

Štamgast & Gurmán

PRŮVODCE DOBRÉHO
JÍDLA, PITÍ A ZÁBAVY

jaro 2026 • ročník 18 • číslo 1

aktuálně

**SEZÓNA ZAČÍNÁ
KAM VYRAZIT?**

rozhovor

**ŠÉFKUČAŘ KNEDLA
ŠPIČKA ČESKÉ GASTRONOMIE**

téma

**SVATBY V DOBĚ AI
TRENDY 2026**

Sledujte nás
online



GASTRO
Novotný

MÁ REŠENÍ PRO KAŽDOU KUCHYNI

GASTRONOVOTNY.cz

konvektomaty
multifunkční šokery
vysokorychlostní pece
chlazení LIEBHERR

LAINOX



LIEBHERR



Chutě Zlínského kraje

25. 4. 2026
9–17 hod.

Čiperova vila
ve Zlíně

VSTUP ZDARMA



www.chute-zk.cz



Gastro festival

Živá hudba ■ Cestovní ruch
Soutěž středních škol ve vaření ■ Řemesla

Zlínský kraj



Východní
MORAVA



MKS
Kyjov

OBLÍBENÝ SVÁTEK BURGERŮ JE TADY!

backstage



HAMBURGER FEST 16. 5. 2026

11.00 – 21.00

KŘÍDLA / ELPE Tlapková
PATROLA
MODERÁTOR WENDY KRÁLÍKOVÁ
DĚTSKÁ ZONA / RELAX ZONA / SOUΤÉŽE

MASARYKOVO NÁMĚSTÍ KYJOV

VSTUP ZDARMA

BOHEM

tv5

TV

Brno

RADIO

Štamgast
& Gurmán

kodymoly.cz



Autorizovaný servis ve Zlíně



AUTO EFEKT Zlín, spol. s r. o.
tel.: +420 608 101 588

www.mazdazlin.cz



KMOTROVA SALÁMOVNA

Nabízíme nejen trvanlivé výrobky, maso, uzeniny, ořechy, sýry či jiné mléčné výrobky, ale také nevšední a originální dárková balení trvanlivých výrobků, která zaručeně potěší Vaše blízké, zaměstnance či obchodní partnery.

NEVÁHEJTE A NAVŠTIVTE NAŠI KMOTROVU SALÁMOVNU
A VYBERTE SI Z NAŠEHO ŠIROKÉHO SORTIMENTU.
TO VŠE ZA SUPER VÝHODNÉ CENY, KTERÉ V JINÉM
OBCHODĚ JEN TAK NENAJDETE!...

Otevírací doba:

po - pá 7:00 - 17:00 hod., st - 7:00 - 18:00 hod.

Těšíme se na Vaši návštěvu!

KMOTR - Masna Kroměříž a.s.

Hulínská 2286/28, 767 01 Kroměříž



...i chuť má svého Kmotra | www.kmotr.cz/eshop



Až Francouzi nám to řekli...

To, že nejlépe na světě vaří naše babičky, od malička víme. Ale že máme i desítky skvělých restaurací, ve kterých slovo gastronomie není sprostým, tomu začínáme věřit až teď. Na začátku roku totiž zveřejnili svá hodnocení českých restaurací hned dva světoví průvodci gastronomie – Michellin a Gault&Millau. A tak to máme černé na bílém. Patříme k regionům se skvělou kuchyní, máme zde šéfkuchaře, kteří táhnou své podniky k tomu nejlepšímu a také chápající investory, bez kterých by se to neobešlo.

V každém kraji naší země tak můžeme navštívit restaurace, které splňují přísná kritéria gastronomických komisářů. A má to pozitivní vliv na celé naše gastro, včetně dětí, které ho teprve studují! „Když ten Julek, který chodil na gastro školu v našem městě, dostal hvězdu, proč bych to nedokázal i já?“

Cesty páně jsou nevyzpytatelné a skvělou kuchyní i šéfkuchaře zaručeně objevíte i na gastrofestivalech, na které vás zveme v tomto vydání. Užijte si jako Bohém. Bolek říká, že ho má v sobě každý, jen ho musí objevit.

Prima gastronomické zážitky vám přeje Jaroslav Střecha, vedoucí časopisu

ANKETA

JE JARO A SPOUSTA Z NÁS SE POTÝKÁME S TAKZVANOU JARNÍ ÚNAVOU. MÁTE TIP NA NĚJAKÉ JÍDLO, KTERÉ TĚLU DODÁ DOSTATEK ŽIVIN A LÉPE SE TAK S ÚNAVOU POPASUJE?



JAN RIMPLER
LEKTOR
KURZU VAŘENÍ

V tuto roční dobu je ideální jakýkoliv přísun vitamínů. Já třeba miluji spojení ovocného salátu se sýrem. Líbí se mi překvapivé chutě, které tato fúze přináší. Takže si nakrájím na kousky vodní meloun bez pecek, sýr feta na kostičky, ředkvičky na tenoučké plátky a na dochucení použiju sůl, růžový pepř, mátu a limetkovou šťávu. Vynikající je přidat i granátové jablko. Cítíte příjemnou slanost sýru, sladkost melounu, štiplavost ředkvičky a do toho kyselost limety a jablka. V člověku to navozuje i příslib léta. A má to i další přidanou hodnotu, krom vitamínů zde máme bílkovinu. Kdyby nám nestačila, můžeme si namíchat jogurtový dip, který ochutíme medem a limetkovou šťávou. Hezky to vypadá a skvěle to chutná.



JAROSLAV KLÁR
ŠÉFKUCHAR
CAFÉ KITCHEN
OLOMOUC

Jestli mám rád takto brzy zjara nějakou surovinu, která člověka postaví na nohy, tak je to medvědí česnek. Chodíme na něj s ženou do přírody, máme svá místa v Litovelském Pomoraví, kde ho roste opravdu hodně. Takže si natrhám nejen do restaurace, ale i domů. Vařím z něj například krémovou polévku. Na másle si zpěníme cibulku, zapráším moukou a zaliju zeleninovým vývarem. Povařím. Pak tam vložím medvědí česnek. Už nevařím, jen rozmixuju dohladka. Polévku dochutím a podávám se zastřenými vejci a krutony. Polévka si zachová všechny živiny a chuť medvědího česneku a je opravdu skvělá.



DAVID VALÍČEK
FOOD ATELIÉR
STAŘÍČ

Těším se na jaro každý rok a pokaždé ho vítám větším množstvím zelené zeleniny. V kuchyni při vaření hodně používám asijské houby. Novinkou je houbová káva nebo kakao. Dokáže regenerovat a povzbudit organismus, čistí játra a střeva. Mám firmu, která mi vozí tyto houby v prášku a v daném poměru ho smíchám s vodou nebo kokosovým mlékem. Jinak v tuto dobu vařím lehčí jídla, používám medvědí česnek, chřest a samozřejmě perfektní jsou jarní polévky, například právě z medvědího česneku. Vyhýbám se moukám a preferuji dietnější masa, jako je králík, ryba nebo samozřejmě jehněčí.



JÚLIUS LÖFFLER
ŠÉFKUCHAR
RESTAURACE LA VILLA
ZLÍN

Proti jarní únavě zabírá vše zelené. Doporučuji do jídelníčku zařadit špenát, medvědí česnek, saláty... Určitě bych vyzdvihl i kvašené potraviny, například zelí, úplně nejlépe to domácí „z kameňáku“. U nás v restauraci jsme do jarního menu zařadili také pickles – fermentovanou zeleninu, která doplňuje francouzskou specialitu z Burgundska – Jambon persillé. Hlavně radím vyvarovat se těžkým, mastným a smaženým jídlům. Ideální je si čas od času připravit například smoothie, vynikající je například s mladým listovým špenátem.



Vydavatelem Štamgast&Gurmán je Dachmedia s.r.o., Nábřeží 599, Zlín-Prštné. Registrace MK ČR E 18555. Časopis vychází jednou za tři měsíce v nákladu 15.000 výtisků. Toto číslo vyšlo 1. 4. 2026.

Redakce: redakce@stamgastagurman.cz.

Inzerce: obchod@stamgastagurman.cz, tel. 777 862 625.

Grafická úprava a zlom: Martin Lysák, www.martinlysak.cz

Fotografie na titulní straně: Shutterstock, neoznačené fotografie: Shutterstock

StamgastaGurman.cz

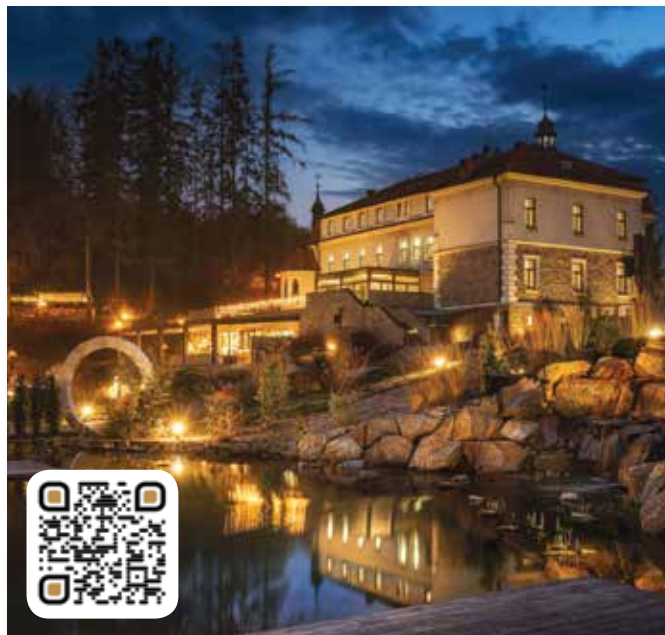
StamgastaGurman

StamgastaGurman

JEDNOHUBKY

DEN PLNÝ LAHODNÝCH VÍN, DOBRÉHO JÍDLA A ZÁBAVY

Třetí ročník akce Den vína se bude konat 18. dubna 2026 od 16.00 v prostorách Klub café bar v Hulíně. Představí se vám vinařství z regionu i ze zahraničí, která nabídnou k ochutnání svá nejlepší vína. Kromě degustací se můžete těšit na bohatý doprovodný program, včetně grilování a odborných přednášek o víně. Nebude chybět ani možnost zakoupit si vybrané lahve. Vstupné pro tuto akci je zdarma. Tipem pro letošní rok je také Den rumu (15. srpna) a Den whisky (17. října).



DARUJTE GURMÁNSKÉ ZÁŽITKY!

Wellness & spa hotel Augustiniánský dům****S je místo, kde můžete najít klid, relaxaci a prvotřídní služby. Luhačovický klenot představuje únik od každodenního shonu a nabízí wellness a gurmánské zážitky. Vyberte některý z augustiniánských zážitků pro Vaše blízké. Více na: www.augusto79.cz.

VINAŘSTVÍM ROKU 2025 SE STALO VINAŘSTVÍ PLENÉR Z PAVLOVA

Prestížní oborová soutěž Vinařství roku, pořádaná Svazem vinařů ČR ve spolupráci s Národním vinařským centrem, vyvrcholila slavnostním galavečerem v Praze. Absolutním vítězem 16. ročníku se stalo vinařství Plenér z Pavlova. To si kromě hlavní trofeje odnáší i historicky první Cenu Vinatura za přínos k udržitelnosti. Suchá, slaná a pravdivá. Tak svá vína charakterizují zakladatelé vinařství Plenér, charismatická vinařka Dominika Černohorská a úspěšný ortodontista a milovník vína Ivo Marek. Od roku 2016 s láskou a respektem pěstují hrozny na vinicích v Klentnici, Pavlově a Bavorech. Symbolem vinařství Plenér jsou bílá cuvée z odrůd typických pro zdejší region, jež vyzdvihují jedinečnost místa, ze kterého pochází. Vína jsou suchá a mají jen minimální zbytkový cukr. Etikety na vínech jsou originální tvorbou samotné Dominiky.



bublínky

VINA Z ČECH

Zažijte největší
Svátek růžových vín
...a bublinek 2026

Svatováclavská vinice
& Villa Richter

1. 5. 2026
11.00-19.00

VINA Z MORAVY

MISTROVSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY V ŘEZU RÉVY VINNÉ MÁ SVÉ VÍTĚZE

V areálu Vinné sklepy Skalák se uskutečnil 21. ročník Mistrovství České republiky v řezu révy vinné – Memoriál Jana Hajdy. V prestižním klání, které poprvé zavítalo do Skalky u Ježova, vybojoval titul vítěze mezi muži slovenský vinař Michal Fraňo z Vínosadů. V ženské kategorii zvítězila Markéta Hrazdilová z Chateau Bzenec, zatímco mezi Juniory dominoval Matěj Mikulica ze Střední odborné školy Znojmo. Soutěžící se museli vypořádat s keří odrůdy Pálava vysazenými v roce 2019. Jejich úkolem bylo precizně ořezat 25 keřů v časovém limitu za použití výhradně mechanického náradí. Na ořezání keřů mělo 28 mužů a 14 žen z kategorie Elite patnáct minut a 26 soutěžících z kategorie Junior potom o 5 minut déle.



RESTAURACE ESSENS ZÍSKALA PRVNÍ MICHELINSKOU HVĚZDU JIŽNÍ MORAVY

V prosinci při slavnostním vyhlášení v Mariánských Lázních byla restaurace ESSENS v Hlohovci oceněna prestižní michelinskou hvězdou. Šéfkuchař Otto Vašák tak završil úspěšný rok plný gastronomických ocenění. Oblíbený region je i díky systematické podpoře špičkové gastronomie v projektu Gourmet Jižní Morava stále výraznějším cílem domácích i zahraničních gurmánů.

FESTIVALY PLNÉ CHUTÍ LETOS LÁKAJÍ NA ČTYŘI ZASTÁVKY!

Od května do září ožije jižní Morava celodenními slavnostmi plnými regionálních surovin a produktů od místních vinařů, pivovarů, pražírén i bister. Festivaly plné chutí se konají v Moravském Krumlově (2. 5.), Kyjově (18. 7.), Letovicích (8. 8.) a Veselí nad Moravou (19. 9.). Vstup je volný a každý si tu najde něco svého – od ochutnávek až po zábavu pro děti i dospělé.



ZAŽIJTE PERU A PORTUGALSKO VŠEMI SMYSLY!

Už 8. 4. 2026 promění studentský festival Culturea prostory 14|15 Baťova institutu ve Zlíně na oázu exotických chutí. Čeká vás degustace vín spolu s tradičními specialitami. Kromě gastronomie nabídne Culturea přednášky cestovatelů, workshopy či adrenalinovou skateshow. Celý den završí velká afterpárty. Poznejte svět z místa, kde stojíte! Více na www.culturea.cz.



Donio



DOBROČINNÁ SBÍRKA

Pomoc pro Lilinku na cestě k bezpečnějšímu a klidnějšímu životu

Lilianka, čtyřletá holčička s těžkým kombinovaným postižením, potřebuje bezpečný domov, kde se může zklidnit a rozvíjet. Její rodiče usilují o vytvoření multisenzorické místnosti, která jí pomůže zvládat úzkost a agresi. Pomozte jim zajistit Lili klidnější a důstojnější život.

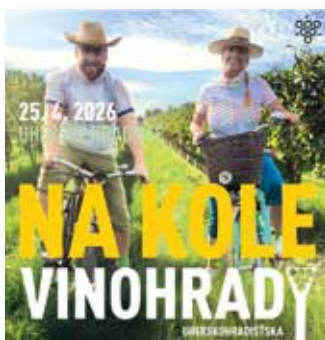


Přečtěte si celý příběh
a podpořte ho na webu Donio

Naskenujte kód telefonem, nebo navštivte
adresu www.donio.cz/p/35590

UŽIJTE SI ATMOSFÉRU VINAŘSKÝCH OBCÍ A VYDEJTE SE NA KOLE VINOHRADY UHERSKOHRADIŠŤSKA

Pojďte s námi symbolicky otevřít vinařské stezky na Slovácku. Nejoblíbenější cykloturistická akce Na kole vinnohrady Uhersko-hradištska se koná v sobotu 25. dubna 2026. Pozvánka pro všechny, kdo chtějí zažít gastronomii jinak než jen u stolu. Připraveno je pět cyklistických tras a dvě pěší varianty s téměř čtyřiceti tematickými zastávkami. Start i cíl akce probíhá na Masarykově náměstí v Uherském Hradišti, kde můžete den zahájit vydatnou snídaní a odpoledne si za doprovodu hudební skupiny Děvčice užít vinný trh. Registrujte se již nyní na www.slovacko.cz/nakolevinohrady a zajistěte si své místo na startu této tradiční akce.



inzerce

MÁJOVÉ PIVNÍ SLAVNOSTI SE VRACEJÍ

Již podruhé se uskuteční Májové pивní slavnosti na tržišti Pod kaštany ve Zlíně, a to 16. května od 14.00 do 24.00 hod. Po loňském velkém úspěchu se pořadatelé rozhodli založit novou tradici a akci pořádat každoročně. Návštěvníci se mohou těšit na výběr těch nejlepších pivovarů, chutné jídlo i bohatý hudební program. Odpoledne zpríjemní živá hudba v podání zlínského kytaristy a zpěváka Jana Maňáka Kuseho. Od 18.00 hod. pak program vyvrcholí Open Air rockotékou s Martinem Königem a speciálním hostem Jarkem Louckým. Více na www.trzistepodkastany.cz.



SOUTĚŽ TALENTŮ JE OTEVŘENA I PRO ČESKÉ KUČAŘE

SPellegrino spustila sedmý ročník soutěže S.Pellegrino Young Chef Academy Competition, globální iniciativy zaměřené na vyhledávání a podporu nejtalentovanějších mladých kuchařů do 30 let. Soutěž je **do 9. června** otevřena uchazečům z celého světa včetně ČR a znovu vyzývá nastupující kulinářské talenty, aby vstoupily na mezinárodní scénu a pomohly utvářet budoucnost gastronomie.



inzerce

SOUR

Lešetín II/651, Zlín



Nová restaurace
Hotelu Baltaci Atrium se na vás těší!



uherský
brod

DŮM KULTURY
Uherský Brod

TECHNICKÉ
SLUŽBY
Uherský Brod

backstage

GASTRO BROD FESTIVAL

25. 4. 2026 | 10.00-19.00 | LOUKA ZA MUZEEM
UHERSKÝ BROD

V PŘÍPADĚ NEPŘÍZNIVÉHO POČASÍ SE AKCE USKUTEČNÍ NA MASARYKOVĚ NÁMĚSTÍ

KUČAŘSKÁ SHOW: PŘEMYSL KOS
ROMANTICI / F-DUR JAZZBAND / LUCIE REVIVAL
DĚTSKÁ ZÓNA / MODERUJE: WENDY KRÁLÍKOVÁ

VSTUPNÉ ZDARMA

Veselé
Velikonoce



ZÁHLINICKÝ PIVOVAR

Záhlinice 67

tel. +420 777 828 832

www.zahlinicky-pivovar.cz



SLAVNOSTI PIVA

Pivovar Záhlinice

pod komínem

Věnováno Tondovi a Rudovi

22.-23.5.2026



Harlej 🍺 DESMOD
Helenine oči 🍺 Doga
Protheus 🍺 Alkehol

Panoptiko 🍺 Jamaron 🍺 Motorband 🍺 Komunál 🍺 Dark Gambale

Miro Šmajda - Terrapie 🍺 RCZ Rammstein 🍺 Premier 🍺 Záviš 🍺 Křídla

 Slavnosti piva pod komínem

ONLINE PŘEDPRODEJ na www.smsticket.cz

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

MAKRO CZECH GASTRO FEST 2026:

NEJVĚTŠÍ ROČNÍK V HISTORII PŘINÁŠÍ NOVÉ ZÓNY, TALENTOVANÉ KUCHAŘE I GASTRO TRENDY

Makro Czech Gastro Fest 2026 promění v dubnu pražské O2 universum v epicentrum české gastronomie. Na ploše přes 13 tisíc m² vznikne 19 tematických zón, ve kterých se návštěvníci mohou těšit na workshopy, cooking show, degustace i soutěže. Bohatý program je připravený jak pro profesionály z oboru, tak širokou veřejnost. Událost tak znovu potvrzuje, že nejde o běžný food festival, ale o jedinečnou platformu pro celý obor.

Letošní ročník staví na čerstvosti – surovin, nápadů i energie, kterou obor gastronomie potřebuje. A právě tato témata se budou prolínat celým programem. V Makro fóru půjde především o aktuální trendy a know-how: návštěvníci se mohou těšit na třicetiminutové tematické bloky věnované marketingu v gastru, úrovni gastronomie a hodnocení v Česku či panelu Story o Story. V něm vystoupí šéfkuchař londýnské michelinské restaurace Story Daniel Khoury spolu s Tomášem Ngocem a Kristínou Nemčkovou. Společně otevřeně promluví o tom, co stojí za úspěšným příběhem této restaurace – od konceptu a práce s týmem přes kvalitu na talíři až po budování značky. Na programu je také debata CzechTourism & MICHELIN Guide v Česku a představení projektu Naděje české gastroscény, který přináší inspiraci z regionů.

Na hlavní scéně Makro square se čerstvý přístup projeví přímo „na talíři“. Během dvou dnů se prostřednictvím cooking show představí michelinští kuchaři jako Martin Štangl, Július Löffler a Petr Heneš. Mistr světa v míchaných drincích Martin Vogeltanz, návštěvníkům ukáže, jak vzniká signature drink a doporučí vhodné párování. Novinkou je soutěž Makro Gastro Cup pro mladé talentované studenty, jejíž finále proběhne v rámci pátečního programu. V sobotu pak nabídne Pilsner Urquell Master Bartender finálové souboje výčepních.

„Gastronomii tvoří hlavně lidé. Proto na jednom místě propojujeme šéfkuchaře, zástupce restaurací, baristy, dodavatele ale i studenty. Makro Czech Gastro Fest je pro nás platforma pro dlouhodobou spolupráci, kde se rodí čerstvé nápady, dohody i projekty, které mají reálný dopad v provozu a posouvají kvalitu služeb celého oboru,“ říká Jiří Nehasil ředitel festivalu a generální ředitel makro ČR.



makro
CZECH
GASTRO
FEST

POSTRACH OBLOHY

Po kuchyni létá už přes padesát let. A pořád vaří nebesky.
Pokud máte gastro v krvi jako Zdeněk Pohlreich,
NAVIDĚNOU V DUBNU.

10. - 11. 4. 2026 O₂ universum

Cílem festivalu je, aby si profesionálové odnesli čerstvé nápady pro kuchyň, servis, marketing, cenotvorbu i vedení lidí – tedy inspiraci, kterou lze okamžitě

využít v každodenním provozu. Široká veřejnost si pak odnáší nezapomenutelný zážitek plný kvalitního a čerstvého jídla.



Letošní ročník přináší také několik zcela nových programových zón, které ještě více rozšíří nabídku pro odborníky i milovníky gastronomie.

Makro GEN

Zóna věnovaná Nadějším české gastroscény, které jsou součástí projektu makro GEN, nabídne návštěvníkům signature ochutnávky v ceně vstupenky od nejzajímavějších talentů současné české gastroscény. Představí se například Ondřej Kurák (Na Gruntu), kreativní spolupráci připravilo Bratrs Bistro & Pedro Street Food nebo Kateřina Kloudová & The Roses – cukrárna a kavárna s osobitým rukopisem.

Horké nápoje

Pod záštitou České barmanské asociace vzniká specializovaná zóna věnovaná světu kávy, čaje a dalších horkých nápojů. Návštěvníci zde zažijí prezentace předních baristů a čajových mistrů, degustace různých druhů káv i ukázky přípravy moderních horkých drinků. Součástí pátečního programu bude také soutěž T Tender, která pravidelně přitahuje pozornost díky preciznímu řemeslu čajových profesionálů a jejich originálními kracím.

Pop-up restaurants

Novinkou je také sekce POP UP restaurants s nabídkou plnohodnotných jídel sestavených ve spolupráci s ambasadory festivalu. Hosté se mohou těšit na oblíbenou kulajdu podle Lukáše Hejlíka nebo tradiční buchtíčky se šodó připravené podle Kovyho. Sekce POP-UP resaurants nabízí prostor, kde si mohou návštěvníci vychutnat skvělé jídlo za zvýhodněnou cenu.



Z hvězdných kuchařů nebude chybět například Kristína Nemčková.



Street food

Autentická atmosféra street foodu se letos přesouvá přímo před budovu O2 universum. Zóna bude umístěna z ulice Českomoravská a nabídne pestrou pře-

hlídku rychlého občerstvení v jeho nejvyšší podobě. Návštěvníci ochutnají rozmanité chutě street foodu, který nabírá na stále větší popularitě.

PAPÁ BENEDIKT



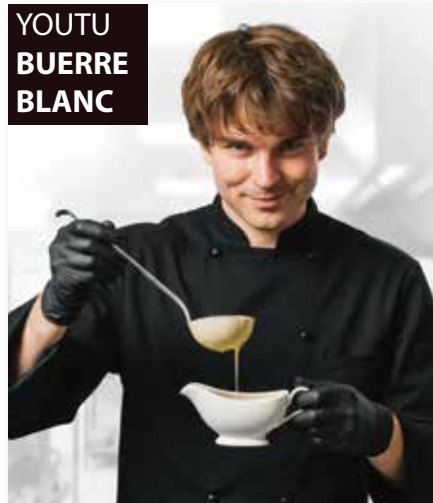
Lukáš Hejlík je nově ambasadorem sekce MAKRO FORUM

LADY SORBET



Programem MAKRO Czech Gastro Festu bude provázet Markéta Hrubešová

YOUTU BUERRE BLANC



Druhým ambasadorem festivalu je Karel Kovy Kovář

ELIMON FRESH FESTIVAL 2026:

ZDENĚK POHLREICH, LEGENDÁRNÍ HOSTINA,
MICHELINSKÉ RESTAURACE I NOVÉ GASTRONOMICKÉ ZÁŽITKY



Elimon FRESH festival se v roce 2026 vrací do Plzně, Pardubic a nově také do Slavkova u Brna a přiveze to nejzajímavější z české gastronomické scény. Návštěvníci se mohou těšit na Zdenka Pohlreicha, jednu z nejvýraznějších osobností české gastronomie, i na špičkové restaurace v čele s Long Story Short oceněnou Bib Gourmand od průvodce Michelin, stejně jako na legendární restaurace DIAN a YAMAYA šéfkuchaře Marka Hory.

Letošní ročník nabídne ještě více zážitků než kdy dřív. Vedle legendárních restaurací, tematických gastronomických zón a cooking show přinese i napínavý soubor o nejlepší burgrárnu, který slibuje skvělou podívanou. Chybět nebude ani zcela nová možnost zapojit se přímo do dění – poprvé v historii festivalu si návštěvníci vyzkouší vaření po boku profesionálních kuchařů v rámci projektu FABINI Škola vaření.

LEGENDY ČESKÉ GASTRONOMIE POD JEDNÍM NEBEM

Elimon FRESH festival každoročně přivádí na jedno místo výrazné osobnosti české gastronomie – a letošní ročník nebude výjimkou. Na hlavní stage se představí Zdeněk Pohlreich, Pavel Berký, Adam Rundus, Mirka van Gils a další hosté z české kulinární scény.

Návštěvníci se mohou těšit na cooking show, praktické workshopy, kde šéfkuchaři představí své kulinární techniky, tipy i oblíbené recepty.

Novinkou letošního ročníku budou také napínavé kuchařské souboje, které přinesou zábavu i špičkovou gastronomii v přímém přenosu.

„Letos to bude jízda! Čeká nás zatím nejnabitější ročník plný novinek, skvělého jídla a zážitků, na které se jen tak nezapomíná. Díky energii, kterou nám dodává titulární partner Elimon a novému generálnímu partnerovi ORLEN si můžeme plnit naše gastronomické sny a posouvat festival zase o level výš,“ říká ředitel Petr Jirásek.

Na své si přijdou i rodiny s dětmi – energii celému festivalu dodá Elimon zóna, která nabídne zábavu a program pro malé i větší návštěvníky a promění festival v zážitek pro celou rodinu.

„Pro mnoho lidí jsou dnes čerpací stanice přirozenou zastávkou pro kvalitní občers-



tení. Tomuto trendu jdeme dlouhodobě naproti prostřednictvím našeho gastrokonceptu Stop Cafe, který stavíme na čerstvosti a kvalitních ingrediencích. Návštěvníci FRESH festivalu budou moci ochutnat naše novinky, tak i naši novou edici letních nealkoholických drinků. ORLEN zároveň na festivaly přiveze výraznou osobnost české gastronomie, jejíž jméno si zatím necháváme jako překvapení a odhalíme ho v následujících týdnech,“ říká Agnieszka Bobrukiewicz, členka představenstva skupiny ORLEN Unipetrol, nového generálního partnera festivalu.

NOVINKA 2026: FABINI ŠKOLA VAŘENÍ

Velkou novinkou letošního ročníku je FABINI Škola vaření – nový prémiový projekt, který návštěvníkům umožní zapojit se přímo do dění a vařit po boku profesionálních kuchařů i známých osobností.

Ve velkém designovém stanu vznikne prostor s devíti cooking posty, kde se každých 30 minut rozjede nový workshop. Návštěvníci budou vařit ve dvojicích pod vedením hostujících kuchařů, Twi z Hell's Kitchen a týmu ze školy vaření Ola Kala. Během dne si tak mohou vyzkoušet různé techniky i styly vaření a odnést si inspiraci i nové kulinární dovednosti.



K dispozici budou mít kompletní vybavení i suroviny – vařit se bude na pánvích Fabini, pracovat s japonskými noži Yaxel, s ingrediencemi od Živiny, produkty Pepperfield a chybět nebudou ani čerstvé bylinky od společnosti Bylinky.cz.

ZÓNY PLNÉ CHUTÍ A ZÁŽITKŮ

Festivalový areál nabídne několik tematických gastronomických zón, ve kterých mohou návštěvníci nejen ochutnávat, ale také se aktivně zapojit do programu.

Heinz Grill Academy:

Oblíbená grilovací zóna se letos výrazně rozšíří a nabídne ještě více inspirace pro všechny milovníky barbecue. Mezi

balíky slámy a bouráky ve stylu Route 66 se rozjede show plná grilů a velkých smokerů. Vzduch tu bude nasycený vůní grilovaného masa a kouřem z uhlíků – návštěvníci se mohou těšit na šťavnaté steaky, pomalu připravovaný brisket nebo trhané maso, tedy čistý zážitek z pravého jižanského BBQ. Zónu bude mít pod patronací The Barbecue Company Jakuba Paruse.

🌿 Wok & Spices – asijská zóna:

Jedna z nejpůvodnějších částí festivalu přenese návštěvníky do světa autentické asijské gastronomie. Zóna Wok & Spices nabídne pestrou paletu kuchyní nejen jihovýchodní Asie – od špičkové gastronomie až po poctivý street food. Chybět nebudou vietnamské, thajské ani mongolské speciality, japonská kuchyně s ikonickým sushi a stále populárnějším ramenem ani autentické vietnamské pokrmy přímo ze Sapy. Celou atmosféru pak doplní tematicky stylizovaný prostor inspirovaný Asií, včetně bambusového háje plného živých rostlin a dekorací.

🌿 Legendární hostina:

Velký společný stůl přímo v srdci festiva-

lu, kde se mohou potkat všichni návštěvníci. Stačí si vybrat jídlo u festivalových restaurací a přisednout ke stolu, který propojí chutě, lidi i atmosféru festivalu. Chceme tak připomenout, že nejlepší gastronomické zážitky vznikají tehdy, když se o ně můžeme podělit společně.

KDE JE VÍNO, TAM JE RADOST

Součástí festivalu bude také vinařská zóna s výběrem špičkových českých i zahraničních vín. Návštěvníci se mohou těšit na řízené degustace, vinné párování i oblíbený vinný pas, který jim umožní pohodlně objevovat jednotlivá vinařství. Chybět nebudou svěží prosecca ani pestrá nabídka vín z různých vinařských regionů.

Hlavním vinařstvím festivalu bude letos Na břehu Rhony, které návštěvníkům představí výběr francouzských vín. Vinný pas navíc nabídne řadu výhod – festivalovou skleničku od Crystalexu, welcome drink a možnost zúčastnit se řízené degustace u vybraného vinařství.

ŘEMESLNÉ PIVOVARY A ŠKOLA ČEPOVÁNÍ PIVA

Novinkou letošního ročníku bude škola čepování piva, která vzniká ve spolupráci s pivovary Štatl a Bohém. Návštěvníci

se zde třikrát denně naučí správné techniky čepování a dozvědí se zajímavosti ze světa pивní kultury.

Milovníky piva potěší také výběr řemeslných pivovarů a minipivovarů z regionu, které nabídnou širokou škálu pivních stylů – od klasických ležáků až po moderní craft speciály.

KDYŽ SE SETMÍ...

Festivalový den zakončí večerní program v rámci projektu Kultura pod hvězdami s konceptem Pocta legendám. Gastronomie se tak propojí s hudbou a vznikne komplexní víkendový zážitek pro všechny smysly.

TERMÍNY FESTIVALOVÉ TOUR 2026

🌿 Plzeň

16.–17. května 2026

🌿 Pardubice

23.–24. května 2026

🌿 Slavkov u Brna

30.–31. května 2026

Více informací na:

www.freshfestival.cz

Vstupenky ►



GASTROFESTIVAL „CESTA KOLEM SVĚTA“

VEZME NÁVŠTĚVNÍKY NA CHUTNOU JÍZDU
NAPŘÍČ KONTINENTY

V sobotu 16. 5. a v neděli 17. 5. se mohou milovníci gastronomie vydat na nejchutnější cestu letošního roku. Už 4. ročník Gastro festivalu „Cesta kolem světa“ se uskuteční opět v samotném srdci slovácké metropole v Uherském Hradišti na Masarykově náměstí a zavede vás prostřednictvím skvělého jídla a pití do různých koutů planety.

Z Uherského Hradiště do Ameriky? Přes Asii nebo Egypt...

Degustační výlet po celé zeměkouli bude rozdělen do zón podle světových kuchyní. Na Masarykově náměstí si dají dostaveníčko jedni z nejlepších foodtruckerů z celé ČR, aby vám připravili své osvědčené menu. „Americká zóna bude letos pestrá a plná novinek. Kvalitní prodejci vám nabídnou výtečné burgery, žebírka, hot dogy, steaky, domácí hranolky, křidýlka, či sendviče,“ prozradila organizátorka gastro festivalu Monika Ondruchová. „Představí se vám food truck JJ Grill Bill z Českých Budějovic, který získal několik prestižních ocenění na gastro festivalech v ČR. V gastro světě působí již 10 let, se svými burgery projeli kus světa. Jejich burgery jsou poctivé a každý si určitě vybere ten svůj“, dodala Ondruchová.

Zhruba 30 druhů burgerů můžete ochutnat i u dalších kvalitních prodejců jako jsou Nomad street food z Přerova nebo brněnský food truck U Dřeváka. Tým „U Dřeváka“ se pyšní 35 vítězstvími na různých burgerfestivalech napříč Českou republikou. Dokonce od Zdeňka Pohlreicha získal 9 z 10 bodů za svůj Jack Daniel's Burger.

Další velmi oblíbenou zastávkou bude Mexiko. „Borci z foodtrucku Tož Tacos vám připraví opravdové mexické speciality, jako jsou quesadilla mexicana s nachos nebo křupavé combo tacos s mexickými salsami pico de gallo, piña a guacamole,“ láká na chuťovou cestu přes oceán další z organizátorů Jakub Vodárek.

Máte rádi sušené maso? Zastavte se ve stánku Luba Maso a ochutnejte kvalitu! Pozvání přijali také manželé Ahmed, kteří vám ve stánku Shams bistro připraví autentický egyptský street food. „Ochutnat můžete naše skvělé kuřecí šaorma s granátovým jablkem, hovězí koftu s tahini dipem a falafel s nakládaným citronem, to vše s pitou nebo egyptskou rýží ve vege i vegan variantě. Smlsnout si pak můžete na oříškovém dezertu baklava.



Zajímavostí bude určitě příprava kávy v horkém písku,“ zve na tradiční egyptské speciality paní Lenka Ahmed.

Další zastávkou bude Španělsko, které bude prezentovat talentovaný španělský kuchař Miquel Villarejo. Návštěvníkům naservíruje tu pravou a nefalšovanou paellu. Za ochutnávku stojí určitě také šnečí maso, šnečí kaviár nebo paštiky ze šnečí farmy z Vlkoše.

Indonéskou kuchyni můžete ochutnat ve stánku Warung Indonesia. Na tomto stanovišti najdete bezlepkové a veganské menu. Nabídnou vám zde Beef Rendang – hovězí maso s omáčkou s kokosovým mlékem a rýží, Babi Kecap – vepřový bok v kokosové omáčce, Bala – Bala – smaženou zeleninovou placku nebo Dadar Gulung – kokosové palačinky.

Ve stánku Crunchy si smlsnete na červících v pěti příchutích, hmyžích lízátkách,

kobylkách nebo hmyží čokoládě. Určitě si naplánujete cestu i do Řecka do trucku Street food Gyradiko. Tady vám připraví pravý a nefalšovaný gyros v pitě, kuřecí špízy se slaninou, grilovaný sýr halloumi a řecké dezerty.

Zkrátka nepříjdu ani vyznavači klasické české kuchyně, kdy nabídneme několik klasických českých jídel, včetně slováckých specialit v podobě buchet z pekáče, koblížků, patentů či bálešů.

Pořadatelé slibují také bohatý doprovodný program v podobě živých kapel, cooking show, bohatý program pro děti i dospělé. Ani letos nebude chybět maxi-jedlík Jaroslav Němec, který se opět pokusí o rekord v extrémním jedení.

Všichni jsou srdečně zváni na lahodnou cestu kolem světa přímo v srdci Slovácka!





Chystáme:

24. 4. LATINO PARTY

16.00–22.00 / Čeká Vás party plná nezhavějších rytmů. Večer plný energie a tance. Chybět nebudou klasické i novodobé latino hity a tematické barevné drinky, které rozzáří celý večer.

16. 5. MÁJOVÉ PIVNÍ SLAVNOSTI

14.00–22.00 / Přijďte si vychutnat skvělá piva z nejlepších pivovarů a jedinečnou atmosféru pod širým nebem. Těšit se můžete na hudební vystoupení Jana Majkuse a Open Air Rockotéku s Martinem Königem a speciálním hostem Jaroslavem Louckým.

24. 5. MINT MARKET

10.00–17.00 / Designový market s originální módou, šperky a tvorbou lokálních tvůrců. Nebude chybět výborný street food, kosmetika a dekorace.

30. 5. PSÍ A KNIŽNÍ MARKET VIII.

10.00–16.00 / Těšit se můžete na psí doplňky, knihy a další autorskou tvorbu. Zábava pro celou rodinu a den plný čtyřnohých přátel.

MIMO UVEDENÉ AKCE PROBÍHÁ NA TRŽIŠTI OD PONDĚLÍ DO SOBOTY BĚŽNÝ PRODEJ.

zlín.

www.trzisteopodkastany.cz



TERNO TREFA

DESIGN v kuchyni

Sbírejte samolepky a získejte kvalitní kuchyňské nože z kolekce

pininfarina
KITCHEN DESIGN

Každých utracených
200 Kč = 1 samolepka
do hrací karty

Sleva až 85%
s deseti
samolepkami!

Spotřebitelská akce se koná
od 4. 2. do 5. 5. 2026.

Úplná pravidla akce najdete na www.terno.cz a www.trefasupermarket.cz



MEZINÁRODNÍ GASTRONOMICKÝ PRŮVODCE

PODRUHÉ HODNOTIL V ČESKU

„ČTYŘČEPICOVÝCH“ RESTAURACÍ PŘIBYLO

Více oceněných restaurací než před rokem, nové trofeje pro gastronomické osobnosti i představení „hotelového“ guide Stay & Dine. Galavečer mezinárodního gastronomického průvodce Gault&Millau přinesl v pondělí 26. ledna v prostorách Národního domu na Vinohradech kromě očekávaného křtu vydání pro rok 2026 také řadu novinek.

Historicky druhé vydání gastronomického průvodce Gault&Millau pro Česko zahrnuje celkem 421 hodnocených restaurací. Z nich se 334 podařilo dosáhnout na hodnocení alespoň 11 bodů z celkových 20, díky čemuž se mohou pyšnit prestižním symbolem kuchařské čepice. Autoři do bedekru také zařadili 146 podniků v kategorii POP. Ty sice nejsou inspektoři hodnoceny, ale průvodce je zmiňuje jako zajímavá místa k navštívení.

Ani letos nedosáhla žádná česká restaurace na nejvyšší možné ohodnocení pěti čepicemi. Čtyři čepice však získaly hned tři podniky – kromě loňského čtyřčepicového „jedináčka“, Restaurantu Papilio, to tentokrát byly také LEVITATE a La Degustation Bohême Bourgeoise.

Restaurací oceněných třemi čepicemi bylo 17: Restaurant Essens, Štangl,

Salabka, TARO, Dejvická 34 by Tomáš Černý, STŮL, Zlatá Praha, 420 Restaurant, Augustine Restaurant, Borgo Agnese, Field Restaurant, La Finestra in Cucina, Mlýnec, Monastiq Restaurant, Pot au Feu, Terasa U Zlaté studně a TRITON Restaurant.

„Inspektoři museli v uplynulém roce nejen znovu zhodnotit podniky z předešlého vydání, ale také řadu nových, které ještě nestihli navštívit, nebo se nově otevřely a přišly nám zajímavé. Celková čísla i počet nových restaurací v těch nejvyšších patrech jasně hovoří o tom, že česká gastronomie má hostům z tuzemska i zahraničí skutečně co nabídnout. Při práci jasně vidíme, že si našich podniků a šéfkuchařů začíná zahraničí v různých podobách všimnat, což je skvělé,“ uvedl k podobě letošního vydání gastronomického průvodce Miroslav Lekeš, šéfinšpektor

VÝJIMEČNÉ OSOBNOSTI A PODNIKY ČESKÉ GASTRONOMIE 2026:

Šéfkuchařem roku 2026 se stal Oldřich Sahajdák, chef patron restaurace La Degustation Bohême Bourgeoise. **Šéfkuchařem zítřka** je Khanh Ta (TARO), **Mladým talentem roku** Jan Horák (Reason), **Cukrářkou roku** Sabina Keltnerová (Štangl), **Someliérem roku** Vít Eliáš (Zlatá Praha), **Šéfkuchařem tradiční kuchyně** Jiří Hrachový (Výčep), **POPem roku** kavárna a bistro DOK v Liberci a **Gourmet hotelem roku** Fairmont Golden Prague.

Gault&Millau pro Česko a CEO Gault&Millau pro Česko, Slovensko, Maďarsko a Itálii.

SYSTÉM HODNOCENÍ GAULT&MILLAU

POČET ČEPIC	POČET BODŮ	SLOVNÍ HODNOCENÍ	POČET PODNIKŮ
👑👑👑👑	19–19,5 bodu	výjimečná kuchyně	0
👑👑👑	17–18,5 bodu	velmi vysoká úroveň kuchyně	3
👑👑👑	15–16,5 bodu	vysoká úroveň kuchyně	17
👑👑	13–14,5 bodu	autorská kuchyně	82
👑	11–12,5 bodu	zajímavá kuchyně	232
bez čepice	10–10,5 bodu	dobrá kuchyně	87
POP		populární trendy podnik – bistro, street food, wine bar, tapas bar	146

NEJLEPŠÍ RESTAURACE MORAVSKOSLEZSKÉHO KRAJE

MIURA | 14,5/20 | 👑👑

VILLA CATTALEYA | 14,5/20 | 👑👑

HARENDA – RESTAURACE | 12,5/20 | 👑

PENZION JURÁŠEK | 12,5/20 | 👑

- ZÁMEČEK PETROVICE | 12,5/20 | 👑
- BERNIE'S GRILL – WINE RESTAURANT | 12/20 | 👑
- GÓKANÁ JAPANESE RESTAURANT | 11,5/20 | 👑
- HOTEL & GARDEN U HOLUBŮ | 11,5/20 | 👑
- LESNÍ HOTEL REKOVICE | 11,5/20 | 👑
- STRAČENA CITY RESTAURANT | 11,5/20 | 👑
- A CAFÉ | 11/20 | 👑
- AGIU GEORGIU | 11/20 | 👑
- ARDESIA RESTAURANT V HOTELU BARTOŠ | 11/20 | 👑
- HOGOFOGO BISTRO | 11/20 | 👑
- HOSPŮDKA U BOBRA | 11/20 | 👑
- LA BARACCA OSTERIA | 11/20 | 👑
- MLÝN VODNÍKA SLÁMY | 11/20 | 👑
- ILVERO | 10,5/20
- IMPERIAL HOTEL OSTRAVA, LA BRASSERIE | 10,5/20
- RESTAURACE COMEDOR | 10,5/20
- RESTAURACE FRANTIŠKŮV DVŮR | 10,5/20
- SBEERKA | 10,5/20
- HEIPARK TOŠOVICE – HOTELOVÁ RESTAURACE | 10/20
- MCLIMON | 10/20
- RESTAURACE PALOUK | 10/20
- TSURÍ | 10/20



Šéfkuchař roku 2026 – Oldřich Sahajdák

NEJLEPŠÍ RESTAURACE ZLÍNSKÉHO KRAJE

- AUGUSTO | 13/20 | 🍷🍷
- LA VILLA RESTAURANT | 13/20 | 🍷🍷
- PENZION ZIKMUNDOV | 13/20 | 🍷🍷
- ENDEMIT BOUTIQUE HOTEL & SPA | 12,5/20 | 🍷
- GRANDHOTEL TATRA | 12,5/20 | 🍷
- U PANA DOMÁČÍHO | 11/20 | 🍷
- BISTROTÉKA VALACHY | 11/20 | 🍷
- FRANCOUZSKÁ RESTAURACE – ALEXANDRIA | 11/20 | 🍷
- KAPKA RESORT | 11/20 | 🍷
- PIVOVARSKÁ HUMNA | 11/20 | 🍷
- RESTAURACE A PENZION U JOHANA | 11/20 | 🍷
- RESTAURACE KONÍČEK | 11/20 | 🍷
- RESTAURACE ZÁMKU WICHTERLE | 11/20 | 🍷
- RESTAURANT OCTÁRNA | 11/20 | 🍷
- SPA HOTEL LANTERNA | 11/20 | 🍷
- VALAŠSKÁ HOSPŮDKA HORAL | 11/20 | 🍷

NEJLEPŠÍ RESTAURACE OLOMOUCKÉHO KRAJE

- ENTREE RESTAURANT | 14,5/20 | 🍷🍷
- LONG STORY SHORT I EATERY & BAKERY | 14/20 | 🍷🍷
- STEAK RESTAURANT | 13/20 | 🍷🍷
- NUTREND WORD | 12,5/20 | 🍷
- RESTAURACE PERK | 12,5/20 | 🍷
- RESTAURACE NA PALUBĚ | 12/20 | 🍷
- U PTÁKA | 12/20 | 🍷
- BISTRO PAULUS | 11,5/20 | 🍷
- FISHI SUSHI | 11,5/20 | 🍷
- SOBÁČOV | 11,5/20 | 🍷
- CÁ PHE DISTRICT | 11/20 | 🍷
- REZIDENCE U JEZERA | 11/20 | 🍷
- SAL DE MAR | 11/20 | 🍷
- RESTAURANT BIOGRAF | 10,5/20
- CAFE NEW ONE | 10/20
- HOSTINEC DOLNÍ BOUDA | 10/20
- HOTEL A RESTAURACE LÍPA | 10/20

NEJLEPŠÍ RESTAURACE JIHOMORAVSKÉHO KRAJE

- RESTAURANT ESSENS | 16,5/20 | 🍷🍷🍷
- BORGIO AGNESE | 15/20 | 🍷🍷🍷
- ATELIER COCKTAIL BAR & BISTRO | 14/20 | 🍷🍷
- CHATEAU PETIT | 13,5/20 | 🍷🍷
- PAVILLON STEAK HOUSE | 13/20 | 🍷🍷
- RESTAURANT PASSAGE | 13/20 | 🍷🍷
- SOYSHI BRNO | 13/20 | 🍷🍷
- VALORIA RESTAURANT | 13/20 | 🍷🍷
- VITTORIO RESTAURANT | 13/20 | 🍷🍷
- ELEMENT | 12,5/20 | 🍷
- KOHOUT NA VÍNĚ | 12,5/20 | 🍷
- BISTRO NAPOLI | 12/20 | 🍷
- HATSU RESTAURANT | 12/20 | 🍷
- KOUNICKÝ DVŮR | 12/20 | 🍷
- MADAMA CRISTINA | 12/20 | 🍷
- RESTAURAE RYZLINK | 12/20 | 🍷
- CAFÉ FARA | 11,5/20 | 🍷
- D1 HOTEL & RESTAURANT | 11,5/20 | 🍷
- PRIME STEAK RESTAURANT | 11,5/20 | 🍷
- RESTAURACE ZLATÁ TERASA | 11,5/20 | 🍷
- BUTCHER'S RESTAURANT | 11/20 | 🍷
- CASTELLANA TRATTORIA | 11/20 | 🍷
- FAIRKO | 11/20 | 🍷
- GALERIE MLÝN ŽERAVINY | 11/20 | 🍷
- GRANDEZZA RESTAURANT | 11/20 | 🍷
- KAVÁRNA & BISTRO BRONZO | 11/20 | 🍷
- MANYA SUSHI & SAKE IZAKAYA | 11/20 | 🍷
- RESTAURACE ANDRÉ | 11/20 | 🍷
- RESTAURACE MARCELA IHNAČÁKA | 11/20 | 🍷
- RESTAURACE MAXIMUS RESORT | 11/20 | 🍷
- U ČERNÉHO BERANA ZBRASLAVEC | 11/20 | 🍷
- VINAŘSTVÍ RADOSTI | 11/20 | 🍷
- BONJOUR VIETNAM | 10,5/20
- HOTEL LOTRINSKÝ | 10,5/20
- MONTE BŮ STEAKHOUSE | 10,5/20
- RAF HOUSE | 10,5/20
- RESTAURACE U TLUSTÝCH | 10,5/20
- TIVOLI CAFFÉ | 10,5/20
- AMANDE RESTAURANT | 10/20
- FARMA OVČÍ TERASY | 10/20
- GUSTO RESTAURANT | 10/20
- CHA-CHA KAVKAZSKÁ RESTAURACE | 10/20
- PIVOVAR LEDNICE | 10/20
- RESTAURACE NA HUMPOLCE | 10/20
- RESTAURACE SLADOVNA | 10/20
- RESTAURACE U KAŠNY | 10/20



AKADEMIE AHR:

KDYŽ POTŘEBUJETE,
ABY PROVOZ FUNGOVAL



Kždý hotel nebo restaurace má své specifické potřeby, výzvy i cíle. Právě proto Asociace hotelů a restaurací ČR nabízí kurzy na míru, které jsou navrženy přesně podle konkrétního provozu a zaměření vašeho týmu.

Školení probíhá přímo u vás v provozu, což umožňuje pracovat s reálnými situacemi a konkrétními potřebami vašeho týmu. Od komunikace s hosty, přes vedení lidí až po nastavení procesů. Výsledkem jsou změny, které se projeví v číslech i v každodenním chodu, zlepšení kvality služeb, efektivnější spolupráci i celkovému fungování týmu.

Mimo kurzů na míru nabízíme také otevřené kurzy, které reagují na aktuální potřeby oboru. Kurzy vedou zkušení odborníci z praxe, kteří vědí, co funguje a co ne. Odcházíte s konkrétními postupy, které můžete okamžitě využít.

Vyberte si kurz podle toho, co právě řešíte v provozu, ekonomice nebo v týmu. Níže pouze ukázka, více na: www.akademieahr.cz.

Rezervace & Upselling: prodejní potenciál oddělení – jak z každé rezervace vytěžit vyšší hodnotu.

Jak vést tým bez HR oddělení – jak zvládnout práci se zaměstnanci přehledně a efektivně i bez personálního oddělení.

Gastro provoz a legislativa: co musíte znát – jak se orientovat v legislativě, kontrolách i nových povinnostech.

Ekonomika restaurace: čísla, která rozhodují – jak číst klíčová čísla a dělat rozhodnutí, která zlepšují výsledek.

Poprvé manažerem: jak zvládnout novou roli – jak zvládnout přechod z kolegy do role manažera a ustát první výzvy.

Receptce jako vizitka hotelu: komunikace, práce s hostem a upselling – jak propojit kvalitní servis s přirozeným upsellingem na recepci.

Housekeeping: řízení oddělení, lidí, náklady a výkonnost – modul 2 – jak sladit kvalitu služeb, výkon týmu a ekonomiku oddělení.

BIDFOOD EXPO NABÍDNE I PRESTIŽNÍ KULINÁŘSKÉ SOUTĚŽE



Výjimečné setkání profesionálů ze světa gastronomie, hotelnictví, cateringu a moderního stravování se bude letos konat v termínu od 13. do 15. října, tak si nezapomeňte datum poznamenat do diáře! Na jednom místě se opět propojí inspirativní prezentace nových produktů a technologických řešení s ochutnávkami, živými kuchařskými show, odbornými přednáškami i prestižními kulinářskými soutěžemi. Bidfood EXPO se tak znovu stane prostorem, kde se rodí nové nápady, trendy a spolupráce.

Součástí programu jsou mimo jiné i prestižní kuchařské a cukrářské soutěže pořádané ve spolupráci s Asociací kuchařů a cukrářů ČR. Těšit se tak opět můžeme na kulinářská klání o kuchaře roku, cukráře roku, nejlepšího juniora v Gastro Junior Bidfood Cup či soutěž o školní jídelnu roku. „Jsme svědky toho, že úroveň odborných soutěží roste nejen po stránce technické, ale i pokud jde o znalosti a dovednosti přihlášených soutěžících. Není troufalé tvrdit, že naši výherci mohou směle konkurovat adeptům z jiných zemí světa na mezinárodních soutěžích, takže i letos se rozhodně bude na co dívat,“ uvedl manažer Asociace kuchařů a cukrářů, šéfkuchař Tomáš Popp.



„Součástí Bidfood Expa budou také generální tréninky juniorského i seniorského týmu AKC ČR. Návštěvníci



tak v akci uvidí, jak probíhá příprava obou našich týmů na světový pohár v Lucembursku.“

STŘÍBRO! NA MISTROVSTVÍ EVROPY PRO ČESKO HO ZÍSKAL ŠTĚPÁN ŠIMÁNEK



Česko má vicemistra Evropy v exhibičním barmanství! Prestižní stříbrnou medaili pro české barvy na European Cocktail Championship o uplynulém víkendu vybojoval Štěpán Šimánek z pražského Savage Baru. Kromě toho získal také ocenění za nejlepší koktejl ve flairové kategorii.

Svou soutěžní sestavu koncipoval Štěpán Šimánek tak, aby kombinovala technickou náročnost s plynulostí, čistotou provedení a špetkou vtipu. „Snažil jsem se o to, aby na sebe jednotlivé prvky přirozeně navazovaly a celek působil dynamicky, ale zároveň kontrolovaně. Zařadil jsem i svůj oblíbený originální trik – několikanásobné točení lahve na ruce, které diváky vždy baví,“ popsal Štěpán Šimánek stříbrnou barmanskou show.

Namíchal při ní autorský drink Vulcano inspirovaný pepřem Penja, jehož terroirem jsou kamerunské půdy sopečného původu propůjčující plodům lehce kouřový charakter. V koktejlu se snoubí středomořský Gin Mare s kouřovostí Mezcalu Se Busca a pikantností cordialu Paragon White Penja Pepper, kterou vyvažuje ovocná svěžest Monin PURE Mango a Maracuja a citrusový akcent pomerančových bitters. Podává se s ozdobou z grilovaných oliv s rozmarýnem, mangem, pastou miso a květy.

Štěpán tak splnil vlastní očekávání, když na Kypr odlétal s ambicí přivést domů

cenný kov. „Jsem spokojený. Podařilo se mi předvést sestavu téměř podle představ, avšak několik malých chyb mě stálo první místo. Soutěž vnímám jako přípravu na říjnový světový šampionát v Macau. Také tam bych se rád dostal na stupně vítězů. Děkuji CBA a Bechevce za podporu na mé cestě,“ dodal.

Po druhém místě z Czech Flair League 2024, vítězství v Czech Flair League 2025 a mnoha zajímavých umístěních v zahraničních soutěžích si tak Štěpán Šimánek připsal výrazný mezinárodní úspěch.

V klasické barmanské kategorii na European Cocktail Championship Česko reprezentoval Marek Šimůnek z pražského Bugsy's Baru, který na medailový výsledek nedosáhl. „Vaz mi zlomilo překročení časového limitu o 20 sekund. Vracím se ale spokojený a nadšený ze super organizace i možnosti důstojně reprezentovat,“ uvedl.

Teprve druhý ročník evropského koktejlového mistrovství hostil od 19. do 21.



března pětihvězdičkový hotel Laxia Palace v kyperském letovisku Protaras. Na jihovýchodním pobřeží ostrova proslulém vyhledávanými plážemi se zároveň s šampionátem uskutečnila Cyprus Bar Show. European Cocktail Championship pořádala Kyperská barmanská asociace ve spolupráci s Mezinárodní barmanskou asociací IBA.

inzerce

BURGER ROCK FEST NAPAJEDLA NÁDVOŘÍ NOVÉHO KLÁŠTERA

VSTUP ZDARMA !!

44 V KLIDU / STREET CREW
WAŤÁK - KABÁT REVIVAL

BURGER SPECIÁLY PO CELÝ DEN, OCHUTNÁVKA PIV, KOKTEJLY



**6.6.
2026**
15-23 HOD.



GASTRO NA FOTBALOVÝCH STADIONECH

Česká stadionová klasika, legendární klobása, sice zůstává nedotknutelným symbolem, ale i ona prochází evolucí. Kluby si čím dál více uvědomují, že spokojený fanoušek je ten s plným žaludkem. Současnou gastronomii na zlínském fotbalovém stadionu i plány do budoucna nám v rozhovoru popsala Zuzana Molková, mluvčí a vedoucí komunikace FC Zlín.

Dříve byl na fotbalových stadionech omezený výběr v občerstvení.

Grilovaná klobása, párek v rohlíku.

Co si mohou dát fanoušci dobrého dnes?

Fotbal už dnes není jen o devadesáti minutách hry. Je to komplexní zážitek a gastronomie je jeho důležitou součástí. Na stadionu Letná se snažíme fanouškům nabídnout nejen tradiční fotbalovou klasiku, ale i pestřejší výběr, který odpovídá současným očekáváním návštěvníků.

Samozřejmostí zůstávají grilované klobásky, „cigára“, hot dogy, langoše, kukuřice nebo nachos, grilovaná žebra a kolena sladké koblížky a další drobné pochoutky. Klasika k fotbalu patří a fanoušci si ji žádají. Zároveň ale pracujeme na tom, aby nabídka byla variabilnější a zážitkovější.

Velkým krokem vpřed pro nás byla akce Chance Liga Taste, kdy se stadion proměnil v místo, kde se potkává fotbal s moderní gastronomií. Do fanzóny u hlavní tribuny dorazil speciální foodtruck a další stánky, ve kterých si opravdu každý přišel na své. Na menu byla například poctivá zelňačka ideální na zahřátí v zimním počasí nebo trhané maso na pomerančích v housce.

Do akce byli zapojeni i známí food influenceři Těhotnej kuchař, který připravoval právě zmíněnou zelňačku, a také výrazná osobnost české gastro scény Adam Rundus, jenž si svými originálními recepty získal široké publikum na sociálních sítích a nedávno vydal vlastní kuchařku.

Fanoušci tak mohli zažít něco víc než jen klasický stadionový catering, nabízíme jim skutečný gastro zážitek, který doplnil atmosféru zápasu. A právě tímto směrem se chceme ubírat i do budoucna.



Na fotbal chodí hojně i děti.

Myslíte s občerstvením i na ně?

Rodiny s dětmi jsou pro nás velmi důležitou součástí publika. Nabízíme dětské párky v rohlíku, nachos, kukuřici, v letním období také zmrzlinu (i v klubových barvách) a cukrovou vatu, nealkoholické nápoje a limonády. Snažíme se, aby návštěva stadionu byla pro děti nejen sportovním, ale i příjemným zážitkem. Součástí větších utkání bývá i doprovodný program ve fanzóně, kde se děti mohou zabavit ještě před výkopem.

Plánujete pro nadcházející sezonu nějaké novinky v oblasti gastronomie?

Ano, gastronomii chceme dále výrazně rozvíjet. Plánujeme rozšíření nabídky občerstvení, větší zapojení food trucků při atraktivních zápasech a pravidelnou obměnu sortimentu, aby fanoušci měli důvod se těšit na nové chutě.

Zároveň pracujeme s tím, že nabídka se přirozeně liší podle ročního období. V zimních měsících fanoušci ocení teplejší a sytější jídla, která zahřejí, zatímco v létě je větší poptávka po lehčích variantách a osvěžujících produktech. Snažíme se proto reagovat nejen na trendy, ale i na počasí a celkovou atmosféru konkrétního utkání.

U vybraných zápasů chceme vytvářet tematické gastro koncepty podobně jako při akci Chance Liga Taste a dále rozvíjet fanzónu jako místo, kde se propojí sport, komunita a kvalitní jídlo. Věříme, že moderní stadion by měl nabídnout nejen kvalitní fotbal, ale i kvalitní servis a komplexní zážitek pro každého návštěvníka.

Lidé si rádi během fotbalu dají i pivo. Jaké pivo máte na čepu a jsou oblíbené třeba nějaké drinky?

Tvrdý alkohol je na ligových stadionech zakázán, což respektujeme. Na stadionu čepujeme klasickou desítku Radegast, která k českému fotbalu neodmyslitelně patří. Při velkých utkáních v létě navíc využíváme i speciální beer truck, kde jsme v minulosti nabídli i další značky a například dvanáctistupňové pivo Plzeň. Fanoušci tak mají možnost vychutnat si zápas s kvalitně načepovaným pivem v odpovídající atmosféře.

Nápoje na stadionu podáváme do vratných kelímků se speciálním klubovým motivem, které si fanoušci mohou ponechat jako suvenýr, nebo je vrátit zpět do oběhu. Tento systém výrazně snižuje množství jednorázového odpadu a zároveň podporuje odpovědný přístup k životnímu prostředí. Věříme, že moderní fotbalový stadion by měl myslet nejen na komfort, ale i na svou ekologickou stopu.

Vyjed' za top gastronomií jižní Moravy

Tipy na výlety i průvodce
ke stažení najdeš na webu
gourmetjiznimorava.cz

#gourmetjiznimorava



Foto©Roman Franc



jižní morava

gourmet
→ JIŽNÍ MORAVA 2025

ZÍSKAL DVĚ MICHELINSKÉ HVĚZDY:

MÝM CÍLEM JE,
ABY ČESKÁ GASTRONOMIE BYLA SVĚTOVÁ

SuperStar českého gastronomického nebe se stal šéfkuchař Jan Knedla. A to doslova. Restaurant Papilio, který vede, získal jako jediný v České republice dvě michelinské hvězdy. Co stojí za úspěchem jeho restaurace, jak a o čem přemýšlí, se dozvíte v tomto rozhovoru, který si můžete poslechnout také v podcastu SBALENO.



Jaký to je pocit dosáhnout takového úspěchu, získat hned dvě michelinské hvězdy?

Pocit je to pořád neuvěřitelný. Kdykoliv mám na sobě ten rondon s hvězdami, pořád mi to přijde jako něco neuvěřitelného. Další věcí je, jak se to promítlo do našeho fungování. Restauraci máme teď plně obsazenou a plno je až do konce května, což dříve nebývalo. Restaurace sice fungovala poměrně dobře, ale až teď se nám ten byznys stabilizoval. Rezervace už padají na červen a červenec, a dokonce i na podzim už si lidé zamlouvají místa.

Tohle vám asi pomáhá, mít jistotu, že budete mít každý den plno...

To bezesporu ano. Pracujeme s kvalitními surovinami, které ovšem něco stojí. Je dobré vědět, že všechny spotřebujeme a nic se nevyhodí.

Jak jste se vlastně dostal k vaření?

Moje cesta ke světové kuchyni začala nenápadně – v Jeseníkách u prarodičů. Hory, příroda a výpravy na houby mě naučily respektu k surovinám i přirozenému rytmu sezóny.

Co konkrétně vám rodina předala?

V Jeseníkách jsme měli velkou zahradu, dva skleníky a hlavně babičku, která se

hodně zaměřovala na jídlo. Nejvíce si vzpomínám na hory a lesy a to, jak jsme chodili na houby. Jdete lesem, cítíte jeho vůni, a sbíráte. Proto musím mít houby v každém menu. Jsou pro mne dodnes velmi zásadní a připomínají mi mé dětství ve všech ohledech. Pestrost jejich chutí je neuvěřitelná.

Vystudoval jste hotelovou školu v Jeseníku. Co bylo dál?

Bylo mi 19 let a mým snem bylo cestování. Co nejvíce se toho naučit, pochytit, rozšířit si své vědomosti a dovednosti. A pak se vrátit domů. Takže jsem vyrazil napříč Evropou i Asií. Už tehdy jsem ale věděl, že můj cíl je jinde. Pracovat v zahraničí, naučit se světovou gastronomii a pak ji dělat v Čechách, pro mě nebyla cesta. Já jsem chtěl naopak z té české udělat světovou. Naši předci nám předali spoustu špičkových kuchařských knih, ze kterých dnes můžeme čerpat. Pomaličku je modernizovat, abychom i my něco zanechali budoucí generaci. Má cesta je tedy taková, že chci dělat moderní českou gastronomii. A posouvat ji dál.

A daří se české gastronomii být světová?

Myslím si, že ano. Kdokoliv sleduje tento obor a podívá se deset let zpátky, musí vidět obrovský rozdíl. Je to tím, že spousta lidí to chápe. Byli v zahraničí, načerpali zkušenosti a vše zúročili v kuchyni.

Co se týče receptů, podívejte se do starých kuchařek třeba z přelomu 19. a 20. století. Jsou tam úžasné recepty a fantastické nadčasové nápady a inspirace. Já mohu ještě navíc čerpat přímo ze své rodiny, kdy jedna moje babička byla z Ivanovic na Hané, dědeček z Valašska, druhá babička pocházela z východních Čech. A každý vařil to, co vycházelo z tradic jejich předků v dané lokalitě. Čerpám tedy i od nich.

JAN KNEDLA

Sází na regionální produkty, ale zároveň prosazuje ve své kuchyni současné gastronomické trendy. Jeho snahou rovněž je, aby se hosté v restauraci cítili příjemně a uvolněně. Říká, že gastronomie je především vašeň a také týmová práce. Šéfkuchař je vždy tak dobrý, jak je dobrý jeho tým. Tradice pro něj vždy vychází z rodiny. Z chutí, které zná od dětství a nese si je dál.

Vrátíme se k vaší restauraci.

Jak se v ní běžný host cítí?

Musí se na návštěvu nějak připravit, aby se neztrapnil, protože se třeba v luxusním podniku neumí chovat?

U nás platí pravidlo, že chceme, aby se každý cítil příjemně a přirozeně. My jsme tady od toho, abychom právě toto všem umožnili. Spousta hostů si myslí, že platí klišé z filmů, kdy restaurace s michelinskými hvězdami je naškrobená a neosobní. Není. Samozřejmě, jsme rádi, když k nám lidé přijdou hezky oblečení, kratochy třeba zrovna nedoporučuji. Ale každý by se měl cítit příjemně. My jsme vlastně v roli průvodce a každému ukážeme, jak to u nás chodí. S každým chodem přijdeme i my a vysvětlíme, jak a co se má jíst. Povídáme si s hosty a nikdo tak nemusí být nervózní. Cíl? Aby byl host spokojený.

Jak je to s dietními omezeními?

Najít se u vás třeba vegetarián?

My dietní omezení komunikujeme už během rezervace. Potřebujeme ho znát dopředu, abychom se na něj mohli připravit. Jakmile k nám host přijde na večeri a překvapí nás třeba tím, že je alergický na laktózu, už je problém. Protože my máme menu připravené. Jakmile by to host narušil nečekaným požadavkem, rozhodilo by to celou symbiózu i pro ostatní hosty. Je proto pro nás hodně důležité vědět všechno dopředu.

Jak vlastně probíhají přípravy v restauraci, kde servírujete deset chodů?

Vlastně je třeba říct, že když si dá host desetichodové degustační menu, dostane



V nějakém rozhovoru jste prohlásil, že šéfkuchař musí být

v podstatě psychopat. Jak to tedy je?

Každý, kdo miluje svou práci, musí být v podstatě tak trochu psychopat. Obětuje jí strašně moc. Lidé, kteří nevědí nic o gastronomii, mohou mít hodně zkreslené představy. Já jsem celý život pracoval v michelinských restauracích. A ano, v některých to bylo hodně kruté. Šéfkuchaři tam byli skutečnými tyrany. Ale jinde zase jsou neskutečné osobnosti, které vám strašně moc dají. Přesto si říkám, že je dobré vidět i tu odvrácenou tvář. A vědět, že nechcete být takoví a deptat svůj tým.

Máte nějaký recept na úspěch?

Nejdůležitější je naučit kuchaře milovat gastronomii. Ne po nich řvát, protože když je někdo ve stresu, nikdy z něj nevymáčknete to nejlepší. Vařit jen podle receptů je strašná nuda. Jídlo se musí neustále vyvíjet. Je důležité pořad vymýšlet, přemýšlet. Ano, občas se třeba stane chyba, ale ani bez nich to nejde. Vždyť kolik jídel vzniklo v historii na základě omylu? Hodně...

inzerce

před sebe sedmnáct talířů nejvyšší možné kvality. Začíná se kanapkami, na zvláštní talíř dostanete i chleba nebo malé bonbonky ke kávě. Host u nás může sedět i čtyři hodiny, podívat se do kuchyně. Prostě jde o komplexní zážitek, nejde jen o hodování. Máme strašně moc komponentů, které připravujeme průběžně. Ráno začínáme opravdu brzo a končíme velmi pozdě v noci. Menu měníme podle sezóny. Nyní ještě dojíždíme zimní, ale už čekáme na první chřest, smrž, kačenky a další jarní produkty.

Co je základem kvalitního jídla?

Na talíři musí být vždy vidět kvalit-

ní surovina. Základem špičkové kuchyně je rovněž respekt k farmářům a dodavatelům. A to se musí promítnout i na jídelním stole. Jinými slovy, vezmeme ten nejlepší možný produkt od českého farmáře a co nejlépe ho zpracujeme, aby byl sezónní, co nejvíce český a zároveň srozumitelný pro hosty. Moje filozofie je jednoduchá – když koupíte perfektní surovinu, musí být na talíři vidět. Stejný princip platí i pro servírování. Bílé čisté talíře jsou jako plátno pro malíře. Pracujeme s produkty, které připravujeme velmi čistě, a chceme, aby si je lidé opravdu užili.

Zdroj: Restaurant Papilio, podcast SBALENO



CERTIFIKOVANÉ OJETÉ VOZY. RADOST NESTÁRNE.

BMW Premium Selection

Renocar Synot a.s.

třída Tomáše Bati 400, Zlín-Louky
www.renocar-synot.cz

GASTRO BYZNYS JE LOŤ, DO KTERÉ UŽ TŘI ROKY TEČE

Výdělky českých gastro podniků se za uplynulé tři roky propadly o desetinu. Jak upozornil ředitel tržního a daňového výzkumu Dotykačky Vladimír Sirotek. Celková bilance toho, jak se gastro zařízením loni dařilo, zůstala navzdory mírnému meziročnímu zvýšení tržeb záporná. Po započtení vlivu inflace totiž provozovatelé prodělali, což se děje už tři roky po sobě.

„I když má mnoho lidí pocit, že česká gastronomie se nadechuje, čísla dokazují opak. Důvody takového propadu jsou zejména enormní růst podnikatelských nákladů a mizející profitabilita provozovatelů,“ hodnotí člen představenstva Hospodářské komory ČR Luboš Kastner. Na vině jsou podle něj mimo jiné vysoká daňová zátěž – od spotřební daně přes DPH až po odvody zaměstnanců, a také změny spotřebitelského chování.

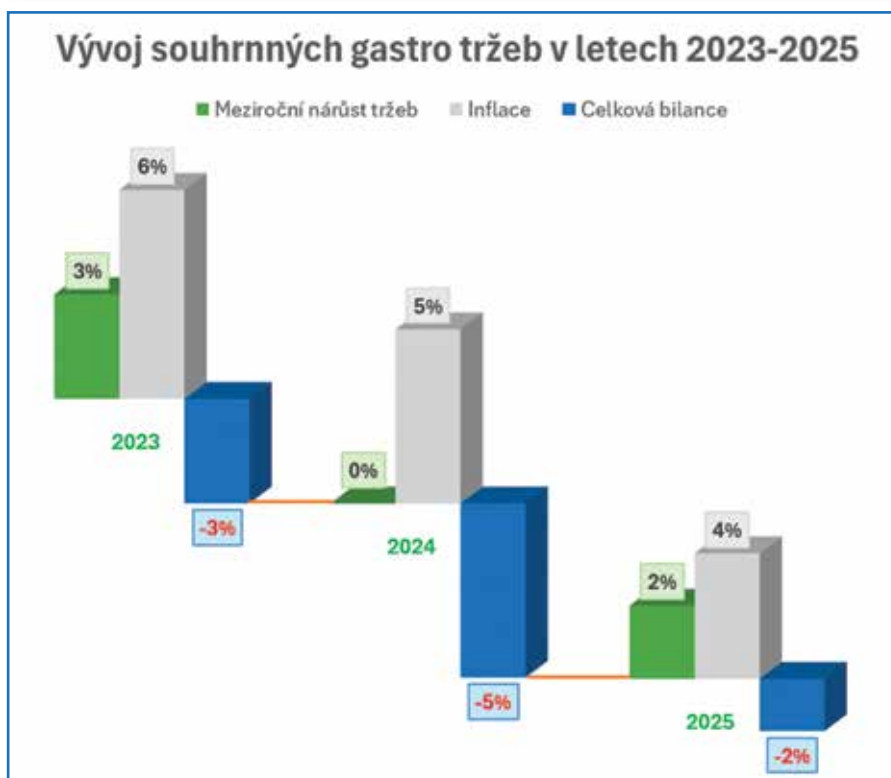
Obor drží nad vodou gastro zážitky. A káva...

„Pokud nechceš v gastro prodělat, otevři si kavárnu.“ Tak by mohlo znít nepsané post-covidové pravidlo. Právě kavárny jsou jediným konceptem, který si už od dob pandemie udržuje v tržbách trvalý nadproporční růst. Dokazují to i čísla za rok 2025: nárůst tržeb v celém gastro činil 2 procenta, ovšem kavárnám výdělky meziročně stouply o 9 procent.

„Podobných výkonů dosahovaly v loňském roce také prémiové restaurace. Jen o něco za nimi skončily se 7procentním navýšením tržeb hotelové gastro provozy,“ doplňuje Vladimír Sirotek s tím, že všechny ostatní koncepty už jen stěží dosahovaly na celooborový průměr. Především podniky orientované na noční život skončily v mínusových hodnotách.

I gastro může být cíl

Pohled na rozdíly gastro tržeb podle velikosti obce odhaluje, že rok 2025 popřel praxi předchozích let, kdy se s železnou pravidelností nejvíce dařilo podnikům ve velkých městech. Loni se vše obrátilo naruby a nejvíce prosperovaly podniky v nejmenších obcích. V kombinaci s nadproporčním výkonem hotelových restaurací se potvrzuje další posun spotřebitelského chování. Zdá se, že zejména mladší generace si oblíbila tzv. gastro turismus. Lidé tak



vyjíždějí na výlety po celé republice, ovšem na rozdíl od minulých dob už jejich primárním cílem není nutně památka nebo přírodní úkaz, nýbrž gastro zážitky. Ať už v rámci svého ubytování, nebo třeba v malé vesnické restauraci. Památky, muzea či vyhlídky se tak postupně stávají spíše příjemným bonusem v rámci gastro výletů.

Celoroční bilance hotelových restaurací je o to zajímavější, že v letních měsících loňského roku šlo o nejprodělečnější segment gastro scény. Vlivem špatného počasí řada hostů rušila své pobyty a prázdninová sezóna tak hoteliérům vůbec nevyšla podle představ. Přesto se ve zbytku roku provozovatelům podařilo dosáhnout nečekaně pozitivních čísel.

„Naše statistiky jen potvrzují to, o čem mluvíme už delší dobu. Lidé stále více od gastru očekávají kvalitní zážitek. Za ten si klidně i připlatí,“ objasňuje Vladimír Sirotek, proč se tolik daří prémiovým restauracím. A proč tak efektivně fungují i kavárny, kde zákazníci ochotně platí nadstandardní částky za pěkné prostředí, příjemnou obsluhu, a především kvalitně servírovanou prémiovou kávu. „Jak dokládá rok 2025, kvalitní gastro rozhodně nemusí vzkvétat pouze ve městech, lidé ho ocení i v odlehlejších lokalitách,“ doplňuje analytik.

Klíč k extra výdělkům?

Speciální příležitosti

Z údajů Dotykačky mimo jiné vyplývá, že k povzbuzení tržeb velmi dobře fungují speciální příležitosti – pochopitelně pod podmínkou, že s nimi podniky umí efektivně marketingově pracovat. Například restaurace si díky speciálním nabídkám spojeným s Velikonocemi, svatým Martinem nebo Vánoce mohou vydělat o desítky procent víc.

V uplynulém roce byl velmi zajímavým milníkem i Mezinárodní den žen (8. března), který vyšší tržeb překvapivě překonal i svátek sv. Valentýna. O měsíc později (17. dubna 2025) pak výrazně bodoval tzv. Zelený čtvrtek, nejvýdělečnější den loňských Velikonoc.

Když nepřijde host do restaurace, přijde restaurace za hostem

Stále silícím post-covidovým fenomé-



nem se stal rozvoz jídel. Jak potvrzují data společnosti Foodora, za poslední tři roky trh doručování jídla objemově rostl v průměru o 16 procent ročně.

„Koncem roku 2025 nabízelo rozvoz jídel zhruba 7 000 tuzemských restaurací, tedy přibližně každá čtvrtá. Ročně se počet podniků nabízejících tuto službu rozšíří zhruba o 10 procent,“ komentuje Adam Kolesa, ředitel společnosti Foodora.

Zatímco zpočátku se jednalo o službu dostupnou takřka výhradně jen v nej-

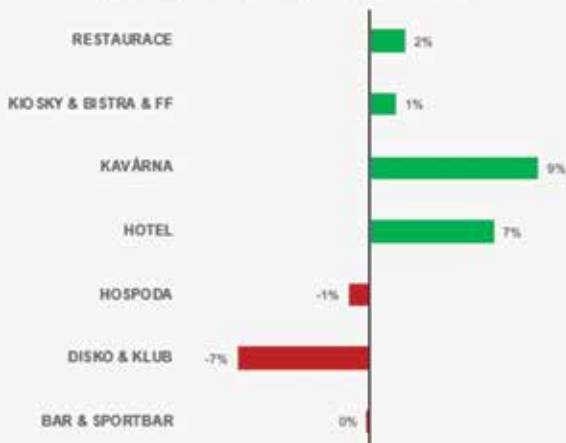
větších městech, za poslední roky se už etablovala i v městech kolem 20 tisíc obyvatel. Dnes si jednou měsíčně objednává jídlo už téměř milion Čechů.

„Zajímavé je, že fenomén, který se nejprve rozšířil u mladé generace, v posledních letech výrazně nabírá na síle i u starších ročníků, ve věku nad 45 let,“ popisuje změny spotřebitelského chování Adam Kolesa. Nejdoručovanějšími pokrmy roku 2025 byly podle něj burgery. Těch se loni rozvezlo přes pět milionů.

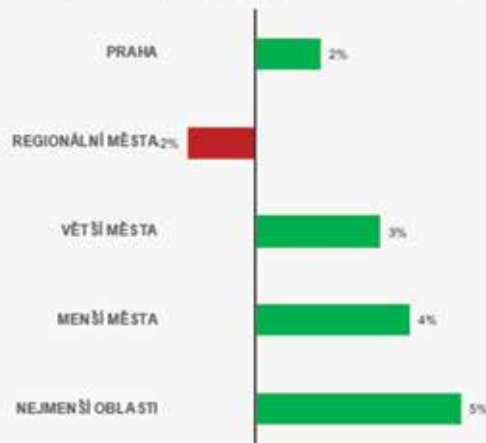
Aktuální trendy v gastronomii dle typů provozoven

změna tržeb v roce 2025 vs. 2024

leden až prosinec 2025 vs. 2024: +2.2 %



leden až prosinec 2025 vs. 2024: +2.2 %





66. ZLÍN FILM FESTIVAL

SE PŘEDSTAVUJE V NOVÉM VIZUÁLNÍM STYLU

ZLATÝM STŘEVÍČKEM OCENÍ PETRA KOSTKU A PETRA KOLIHU

Zlín Film Festival, který se uskuteční 28. 5. – 3. 6. 2026, míří do svého 66. ročníku s novým grafickým vizuálem s cílem se ještě více přiblížit mladému publiku. Cenu prezidenta festivalu za celoživotní přínos kinematografii pro děti a mládež letos převezmou Petr Koliha a Petr Kostka.

Nejstarší filmový festival svého druhu na světě vstupuje do svého 66. ročníku se záměrem oslovit děti i dospívající publikum ještě intenzivněji než dosud. Odráží se to jak v nově uzavřených partnerstvích, tak především v novém vizuálním stylu, jehož autorem je brněnská agentura Nestydo. Právě propojení tradice světového formátu s odvahou mladých tvůrců definuje letošní směřování festivalu.

Divákům dává festival jedinečnou možnost zhlédnout na velkém plátně snímky pro děti a mládež a o dětech a mládeži určené dospělému divákovi, které zpravidla jinde než právě ve festivalovém Zlíně neuvidí. V šesti soutěžních a několika mimosoutěžních sekcích se tradičně představí na 300 filmů zhruba z padesáti zemí, mezi nimiž nebudou chybět filmové novinky ani světové, mezinárodní či české premiéry.

Ve svém 66. ročníku připomene festival 100 let od narození scenáristy, spisovatele a básníka Miloše Macourka. Kromě projekcí snímků natočených podle jeho scénářů se mohou návštěvníci těšit na besedy a setkání s herci (Petrou Černocovou, Ivou Janžurovou, Janou Nagyovou,

Jiřím Lábusem nebo Ondřejem Kepkou), výstavu filmových kostýmů i večer věnovaný animaci.

V programu budou organizátoři reflektovat také 90. výročí založení zlínských filmových ateliérů, které vznikly v roce 1936 jako součást vizionářské koncepce koncernu Baťa. „Baťův důraz na moderní komunikaci položil základy zlínské filmové tradice, která se od reklamních snímků postupně rozvinula k originální animaci a hrané tvorbě pro děti,“ zdůraznila Markéta Pášmová, umělecká ředitelka Zlín Film Festivalu, a doplnila, že právě díky dění na Kudlovském kopci snů začal psát svou historii i zlínský filmový festival.

V přímé návaznosti na Baťův odkaz si festival v roce 2026 připomíná také 150 let od narození Tomáše Bati – jubileum zařazené do prestižního Kalendáře výročí UNESCO. Do téhož kalendáře je zahrnuto i 100. výročí narození spisovatele Arnošta Lustiga, které si festival rovněž připomene ve svém programu.

“Odborný program festivalu, letos nově zastřešený pod názvem ZLINFEST PRO, budeme výrazněji profilovat jako plat-



Prestižní ocenění v oblasti tvorby pro děti a mládež Zlatý střevíček udělí letos prezident festivalu dvěma osobnostem, které se do historie české audiovizize zapsaly zcela odlišným, ale mimořádným způsobem. „Hned v úvodu festivalu předáme sošku Zlatého střevíčku Petru Kolihovi, jehož jméno je úzce spjato s naším festivalem. Petr Koliha stál v čele programu téměř celé desetiletí a později z pozice výkonného ředitele ČT :D zásadně ovlivnil moderní podobu televizní tvorby pro nejmladší diváky,“ oznámil prezident festivalu Čestmír Vančura a dodal: „V závěru slavnostního galavečera potom oceníme hereckou legendu, pana Petra Kostku, který svým mistrovstvím provází dětské i dospělé diváky již několik dekád.“



formu podpory studentů a začínajících tvůrců,“ popsala Markéta Pášmová a dodala, že přirozeně tak naváže na dlouhodobě úspěšné aktivity Nadačního fondu FILMTALENT ZLÍN – se zájmím, zkušeností i silnou značkou, kterou bude dále rozvíjet. Současně letos poprvé otevře festival plnohodnotnou



sekcí GAMING PRO. "Gaming nevnímáme jako okrajovou zábavu, ale jako legitimní médium se zásadním dopadem na vzdělávání, duševní zdraví i celkový rozvoj dětí a mladých lidí," upřesnila Markéta Pášmová.

Letošní ročník přináší výraznou proměnu doprovodného programu v prostoru u zlínského zámku. ZLINFEST zóna se stane živým místem setkávání diváků s filmem a jeho tvůrci a přirozeným pokračováním filmového programu mimo kinosály. Dopoledne budou patřit školám a setkávání se zahraničními delegacemi, které žákům a studentům umožní osobní kontakt s tvůrci z různých koutů světa. Odpoledne se prostor otevře široké veřejnosti. Návštěvníci se zde budou moci potkat s herci i s těmi, kteří stojí spíše za kamerou – maskéry, kaskadéry, filmovými novináři a dalšími profesemi, bez nichž by film nevznikl.

Samotný start festivalu bude i letos v režii statutárního města Zlína, které opět zahájí doprovodný program **Dnem nekonečných možností** na hlavním zlínském náměstí ve čtvrtek **28. května**.



Neděle 31. května bude patřit klíčovým událostem doprovodného programu. Vedle tradiční aukce filmových klapek ožije město v neděli 31. května také 11. ročníkem Festivalového půlmaratonu MONET+ Zlín 2026, který je největší běžec-kou akcí v regionu. Centrum Zlína potom v průběhu celého festivalového týdne navíc nabídne desítky aktivit pro všechny generace. „Návštěvníci se mohou opět těšit na osobní setkání s filmovými delegacemi, tvůrci i dalšími hvězdnými hosty. Nově jsme uzavřeli partnerství s festivalem United Islands, se kterým sdílíme stejnou filozofii k podpoře mladé generace a objevování nových talentů. Vedle spolupráce na výběru části hudebních

Atmosféru festivalu připomenou po jeho skončení také Ozvěny Zlín Film Festivalu, které se v termínu 9.–11. června uskuteční v Mikulově. Výběr nejúspěšnějších snímků pak budou mít možnost v průběhu roku zhlédnout také diváci v dalších městech po celé České republice.

náš TIP

interpretů, kteří na festivalu vystoupí, připraví United Islands na sobotní večer i svoji Klubovou noc. Ta plynule naváže na naše oblíbené koncerty studentských kapel," upozornila výkonná ředitelka festivalu Jarmila Záhorová.



VIZOVICKÉ TRNKOBRANÍ

LÁKÁ NA OLYMPIC, TŘI SESTRY A VÍKEND S TRNKAMI V HLAVNÍ ROLI

Máte už plány na léto? A baví vás festivaly, které nejsou „jen o muzice“, ale třeba i o dobrém jídle a regionálních specialitách? Pak si na závěr prázdnin určitě rezervujte čas k výletu do Vizovic na tradiční Vizovické Trnkobraní!

Legendární hudební festival nabídne 21. až 23. srpna spoustu skvělé muziky a doprovodný program, který i letos ovládne celé město, a opravdu stojí za to ho zažít. V jeho hlavní roli budou – jak jinak – valašské švestky neboli trnky v nejrůznějších podobách. A nejen v té tekuté.

V areálu vizovické likérky Rudolf Jelínek zahrají mj. Olympic, Tři sestry, No Name, Xindl X, Support Lesbiens, Premier, Fleret se Zuzanou Šulákovou, Vlasta Redl nebo Renne Dang, nový Objev roku v anketě Český slavík. Doplní je regionální kapely, místní soubory a bohatý doprovodný program pro dospělé i děti.

V něm nebudou chybět ani košty, exkurze do výroby slivovice Rudolf Jelínek a okolních švestkových sadů nebo třeba proslulá Velká cena v požívání trnkových knedlíků. Loni ji už pošetě vyhrál jedlík Radim Dvořáček z Ostravy výkonem 180 knedlíků za hodinu. Absolutní rekord z roku 2008 činí 233 knedlíků za hodinu.

Další zajímavé akce spjaté (nejen) s trnkami chystá pro návštěvníky i město Vizovice, které je spolupořadatelem festivalu společně s likérkou Rudolf Jelínek a zlínskou Agenturou Velryba. Na různých místech Vizovic vás opět čeká program představující valašské a vizovické tradice, řemesla i místní

firmy a regionální gastronomii. Po loňském úspěchu se vrací okružní jízdy Trnkovláčkem a Trnkobusem nebo soutěžní putování Vizovicemi s Trnkopasem.

V areálu firmy KOMA MODULAR, která je partnerem festivalu, se budou v týdnu Trnkobraní konat diskusní večery, projekce filmů nebo akce pro děti. Partnerem festivalu je i pivovar Svijany, který návštěvníky pozve mj. na Školy čepování piva, a chystají se i další zajímavosti.

Pořídte si vstupenky výhodněji. Do slunovratu (do 22. 6.) jsou za nižší cenu.

TIP

www.VizovickeTrnkobrani.cz

inzerce

mediální partner:

Štamgast
&Gurmán

VIZOVICKÉ TRNKOBRANÍ

VIZOVICE
AREÁL LIKÉRKY R. JELÍNEK

21.-23. 8. 2026

**OKOŠTUJTE
VIZO:VICE**

pecka život



Partneři:



KOMA

R. JELÍNEK



← vstupenky v síti TICKETPORTAL

www.Trnkobrani.cz

18

Festival vína

9. 5. 26 10 – 21

Rotunda sv. Kateřiny, ul. Hradní
nádvoří znojemského hradu



Ochutnávka nově zatříděných vín
Gastronomické speciality
Relax zóna
Muzika

Zážitku veškeré
obsluhy zajišťujeme
Marek Sedláček



10 – 21 Ochutnávka vín VOC Znojmo

degustace nově zatříděných i starších vín u Rotundy sv. Kateřiny

10:30 DFS Dyjavánek – soubor lidových písní, nejčastěji z Moravského Slovácka a Slovenska.

11:30 Losování anketních lístků o ceny

12:00 CM Špalek – parta talentovaných muzikantů ve věku 13–18 let.

13:00 Losování anketních lístků o ceny

13:30 CM Dyjavan – skupina znojemských muzikantů oživující tradice lidových písní z Moravy a Slovenska.

14:30 Vynášení hroznového kozla do vinohradu – starobylá tradice v podání spolku přátel Hroznové kozy připomínající magickou bytost chránící vinohrady a vinaře na Znojemsku.

15:00 NS Moruše z Podýjí – ženský pěvecký sbor lidových písní z Jaroslavic u Znojma.

16:00 Losování anketních lístků o ceny

16:30 Muzikanti na Tripu – profesionální muzikanti Lukáš a Marek s hudbou, která tvoří atmosféru – „My troubíme, vy paříte“.

17:15 Losování anketních lístků o ceny

17:45 Muzikanti na Tripu

18:30 Losování anketních lístků o ceny

19:00 Muzikanti na Tripu

20:00 Cimbálová muzika Antonína Stehlíka – tradiční znojemská cimbálovka s nespoutaným a hravým repertoárem lidových písní z Moravy i Slovenska.

Ulice Hradní

Vinaři VOC Znojmo

Relax zóna VOC

Relaxační zóna s víny VOC Znojmo na nádvoří znojemského hradu

Vinaři jdou na dřev

10–17 hodin, ulice Hradní. Zachraňte život – zapíšte se do Českého národního registru dárců kostní dřevě.

inzerce

Člověk řekne slovo ano většinou několikrát za den. Odpoví třeba na nabídku kávy, na dotaz, zda jde do práce nebo třeba, jestli vytáhne nádobí z myčky. Je přirozené, že toto slovo je běžné, časté a samozřejmé. Pak je tady ale jedno trošičku jiné ano. To, které chce většina lidí říct jen jednou v životě. Ne všem se to podaří, ale o tom tady psát nechci.

To velké ano, které řekne muž své nastávající a nevěsta svému ženichovi, má být plné optimismu a radosti, plné naděje, že následný život v manželství potrvá příznačně až? Až dokud nás smrt nerozdělí.

Bohužel, svateb v České republice ubývá. Čím dál méně lidem se chce říct to závazné ano a dává přednost životu na psí knížku, jak se tomu říká. Proč tomu tak je? Proč se mladí lidé bojí závazků? Na to jen stěží nacházím odpověď, přece jen jsem z generace lidí, kteří brali sňatek jako logické vyústění lásky dvou lidí.

Trošku jsem zapátral v historii, abych se podíval, jak to bylo kdysi. Představte si, že v roce 1950 se v českých zemích uskutečnilo přibližně 107 000 svateb. Ani nechci domyslet, kolik chlebiček se tehdy snědlo a kolik vína, piva a kořalky se vypilo. Každopádně to byl rok rekordní. Nikdy potom už tolikrát ano nezaznělo.

Naopak velice chudý byl rok 2013, kdy si ono ano řeklo necelých 43,5 tisíc párů. Pak se tato čísla zvedala, poklesl přišel během koronavirové epidemie a po ní nastal krátkodobý svatební boom. V roce 2024 se uskutečnilo jen 44 486 svateb, což byl druhý nejnižší počet sňatků v historii ČR od roku 1918.

Většina párů si plánuje svůj velký den během letních měsíců. Smolný je považován květen, v dřívějších dobách se říkalo – svatba v máji, do roka máry. Dnes už to myslím až tak neplatí, důležitější je, aby se lidé rozhodli k tomuto důležitému kroku, a je jedno, jaký měsíc si zvolí. Osobně si myslím, že neříct to jedno velké ano za život je hrozná škoda. Že by to prostě měl zažít každý. Aspoň jednou...

SVATEBNÍ TRENDY V ROCE 2026

Svatby po celém světě se v roce 2026 posouvají od okázalosti k větší přirozenosti. Páry stále více hledají autenticitu, osobní příběh a skutečné zážitky, které budou mít smysl nejen pro ně, ale i pro jejich hosty. Důležitější než dokonalá dekorace je atmosféra, emoce a společně prožitý čas.

Jedním z nejsilnějších trendů je **tichý luxus**. Místo přehnaně bohaté výzdoby se objevuje elegance v detailech – kvalitní materiály, přirozené barvy, jemné květiny a promyšlený design. Luxus se neprojevuje množstvím, ale kvalitou a vkusem. Často jde o menší svatby s pečlivě vybranými hosty a důrazem na intimní atmosféru. Sem promlouvá i **barva roku „Cloud Dancer** – jemná, krémově bílá, která působí nesmírně elegantně a nadčasově. Najdete ji v dekoracích, voálech i květinách.

Velkou roli hraje také **gastronomie jako zážitek**. Svatební hostina už není jen tradiční menu o několika chodech. Páry stále častěji volí interaktivní koncepty –

live cooking stanice, sdílené stolování, street food koutky nebo degustační menu. Hosté tak nejsou jen pasivními strávníky, ale součástí celého gastronomického zážitku. Svatba už není jen obřad, ale vícedenní událost zaměřená na pohodu hostů. Místo strojených póz nastupuje „reportážní“ fotografie zachycující syrové emoce a pohyby.

Do popředí se dostává i **osobní příběh snoubenců**. Svatební den často obsahuje prvky, které odrážejí jejich společné cestování a jejich koníčky. Stále oblíbenější jsou také **symbolické svatební obřady**, například rituál míchání písku, společné zasazení stromu nebo zapálení svíce jednoty. Tyto momenty dávají

Symbolický obřad



obřadu hlubší význam a činí ho osobnějším nejen pro novomanžele, ale i pro jejich hosty.

Svatební trendy roku 2026 tak ukazují jasný směr: méně okázalosti, více **autenticity, zážitků a opravdové atmosféry**, na kterou budou hosté ještě dlouho vzpomínat

Zdroj: Blanka Červenáková, Svatby s prožitkem

FIREMNÍ AKCE OSLAVY | SVATBY GRILOVANÁ KOLENA SPYTIHNĚV



MASOVÉ RAUTY

KRKOVICE

SELATA

JEHŇATA

ŽEBRA

KRŮTY



Když se chcete dobře najíst!

Informace a objednávky na tel.: **577 943 047**

📍 Spytihněv 565 | [f grilovana.kolena.spytihnev |](https://www.kolena-spytihnev.cz)

www.kolena-spytihnev.cz

CHUŤ VYPADAT SKVĚLE NA SVATBĚ I V KAVÁRNĚ

POMŮŽEME VÁM



📍 ZLÍN 760 01

☎ +420 734 574 323

📍 PÁNSKÁ MÓDA SYKORA

🌐 PANSKA-MODA-SYKORA.CZ



SYKORA
PÁNSKÁ MÓDA

JÍDLO JAKO ZÁŽITEK: INTERAKTIVNÍ STOLOVÁNÍ NA SVATBĚ

Svatební hostiny se v posledních letech výrazně proměňují. Místo klasického servírovaného menu se stále častěji objevuje koncept interaktivního stolování, kde jídlo není jen nutností, ale také zážitkem. V roce 2026 je trend jasný – hosté chtějí ochutnávat, vybírat si a zároveň se u jídla bavit.

Jednou z nejoblíbenějších možností je **pizza stanice**, kde kuchař připravuje pizzu přímo před hosty. Každý si může zvolit vlastní kombinaci ingrediencí a sledovat celý proces od těsta až po čerstvě upečený kousek z pece. Podobně funguje i **těstovinová stanice**, kde kuchař připravuje těstoviny na pánvi podle přání hostů – s různými omáčkami, sýry nebo bylinkami.

Velkým hitem jsou také food trucky, které přinášejí uvolněnou festivalovou atmosféru. Hosté si mohou vybrat například burgery, tacos, hranolky nebo street food speciality z různých koutů světa. **Food trucky** navíc podporují pohyb hostů po prostoru a přirozeně seznamování.

Luxusnější variantou je **stanice s čerstvými ústřicemi**, které odborník otevírá přímo před hosty. Podávají se s citronem, šalotkovým dresinkem nebo sklenkou šampaňského a vytvářejí elegantní gastronomický moment.

V podstatě vždy funguje jakákoli ga-

stronomie, kde hosté mohou vidět vaření naživo. Ať už je to tradičnější grilování, příprava sushi, stir-fry nebo krájení masa přímo před hosty. Hosté si mohou vybrat porci i přílohy podle chuti, což dodává hostině dynamiku. Zároveň je u toho kuchař zasvětil do příprav a chuti, a to zvyšuje celkový zážitek.

Interaktivní stolování má ještě jednu velkou výhodu – **propojuje svatebčany**. Lidé se přirozeně setkávají u jednotlivých stanic, komentují chutě a sdílejí gastronomické zážitky. Jídlo se tak stává společenskou zábavou.

SVATEBNÍ OBĚD TROCHU JINAK

Zajímavé změny se objevují také u samotného svatebního oběda. Tradiční svičková má stále své místo, ale mnoho párů hledá lehčí a zábavnější varianty, které lépe zapadnou do moderního stylu svatby – zejména v létě.

Jednou z možností je **sdílený oběd uprostřed stolu**. Na velkých prknech nebo mísách se servírují například pe-

čená masa, grilovaná zelenina, saláty, domácí focaccia nebo brambory. Hosté si jídlo sami nabírají a přirozeně spolu komunikují, podobně jako při rodinném stolování.

Velmi oblíbený je také **grilovací oběd**. Kuchaři připravují maso, ryby i zeleninu přímo na grilu před hosty. Součástí může být salátový bar, různé dipy, pečené brambory nebo čerstvé bagety. Takový oběd je ideální pro zahradní a letní svatby.

Další variantou je **mediterránský nebo tapas styl** – mnoho menších chodů, které hosté ochutnávají postupně. Na stole se mohou objevit například grilované krevety, hummus, burrata, prosciutto, olivy nebo lehké saláty.

Mnoho párů dnes vytváří menu, které reflektuje jejich společné zážitky nebo kulturu – signature cocktails, degustace vín od jejich oblíbeného vinaře, jídla inspirovaná cestami po světě nebo rodinné recepty přepracované do moderní podoby.



Text: Blanka Červenáková, Svatby s prožitkem

inzerce

PRONÁJEM LUXUSNÍCH LIMUZÍN S ŘIDIČEM

SVATBY – OSLAVY – PÁRTY – FIREMNÍ AKCE



Limuzíny Svatby

Přímá 526, Zlín | 577 200 057 | 777 768 097 | www.lincolnzlin.cz

NEJ VE SVĚTĚ SVATEB BUDÍ ÚŽAS

Svatby mohou být různé. Malé, velké, nákladné i finančně úsporné. Extravagantní i formální. Občas jsou i takové, které se něčím vymykají. Počtem hostů, věkem snoubenců nebo třeba největším dortem na světě.

Byla to svatba za všechny peníze, a to doslova. Spolumajitelé oceláren Vanish Mittal uspořádali pro svou dceru svatbu, za kterou zaplatili neuvěřitelných 78 milionů korun. Ptáte se, co mohlo stát tolik peněz? Tak vezte, že v ceně bylo například ubytování pro tisícovku hostů v luxusních hotelích, a dokonce i zámcích v Paříži. Tato událost trvala šest dní a dostala se na stránky světových novin.

Když ne nejdražší, tak rozhodně s největším počtem hostů. Tak vypadala jedna svatba v Indii, na kterou dorazilo více než 150 000 lidí. Bývalý ministr si bral filmovou hvězdu. Svatba stála více než 23 milionů dolarů.

Jen velmi marnivá nevěsta si mohla dopřát nejdražší svatební šaty. Nesou název Diamond Wedding Gown a vytvořila je návrhářka Renée Strauss a klenotník Martin Katz. Jsou posázeny diamanty o celkové váze 150 karátů a jejich cena se odhaduje na 12 milionů dolarů.

REKORDY POSYPANÉ CUKREM

Předražené svatby, šaty, přebujelé hostiny, to vše si bohatí lidé dopřávají. A když už neví, čím by se blýskli, nechají si třeba upéct největší dort. Stalo se tak v USA v roce 2004, vážil ohromujících 6 818 kg a měřil přes 5 metrů na výšku. Tento sedmipatrový gigant vytvořili cukráři z hotelu Mohegan Sun pro 59 000 hostů.

V České republice byl rekordním svatebním dortem „Férový dort“ z roku 2018 o váze 230,9 kg. Každé patro dortu mělo jinou příchuť – oříškovou, limetkovou, karamelovou a čokoládovou, a celý dort, kromě nosné konstrukce, byl vyroben z jedlých materiálů. K jeho výrobě bylo zapotřebí 880 kg vajec, 67,5 kg krému, 126,5 kg korpusu, 28,8 kg mandlovky a 2,9 kg saracina (modelovací hmoty). Sedm cukrá-



řek s pomocnicemi na něm pracovalo 36 hodin, a to pod odborným vedením Michaely Panenkové z rodinné cukrárny Panenka v Tuchlovicích. Na závěr byl dort rozkrájen na více než 1 400 porcí a rozdán.

IV DŮCHODU TO JDE

Obvykle si své ano říkají mladí lidé. V plánu mají potomky a společnou cestu životem. Oddávající ale občas mají před sebou i starší páry, to, když si lidé obřad zopakují s novými partnery. Velmi podivná pak byla jedna svatba v Londýně. Ženich s nevěstou měli dohromady rekordních 194 let a 280 dní.

Naopak nejmladší svatební pár na světě měl dohromady 22 let. Svě ano si, bohužel, tyto děti řekly v egyptské provincii Dakahlíja. Nejstarší ženichem byl Ind, Hazi Abdul Noor, který se ženil ve věku 120 let. Bral si nevěs-

tu ve věku 60 let a jejich svatby se zúčastnilo až 500 hostů.

Největší věkový rozdíl zaznamenali v Egyptě, kde si 92letý ženich vzal 17letou nevěstu. Úřady však tento sňatek anulovaly pro extrémně velký věkový rozdíl. Šlo o 75 let. Podle místních zákonů je největší povolený věkový rozdíl 25 let, přičemž stát může udělit výjimku v případě, že ženich vloží nevěstě na účet částku v hodnotě přibližně 7 000 €.

Nejdelší manželství trvalo více než osm desetiletí. Manoel a Maria de Souza z Brazílie jsou živoucím důkazem toho, že pravá láska může vydržet celý život. Tento pár je spolu již neuvěřitelných 85 let, čímž překonal dosavadní rekord nejdelšího manželství. Vzali se v roce 1940 a od té doby jsou nerozluční. Společně vychovali 13 dětí, mají 52 vnoučat, 98 pravnoučat a 18 praprawnoučat.

JAK NENALETĚT V DOBĚ AI

Plánování svatby dnes přináší jednu novou výzvu. Díky umělé inteligenci a upraveným fotografiím je stále těžší poznat, kdo je skutečný profesionál a kdo jen dobře působí na internetu. Krásné portfolio už bohužel nemusí vždy znamenat reálné zkušenosti.

Prvním krokem je **ověřit autenticitu práce**. Pokud narazíte na dodavatele s dokonalými fotografiemi, zkuste se podívat, zda sdílí také zákulisní momenty, videa z realizací nebo ukázky z celých svateb. Jednotlivé stylizované snímky mohou být vytvořené pomocí AI nebo převzaté z cizích zdrojů. Skutečný profesionál většinou ukáže i reálný průběh práce. Nebojíte se ukázat sebe v akci.

Velmi důležité jsou také **reference od skutečných lidí**. Hledejte hodnocení na více místech – na svatebních portálech nebo v diskuzích. Ještě lepší je **doporučení od přátel nebo známých**, kteří mají s dodavatelem osobní zkušenost.

Dalším dobrým krokem je **osobní setkání nebo videohovor**. Během krátké schůzky rychle poznáte, zda je dodavatel zkušený, umí reagovat na otázky a skutečně rozumí své práci. Dejte na svůj instinkt, jak na vás dodavatel působí. Nebojte se ptát na konkrétní svatby, průběh dne nebo řešení náročných situací. Nechte si poslat ukázkou z celé svatby. Nejen pár dechberoucích fotografií.

Pozor byste si měli dát také na **podezřele nízké ceny nebo nejasné podmínky**. Profesionál má většinou smlouvu nebo jasně definované služby a transparentní komunikaci. Svatba není dobré místo na experimenty, kdy chcete zjišťovat, jestli dodavatel svou práci zvládne.



V době AI je proto nejdůležitější kombinovat online inspiraci s **reálnými doporučeními, ověřenou prací a osobním dojmem**. Díky tomu výrazně snížíte riziko, že naletíte někomu, kdo umí dokonale sdílet know-how někoho jiného.

Text: Blanka Červenáková, Svatby s prožitkem

inzerce

Řekněte si své ANO v Luhačovicích

Moderní wellness hotel

Uprostřed přírody

Pár kroků od přehrady



HOTEL POHODA
★★★★

www.pohoda-luhacovice.cz





BURGER FESTIVAL

20 MĚST

2026

32 AKCÍ

5.3. - 8.3. **Brno**
14.3. **Žďár nad Sázavou**
17.4. - 19.4. **Plzeň**
24.4. - 26.4. **Olomouc**
1.5. - 3.5. **České Budějovice**
8.5. - 10.5. **Uherské Hradiště**
9.5. - 10.5. **Kolín**
15.5. - 17.5. **Ostrava**
22.5. - 24.5. **Zlín**
29.5. - 31.5. **Brno**
5.6. - 7.6. **Třebíč**

5.6. - 7.6. **Liberec**
12.6. - 13.6. **Brno**
12.6. - 14.6. **Teplice**
19.6. - 21.6. **Hradec Králové**
19.6. - 21.6. **Dolní Morava**
26.6. - 28.6. **Jihlava**
18.7. - 19.7. **Litomyšl**
31.7. - 2.8. **Karlovy Vary**
21.8. - 23.8. **Jindřichův Hradec**
28.8. - 30.8. **Mladá Boleslav**

28.8. - 30.8. **Trenčín**
4.9. - 6.9. **Praha**
4.9. - 6.9. **Brno**
11.9. - 13.9. **Liberec**
11.9. - 13.9. **Frýdek-Místek**
18.9. - 20.9. **České Budějovice**
18.9. - 20.9. **Pardubice**
25.9. - 27.9. **Plzeň**
26.9. **Hatě (Znojmo)**
2.10. - 4.10. **Olomouc**
9.10. - 11.10. **Ostrava**



burgerfestival.cz