

SVĚT

SVĚT HOTEL

H&G

SVĚT GASTRO

listopad-prosinec

2016

www.svethg.cz

SNÍDANĚ

PROZRADÍ MNOHO

svět BARMANŮ

Rozhovor s Alešem Půtou z Hemingway baru • Další díl skript Molekulární mixologie přímo do ruky



TOP GASTRO & HOTEL

11. MEZINÁRODNÍ VELETRH GASTRONOMIE A ZAŘÍZENÍ PRO HOTELY A RESTAURACE

souběžně s veletrhem cestovního ruchu



HOLIDAY WORLD

16. - 19. 2. 2017

Výstaviště Praha - Holešovice

www.top-gastro.cz



INCHEBA
EXPO PRAHA

Milí čtenáři! Jsme moc potěšeni, že jste si ke čtení novinek ze segmentu horeca vybrali právě nás – snažíme se i v tomto čísle Světa H&G a Světa barmanů zachytit trendy, které hýbou profesionální gastronomií. Nechceme vás obtěžovat popovými články o tom, kam se vydat popíjet víno nebo jaké jídlo se zrovna jí na Balkáně, to vám v podniku asi moc nepomůže, na to máte dovolenou nebo lifestyle časopisy v trafikách. S redakcí se vždycky snažíme nahlédnout pod pokličku profesionálů a sledovat technologické novinky a zmíněné trendy, které ovlivňují podávání alkoholu i jídla.

Proto u nás najdete vždy nejčerstvější přehledy o tom, jaká piva zrovna varí malé a velké pivovary, jaké víno se pije, v tomto čísle dokonce i voda. Ale sledujeme i nové funkce myček, kávovarů nebo čistících strojů. A nebojme se popsat i to, do čeho se nikomu příliš nechce – jak to chodí na mysliveckém honu a jak je důležité sledovat kvalitu masa už během porážky zvířete.

Ze všech stran čtu nářky o tom, jak je to v cizině v restauracích lepší než u nás. Při cestách do zahraničí ale markantní rozdíly nevidím. Pokud zákazník v Česku chce kvalitu, musí jí hledat, to samé platí i pro Londýn, New York nebo Paříž. Podle průzkumů navíc i my zjišťujeme, že Češi přestávají být dilety – Globus tvrdí, že experimentují s netradičními druhy masa.

Svědčí o tom prý rostoucí spotřeba jehněčího a telecího masa. Velkou oblibu nově řetězec zaznamenal i u čerstvých ryb, které jsou vhodné ke grilování, tuňák, mořský vlk nebo okoun nilský. Skvělá zpráva.

Ze západu k nám už navíc dorazil trend fresh boxů, salátů či raw stravy a česká gastronomie se pomalu obrací směrem na západ. Tento obrat směrem ke zdravému stravování v Česku už nějakou dobu pozoruje rozvážková služba DámeJídlo.cz. Lidem čím dál více přestává k obědu vyhovovat těžká a tučná strava, která je pak zatíží na značnou část odpoledne. Spíše si chtějí dát lehčí, čerstvé jídlo, které je neunaví, ale naopak jim dodá energii. A hodně energie během podzimu přejeme i vám!



Holeček

PETR HOLEČEK
šéfredaktor

Cover story

Naše hlavní téma se týká hotelových snídaní. Kvalita pokrmů a především pak kvalita snídaní je pro hosta stejně důležitým prvkem jako třeba správné vyúčtování pobytu, flexibilita při odstraňování závad nebo promptní vyřizování přání a stížností. Pro hosta v hotelu je snídaně příležitost, jak příjemně a chutně začít den a zároveň dát tělu první porci „paliva“ pro všechny činnosti, které ho v ten den čekají. Pro hotel je snídaně důležitou vizitkou kvality služeb, právě tady se může rozhodovat o hostově dojmu z celého pobytu.



Nepřehlédněte!

ROZHOVOR Gorjan Lazarov, šéf hotelů Orea	8
NEWS Osobnosti z branže sdělují novinky	10
TECHNOLOGIE Co dnes umí profi myčky	16
TÉMA Podzim patří zvěřině. Ale dejte pozor	18
FOOD SERVICE Hotelová snídaně je alfa omega	24
TECHNOLOGIE Desatero správného úklidu	30
AUTO Prohnali jsme pickup Toyota Hilux	34
SVĚT BARMANŮ Oficiální časopis CBA	35

Nezapomeňte!

Na stranách 45 a 46 ve Světě barmanů opět naleznete čtyři stránky skript Molekulární mixologie Achima Šipla. Vystříhněte si je, udělejte dírkovačkou dírkou a založte si je do šanonu. Odebírejte další čísla Světa H&G, protože další strany těchto skript vysvětlujících taje barmanské mixologie budou následovat!

IMPRESSUM

VYDAVATEL: 1. Press Real Group, spol. s r.o. – vydavatel B2B a zájmových titulů Svět H&G® | Svět horeca® | Svět obchodu | Svět barmanů | Svět 55plus | Government revue, IČO: 28459971, DIČ: CZ28459971 **ADRESA:** Těšnov 5, 110 00 Praha 1, tel.: + 420 257 219 241, fax: + 420 284 686 187, www.svethg.cz **OBCHODNÍ ŘEDITELKA:** Jaroslava Chudá | chuda@lprg.cz **ŠÉFREDAKTOR:** Petr Holeček | holecek@lprg.cz **REDAKCE:** Jan Černý, Libor Hruška, Marina Odvárková, Roman Peterka, Honza Švácha, Jasmina Novosadová | redakce@lprg.cz **PŘÍJEM INZERCE:** Jaroslava Chudá | e-mail: chuda@lprg.cz, tel.: +420 776 591 940, **Martin Kolesár** | tel.: +420 724 990 646, e-mail: kolesar@lprg.cz **Ladislava Zaklová** | tel.: +420 604 917 068, e-mail: zaklova@lprg.cz **PŘÍJEM INZERCE – ZAHRAŇÍČI:** Janie Durand | durandjanie@wanadoo.fr | tel.: 0033 (6) 11 72 90 19 **PŘEDPLATNÉ:** roční předplatné 8 vydání: (4x magazín Svět H&G + 4x noviny Svět horeca): 660 Kč včetně DPH | Bezplatná infolinka: 800 300 302 | e-mail: postabo.prstc@cpost.cz | adresa: Postservis, odd. předplatného | Poděbradská 39, 190 00 Praha 9 | www.periodik.cz **AUTORIZACE:** MK ČR E 19468 | ISSN 2336-7784

Redakci nevyžádané rukopisy, fotografie a kresby se nevracejí. Za věcnou správnost textů a obsah článků odpovídají autoři. Texty podepsané zkratkou -pr- jsou komerčním sdělením, za text a obsah inzerátů odpovídají zadavatelé. Zveřejněné příspěvky nemusejí vyjadřovat názor redakce. Publikování nebo šíření jakéhokoli materiálu z časopisu či týdenního zpravodajství bez písemného souhlasu vydavatele je zakázáno. Vydavatel si vyhrazuje právo publikované materiály zveřejnit na internetu.



PAVEL SMÍTAL
ředitel
Johann
Malle

Co je luxus?

Zamysleli jste se někdy nad tím, co pro Vás znamená slovo luxus? Ale opravdu do hloubky, ne jen tak povrchně, aby to co nejvíce vystihovalo náplň tohoto pojmu? Každý si pod pojmem luxus či luxusní zboží asi představí něco trochu jiného. Pro dámu je to šperk, pro jiného automobil exkluzivní značky a pro slečnu na střední škole zase kabelka z butiků.

Zkoumal jsem hodně vlastní nitro a řešil, co bych pojmem luxus označil já. Vždyť přece s exkluzivitou pracuji denně. Je to moje značka košilí, které mám tak rád, nebo ten nový model automobilu, který se mi fakt moc líbí? Nebo nábytek na míru a super exotická dovolená? Co odpovídám dnes a co bych označil ještě včera?

A najednou pochopím. Luxusem dnešní uspěchané a náročné doby je mít sám sebe, mít se rád, pečovat o sebe a nezapomenout, že i moje duše a tělo potřebuje odpočinek. Najít si čas a odjet daleko na dovolenou, zajít si do obchodu a neskutečně dlouho vybírat tu nejhezčí košili, ve které mi bude celý den fajn a nakonec si koupit super postel ve které si odpočinu, neberu nové síly a prožiji další skvělý den. To je opravdový luxus, nekupovat věci, ale kupovat užitek, který mi přináší, ať už v podobě zdravého spánku nebo zážitků. Tak tedy, mějme se rádi, budme luxusní...

Pavel Smítal

Zmrzlinová sezóna s létem neskončila. Mražené lahůdky tradičně spojované s horkými slunečnými dny se totiž dají jíst i v chladnějším počasí. Jednou z podzimních specialit jsou unikátní zmrzlinové makronky - křehké barevné skořápky z mandlového těsta slepované místo džemu lahodnou zmrzlinou.

Jako jediná v Praze, ale i v celém Česku, je nabízí Amorino, jedna z nejúspěšnějších italských zmrzlinářských značek. A k podzimu patří i její další specialita: zmrzlinové horké vafle.



Společnost Tesco představila nový inovativní způsob nakupování Scan&Shop a Scan&Shop mobile. Zákazníci Tesco mohou nově nakupovat prostřednictvím skenerů a mobilů. Jedná se o nový způsob nakupování, který je jednoduchý, rychlý a pohodlný, zákazníkům šetří čas a navíc mají neustále přehled o výši svého nákupu. Služba je nyní dostupná všem zákazníkům hypermarket u Tesco v Letňanech. Tato služba bude postupně uvedena na zkoušku v celkem 17 obchodech ve střední Evropě.



Chateau Mcely tento podzim slaví 10 let od svého otevření. Při této příležitosti vydalo knihu „Poklad rodiny Mcely“, která odkrývá tajemství mcelského prožitku a zákulisí jeho fungování. Název „Poklad rodiny Mcely“ neodkazuje k šlechtickému rodu, nýbrž k týmu, skalním srdcařům, pro něž je zámek druhým domovem. Za 10 let zámek ušel dlouhou a náročnou cestu. Získal řadu ocenění napříč celým spektrem a bez přerušení provozu začal fungovat zeleně, založil restauraci Piano Nobile, lázně MCELY BOUQUET SPA s vlastní přírodní kosmetickou řadou, dobudoval druhou část anglického parku a stvořil pohádkový projekt princezny Nely. Kniha „Poklad rodiny Mcely“ je k dostání na Chateau Mcely a na zámeckém e-shopu za cenu 190 Kč. Obsahuje 78 stran v českém jazyce.



Cose dělo na parties i v kuchyních

Máme oči všude! Gastronomie, to nejsou jenom krásně nastrojené porce vynikajícího jídla. Ale také lidé, které to jídlo vytvářejí.

Jejich šéfové, kteří nakupují suroviny a majitelé podniků, co se v neposlední řadě starají o propagaci. Celý svět segmentu

HORECA žije jednou velkou párty a reklamou. My jsme se snažili zachytit to nejpodstatnější, co se za poslední dobu událo. Jsme s vámi, posílejte nám vaše fotky!



V sobotu 8. října měl na televizi Barrandov premiéru první díl nového pořadu nejen o vaření Vaříme s Vendy. Pořad je zaměřený na českou kuchyni a její klasické, ale pomalu mizějící recepty. Moderátorka pořadu Vendula Špetlíková chce diváky inspirovat k tomu, aby tyto recepty opět vyndali ze šuplíků, vařili podle nich a předali je nejen mladším generacím. V každém díle také vystoupí známý VIP host se svým potomkem nebo blízkým, společně budou pomáhat při vaření a přitom vést rozhovor.



Zástupci nejstaršího golfového hřiště u nás Royal Golf Clubu Mariánské Lázně se zúčastnili oslav 400 letého výročí golfu ve skotském Royal Dornoch Golf Club. Mistrovské 18 jamkové golfové hřiště Royal Golf Club Mariánské Lázně (RGCM) patří ke královské rodině golfových klubů, kterých se po celém světě nachází celkem 66. Letos na začátku září zažila rodina královských golfových klubů významnou událost. Royal Dornoch Golf Club ve Skotsku oslavoval 400 let od začátku hry golfu v tomto městě, což je oficiálně potvrzeno i historickými dokumenty. Slavnostního obřadu ve Skotsku, zemi nazývané kolébkou golfu, se zúčastnili zástupci téměř všech královských golfových klubů z celého světa. Na snímku je (vlevo) prezident českého resortu Jiří Pos a (vpravo) prezident hostitelského klubu Royal Dornoch James Seatter.



Síla spočívá v tradici. S tímto headlinem odstartovala v září novou reklamní kampaň beskydská destilérka Fleret. Za ambasadora své prémiové řady ovocných destilátů Collection 1850 a řady Tradice vybrala známého moderátora a entertainera Leoše Mareše. Ten se objeví v outdooru, on-line kampani i in-storových materiálech tuzemských obchodních řetězců. Nová podoba lahví a etiket, z nichž nejmarkantnější jsou právě Collection 1850 a Tradice, vznikly v londýnském studiu architekta a designéra Tomáše Rouska. Vedle atraktivního designu nabízí destilérka rovněž propracovaný cocktail book s originální mixologií nebo servírovací rituály pro každý z labelů.

INZERCE

MAVA spol. s r.o.
Sovova 1291/5
703 00 Ostrava-Vítkovice
Tel/FAX: 596 783 360

MAVA[®]
spol. s r. o.

PROJEKT-DODÁVKY-MONTÁŽ-SERVIS

- moderní technologie
- komplexní dodávky na klíč
- poradenská činnost
- optimalizace stávajících kuchyní
- výpočtové metody při navrhování kuchyní



www.mava-t.cz, www.projekty-gastro.cz, mava@mava-t.cz



Nejlepší cukrář je z pražských Čakovic

Výstaviště PVA EXPO Praha Letňany se ve dnech 30. září a 1. října stalo dějištěm finále nejprestižnější cukrářské soutěže v České republice Cukrář roku – Bidvest Cup 2016.

Nejlepším cukrářem České republiky se stal pan František Buchal (vpravo) z Cukrárny Buchalovi, Praha 9 - Čakovice. Druhé místo obsadila Denisa Drahotská (vlevo) ze Střední školy potravinářské Smiřice, třetí místo získala Tereza Minaříková ze Střední odborné školy a středního odborného učiliště Horky nad Jizerou. Ve čtyřech studiích se

ve dvou dnech utkalo v Letňanech sedm finalistů. Každý tým připravil podle svého originálního receptu šest porcí kavárenského dezertu za použití 5 surovin KLASA a šest porcí dezertu za použití čokolády Madagaskar 67,4 % kakaa nebo čokolády Brazil 66,8 % kakaa od firmy Callebaut.

Dalším úkolem soutěžících bylo přivést a vystavit soutěžní úkol z korespondenčního kola - slavnostní výrobek bez omezení tvaru do hmotnosti 5 000 g na téma Karel IV. a odborné porotě předložit degustační vzorek.

Palec nahoru / palec dolů

Salon vín ve znamení rekordů!

Letošní Salon vín – národní soutěž vín se stal rekordním ve všech směrech. Počet nominovaných vinařů a vinařských firem se přehoupl přes hranici 150 a počet vín, která postoupila do 1. celostátního kola soutěže, přesáhl 1100. Meziročně tedy vzrostl počet nominovaných vín o téměř 60 %.

OSA zdrazuje poplatky

Podnikatelé se musí připravit na nové náklady od roku 2017. Ochranný svaz autorský (OSA) ohlásil zvýšení sazby za autorské odměny. Plošně zvyšuje ceny ve svém sazebníku o 50 %. Týká se to však pouze sazebníku pro reprodukovanou hudbu a měst nad 80 tisíc obyvatel. V menších městech dochází také ke zvýšení sazeb, ale ne tak razantnímu, protože OSA zároveň zvyšuje slevu z celkové sazby pro podnikatele v menších městech z 20 na 31 %.



MARTIN KUCIEL
Cuketka.cz a Scuk.cz

Ne asketismus, ale pestrost!

Vegetariánství, veganství, raw strava nebo intolerance lepku u neceliaků. To je jen malý výčet trendů, které se v poslední době probojovaly i do české gastronomie. Jejich společná podstata je ve vyloučení určitého typu potravin ze stravy. Ať už jde o maso, mléko nebo pšeničnou mouku – vždy je potřeba něco škrtnout a pak složitě nahradit.

Tyhle trendy můžeme brát jednotlivě a s konkrétními požadavky zákazníků a hostů se nakonec vždy nějak poprat. Když si je ale poskládáme dohromady, jsou odrazem dlouhodobého silného trendu, na který se dá připravit s předstihem.

Je jím zčásti odklon od živočišných zdrojů proteinů a z části

dlouhodobě nevyřčená touha po větší pestrosti v jídle. Lidé se budou klidně do krve prát za svůj šťavnatý steak a špekáček opečený na ohni, pokud jim ho budete chtít vzít a něčím nahradit. Zároveň se ale překvapivě poperou i o úplně nová jídla a typy potravin, pokud jim umožní jíst lépe a zároveň stejně chutně.

Kouzlo tak spočívá v tom nebrat všechny nové trendy v jídle jako otravu a nutnost reagovat zpětně, ale spíše koukat dopředu a přinášet hostům pestrost a svobodu volby. Chuť a požitek z jídla je pořád na prvním místě.

Pokud hostovi chutná a je spokojený, budete mít vždy vyhráno. Pestrosti si ale pojišťte náskok proti konkurenci i proti všem otravným trendům.

Výrobek čísla

3M™ – Věda aplikovaná do života

Nový průlomový pohled na technologii filtrace vody

Konečně dorazilo do Evropy zařízení, které mají ve spojených státech v mnoha kavárnách. Jednoduchý a spolehlivý způsob používání moderních komunikačních technologií při aplikaci filtrace.

Nový typ vodního filtru využívá moderních technologií na ochranu zařízení před vodním kamenem a ve spojení s komunikačními prostředky máte tento nový druh filtru pod neustálou kontrolou, ať už jste kdekoli.

Wi-fi

Monitorovací průtokoměr předává naměřené hodnoty pomocí 3M™ wi-fi monitoru přímo na váš počítač, do tabletu nebo chytrého telefonu. V každém okamžiku tedy víte, v jakém stavu se vaše zařízení nachází a jaká zbývá kapacita vody pro provoz a tak můžete dopředu naplánovat servisní zásah. Na termín servisu vás dopředu zvukově a opticky upozorní, v době dle nastavených parametrů.

3M™ ScaleGard™ Blend

Nové filtry 3M™ ScaleGard™ Blend redukuji zejména chlór, pachutě a odstraňují vodní kámen. Přesným mícháním vody nastavíte vyváženou kvalitu vody, přesně pro váš kávovar. Pufrovaná pryskyřice zamezuje kolísání pH a tak brání korozi drahého zařízení.

Snadno nastavitelný by-pass zajistí vždy stejně vyváženou kvalitu vody v různých provozních podmínkách.

-PR-



UPOUTEJTE POZORNOST VAŠICH ZÁKAZNÍKŮ PROFESIONÁLNÍMI DISPLEJI

MOŽNOSTI VYUŽITÍ PROFESIONÁLNÍCH DISPLEJŮ



Informace a akční nabídky



Televize s vlastním obsahem



Informace a akční nabídky



Informace a akční nabídky



Televize s vlastním obsahem



Informace a akční nabídky

DISTRIBUCE A VZDÁLENÁ SPRÁVA OBSAHU

Možnost řízení obsahu z jednoho místa (centrály) prostřednictvím sítě na pobočky.



E-mail: obchod@xtremecinemas.cz
Telefon: +420 267 312 998
Mobil: +420 602 61 31 61



DIGITAL CONCEPT STORE

Powered by SAMSUNG

Rozhovor se šéfem hotelové sítě Orea Hotels & Resorts

Gorjan Lazarov: Výzvy mě baví!



Nový generální ředitel hotelové sítě Orea Hotels & Resorts Gorjan Lazarov nám prozradil, co stojí za jeho kariérou, ale také proč odešel z Boscolo Hotels a jak se dívá na nové trendy, jakými jsou digitalizace, Airbnb a další.

TEXT: SVĚT H&G

Co stálo za vaším rozhodnutím nastoupit po pěti letech v Boscolu do Orea Hotels & Resorts?

To je jednoduché. Mám rád výzvy, obzvláště ty profesní a Orea je pro mě obrovskou výzvou. Jsem naprosto přesvědčen, že má obrovský potenciál a já chci být u toho, kdy se česká hotelová síť stane symbolem světové kvality. Moji vizí je postavit této značce takové základy, abychom mohli expandovat v České republice, ale výhledově i do zahraničí.

Čím je síť těchto hotelů výjimečná?

Výjimečná je zejména lokalita všech našich hotelů. Umíme také poskytovat nejrůznější zážitky či splnit takřka všechna přání klienta. Chcete o dovolené sportovat – vyberete si hotel ve Špindlerově mlýně, chcete-li odpočívat a nechat se rozmazlovat, zvolíte Mariánské Lázně a pro klidný a ničím nerušený odpočinek můžete vyjet do Šumavy. Dostane se vám skvělého zážitku v bezkonkurenční lokalitě, navíc ve vysokém standardu naší sítě.

Blíží se zima. Je to pro vás silná sezona? Za čím k vám v zimě lidé jezdí?

Pro naše hosty jsme připravili bohatou nabídku sezonních balíčků se zaměřením na zimní sportovní aktivity, jak pro jednotlivce tak i rodiny. V nabídce nechybí ani relaxační programy pro odpočinek a načerpání energie v našich resortech. Vše pojí společné pravidlo – komfort uvnitř, úchvatné prostředí venku.

Po čem dnes hosté touží a jak se změní podnikání v hotelových službách?

Základní požadavky hostů se příliš nemění. Chtějí skvělý zážitek a dokonalý servis. Mnoho věcí se ale

změnilo díky internetu a technologiím. Na jednu stranu internet přinesl do hotelů větší konkurenci, což sebou přineslo zároveň cenový tlak, protože vše je transparentní, on-line. Dále internet přinesl i vyšší náklady. Jednak na propagaci ve vysoce konkurenčním prostředí, jednak v rovině kvality služeb. Ty musí být vždy stoprocentní. Nemůžete se tvářit, že se nějaká věc v hotelu nestala. To by se s o to větší razancí okamžitě objevilo na Trip Advisoru nebo na jiných serverech a renomé hotelu by bylo vážně poškozeno. U sítě to platí dvojnásob, protože každý jednotlivý hotel je vizitkou celé sítě.

A jak promlouvá do vaší práce takzvaná sharing economy?

Jistě vliv má. Uber, který je největší taxislužba, ale nevlastní žádné auto, Airbnb, největší hotelová síť, která nevlastní jediný hotelový pokoj. Teď je jen otázkou, jakým směrem se vše bude dále vyvíjet. Já to ale vnímám to pozitivně. Beru pozitivně, i když přijde na trh nový hotelový hráč, protože vás to dostane z komfortní zóny. A to je další impuls k aktivitě. Mám výzvy velmi rád. Najednou totiž začnete přemýšlet jinak a také si říkáte, jak tomu budete čelit. Máte pouze dvě varianty, buď to budete ignorovat a skončíte jako Kodak, který byl jedničkou a pak zbankrotoval, anebo si řeknete, jaké jsou vaše silné a slabé stránky oproti konkurenci, a postavíte se tomu.

Co si myslíte o Airbnb?

Myslím si, že Airbnb má potenciál i pro nás jako distribuční kanál. Nelze to brát jen jako konkurenci. V pětihvězdičce je to jiné, ale ve čtyřhvězdičkových hotelech bývají často pokoje jako malinké byty. Tady můžeme Airbnb jednoznačně využít a nabízet vysoce konkurenční ubytování s kompletním hotelovým servisem.

Mimo Airbnb by hotely měly jít cestou profesionálů zejména v nabídce služeb, tedy odlišit se tím, co Airbnb a podobné platformy nabídnout nemohou.

Jak se do cestovního ruchu promítla bezpečnostní situace ve světě?

Určitě to je patrné. Máme rekordní rok, a to i v Praze, kde narostla poptávka ze zahraničí. Praha je považována za bezpečnou destinaci, a takových na světě výrazně ubylo. Češi také tráví mnohem více dovolené v tuzemsku. To je pro nás vynikající příležitost zvednout standardy a dokázat lidem nabídnout víc, než čekají. Dovolena v České republice není vůbec špatný nápad a není jediný důvod slevovat z požadavků na kvalitu ubytování a služby ve srovnání se zahraničními pobyty. ●

Gorjan Lazarov

Je původem jsem z Makedonie a do Čech přišel studovat v roce 1998. O tři roky později nastoupil do finančního oddělení Prague Marriott Hotel, odkud přešel k operátorovi Oskar (nyní Vodafone). Po necelých třech letech se vrátil do Marriottu jako ředitel obchodní strategie, aby se po čtyřech letech opět vrátil do Vodafone, tentokrát jako ředitel přicingu a produktu. Od roku 2011 řídil Boscolo Prague Hotel. A od září letošního roku přijal nabídku ujmout se Orea Hotels & Resorts.

Prezentace firmy IS Media

S Web rádiem uspoříte poplatky OSA a Intergram

Revoluci v oblasti poplatků za hudební produkci představuje Web rádio. Jedná se o legální, levnější a přátelskou alternativu monopolních organizací OSA a Intergram. Nyní je dostupná i pro živnostníky s nižšími rozpočty. Oproti standardním poplatkům se tak nyní dá ušetřit až 50 % nákladů, od příštího roku kdy OSA plánuje zdražení o 30 až 50 procent, pak ještě mnohem víc.

[is] media

Majitelé restaurací, penzionů, prodejen i pořadatelé nejrozličnějších akcí. Ti všichni musí řešit platbu poplatků za hudební produkci. Pokud mají rozhlasový či televizní přijímač, je přístup agentur vybírajících poplatky nekompromisní a leckdy i sporný. Poplatky od nich byly vyžadovány často i v případech, kdy pouštěná hudba nesloužila k vlastnímu podnikání, ale třeba jen zaměstnancům jako kulisa při práci. Zbývaly tak pouze dvě možnosti - nemít rádio, nebo platit poplatky agenturám OSA a Intergram. S alternativním dodavatelem hudební produkce, Web rádiem od IS Media, je tu ale možnost třetí. Umožňuje každému pořídit si vlastní unikátní vysílání. To vše za nižší ceny, než je nyní běžné.

„Naše Web rádio licencuje hudbu přímo od autorů a hudebníků. Agentury jako OSA nebo Intergram nemají s těmito autory nic společného a nevlastní autorská práva k této hudbě. Odpadá zde tak povinnost platit jim příslušné poplatky,“ vysvětluje princip David Malina, manažer IS Media a dodává: „Toto legální řešení od

nás využívají dlouhodobě a k největší spokojenosti restaurace, obchodní centra i různé další provozovny po celé České republice i na Slovensku. Počet těch, ve kterých v současné době zní naše hudba se blíží čtyřem stovkám. Patří mezi ně například Baťa, Tchibo, OC Breda Opava, Centro Zlín nebo Olympia Brno a další.“

Jako dodavatel vlastního rádia pro obchodní prostory působí IS Media na českém trhu již více než sedm let a v současné době rozšiřuje nabídku svých služeb i o řešení vhodné pro menší provozovny.

„Kromě hudebního programu umožňujeme provozovateli plánovat do vysílání rádia reklamní spoty, jingly a časovat program podle potřeby. To vše ke zlepšení atmosféry v prodejně a podpoření nákupního rozhodnutí zákazníka,“ objasňuje další výhody Web rádia Malina. Nakombinovat tak lze hudbu různých stylů podle denní doby, včlenit ve vhodný okamžik reklamu provozovatele i nastavit automaticky různou hlasitost v průběhu dne, aby hudba byla pro zákazníka příjemná a přirozeně jej motivovala k realizaci nákupu.

Více na www.ismedia.cz **-PR-**



„S námi odpadá povinnost platit příslušné poplatky agenturám jako OSA nebo Intergram. Nemají s těmito autory nic společného a nevlastní autorská práva k této hudbě.“

David Malina,
manažer IS Media

INZERCE

UVAŘÍ 50 PORCÍ TĚSTOVIN STEJNĚ PERFEKTNĚ AL DENTE JAKO VY – ALE

3x rychleji

JAK RYCHLÝ JE VÁŠ HRNEC?

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® se svým patentovaným VarioBoost® topným systémem přivede k varu 10 litrů vody již za 8 minut. Zaručeně.



Přesvědčte se sami.
FRIMA CookingLIVE
TEL.: +420 241 471 034-6
frima-online.com



VY JSTE ŠÉF

Co je u nás nového

Tato rubrika se ptá devíti lidí z oboru horeka a hospitality na to, co je u nich v podniku nového. Pokud chcete i vy sdělit našim čtenářům svoje rady, přiblížit jim novinky a ukázat trendy, pošlete komentář se svou fotkou na email holecek@1prg.cz!

Eduard Muřický,
náměstek ministra průmyslu



Předali jsme první certifikát nezávislého ověření inovativní ekologické technologie evropskou metodikou ETV firmě AGRO-EKO, která se zabývá zpracováním biologického odpadu z kuchyní a jídel. Současně s předáním certifikátu se na Ministerstvu průmyslu a obchodu uskutečnil seminář k hodnocení aplikovaného výzkumu a k možnostem a potenciálu ověřování environmentálních technologií. Věřím, že pilotní projekt EU i samotná metodika ověřování environmentálních technologií mohou být jedním z úspěšných nástrojů k rychlému prosazování inovací a aplikovaného výzkumu do praxe.

Alena Procházková,
marketingová manažerka UGO



Poprvé se v UGO Salateriích můžete setkat s teplými jídly, která během podzimního ochlazení určitě přijdou vhod. Na menu přibude dhal z červené čočky a teplý salát s quinoou a dýní ve vegan i masové variantě. Teplá jídla jsme nově do nabídky zařadili právě na podzim kvůli tomu, že klesající podzimní teploty nás nutí spotřebovávat více energie na zahřátí organismu. K tomu má v zimě člověk jednoduše častěji chuť na teplé jídlo. To ale neznamená, že musíme jíst jídla těžká a nezdravá. Naše teplá jídla jsou výživná, přitom po nich nebudete odpoledne usínat za monitorem.

Lenka Hálková,
marketingová manažerka Tetra Pak



Trh 100% džusů by měl opět začít růst, a to navzdory globálnímu ekonomickému zpomalení. Vyplývá to ze závěrů výzkumné studie 100% Juice Index, kterou jsme si nechali zpracovat. Očekává se, že se trh 100% džusů v roce 2018 vrátí k růstu jako celek. Podle sledování společnosti Nielsen činila v roce 2015 spotřeba džusů, ovocných šťáv a nesycených ovocných nápojů v obchodech s potravinami a smíšeným zbožím v České republice 119 milionu litrů, v hodnotě 2,8 miliardy korun. Z toho připadalo na 100% džusy celkem 38,6 %, tedy 46 milionu litrů, respektive 1,2 miliardy korun.

Roman Muška,
ředitel Prague Convention Bureau



Prague Convention Bureau ve spolupráci s C.O.T. media a za podpory Pražské informační služby – Prague City Tourism spustilo mobilní aplikaci, která organizátorům kongresů, konferencí a dalších akcí pomůže s plánováním jejich eventů v Praze. Aplikace Prague Meeting Planners' Guide je dostupná zdarma pro chytré telefony s operačním systémem Android, iOS a Windows Phone. Klíčovou výhodou aplikace je, že veškeré informace jsou snadno dostupné a vždy při ruce. Aplikace také umožní vyhledávání dle různých kritérií, jako je například kapacita nebo typ prostor.

Zuzana Maderová,
country manažerka Staffino



Více než tři stovky firem v Česku již využívá unikátní systém Staffino, nezávislý a neanonymní systém okamžitého hodnocení personálu, služeb a zboží. Od září se k nim připojila i Česká spořitelna. Přes web a jednoduchou aplikaci mohou nyní zájemci hodnotit bankovní poradce, pokladníky, nabízené produkty i zákaznickou linku v šesti pobočkách. Aplikace je zdarma ke stažení a registruje již více než dvaasedesát tisíc neanonymních hodnocení. V Čechách je k dispozici od loňského srpna. Největší podíl firem registrujeme z oboru pohostinství, jako jsou bary, kavárny, restaurace, ale i hotely. Dále pak obchodní řetězce, banky a čerpací stanice.

Jaroslav Jäger,
vinařství Piálek & Jäger



Největší úspěch v Národní soutěži vín znojemské vinařské podoblasti sklídilo naše víno Šaldorfský kravák 2015 pozdní sběr. Uspělo díky jedinečné poloze vinice, kde se pěstuje vinná réva - Kraví hora v Novém Šaldorfu. Na výrobu vína používáme jen ty nejkvalitnější hrozny a zpracováváme je čistou přírodní technologií, tedy spontánním kvašením, naležením rmutu a v ročníku 2015 také kryomacerací. Díky tomu jsme vyrobili víno pro dlouhé zrání, jehož pravá kvalita se ještě ukáže. ●



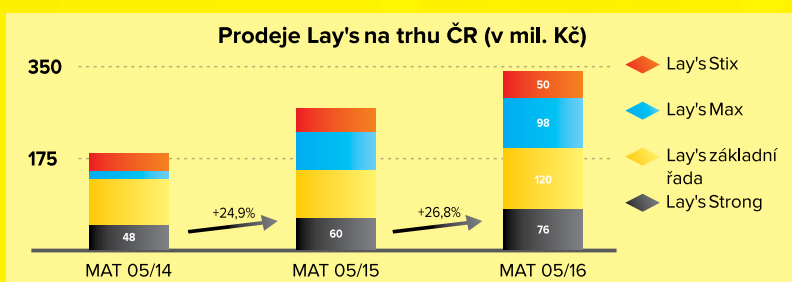
PIVO CHUTNÁ LÉPE S LAY'S STRONG

NOVINKA
HOT CHICKEN WINGS

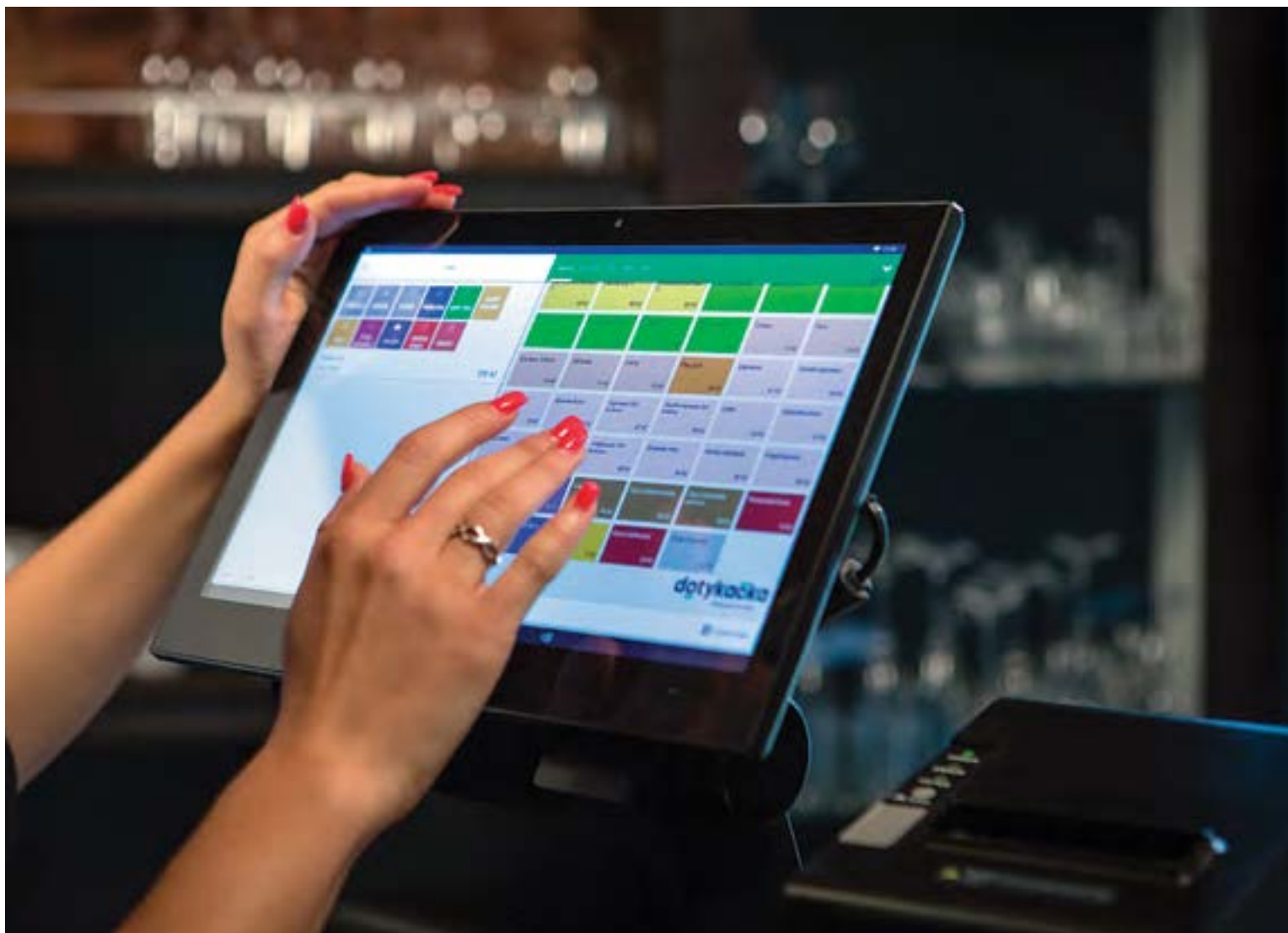


Lay's Strong je řada pro opravdové labužníky pálivých příchutí, z brambor s jemným vroubkem. Tato řada je nejoblíbenější k pivu.

Marketingová podpora			
	září	říjen	listopad
ATL			
BTL			
INSTORE			



*Zdroj: AC Nielsen, sales value mil.CZK; MAT May 2016



Elektronická evidence tržeb

Příjmy musí evidovat i některé školní jídelny

Od 1. září si mohou podnikatelé vyzvedávat autentizační údaje k přihlašování do elektronické evidence tržeb (EET). Během prvního zářijového týdne tak učinilo jen kolem 1400 podnikatelů. První fáze EET by se měla spustit 1. prosince, podnikatelé tak zatím s přihlašováním nespěchají.

TEXT: SVĚT H&G

Popravě by se EET měla spustit k 1. prosinci tohoto roku a následovat budou další tři fáze - v březnu 2017, v březnu 2018 a v červnu 2018. Nejprve se nová povinnost dotkne podnikatelů z oblasti stravovacích a ubytovacích služeb, celkem je to kolem 50 tisíc lidí. Před spuštěním EET musí všichni podnikatelé, kterých se evidence týká, požádat o takzvané autentizační údaje. „Požádat může podnikatel, nebo jeho zplnomocněný zástupce, pouze dvěma způsoby. Buď elektronicky na portálu správce daně pomocí přihlašovacích údajů do datové schránky – v takovém případě mu budou autentizační údaje zaslány do této datové schránky. Nebo si může údaje vyzvednout osobně na libovolném finančním úřadě, kde žadatel získá autentizační údaje okamžitě v zapečetěné obálce. V případě, že podnikatel požádá o au-

tentizační údaje jiným způsobem, například písemně nebo e-mailem, nebudou mu přiděleny,“ popsala daňová poradkyně společnosti TaxVision a portálu eDane.cz Blanka Štarmanová.

Co dělat dál

Vyzvednutím autentizačních údajů ale nutná byrokracie nekončí. Následně si podnikatel musí vyzvednout certifikát. Zatím tak učinilo jen kolem dvou set podnikatelů. „Po získání autentizačních údajů se podnikatel přihlásí do webové aplikace Elektronická evidence tržeb. Zde je nutné, aby před zahájením evidence vyplnil údaje o všech provozovnách, jejichž prostřednictvím provádí činnosti, z nichž plynou evidované tržby. Potom, co podnikatel uvede údaje o provozovnách, získá digitální certifikát. Ten je nutné nainstalovat do pokladního zařízení, jehož prostřednictvím bude podnikatel evi-

dovat tržby. Funkčnost elektronické pokladny s nainstalovaným certifikátem si podnikatelé budou moci otestovat měsíc před samotným spuštěním elektronické evidence tržeb, tedy od 1. listopadu,“ řekla Blanka Štarmanová.

Řada podnikatelů má obavy z toho, že na sebe po zavedení EET upozorní finanční správu tím, že vykáže oproti předchozím rokům nápadně vyšší tržby. „Jistý skok může nastat z objektivních důvodů, například změna provozní doby, úprava provozovny, rozšíření služeb a podobně. Extrémní výkyvy ve vykázaných tržbách ale mohou být jedním z faktorů, na jejichž základě se správce daně na podnikatele zaměří detailněji,“ varovala Blanka Štarmanová.

Po samotném spuštění EET by se podnikatelé měli připravit na vlnu kontrol. Kontrolovat se bude nejen vystavování účtenek, ale i práce s terminálem. V případě, že kontrolori objeví nějaký nedostatek, hrozí podnikateli pokuta ve výši až půl milionu korun nebo o svou provozovnu může dokonce přijít. „Podnikatelé si musí dávat pozor, jak pracují se samotnými autentizačními údaji a certifikátem. Pokud s nimi nebudou zacházet tak, aby nemohlo dojít k jejich zneužití, hrozí jim pokuta ve výši 50 tisíc korun. Další sankce přijdou se samotným spuštěním elektronické evidence tržeb. Za maření účelu elektronické evidence tržeb, což může být například úmyslné nezadávání všech údajů do systému nebo odmítnutí vystavení účtenky zákazníkovi, hrozí podnikateli sankce až půl milionu korun. V případě, že kontrola

zjistí zvlášť závažné porušení povinnosti zasílat údaje o evidované tržbě nebo vydávat účtenky, může nařídit okamžité uzavření provozovny nebo pozastavení výkonu činnosti,“ upozornila Štarmanová.

Budou problémy?

Podle odhadů ukončilo po zavedení elektronické evidence tržeb v Chorvatsku činnost na 50 tisíc firem. Odborníci očekávají v České republice podobný scénář. Vzniknou ale i nové společnosti. Zavedení elektronické evidence tržeb v Chorvatsku vedlo podle chorvatského ministra financí k růstu přiznávaných příjmů podnikatelů a živnostníků o více než dvojnásobek. A právě z růstu tržeb mají čeští podnikatelé strach. Řada podnikatelů má obavy z toho, že na sebe kvůli nápadně vyšším tržbám upozorní kontroly. „Výkyvy v tržbách se podnikatelé snaží maskovat tím, že založí novou firmu a začnou na ni provozovat restauraci nebo ubytovací služby a tu předchozí zavřou. Nové firmy v Česku přibývají nebývalým tempem, jen během prvních šesti měsíců letošního roku bylo v České republice zaregistrováno 13 731 nových společností. Pokud tento trend vydrží i v druhé polovině roku, vznikne letos nejvíce firem za posledních devět let. Na vznik nových firem má vliv samozřejmě víc faktorů, zejména je to sílí ekonomika, výrazný vliv má ale také snaha podnikatelů vyhnout se případným kontrolám po zavedení elektronické evidence tržeb,“ popsala Štarmanová.



Po samotném spuštění EET by se podnikatelé měli připravit na vlnu kontrol. Kontrolovat se bude nejen vystavování účtenek, ale i práce s terminálem.

INZERCE



SPOLEHLIVÝ POKLADNÍ SYSTÉM PRO VAŠE PODNIKÁNÍ

Připraveno na

EET
e-tržby

Dotykačka
UNIVERZÁLNÍ
9 990 Kč

+ licence od 289 Kč/měsíc

14"


www.dotyacka.cz
800 605 605
dotyacka
 SPOLEHLIVÝ POKLADNÍ SYSTÉM

Otestujte svou pokladnu včas

Povinnost elektronicky evidovat tržby začne pro gastronomické a ubytovací provozy platit už 1. prosince 2016. Rozhodně se nevyplatí nechávat přípravu na poslední chvíli. Ke konci listopadu budou zahlceny jak finanční úřady, tak i dodavatelé pokladních systémů. Od prosince přitom vše musí fungovat na 100 %. Vybírejte tedy pokladní řešení pro svůj provoz včas. Pokud si pospíšíte, celý listopad můžete využít na testování všech procesů. Pokladnu můžete pohodlně vybrat v showroomu Dotykačka v centru Prahy. I při objednávce online vám vhodné řešení dodají do druhého dne. **-PR-**

dotykačka
SPOLEHLIVÝ POKLADNÍ SYSTÉM

Koho se to týká

První vlna elektronické evidence tržeb se ale nebude týkat všech gastronomických zařízení. V klidu mohou zatím zůstat podniky, které se specializují výhradně na jídlo s sebou. „Elektronická evidence tržeb se u restaurací od letošního prosince nebude týkat jídla, které si zákazník odnese nebo si ho nechá přivést. Metodická příručka uvádí, že o stravovací službu se bude jednat jen v případě, že bude jídlo servírované v provozovně a k jeho snědení bude mít zákazník přiměřené zázemí, například stoly, židle a podobně. V tomto musí poplatník přijatou tržbu evidovat už od 1. 12. 2016. Bude-li ovšem v té samé provozovně vydáno jídlo například do papírové tašky, už se nejedná o stravovací službu, ale o dodání zboží. V takovémto případě má poplatník povinnost přijatou tržbu evidovat až od 1. 3. 2018. Týkat se to bude například zmrzliny v kornoutu, popcornu v krabici nebo párku v rohlíku,“ vysvětlila Štarmanová.

A školy?

Pozor si musí dát i některé školy – ty, které poskytují možnost stravování například seniorům, musí být k elektronické evidenci tržeb přihlášeny už tento rok. Elektronická evidence tržeb se vztahuje na školní jídelny a menzy soukromých škol. V Česku je kolem 40 soukromých vysokých škol, základních a středních škol jsou stovky. „Od elektronické evidence tržeb jsou osvobozeny prodeje obědů žákům a učitelům, řada jídelen ale nabízí stravování například důchodcům nebo rodičům na mateřské dovolené. A na ty se elektronická evidence vztahuje. I v tomto případě záleží na tom, zda strážník jídlo zkonsumuje na místě nebo si ho odnese s sebou. Elektronická evidence tržeb se netýká školních jídelen či bufetů, které jsou provozovány příspěvkovou organizací nebo placeny z veřejných peněz. V jiných situacích bude nutné tržby evidovat, a to včetně plateb elektronickými peněženkami a čipovými kartami,“ řekla Blanka Štarmanová.

Účtenková loterie v praxi

Nedávný veletrh For Gastro ukázal vedle nových trendů v gastro službách také to, jak by v příštím roce mohla vypadat účtenková loterie, kterou Ministerstvo financí ČR v souvislosti s elektronickou evidencí tržeb již několikrát avizovalo. Zatímco návštěvníci z řad veřejnosti se do účtenkového losování nadšeně zapojili, hospodští na téma loterie nešetřili kritikou.

„Vzhledem k tomu, že ve Slovinsku i na Slovensku účtenková loterie úspěšně funguje, chtěli jsme vyzkoušet, jaký zájem by vyvolala u nás. Na našem stánku jsme proto po celou dobu veletrhu tiskli účtenky s **FIK kódy** a zájemci se poté mohli registrovat v naší loterii. Celkem se v průběhu čtyř dnů zapojilo na 500 účastníků. Každý den jsme z nich vylosovali jednoho výherce, který obdržel dárkový šek na 10 000 Kč,“ přibližuje Michal Wantulok, manažer vnější komunikace společnosti Dotykačka.

Podnikatelé se bouří, najdou se ale i zastánci

„Nemám nic proti loterii jako takové, ale jako kontrolní nástroj to rozhodně není v pořádku. Je to hrozně snadno zneužitelné – stačí málo a podnití to k udavačství,“ stěžovala si provozovatelka podniku z Dobříše, která si stejně

jako ostatní kritici účtenkové loterie nepřála být jmenována. Zásadní problém podle ní spočívá v odpovědnosti: „Je extrémně těžké zaškolit do všech nových procesů personál, který ve výsledku za nic nezodpovídá. Ručím za ně já jako majitel, přitom chyby dělají oni. A dělají je často.“

Podobně negativně reagovala také majitelka malé hospody v okrese Praha – východ. „Jsme na malé vesnici, všichni se známe. Stálým zákazníkům nalívám na sekuru, někdo mi platí pravidelně jednou týdně, když jede autem. Funguje to takhle k oboustranné spokojenosti už 24 let. A najednou bych nemohla nikomu dát na dluh? To mi zlikviduje klientelu a můžu zavřít.“

Níjak pozitivně se k loterii nevyjádřila ani provozovatelka několika bowlingových barů z Brna, která ve svých podnicích již 12 let využívá chytrý pokladní systém. „Nevadí mi platit DPH. U nás veškeré zákonné povinnosti dodržujeme. Pokud chce někdo krátit daň, je to jeho věc a stát má spoustu možností, jak provozy kontrolovat. Loterie je ale podněcování k buzeraci a ve své podstatě návrat do předrevoluční doby udavačství.“

Našly se však i výjimky. Například Miroslav Mucha, majitel obchodu se smíšeným zbožím z Mladé Boleslavi, účtenkovou loterii jednoznačně vítá: „Jsem stoprocentně pro. Ohromnou inspirací je mi Thajsko, kde loterie úspěšně funguje již půl století. Je to perfektní nástroj, jak podpořit státní kasu.“

Veřejnost je pro

„Češi jsou hravý národ, takže věřím, že účtenková loterie bude mít úspěch. Já osobně asi počkám, jaké budou podmínky. Úplně si neumím představit, že bych třeba rok schraňovala účtenky. Ale pokud to bude jednodušší, proč bych se nezapojila,“ uvažuje Jarmila Bartáková, první výherkyně z veletrhu.

Obdobně reagovali i další účastníci. „Nikdo z dotazovaných nezmínil, že by měl v plánu obchodníky proaktivně kontrolovat, nebo dokonce na někoho donášet za nesplněnou povinnost. K účasti v loterii je motivuje ryze možnost peněžní výhry. Na druhou stranu pravidla loterie nepochybně budou s kontrolou spojená, takže se není čemu divit, že provozovatelé gastro podniků mají obavy,“ uvádí Michal Wantulok.

Vzorový příklad pro ČR: Slovinsko?

Účtenková loterie ve Slovinsku funguje od letošního roku, kdy na tamním trhu byla zavedena EET. Losování probíhá jednou za kvartál, kdy trojice výherců získává 15 000, 10 000 a 5 000 eur. Za první půlrok bylo do slosování zaregistrováno 15 milionů účtenek. Převážná většina byla odeslána prostřednictvím mobilní aplikace. Ta mimo jiné slouží i k nahlašování obchodníků, kteří nevydávají účtenky.

Celkově se díky EET ve Slovinsku za půl roku zvedl výběr DPH o 51 milionů eur, což v meziročním srovnání představuje 3,3% nárůst. „U stravovacích zařízení DPH narostlo dokonce o 20 %. Pokud si vezmeme, že Slovinsko je zhruba 5x menší trh než Česká republika, a pokud by u nás měla mít EET srovnatelný efekt, dá se očekávat, že by se jen v gastro službách za rok vybrala miliarda korun,“ odhaduje Michal Wantulok. ●

Aha!

Fiskální identifikační kód (FIK) je identifikátor potvrzující, že správce daně zaevidoval tržbu na základě původní datové zprávy. Je to několikamístný unikátní kód generovaný servery finanční zprávy v řádech sekund po obdržení datové zprávy o tržbě.

EET: Nevíte si rady? Postupujte podle videonávodu

O přípravách na EET jsme psali už v minulém čísle, přesto je toto téma stále aktuální. Jaká mohou být úskalí při získávání autentizačních údajů či certifikace? Ve stručnosti odpovídá odborník ze společnosti Dotykačka Michal Wantulok.

Jak rychle získám autentizační údaje?

Rozhodně počítejte s tím, že to nejde obratem. Vydaté-li se osobně na Finanční úřad, administrativa zabere nejméně 20 min. Zároveň počítejte s tím, že s blížícím se prosincem se budou tvořit dlouhé fronty. Online pak získání údajů trvá 3 pracovní dny.

Kde vyřídím certifikaci k EET?

Jakmile budete mít autentizační



údaje, přihlaste se s nimi na www.daneelektronicky.cz. Zde pak vyplněním formuláře přihlásíte svoje provozovny a vygenerujete certifikát, který posléze musíte nahrát do své pokladny. Pozor na důležitou věc: Certifikát si můžete uložit pouze v jediném okamžiku, později už to nejde.

Co když si s něčím nebudu vědět rady?

Celý proces certifikace osobně vyzkoušeli a zpracovali ho do přehledného videonávodu, který můžete najít na youtube kanálu Dotykačky. Vše tedy můžete vyřešit krok za krokem podle videa. Jsou tam i upozornění na veškeré rizikové momenty, takže byste neměli mít žádný problém. Jediná rada na závěr: neodkládejte to na poslední chvíli. **-PR-**

INZERCE



Férově pro všechny

Podnikatelé, přijímáte od svých zákazníků platby v hotovosti, kartou nebo stravenkami? Pak se i vás týká elektronická evidence tržeb. K evidování budete potřebovat pokladní zařízení s internetovým připojením a tiskárnu. Svá zařízení můžete testovat od listopadu 2016.

etržby

FINANČNÍ SPRÁVA

Více informací na
www.etrzby.cz

Pomocníci pro mytí nádobí

Špičkové myčky

Myčky nádobí dnes dokážou umýt téměř cokoli. Zvládnou jak silně zašpiněné nádobí, třeba připečené hrnce a pánve, tak to nejchoulostivější sklo, a to díky nejrozumnějším nabízeným programům. Špičkové myčky umožňují mýt v jednu chvíli odlišnými způsoby různé druhy nádobí.

TEXT: ROMAN PETERKA



V domácnostech myčka přestává být vnímána jako „luxus“ a začíná být považována za běžnou součást vybavení kuchyně. V profesionálních gastronomických provozech se stává naprostou nezbytností. V případě, že by restaurace lpěla na „ruční práci“, může personál strávit mytím nádobí až tři hodiny denně. Nehledě na to, že to znamená vyčlenit někoho čistě na mytí nádobí, vzniká i problém se zvládnutím špiček například v době obědů, kdy sebevykonnější brigádník nezvládá zajistit dostatečně rychlé umytí špinavého nádobí, aby bylo možné v něm v krátké době servírovat pokrmy a nápoje dalším hostům. Navíc, v porovnání s investicí do pořádné, výkonné, profesionální myčky není toto řešení v žádném ohledu úspornější. Byť se to tak na první pohled může zdát.

Stroj vede

Už jen fakt, že nádobí myje lidská síla, tento proces značně prodrazňuje – jak známo, nejdražší položkou je vždy lidská práce. Při správném výběru mycích technologií lze ušetřit pracovní nejen síly zaměstnanců na mnohem potřebnější činnosti, jako je příprava pokrmů a jejich servírování. Šetří se i další náklady. Přestože stále panuje přesvědčení, že ruční mytí nádobí je úspornější než mytí v myčce, opak je pravdou. Pro srovnání: při mytí nádobí v ruce se spotřebuje průměrně čtyřicet litrů vody, na stejné množství nádobí ale běžná myčka nádobí spotřebuje pouhých deset. Nižší je i spotřeba mycích prostředků – což se opět projevuje na provozních nákladech.

Myčka navíc dokáže za méně peněz mnohem více a lepší muziky. V porovnání s ručním mytím je u myčky mnohem vyšší úroveň hygieny – myčka oplachuje vodou o 85 °C, v takové vodě lidská obsluha nezvládne udržet ruku.

Profesionální čistota chce své

Rozhodně ale platí, že je nutné investovat do mycí technologie určené pro profesionální provozy. A to i v případě malé restaurace. Jinak by investice do myčky mohla být vyhozenými penězi. Snažit se ušetřit nákupem myčky určené pro mytí nádobí v domácnosti není dobrý nápad.

Mezi požadavky na to, co by měla umět myčka nádobí v restauraci, a potřebami domácností, jsou totiž značné rozdíly. Profesionální myčka na nádobí by měla

zvládnout hygienicky umýt nádobí v krátkém čase - okolo dvou minut - za nízkých provozních nákladů, s minimálními nároky na obsluhu, tzn. bez předmývání a leštění. Protože během zhruba dvou či tří hodin, kdy je restaurace plná na obědy či večere, se veškeré nádobí otočí několikrát. Není možné čekat třeba hodinu, až myčka umyje jednu „váрку“. Jenže – zatímco u profesionálních myček se doba mytí v rámci jednoho cyklu počítá na minuty, v případě domácnostních myček to může být i dvě hodiny.

Kromě toho myčka pro domácnost v profesionálním zápřahu ani dlouho nevydrží. Domácí myčka je konstruována na podstatně menší počet cyklů, než je tomu u myček profesionálních – zatímco domácí myčka konstrukčně počítá s pouhými desítkami mycích cyklů měsíčně (obvykle není vytižena několikrát za den), profesionální stroje jsou uzpůsobeny na to, aby zvládli měsíčně i několik tisíc mycích cyklů.

Výběr myčky – záleží na nádobí

Základním kritériem pro výběr myčky je její použití - na sklenice, na stolní nádobí, na nádoby určené pro vaření v kuchyni (hrnce, pánve apod.) - množství mytého nádobí a prostorové možnosti.

Každý druh nádobí si žádá trochu jiné zacházení a snažit se vše zajistit nějakým jedním univerzálním řešením není vždy nejlepší cestou k čistému nádobí. Univerzální myčka obvykle představuje kompromisní řešení, které s největší pravděpodobností neumyje opravdu důkladně nic. Důvodem jsou různá znečištění různých druhů nádobí (sklenice, talíře, hrnce) i různá teplota oplachu sklenic a ostatního nádobí (zatímco sklenice potřebují 65 °C, ostatní nádobí vyžaduje 85 °C). Různé potřeby se dají v rámci univerzální myčky do jisté míry řešit správnou organizací – sklenice se myjí jako první, špinavé hrnce až jako poslední. V běžném provozu však taková nutnost organizace mycího procesu přináší celou řadu komplikací a dost často není možné tyto postupy dodržet – aby v určitém okamžiku nechyběly čisté sklenice pro hosty či třeba hrnce na vaření.

Problémem je také používání univerzálních mycích přípravků – agresivní prostředek, který si umí poradit i s pánví, ve které se celý den smažilo, asi nebude nejšetrnějším mycím prostředkem na sklenice či porcelán se zlatým dekorem. Běžně se proto v gastronomických provozech používají alespoň dva mycí stroje – jeden na sklenice a druhý na ostatní nádobí.

V oblasti myček na sklo lze v poslední době zaznamenat stále silnější trend ke specializaci na konkrétní účely, který souvisí se stále náročnějšími požadavky na kvalitu mytí. Jednoduché myčky skla si mnohdy nedokáží tak úplně poradit s některými obzvlášť „neslibatelnými“ a vodě odolnými rtěnkami. Velkým prubířským kamenem pro myčky skla je také kvalita mytí pivního skla - český pivář je na špatně vymyté pivo, kde zůstávají stopy **detergentů**, které ničí pivo, či čepování piva do půllitru, který je ještě teplý po vytažení z myčky (což má na senzorkové vlastnosti podávaného piva neblahý vliv), velmi háklivý. Výrobci reagují a přinášejí další, stále specializovanější technické novinky. Je na zvážení každého provozovatele gastronomického zařízení, co se mu ještě vyplatí a co už je daleko za horizontem jeho potřeb i finančních možností.

Pozor na peníze

Podstatná je i ekonomika provozu. Profesionální myčka může při slušném zacházení vydržet v provozu i deset let. Provozní náklady za tak dlouhou dobu už převyšují pořizovací cenu stroje. Teď jde o to, jak moc budou vysoké. Není tak dobré brát jako jediné kritérium co nejnižší pořizovací cenu myčky – pokud bude nízká cena na úkor kvality, může se stát, že nádobí, aby se skutečně umylo, bude nutné předmývat nebo ho umýt v myčce nadvakrát – což zvyšuje náklady na spotřebu vody, elektřiny i mycích prostředků a také čas potřebný na umytí nádobí.

Důležité je také vzít v potaz to, aby stroj svým výkonem odpovídal provozu – pokud nebude myčka výkonově stačit, bude permanentně přetěžovaná, což se odrazí v kratší životnosti i ve vyšších nákladech na údržbu. Stejně tak je zbytečné kupovat stroj kapacitně „předimenzovaný“ – pokud bude nutné ho každou chvíli spouštět nezaplněný, vede to jen ke zbytečnému plýtvání – náklady na mycí cyklus jsou stejné, ať je myčka naplněna zcela nebo třeba jen z poloviny. ●

Aha!

Detergent je chemická látka určená k čištění. Většina hospodských myje sklo způsobem, který jim doporučí pivovar a používá doporučené mycí prostředky. Někteří ale chtějí ušetřit a kupují si lacinější přípravky, a to se bohužel projeví i na kvalitě piva.

INZERCE

Crystalex



rebecca



CRYSTALEX AWARDED

e-shop

přes 200 položek
www.crystalex.cz

Maso ze dvou úhlů pohledu

Podzim patří zvěřině!

Je jisté, že podzimní období se nese ve znamení zvěřiny. Jestliže ne pro každého, tak pro vyznavače kvalitní gastronomie rozhodně ano. Je to období, kdy je k mání nejčerstvější zvěřina, kdy není problém sehnat jakékoliv maso zvěře, které bylo uloveno ve volné české přírodě. Může to být maso jak srstnaté, tak i pernaté zvěře.

TEXT: HONZA ŠVÁCHA

Jako zvěřina by se nemělo označovat maso divokých zvířat (obvykle jelenů a daňků) chovaných na farmách. Je prokázáno, že maso z faremních chovů má odlišnou strukturu než zvěřina, což je pochopitelné vzhledem k nedostatku pohybu těchto zvířat a jejich krmení granuláty. Ulovená (nikoli poražená) zvěřina získaná odstřelem obsahuje velké množství krve, což je jeden z důvodů její odlišné chuti a tmavého zbarvení svaloviny. Skutečná zvěřina je výživná, lehce stravitelná, má charakteristickou vůni a chuť. Maso z divoké zvěře prokazatelně obsahuje minimum tuku. Zaječí, jelení a srnčí maso je také bohatým zdrojem nenasycených mastných kyselin.

Mix selenu a jelenů

Jak jsme již lehce naznačili na počátku článku, používá se zvěřina k přípravě nejrůznějších jídel. Je pravda, že tyto pokrmy jsou výrazně dražší, než pokrmy připravené z obyčejného masa, avšak i to má svůj důvod. Nešlechtěná zvěř se živí potravou nalezenou ve volné přírodě. Právě proto její maso charakterizuje vysoký obsah vitaminů skupiny B, minerálních látek (draslíku, hořčíku a fosforu) a dokonce i stopových prvků (železa, zinku a selenu). Zvěřina je málo tučná a lehce stravitelná, zaječí, jelení a srnčí maso je navíc bohatým zdrojem nenasycených mastných kyselin. A co si budeme povídat, ulovit zajíce, srnce či jelena je podstatně obtížnější a tím i nákladnější než získat hovězí z velkochovu.

Jak se dělí zvěřina:

Spárkatá zvěř

jelen, srnec, daněk, kanec, muflon

Drobná zvěř srstnatá

zajíc, králík

Drobná zvěř pernatá

divoký krocan, divoká husa, divoká kachna, bažant, koroptev, křepelka

Pohled 1: Prohlížeč zvěře

Dříve, než se maso ze zvěřiny dostane do kuchyně v hotelech a restauracích, musí přijít někdo, kdo po ulovení dokáže posoudit, zda po konzumaci zvěřiny neskončíme s pokazenými vnitřnostmi na lékařském oddělení. Člověku, který je (vedle veterináře) schopen zpracovateli masa podobnou službu nabídnout se říká prohlížeč zvěřiny a jeho funkce vznikla na základě nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. 4. 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu.

Prohlížeč zvěře provádí prvotní vyšetření zvěře po ulovení. Na základě jeho posouzení může lovec uvolnit ulovený kus pro spotřebitele v jeho domácnosti, nebo do místního maloobchodu nebo maloobchodního zařízení.

A co se vlastně na odlovené zvěři posuzuje či prohlíží? „Jde o celkovou kondici ulovené zvěře, stav srsti, sliznice tělních dutin a vnitřní orgány. Posuzuje se, zda stav odpovídá normálu, zda nevykazuje nějaké odchylky od normálu, které by zakládaly podezření na špatný zdravotní stav uloveného kusu. V přípa-



„Součástí prohlídky je i posouzení správného zacházení s kusem po jeho ulovení - to znamená včasné a správné vyvrhnutí anebo například vhodný transport.“

Ladislav Vybíral,
prohlížeč

dě podezření na něco takového je proveden záznam, popis odchylky a případ je oznámen příslušné veterinární správě. Součástí prohlídky je i posouzení správného zacházení s kusem po jeho ulovení – to znamená včasné a správné vyvrhnutí anebo například vhodný transport. U zvěře vnímavé na trichinelózu (divočák) je navíc vyžadováno a prováděno vyšetření akreditovanou laboratoří na přítomnost svalovce a teprve až po negativním výsledku vyšetření může být zvěřina dále distribuována. Toto vyšetření si povinně zadává uživatel honitby, uvádí pro náš magazín prohlížeč Ladislav Vybíral a vysvětluje, že bez prohlídky může konzumovat zvěřinu pouze lovec, nebo účastník lovu a to pouze pro vlastní spotřebu. „Bohužel pořád existuje pytláctví, takže se prodej zvěřiny bez kontroly nedá vyloučit. Podle mého názoru si však dnes žádný uživatel honitby netroufne prodávat zvěřinu nekontrolovaně.“ Velká většina zvěřiny jde do oběhu přes tzv. zvěřinové závody, kde je každý kus podroben veterinární prohlídce. Pokud bude restaurace prodávat maso bez kontroly, může se v případě výskytu trichinelózy jednat i o obecné ohrožení.

Aha!

Trichinelóza je parazitární onemocnění s příznaky postižení střeva a svalů. Původcem je červ svalovec stočený, *Trichinella spiralis*, a vzácněji jiné druhy svalovců. Zdrojem nákazy ve střední Evropě bývají divoká prasata a klobásky či slanina připravené z jejich masa a konzumované bez dostatečné tepelné úpravy. Maso obsahuje larvy, které se ve střevě vyvinou v dospělé červy. Samice zde rodí larvy, které se krevní cestou dostávají do kosterního svalstva i jiných orgánů. V ČR se nákaza v porážkových prasatech již dlouhá léta nevyskytla. S onemocněním se můžeme setkat u osob, které se nakazily v zahraničí nebo konzumovaly tepelně neopracované masné výrobky přivezené z ciziny. Inkubační doba je 5 až 30 dnů. Onemocnění začíná horečkou, bolestmi břicha a průjmem. Po několika dnech se objeví úporné bolesti svalů, alergické otoky, vyrážka a někdy i známky postižení srdce nebo mozku. U těžkých průběhů je třeba celkovou zánětlivou reakci tlumit kortikoidy a často je nutná intenzivní péče. Veterinárně nekontrolované masné výrobky je třeba vždy důkladně tepelně opracovat.

Pohled 2: Divoká zvěř v restauraci

Unás v restauraci Šalanda v Rakovníku připravujeme zvěřinu na základě speciálních víkendových nabídek a tomu přizpůsobujeme i výběr jídel ze zvěřiny. Na zvěřinu máme vlastní soukromé prodejce a nejsme tak závislí na někdy až příliš předražených velkoobchodních dodavatelích,“ uvádí pro Svět H&G kuchař Zdeněk Šorsák.

Mimo jiné nás zajímalo, jak moc záleží na ročním období a zda je v době honů zvěřina skutečně v menu častěji než v jiné části roku. Dostalo se nám vysvětlení, že období je při přípravě zvěřiny zásadní. Jde o to, že v zimních měsících, kdy probíhají hony, je zvěřina na trhu nepřeberné množství. „Naše restaurace zvěřinu upravuje od podzimu do jarních měsíců. Je to závislé právě na pestré nabídce dodavatelů, pochopitelně se také u nás v restauraci snažíme, aby jídlo na talíři dávalo nějaký smysl. Samozřejmě není striktně dané, že připravujeme zvěřinu jen



„V dnešní době je velká spousta dodavatelů, kteří dbají na to, aby kvalita dodávaného masa byla ta nejlepší.“

Zdeněk Šorsák,
kuchař

v tomto období, vždy je tu prostor pro osobní přání zákazníka. Zvěřinové hody se dají připravovat i v letních měsících, ale vždy až po vzájemné domluvě, co by si vlastně zákazník představoval mít na menu. A musí se samozřejmě počítat s tím, že maso bude nejspíše z mražených zásob velkoobchodních dodavatelů.

Na počátku naší diskuze Zdeněk Šorsák uvedl, že restaurace získává zvěřinu od vlastních soukromých prodejců. „V dnešní době je velká spousta jak soukromých, tak velkoobchodních dodavatelů, kteří dbají na to, aby kvalita dodávaného masa byla v nejlepší kvalitě. Naši kuchaři byli pozváni na prohlídku do firmy Bidvest, kde se o zvěřinu stará vnitřní firma Petron. Mohli se zde zúčastnit podrobné prohlídky kompletního provozu na zpracování zvěřiny,“ říká Zdeněk Šorsák a dodává, že pokud jde o zvěřinu, speciality z tohoto masa se vždy prodávají lépe než ostatní položky z jídel-

ního lístku - především z důvodu prodeje pouze několika měsíců v roce.

Přemnoženo? Poznáte podle ceny

Podle informace dalších kuchařů, je příprava zvěřinových pokrmů stejně náročná jako příprava běžných jídel s tím, že se zde navíc využívá nakládání do vína s kořením, zeleninou či bylinkami. Tepelné úpravy jsou rovněž stejné jako u běžných jídel, využívá se pomalé dušení, šetrné pečení, grilování, marinování, systém sous-vide, atd.

A zajímavost na konec kuchařské části článku: Na jídelničních restauracích i na ceně masa se pozná, že je přemnožena černá zvěř. I přesto se kuchařská odborná veřejnost domnívá, že vzhledem k tomu, jaké množství kančího masa a za jakou cenu se přiváží do výkupu, by mohla být finanční náročnost zmíněného produktu i nižší.

Pro kuchyni se nejvíce loví srnčí

Na počátku cesty zvěřiny na stůl stojí lovec. Samozřejmě, pokud se bavíme o divoké zvěři a skutečné zvěřině a ne o zvěři z velkochovů. Jedním z takových lovců je i Jiří Lengyel. Ředitel společnosti Městské lesy Rakovník, která hospodaří na téměř jeden a půl tisíce hektarů lesů. Právě on velmi dobře ví, jak to s pořizováním zvěřiny chodí. „Lov není jen prosté zabíjení zvěře,“ říká pro Svět H&G vášnivý myslivec.

Jak vypadá cesta uloveného kusu na stůl v restauraci?

Lovec kus vyvrhne, tedy vyjme vnitřnosti od tlustého střeva až po jícen. Kus označí plombou s evidenčním číslem a může vyrazit z revíru s uloveným kusem. Dále je třeba vyplnit Lístek o původu zvěře, kde se uvede druh zvěře, jeho pohlaví, datum, série a číslo plomby. Zároveň je nutné do Lístku zajistit razítko a podpis prohlížeče zvěře, který potvrdí nezávadnost a možnost spotřeby. Pro vlastní spotřebu či k prodeji je ještě u černé zvěře nutné vyšetření na svalovce. Veterinární ústavy v jednotlivých regionech provádějí vyšetření odebráním vzorku z malé části bránice a zpravidla do dvou dnů vystaví protokol o nezávadnosti kusu černé zvěře. To ovšem platí pro vlastní spotřebu nebo drobný prodej, velkovýkupy zvěřiny si zpravidla provádí vyšetření na svalovce sami.

V jakém období se koná nejvíce honů?

Pro myslivce začíná nový myslivecký rok 1. dubna každého roku. Selata a lončáky černé zvěře lze lovit celý rok, ale skutečná lovecká sezóna začíná 16. května, kdy je možné začít lovit srnce. Lovecké období pak graduje podle toho, jak přichází říje jednotlivých druhů spárkaté zvěře: Jelena evropského, jelena siky, daňka evropského a muflona.

Která zvířata se nejvíce loví do zvěřinové kuchyně?

Pro svoji nezaměnitelnou chuť zvěřina srnčí, přičemž nejvyšší výkupní ceny jsou asi 105 korun za kilo v kůži, pak zřejmě sika, daňčí, černá a muflon. Samozřejmě záleží na věku ulovené zvěře: čím je ulovené zvíře mladší, tím je vhodnější ke spotřebě v domácí

kuchyni. Samozřejmě se loví rovněž kusy dospělé, které si najdou zpravidla svoji cestu ke spotřebiteli přes výkupy zvěřiny. Například sele divočáka do cca 30 kilo, to je výborná zvěřina, ale znamená pro velkozpracovatele malou výtěž po vykostění. Existuje mýtus, že je nejchutnější daňčí zvěřina, tu však zcela předčí zvěřina ze siky. Barvou masa, chutí i délkou svalových vláken.

Snížilo přemnožení divokých prasat cenu jejich masa?

Výkupní ceny černé zvěře se snížily zvláště v roce 2014. Tehdy v závěru sezóny už výkupny dokonce neměly zájem o selata divočáků, přestože se výkupní cena pohybovala okolo dvaceti korun za kilogram. Spotřebitel v restauraci a ani prodejny masa to však bohužel nepoznali. Cena zvěřiny v prodeji se totiž i nadále pohybovala

kolem 250 korun za kilogram. V současné době se přesto dá říci, že zájem velkovýkupců zvěřiny neklesá.

Které maso je nejkvalitnější?

Záleží na vkusu každého. Všeobecně však lze uvést, že maso z mladé a řádně ošetřené zvěře.

Vyplatí se lovit pernatou zvěř?

Lov pernaté zvěře se provozuje spíš pro lovecký zážitek než pro velký užitek ze zvěřiny. Stavby opravdu divokých bažantů a kachen jsou totiž velmi nízké.

Kolik lesní zvěře se uloví například v rakovnických lesích?

V našich lesích, kde je výměra honitby 1400 ha, se vyskytuje zvěř srnčí, černá a občas se ukáže pár kusů daňčí nebo jelena siky. Z drobné zvěře se nejvíce loví zajíc, bažant nebo kachna divoká.

V roce 2014 se například ulovilo 165 kusů černé zvěře, což byl rekord, další rok to bylo již pouze 85 kusů. Černá zvěř se loví individuálně nebo formou naháněk se zahraničními lovci. Ti si pak vždy rezervují další termíny příštího roku, dá se tedy předpokládat, že jsou s formou a výsledkem lovů spokojeni. Výsledkem pro nás je skutečnost, že máme pět let stále lovecké hosty, kteří hodnotí naši přípravu lovů jako profesionální. Je třeba dodat, že se tito lovci pohybují po celém světě a mají bohaté zkušenosti.

Je zvěřina dostatek?

Dá se říci, že ano, ale jak jsem již říkal: běžný spotřebitel, pokud si ji chce koupit v obchodě, nemá moc na výběr a vzhledem k ceně vybere kuřecí.

Kdy se zvěřina ze zákona neloví?

Loví se různé druhy zvěře podle zákonem upravené doby lovu. Celkově se dá říci, že zvěř nelovíme v době kladení mláďat, podle druhu od března do června. Celoročně se loví jen prase divoké. To je trochu problém. Sele lze lovit celoročně, takže pokud lovec střílí desetikilové sele ještě s bílými pruhy, je sice idiot, ale ze zákona nic neporušil. Podobní lovci se pak rádi zaštiťují vysvětlením, že je prase přemnožené. Lov však není jen prosté zabíjení lovné zvěře, měl by splňovat i hodnotnější atributy než „udělat díru do zvířete.“ Zvěř lovíme pro lovecký zážitek, trofej a zvěřinu.

Existuje problém s pytláky?

V případě, že ano, lze jej řešit?

Pytláctví bylo, je a bude. Dnes však existuje v jiné formě, než tomu bylo kdysi. V historii pytlák lovil většinou pro vlastní potřebu, z bídy. Svědčí o tom mnoho pomníků na Křivoklátsku, kde docházelo mezi pytláky a hajnými k přestřelkám a dokonce i úmrtím. Dnes je pytlák moderně vybavený, vlastní legální zbraň a někdy působí i v myslivecké společnosti a má lovecký lístek. Pokud je poptávka po zvěřině, pak existují ti, co střílí zvěř na kšeft, na kilogramy pro peníze. Jsou však i pytláci, kteří to dělají pro adrenalin a trofeje. Ti uloví kus a pak zvířeti uříznou pouze hlavu s trofejí a tělo nechají ležet. ●



Společnost Alukov se prezentuje na významných veletrzích

Zastřešení CORSO získalo ZNÁMKU KVALITY



Posuvné zastřešení terasy CORSO, které vyrábí tradiční český výrobce, společnost ALUKOV, získalo ZNÁMKU KVALITY v kategorii Výrobek – technologie pro stavitelství a architekturu v rámci soutěže Stavba roku 2016. Firma dál neustává ve své prezentaci a předvádí svoje unikátní řešení pro hotely, restaurace i další firmy a soukromníky na veletrzích. Má za sebou úspěšný For Arch a vystavovat bude začátkem listopadu i na olomouckém Stavotechu.

Není divu, že Nadace pro rozvoj architektury a stavitelství ocenila výjimečné vlastnosti posuvného zastřešení právě terasy CORSO. Nadace má na starosti péči o rozvoj architektury, stavitelství a urbanismu, o estetickou, technickou, ekonomickou a sociální kvalitu, a o průřez těchto činností do tvorby životního a obytného prostředí. Porota na zastřešení CORSO ocenila především jeho variabilitu, která umožňuje velmi rychle celou terasu uzavřít a přizpůsobit ji tak náhlým změnám počasí a dále vyzdvihla lehkost posuvu, použité technologie a kvalitu zpracování. CORSO umožňuje rozšířit obytný prostor domu a nabízí architektům i zákazníkům nové možnosti využití terasy.

„Získání ZNÁMKY KVALITY je oceněním našich výrobků CORSO a dává nám energii do další práce. Z ocenění máme radost,“ říká Jan Zitko, majitel společnosti ALUKOV. „Je to skvělá zpráva pro naše zákazníky a i pro celou naši firmu. Zákazníci mají jistotu, že jejich volba je správná a pro nás je ZNÁMKU KVALITY potvrzením, že to co děláme, děláme dobře,“ dodává marketingový ředitel společnosti Zdeněk Kohák.

Setkejte se s Alukovem

Společnost ALUKOV vedle zastřešení teras ale produkuje i bazény a vířivé vany. Každoročně se proto účastní desítek českých i zahraničních veletrhů. Nechyběla ani na jednom z největších českých stavebních veletrhů For Arch. Desetitisícům návštěvníků ukázala na konci září nové trendy v zastřešování a představila své produktové novinky: zastřešení CORSO ULTIMA s odlehčenou rovnou střechou a panoramatickými výplněmi a neviditelné bazénové zastřešení TERRA. „Veletrhy jsou pro nás vždy skvělou příležitostí pro setkání se zákazníky, při kterém můžeme naslouchat jejich potřebám a inspirovat je novými trendy v bydlení,“ říká Zdeněk Kohák. Veletrhy pro ALUKOV ale neznamenají pouze produktovou prezentaci, ale také zábavu a doprovodný program. „Tento rok jsme návštěvníkům společně s herci a zpěváky z divadla Kalich připravili ukázkou z úspěšných muzikálových představení Pomáda, Horečka sobotní noci a hity skupiny Elán z muzikálu Osmý světadíl. Kromě toho jsme sportovním příznivcům uspořádali také setkání a autogramiádu s olympijským vítězem Alešem Valentou,“ dodává Kohák.

-PR-

Novinky ALUKOVu:

CORSO ULTIMA - moderní zastřešení terasy

Jedná se o moderní architektonicky a designově čisté zastřešení s liniově rovnými střešními tabulemi a velkými prosklenými plochami, které umocňují prostorný dojem. Boční části zastřešení CORSO ULTIMA byly zbaveny sloupků pro zajištění ničím nerušeného výhledu. Zastřešení je vybavené moderními způsoby ovládání a je možné dokoupit řadu užitečných doplňků, jako například mostky, stínění ve střeše i bocích nebo vlastní vchod pro domácí mazlíčky.

TERRA - neviditelný pomocník

Další představenou novinkou na For Archu bylo nejmenší bazénové zastřešení TERRA, které téměř kopíruje povrch terénu. Jednokolejnicový systém zaručuje bezbariérový přístup ze třech stran bazénu, je nenáročný na místo, snadný na údržbu a lehce se posouvá. Vysoké nároky na bezpečnostní prvky a odolnost samotného zastřešení i vodící kolejnice jsou u TERRA standardem, stejně jako certifikace nosnosti sněhu a odolnosti proti větru.

Hurá na Stavotech!

Pokud jste neměli možnost For Arch navštívit, máte příležitost si zastřešení společnosti ALUKOV prohlédnout na veletrhu STAVOTECH, který se koná ve dnech 3. - 5. listopadu v Olomouci. Mimo to jsou zastřešení zájemcům celoročně k dispozici v showroomech ALUKOV v Praze v Karlíně nebo v Orli u Chrudimi, kde jsou nápomocní i zkušení profesionálové připraveni poradit. Více informací, včetně videorecenzí spokojených zákazníků, naleznete na stránkách www.alukov.cz.

Šetřit energiemi se dá i v náročném restauračním provozu

Lidé, bděte! A šetřte

Gastronomické podniky patří svou spotřebou energií k těm, které tyto položky zatěžují nejvíce. Nicméně i v tak náročném prostředí se dá velmi výrazně ušetřit a investovat tyto prostředky do jiné sféry potřeb společnosti. Energetických úspor lze docílit zateplením, používáním nových energeticky úsporných spotřebičů místo těch častaralých, ale i účinnějšími kotly pro vytápění.

TEXT: JAN ČERNÝ

Firmy se nicméně nechovají racionálně. Podle nedávného průzkumu AMSP ČR a energetické skupiny RWE malé a střední podniky energetické náklady většinou aktivně neřídí, přestože vidí v úsporách energie potenciál. Překvapivé je to, že nemají jasno ani v nabídce, ani v konečné efektivitě úsporných opatření.

Největší potenciál úspor energií vidí malé a střední podniky v aplikaci nových postupů s využitím již dostupných technologií. Aby nějakou energii ušpořily, firmy si osvojily některé nové technologie, nejčastěji využívají termoregulace a LED osvětlení. Společnosti, které utratí za energii přes 4 miliony korun ročně, se již orientují v sofistikovanějších řešeních, jako jsou např. on-line měření spotřeby energií. A kde lze tedy ušetřit v gastronomických provozech?

Vytápění, ventilace a klimatizace

Vytápěcí systém a zejména ohřev vody sebere v podniku až 40 procent veškerého využití energie. Prvním a často opomíjeným problémem

v této části, je nedostatečná údržba a pravidelné servisní prohlídky všech zařízení. Dalším důležitým prvkem pro optimalizaci výdeje energií jsou funkční termostaty ve všech prostorách provozu, tak aby se efektivně zabránilo přetopení a následně zbytečné ztrátě tepla. Vhodné je nastavit automatický časovač, který bude regulovat teplo v různých částech budovy v jiných časech. Rovněž pozor na digestoře. Mějte je v provozu, pokud je to nutné. Odsávají totiž nejenom pachy, ale i teplo. Klimatizace jsou v současné době velmi nadužívané a jsou jedním z hlavních problémů neúsporných podniků, které jsou schopny nechat přístroje zapnuté i v relativně normálních venkovních teplotách mezi 24 až 26 stupni Celsia.

Ohřev vody a její následné uchovávání v potřebné teplotě se jeví jako snadný úkol, nicméně pro následné využití se udává hodnota 60 stupňů Celsia jako optimální užitkové teplotě. Příspěvkem tomu daný výdej energie. Firma Miele jde zase o něco dál. Ještě větší potenciál úspor u jejich praček a sušiček se skrývá v alternativních způsobech ohřevu vody. Tak lze sušičky H2O lev-



ně vyhřívat pomocí horké vody, která se získá například solárním ohřevem, dálkovým vytápěním, zbytkovým teplem z prádla nebo jako vedlejší produkt při chlazení **kogenerační jednotky**. Teplá voda ohřívá prostřednictvím topných spirál procesní vzduch v sušičkách. Sušicí programy byly speciálně optimalizovány pro použití při nižších teplotách procesního vzduchu, což je šetrné k prádlu.

Osvětlení

V současné době již je standardním vybavením podniků již zmíněné osvětlení LED, které dokáže ušetřit až 80 procent energie oproti standardním žárovkám. V tomto případě se nebojte i vyšších vstupních nákladů, úspora je poté opravdu znát.

Chlazení

Chladicí systémy jsou rovněž podstatnou částí, v které lze ušetřit na energiích. Stačí přitom pravidelně kontrolovat těsnění u dveří, které by měly navíc zůstat co nejvíce zavřené. Optimalizovat i rozložení potravin, které je nutné mít chlazení a uskladnit mimo takové, které není nutné chladit. „Vzhledem k tomu, že klimatizační a chladicí systémy pracují ve velmi dlouhých cyklech, úspora energie je v této oblasti velmi znatelná. Nicméně jsou zde značné rozdíly mezi jednotlivými aplikacemi. Například velké kondenzátory, které jsou obvykle umístěny vně budovy samotného provozu, mají odlišné požadavky na ventilátor, než jsou třeba u chladicích

Aha!

Kogenerační jednotky jsou vysoce sofistikovaná technologická zařízení určená ke společné výrobě elektřiny a tepla. Jedná se spojení spalovacího motoru, generátoru, soustavy tepelných výměníků a řídicího systému, který umožňuje jednotky řídit jak místně, tak i dálkově pomocí PC, přes Internet nebo třeba přes mobilní telefon.

pultů a boxů. Je proto nutné hledat zařízení s vysokou životností v kombinaci s nízkou hlukovou hladinou,“ uvádí Aleš Jakubec ze společnosti ebm-papst. I pro tento případ platí, že by se na těchto zařízeních nemělo šetřit.

Inteligentní řízení dat

Automatizované systémy dnes dokáží plně kontrolovat a řídit využití jednotlivých přístrojů v restaurační kuchyni, anebo jiné části provozu. Přístroje propojeny pro situaci takzvaného vypnutí při extrémně vysokém zatížení nebo k systému optimalizace energie: to zajišťuje, že v případě vysoké spotřeby elektrické energie se jedno nebo více zařízení na krátkou dobu vypnou. Například když je v poledne v kuchyni v provozu mnoho spotřebičů, může pračka automaticky pozdržet svůj chod. To může, v závislosti na použití, snížit spotřebu špičkového proudu, a tím i celkové náklady na elektrickou energii až o 25 procent. Touto cestou se už před lety vydal řetězec McDonald's. Společnost začala využívat

využívat technologii ke komunikaci a výměně dat mezi různými částmi kuchyňského zařízení ve svých restauracích, což umožňuje vývoj aplikací pro zdokonalování procesů, řízení využití energie a úsporu nákladů na údržbu. Tato komunikace probíhá ve stávajících přenosových vedeních. To umožňuje snadnou instalaci a dodatečnou montáž zařízení, aniž by musela společnost McDonald's při instalaci bourat zdi.

Okna, dveře

Otevřenými okny se dovnitř domu či bytu dostane až 95 % vzduchu. Nejlepší je krátké, ale intenzivní a pravidelné větrání, které též snižuje vlhkost a brání vzniku plísní. „Ztrátu tepla dnes umí zastavit moderní dveře a okna, ale i kvalitní stínění. To dokáže snížit náklady na vytápění až o 10 procent,“ uvádí Lubomír Valenta, manažer společnosti Lomax, která se specializuje na výrobu garážových vrat, rolet, venkovních žaluzií a vchodových dveří. „Exteriérová stínicí technika v zimě brání únikům tepla a v létě šetří energii vydávanou na klimatizaci. Pokud jsou rolety na noc zavírány, místnost vychladne zhruba o 1,5 stupně, jsou-li však otevřené, klesá až o 3 stupně,“ dodává Valenta.

Závěrečné doporučení lze definovat jako schopnost vyjednávání s dodavateli energií. Trh v České republice tuto možnost poskytuje, nicméně je nutné se obrnit trpělivostí a hlavně ověřovat subjekty, které nám dodávky energií nabízejí. I tak však lze ušetřit minimálně 10 procent za rok oproti standardní spotřebě. ●

Prezentace společnosti Frima

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112L: novinka do vaší kuchyně

Firemní filozofie společnosti FRIMA, a to nabízet zákazníkům vždy maximální užitek, je na trhu prověřována v pravidelných intervalech. Za tímto účelem byl v roce 2015 proveden průzkum, jehož se zúčastnilo téměř 400 zákazníků z klíčových trhů Německa, Švýcarska a Francie. Výsledky potvrzují vynikající pozici společnosti FRIMA na trhu a její výhradní orientaci na zákazníky. 97 % dotázaných zákazníků by si přístroj VarioCooking Center® kdykoli znovu koupilo. 90 % z nich potvrdilo, že se díky používání zařízení VarioCooking Center® výrazně zkrátila doba výroby, a 78 % uživatelů spontánně uvedlo, že se při používání zařízení VarioCooking Center® také citelně zkrátily doby čištění. Největší zpětné vazby od zákazníků však také jasně ukazují, že volba modelu série MULTIFICIENCY dosud nedokáže splnit všechny požadavky zákazníků. Zákazníci restaurací si přejí ještě více objemu na malé ploše, zákazníci z oblasti

závodního stravování usilují o vyšší flexibilitu.

Reagujeme na požadavky

Společnost FRIMA na tuto skutečnost zareagovala a uvedla na trh produktovou novinku, kterou poprvé představila na veletrhu Inter-gastra ve Stuttgartu: VarioCooking Center MULTIFICIENCY 112L. Díky oběma svým nádobám nabízí toto zařízení nejvyšší míru flexibility jak ve výrobě, tak i v oblasti à la carte a díky svému vysokému objemu (50 litrů) současně poskytuje dostatek plochy na pečení a kapacitu na vaření i v době největšího provozu. Ergonomicky optimalizovaná výška dna nádoby mimoto usnadňuje dlouhé procesy restování na rozdíl od stejně velkých nebo větších sklopných pánví nebo multifunkčních varných zařízení.

„Novým modelem 112L jsme vyplnili mezeru v portfoliu našich produktů a nabízíme zákazníkům v rámci série MULTIFICIENCY ještě širší výběr. Pro toho, kdo po-

trebuje zůstat na jedné straně flexibilní a má k dispozici omezené prostory, ale na druhé straně musí v době největšího provozu připravovat velké množství jídel, je zařízení VarioCooking Center® optimálním řešením,“ vysvětluje hrdě Petr Lupínek, předseda představenstva společnosti InterGast a. s., exkluzivní prodejní partner Frimy pro Českou republiku a Slovensko.

Je úsporný

Stejně jako všechna zařízení nejnovější série dosahuje i zařízení VarioCooking Center® 112L ve srovnání s běžně používanými kuchyňskými přístroji až 40% úspory energie a příprava je v něm až 4x rychlejší. Zatímco se v jedné nádobě vaří těstoviny, v druhé se připravují steaky. Další kapacitu zajišťuje funkce vaření přes noc, která bez nutnosti sledování umožňuje přes noc přípravu pečení nebo fondů. Integrovaný inteligentní řídicí systém zajišťuje dokonalé výsledky vaření. Nudle jsou na konci doby přípravy automaticky



vyjmuty z vody, zařízení se samo přihlásí, když je potřeba obrátit minutky, a reguluje teplotu s přesností na sekundy, takže tekutiny nikdy nepřetečou a pokrm se nepřipálí.

S více než 20 tisíci nainstalovanými zařízeními v Evropě je společnost FRIMA nespornou jedničkou na trhu s multifunkčními varnými zařízeními. Okolo 70 patentů, přihlášek patentů a užitných vzorů jen potvrzuje tuto výjimečnou pozici na trhu, kterou plně potvrzují sami zákazníci: 97 % z nich by si zařízení VarioCooking Center® kdykoli zakoupilo znovu (průzkumu trhu společnosti FRIMA v roce 2015 v Německu, Švýcarsku a Francii). **PR**



Jak připravit správnou hotelovou snídani

Bez snídane ani ránu!

Pocit bezpečí je pro hotelové hosty důležitý. Při výběru ubytovacího zařízení je právě tento faktor jedním z nejdůležitějších – hned za čistotou. A k bezpečí patří i dobrý zámek na dveřích do jeho pokoje. Ty jsou tím jediným, co odděluje „jeho“ osobní prostor od vnějšího světa. A chce mít pocit, že za nimi bude on – i jeho věci – v bezpečí. Klíč od hotelového pokoje se ale v budoucnu může stát muzejním exponátem. Stoupá obliba kartových systémů a o své místo na slunci se hlasitě hlásí i chytré mobilní telefony. Je jen otázkou času, kdy začnou moderní technologie hrát roli ještě klíčovější.

TEXT: ROMAN PETERKA

Snídání obvykle většina z nás začíná svůj den, i když v dnešní uspěchané době je i velký počet těch, kteří ji zcela vynechávají. Podobné pokusy „ušetřit čas“ vynecháním snídane se ale odehrávají spíše v podmínkách domácností. Host v hotelu si snídání obvykle ujit nenechá – už jen proto, že si může užít luxusu najíst se jídla, s jehož přípravou se on sám nemusel nijak namáhat a v klidu tak vplout do nového dne.

Pro hotel je snídání důležitou vizitkou kvality služeb, právě tady se může rozhodovat o hostově dojmu z celého pobytu. Podmínkou úspěchu je především dobře koncipovaná snídaně. Provozovatel hotelu, který nabízí snídání v podobě oblíbeného a rozšířeného samoobslužného bufetu, musí ale pečlivě plánovat. Pokud nechce provozovatel hotelu řešit každou položku snídane zvlášť, může využít nabídky dodavatelů ucelených snídaněových programů.

Jak ukázal rozsáhlý průzkum potřeb zákazníků pro sektor hotelnictví, který před pěti lety zpracovala pro Ministerstvo pro místní rozvoj agentura GfK, je kvalita pokrmů a především pak kvalita snídane stejně důležitým prvkem kvality služeb, jako třeba správné vyúčtování pobytu, flexibilita při odstraňování závad nebo promptní vyřizování přání a stížností.

„Nejdůležitější na každé snídání v jakémkoli gastronomickém zařízení je její prezentace. Je třeba si uvědomit, že dobrou kvalitu ubytování může zkazit špatná snídání, na které je vidět, že není pro hostitele prioritou,“ říká Radim Kopecný, ředitel prodeje do gastronomie ČR společnosti Bidvest Czech Republic, která patří k předním dodavatelům produktů pro gastronomii.

Správný začátek dne

Pro hosta v hotelu je snídání příležitost, jak příjemně a chutně začít den a zároveň dát tělu první porci „paliva“ pro všechny činnosti, které ho v ten den čekají. Pro hotel je snídání důležitou vizitkou kvality služeb, právě tady se může rozhodovat o hostově dojmu z celého pobytu. Pokud bude vzpomínat především na to, že se snídání omezovala na dva dny staré pečivo, pár plátků oschlého sýra a oschlou šunkou, rozhodně nebude spokojen a nebude dělat mezi svými známými hotelu dobrou reklamu – i kdyby ostatní služby byly perfektní. Zároveň je snídání pro jakoukoli restauraci, jež má otevřeno od rána – nejen tu hotelovou – prvním provozním obdobím dne, kdy může vydělat na svých hostech. A vydělat celkem dobře a jednoduše. K podávání snídane nepotřebuje podnik žádné složité kuchyňské technologie, obvykle nejsou potřeba ani žádné velké odborné znalosti personálu, který je připravuje – i když například zdánlivě jednoduchá míchaná vajíčka se dají nezkušenou rukou zkažit při přípravě až dost. Podmínkou úspěchu je především dobře koncipovaná snídaněová nabídka – a to nejen z pohledu hosta (aby byl spokojen a měl pocit dostatečného výběru), ale i z pohledu poskytovatele snídane (aby vydělal).

Bufet není švédský stůl

Možností, jakým stylem přistoupit k organizaci snídane v hotelu, je více. Asi nejrozšířenějším způsobem v současnosti je styl samoobslužného bufetu. Pro tuto formu snídane se vžil v ubytovacích zařízeních u nás označení „švédský stůl“.

Snídaněové sety hotelu Chateau St. Havel

PRAHA

- míchaná vajíčka se šunkou, vařený párek
- máslo, marmeláda, hořčice
- ovocný salátek, pečivo, džus, teplý nápoj dle výběru, jablečný štrůdl

LONDÝN

- pečené žampiony, slanina, párky, houby, rajče, sázené vejce
- ovocný salátek, tousty, džus, máslo, hořčice, teplý nápoj dle výběru

NEW YORK

- pečená vejce, slanina, tousty, hranolky, máslo, kečup
- palačinka s javorovým sirupem
- ovocný salátek, džus, teplý nápoj dle výběru

PAŘÍŽ

- čerstvé sýry, croissant
- omeleta s žampiony a mini tomaty, máslo, marmeláda
- ovocný salátek, džus, teplý nápoj dle výběru, pralinka

OSLO

- bílý jogurt, müsli
- míchaná vajíčka s lososem, celozrnné toasty, máslo, marmeláda
- ovocný salátek, džus, teplý nápoj dle výběru

Natolik, že v obecném povědomí jak hostů, tak hoteliérů pojmy samoobslužný bufet a švédský stůl už dnes zcela splývají. Přitom většina snídaněových bufetů nemá s tím, co skutečně původně označuje pojem „švédský stůl“ nic společného. Ten skutečně pochází ze Švédska, ve švédštině se jmenuje smörgåsbord, což je složenina ze slov bord (stůl) a smörgås (sendvič), v Norsku se používá výraz koldtbord – studený stůl. Základem pravého švédského stolu jsou studené mísy, chlebičky, jednohubky, sýry, plátky masa, různé sladkosti i ovoce. Někdy nechybějí ani teplá jídla. Důležitou složkou jsou ryby v nejrůznějších úpravách a sýry. Původně byl součástí klasického švédského stolu silný alkohol, který se podával před samotným jídlem pro povzbuzení chuti. Pravý švédský stůl ale nikdy není podáván jako snídání.

Recept na bufetovou snídání

Ať už se ale snídání podívána formou samoobslužného bufetu označovat jakkoli, je nutné si při její přípravě a kalkulaci uvědomit pár základních pravidel. Cena bufetu je ve většině případů započtena do ceny pokoje. Bufet může být kromě hotelových hostů zpřístupněn i hostům „z ulice“ – v takovém případě je ale nutné dobře nastavit cenu, kterou tyto hosté odjinud za možnost účasti na bufetu zaplatí.

Snídaněový bufet je hosty velmi oblíbený pro možnost velkého výběru podle vlastní chuti. Zároveň může být i ekonomicky zajímavý pro dané zařízení, které ho nabízí. Provozovatel hotelu, který nabízí snídání v podobě samoobslužného bufetu, musí ale pečlivě plánovat. Je třeba najít optimální množství i skladbu potravin a nápojů tak, aby byl bufet na jedné straně až do konce „plný“, aby ale na druhé straně nevznikal příliš velký odpad v podobě neupotřebených zbytků. Jednotlivé druhy jídel je také nutné nabízet

v podstatně menších porcích. Důvody jsou dva – jedním je komfort hosta, který má možnost ochutnat po menších porcích více druhů jídla, druhým úspornost takového řešení pro provozovatele, který se brání vzniku velkého množství nevyužitého odpadu.

Velké bufety nabízí široké možnosti výběru jídel, jsou rozděleny na studený bufet, teplý bufet, nápojový bufet, stůl s chlebem a pečivem, stůl s dochucovacími... Takový bufet už není tak docela samoobslužný – vyžaduje průběžnou práci několika zaměstnanců hotelu, kteří kromě toho, že odklízí použité nádobí, také neustále doplňují a upravují nápoje a jídla v bufetu. Zásadou úspěšného bufetu je, že až do ukončení podávání snídane musí budit dojem, že na něm nic důležitého nechybí – pokud některá jídla dojdou krátce po otevření bufetu, získává host pocit, že na něm chce provozovatel ušetřit.

Z ekonomického pohledu se snídaněový bufet může začít vyplácet až od určitého množství porcí – od čtyřiceti výš. Při menším množství porcí je spíš ztrátovým podnikem. Samozřejmě i v menším podniku lze nabídnout relativně ziskový snídaněový bufet – ale pouze v hodně omezené podobě, „osekané“ na pár druhů nápojů a jídel, která připravil noční vrátný. Vytrácí se tak základní kouzlo bufetové snídane – možnost širokého výběru podle vlastní chuti.

À la carte nebo raději table d'hôte?

V takovém případě je lepší volit jinou formu, než snídaněového „švédského stolu“. Jednou z nich je snídání à la carte – tedy doslova „z lístku“. Host si při tomto způsobu vybírá volně podle svého uvážení z nabídky snídaněových pokrmů a nápojů. Každá z položek snídaněového lístku má svou cenu, je tak možné libovolně a bez omezení vybrat a kombinovat. „Svoboda volby“ tu není nijak narušena, host si dá prakticky cokoli, na co má chuť – nebude to už ale „za paušál“, jako v případě snídaněového bufetu. Pro restauraci je taková podoba snídane co do kalkulace jednodušší. Nevýhodou podávání snídane tímto způsobem je, že je náročnější na obsluhu, prodlužuje se čas na výběr snídane, obslužení hosta i jeho následné placení. Pro hosta tu také odpadá (trochu iluzorní) lákadlo: „Vše je v ceně“. Na druhé straně – stejně jako je pro jednoho výhodnější platit si na telefonu paušální tarif a pro jiného, kdo skoro netelefonuje, tarifkace každé provolané minuty, může být i u snídane výhodou neplatit v ceně pokoje „paušál“ za možnost účasti na snídaněovém bufetu a zaplatit jen za skutečně zkonsumované jídlo a pití.

To platí i při porovnání snídane a la carte a table d'hôte. Při snídání table d'hôte jsou nabízeny na jídelním lístku kombinace nápojů a jídel za jednotnou cenu. Ta bývá většinou velmi zajímavá v porovnání s tím, pokud by si člověk takovou kombinaci sestavil sám stylem a la carte – jakási výhodná snídaněová „menička“. Do jejich složení už ale host nemůže dále zasahovat.

Pomocník jménem snídaněový program

Základem „snídaněové výbavy“ je čerstvé pečivo. Nejoblíbenější jsou stále bílý tukový rohlík a houska, roste také obliba celozrnných rohlíků a jemného pečiva, jako jsou koblihy či koláče. Nejlépe rovnou od pekaře. Sehnat dodavatele není nijak problematické – v Česku je teď kolem



Drtivá většina hostů si neumí představit snídani bez kávy. Je to prostě jejich start dne.



šedesáti průmyslových pekáren a sedmi stovek malých a středních pekáren.

Jen pečivo ale nestačí. Na chléb, rohlík nebo housku si většina hostů chce něco namazat – máslo, džem, med... Do kávy si chce přidat mléko a třeba i cukr... Pokud nechce provozovatel hotelu řešit každou tuto položku při nákupu zvlášť, může využít nabídky dodavatelů ucelených snídaňových programů. Pod tímto označením se skrývají ucelené dodávky porcovaných másel, medů, džemů, cukrů a podobných „propriet“. Malá „máslička“ a vaničky s džemem či medem nalezneme na stole při snídani v širokém spektru ubytovacích zařízení – od turistických ubytoven přes penziony, ale nevyhýbají se ani hotelům vyšších kategorií. „Pokud se budeme bavit o kvalitních surovinách a celkově o vyšší kvalitě zboží naší značky a požadovaného 100% servisu ze strany zákazníka, je námi nabízený snídaňový program určen hlavně čtyř a více hvězdičkovým hotelům a penzionům,“ říká Petr Ajšman ze společnosti IDS Gastro. „Je to hodně individuální, podle nákupčího či majitele zařízení,“ potvrzuje široký rozptyl klientely pro snídaňové programy Robert Hrůza, ředitel Vera Gourmet.

Aha!

Flora Mini je porcovaný margarín v balení 10 nebo 20 gramů. Prodává se v krabici, kde je buď 200 ks 10g nebo 120 ks 20g. Margarín je vhodný pro vegany, je bez alergenů, má vysoký obsah Omega 3. Má skvělou chuť a zároveň je vhodnou součástí pestré vyvážené stravy. Obsahuje o 70% méně nasycených mastných kyselin než běžné máslo*. Proto se také pyšní certifikací Vím, co jím. Ta vychází z mezinárodních výživových doporučení k udržení dobrého zdraví. Více informací najdete na www.vimcojim.cz.



* 1 porce (10 g) Flora Mini obsahuje o 70 % méně nasycených mastných kyselin, než 1 porce (10 g) běžného másla.

Problém s diabetiky

Podle Petra Ajšmana zájem o snídaňové programy ze strany hotelů určitě je. „Snídaňový program je denní nabídka pro hotelové hosty, takže zájem o dodávky tohoto druhu zboží ze strany hotelů je poměrně častý a dá se říci, že i velký - jde o podstatnou součást z celkového dodávaného potravinového zboží,“ míní. Podle Roberta Hrůzy ale řada provozovatelů ubytovacích zařízení zatím volí raději jiné způsoby obstarávání těchto komodit. „Dle naší zkušenosti se větší část hotelů i dalších ubytovacích zařízení snaží na těchto položkách ušetřit a nakupují v řetězcích a bohužel někdy i tu nejnižší kvalitu,“ konstatuje. „Na druhou stranu, mám pocit, že tento trend je na ústupu,“ podotýká. „Největší zájem je z našeho sortimentu o džemy a medy vyšší kvality, vzrůstá i zájem o džemy pro diabetiky. Bohužel díky přísné evropské legislativě výrobci, raději přestaly DIA výrobky (s náhradním sladidlem) produkovat. Jen velmi těžko hledáme nového dodavatele po celé Evropě,“ dodává Hrůza.

Káva není jen espresso

Pro drtivou většinu hostů je jednou ze součástí snídani, bez níž si nedokážou představit začátek dne, káva. Zatímco dříve vládl „český turek“, dnes se stále více prosazuje espresso. Při hotelové snídani podávané formou snídaňového bufetu ale přichází v úvahu espresso z automatu – tedy z přístroje, který vyžaduje jen zmáčknutí knoflíku, aby se rozjel kompletní proces přípravy kávy. Od hotelového hosta lze těžko očekávat zběhllost v zacházení s manuálním pákovým kávovarem – a to, že by ocenil takové finy, jako že si sám může nastavit hrubost mletí. Espresso z plně automatického kávovaru sice nebude z hlediska pravověrného baristy ideální volbou, na druhé straně ačkoli nenadchne, ani neurazí.

Lepší volbou proto může být tzv. french press. Samotná příprava kávy ve french pressu je více než jednoduchá a ve výsledku mnohdy předčí i mnohem komplikovanější aparáty. Oproti espressu se tu prakticky nedá nic zkazit – a výsledkem je velmi chutná káva s dostatečně výrazným aromatem. Do zařízení se nasype nahrubo mletá káva v odpovídajícím množství, zalije se vroucí vodou a nechá se čtyři minuty odstát, následně se pomalu tlačí a káva je připravena. Jediným úskalím může být jemný sediment, který u filtrované kávy proniká i přes to nejmenší nerezové sítko a na dně šálku zanechá malou vrstvu kávové sedliny. Při přípravě takové kávy také platí, že není dobré nechávat nápoj ve „výrobní“ nádobě po uplynutí času nutného pro správné vylouhování – tedy déle než 4 minuty. I přes sítko, které oddělí kávový nápoj od lógru totiž dochází neustále k louhování – a po uplynutí té správné doby se namísto žádoucích aromatických látek, které vytvářejí správný kávový zážitek, začínají do nápoje louhovat trísloviny, které vše přebíjí svou nepříjemně hořkou chutí.

Dalším řešením je filtrovaná – nebo také překapávaná – káva. Při její výrobě nehraje roli žádný zvýšený tlak, jako u kávovarů na espresso nebo jako u french pressu. Horká voda přes kávu pouze volně prokapává. Tímto způsobem lze během krátké doby vytvořit velké množství kávy. Při správné přípravě nemusí být vůbec horší variantou espressa nebo french pressu – je jen svým charakterem odlišná. Není tak chuťově výrazná, na druhé straně jí lze vypít větší množství. ●

Flora Mini má skvělou chuť a zároveň je vhodnou součástí pestré vyvážené stravy.



S vysokým obsahem Omega 3



Vhodné pro vegany



Splňuje kritéria „Vím, co jím.“



Výživové údaje

Na 100 g produktu			
Energie	1479 kJ/354 kcal	2219 kJ/530 kcal	3058 kJ/744 kcal*
Tuky, z toho mastné kyseliny	40 g	60 g	82 g*
nasycené	8,3 g	12 g	51 g*
Sacharidy	<0,5 g	<0,5 g	0,8 g*
z toho cukry	<0,5 g	<0,5 g	0,8 g*
Bílkoviny	0 g	<0,5 g	0,6 g*
Sůl	0,02 g	0,02 g	0,1 g*
Omega 3	4,3 g	5,6 g	0,5 g*

*průměrné hodnoty másla

1 porce (10 g) Flora Mini dodá o 50 % méně kcal než 1 porce (10 g) běžného másla.

Nabídka porcovaných margarínů



Flora Mini
200× 10 g



Rama Mini
200× 10 g



Flora Mini
120× 20 g

www.ufs.com

 **Unilever**
Food
Solutions

**Knedlíky, brambory, krokety –
vybírejte je pečlivě!**

Bez přílohy není jídla

I u zamražených před smažených příloh, jako jsou hranolky či krokety, je ale nutné hledět na kvalitu. Podstatná je kvalita vstupní suroviny i způsob jejího zpracování. U hranolek a dalších bramborových příloh je základním faktorem kvalita brambor, z nichž jsou vyrobeny – ne všechny odrůdy jsou pro výrobu hranolek vhodné. A i při výběru knedlíků dejte pozor, poradíme vám, jak na to.

TEXT: ROMAN PETERKA

Polotovary na nižších stupních konvence pak nalézají uplatnění i v podnicích, které ani zdaleka nejsou jen „ohřívárnami“ hotových jídel. Mražené před smažené hranolky, krokety či americké brambory a další takto zpracované přílohy nacházejí uplatnění i mimo oblast rychlého občerstvení. Šetří totiž tu nejcenější surovinu – čas.

Na co dát pozor

Balení kvalitního zamraženého polotovaru pro přípravu před smažených příloh nesmí obsahovat kousky ledu, který ničí olej, navíc v kombinaci s rozpáleným olejem zhoršuje ovzduší v kuchyni a prodlužuje čas přípravy. Kromě toho navyšuje skutečnou cenu produktu – byť by cena za balení byla opticky velice nízká. Ledové krystalky tvořící se na hranolkách či třeba kroketách, jsou signálem, že výrobek obsahuje příliš mnoho vody – a než projde tepelným zpracováním, přijde o poměrně významnou část své hmotnosti. Restaurace tak možná nakoupí na první pohled levně, velkou část peněz ale zaplatí za vodu, která se během smažení vypaří. Přepočteno na čistou váhu pak vyjde takový výrobek dost drahý – váhový úbytek může u nekvalitní produkce dosáhnout až 40 procent.

Hlavně rychle!

Největší uplatnění nacházejí tyto mražené polotovary v provozech rychlého občerstvení. Například na čerpacích stanicích, kde se poslední dobou snaží pod vlivem tvrdého konkurenčního boje provozovatelé nabízet stále více různých doplňkových služeb – a tak se rozšiřuje sortiment shopů na čerpacích stanicích, i nabídka „čerstvě uvařených“ pokrmů pro hladové řidiče. Provozovatelé čerpacích stanic jsou ale často v tomto ohledu brzděni v rozletu prostorovými možnostmi. Stále je třeba mít na paměti, že gastroprovoz je přes svůj stále vzrůstající význam na čerpací stanici pouze doplňkem, takže se nelze divit, že investici do zřízení a vybavení kuchyně si mnoho provozovatelů rozmyslí. Nejde ale jen o peníze. Mnohde by se v omezených prostorových dispozicích místo na kuchyň už zkrátka nenašlo. Dost často omezuje představy provozovatelů, kteří by rádi rozšířili gastronomickou nabídku na své čerpací stanici, i nemožnost vyhovět v rámci daných prostorových dispozic přísným hygienickým normám. Plnohodnotnou kuchyň tak často nejsou schopni v omezených podmínkách čerpacích stanic zajistit, i kdyby se-bevíc chtěli. Pak přicházejí na řadu mražená hotová jídla, která před výdejem stačí jen ohřát.

Toto řešení by asi těžko mohlo projít v luxusní restauraci, která se chlubí vytříbenou gastronomií a expertním kuchařským týmem. V provozech, kde je gastronomická nabídka buď doplňkem, jako je tomu v případě gastrokoutků na čerpacích stanicích, či různých typech rychlého občerstvení, kde jde zákazníkům především o to dostat rychle jídlo za přijatelnou cenu, mohou být tyto mražené „hotovky“ skvělým způsobem, jak s minimálními nároky na vybavení zajistit solidní kvalitu.

Český knedlík, dobrý knedlík

Jednou z příloh, která má navzdory všem řečem výživových specialistů o potřebě odlehčení tuzemské stravy stále své pevné místo v české kuchyni, jsou knedlíky. Nakonec i za nejtýpčtější české jídlo je považováno knedlo-vepřo-zelo.

FOTO: VITANA

INZERCE

retigo®

**ČESKÉ PARNÍ
KONVEKTOMATY VISION**

WWW.RETIGO.CZ

+420 571 665 532, prodej@retigo.cz

Funkční
a spolehlivý
design

Inovativní systém
tvorby páry

Nejjednodušší
a nejrychlejší
ovládání na trhu



Knedlíků existují v české kuchyni nepřeberné variace. Roli přílohových plní houskové či bramborové (či z vídeňského knedlíku vycházející knedlík karlovarský), zároveň ale může knedlík fungovat i jako samostatné jídlo, nikoli jen jako příloha – jako tomu je v případě kynutých ovocných či plněných uzeným masem. Mimochodem – ovocné knedlíky patří také k vyhlášeným lahůdkám české kuchyně, které lákají zahraniční turisty, na chuť jim přicházejí však spíše ti, s nimiž nás spojuje z velké míry se prolínající historie – tedy ti z německy mluvících zemí.

K dostání jsou nejen suroviny potřebné pro výrobu knedlíků, ale i již hotové knedlíkové šišky, které stačí jen ohřát na páře nebo připravit v konvektomatu a je možné je hned podávat. Odpadá tak zdoluhavá fáze přípravy. V případě bramborových knedlíků vaření a poté strouhání brambor, z nichž se pak v kombinaci s moukou a vejcem připravuje těsto a z něj se pak teprve válí knedlíkové šišky, jež se pak musí uvařit a nakrájet na jednotlivé knedlíky. V případě houskových knedlíků zase krájení suchého pečiva, vypracování těsta z něj... Úspora času ale může mít s sebou daň v kvalitě – hotové knedlíky jsou bez problémů k sehnání v každém supermarketu,

ty bramborové však mnohdy brambory ani „nevadí“, houskové na tom s poctivostí složení nebývají o mnoho lépe, a jsou plné všemožných aditiv.

Vlastní nebo koupené?

Nechat si pro restauraci dovážet knedlíky nemusí být špatná volba. Nakonec – právě restaurace tvoří, jak říká Vladimír Zikmunda, majitel firmy Knedlíky Lázníčka, většinu odběratelů produkce jeho firmy. „Zcela dominantní část naší produkce směřuje do gastroprovozu – běžná produkce do restaurací, speciální produkce pro catering. Malou část dodáváme do farmářských prodejen v Praze, zejména do sítě Sklizeno. Vzhledem k tomu, že jsme měli mnoho dotazů od drobných zákazníků, začali jsme spolupracovat se společností Svět bedýnek s dodávkou až do bytu,“ říká. „Do gastroprovozu míří zhruba 30 procent naší produkce,“ říká Darek Truschinger ze společnosti LEF, která kromě knedlíků vyrábí i špecle či halušky a také listové. linecké či perníkové těsto.

Luxusní profici by měli mít svoje

V případě provozu typu nádražní bufet či rychlé občerstvení s teplou kuchyní na čerpací sta-

nici, kde gastronomie není hlavním byznysem a možnosti prostoru pro výstavbu plnohodnotné kuchyně bývají dost omezené, je „externí“ dodávka knedlíků zcela logickou volbou. Nakolik ale patří do běžných restaurací? „Rozhodnutí, zda bude restaurace vařit od základu jen z čerstvých a kvalitních surovin záleží na každém majiteli nebo šéfkuchaři dané restaurace. Jestliže jde o profesionální restauraci, které jde o kvalitu postavenou na vlastním kulinařském umění, měla by si rozhodně připravovat knedlíky svoje,“ míní zkušený kuchař Jiří Roith, který má za sebou pestrou kuchařskou kariéru a nyní se prostřednictvím projektu Kulinařské umění věnuje profesnímu vzdělávání adeptů kuchařského řemesla.

Vždy ale záleží na konkrétním provozu. „Rozhodně razím myšlenku domácí výroby, ale vždy je to o uvědomění si možností dané restaurace. Kuchaři, který připravuje sám 80 obědů, schvalují kupované knedlíky, ale například restaurace s pěti kuchaři na směně a obědech pro 100 hostů by si měla knedlíky vařit sama,“ míní Ondřej Koráb, šéfkuchař restaurace Le Grill hotelu The Mark Prague.

Jak navíc podotýká Ondřej Koráb, i v případě kvalitního dodavatele je úspora času vyvážena vyšší cenou. A ani méně kvalitní, „z prášku“ připravené knedlíky nevyjdou levněji, než když si v kuchyni udělají vlastní (a pořádné). „Co se týká ohlížení se na korunu, je výhodnější vyrábět si knedlíky domácí,“ potvrzuje Ondřej Koráb. ●

Prezentace firmy Gastrosvět se ptá, jak se Alba Hořovice má

Co se stalo s Albou?

Albě se bohužel v posledních několika letech příliš nedařilo, byly velmi poškozeny dodavatelsko-odběratelské vztahy a vše nasvědčovalo, že dny Alby jsou sečteny. Nedostatek financí na provoz byl každodenním problémem, který limitoval další výrobu a o rozvoji nemohla být ani řeč.

Jak se situace vyřešila?

Naštěstí se však objevil nový investor, kterému nebyl osud české tradiční značky lhostejný. Letos v květnu vznikla společnost ALTESE, která během několika málo týdnů převzala zbylé zaměstnance, okamžitě byl vyhlášen nábor nových kolegů a dnes se dá s čistým svědomím říci, že výroba pokračuje. ALTESE navazuje na 120 let historie výroby, ale rozhodně nehodlá stavět pouze na minulosti. Z řady nových zaměstnanců je třeba vyzdvihnout konstrukční a vývojové oddělení, které se aktuálně plně věnuje konstrukci kuchyňského nábytku na míru a v neposlední řadě také op-

timalizaci výkresové dokumentace tradičního výrobního programu. Hledají se nové moderní přístupy v racionalizaci výroby v každé fázi výrobního procesu, které pomohou zvýšit konkurenceschopnost produktového portfolia.

Jaké produkty vyrábíte?

Nosným programem je dnes již legendární Univerzální robot RE22, který zná snad každý člověk z oboru. Jedná se o stroj s neobyčejnými vlastnostmi, bezkonkurenční kvalitou a životností. První z nových kousků již slouží spokojeným zákazníkům a v přípravě je i expanze na zahraniční trhy. Výroba kuchyňských spotřebičů v řadě Standard a Classico je aktuálně v plném proudu. Značná část sortimentu je už skladem, například většina kotlů ať už elektrických nebo plynových, sporáky, pece a v neposlední řadě sortiment náhradních dílů.

Všichni držíme Albě palce a věříme, že své místo na trhu si bezpochyby znovu získá.

-PR-

INZERCE

ALTESE

ALBA HOŘOVICE

info@altese.cz
+420 311 505 383, +420 311 505 381
www.alba-horovice.cz

**Recepty na správný
úklid v hotelu
a restauraci**

Čistý, čistá, čisté!

Čistě uklizený pokoj, čistotou zářící umyvadlo v koupelně, čistotou zářící podlaha na recepci. Věci, za kterými je spousta práce, pro hotelové hosty však jde o něco, co vnímají jako standard. A to nejen v pětihvězdičkovém hotelu.

TEXT: ROMAN PETERKA



Snižší cenovou kategorií ubytovacího zařízení host počítá s nižším rozsahem služeb, rozhodně ale nepočítá s tím, že nebude uklizeno. Nikdo nechce žít ve špíně a čisté povlečení a čisté prostory jsou proto vnímány jako samozřejmost. Drobné nedostatky, jako jsou nedostatečně vyluxované drobečky po předchozích hostech v rohu pokoje, možná „odpustí“ u hodně levného ubytování s pomyslením, že levná cena bohužel odpovídá nízké kvalitě, ale mohlo by to být i horší. V případě luxusního hotelu ale nemá proč „přimhouřit oko“. Tam je perfektní čistota samozřejmostí. Hosté očekávají dokonalý zážitek a bezchybné služby. A perfektní úklid je základ.

Úklid dělá první dojem

Dojem ze špatně vypraného ložního prádla na posteli v hotelovém pokoji či nevynesených košů, zablácených koberců, chuchvalců vlasů v umyvadle v koupelně na hotelovém pokoji nebo vrstev nesetřeného prachu na nábytku srazí v mysli hosta dolů i třeba jinak dobře fun-

gující a kvalitní služby hotelového personálu či výbornou kuchyni. A nevylepší ho pak ani propracovaný design hotelu, vysokorychlostní internetové připojení v ceně, obří televize na pokoji či dokonale zásobený minibar. Potvrzuje to i skutečnost, že čistota a úroveň úklidu je jedním z důležitých kritérií hodnocení kvality ubytování u všech hotelových recenzí. V době internetu se pak informace o tom, že někde to z tohoto pohledu nebylo ani trochu v pořádku, šíří rychlostí blesku. A může dost hostů odradit od toho, aby vůbec do daného hotelu zavítali.

I v restauracích je běžný každodenní úklid veřejných prostor – tedy těch, kam mají přístup hosté – samozřejmostí. Nebo by alespoň být měl (a kromě „zaplivaných čtyřek bez větráku“, kterých v posledních letech ubývá, i obvykle je). I tady platí, že čistota je základ úspěchu.

Klíčovým místem jsou zejména toalety. Právě ty hosté v drtivě většině považují za indikátor toho, jak moc provozovatelé leží na srdci dodržování hygienických zásad. Podle stavu toalet posuzují, nakolik je restaurace „jedlá“ – a pokud s ním nejsou spokojeni, nezláká je



k objednavce ani nejpropracovanější nabídka na jídelním lístku. Případně, pokud už jedli, odcházejí bez ohledu na kvalitu jídla dokonale znechuceni.

Stejně důležitý je ale i důkladný úklid v prostorách, kam hosté nevidí, ale odkud přichází jídlo, jež konzumují. Protože tady rozhodně neplatí, co oko nevidí, srdce nebolí. Tady už nejde jen o dobrý dojem, ale doslova o zdraví. Provozy, v nichž dochází ke zpracování potravin, patří z hlediska dodržování hygieny k těm nejcitlivějším. Není divu. Vždyť nedostatek hygieny při zpracování potravin může vést k přímému ohrožení zdraví všech, kteří budou pak tyto potraviny konzumovat. Požadavky na hygienu v profesionálních kuchyních jsou proto stále přísnější. Cílem je zajistit nejlepší možnou čistotu – mechanickou i mikrobiální – všeho, co přichází do styku s potravinami, nástrojů, kterými jsou potraviny zpracovávány, stejně jako ploch, na něž jsou během zpracování pokládány.

Hygienické zásady pro nakládání s potravinami, jejichž cílem je předějit tzv. alimentárním otravám způsobeným konzumací potravin

plných přemnožených bakterií, se samozřejmě týkají i správného skladování a zpracování potravin. I tady ale platí, že čistota je základ.

Úklid potřebuje techniku

Boj za udržení potřebné úrovně čistoty se už dávno nevede jen smetákem a hadrem, popřípadě vysavačem. Ve velkých hotelech, které mají 50 a více pokojů a celková plocha podlah v nich se počítá na tisíce metrů čtverečních, by takové vybavení ani trochu nestačilo. Pro profesionální úklid rozsáhlých podlahových ploch dnes mají ti, co v podobných objektech zajišťují udržování čistoty, k dispozici různé výkonné technologie, které dokáží s úklidem pořádně „pohnout“ – a obsáhnout během hodiny prostor, který by za stejný čas musela čistit celá armáda uklízeček.

Vysajte to!

Samozřejmě součástí výbavy pro údržbu čistoty v hotelových pokojích jsou vysavače – vzhledem k tomu, že v hotelových pokojích a často i na chodbách převažují plochy pokryté koberci,

které zútlňují prostor, zároveň ale působí jako „lapače“ prachu a dalších nečistot a jejich každodenní vysávání je tak nutností. Není vhodné vybírat v kategorii malých levných vysavačů určených pro domácnosti. Pokud má vysavač vydržet větší záprah, než při běžném „domácím“ použití, není obyčejný domácí vysavač dobrou volbou. Životnost motorů používaných v domácích vysavačích nedosahuje maxima kvalitních jednofázových motorů používaných v komerčních vysavačích – zhruba 1000 – 1200 motohodin. Také systémy filtrace jsou rozdílné. Komerční neboli profesionální vysavače jsou vyrobeny podle jiných kritérií než vysavač, které najdeme na regálech marketů, jsou například vybaveny většími nádobami na odsátý materiál, možností vysávání bez použití sádkových filtrů, větším výkonem motorů, speciálním příslušenstvím a podobně. Profesionální úklid chce zkrátka profesionální techniku – a tím pádem i profesionální vysavač.

I v kategorii profesionálních vysavačů je nutné dále rozlišovat. Pro provozy jako jsou kanceláře či hotely jsou určeny lehké profesionální



vysavače, tzv. komerční. Ty jsou odolnější, větší a výkonnější, než vysavače z hobby marketů, ale jsou určeny pro jemnou práci. Tedy jemnou v porovnání s další kategorií profesionálních vysavačů – tou jsou vysavače průmyslové, určené do skutečně těžkých provozů, určené pro použití v dílnách, skladech a dalších průmyslových provozech. V komerčních provozech lehčí komerční vysavače postačí – zpravidla i pro úklid více znečištěných prostor, jako jsou například sklepy, kde je třeba bojovat hlavně s velkým množstvím prachu, který se tu usazuje. Na každodenní vysávání koberců v hotelových pokojích člověk nemusí investovat do stroje dimenzovaného na vysávání rozžhavených okují v hale ocelárny. Navíc – v případě vysavače, který bude používán pro úklid v hotelu, je nutné kromě jeho výdrže a sací síly sledovat i další parametr, který v průmyslových provozech žádnou roli nehraje – hlučnost. Najít „tichý“ a přitom výkonný vysavač možné je. Nebude to ale zadarmo. Hlučnost vysavače výrazně ovlivňuje jeho konstrukce, to, jak je veden vzduch. Lze tak optimalizovat poměr mezi hlučností a výkonem. Jednoduchá úměra – čím nižší hluk, tím nižší výkon, neplatí. I velmi tichý vysavač může být zároveň hodně výkonný, určitě ale nebude levný – protože dosažení nízké hlučnosti při vysokém výkonu vyžaduje sofistikované technické řešení.

Něco pro kobercovou „generálku“

Čas od času je kromě pravidelného vysávání nutné provést i hloubkovou očistu koberců – v současnosti je nejrozšířenější metodou tzv. mokré nebo také extrakční čištění. Jeho princip je poměrně jednoduchý. Je založen na regulovaném proudě vody, kterou čistící stroj vhání společně s čistícím prostředkem pod přiměřeným tlakem do čistěné látky a následně ji ihned vysává zpět do sběrného zásobníku. Výkonná sací turbína zajistí, že čistěný materiál je po vyčištění pouze mírně vlhký. Tím, že nejprve „natlačí“ do koberce či jiného čistěného materiálu čistící roztok a následně ho odsaje, zajistí extraktor v podstatě cosi jako „vyprání“ čistěného povrchu, bez nežádoucího opotřebení a vytrhávání vlasů.

Při výběru extraktoru na čištění koberců a čalounění se rozhodujeme na základě velikosti kobercové plochy a druhu koberce – pro koberce s vyšším vláknem upřednostňujeme kartáčové extraktory, které při čištění vlákno zároveň pročesávají.

Pomocníci pro hladké podlahy

Tam, kde jsou větší plochy podlah bez koberců, se pak uplatňují i tzv. podlahové mycí stroje. Jejich působíštěm jsou hladké podlahy – typickým příkladem jsou povrchy z litého betonu, slinuté dlažby nebo přírodních a umělých kamenů. Samozřejmě lze tyto stroje použít pro čištění povrchů z PVC, marmolea, linolea apod. Jde o ideální pomocníky při údržbě čistoty například vstupních hotelových hal.

„Podlahovky“ nepatří sice zrovna k nejlevnější součásti výbavy „vozového parku“, investice do nich ale ušetří čas i lidské zdroje při mytí rozsáhlých podlahových ploch. Na hladkou podlahu o malé rozloze stačí uklízečka s uklidovým vozíkem a mopem. Když má ale podlaha, kterou je potřeba vytrít, plochu v řádu několika stovek či dokonce tisíců čtverečních metrů, jako je například vstupní hala velkého hotelu, už by jedna uklízečka s mopem nestačila. S podlahovým strojem to ale jeden člověk zvládne. Vzhledem k pořizovacím nákladům je ale nutné zejména u menších ploch dobré propočítat, zda na danou plochu nevyjde levněji nasadit dvě šikovné uklízečky s mopem než podlahový stroj. Podobné úvahy však mají smysl u ploch v řádu metrů či pár desítek metrů. Od zhruba čtyř stovek metrů čtverečních už prakticky není otázkou, zda podlahový stroj, ale jaký.

Podlahové mycí stroje nejsou jen ty velké, které samy jedou a obsluha v nich sedí a točí volantem. Pro menší prostory stačí i podstatně lacinější varianty pro chodící obsluhu. Dilema volby mezi strojem pro chodící a sedící obsluhu rozhoduje především velikost čistěné plochy a také čas, za který musí být úklid hotov. Stroje se sedící obsluhou mají až na výjimky výrazně větší obsah nádrží, zpravidla širší záběr pracovní plochy. Ručně vedený stroj má obvykle teoretický hodinový výkon maximálně do 4000m²,

stroj se sedící obsluhou má výkon podle velikosti i více než dvojnásobný. To pak ale má vliv i na pořizovací cenu stroje. A tak zatímco ceny podlahových mycích strojů ručně vedených se pohybují zhruba mezi třiceti až šedesáti tisíci korun, ceny strojů pro sedící obsluhu začínají nad hranicí sta tisíc korun. Proto jsou stroje pro sedící obsluhu používány na větší plochy – zhruba od 5 000 m². Záleží ale i na četnosti úklidu v průběhu dne.

Při rozhodování, zda stačí stroj pro chodící obsluhu nebo raději zvolit stroj pro sedící obsluhu, je však třeba vzít v potaz i jiná hlediska. Například členitost uklízeného prostoru. Stroj s chodící obsluhou je nenahraditelný v členitých prostorách, stroj se sedící obsluhou je vhodnější při delších trasách. Podstatným ukazatelem je také velikost stroje, aby se s ním dalo vhodně manipulovat ve všech prostorách, kde bude prováděn úklid. Důležité je také vzít v potaz velikost nádrží, protože vhodně zvolená velikost nádrží usnadní práci obsluze. Příliš malé nádrže prodlužují dobu úklidu vzhledem k nutnosti častého vypouštění a napouštění, příliš velké nádrže u ručně vedených strojů bez automatického posuvu stroje mohou výrazně znesnadnit manipulaci.

Horká pára v kuchyni

Stále větší uplatnění nalézají při údržbě čistoty v ubytovacích a také stravovacích zařízeních také tzv. parní čističe. Za pomoci velmi horké páry lze snadno zbavovat povrchy mastnoty, pára odstraňuje i zašlé a „zažrané“ nečistoty. Výborně se tak hodí například pro očistu v koupelnách, na toaletách či v kuchyňských provozech. Právě v profesionálních kuchyních se uplatňují dokonale – dokážou si poradit i s mastnými vrstvami nečistot, které jinak jdou odstranit jen velmi obtížně.

Při výběru je nutné si uvědomit, že tlak vyvíjené páry je sice důležitým parametrem, neměl by být ale jediným vodítkem. Pro účinnost parního čističe je důležitý vztah mezi teplotou páry a jejím tlakem. Častou marketingovou vábníčkou je uvedení přemrštěné hodnoty tlaku. Pokud však parní čistič nemá dostatečnou topnou kapacitu, probíhá reálná práce na mnohem nižší tlakové úrovni. Vyplatí se proto sledovat vyváženost topného příkonu a maximálního uváděného tlaku. ●

Aha!

Marmoleum je jedna z obchodních značek pro přírodní linoleum z pryskyřice, lněného oleje, dřevité nebo korkové moučky, juty, vápence a přírodních barviv. Hlavní složka – lněný olej – se extrahuje ze lnu a rozpouští se s borovicovou pryskyřicí. Potom se přidá dřevitá moučka získaná ze dřeva, které vyrostlo v obnovitelných lesích, čímž se výrobku dodá plnivou a zároveň se zlepší barvy vytvořené ekologicky šetrnými barvivy.

Čistota s úsměvem

profesionální úklid a čištění



www.everstar.cz
— since 1991 —

LACHIM komplexní
hygiene+ zásobování

WWW.VT-VOTRUBEC.CZ
V&F
CHRÁNĚNÁ PRACOVNÍ DÍLNA
VRCHLABÍ

hygoTrend
dodávky pro úklid a hygienu komplexně

HYGOSERVIS
člen skupiny HYGOTREND
WWW.HYGOSERVISBRNO.CZ



Videmann
komplexní řešení úklidu a čištění

Test nového pickupu Toyota Hilux

Nezničitelný dělník

Čtrnáctý nejprodávanější vůz na světě vůbec a jednička v kategorii pick-upů v Evropě přijela v osmé generaci na český trh. Má nový motor 2,4 D-4D Global Diesel s maximálním výkonem 150 koní, nový exteriér i interiér a přiváží nové technologie.

TEXT A FOTO: PETR HOLEČEK



Zádný jiný vůz si nevydobył takové renomé jako Toyota Hilux. Má pověst pracanta, kterého nic nezastaví a je nezničitelný. Právě pro tyto vlastnosti patří mezi nejoblíbenější auta téměř 50 let. Legendární Toyota Hilux se poprvé představila v roce 1968 a do Evropy dorazila o rok později. Celosvětové prodeje tohoto oblíbeného pick-upu do dnešní doby přesáhly 16 milionu vozů. Jen v Evropě se ho za minulý rok prodalo přibližně 34 tisíc, což je 23,1 % v této třídě. Celosvětově mu za rok 2015 patří 14. místo mezi všemi vozy.

Severní pól i Dakar

Toyota Hilux se hned tak něčeho nezalekne. Pro svoji odolnost a spolehlivost si získala oblibu dobrodruhů. Tento pick-up se s nimi vydal na cestu na severní pól, islandské sopky nebo Antarktidu. Že si poradí i s nejnáročnějším závodem světa, Dakarem, potvrzuje každý rok a to hned od prvního ročníku v roce 1979, kdy se poprvé postavil na start. Tento pick-up patří mezi nejvíce zastoupené modely v legendárním závodě. V historii Dakaru posbíraly Toyoty Hilux nespočet pódiových umístění a nejinak tomu bylo i letos se třetím místem.

Nový vzhled i motor

Nová osmá generace staví na úspěších svých předchůdců, ale zároveň nabízí novinky v technologiích, designu i pohodlí. Má oproti předchůdci o pětinu zesílený žebřinový rám a nový

Ceny a výbava

Toyota Hilux s nejprodávanější karosérií Double Cab a s pohonem všech kol se na českém trhu prodává za cenu od 825 000 korun a to ve výbavě Base. V tomto provedení má již od základní výbavy pohon 4×4, který lze nově volit otočným přepínačem pohonu, uzávěrku diferenciálu zadní nápravy, všechny bezpečnostní asistenty včetně nového systému TSC (kontrola stability přívěsu) a HAC (asistent rozjezdu do kopce). Všechny Toyoty Hilux též disponují 7 airbagy včetně kolenního.

systém zavěšení kol, což zvyšuje suverénnost v terénu. A i když vyžíráte na prašné cestě pastí na slony, uvnitř můžete klidně dál poslouchat oblíbené rytmy. Je tam komfort a ticho jako v osobáku.

Nový Hilux je o 70 mm delší (nyní 5330 mm), 20 mm širší (1855 mm) a 45 nižší (1815 mm) než jeho předchůdce. V nabídce je karosářské provedení Single Cab, Extra Cab (4 místa) nebo Double Cab (5 míst). Nový Hilux disponuje novým a pevnějším rámovým podvozkem, vyztuženou konstrukcí ložné plochy i vylepšeným pohonem 4×4. Kromě toho nabízí možnost tahat ještě těžší přívěsy.

Novinka se nachází rovněž pod kapotou, kde je nový agregát 2,4 D-4D Global Diesel (GD). Tento nový čtyřválec s ventilovým rozvodem DOHC 16v používá turbodmychadlo s variabilní geometrií lopatek a mezichladičem. Jednotka o zdvihovém objemu 2393 cm³ dosahuje nejvyššího výkonu 110 kW (150 k) při 3400 ot/min a maxima točivého momentu 400 Nm v pásmu 1600 až 2000 ot/min. Hilux dosáhne maximální rychlosti 170 km/h a akceleruje z 0 na 100 km/h za 12,8 s (6AT), resp. 13,2 s (6MT). Průměrná spotřeba paliva nového motoru je jen 7,0 l/100 km při emisích CO₂ na úrovni 185 g/km (verze Double Cab s manuální převodovkou).

V terénu jako doma

Auto dostalo diferenciály na obě nápravy, přičemž ten přední dokonce hlídá snímač teploty proti přehřátí a mezi čtyřkolkou a pohonem pouze jedné nápravy lze přepínat i za jízdy do 50 km/h. Když brzdění motorem při jízdě z prudkého kopce nestačí, zapneme systém pro sjíždění kopců. Reguluje tlak brzdové kapaliny tak, abychom se vůbec nedotýkali pedálů. Zařadit jedničku a hlavně nebrzdít, jinak se na tekutém povrchu auto začne sunout bokem. Jsou tu zdířky na USB, na přání můžete mít i zásuvku na 220 V. V autě se sedí pohodlně a i robustnější postavy nemají problém se sedačkou. Díky přepracování zavěšení zadních kol se navíc zlepšila zkrřížitelnost náprav. Jedno nahoře, druhé dole, třetí ještě níž a čtvrté bůhví kde. I ten nejšílenější terén jsme projeli jako se vznášedlem. ●

SVĚT

BARMANŮ

OFICIÁLNÍ ČASOPIS ČESKÉ BARMANSKÉ ASOCIACE

listopad-prosinec 2016



FOTO: HEWINGWAY BAR

Třetí díl skript Achima Šipla
Molekulární mixologie
přímo do ruky

Aleš Půta

*Narvaný bar, to je
nevyšší ocenění*

**Přípravy CBA
na konferenci v Tokiu**

Konference Mezinárodní barmanské asociace IBA

Tokio? Máme na medaile, burcuje prezident

Na hraně uzávěrky tohoto čísla Světa barmanů, v termínu od 16. do 22. října, se v japonském Tokiu uskuteční každoroční konference Mezinárodní barmanské asociace IBA. Zúčastní se jí také desetičlenná česká delegace v čele s prezidentem CBA Alešem Svojanovským. Výsledky konference přineseme v příštím čísle časopisu.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK, NEPIJUBRECKY.CZ



Hotel Imperial Tokyo a vedoucí komisař technické komise na WCC 2015 Aleš Svojanovský

Nejatraktivnějším programem konference jsou pravděpodobně soutěže pořádané jako World Cocktail Championship (WCC) - mistrovství světa v míchání koktejlů...

Celý kongres IBA připravovaný japonskou asociací NBA (Nippon Bartenders Association) bude velmi atraktivní. Už jen samotný luxusní Imperial Hotel Tokyo s nespočty restauracemi a bary, jehož historie sahá do roku 1890, bude sám o sobě velkým zážitkem. Je jasné, že World Cocktail Championship je jedním z klíčových bodů programu. Naši zemi budou reprezentovat úřadující Barmani roku 2015 Milan Zaleš v kategorii Classic a Václav Abraham v kategorii Flair.

Jak připraveni vyrážejí do Japonska naši reprezentanti?

Milan je skvělý a oštrilý barman s kvalitní sebereprezentací a brilantní barmanskou technikou. Los určil, že bude soutěžit v kategorii Long Drink. Loni měl Milan možnost seznámit se s prostředím WCC v bulharské Sofii. To je podle mne obrovská deviza pro tento rok, protože již ví, jakým způsobem celá soutěž probíhá, a neměl by být ničím zaskočen. Koktejl má skvěle připravený. Jsem si jistý, že absolutně nic nepodcenil. Také Václav je oštrilým profíkem, který již stříbrnou a bronzovou medaili z mistrovství světa získal, takže si nepřejeme nic jiného, než aby konečně letos dosáhl na zlato!

Mít ve výpravě dva medailisty by bylo úžasné...

Oba mají šanci být na bedně. Nezapomínejme však, že se v soutěži utkají zástupci více jak 60 zemí z celého světa a valná většina z nich patří ke světové špičce řemesla.

Můžete prozradit něco o jejich připravených drincích?

Milanův koktejl Rose Geisha je kombinací ginu, Maraschiny, růžového sirupu, citronové šťávy a minerální vody Mattoni. Václav se představí s koktejlem Japanese Romance z rumu, borůvkového pyré, bezového sirupu, citronové a grepové šťávy a bílku.

Máte ještě v paměti loňské diskutabilní ohodnocení Václava Abrahama?

Bohužel vystoupení barmanů nelze hodnotit jed-

noduše, vždyť se nebavíme o běhu na 100 metrů. Proto samozřejmě může při posuzování předvedených výkonů docházet k chybám. Cítili jsme tehdy, že Vaškův koktejl i celá sestava jsou zralé na zlato, avšak komise mu přiřkla bronz. Poprvé v historii IBA tak někdo vznesl protest – byla to CBA.

Nezanevřeli jste kvůli tomu trochu na tuto soutěž?

Samozřejmě, že k opravě výsledků nedošlo. IBA však přijala opatření, jež by měla vést k maximální eliminaci chybných rozhodnutí. Myslím, že to můžeme s odstupem času považovat za úspěch a důkaz našeho pevného postavení v rámci mezinárodní asociace. A aby to Vaškovi nebylo líto, poslali jsme ho letos v březnu do Číny. Tam jako VIP člen komise hodnotil Shanghai Master Bartenders Competition 2016, která byla místní nominací pro WCC 2016.

Jakou práci budou mít čeští nesoutěžní účastníci konference? Kolik členů vlastně čítá česká výprava?

Po prvotním zájmu asi patnácti členů CBA nakonec odlétá desetičlenná delegace. Já budu opět v technické komisi pro všechny skupiny kategorie Classic, na pozici vedoucího mne tentokrát vystřídá kolega David Nepove z USA, se kterým jsem také ve výboru pro úpravy pravidel WCC. Miroslav Černík bude opět řídit celou jakostní komisi. Monika Mecová, stejně jako minulý rok, zpracuje na počítači výsledky. Ostatní budou samozřejmě fandit Vaškovi a Milanovi a pro případ potřeby jim asistovat. Fanklub CBA v týmových košilích s logy našich tuzemských partnerů bývá vždy nepřehlédnutelný.

Jakými tématy se budete na konferenci jako prezident jedné z členských zemí zabývat? Co vlastně koktejlový svět aktuálně řeší?

Samotný Annual General Meeting je na řadě hned druhý den po příletu, ještě před startem WCC. Trvá celý den a má danou agendu, která se týká interních věcí organizace od hospodaření přes přijímání nových členů IBA, zprávy jednotlivých regionů, schvalování dalších destinací pro další kongresy IBA... Já osobně budu s dalšími čtyřmi kolegy (kromě ČR ještě Španělsko, Estonsko, Mexiko a USA) v Rules Committee prezentovat nové změny v pravidlech WCC. A právě CBA a USBG jsou hybnou silou v modernizaci pravidel.





Václav Abraham při soutěži a s prezidentem IBA Ronem Busmanem



Milan Zaleš při soutěži

Jak to?

Musím říci, že se nám v posledních dvou letech podařilo prosadit celou řadu změn, které učinily soutěž více atraktivní a moderní. Prosadit změny nebývá vůbec jednoduché, často narážíme na odpor ze strany mnohých zemí, někdy i partnerů IBA, a je nutné hledat kompromisy.

Japonsko je pro nás velmi exotickou zemí, vy k ní ale, pokud se nepletu, máte díky dceři trochu blíže, že?

Moje dcera Leona umí Japonsky perfektně, protože v Tokiu dva roky úspěšně studovala. Stoprocentně na ni spoléhám nejen v místní komunikaci, ale i v plánu pro pár dní volna po kongresu IBA.

Drílovali jste spolu nad slovníkem?

Nedrílovali jsme nic, protože vzhledem k momentálnímu vytížení při budování Národního vzdělávacího centra CBA jsem na to neměl čas. Takže základní pozdravy a poděkování budu muset natrénovat po cestě.

Jaký nepracovní program plánujete?

Pojedeme na tři dny do Kjóta, kde budeme spát v domě „ryokan“, navštívíme také tradiční lázně „ofuro“ a celou řadu dalších zajímavých cílů. Těším se na japonskou kuchyni. Moc rád si na ní pochutnám i tady u nás, takže v originále to určitě bude super. ●

Apotheka Real Bartenders Competition 2016

Příznivci barmanského řemesla, přijměte srdečné pozvání na II. ročník barmanské soutěže trochu jiného formátu. Přijďte ukázat do mekky alchymie, farmacie a možná i bílé magie, co se ve vás skrývá a jak dovedete probudit chuťové a jiné vjemové buňky svých hostů.

Popasujte se se svými kolegy, známými i neznámými, ze svého oboru.

Nejedná se o chvilkovou snahu, ale o dvoudenní komplexní zážitek v samotném srdci Českého Krumlova na místě v pravdě magickém. APOTHEKA cafe& bar, Latrán 46. Skutečné dovednosti soutěžících otestuje náhodná volba základní báze a schopnost vytvořit skvělý cocktail ve vymezeném časovém intervalu.

Utkání v řemesle barmanském se koná poslední listopadový víkend 27. až 28. 11. 2016 (neděle – pondělí). Těší se na vás celý tým APOTHEKA baru.

Weis Robert

—
APOTHEKA
CAFE BAR



Rozhovor s Alešem Pútou z Hemingway baru

Punk nemusím. Mám rád preciznost, slušnost a pravidla

V Česku stěží najdeme oceňovanější bar, než je pražský Hemingway. Nominace na Tales of the Cocktail, umístění v Top 50 Bars, Mixology Bar Awards, síň slávy v Czech Bar Awards, do toho individuální úspěchy barmanů. „Lidé k nám přicházejí s velkým očekáváním,“ přiznává Aleš Půta, jehož Hemingway bar se letos stal Partner's barem CBA.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK, NEPIJUBRECKY.CZ

Kterého ocenění si vážíte nejvíce a proč?

Ocenění jsou krásná a v určité fázi mohou baru hodně pomoci. Ale pro existenci podniku jsou nejdůležitější hosté, kteří u vás rádi utrácí peníze. Takže žádného ocenění si nevážím více, než večera, kdy je bar narvaný lidmi.

Čeho vlastně po takových úspěších ještě chcete dosáhnout? Máte problém s vytyčením nových cílů?

Naopak, naše situace je mnohem složitější – lidé přicházejí s velkými očekáváním, a co jiným prominou, tak nám ani omylem. Kolikrát věci řeší do extrému. Udržet se na vrcholu je vždy náročnější, než se tam dostat.

Vraťme se ale na úplný začátek. O vlastním podniku dnes sní mnoho barmanů. Co k tomu vedlo vás?

Láska k baru a k alkoholu. (myslím to ve vší počestnosti)

Že půjde o Hemingway bar se prý rozhodlo, když jste zařizoval jeden podnik pro jeho investory v Chorvatsku.

Ano, koncept jsem si zamiloval, když jsem před šestnácti roky pracoval v Dubrovniku v Hemingway baru.

K Ernestu Hemingwayi tedy nemáte žádný literární vztah, například že byste hlídal jeho knihy?

Pochopil jsem hned na začátku, že provozovat podnik na úrovni s názvem slavného autora knih nelze, pokud ho nepoznáte. Proto jsem začal jeho knihy číst a také číst o sa-

motném Ernestovi. Doporučuji Pařížskou Manželku nebo Paní Hemingwayovou. Jeho čtyři manželky znaly Ernesta asi nejlépe.

Proč jste se při sestavování nabídky orientovali na široký výběr absintů?

Hemingway absint miloval, tak proto. Na začátku jsem to bral jen obchodně, ale postupně jsem pochopil, že kolem absintu se pohybuje mnoho fajn lidí. Nakonec jsem zjistil, že mi „zelená víla“ dost chutná.

Disponujete aktuálně nějakými raritními kousky, které nejsou jinde k dostání?

Absolutní raritou bude každoroční šarže našeho privátního absintu, který pro nás vyrábí král absintu Martin Žufánek.

Nestává se v Česku příliš často, že by bar disponoval striktně daným desaterem pravidel pro hosty. Bral jste si inspiraci od Sashi Petraskeho? Dá se říci, že v práci „punk“ příliš nevyznáváte?

Já punk můžu jen jednou ročně. Zbytek roku mám rád preciznost, slušnost, čistotu a pravidla. Inspiraci jsem si nebral od Sashi, ale je pravda, že mě ovlivnil v jiných barových záležitostech.

Které pravidlo mají hosté nejčastěji problém dodržovat? Musíte čas od času kvůli tomu čelit nějakým konfliktům a jaký máte recept na jejich úspěšné řešení?

Ano, konfliktů jsme už pár zažili. Každopádně platí, že kdo má problém se chovat slušně, není tak úplně naší cílovou skupinou. Jed-



Vždy hledáme balanc a příběh v celém menu. Nic není jen tak náhodou.

nou přišla parta lidí, usadili se, a jak uviděli pravidla, tak se slovy „nám nikdo nebude říkat, jak se máme chovat“ zase odešli. To bylo vyřešeno rychle a jednoduše.

Loni na podzim jste rozjeli koktejlové menu plné zajímavých drinků a spektakulárních servisů. Jsou Mr.Lego a iDrink natolik úspěšní, že je nebudete v dohledné době obměňovat, nebo se již něco chystá?

Chceme menu vytvářet vždy na jeden rok. Jen jsme si historicky určili načasování na listopad, a to nám, jak jsme zjistili, příliš nevyhovuje. Takže nové menu představíme v lednu 2017. A bude parádní!

V jakém stylu vlastně drinky v Hemingwayi tvoříte? Preferujete twisty na klasiku, zastoupení netradičních surovin, či hledáte tematická pojítka napříč celým menu?

Vždy hledáme balanc a příběh v celém menu. Nic není jen tak náhodou. Twisty nás především inspirují a navádějí na cestu, kudy by se drink mohl ubírat.

Co je podle vás alfou omegou vašeho úspěchu a přízně hostů? Vychytané drinky, příjemní barmani, atraktivní interiér baru?

My tu práci doopravdy milujeme a děláme vše nejlíp, jak umíme. Věřím, že v mnoha případech také do České republiky přivádíme trendy, či je sami tvoříme. Občas býváme i nepochopeni. Nebo se ukáže až po letech, že to, co jsme začali dělat, může být zajímavé i pro našince. Nikdo však není dokonalý a i my občas uděláme nějakou „botu“.

V rozhovoru pro atbars jste si trochu neurčitě posteskl nad vztahy mezi kolegy v oboru. Co konkrétního vás štve? Egoismus, lži a hloupost.

V oboru se pohybujete dvacet let. Lze v pár větách postihnout, jak moc se barmanství za tento časový úsek změnilo?

Šíleně moc. Uprímně, je to mazec, co se v současnosti děje. Dnes existují úplně jiné možnosti, všechno je strašně rychlé. Máte myšlenku, inspiraci, téma. Když to ale nepoužijete dostatečně rychle a dobře, tak to udělá někdo jiný. Oceňuji však, že jsem si to zažil i jinak. Dokážu si totiž věci vážit a být vděčný.

Hemingway se letos stal Partner's Barem CBA. Jak hodnotíte práci asociace v posledních letech? Myslíte si, že pro barovou scénu na národní úrovni může být působení takových organizací prospěšné?

Určitě ano, hlavně mladí barmani mají možnost skrze asociaci poznat své řemeslo. Pro mě osobně jako mladíka bylo velkou ctí být členem pražské sekce CBA, kterou vedl v hotelu Intercontinental pan Černík. Na setkání jsem sice nechočil v obleku na míru, ale i v nepadnoucím saku jsem bral jakoukoli schůzi jako něco výjimečného. Současnému prezidentovi Aleši Svojanovskému fandím, a myslím, že se CBA z těch někdejších chmurných let dostala opět na tu správnou pozici. ●



A hand in a white sleeve holds a white napkin with a subtle floral pattern. The background shows a formal dining room with a table covered in a patterned cloth, set with white napkins, silverware, and wine glasses. A chandelier hangs from the ceiling.

PROSTŘETE SVÝM HOSTŮM TO NEJLEPŠÍ

Péče nás inspiruje!

Široký sortiment
hotelového textilu.

Véba

Jaká piva a hřejivé drinky zachutnají hostům během podzimu

Přitahuje. Čas na hutná piva

Nižší teploty na podzim vybízejí k pití silnějších piv. Nejen minipivovary mají své kalendáře pivních speciálů, podzimní svrchně kvašené pivo letos představili například i v ostravském Ostravaru. Své hosty ale můžete zahřát i experimentálními drinky. Co zkusit třeba svařený cider s kořením a Becherovkou?

TEXT: **LIBOR HRUŠKA**

Dny se krátí, na horách napadl první sníh a letní zahrádky se vyčistily. Pivovary i hostinští musejí na podzim každoročně řešit mírný propad poptávky po klasických pivech, říkáme jim třeba piva na žízeň. Podle zkušeného sládka Petra Hauskrechta, který si po letech strávených v tuzemském Heinekenu otevřel v Brně vlastní minipivovar, to bývá nějakých patnáct procent dolu, hodně ale samozřejmě záleží na počasí, které bylo zrovna letos na začátku podzimu hodně milosrdné. Poptávka po pivu pak obvykle začíná stoupat zase koncem listopadu a kulminuje v prosinci, v době firemních večírků a rodinných oslav. Co ale s hubenými podzimními dny? Hospody si své hosty mohou udržet třeba nabídkou silnějších piv, které v parném létě tolik netáhnou. „Nižší teploty k pití silnějších piv vybízejí,“ všiml si sládek Hauskrecht.

Zaškrtněte si v kalendáři

V brněnském pivovaru Hauskrecht odstartovali podzim svrchně kvašeným Moravian Ale, což je pivo typu American Pale Ale, v teplickém Monopolu zas navařili podzimní Vídeňský ležák. Speciální sezonní piva dnes mohou být pro část hostů hlavním impulzem k návštěvě hostince, v některých minipivovarech řeší jejich „jízdní řád“ až za pochodu, jinde dlouho dopředu lákají pivaře na promyšlené pivní kalendáře. Třeba pivovar ve Slavkova u Brna si na říjen připravil Slavkovský nakuřovaný ležák a na listopad pivo s všehčajícím názvem Slavkovský Winter Warmer. Také na stránkách pivovaru v Krásné Lípě si lidé mohou dlouho dopředu nastudovat pivní nabídku pro jednotlivé měsíce. Ke třem základním pivům ležáckého typu se v říjnu přidává Podzimní Ale třináctka a v listopadu Dušičkový Stout patnáctka. V době, kdy zákazníci hodně slyší na používání sezónních surovin, je logicky na podzim populární





kupříkladu i pivo dýňové. Pumpkin Ale dvanáctku tradičně nabízejí v jihlavském minipivovaru, její podávání lze v době Dušiček v restauraci spojit i s celým dýňovým menu.

Ostře sledovaný chmel

K podzimním speciálům lze počítat i piva uvařená z čerstvě načesaného chmele. Ta letos vyrobili třeba v Plzni, v Gambrinusu, nebo v Českých Budějovicích, v Budvaru. Na sběr zralých zelených šištic pro pivovar Gambrinus dohlížel na žatecké chmelnici Beránek šéf Chmelařského institutu Josef Patzák. „Letošní úroda chmele je velmi dobrá, hlávky obsahují dostatek alfa hořkých látek, a tak z něj bude pivo s výraznou hořkostí i vůní,“ hodnotil sklizeň. Dodávku z chmelnic si v plzeňském pivovaru převzal Zdeněk Polák, který vaří pivo už více než čtyřicet let: „Pivo s čerstvým chmelem můžeme vařit pouze jednou v roce, a to v době sklizně. Je to pro pivovar takový malý svátek.“ V hostincích bylo možné ochutnat Gambrinus První chmel od konce září, v říjnu se pak začal prodávat i lahvový.

Osm set hektolitrů speciálního piva BUD B:STRONG se stupňovitostí 16 % sice v Budvaru uvařili také už koncem srpna, teď ale musí ležet víc než půl roku ve sklepích. Proto až ve druhé polovině března 2017 obohatí pivní speciál nabídku vybraných restaurací v celé republice i v několika dalších zemích. Čerstvý chmel patří mezi nejvýznamnější pivovarské suroviny, neboť se musí zpracovat ve stejný den, kdy byl sklizen. Od běžně používaných lisovaných chmelových hlávek se čerstvé hlávky technologicky zcela zásadně odlišují. „Pytle se sklizeným chmelem jsme proto museli po celou dobu hlídat, aby se před přidáním do várky nezačaly kvůli přirozeně vysoké vlhkosti samovolně zahřívát. Oproti loňsku bylo chladnější počasí a tak stačilo nechat otevřené pytle větrat. Nemuseli jsme je tedy každou čtvrt hodinu otáčet, abychom je

ochladili,“ sdělil Petr Košin, výzkumný pracovník Budějovického Budvaru. „Protože pro naše sezónní pivo používáme chmel ze stále stejné chmelnice ve stále stejném množství už pět let, můžeme u jednotlivých ročníků výborně sledovat rozdíly způsobené odlišným průběhem počasí. Letos uvařené pivo očekáváme s výrazně vyšší hořkostí než loni, kdy byl chmel kvůli suchu méně vydatný. Na výsledek se velice těším,“ uzavřel Petr Košin.

Nejen na Václava

Pivovary využívají k uvedení nových podzimních piv na trh i stále populárnějších Dnů českého piva. Nápad uspořádat slavnosti připomínající patrona českého pivovarnictví svatého Václava a zároveň přitáhnout více lidí do hospod a restaurací se zrodil v roce 2013. Jedním z pivovarů, které se letos k akci připojily, je Ostravar. Pivovar letos na jaře rozjel seriál Speciálů ze spilky, první byla haviřská Černá Barbora, teď na podzim se přidal Ale Ostravar Ruby. Právě tímto speciálem pivovar Ostravar přispěl k letošním Dnům českého piva, akce sice skončila 1. října, lidé si ale pivo budou moci vychutnat ve vybraných hospodách a restauracích po celý podzim. „V Ostravaru jsme uvařili svrchně kvašený ležák Ostravar Ruby. Jedná se o pivo typu Ale, které v českých hospodách běžně k dostání nebývá, což dokládá fakt, že o náš pivní speciál projeví zájem také hospody za hranicemi našeho regionu,“ těší vrchního sládky Romana Richtera. „Zvláštností tohoto piva je chmelení. Ruby se chmelí natříkrát na varné a navíc ještě počtvrté za studena na spilce. Při čtvrtém chmelení přidáváme chmel přímo do kvasné kádě. Výhodou tohoto postupu je, že se zvýrazňuje chmelové aroma a vzniká neuvěřitelná kombinace tradiční hořké chuti typické pro česká piva a ovocného aroma s vůní citrusových plodů typickou pro Ale.“ ●

Aha!

Proč Černá Barbora? „Tímto pivem jsme chtěli vzdát hold dvanácti generacím ostravských a karvinských haviřů, kteří se navždy zapsali do dějin našeho kraje, a zároveň posílit hrdost na náš region,“ vysvětlila manažerka značky Ostravar Zuzana Cieciová.

Ohřejte si cider

Ani osvěžující jablečný cider nemusí být čistě letním pitím na zahnání žízně. Nebojte se experimentovat a cider ohřejte! Přední český barman Lukáš Hanzl pro Heineken vymyslel drink Strongbow Horký cider, jemuž ty správné grády dodává Becherovka. Inspirovaly ho dvě věci: rodina a zima. „Manželka mě poprosila, jestli bych jí něco nesvařil. Chtěl jsem Strongbow propojit s českou značkou a rum mi připadal fádni. Navíc Becherovka je sama o sobě sladká, drink tudíž nemusím doslazovat,“ popsal Hanzl. Do jeho Strongbow Horkého cideru dále patří badyán, skořice i hřebíček. „Všechny použité druhy mi tam pasují tak akorát. Vůně totiž krásně evokuje zimu,“ dodal. A recept? Jednu lahvičku cideru přiveďte k varu společně se 3 cl Becherovky, badyánem, hřebíčkem, celou skořicí a půlkou citronu. Drink bude mít váš host na stole zhruba za deset minut.





Znáte proces vzniku nejslavnějšího českého sektu?

Legenda jménem Bohemka

Ačkoliv obliba sektu u Čechů stoupá i v jiných ročních obdobích, blíží se konec roku je časem, který konzumaci šumivého vína svědčí stále nejvíce. A tak je třeba připomenout, že nejslavnějším českým sektem je Bohemia Sekt ze Starého Plzně. Vydali jsme se tam poznat jeho historii a postupy výroby.

TEXT: PETR HOLEČEK

První dodávka šampaňského potěšila české šlechtice v roce 1798. S výrobou sektu se však na českém území začalo až v roce 1875 v moravském Bzenci. Zdejší sekty získaly několik mezinárodních ocenění, ovšem výroba byla ukončena těsně před první světovou válkou kvůli změně podnikatelské strategie nového vlastníka bzeneckého zámku, ve kterém výroba probíhala. V roce 1896 začala také výroba sektu v Mělníku, tu tamní majitel po restituci obnovil.

Po pivu nastoupil sekt

Největší a nejznámější výrobce tuzemských sektů Bohemia Sekt začal šumivé víno vyrábět v roce 1942 v budovách opuštěného pivovaru ve Starém Plzenci. Při jeho osvobození proto byli američtí vojáci uvítáni sektem. Jejich plzeňské velitelství se stalo prvním odběratelem tehdejší perlivé novinky. Zajímavé je, že šlo o červený sekt a ještě se mu tehdy smělo říkat šampaňské, ačkoliv pravé šampaňské je pouze bílé a pochází z oblasti Champagne ve Francii. Krátce po válce započala výroba bílého sektu Chateau Radyně, pojmenovaného podle zříceniny hradu ve Starém Plzenci. Vyrábí se dodnes a je nejstarším nepřetržitě vyráběným českým sektem.

Hlavlom chuti

Pravý sekt vzniká vždy druhotným kvašením. Ať už metodou „charmat“, kdy víno kvasí v tanku, nebo kvašením přímo v lahvích. Na počátku

jsou však vždy hrozny. V Bohemia Sektu spolupracují odborníci s moravskými technologi a sklepmistry již v okamžiku jejich sklizně. Tehdy se stanoví druh vína, požadovaný charakter a potřebné množství. Degustační komise pak hodnotí vzorky jednotlivých odrůd z hlediska barvy, vůně a chuti. Společně s detailní znalostí předchozích ročníků vytvoří cuvée, které je základem pro Bohemia Sekt Prestige.

Základní vlastnosti každého sektu je stálá kvalita a návaznost jednotlivých šarží. V průběhu roku se jich připraví osm, degustační komise tedy nezahálí. Nároky na kvalitu hroznů jsou ale jiné než u tichých vín. Žádoucí jsou „pikantní kyselinky“, jež dodají sektu svěžest a pozitivní náboj. I proto byl například rok 2010, který se vyznačoval nedostatkem slunce, pro vinaře průměrný, ale z hlediska výroby sektů naprosto unikátní.

Zrození bublinek

Po přípravě cuvée je potřeba připravit z něj takzvanou tiráž, která je vhodná pro kvašení. Základem je tirážní likér (skládá se z vína a cukru) a kvasinky. Následuje stáčení do lahví a uložení do sklepa při teplotě 14 až 16 stupňů Celsia. Od té chvíle začínou kvasinky konzumovat cukr ve víně a měnit jej na alkohol. Zároveň probíhá tvorba oxidu uhličitého. V lahvi vzniká tlak až sedm atmosfér. Tato fáze trvá pět až šest týdnů a lahve jsou v této době průběžně kontrolovány. Poté, co kvasinky spotřebovaly veškerý cukr,

Aha!

Sekty „leží na kalech“ a zrají dvanáct, patnáct, ale také třicet šest měsíců podle druhu sektu. Je v nich ale usazený kvasinkový kal. Ten se musí setřást na zátku a následně odstranit. Procesu setřásání se odborně říká remuage („remuáž“). Lahve se uloží buď do dřevěných stojanů, tak zvaných pupitrů, nebo do drátěných košů, tak zvaných gyropalet. Na začátku procesu, který se skládá z 62 kroků, jsou lahve v horizontální poloze, na konci pak jejich hrdla míří šikmo k zemi. Pupitry představují tradiční metodu, gyropalety metodu progresivní. Lahve na pupitrech otáčí lidská ruka, denně o jednu osminu, a celý proces trvá čtrnáct až osmnáct dní. Pohyb gyropalet řídí počítač, který setřásání zvládne se stejným výsledkem za týden.

jsou lahve přemístěny do sklepa s teplotou 10 až 12 °C, kde probíhá zrání v délce 12 až 36 měsíců podle druhu sektu. Kvasinky na počátku druhé fáze odumírají a vytvoří kal. Ten je na konci výrobního procesu nutné odstranit, k čemuž se používá proces setřásání. Na začátku jsou lahve ve vodorovné poloze, po 62 krocích míří jejich hrdla šikmo k zemi. Setřásání se tradičním způsobem provádí ručně, kdy je každá lahev otočena denně o jednu osminu. Celý proces trvá 14 až 18 dní. Moderní způsob setřásání využívá takzvaných „gyropalet“ řízených počítačem.

Mráz jako nečekaný přítel sektu

Zbavení lahve kalu se nazývá „degorsáž“. Ruční způsob spočíval v otevření a rychlém uzavření poté, co kal z natlakované lahve vylétl. Moderní odkalovací stroje využívají nízkých teplot. Hrdlo lahve je zmrazeno na minus 30 °C, takže po odstranění zátky vyrazí ven zmrazené kaly. Následuje doplnění expedičního likéru (směsi vína, vinného destilátu a cukru) a uzavření korkovou zátkou společně s agrafovou (odborný název pro drátěný košíček). Zbývá zajistit roztřesení expedičního likéru do celého objemu lahve, aby se s ním sekt spojil a zharmonizoval. Poté je nalepena etiketa a lahve se v kartonech po šesti kusech vydávají na cestu k prodejcům.

Podávejte sekt tak, abyste si jej co nejlépe vychutnali

Aby snaha vynaložená při výrobě sektu nepřišla vniveč, je potřeba dodržet několik zásad správného podávání. Nejsou složité, každý krok má svůj logický důvod. Nejprve je důležité mít sekt řádně vychlazen. Ideální je mít lahev alespoň jeden den ve tmě a klidu při teplotě 3 až 5 °C. Vyhněte se použití mrazáku, sektu byste tím

uštědřili šok. Otevření probíhá sejmutím agrafovy a uvolněním zátky. Během otevírání neustále zajišťujte zátku rukou, abyste zabránili jejímu předčasnému uvolnění. Druhou rukou otáčejte lahvi, dokud se zátku nepodaří uvolnit. Rozlévejte do sklenice typu flétna. Jejich tvar zajistí delší výdrž bublinek, oxid uhličitý z nich totiž uniká pomaleji. Teplota sektu při konzumaci má být 5 až 7 °C. Proto ta nízká teplota nachlazení, při rozlévání sektu do sklenek o pokojové teplotě tohoto snadno dosáhneme. Sklenici držte nakloněnou zhruba o 45°, zabráníte tím vypěnění sektu a předčasné ztrátě perlení.

Jak se rodí bublinky

Základem dobrého sektu je samozřejmě kvalitní víno, lépe řečeno cuvée, tedy mix vinných odrůd. Již na počátku sklizně spolupracují odborníci z Bohemia Sekt s moravskými technologiemi a sklepmistry na aktuálním ročníku. Ti musejí definovat, jaká vína s jakým charakterem a v jakém množství připravit. První výběr základních vín probíhá na Moravě v lednu a v únoru. Vybrané vzorky jednotlivých odrůd, přibližně 50–60 lahví, se následně sváží do Starého Plzeňce, kde začíná ta pravá alchymie, kterou má na starosti degustační komise. Ta pečlivě zkoumá každý vzorek a díky svým dlouholetým zkušenostem a znalostem dokáže namixovat jednotlivé odrůdy tak, že vznikne vyvážené cuvée, které Bohemia Sektu zaručí stálou kvalitu. Ta vychází také z tradiční sortimentní skladby základních odrůdových vín. Například základem Bohemia Sekt Prestige s výjimkou Chardonnay jsou vždy tři odrůdy. Hrozny používané pro výrobu sektu nemusejí obsahovat příliš cukru. Ideální jsou také vína, která mají „pikantní kyselinky“. Ty zaručí, že jsou sekty svěží a s pozitivním nábojem. ●



Vyzkoušeli jsme si odkalování tradičním způsobem. Dnes se už používají moderní odkalovací stroje.

Otevíráme!

Nová rubrika Světa H&G vás v každém čísle provede novými restauracemi, bary, hospodami, obchody a bistry, které stojí za to. Chystáte otevřít svůj podnik? Pošlete nám fotku na holecek@lprg.cz!

TEXT: SVĚT H&G

Restaurant Hradčany

Restaurant Hradčany v hotelu Savoy Prague představil unikátní odsouvací střechu. Ta umocňuje výjimečné prostředí a nenajdete ji v žádné jiné pražské restauraci. Pokrmy z kuchyně vedené šéfkuchařem Petrem Patočkou, který se mimo jiné školil také u Gordona Ramsayho, osloví i ty nejnáročnější gurmány. V ranních hodinách se můžete těšit na bufetové á la carte snídaně. Během celého dne je kromě stálé nabídky specialit české i mezinárodní kuchyně k dispozici také sezónně laděné business menu. Atmosféru s dostatkem soukromí si užijete při poklidném obědě, živá klavírní hudba ve večerním čase pak láká k romantické večeři. Významnou předností je lokalita Pohořelce v srdci historické Prahy.



Továrna Slaný

Stylová restaurace otevřela 14. září 2016 minipivovar s osmi druhy pív vlastní výroby, grilbarem a tradičními českými jídly v moderní podobě. Na čepu jsou stabilně čtyři piva s názvy Továrnská 10°, Kruták 12°, tmavý ležák Salzburg 12° a Protektor IPA 15°. Ty doplňují další čtyři sezónní piva. Pivo zde vaří sládek Jakub Veselý, který sám provozuje Léta-jící pivovar Falkon. Pro řidiče a ostatní „nešťastný“ doprovod jsou k dispozici domácí limonády. „I v nově otevřené pivnici hned vedle už zavedené restaurace Továrna Slaný podávají jídlo, a to jak tradiční grilovaná a nově i brasírovaná masa, tak i českou klasiku, jako například utopence, paštiky a nakládané ryby, avšak v modernější podobě,“ uvedl šéfkuchař Továrny Slaný Petr Janče, kterou provozuje se svým společníkem Michalem Gáborikem ve firmě Továrna Gastro.



Next Door by Imperial

Zdeněk Pohlreich otevřel v Praze další podnik. Next Door by Imperial představuje českou kuchyni ve formě, která respektuje základy, na kterých stojí a zároveň je také ke kontextu dnešní doby žádající jídla lehčí, vizuálně propracovanější a daleko více sofistikovaná než tomu bylo kdykoli předtím. „Prague Bistro Moderne – to je to, co u nás můžete očekávat. Restauraci s bleskovým servisem, špičkovou kuchyní a atmosférou, která je skutečně pro každého,“ říká Pohlreich. Nová restaurace Next Door by Imperial najdete doslova jen přes ulici od Cafe Imperial, ve Zlatnické 3 v Praze 1.



Sklizeň hroznů očima Tomáše Brůhy

Letošní ročník v Česku byl velmi slušný

Podle jednoho z předních sommelierů České republiky Tomáše Brůhy nás tento rok čekají velmi povedená vína. Pokles oproti minulým ročníkům naopak zaznamenaly především vinaři ve Francii. Až na drobné výjimky se ovšem celá Evropa může pyšnit dobrou kvalitou hroznů. Jak trojnásobný vítěz mistrovství ČR sommelierů a head sommelier Premier Wines & Spirits hodnotí úrodu a sklizeň evropských vinných velmocí?

TEXT: SVĚT BARMANŮ

Francie

Přestože francouzská vláda nyní tvrdí, že celková úroda je jen zhruba 10 % pod průměrem, snaží se tím jen maskovat poměrně velkou katastrofu v nejdůležitějších regionech, jako jsou Burgundsko, Champagne, Val du Loire nebo Languedoc-Roussillon. Část Burgundska hlásí až poloviční propad oproti normálu, v oblasti Champagne rovněž vše nasvědčuje velice výraznému propadu. Jarní deště, mrazy a bouřky bohužel poničily mnoho vinohradů a květů. Kvantita tedy sice bude podprůměrná, ale kvalita jak v Bordeaux, Burgundsku, tak i v Champagne bude ve srovnání s předchozími ročníky velmi dobrá. V tomto pohledu bude zcela zásadní práce vinařů na vinohradu a ve sklepech.

Španělsko

Všeobecně se očekávalo, že úroda ve Španělsku bude minimálně průměrná. S odstupem času, se ale ukázala dokonce jako mírně nadprůměrná. Málokoho překvapí, že se kvalita hroznů tradičně jeví jako velice vysoká. Jak už touto dobou bývá obvyklé, v podstatě celá Evropa jen očekává, kolik se toho ve Španělsku nakonec sklídí a jakou cenu nasadí. Jde zajisté o jednu z lokalit, kde se letošní sklizeň opravdu podařila a očekává se velmi sil-

ný a kvalitní ročník a to hlavně v oblastech Rioja a Navarra.

Itálie

Ročník 2016 by se dal v Itálii napříč skoro celou zemí shrnout jako drobný pokles sklizně oproti průměru posledních pěti let. Nicméně narazíme na výjimky, které potvrzují pravidlo. Třeba v oblastech Abruzzo a Friuli Venezia Giulia byla sklizeň dokonce mírně nadprůměrná. Tak či tak, můžeme kvalitu hroznů, především pro červená vína, označit za velmi dobrou a u bílých hroznů to pak bude spíše průměrná kvalita. Sklizeň nicméně začala překvapivě asi o 10 dní později, než bývá obvyklé.

Česká republika

Ročník 2016 u nás byl na poměry posledních let velmi slušný. Úroda v Čechách se dá označit za poměrně normální, nicméně na Moravě byla úroda bohužel o 20–30 % nižší, a sice kvůli jarním mrazikům. Ovšem kvalita hroznů se jeví jako skutečně dobrá. Zdá se, že u bílých vín bude velmi pěkný poměr mezi kyselinkou, cukry a intenzitou aroma. U červených vín je ještě stále příliš brzy hodnotit. Všechny ukazatele ale indikují, že i ta budou minimálně dobrá. ●

INZERCE



VINAŘSTVÍ Ostrovec

• VELKÉ PAVLOVICE •

...víno je o velké lásce...

Vinarství Ostrovec sídlí v srdci moravského vinařství ve Velkých Pavlovicích.

Na malém vršku Ostrovec se pyšní krásným historickým archivním sklepem, kde jsou uloženy poklady v lahvích od roku 1976. Na malebných svazích Velkých Pavlovic se také rozprostírají vinice, z jejichž hroznů na Ostrovcu vyrábíme ta nejlepší vína určená pro gastronomii. Jakostní vína plníme do lahví s moderním šroubovým uzávěrem, pozdní sběry zrají pod korky.

Vinarství patří rodině Kurkových. Hlavní důraz je kladen na pěstování vinné révy a na velmi šetrné zpracování. To nejlepší z našich vinic, to nejlepší víno vyrábíme pro ty, kteří toto víno ocení. Pro ty, kteří si toto víno zaslouží...

...o lásce k životu...

Kontakt:

Ing. Petr Korber • tel.: +420 602 731 082

e-mail: petr.korber@vinium.cz • www.vinarstviostrovec.cz



Svět H&G degustuje

Neperlivé vody

Zpravidla v degustaci Světa barmanů ochutnáváme vína, ale samotný základ života naší pozornosti často uniká. Každá voda podle mnohých chutná stejně, ale není tomu tak! Liší se svým původem a obsahem minerálů či oxidu uhličitého. Každá se hodí trochu k něčemu jinému, ať už je to gastronomie nebo právě víno. Fakt, že není voda jako voda, si uvědomuje také stále více hotelů a restaurací. Mezi nimi i síť hotelů Orea Hotels & Resorts, na jejíž Water menu jsme se v této degustaci podívali zevrubněji. Pro náš magazín hodnotí sommeliérka Pavla Třasoňová, profesionál v oboru barmanských show Martin Bařha a svoje dojmy zaznamenal i šéfredaktor Světa H&G Petr Holeček.

ACQUA PANNA

Martin Bařha



Lahodná a delikátní neperlivá minerální voda z Toskánska z okolí města Florencie. Charakteristickými rysy minerálky Acqua Panna je její delikátnost a měkkost, díky které výborně doplní bílá i červená vína. V chuti zaznamenané rysy minerálů. Servis ve vychlazené formě.

Pavla Třasoňová



Průzračná voda z Toskánska zaujme oko svými bílými odlesky. Vyznačuje se výraznější vůní a mírně zemitým aroma. Chuť je čistá, hrubšího charakteru. V dochuti zůstává lehká mineralita. Zajímavěji se projevuje při teplotě okolo 12°C, při pokojové teplotě ztrácí eleganci.

Petr Holeček



Voda z Toskánska patří mezi nejznámější a nejoblíbenější vody na celém světě. Má nekonfliktní čistou chuť, od ostatních se liší lehkou mineralitou. Není tak sametová jako ostatní vzorky z ledovce nebo miliony let starých míst, ale k vydatným hutným vínům poslouží skvěle.

AQUA ANGELS

Martin Bařha



Voda z islandského ledovce se řadí mezi nejčistější vody na světě. I zde je chuť spíše do sladka, tato voda je velmi jemná. Také opět žádné známky po minerálech. Proto opět doporučuji pro snoubení této vody s whisk(e)y. Před párováním s whisk(e)y opět doporučuji rádně vychladit.

Pavla Třasoňová



Tato jiskrná voda z islandského ledovce se řadí mezi nejčistější vody na světě. Což vůně i chuť dokazují. Vůně jde až do příjemných nasládlých tónů, chuť je čistá a sametově hladká, nic nevychází. Dlouhá sladká dochuť. Tato voda je hodně jemná, proto si ji nejlíp vychutnáte při vyšších teplotách okolo 18°C. Vyšší pH 8.8 má navíc blahodárný vliv na lidský organismus.

Petr Holeček



Působí také jako antioxidant. Zpomaluje proces stárnutí buněk a nezatěžuje metabolismus, protože se velmi rychle vstřebává. Je tedy dobrá pro nespavce, kterým před spaním zklidní organismus.

Důležitá je i teplota

Voda má své specifické chuťové vlastnosti, které ovlivňují také menu, víno nebo koktejl, jehož je součástí. Vliv vody a její schopnost povzbudit chuťový zážitek z vína či jídla si začínají vnímat nejen sommeliéři a barmani, ale také šéfkuchaři. Obdobné principy jako u vína nacházíme také u teploty podávání vody. Příliš nízká teplota, řekněme pod 8 °C, tlumí chuťový výraz vody a zároveň zeslabuje vjemy chuťových pohárků pro konzumaci jídla nebo vína. Naopak málo vychlazená voda blížící se pokojové teplotě nepůsobí osvěžujícím dojmem a narušuje chuťový zážitek. Optimálně by se tedy voda měla podávat při teplotě 12 – 15 °C, v teplejších dnech u lehkých vod i o něco méně, u výrazných minerálních vod, jejichž specifika si chceme vychutnat a nebereme vodu jen jako vhodných doplněk jídla či vína, může být teplota podávání ještě o něco vyšší.

VOSS

Martin Bařha



Artézská voda se nachází v uzavřeném podzemním zdroji ve vrstvě písku a horniny. Voda je filtrovaná samotnou přírodou, a tak nepřichází do kontaktu se vzduchem a dalšími znečišťujícími látkami. Artézská voda VOSS pochází ze zdroje v nedotčené přírodě jižního Norska a její čistota je nesrovnatelná s ostatními vodami. Pro minimální výskyt minerálů se skvěle hodí pro zjemnění whisk(e)y v množství několika kapek. Chuť mírně do sladka. Do whisk(e)y ji přidáme ledově studenou.

Pavla Třasoňová



Průzračná přírodní artézská voda z jihu Norska. Po nalití do sklenky se objeví drobné perlení. Chuť plnější, výraznější nejspíš díky vyššímu obsahu chloridů, mírně nasládlá, téměř bez minerality. Dochutí je svěží, což se nejlépe projeví při vychlazení na cca 9°C. Při vyšších teplotách působí těžkopádněji.

Petr Holeček



Je to moje první zkušenost s degustováním vody, tak omluvte mou případnou jednoduchost. Když jsem ochutnal vodu VOSS, došlo mi, že to opravdu nejsou prázdné řeči – každá voda chutná jinak. Tahle je nasládlá a má tón, který nedokážu pojmenovat. Kouřová? Zajímavý je také design lahve. Originální válec navrhl designér Neil Kraft, bývalý kreativní ředitel značky Kelvin Klein.

EVIAN

Martin Bařha



Kapky deště a sněhové vločky zde prosakují ledovcem do kilometrové hloubky. V průběhu přirozené filtrace, která trvá 15 let, získává Evian svou nezaměnitelnou minerální rovnováhu. Chuť jemně do slana až kyselá díky minerálům dokáže o něco málo snížit hořkost v drincích jako třeba Americano, Spritz nebo Campari a Soda a poslat tento typ drinků do jiných, nových chuťových dimenzí. Doporučuji tuto neperlivou minerální vodu před použitím do zmiňovaných koktejlů sytit například pomocí přístroje Sodastream a řadně vychadit.

Pavla Třasoňová



Tato snad nejprodávanejší voda na světě pochází z pomezí švýcarsko-francouzských Alp se projevuje vyšší mineralitou i kyselostí než ostatní degustované vody, což může být způsobeno filtrací vody z ženevského jezera silnými vrstvami písku. Vzhled je čistý s nižší lesklostí a mírnými odlesky bílého zlata. Vůně i chuť jsou minerální s lehkou kyselou dochutí způsobenou vyšším obsahem hořčíku. Více si ji vychutnáte při teplotě okolo 10-12°C, kdy není kyselost tak výrazná.

Petr Holeček



Tak to je legenda. Chutná výborně, žádné vedlejší rušivé tóny, vyšší obsah hořčíku dává vodě jistou dávku jemňoučké kyselosti. Alpská čistota a perfektně vyvážená mineralizace je to, proč si ji šéfkuchaři a sommeliéři po celém světě oblíbili. Čistý a elegantní design je pak šitý na míru prémiovému segmentu.

TOMA NATURA

Martin Bařha



Křišťálově čistá pramenitá voda Toma Natura pramení hluboko v Národní přírodní rezervaci Adršpašsko-teplických skal. Z vrtu putuje voda ne-rezovým potrubím hluboko pod povrchem země přímo do lahví. Voda je natolik čistá, že ji není potřeba chemicky ani jinak upravovat. I zde je podobně jako u vody Voss a Aqua Angels minimální výskyt minerálů. I tato voda se hodí pro zjemnění whisk(e)y v množství několika kapek. Chuť mírně do sladka, až jemně nakyslá. Do whisk(e)y ji dávkujeme ledově studenou.

Pavla Třasoňová



Křišťálově čistá voda pochází z Adršpašsko-teplických skal v z CHKO Broumovsko. Je to krásně jiskrná voda se stříbrnými odlesky a drobným perlením po nalití do skleničky, které se ale nijak výrazně neprojevuje na jazyku. Ve vůni i chuti působí velmi harmonicky, trochu kyselá i sladká, s hořkostí a slanosťou minerálů. Výraznější delikátní, minerální dochutí. Teplotu podávání doporučuji 10-12°C.

Petr Holeček



Česká klasika, jsem rád, že ve vodním menu hotelů Orea nechybí. Voda, co je v této lahvi, stéká v hloubce několika set metrů pod rozlehlými propustnými kvádřovými pískovci a patří k nej kvalitnějším ve střední Evropě. Z podzemí pak proudí pod tlakem vzhůru k povrchu země, kde vytváří mohutné artéské prameny. Paráda.

VITTEL

Martin Bařha



Voda Vittel již v rozmezí 20 až 40 let prochází hlubinami francouzského pohoří Vogéz. Urazila dlouhou cestu a ta ji zaručuje minerální stabilitu a stálou osvěžující chuť. A opět do koktejlů přidáváme spíše minerální vody, v případě této ankety z výběru porovnávaných vod i Vittel. Cílem je, aby byl koktejl osvěžující, tedy i hodně perlivý. Proto zde doporučuji i tuto neperlivou minerální vodu před použitím sytit. V průběhu teplých ročních období je velký zájem právě o svěží koktejly obsahující minerální vody. Jemná chuť mírně do slana dokáže o něco snížit hořkost v drincích s hořkou chutí.

Pavla Třasoňová



Krásně křišťálově čistá voda z francouzského pohoří Vogéz má čistou vůni bez jakýchkoliv rušivých tónů. V chuti je plná, vyvážená. Je v ní propojena minerálnost i sametovost. Vyznačuje se dlouhou, mírně nasládlou dochutí. Tato voda je příjemně pitelná i díky mírně zásaditému pH. Vychlazená na 9°C skvěle osvěží a působí lehčím dojmem. Při vyšších teplotách okolo 18°C více vynikne její harmonický charakter.

Petr Holeček



Každá přírodní minerální voda má svou specifickou chuť. Získává se přece ze zemských hlubin. Vittel nasává své výrazné aroma kontaktem s různými geologickými vrstvami, jimiž protéká. Čím je ten kontakt delší, tím je chuťová skladba vody pestřejší. Platí to u tohoto vzorku, má nasládlou chuť, lehkou mineralitu a působí lehkým dojmem.

INZERCE

beauty of glass



SKLÁRNÝ MORAVIA, akciová společnost

Úsobno č. pop. 79, 679 39 Úsobno

CZECH REPUBLIC

Phone: + 420 516 427 711

Fax: + 420 516 427 700

E-mail: info@sklomoravia.cz

www.sklomoravia.cz

Oslovili jsme firmy, aby ukázaly svoje vlajkové lodě

Galerie profesionálních kávovarů

Některé firmy spíše vsadily na pohodlí a jednoduchou obsluhu a nabízejí gastronomickému segmentu kávovary, kde stačí zmáčknout jedno tlačítko a skrze kapsli se narodí espresso. Hodí se zejména pro snídaňové bufety, kde si kávu dělají sami hosté. Mnohé firmy však stále ctí tradici a nabízejí nádherné chromované stroje, kde si s přípravou espressa musíte o mnoho déle hrát. A mít vedle nich i kvalitní mlýnek. Oslovili jsme společnosti, které se prodejem takových strojů zabývají, aby nám ukázaly svoje vlajkové lodě.

TEXT: PETR HOLEČEK



Bezzera Mitica TOP PID

Patří mezi oblíbené domácí kávovary, který lze bez problémů využít také v malé kavárně, restauraci či baru. Je vybaven hlavou E61, měděným bojlerem s integrovaným výměníkem na páru, což umožňuje připravovat kávu a zároveň páru bez poklesu tlaku extrakce. Model TOP umožňuje dvojího napojení na vodu (zásobník 4 litry nebo přímé napojení na vodu). PID displej nabízí regulaci teploty v rozmezí od 80 °C do 100 °C.

coffeehub.cz, 39 950 Kč

Slayer espresso

Sen každého baristy. Užijte si to, co vaše espresso dokáže nabídnout díky regulaci průtoku a nahé páce. Díky manuálnímu ovládání lze extrakci rozdělit do několika etap a regulovat tak průtok espressa, čímž získáme výraznější chuť espressa. Díky pre-brew používáme výrazně jemnější mletí. Slayer kávovar připravuje espresso pomocí nahé páky. Každý Slayer espresso kávovar je jedinečný, jelikož design kávovaru lze vyrobit na základě přání zákazníka.

coffeehub.cz, 257 095 Kč

La Nuova Era Altea Maxi

Moderní příprava espressa, stroje s možností nastavení doby předpaření (preinfuze) kávy v páce, k dokonalému uvolnění aroma. Program na čištění kávovaru, informace pro obsluhu o nutnosti výměny filtru, to jsou přednosti kávovaru Altea Maxi.

kavovary.cz, 119 900 Kč

Fracino Contempo

Přidaný výkonný plynový hořák, vhodný především pro venkovní akce, mobilní stánky. Všude tam kde chybí přípojka elektrické energie. Připravuje espresso jako v kavárně.

kavovary.cz, od 99 999 Kč

Visacrem Palanca

Přesto že je retro, vyrobí opravdu skvělé espresso. V jednoduchosti je síla, žádné čerpadlo, pouze velká páka s pružinou. Tlak je potom na začátku extrakce větší a jak se pružina rozpíná tlak klesá = dokonalé espresso. Nemá nároky na elektrickou energii.

kavovary.cz, 92 400 Kč

Nespresso Aguila 220

Jedna z vedoucích značek na trhu s porcovanou kávou prémiové kvality, Nespresso, představila tento rok přístroj Aguila 220, který vychází ze stejné průkopnické technologie předchůdce Aguila 420. Ideální řešení pro podniky, které servírují 1 500 – 3 000 káv měsíčně.

Systém pro tvorbu mléčné pěny, regulace teploty mléka, tři programovatelné velikosti šálků, 4 recepty na jeden dotek a 12 naprogramovaných kávových receptů s horkým mlékem hotových po stisku tlačítka. Další příjemnou funkcí je i možnost propojení s pokladnou.

nespresso.com/cz

illy Francis Francis X9

Kompaktní a elegantní chromový design. Nejnovější z malých kávovarů s technologií iperespresso. IPERESPRESSO je revoluční systém v přípravě kávy kombinující v sobě nejmodernější technologie a italský design. Díky tomuto jednoduchému systému si vložením jedné kapsle pohodlně připravíte čerstvé illy espresso přímo do šálku.

nasekava.cz, 5917 Kč

Melitta Cafina CT8

Se strojem můžete připravit celou řadu kávových a mléčných výrobků, od espressa po bílou kávu, Latte Macchiato, nebo dokonce cappuccino bez kořenu. Hodinový výkon až 200 šálků zaručí rychlou a efektivní přípravu objednávek i v těch nejvytíženějších návštěvních časech. Precizní a výkonný mlýnek s ocelovými mlecími kameny té nejvyšší kvality a dlouhé životnosti zajistí to nejlepší namletí kávy.

espressoprofessional.cz

Lelit Mara

Profesionální kávovar Lelit Mara se může pochlubit jednou z nejlepších technologií v kávovém světě a také kompaktním provedením. Každý barista nalezne v tomto modelu vše, co je potřeba k přípravě perfektního šálku kávy nebo cappuccina. Má celonerezové provedení, nastavení teploty pomocí termostatu, hlavu typu E61.

espressoprofessional.cz

Prezentace firmy CoffeeHub

Firma CoffeeHub se zabývá prodejem kompletního příslušenství pro přípravu kávy. Jak lze vidět ve firemním logu: gring it. extract it. love it., snaží se lidem nabídnout kvalitní vybavení pro přípravu perfektního espressa. Již od roku 2013 se zabývá prodejem domácích a profesionálních pákových kávovarů italské značky Bezzera. Jedná se o jednu z nejstarších firem s tradicí již od roku 1901, kdy si dal Luigi Bezzera patentovat inovativní způsob přípravy kávy. V současné době dodává kávovary od jedné až po čtyři páky. Všechny modely značky Bezzera jsou vysoce kvalitní výrobky postaveny z profesionálních komponentů. Těla kávovarů jsou vyrobeny z leštěné nerezové oceli AISI 304 s hlavovou skupinou E61. Nově se firma také stala výhradním distributorem americké značky Slayer, která pochází ze Seattle. Jedná se o designové kávovary určené pro náročnou klientelu. Od roku 2007 společnost Slayer vyrábí dva modely strojů. Slayer Espresso, který získal ocenění pro nejlepší přípravu espressa od Specialty Coffee Association of America a druhý model Slayer Steam, který je zaměřen na přípravu páry. Více na webu www.coffeehub.cz.

COFFEEHUB POSKYTUJE I PROFESIONÁLNÍ MLÝNKY NA KÁVU ŠPANĚLSKÉ ZNAČKY COMPAK:

Mlýnek Compak K3 Touch Advance

je malý, výkonný mlýnek především pro domácí využití. Je poháněn výkonným motorem, který mele kávu při středních otáčkách a tím nedochází k přebytečnému tření a zahřívání kávy. Díky úsporné konstrukci nezůstává v těle mlýnku zbytečně moc namleté kávy. Z mlecích kamenů odchází káva přímo do portafiltru, který je držen úchytným systémem v rámci spínače mletí. Výhodou mlýnku je přesné mikrometrické nastavení mletí, výdej 1 nebo 2 porcí kávy, automatický nebo manuální režim mletí, držák portafiltru při mletí.

Cena: 11 900 Kč



Mlýnek Compak E6

je nejtišší dostupný mlýnek značky - pouhých 65 dB. Nabízí nejlepší poměr ceny a kvality produkce kávy. Ovládán je pomocí dotykového displeje s širokou možností nastavení. Mlecí kameny Vám namelou 7 g kávy za pouhých 1,9 sekundy.

Cena: 27 800 Kč



INZERCE

3M Science. Applied to Life.™

Pomocí wi-fi monitoru kontrolujete svoje podnikání odkudkoliv na světě
PC, Tablet, Smart telefon

3M™ ScaleGard™ Blend Series of Products

Kvalitu výstupní vody řídíte pomocí nastavitelného by-passu na 3M™ filtru SGB. Ideální množství rozpuštěných látek ve vodě, pro dokonalé vyváženou chuť. Filtr 3M™ chrání zařízení proti korozi, usazeninám, chlóru a pachům.



Wi-fi monitor 3M™:

- hlídá spotřebu vody a životnost filtru
- kontroluje kapacitu pro ekonomiku provozu
- upozorní signálem na nutnost servisu



PPM-WATER SERVICE
3M Autorizovaný distributor s.r.o.

AUTORIZOVANÝ DISTRIBUTOR 3M ČESKO:
PPM-WATER SERVICE s.r.o., Kloknerova 1, 148 00 Praha 4
gsm: (+420) 602 323 837, e-mail: info@vodnifiltry.cz
www.vodnifiltry.cz

**Staňte se
kávovými mistry**

Podzimní nápoje z kávy

Vítáme vás u čtvrtého dílu našeho seriálu, který se věnuje kávě. Káva je naprosto úžasný nápoj, z něhož můžeme navíc vyrobit řadu dalších. Český zákazník postupně přešel z klasického turka na espresso a jiné kávy, navíc čím dál více začíná experimentovat. Díky tomu, že Češi začali v posledních letech více cestovat, často se v zahraničí setkávají s různými novinkami v oblasti teplých i studených nápojů. Proto se různé kávové trendy dostávají i k nám.

TEXT: PETRA DAVIES VESELÁ



Například irská káva. Nikdy jsem nepila whisky, ale na jedné akci jsem dělala porotkyni při soutěži v přípravě irské kávy. Kombinace třtinového cukru svařeného s irskou whisky a silnou kávou, ozdobenou chladivou šlehačkou, je naprosto fenomenální.

Do kávy se ale dají přidat i ingredience, které byste vůbec nečekali – jako například čerstvé ovoce.

Bombardino

Jezdíte v zimě lyžovat do Itálie? Tento nápoj si můžete objednat v každém baru na kterékoli sjezdovce. Poznáte ho podle zářivě žluté barvy a šlehačky. Původní recept neobsahuje kávu, ale časem ji do receptury zahrnuli, a myslím, že vím proč. Tento nápoj vás na sjezdovce opravdu zahřeje a povzbudí.

Na jedno bombardino:

- espresso
- 20 ml vaječného likéru 10 ml rumu
- šlehačka

Ohřejte vaječný likér s rumem a nalijte je do menší skleničky. Pomalu přilijte espresso – nejlépe ho nalijete přes lžičku po stěně skleničky. Vrstvy vám tak zůstanou krásně oddělené. Nakonec ozdobte šlehačkou. Rum můžete nahradit brandy nebo whiskey.

Nealko Bombardino

Pokud budete zrovna řídit nebo je na vás klasické bombardino moc silné, můžete vyzkoušet nealkoholickou variantu. Naučil mě ji na jednom veletrhu můj bývalý kolega Jiří, který se často nechával inspirovat Itálií. Připravili jsme ji pro pár klientů, a za chvíli k nám chodili i všichni z okolních stánků a nemohli si nealkoholické bombardino vynachválit. Navíc to, že obsahuje Jesenku, byla pro spoustu z nich nostalgická záležitost. Pamatujete si, jak jste ji samotnou cucali z tubičky, když jste byli malí? Já Jesenku vždycky úplně milovala.

Na jedno nelkoholické bombardino:

- espresso
- 10 ml Jesenky šlehačka

Místo vaječného likéru a rumu použijte oslazenou zahuštěnou smetanu, Jesenku. Tu nalijte do malé skleničky. Stačí úplně malinko, zhruba 10 ml. Pokud máte kávu rádi hodně sladkou, můžete dát i 20 ml. Dále připravte espresso a pomalu ho nalijte na jesenku. Na něj přidejte trochu šlehačky.



Bižudrink

Kdybych měla některý ze svých receptů zařadit mezi nostalgické, byl by to Bižudrink. Půl roku po otevření mé kavárny jsem prošla první soutěží a skončila jsem na třetím místě. Právě Bižudrink byl můj soutěžní volný nápoj. Pamatuji si ještě teď, jak moc jsem byla nervózní. Vůbec jsem nečekala, že bych mohla skončit na krásném třetím místě. Tehdy začalo moje soutěžní období.

Na jeden bižudrink:

- 1 kopeček vanilkové zmrzliny 1/2 vanilkového pudingu Danette
- espresso nebo 30 ml moka kávy 10 ml mléka

Nejdříve připravte espresso. Můžete použít i jinou kávu, například z moka konvičky. Do mixovací nádoby přidejte všechny ingredience a umixujte. Nalijte do širší 0,25l velké sklenice. Nápoj můžete ozdobit trochou šlehačky a dvěma kávovými zrnky.

Miramare

Pro svou prezentaci na Mistrovství světa v Bernu jsem musela připravit speciální drink. Dlouho vznikala jeho konečná podoba a moji kamarádi už ani nechtěli mé nápady degustovat. Nakonec vznikl osvěžující nápoj do horkého dne, u kterého vás asi překvapí použité ingredience. Ale věřte, že dohromady tvoří velmi zajímavé chutě.

Na jedno miramare:

- espresso nebo 30 ml moka kávy
- 1 kopeček vanilkové zmrzliny 10 ml mléka
- 10 ml pomerančového džusu
- 2 ml pomerančového sirupu na ozdobení skleničky
- cukr na ozdobení skleničky čtvrtinka pomeranče na ozdobení

Do mixovací nádoby přidejte všechny potřebné ingredience a ušlehejte je. Okraj skleničky pomalu namočte dokola v pomerančovém sirupu a poté v cukru. Ušlehané ingredience nalijte do skleničky a ozdobte čtvrtinkou pomeranče. ●



O autorce

Několikanásobná mistryně ČR v přípravě kávy a mezinárodní porotkyně. Se svým mužem Gwilymem, mistrem světa roku 2009, vede kávové kurzy v Jílovém u Prahy. Více na Kavovekurzy.cz. V roce 2010 jí vyšla kniha O kávě. Vydalo nakladatelství Smart Press, k dostání na www.smartpress.cz.





Káva technologicky i poeticky. Tak o ní píše Jozef Augustín

„Ach kávo, ty tišíš smutek. Jsi nápojem víry, dáváš zdraví lidem pracujícím, lidem dobrým najít pravdu.“

Autor citátu, arabský šejk Abd al Kadir, byl jedním z těch, kdo ve svém srdci chovali niternou lásku k povzbuzujícímu černému nápoji a dokázali ji vyjádřit skrze inkoust a papír. Stejně tak se to povedlo i členovi Emeritního klubu České barmanské asociace, uznávanému odborníkovi na potravinářství a vysokoškolskému pedagogovi Jozefu Augustínovi (3. 3. 1940, Revúca).

Ten jen před několika málo týdny pokřtil na zahájení brněnského festivalu Týden kávy aktualizované vydání své knihy U kávy o kávě a kávovinách. Publikace, která už před 16 lety zaujala experty i širší veřejnost, se tak dočkala rozšíření o nejnovější poznatky v oboru.

Asi 350stránková kniha hned na první prolistování překvapí tematickou komplexností. Rozmanitost velikostí a barev kávových zrn. Označování žoků s nepraženými zrny. Rady, jak připravit dobrou kávu včetně různých technik od džezvy po vakuum pot. Průměrné roční teploty vhodné k pěstování různých druhů kávovníku. Prospěšné látky obsažené v kávě včetně chemických vzorečků. A po přesycení technickými informacemi se můžete začíst do cestopisného přehledu produkčních oblastí kávovníku doprovázeného pěknými fotkami.

Talent pro poetiku Jozef Augustín uplatňuje při vzpomínce na své prvotní setkávání s kávou datované do útlého dětství. Hlavní roli v ní hrají prarodiče ze slovenské vesnice Voderady. „Babička Apolka pravidelně v neděli po svátečním obědě vařila vonící meltu a podávala ji ke skvělé bábovce. Pro vylepšení přidávala do kávoviny pár pomletých opravdových pražených kávovníkových zrn, které dostal děda Ludovít jako bonus za kvalitní službu na panském dvoře. Celá domácnost zavoněla a kávačka s bábovkou vykouzly neskutečnou pohodu.“

O kávu se Jozef Augustín začal hlouběji zajímat na sklonku 80. let, kdy jako pedagog dostal na univerzitě za úkol vytvořit do té doby neznámé předměty sloužící k výuce budoucích potravinářských technologů. A aby se měli studenti z čeho učit, napsal pro ně skripta, která se mimo jiných pochutin týkala i kávy. Postupem času se stal kávovým nadšencem, odborníkem a komisařem baristických soutěží. ●

Vítězem soutěže TOP vinařský cíl 2016 je Bohemia Sekt centrum



Vítězem prestižní soutěže o nejpopulárnější TOP vinařský cíl se pro rok 2016 stalo Bohemia Sekt Centrum ve Starém Plzenci. Rozhodlo o tom hlasování veřejnosti, když příznivci vinařské turistiky organizátorům zaslali více než 22 tisíc hlasů. Letošním stříbrným cílem jsou Vinné sklepy Skalák (Skalka u Kyjova), bronzovým pak Salon vín ČR (Valtice). Cenu Národního vinařského centra získalo Valtické podzemí – Vinařství Lednice ANNOVINO.

Organizátorem projektu TOP vinařský cíl je Vinařský Institut, slavnostní vyhlášení výsledků soutěže spjaté s projektem se konalo ve čtvrtek 13. 10. 2016 v Louckém klášteře ve Znojmě.

TOP vinařský cíl je on-line bedekr zajímavých míst, která návštěvníkům nabízejí kombinaci vína a zážitku. Průvodce v současnosti

zahrnuje již více než dvě stovky cílů rozestřených po celé České republice, které do bedekru zařazují odborní garanti (sommeliéři, novináři, odborníci na vinařskou turistiku, vinařskou architekturu a další). Každoročně od 1. června do 30. září má navíc veřejnost možnost hlasovat o nejoblíbenější TOP vinařský cíl.

Letos pořadatelé od veřejnosti přijali rovných 22.619 hlasů. „To je nejvíce v pětileté historii soutěže,“ uvedl ředitel Vinařského Institutu Petr Psotka.

Vítězné Bohemia Sekt Centrum funguje přímo v areálu slavného výrobce českých sektů ve Starém Plzenci od roku 2005. Jeho návštěvníci se při exkurzi provozu dozvědí, co všechno je k výrobě šumivého vína potřeba, seznámí se s historií zdejší produkce a vybrané sekty mohou i ochutnat.

Pro více informací navštivte web bedekru www.topvinarskycil.cz. ●

Blíží se Whisky Life! Prague

Těšte se na pátek 4. a sobotu 5. listopadu 2016. V Novoměstské radnici v Praze na Karlově náměstí opět proběhne další roční whisky festival.

Kde jinde si můžete zakoupit ochutnávku širokého výběru whisky za minimální ceny?

Jako už každoročně zde budou nejvýznamnější distributory v České republice otevřeny a nabídnuty k ochutnávce whisky lahve, které se sem ještě ani nedovážejí a to vše za minimální degustační ceny - násobky 30 Kč. Více o vystavovatelích na festivalovém webu.

V ceně vstupenky (cca 450 Kč) je vlastní originální sklenka na whisky Glencairn a festivalová brožurka na psaní degustačních poznámek.

Ochutnávky whisky budou na místě ke koupi za festivalovou měnu a její násobky Dram (1 Dram – 30 Kč).

Doplňkové masterclasses jsou k prodeji na stránkách festivalu www.whiskylifep Prague.cz.

Masterclass je řízená ochutnávka 4-5 druhů whisky pod vedením ambasadora na danou značku, jejich kapacita je omezená pro maximálně 25 osob, proto neváhejte s jejich rezervací.

Každý rok se snaží na Whisky Life! Prague pozvat nějakou výraznou osobnost ze světa whisky, letos přijal pozvání ambasador Scotch Malt Whisky Society, John McCheyne, který povede v pátek a v sobotu jednu exkluzivní ochutnávku 5 sudových single malt whisky. ●



Nabízíte své produkty a služby pro

HORECA & RETAIL trh?

...máme pro vás zajímavé inzertní kombinační balíčky

s námi oslovíte management a provoz:

**hotelů, restaurací,
barů, kaváren,
cukráren, vináren,
školních jídelen,
obchodů, obchodních
sítí a řetězců**

14 000

výtisků

42 000

čtenářů

Objednávejte již nyní

celoroční prezentaci

2017



získáte:

- **redakční podporu**
- **zajímavé slevy**
- **prostor na webu**
- **přední umístění**
- **výtisky pro vlastní promo**
- **roční předplatné**

**RÁDI VÁM
ZAŠLEME
NEZÁVAZNOU
NABÍDKU**

prodej inzerce:

Jarka Chudá, gsm: 776 591 940, e-mail: chuda@lprg.cz

Martin Kolesár, gsm: 724 990 646, e-mail: kolesar@lprg.cz

Ladislava Zaklová, gsm: 604 917 068, e-mail: zaklova@lprg.cz