

Mattoni spolu s Budvarem představují unikátní ochucené nealko pivo BIRGO

Dvě české ikony Mattoni a Budvar se spojily a uvádějí na trh unikátní ochucené nealkoholické pivo. Novinka s názvem BIRGO se ve třech chuťových variantách v těchto dnech dostává do obchodů. Je výsledkem spolupráce dvou renomovaných nápojařských expertů – příchutě od lídra nealkoholického trhu Mattoni 1873 se snoubí s nealkoholickým pivem uvařeným v národním pivovaru Budějovický Budvar, který má světové renomé. Obě významné české firmy se zároveň shodly na společném přístupu k cirkularitě v nápojovém průmyslu, jenž dotváří vstup Budějovického Budvaru do iniciativy Zálouhujme.cz.

„Spolupráce s Budějovickým Budvarem mi dává obrovský smysl. Nejenže jsme společně vyvinuli skvěle chutnající produkt, ale máme i stejné názory na udržitelné podnikání a věříme, že je potřeba zavést cirkulární principy do praxe. Jsem rád, že se k nám kolegové z Budvaru přidali v iniciativě Zálouhujme.cz a těším se na dlouhodobou spolupráci,“ říká Alessandro Pasquale, generální ředitel Mattoni 1873.

„Ze spolupráce s Mattoni máme v Budvaru velkou radost. Spojili jsme se s tradiční českou značkou, která na věci nahlíží stejně, která sdílí tytéž hodnoty a která ke své práci přistupuje poctivě a zároveň s radostí. Od počátku nám tak bylo jasné, že musí vzniknout něco skvělého,“ doplňuje Petr Dvořák, generální ředitel Budějovického Budvaru.

Pivní základ vychází z receptury piva Budvar nealko. Značka Mattoni využila své bohaté zkušenosti s chuťovými preferencemi spotřebitelů a pečlivě vyladila konečné příchutě, protože hořkost nealkoholického piva vyžaduje speciální kombinace chuti i jejich intenzitu. Vedle dvou tradičních a oblíbených citrusových mixů Grapefruit a Citron-Limetka se BIRGO objevuje i v jedinečné variantě Mango-Limetka, kterou na českém trhu žádný jiný výrobce nenabízí.

Složení BIRGO odpovídá trendům kategorie beermixů a posouvá je ještě dále, ať už důrazem na svěží chut s nižším než obvyklým obsahem přidaného cukru nebo naopak vyšším podílem pivní složky v nápoji. Spotřebitelské testování produktu potvrdilo jeho vysokou oblibu a pozitivní vnímání spojení značek s velkým renomé a technologickým know-how. Jde o dosud zcela ojedinělé propojení dvou tak významných zástupců světa alkoholických a nealkoholických nápojů, jejichž historická tradice navíc sahá do 19. století.

Strategická spolupráce dvou českých ikon na novém výrobku má přesah i do oblasti udržitelného podnikání. BIRGO se vyrábí výhradně v Budějovickém Budvaru na nové moderní lince s hodinovou kapacitou až 50 000 plechovek. Vysoce vyspělé technologické vybavení linky přispívá k výrazně efektivnějšímu využití vody, tepla a elektrické energie.



@SVETGASTROHOTEL



Čas, kdy se nesmělo vycházet ven, jsme využili na sto procent



Gastronomie v posledních dvou letech uháněla po covidovém tobogánu zoufalosti a zdá se, že s vypuknutím války na Ukrajině a jejími důsledky tahle nepřijemná jízda zdaleka nekončí. Právě v období krize se ukázalo, že profesní asociace hrají stále nezastupitelnou roli, ať už díky poskytovanému servisu svým členům, nebo mediálnímu a politickým bojem za celý obor. „Kvůli covidu bohužel skončilo 10 až 15 procent gastronomických podniků. Zbytek přežil především díky tomu, že majitelé jsou srdcaři neváhající vložit do podnikání své poslední peníze,“ říká prezident České barmanské asociace Aleš Svojanovský v bilančním rozhovoru.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK FOTO: KATEŘINA RYŠAVÁ

Pro člověka z gastronomie je „covid“ prakticky zakázaným slovem. Oním potterovským „ten, jehož jméno nesmíme vyslovit“. My ho v rozhovoru bilančujícím uplynulé dva roky ale jistě minout nemůžeme. Máme to podle vás už celé za sebou?

Riziko pořád existuje a já se obávám, že covid bude celospolečenským tématem ještě dlouhou dobu, byť třeba nastupující mutace už nebudou mít takový smrtící potenciál jako na začátku. Otázkou zůstává, co se stane na podzim, který přinese optimální klima pro šíření viru. Prozatím to vypadá, že současná česká vláda nebude ochotná se uchýlovat k restrikcím, na druhé straně ale ani ke kompenzačním zasažených oborů.

Je pro bary představitelné, že by i následující zimu omezovaly otevírací dobu a rušily vánoční večírky?

O to opravdu nikdo nestojí a jistě se všichni maximálně vymasnaží takovému scénáři předjetí. I tak se gastronomie se současným bezprecedentním zdražováním energií ocitá v další pasti. Technologie v restauracích, kavárnách a částečně i barech jsou totiž postaveny na masivním odběru elektřiny a plynu. V kombinaci se zdražováním vstupních surovin a lidské práce nezbyvá provozovatelům než zvyšovat ceny, a to v situaci, kdy bojuje o zákazníky zasažené obří inflací. Pro lidi je přitom nejjednodušší vzdat se požitků, mezi které návštěva kavárny nebo baru patří. Určitá část společnosti zůstala i po covidovém rozvolnění doma a zdražování jejich návrat k využívání

gastronomických služeb dále zpomalí. Tipuji, že klidně může jít až o polovinu původních pravidelných návštěvníků restaurací, kaváren a barů.

Mají provozovatelé v gastronomii argumenty, jimiž by tyto lidi dostali zpět na palubu?

Jistě. Nemůžete přece srovnávat pobyt někde v garáži nebo na zahradě s návštěvou podniků, který disponuje atmosférou, lákavou nabídkou a službou obsluhou. Zatímco v prvním případě celou dobu řešíte nákupy a logistiku, v tom druhém jen vypnete a užíváte si. V podnicích si musí být dobře vědomí toho, že si hosta v současnosti bez kvalitního servisu a personálu neudrží.

Nevíme přesně, kolik barů v Česku covidovou situací nepřežilo. Z těch nejznámějších, například Partner's barů CBA, ale obstály všechny. Znamená to, že se nejpessimističtější odhady krachů v oboru nevyplnily?

Celá řada gastronomických zařízení v Česku kvůli covidu definitivně skončila. Počet odhaduji někde mezi 10 a 15 procenty, to je prakticky jisté. Zároveň se ale potvrdilo, že podnikatelé v gastru jsou srdcaři, kteří udělají vše pro to, aby svou lásku k pohostinství nemuseli pověsit na hřebík. Zhusta omezili rodinu i veškeré soukromé výdaje a vsadili poslední peníze na přežití svých podniků.

V covidové krizi se naprosto proměnila práce a povaha CBA, která se stala asociací hájící zájmy celého oboru.

Pro vás to byla nová zkušenost – pravidelná komunikace s ostatními asociacemi na platformě Hospodářské komory a její Gastronomické sekce o další strategii vůči vládě, jednání s ministrem zdravotnictví, řada živých vystoupení v televizním zpravodajství...

Byla to především zkušenost, která ukázala sílu asociací a různých odborných sdružení. Ukázalo se, že tyto platformy stále mají smysl, protože samotný jednotlivec nemá absolutně šanci se o vlády nebo v mediálním prostoru čehokoliv domct. Pokud by se nepodařilo vytvořit pod záštitou Hospodářské komory velmi aktivní a hlasitou Gastronomickou sekci, nedosáhl by náš obor ani na desetinu kompenzačních nástrojů. Lidí jednotlivých profesních uskupení našťásti byli schopni sednout za jeden stůl a mluvit stejnou řečí. Náš mediální tlak na vyjednání co nejlepších podmínek byl díky tomu koordinovaný a koncentrovaný.

V celém dvouletém covidovém období se tedy úsilí asociace točilo kolem vyjednávání kompenzací a co nejlepších podmínek pro gastronomický sektor?

Samozřejmě jsme se nadále plně věnovali našim členům a partnerům. Na webu jsme se snažili udržovat aktuální informace o platných epidemiologických opatřeních. Reagovali jsme na návrhy a náměty členské základny. Vyzvali jsme otevřeným dopisem všechna krajská a okresní města, aby odpustila restaurátérům poplatky za venkovní zahrádky. To byla ryze naše iniciativa s velkou pozitivní odezvou, ať už z hlediska mediálního zájmu, nebo oslovených orgánů místní správy. Ty v dřívější většině odhlasovaly odpuštění poplatků. V neposlední řadě jsme v součinnosti s národním pedagogickým institutem, ministerstvem školství a ministerstvem pro místní rozvoj vytvořili úplně nové profesní kvalifikace Barista a Teatender. Vydali jsme k nim skriptu a v současnosti již zájemci mohou podle těchto kvalifikačních skládat státní zkoušku. Byla to spousta práce, která nejdě vidět tolik jako když organizujete soutěž na Staroměstském náměstí, ale v příštích letech ponese ovoce. Čas, kdy se prakticky nesmělo vycházet ven, jsme určitě využili na sto procent.

Česká barmanská asociace se dlouho stane právoplatným členem Hospodářské komory. Co to asociaci, a především pak jejím členům, přinese?

Myslím, že tím klíčovým bude přístup k informacím – různým ekonomickým výstupům z oblasti pohostinství a cestovního ruchu. Neméně důležitá je možnost připomínkovat návrhy zákonů v legislativním procesu v roli jakéhosi oponenta zákonodárné moci. Lidem s IČO to přinese další benefity, například přístup do různých databází nebo k informacím o dotacích.

Covidovou katastrofu velice rychle vystřídala katastrofa válečná a humanitární. Kde všude lze hledat průnik rusko-ukrajinského konfliktu

do české gastronomie vyjma již zmíněného zdražování energií? Napadá mě minimálně pragmatické využití příchozí pracovní síly.

To je nasnadě, vždyť pohostinství se aktuálně potýká s nepředstavitelným nedostatkem personálu. Z gastronomie neodešla jen pomocná síla, ale také lidé zastávající provozní a manažerské funkce. Ti se budou nahrazovat velice obtížně. Nicméně u nás naráz máme vlnu až 150 tisíc lidí v produktivním věku, kteří chtějí pracovat, a je na podnikatelích, jak se je budou snažit oslovovat s pracovními nabídkami.

Je možné válečné uprchlíky, či spíše uprchlice, které si nezdrídka prošly doslova peklem, smysluplně integrovat do pracovního procesu?

Pokud budou cítit podporu ze strany zaměstnavatelů a navázu nejen pracovní, ale i osobní vztah, pak věřím, že to možné je. A že někteří v Česku zůstanou. Ukrajince znám jako pracovitě, a především spolehlivě lidi. Slovo spolehlivě podtrhávám, protože to se dnes o českém personálu už moc říct nedá.

Co vlastně mohou restauratéři dělat, aby ulehčili nábor Ukrajinců?

Určitě stojí za to uveřejnit kvůli jazykové bariéře inzerát v ukrajinštině. Co vím, tak Ukrajinci sami aktivně obcházejí hotely a ptají se na pozice pokojských nebo výpomoci do kuchyně. Chci poznamenat, že těm lidem za jejich práci patří férová odměna. Opravdu by mě zarmoutilo, kdyby se pohostinství stalo místem zneužívání ukrajinských uprchlíků jako zdroje superlevné pracovní síly.

Čtenové CBA si odhlasovali, že na koktejlové mistrovství světa pořádané Mezinárodní barmanskou asociací IBA neodjedou čeští soutěžící, pokud se jej budou účastnit

INZERCE



FOR GASTRO & HOTEL

12. MEZINÁRODNÍ VELETRH HOTELOVÉHO A RESTAURAČNÍHO ZAŘÍZENÍ, POTRAVINÁŘSTVÍ A GASTRONOMIE



29.–30. 9. 2022

6. SETKÁNÍ LÍDRŮ ČESKÉHO POHOSTINSTVÍ



www.for-gastro.cz

29. 9.–1. 10. 2022

OFICIÁLNÍ VOZY



kými barmany známé, takže jejich vyloučení jim nedávalo žádný smysl.

Jakých cílů plánuje CBA dosáhnout ve zbytku roku?

Především chceme rozběhnout běžné aktivity utlumené koronavirovou pandemií. Ve středu 20. dubna jsme uspořádali CBA Team Challenge, novou velkou soutěž pro týmy středoškolských studentů. Premiérového ročníku se zúčastnila více než stovka soutěžících! Pomalu se rozjíždějí také profesionální barmanské soutěže započítávané do Czech Bartenders League a Czech Flair League. Těšíme se na národní nominační kolo i světové finále Mattoni Grand Drink nebo na World Cocktail Championship s účastí Honzy Šebka a Vaška Abrahama. Věřím, že se postupně dostaneme do starých kolejí a budeme se zase častěji na soutěžích potkávat a říkat si, co je nového. Stejně jako na tradičním workshopu pro pedagogy gastronomických škol, který od loňska pro velký zájem pořádáme už ne jednou, ale dvakrát do roka.

Jak to dopadlo?

Hlasování skončilo remízou. Prezident ruské asociace následně vystoupil s tím, že se Rusové až do skončení válečné krize žádných aktivit v rámci IBA sami od sebe účastnit nebudou. My je nezmene ani do Česka na Mattoni Grand Drink. Chápu, že ruští barmani válku nezpůsobili, ostatně mezi nimi mám řadu známých. Nicméně i oni mohou ve své zemi odspodu změnit vnímání současné agrese. Jinak než odspodu to ani nepůjde. Dnes už je každému jasné, že blázen v Kremlu sám od sebe neustoupí ani o milimetr.

Je pozoruhodné, že světoví fotbalisté, biatlonisté, automobiloví závodníci, prostě prakticky všichni sportovci, ale nejen ti, se shodli, že mezi sebou ruské reprezentanty nyní nechtějí. Proč barmanské hlasování skončilo remízou?

Ukázalo se, že v řadě zemí především v latinské Americe se o situaci na Ukrajině vůbec nezajímají. Neumí slovo anglicky, nedoléhají k nim zprávy o válečném dění, a navíc mají mezi rus-

ně motivovat k tomu, aby v gastronomii zůstali. Pak se nemůžeme dívat současněmu stavu – pracovat v pohostinství zůstanou jednotky procent absolventů.

Co se s tím dá dělat?

Pokoušíme se alespoň o modernizaci osnov. Místo hromady teorie a různých zastaralých přežitků, které dnes v praxi absolutně nikdo nevyžaduje, by se měli studenti pořádně naučit odborné základy řemesla. Nosit talíře, odnést nápoje na platičku, a hlavně – na úrovni komunikovat s hosty. Zvládnout etiketu, prezentaci pokrmy nebo nápoje. Detaily související s konkrétními koncepty provozu a rozmanitostí gastronomie už se doučí v praxi. Toto zlepšit a posunout vpřed je naším dlouhodobým cílem.



Pomalu se rozjíždějí profesionální barmanské soutěže započítávané do Czech Bartenders League a Czech Flair League. Těšíme se na národní nominační kolo i světové finále Mattoni Grand Drink nebo na World Cocktail Championship s účastí Honzy Šebka a Vaška Abrahama. Věřím, že se postupně dostaneme do starých kolejí a budeme se zase častěji na soutěžích potkávat a říkat si, co je nového.