

MAGAZÍN PROFESIONÁLNÍ GASTRONOMIE

GASTRO REPORT



MINUTKA

OFICIÁLNÍ ČASOPIS ASOCIACE KUCHAŘŮ A CUKRÁŘŮ ČESKÉ REPUBLIKY



číslo 1/2012, ročník I



První festival profesionální gastronomie, který představila společnost T&M CREATIVE

8.-12. 2. 2012 v rámci veletrhu TOP GASTRO na výstavišti v Praze-Holešovicích ukázal návštěvníkům mnoho podob a krásu profesionální gastronomie.



GASTRO TOUR 2012

Letošní ročník GASTRO TOUR si především ukázat nejen profesionálům, ale i laické veřejnosti, co všechno se skrývá pod souhrnným názvem gastronomie. Registrovaní majitelé, provozovatelé a zaměstnanci gastronomických provozů, pro něž byly připraveny odborné programy na dvou pódiih – CREATIVE CULINARY a CAFÉ & BAR & PATISSERIE, se mohli seznámit s novinkami v nabídce surovin a technologií předních gastronomických dodavatelů formou interaktivních ukázek

a degustací s odborným výkladem.

Asociace kuchařů a cukrářů ČR, která byla odborným garantem festivalu, připravila pro návštěvníky výsostnou podívanou v podobě soutěže Gourmet Team Challenge O pohár prezidenta Asociace kuchařů a cukrářů ČR a Cukrář České republiky 2012 (více na následující dvoustraně).

Premiéru si hned v úvodu festivalu ve čtvrtek zažila sekce pro ubytovací zařízení při kulatém stole na téma marketing gastronomických provozů, gastronomie jako

marketingový nástroj hotelnictví.

Rovněž premiérový byl program pro obor cukrářství a kavárénství, o který byl stejně veliký zájem, jako už o tradiční vystoupení v kulinářské části GASTRO TOUR.

A mimo programy určené pro registrované hosty, do třetice si svou premiéru odbyla také veřejná část festivalu, kde se návštěvníci mohli seznámit s různými gastronomickými koncepty, které nabízely široké spektrum využití technologií, surovin a nápojů. A co víc, vše si mohli na místě vyzkoušet a ochutnat. Svou nabídku pro gur-

Zleva: ❶ Marek Svoboda/Gastro team Nowaco CZ – jako šéfkuchař odborných programů vystoupil i v samostatné exhibici na téma grilování steakových mas, ❷ Valenzano Luigi a Giardi Gianluca/Slow Food – školní jídelna snů, ❸ Martin Toula/GPT team – nejzaměstnanější kuchař Gastro Tour právem slavil úspěch v exhibici s bůčkem vařeným ve vakuu a celerovým pyré.

Exhibice mistrů kuchařů byly spontánně a plným právem odměňovány potleskem na otevřené scéně ▶





Petr Košťál,
Coffee Source

Jaroslav Holoubek zvidná mistra
cukráře Martina Polaneckého

Jak na správnou zmrzlinu předvedl
Jaromír Koutný z firmy Almeco

Za Marii Hrbkovou z firmy Almeco
hovoryly její vynikající pralinky



CENY GASTRO TOUR

Odborná porota festivalu ocenila tyto účastníky a partnery GASTRO TOUR:

společnosti
GASTRO LK, ATREA, GPT
za koncept školní kuchyně

společnosti
VECTRON SYSTEMS a LINDR
za koncept prodeje piva

společnost
NEKTAR NATURA
za koncept řešení nápojové kvality

společnost
CONTECH
za využití QR kódu v gastronomickém marketingu

NEJOBLÍBENĚJŠÍ PIVO

Z nabídky dvaceti pivních speciálů na pípě pivní rozmanitosti Českomoravského svazu minipivovarů jednoznačně v oblíbenosti zvítězil pivovar Chotěboř se svým 12° světlým ležákem.

mány předvedly i zúčastněné restaurace, cukrárny, kavárny, čajovny, bar, inspirační bistrozóna, i výčep pivní rozmanitosti pod jednotným heslem „Nebojte se kvality“. To platilo nejen jako inspirace pro profesionály, ale stejně tak i pro jejich zákazníky.

Jak se potvrdilo, a co bylo také hlavním předsevzetím organizátorů, chceme-li nabízet a prodávat kvalitu, musíme s ní nejprve svého zákazníka seznámit. Proto byly divácky velice úspěšné jak jednotlivé odborné programové bloky a programy, tak veřejně přístupné exhibice a přednášky kuchařů a cukrářů, kavárníků, sommelierů či provozovatelů čajoven.

Festivalem se nesla pozitivní atmosféra umocněná vysokou návštěvností, kterou nezhatily ani přívaly sněhu a třeskutý mráz za okny výstaviště.

Gastronomický maraton, který na svých bedrech nejvíce cítil Nowaco team s podporou společnosti GPT; Almeco s technickou podporou firmy GOZ Gastro a žáci PSHŠ v Praze 8, ukončilo až nedělní odpoledne. Pozitivní reakce účastníků festivalu, jeho programů a návštěvníků akce potvrdily správnost konceptu GASTRO TOUR, který tak nastartoval tradici neopomenutelného svátku profesionální gastronomie.

www.gastro-tour.cz

Zleva: ❶ manažerka AKC ČR Ing. Zuzana Albrechtová a Marek Svoboda/Gastro team Nowaco CZ společně zavzpomínali na africkou gastronomickou výpravu a představili originální africké menu ❷ Martin Havel/šéfkuchař Red Pif - tradičně okouzil svým vyprávěním i vařením s doprovodem degustací moravských vín ❸ Martin Dvořák/šéfkuchař Hostinec U podkovy, Apartmán-hotela Jítrava představil koncept domácí kuchyně ❹ Emanuele Ridi/šéfkuchař Da Emanuel si podmanil diváky pravou italskou kuchyní



TOP NEALKO DRINK GASTRO TOUR 2012

partner: **NEKTAR NATURA, MONIN** – Soutěž studentů PSHS v Praze 8 o nejlepší nealko drink vyhodnotila více než dvacetiletá odborná porota z řad návštěvníků: **vítěz Ondřej Pfaur (1. ročník), Kateřina Vávrová (2. ročník), Tereza Nováčková (3. ročník), Kristýna Englická (4. ročník).** Receptura 1 porce: Nealko míšený nápoj – Sweet Blood, 1/4 čerstvého ananusu – rozmačkat, 1/2 kiwi – rozmačkat, 8 ks maliny/jahody

- rozmačkat (mulderem), 4 cl ananasový juice Nektar, 2 cl grepový juice Nektar, 2 cl pomerančový juice Nektar, zástržák Grenadina Monin, 2 cl Lime Monin.
Šejkr – dolongovat sodou + led kostky. Sklo cocktail glass; ozdoba pomeranč (výseč) na sklenku, výseč ananusu do sklenky.





GASTRO TOUR 2012 V ČÍSLECH

| | |
|--|-----|
| registrovaných návštěvníků odb. programů | 641 |
| odborných programových bloků | 3 |
| samostatných odborných programů | 20 |
| exhibicí | 7 |

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| účinkujících | 25 |
| mycích cyklů WINTERHALTER mycí zóny | |
| myčka GS 502 na porcelán | 663 cyklů |
| myčka UC-M Cool na sklo | 331 cyklů |
| myčka UC na sklo | 286 cyklů |

PREMIÉRY GASTRO TOUR 2012

| | |
|--------------------------|-------------------------|
| TATRA – MLÉKÁRNA HLINSKO | smetana pro gastronomii |
| VITANA | krkonošské kyselo |
| VECTRON – BON VITO | věrnostní systém |
| GAMA HOLDING PRAHA | rychlouzdušná pec Atoll |

| | |
|------------------|-----------------------------|
| LINDR | mobilní výčepní pult |
| REMBRANDT DONUTS | čokořada pečiva |
| ATREA | filtrace pomocí UV-C záření |
| GPT | Hot Mix |
| BLANCO | vyhřívaná banketní skříň |

Zleva: ❶ František Kosatka Roháček se podělil o své umění Latte Art, ❷ Hubert Hátle/Salon Čokolády – není čokoláda jako čokoláda, ❸ Jaromír Horák/ředitel a lektor Čajové školy na Kampě – škola čaje ❹ Ing. Jan Šuráň/prezident Českomoravského svazu minipivovarů – pivní rozmanitost ❺ František Buchal /viceprezident AKC ČR pro obor cukrář a majitel Dekorační ozdoby z cukru, s.r.o. – modelování z marcipánu.



Organizátoři děkují všem partnerům a účinkujícím za dobrou spolupráci a týmový přístup při realizaci tak náročného projektu.