



# Výroční zpráva

## České barmanské asociace

### za rok 2021



# Slovo prezidenta

Vážení partneři a členové CBA, přátelé,

vyhnu se na tomto místě zbytečnému popisování toho, jak katastrofální situace v oboru gastronomie už téměř dva roky kvůli pandemii covid-19 panuje. Vždyť vy sami to víte nejlépe z každodenní praxe.

V České barmanské asociaci jsme v roce 2020 nuceně provedli jakousi otočku kormidlem svého vlastního vnímání – od subjektu primárně pořádajícího soutěže nápojových profesionálů a studentů k organizaci, která především formuluje a následně hájí zájmy svého oboru, ať už v médiích, nebo přímým působením na aktéry veřejné moci. A celý letošek v tom pokračujeme.

Už bezmála dva roky tedy téměř bez ustání bojujeme a vyvíjíme nátlak pro dobro oboru. Pro všechny provozovatele barů, klubů a dalších typů hospitality podniků včetně jejich zaměstnanců, ale i pro jejich dodavatele, subjekty z přidružených oborů a v neposlední řadě pro naše partnery. Každým pracovním dnem mě provází focus na to, jak se co nejlépe přičinit, aby měli lidé z gastronomie co největší šanci na profesní přežití této hrůzy, kterou si ještě před dvěma lety nikdo z nás nedokázal ani představit.

Přiznám se, že mě tahle proměna CBA trochu fascinuje – včetně toho, kolik nových věcí jsme se museli naučit. Třeba já osobně už vím, jaké to je jednat s ministrem zdravotnictví v jeho pracovně, koordinovat společný postup profesních asociací s vedením Hospodářské komory nebo být několik týdnů po sobě pravidelně zván do živého vysílání zpravodajské ČT24 kvůli komentování aktuální situace. Všechno to jsou neocenitelné zkušenosti!

Ostatně se v této výroční zprávě o některých našich úspěšných iniciativách a mediálních výstupech dočtete. Zároveň už ale cítím, že je toho všeho tak akorát dost. Cítím, že už se v příštím roce, stůj co stůj, musíme vrátit k předcovidovému formátu fungování.

Gastronomie zažívá bezprecedentní odliv lidského kapitálu. Učitelé z hotelových škol přiznávají, že kvalita vzdělávání šla kvůli distanční výuce a dalším negativním jevům dolů. Juniorské soutěže, kde mohou mladé talenty nacházet živnou půdu pro další rozvoj, nikdo nepořádá. I ti největší optimisté už přestávají doufat, že se karta jednou obrátí. Rezignace v našem oboru je zkrátka všudypřítomná.

Tento stav věcí je neúnosný, a my se ho budeme snažit zvrátit. Potřebujeme obnovit naši odbornou činnost v míře, na jakou jsme byli dříve zvyklí. Epidemie je tu s námi již příliš dlouho a mně se chce věřit, že virus v příštím roce již vyčerpá svůj potenciál, a my budeme mít to nejhorší za sebou. Těším se na fázi, kdy budeme přemýšlet nad tím, jak v době po pandemii vrátit gastronomii oporu a dát jí nový náboj. Věřím, že naši partneři při tom budou stát při nás. Bude to doba, kdy se slova jako lockdown, reprodukční číslo nebo kompenzace stanou zase nepotřebnými.

Do roku 2022 Vám přeji především zdraví, sílu a naději.



## Partneři České barmanské asociace

Hlavní partneři:

MATTONI 

 PEPSICO

  
**STOCK**  
PLZEŇ - BOŽKOV

NESPRESSO®

**R. JELÍNEK**  
*Original Czech Distilleries*

  
**MONIN**®

**makro**

  
EST 1942  
OPPIDI ANTIQUAE PILSNAE  
*Bohemia Sekt*

Dlouhodobě spolupracující společnosti:

  
Jan Becher  
Pernod Ricard

 ULTRA PREMIUM BRANDS™

 PREMIER  
WINES & SPIRITS

 WINE & GRAPPA  
**BEVANDE**

Bottles & Labels

**BARTIDA**®



# Partneři České barmanské asociace

Partneři:



Dlouhodobě spolupracující společnosti:



Spolupracující organizace:



## Mediální partneři České barmanské asociace



Mediální partneři se podílí na většině akcí CBA, spolupracují s CBA.

Se společností Linkman media vydávající časopis BARLIFE spolupracujeme každoročně na propagaci Prague Bar Show.

Součástí medializace je i poskytování odborné záštity nad akcemi. V roce 2021 jsme poskytli odbornou záštitu nad veletrhy FOR GASTRO & HOTEL.



## Partners Bar CBA



# Národní vzdělávací centrum a sídlo CBA

Partneři:



# **Oslavu barmanství a nápojové gastronomie „Abzac Hands Up!“ si navzdory protiepidemickým restrikcím nenechalo ujít více jak 750 lidí z gastra**

Dlouho odkládaný tradiční barmanský event Abzac hands up! v brněnském sídle České barmanské asociace navštívilo v pátek 6. srpna 2021 více než 750 lidí. Barmanem roku 2019 se díky vítězství v Grand Prix CBA stal Jan Šebek.

Abzac hands up! je každoroční příležitostí k setkání pracovníků v gastronomii, zástupců gastronomických firem a příznivců gastronomie. Kvůli protiepidemickým restrikcím však musel být poslední ročník několikrát přeložen. „Bylo vyloženo osvěžující se po všech koronavirových peripetiích zase sejít, užít si přátelskou a kolegiální atmosféru a probrat s kolegy pracovní i osobní záležitosti,“ ocenil prezident pořádající České barmanské asociace Aleš Svojanovský, že do Brna přijela řada osobností barmanského řemesla.

Například jednou z dorazivších VIP osobností byl Zdeněk Kaštánek, který nyní profesně působí v americkém Miami. Publiku se představil s prezentací o pohostinství a udržitelnosti. Přednášeli i další pozvaní VIP hosté – účastník světového finále barmanské soutěže Diageo World Class Tomáš Nyári o barmanském soutěžení, český Campari ambasador Milan Zaleš o aperitivech, Michal Marešovsky ze společnosti STOCK o spokojenosti v životě, znalec whisky Zdeněk Kortiš o skotském regionu Speyside a Achim Šipl ze společnosti Rudolf Jelínek o současných trendech nápojové gastronomie.

Značnou pozornost přitahovala barmanská soutěž Grand Prix CBA, premiérově koncipovaná jako finále Czech Bartenders League. Čtrnáct nejlépe bodovaných barmanů seriálu profesionálních soutěží ročníku 2019 se tak napřímo na pódiu utkalo o titul Barmana roku 2019 s právem reprezentovat ČR na koktejlovém mistrovství světa IBA World Cocktail Championships 2022 v kubánské Havaně.

Vítězem se stal Jan Šebek z Becher's Baru karlovarského Grandhotelu Pupp. Ve svém koktejlu Chodec zkombinoval whisky Johnnie Walker s likérem Fernet STOCK, domácím woody cordialem a domácí sodou z fermentovaných jablek. Jako ozdoba posloužila domácí sušenka z oříškového likéru.

„Myšlenkou mého drinku je pokrok. To, že by se člověk neměl bát udělat krok kupředu. Kvůli náročnosti některých domácích ingrediencí na výrobu jsem koktejl vymýšlel zhruba tři měsíce. Ročník 2019 jsem chtěl vyhrát, nevynechal jsem kvůli tomu snad jedinou soutěž,“ podotkl Jan Šebek pár chvil poté, co přebral pohár pro Barmana roku 2019 kategorie Klasik. Na druhém místě skončil Filip Štumper, třetí příčku obsadil Filip Polzer.



# **Oslavu barmanství a nápojové gastronomie „Abzac Hands Up!“ si navzdory protiepidemickým restrikcím nenechalo ujít více jak 750 lidí z gastra**

Barmanem roku 2019 v kategorii Flair se stal Václav Abraham, Mistrem kávy 2019 pak Kamil Hégr. Cenu Bohumila Pavlíčka za celoživotní přínos gastronomii převzal Bohumil Váchal. Působil v pražském Lucerna Baru, ale i ve Švýcarsku a Německu, je zakládajícím členem CBA a v roli číšníka si zahrál ve filmu Obsluhoval jsem anglického krále.

Kromě programu na pódiu čekaly hosty také chuťové zážitky. U barů a tasting pointů mohli degustovat novinky všech významných partnerů CBA ve formě koktejlů či kávových a čajových specialit. Nechyběla například ochutnávka čajových koktejlů nebo kávy připravené v džezvě. Provozovatelé barů mohli vyzkoušet nový koncept občerstvení typu barfood od firmy RATIONAL Czech Republic. O kulturní stránku eventu se postaralo jazzové trio Vítězslava Hándla, publikum celým dnem provedl moderátor Petr Nárožný.



# Sekce Czech Mixologist



První publikovanou definici koktejlu najdeme v americkém časopisu "Balance and Columbian Repository" ze 13. května 1806: *Koktejl je stimulovaný likér složený z různých druhů alkoholu, cukru, vody a bitterů, hovorově nazývaný bitter sling*. Od té doby bylo napsáno mnoho barmanských knih a uveřejněno nespočet koktejlů. V dnešní době je spíše umění se vyznat v toku informací nejenom o koktejlech jako takových ale o oboru jako celku. Sekce Czech Mixologist vznikla v rámci České Barmanské Asociace především z potřeb profesionálních barmanů, které sdružuje a je tzv. platformou toku informací nejenom pro profesionální barmany a barmanky, ale také odbornou a laickou veřejnost.

## Náplň a vize sekce:

1. Setkávání členů a vzájemná výměna zkušeností
2. Organizace odborných workshopů s barmanskou tematikou
3. Pořádání seminářů zaměřených na problematiku barového provozu (legislativa, marketing, management, stavba baru...)
4. Propagace mixologie mezi odbornou i laickou veřejností
5. Aktivní účast na mezinárodních akcích, veletržích a výstavách
6. Zvýšení prestiže a kvality profesionálních i juniorských soutěží ve spolupráci s I. viceprezidentem CBA
7. Podpora talentovaných barmanů v kategorii junior
8. Vzdělávání a prohlubování odborných znalostí komisařů soutěží
9. Podpora rozvoje projektu PARTNER'S BAR CBA
10. Propagace barmanů a jejich soutěžních výsledků a práce na sociálních sítích a v médiích
11. Vytvoření databáze s recepturami vítězných soutěžních koktejlů přístupné jen pro členy CBA
12. Vytvoření informačního kanálu na webu CBA pro danou tematiku sekce
13. Vytvoření věrnostního a bonusového programu v rámci komunity
14. Aktivní spolupráce a vzájemná podpora s ostatními sekcemi CBA



## Sekce Czech Mixologist



Vážení členové CBA, její partneři i příznivci koktejlů,

úvodem bych Vám všem rád poděkoval za podporu a spolupráci v této pro náš obor nelehké době.

Rok 2021 se zcela nesl v duchu pokračující celosvětové pandemie, a tím byl pro obor gastronomie opět plný nepříjemných zkoušek a překážek, což se bohužel odrazilo i ve fungování naší sekce.

Řada barmanských soutěží musela být přesunuta na pozdější, prozatím neurčený termín. I tak se ale v obdobích, kdy díky aktuální příznivé situaci nebyly v platnosti žádné restrikce, uskutečnilo několik zajímavých soutěží ve spoluprádě CBA a partnerských společností. A to včetně prvního finále Czech Bartenders League pořádané Českou barmanskou asociací. Ani nevíte, jak moc nás to všechny do budoucna povzbudilo.

Velice nás těší aktivita z řad našich partnerů, kteří se snaží podporovat bary, organizují on-line soutěže a celkově jim není osud barové scény lhostejný. Za to vám patří obrovský dík! Je možné, že on-line soutěžení tu s námi částečně už zůstane, a udílení srdíček či lajků se tak stane běžnou formou ohodnocení soutěžních koktejlů.

Přátelé, zůstaňme pozitivně naladěni. Pomáhejme si a budme silní. Všem přeji hlavně pevné zdraví a těším se na brzké shledání u dobrého koktejlů.

Děkuji všem za přízeň a budu se těšit na spolupráci v roce 2022.

Martin Vogeltanz  
I. viceprezident



## Sekce Czech Mixologist



Počet profesionálních soutěží: 8

Počet profesionálních soutěží, které se uskutečnily: 6

Počet účastníků: 166

Počet juniorských soutěží: 1

Počet juniorských soutěží, které se uskutečnily: 0

Počet účastníků: 0



## Sekce Mistr kávy



Partner – mléko:



Partner – minerální voda:



Partneři – kávovary:



Partneři – káva:



Partneři:



Sekce Mistr Kávy sdružuje barmany-baristy a baristy samotné. Cílem Sekce je šířit informace o správné přípravě kávy, nejen prostřednictvím úspěšných soutěží, ale i všech členů CBA.

**Sekce Mistr kávy sleduje i tyto cíle:**

- zlepšení úrovně práce baristů a jejich soustavné vzdělávání
- zvýšení zájmu baristů o profesní růst podpořený soutěživostí
- úspěch v soutěžích MK přináší účastníkům prestiž i zvýšení profesní kvalifikace a tím lepší možnost pracovního uplatnění
- podpora kreativity a tvořivosti baristů
- rozšíření povědomí o espressu u široké odborné i laické veřejnosti
- zvýšení kvality servisu v oblasti kávy v rámci celé ČR
- mediální a marketingová podpora partnerů soutěží MK



## Sekce Mistr kávy



Vážení příznivci kávy,

příprava espressa na soutěžích Mistr kávy® vychází z tradičního italského postupu, jenž je charakteristický následujícími parametry: 7 gramů rovnoměrně upěchovaných pomletých kávovníkových zrn, teplota vody 90 stupňů, tlak na čerpadla 9 barů, čas průtoku vody 20 až 30 sekund a konečně množství extrahovaného nápoje 20 až 30 mililitrů. Právě na tyto hodnoty organizátoři techniku před soutěží seřídí a všichni účastníci by se jimi měli řídit.

Možná vás při sledování soutěže Mistr kávy® napadá otázka, co všechno vlastně ti baristé na tom pódiu dělají? Pokládáte si ji zcela legitimně. Soutěžící totiž u kávového mlýnku i kávovaru musí v daném časovém limitu zvládnout celou řadu úkonů.

Pro přehlednost vysvětlení si proto vystoupení soutěžícího baristy rozdělme na dvě části – seřízení kávového mlýnku a samotnou techniku přípravy nápojů. Každá z nich je ohraničená desetiminutovým časovým limitem.

U mlýnku se musí soutěžící chovat profesionálně, správně jej seřídít, neplýtvat při tom zbytečně drahocennou surovinou a dodržovat čistotu práce i pracoviště. Baristé odměřují espresso, gramáž kávy, čas extrakce a tlak pěchování.



## Sekce Mistr kávy



Komisaři opět hodnotí čistotu práce a pracovních pomůcek včetně například toho, jestli si barista přichystal dostatek utěrek. Dále seřízení průtoku vody, utření okapní desky, způsob servírování kávy, komunikaci s komisí i použitelnost kávových koktejlů v praxi. Bodově nejvíce dotovanými faktory jsou rovnoměrné přechování a neplýtvání kávou.

Jakostní komise pak po naservírování kávy a míchaného drinku hodnotí senzorické vlastnosti nápojů i správnost obsluhy. Tedy barvu, konzistenci a trvalost pěny, chuťovou vyváženost, vůni, teplotu, vhodné oblečení soutěžícího i to, zda jako první obsloužil ženu či viditelně staršího hosta.

Nic z výše popsaného jsme však v uplynulém roce 2021 nemohli zažít. Neuskutečnila se ani jedna soutěž, všechny musely být kvůli epidemiologickým opatřením zrušeny, či ani nebyly preventivně vyhlášeny. Z tohoto důvodu rozhodlo vedení České barmanské asociace o sloučení soutěžních ročníků 2020, 2021 a 2022. Ze vzdělávacích aktivit jsme v rámci kávové sekce zvládli na dvou workshopech pro pedagogy proškolit zhruba dvě stovky kantorů na různá baristická témata.

V posledních letech pracujeme s kávami Cellini Caffé, Café Reserva, Café Majada, Oxalis, Piazzad'Oro-JDE, Trucillo a profesionálními kávovary Faema, LaCimbali a Fracino. Je využívána minerální voda Mattoni, mléko Bohemilk a šálky značky d'ANCAP s potiskem loga Mistr kávy a ročníkem soutěže. Soutěžící využívají šlehačkové lahve ISI a k zakousnutí nechybí dobrůtka od firmy Manner. Příslušenství baristům dodala společnost Kavovary.cz. Čištění kávovarů značky Ronchem a vodu upravujeme s filtry značky Brita.

Všem partnerům, příznivcům a soutěžícím děkujeme za podporu a spolupráci!

Tomáš Zahradil  
vedoucí sekce Mistr kávy



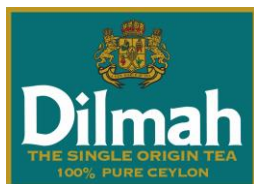
## Sekce Czech Teatenders



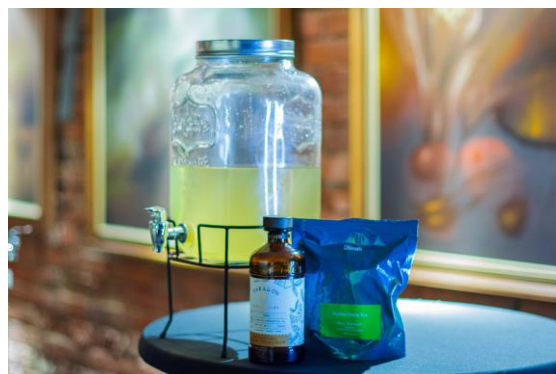
Hlavní partner:



Partneři:



Czech Teatenders je zájmovou skupinou členů CBA s ambicí vnést na pole současné gastronomie novou odbornost zaměřenou na čajovou kulturu. Svět barmanů, baristů a sommeliérů tak doplňuje specialista na čaj tzv. **Teatender**. Jelikož podobná platforma v západním světě neexistuje, je vývoj i činnost této skupiny průkopnická a ryze inovátorská.



## Sekce Czech Teatenders



Moji milí teatendeři,

jestli se nám v roce 2020 zdálo, že se svět zastavil, tak si troufám tvrdit, že v tom uplynulém se z místa příliš nepohnul. Ale není tomu tak zcela. Voda stále teče, vaří se a bublá, a lístky čaje se se stejnou odevzdaností louhují tak, jak tomu bylo minulých více než 5 tisíc let.

Je pravdou, že letošní rok přinesl více naplněných šálků čaje v osamocení, na výletech do přírody a při společných chvílích s rodinou, a na ty naše gastro radovánky moc příležitostí nebylo.

Jednou z nejvýraznějších aktivit sekce Czech Teatenders bylo v roce 2021 podstatné zapojení do organizace kampaně Rize z krize. Smyslem akce byla podpora desítek čajoven po celé České republice, které byly tvrdě zasaženy omezeními a restrikcemi.

Čajová komunita prostřednictvím kampaně vyzývala nejen štamgasty čajoven, ale i zájemce z řad široké veřejnosti, aby čas od času uvážili cestu k výdejnímu okýnku nejbližší čajovny a podpořili ji zakoupením kelímku tureckého černého čaje Rize s sebou. Aktivita fungovala v první třetině roku a připojilo se k ní padesát čajoven.

Dále jsme se ještě pokoušeli připravit tradiční podzimní klání ve Slavkově u Brna s unikátními pravidly odpovídajícími požadavkům globálního TEA MASTERS CUP pod křídly společnosti METELKA a.s.. Pohárové setkání se mělo uskutečnit na pozadí krásného gruzínského příběhu, který jsme skrze propozice plánovali přenést na soutěžící a seznámit je tak s jednou z kultovních producentských zemí čajového světa. Kvůli utahující se smyčce restrikcí a nepříznivé situaci jsme vše včas zastavili a schovali do šuplíku na příští sezónu.

Chci vám všem popřát mnoho sil a vytrvalosti, abychom společnými silami znovu, až to bude možné, vrátili českou gastronomii zpět na výsluní. A s ní samozřejmě i náš milovaný čaj.

Jiří Boháč  
vedoucí sekce Czech Teatenders



## Sekce Czech Flair Team



Hlavní partner:



Czech Flair Team je odbornou sekci, jejíž hlavním partnerem je značka Red Bull. Sdružuje barmany působících v ČR se zájmem o jednu z exhibičních podob barmanství - Flair bartending. Cílem CFT je spojit flairovou barmanskou komunitu za účelem jejího kvalitního rozvoje a prostřednictvím tréninkových aktivit stále zlepšovat úroveň flair bartendingu v ČR a současně tak každého člena CFT.



Vážení členové CBA, vážení partneři,

úvodem bych vám rád všem poděkoval za dlouholetou podporu a spolupráci, které si nesmírně vážím.

Roky 2020 a 2021 měly být v rámci CZECH FLAIR TEAMU přelomové a soutěžícím v kategorii flair bartending měly přinést nový formát soutěžení o titul Barmana roku. Nově vznikla takzvaná CZECH FLAIR LEAGUE, v jejímž rámci se účastníkům budou započítávat body ze všech pořádaných flairových soutěží, přičemž se na konci roku uskuteční velké finále v našem centru Abzac. Do něj postoupí 6 nejlepších barmanů + 1 držitel divoké karty. Právě zde se rozhodne o tom, který z barmanů se stane celkovým vítězem ligy a bude v následujícím roce reprezentovat ČR na koktejlovém mistrovství světa v kategorii flair.



## Sekce Czech Flair Team



Tímto novým soutěžním systémem chceme podpořit motivaci všech aktivních barmanů – pokud jim z nějakého důvodu nevyjde jedna soutěž, pořád mají v případě hojné účasti na dalších kláních šanci postoupit do finálového souboje a poprat se tak o titul Barmana roku.

Letos se však v kategorii juniorů i profesionálů uskutečnila pouze jedna soutěž, a to listopadová Winter Flair Bartending Competition v brněnském centru Abzac. Pořádání dalších soutěží nebylo z důvodu koronavirové epidemie možné.

Také letošní koktejlové mistrovství světa přesunula pořádající IBA na příští rok. I to je důvodem, proč vedení CBA rozhodlo o spojení soutěžních ročníků 2021 a 2022, z nichž vzejde šestice finalistů, kteří zabojují o titul Barmana let 2021-2022. Nezbyvá než doufat, že se epidemii podaří brzy zvládnout a my se budeme moci zase osobně setkávat.



Václav Abraham  
vedoucí sekce Czech Flair Team

Tabulka top 6 po první soutěži 2021/2022:

| Průběžné pořadí | Jméno a příjmení | Počet bodů |
|-----------------|------------------|------------|
| 1               | Šimánek Štěpán   | 10         |
| 2               | Vogeltanz Martin | 9          |
| 3               | Bielčík Tomáš    | 8          |
| 4               | Sedlák David     | 7          |
| 5               | Rudak Kyrylo     | 6          |
| 6               | Buchta Dominik   | 5          |



## Sekce Czech Beer Specialist



Partneři:



Vážené členky, členové a partneři CBA,

na konci roku je zvykem a zároveň naším úkolem bilance dění a aktivit v pivní sekci. Zároveň bych rád představil plán rozvoje a vytyčení cílů pro rok následující.

Faktem je, že rok 2021 nepřinesl kvůli velké spoustě vládních opatření, která se týkají zejména společenských, vzdělávacích a kulturních aktivit, vůbec pozitivní prostředí pro rozvoj aktivit sekce Czech Beer Specialist.

Na soutěžním poli se nám omezení kvůli bezpečnostním opatřením také nevyhnula, a to do té míry, že se v sekci Czech Beer Specialist nepodařilo uspořádat ani jednu soutěž.

Na poli vzdělávacím připravila sekce pro letošní rok dva projekty. První se zabývá vzděláváním zaměstnanců v gastronomii. Tento projekt je v současné době výrazně podporován v projektech podpory rozvoje vzdělání zaměstnanců Ministerstvem práce a sociálních věcí. Dalším projektem vzdělávacího charakteru byla příprava uceleného semináře výroby piva a ošetřování výčepních zařízení při tradičním workshopu pedagogických pracovníků, který se letos v plném obsazení uskutečnil dokonce dvakrát.



## Sekce Czech Beer Specialist



Z důvodu zejména těchto vzdělávacích projektů jsme s týmem vytvořili vzdělávací materiál, který se zabývá vařením piva v domácím prostředí, které je velmi dobrou pomůckou při pochopení principu vaření a zrání piva v průmyslovém procesu. Tento praktický postup vaření piva se velice jednoduše aplikuje při jakýchkoliv vzdělávacích aktivitách.

Cílem roku 2022 je oslovení více partnerů zejména z řad menších a malých pivovarů a tím se více dostat do podvědomí širší odborné veřejnosti. V soutěžních aktivitách je v plánu dokončit finální fázi spolupráce při pořádání zcela nové soutěže.

Pevně věříme, že celá situace spojená s omezeními díky nákaze covid-19 se bude v roce 2022 jen lepšit a stabilizovat, což je nezbytné k dalšímu rozvoji pivovarnického řemesla v ČR. Česká barmanská asociace bude prostřednictvím sekce Czech Beer Specialist v maximální možné míře prosazovat zájmy jak výrobců, tak gastronomických provozů, které budou sloužit k rozvoji pivovarnictví, zodpovědné konzumaci a správnému servisu piva v naší zemi.

Dej Bůh štěstí!!!



# Vzdělávání

I přes komplikovanou epidemiologickou situaci se naši asociaci v roce 2021 podařilo uspořádat hned dvakrát velmi oblíbený Workshop pro pedagogy škol s gastronomickým zaměřením. V obou případech se dvoudenní event konal v brněnském centru Abzac.

Poprvé to bylo v pátek 25. a sobotu 26. června, vzdělávat se přijelo zhruba 80 pedagogů – kapacita totiž byla lehce omezena kvůli přetrvávajícím epidemiologickým opatřením. Protože šlo o první akci, kterou se asociaci po velmi dlouhé době anti-covidových restrikcí podařilo uspořádat, vyloženě se jako její téma nabízel sparkling cocktail, jen je založen na slavnostní ingredienci v podobě šumivého vína.

Míchané sparkling drinky kantorům připravoval Achim Šipl z likérky R. Jelínek a Martin Vogeltanz z Diageo Bar Academy, všechny za použití produktů z portfolia Bohemia Sektu. Zážitkem „na vlastní chuťové pohárky“ pak byla degustace šesti vzorků šumivých vín od Bohemia Sektu, hlavního partnera celého workshopu s perfektním komentářem sommeliera Petra Marxe.

Kladný ohlas vzbudil také vzdělávací blok v podání sekce Mistr kávy. Baristé nejdříve účastníky učili malovat obrázky do kávové pěny populární technikou latte art pod vedením Adama Troubila a Teda Zahradila, poté porovnávali kávová zrna a jejich defekty v kávě připravené pomocí french pressu z rukou Gorana Joziće a Jiřího Nováka.

Zajímavá byla přednáška Milana Zaleše z Ultra Premium Brands o slavném Campari, která zahrnovala také přípravu alkoholického a nealkoholického aperitivu. Čepování hořkého ležáku od Starobrno si pak učitelé vyzkoušeli za instruktáže vedoucího pивní sekce CBA Radka Poláčka.

Z večerního diskuzního panelu s VIP hosty na téma Servis v gastronomii vyplynulo, že nejpalčivější bolístkou oboru hospitality je momentálně kvalita personálu.



## Vzdělávání

Druhý letošní workshop se uskutečnil v pátek 5. a sobotu 6. listopadu. V pátečním celodenním bloku čtyř praktických workshopů bylo nejvíce nabito v hlavním sále centra Abzac. Petr Kymla a Martin Vogeltanz ze společnosti STOCK Plzeň-Božkov tam seznamovali posluchače s prestižní celosvětovou barmanskou soutěží Diageo World Class. V praktické části potom pedagogové míchali drinky založené na prémiových destilátech z portfolia Diageo Reserve – rumu Zacapa, bourbonu Bulleit, whisky Singleton a ginu Tanqueray No. 10.

V kávovém salonku Mistra kávy baristé Goran Jozić a Jiří Novák demonstrovali vhodnost různých druhů kávy pro přípravu „na filtr“. Využívali k tomu rozmanité technologie, například Chemex nebo Hario V60. Následovala degustace dvou výběrových arabik, jedné směsi a jedné čisté robusty.

Tématem čajové části workshopu pak bylo propojení různých druhů čaje s vhodným druhem alkoholu. Po degustacích čajů Keemun, Darjeeling Mullootar a Genmaicha od společnosti Oxalis k nim posluchači přiřazovali hodící se alkoholické produkty. Na řadu přišla i příprava čajového koktejlu z šumivého vína Bohemia Sekt Prestige Brut, čaje Genmaicha připraveného metodou cold brew a cordialu Paragon Timur Berry. K celodenní degustaci nebo přípravě ice tea pak lákaly čaje z portfolia společnosti Dilmah – Ceylon Green Tea, Golden Pekoe nebo Fragrant Jasmine Green Tea.



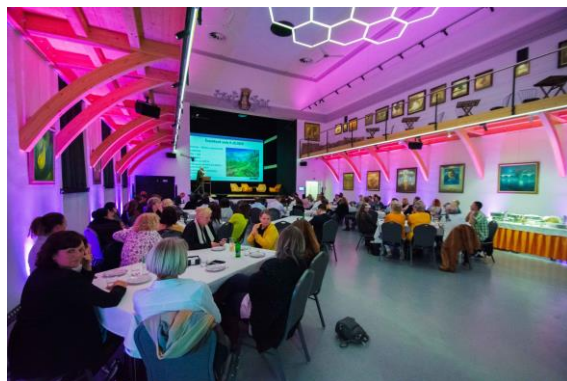
## Vzdělávání

O páteční poobědový program se pak postarali Tomáš Mozr s Kryštofem Hordinou. Jejich prezentace Coffee & Spirits ukázala různá propojení dvou rozdílných světů – barmanského a baristického. K praktické ukázce se připravovaly kávové koktejly na bázi produktů společností Ultra Premium Brands a Café Reserva.

Ozdobou pátečního večera pak bylo párování „moravských tapas“ s ovocnými pálenkami z portfolia likérky Rudolf Jelínek, které uspořádal Achim Šipl. Užitečné byly také informace o důležitosti kvality vody v gastronomii, které zazněly v přednášce Branislava Beňa, zástupce společnosti Brita, a základní otázky kritických bodů v gastronomii označovaných jako HACCP, ty předestřel zástupce společnosti Cormen.

Nabitě vědomosti pak kantoři zúročili v závěrečné soutěži zahrnující několik disciplín od čepování piva přes přípravu espressa až po servis vína na rychlost a přesnost.

Vzhledem k spontánním požadavkům ze strany pedagogů se vedení CBA rozhodlo organizovat workshop dvakrát ročně i v příštích letech.



Těším se na spolupráci v roce 2022.

Mgr. Kamil Hégr, DiS.  
II. viceprezident



# Vzdělávání

**Česká barmanská asociace je autorizovanou osobou pro profesní kvalifikace:**

|          |                                                 |
|----------|-------------------------------------------------|
| 65-002-H | Příprava pokrmů studené kuchyně                 |
| 65-003-E | Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení          |
| 65-004-H | Příprava minutek                                |
| 65-007-H | Jednoduchá obsluha hostů                        |
| 65-008-H | Složitá obsluha hostů                           |
| 65-009-H | Barman                                          |
| 65-010-H | Sommeliér                                       |
| 65-012-E | Výpomoc při obsluze hostů                       |
| 65-014-E | Práce v ubytovacím zařízení                     |
| 65-015-E | Úklidové práce v ubytovacím zařízení - pokojská |
| 65-016-H | Ubytování v soukromí                            |
| 65-033-M | Recepční v hotelovém provozu                    |

**Česká barmanská asociace vytvořila profesní kvalifikace:**

|          |           |
|----------|-----------|
| 65-042-H | Barista   |
| 65-043-H | Teatender |

**Česká barmanská asociace v roce 2021 akreditovala u Ministerstva školství rekvalifikační kurz Barman.**

Česká barmanská asociace je jedním z klíčových profesních partnerů MŠMT (Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy), MMR (Ministerstvo pro místní rozvoj) a NPI ČR (Národní pedagogický institut České republiky) se kterými dlouhodobě spolupracuje na úpravách, revizích stávajících a tvorbě nových profesních kvalifikací v oblasti gastronomie a cestovního ruchu.

Prezident CBA je členem Sektorové rady pro pohostinství, gastronomii a cestovní ruch ČR a členem odborného poradního týmu Národního pedagogického institutu ČR.



**MINISTERSTVO  
PRO MÍSTNÍ  
ROZVOJ ČR**

**MŠMT**  
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



**Národní pedagogický institut  
České republiky**



## Soutěže CBA v roce 2021

Úsporný kalendář soutěží v kategoriích klasických i flairových barmanů, teatenderů, baristů a pivních specialistů pokračoval také v druhém roce pandemie. Juniorské soutěže se prakticky nepořádaly. Naopak se uskutečnilo vzhledem k situaci více než uspokojivé množství soutěží profesionálních klasických barmanů v rámci Czech Bartenders League, a to včetně historicky prvního finále tohoto celoročního soutěžního seriálu organizovaného Českou barmanskou asociací.

Hned dvakrát se soutěžilo s produkty společnosti STOCK Plzeň-Božkov, a byly to souboje virtuální – zúčastnění barmani se snažili získat co nejvíce instagramových srdíček pro fotky jejich koktejlů na oficiálním účtu soutěže Podpoř svého barmana. Díky tomu se například podařilo rozšířit recepturu tradičního českého drinku Bavorák o desítky twistů.

Prezenčně se pak soutěžilo s venezuelským rumem Diplomático i s Vizovickou slivovicí 2019 odrůdy Čačanská Lepotica od Rudolfa Jelínka.



Konalo se také (kvůli covidu) opožděné finále premiérového ročníku Czech Bartenders League 2019. V něm se proti sobě utkalo 15 nejlépe bodovaných barmanů. Vítězem této Grand Prix CBA se stal Jan Šebek. Ten si z Abzac hands upu díky tomu odnesl titul Barmana roku v kategorii Klasik a také právo reprezentovat Českou republiku na World Cocktail Championships v roce 2022.

Stejný barman také hájil barvy České republiky v letošním mistrovství světa v míchání nealkoholických koktejlů Mattoni Grand Drink. A vedl si skvěle – v konkurenci barmanů z celého světa skončil na třetím místě. Globální finále soutěže se uskutečnilo v sobotu 21. srpna na Mattoni Life Baru u karlovarského Vřídla, spolupořádaly jej společnost Mattoni 1873 a Česká barmanská asociace pod záštitou Mezinárodní barmanské asociace.

Na konci roku se uskutečnila jediná soutěž flairových barmanů v profesionální i juniorské kategorii Winter Flair Bartending Competition. Byla první bodovanou soutěží nového seriálu Czech Flair League, CBA ji rovnou zařadila do ročníku 2022.

### **Soutěže zařazené do Czech Bartenders League 2020/2022 o Barmana roku:**

Stock Plzeň-Božkov - Podpoř svého barmana 2021 - Zimní edice (Stock Plzeň-Božkov)

Diplomático & Co (Ultra Premium Brands)

21st International Rudolf Jelinek Cup 2021 (RUDOLF JELÍNEK)

FERNET STOCK BAR COMPETITION 2021 (Stock Plzeň-Božkov)

Nová éra? – PŘESUNUTO (Stock Plzeň-Božkov)

FLERET - V baru jako doma, aneb co dům dal – PŘESUNUTO



# Kalendář soutěží České barmanské asociace 2021

|                        |                                                                                 |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| 21. 1. 2021            | AHOL CUP 2021 - PŘESUNUTO                                                       |
|                        | JMK JBC JTC JCC                                                                 |
| 18. 2. – 13. 3. 2021   | STOCK PLZEŇ-BOŽKOV - PODPOŘ SVÉHO BARMANA 2021                                  |
|                        | CBL                                                                             |
| 6. 8. 2021             | CZECH BARTENDERS LEAGUE FINAL - GRAND PRIX CBA 2021                             |
|                        | PCC CBL                                                                         |
| 20. – 22. 8. 2021      | MATTONI GRAND DRINK 2021 - WORLD CHAMPIONSHIP IN MIXING NON-ALCOHOLIC COCKTAILS |
|                        | PCC                                                                             |
| 16. 9. – 14. 10. 2021  | Diplomático & Co                                                                |
|                        | CBL                                                                             |
| 21. 9. 2021            | 21st International Rudolf Jelinek Cup 2021                                      |
|                        | CBL                                                                             |
| 18. 10. – 30. 11. 2021 | FERNET STOCK BAR COMPETITION 2021                                               |
|                        | CBL                                                                             |
| 11. 11. 2021           | METELKA AUSTERLITZ CUP 2021                                                     |
|                        | JCC JTC                                                                         |
| 28. 11. 2021           | WINTER FLAIR BARTENDING COMPETITION 2021                                        |
|                        | JFC PFC                                                                         |
| 29. 11. 2021           | Nová éra?                                                                       |
|                        | CBL                                                                             |
| 14. 12. 2021           | FLERET - V baru jako doma, aneb co dům dal                                      |
|                        | CBL                                                                             |

|     |                                   |     |                              |
|-----|-----------------------------------|-----|------------------------------|
| CBL | Czech Bartenders League           | JCC | Junior Cocktail Competition  |
| PCC | Professional Cocktail Competition | JFC | Junior Flair Competition     |
| PFC | Professional Flair Competition    | JTC | Junior Teatender Competition |
| JMK | Junior Mistr kávy                 | JBC | Junior Beer Competition      |



## Udělejme tečku za prázdnými bary

Česká barmanská asociace se v roce 2021 připojila k národní kampani na podporu očkování „Cesta ven“, kterou pro Úřad vlády ČR vytvořila Asociace komunikačních agentur. Kampaň cílila na nejširší veřejnost prostřednictvím širokého spektra masových médií (televize, rádio, tisk, on-line) a do podvědomí se dostala sloganem „Udělejme tečku za...“.

Naše asociace tuto kampaň ve spolupráci s portálem AtBars.com podpořila samostatnou tvorbou osmidílného seriálu barmanských medailonků z Partner's barů CBA. Každý výstup se skládal z fotky barmanské osobnosti doplněné o kampaňovou grafiku a rozhovor s daným respondentem. Výstupy vycházely periodicky v rámci zpravodajství předního českého portálu o barové kultuře AtBars.com a také na komunikačních kanálech asociace.

Očkování asociace vnímá jako nejjistější možnou známou cestu z koronavirové krize, která už druhým rokem drtí obor gastronomie.

Seznam všech výstupů [naleznete zde](#).



# Mezinárodní aktivity CBA v roce 2021

Zahraniční aktivity České barmanské asociace byly výrazně poznamenány koronavirovou pandemií, která téměř vynulovala plánované akce.

Bohužel byla zrušena i největší akce IBA – World Cocktail Championships.

Samotný kongres IBA, 70th ANNUAL GENERAL MEETING, se uskutečnil 7. 4. 2021 on-line za účasti zástupců národních barmanských asociací. CBA se připojila ze svého sídla Abzac v Brně. V průběhu jednání byl zvolen zcela nový IBA Board ve složení:

IBA PRESIDENT  
TREASURER  
SECRETARY  
VP CLASSIC  
VP FLAIRTENDING  
VP EDUCATION  
VP PUBLIC RELATIONS

Mr. Giorgio Fadda – Italy  
Mr. Ryszard Berent – Poland  
Mr. Bruno Santos – Macau, S.A.R China  
Mr. Salvatore Damiano – United Kingdom  
Ms. Sheena Cullan – Australia  
Mr. David Nepove – USA  
Mr. Ramón Fresneda – Spain



## Mezinárodní aktivity CBA v roce 2021

Byly přijaty závazné dokumenty jako finanční či auditní zprávy. Současný počet členů IBA je 65. Ve zprávě vice-presidenta IBA Salvatora Damiana byl prezentován výbor pro koktejlové mistrovství světa WCC Committee, v němž je CBA zastoupena dvěma klíčovými členy Miroslavem Černíkem a Alešem Svojanovským, kteří se spolupodílejí na tvorbě nových pravidel WCC a připravují progresivní změny koncepce WCC.

Vítězem pořadatelství WCC v roce 2022 se stala kubánská Havana, poraženými se tak stala Itálie a ruský Petrohrad. Ten se stane dějištěm WCC v roce 2023.

Samostatný kongres / členská schůze IBA se bude konat i v roce 2022 samostatně a nezávisle na WCC. Půjde tak o kombinaci fyzické (WCC) a virtuální (členská schůze) účasti.

Nejvýznamnější akcí s celosvětovým dopadem tak v roce 2021 byl World Championship in mixing non alcoholic cocktails – Mattoni Grand Drink organizovaný Českou barmanskou asociací ve spolupráci s MATTONI 1873, které se věnujeme v samostatné části Výroční zprávy.

Miroslav Černík  
Poradce pro otázky mezinárodních aktivit a spolupráce



# Výzva za bezplatné restaurační zahrádky

Česká barmanská asociace na začátku května 2021 vyzvala všechna města v České republice, aby prominula gastronomickým podnikům nájem a poplatky spojené s provozem venkovních zahrádek, a to za celý kalendářní rok. Provozovatelé restaurací, hospod, kaváren a barů totiž patří z ekonomického hlediska k těm vůbec nejpostiženějším koronavirovou pandemií.

Výzva byla veřejná, adresovaná městským úřadům všech krajských a okresních měst v ČR, a také Svazu měst a obcí ČR.

Aktivita získala značnou mediální pozornost prakticky všech velkých mainstreamových médií a řady těch regionálních. Poplatky za restaurační zahrádky pro rok 2021 po projednání v radě či zastupitelstvu zrušily desítky měst.

Podnětem pro řešení poskytnutí podpory pro nájemce městských pozemků, na kterých jsou umístěna venkovní posezení pro restaurace a jiná gastronomická zařízení, byla snaha města pomoci podnikatelům. „Dostali jsme ale také řadu dotazů z řad provozovatelů těchto zařízení nebo veřejnou výzvu od České barmanské asociace, aby až do konce kalendářního roku 2021 byly gastronomickým podnikům prominuty nájem a poplatky spojené s provozem venkovních zahrádek. To vše dohromady vedlo k úplnému prominutí nájmů za zahrádky v letošním roce,“ řekl starosta města Uherské Hradiště **Stanislav Blaha**.

5. 5. 22:56

Česká barmanská asociace vyzvala města v České republice, aby do konce roku odpustila restauracím poplatky za zahrádky.

Právě provozovatelé restaurací, hospod, kaváren a barů totiž patří z ekonomického hlediska podle asociace k těm, které koronavirová pandemie postihla nejvíce. Asociace to dnes uvedla v tiskové zprávě.



**RegioJet předpokládá, že v červenci bude cestujících jako před pandemií**

4. 5. 22:19

„Věřím, že pro městské rozpočty nepůjde o nijak závratnou zátěž. Na druhou stranu takové opatření pomůže všem podnikatelům, pro které částky už v řádu desítek tisíc v aktuální bezútešné situaci znamenají velké peníze,“ uvedl prezident asociace Aleš Svojanovský.

Podle letošního průzkumu asociace mezi členskou základnou bezmála šestina respondentů průzkumu, podnikajících členů, zkrachovala. Asociace má asi 1500 členů, v průzkumu odpovídalo podle PR manažera asociace Michaela Lapčíka asi 100 z nich. Více než polovina respondentů pak v dotazníku odhadovala své finanční rezervy na maximálně tři měsíce podnikání.



## CBA v televizi

Česká barmanská asociace se na základě soustavné práce v koronavirové pandemii stala jedním z důležitých mluvčích oboru gastronomie. Na novou roli pravidelného hosta živého zpravodajského vysílání na televizních obrazovkách si v roce 2021 musel zvyknout prezident CBA Aleš Svojanovský.

Naše asociace bude vždy co nejhlasitěji hájit zájmy oboru gastronomie, všech českých barů, ale také zájmy svých partnerů. Podívejte se na některé mediální výstupy z živého televizního vysílání (ČT24, TV Nova):

[https://www.youtube.com/watch?v=O\\_rEszfr1zE&feature=emb\\_title](https://www.youtube.com/watch?v=O_rEszfr1zE&feature=emb_title)

<https://www.youtube.com/watch?v=Nx-gkoY9V4E>

<https://www.youtube.com/watch?v=nXasfmU09nk>

<https://fb.watch/a02GpG6fC0/>

[https://www.youtube.com/watch?v=3\\_1jAMCcapA](https://www.youtube.com/watch?v=3_1jAMCcapA)



# Výroční členská schůze 2021

Výrazná proměna fungování asociace včetně redefinování cílů pro období pandemie. Začlenění se do struktury Hospodářské komory ČR. Určení strategie, jak organizaci ekonomicky vyvést z krizového období. Tak zněly zásadní body přednesené na výroční členské schůzi České barmanské asociace, která se uskutečnila v pondělí 19. 4. 2021 v prostorách brněnského centra Abzac.

V roce 2020 se svět kompletně změnil, a spolu s ním se musela změnit i Česká barmanská asociace. Jestliže dříve těžiště její činnosti leželo převážně v organizování soutěží pro juniorské a profesionální barmany, baristy či teatendery, v období pandemie došlo především na hájení zájmů oboru gastronomie.

Po celé období pandemie totiž vedení CBA s dalšími profesními sdruženími spolupracujícími na platformě Hospodářské komory ČR vyvíjí kontinuální tlak na vládu ČR, a to ohledně spravedlivějších kompenzací gastronomického sektoru nebo třeba podmínek rozvolňování protiepidemických opatření. Členové CBA proto na letošní výroční schůzi jednomyslně odsouhlasili začlenění CBA do struktury Hospodářské komory ČR. „Toto rozhodnutí naší asociaci přineslo nejen zvýšení prestiže a významu, ale také lepší a rychlejší informovanost o plánovaných legislativních změnách či možnost výrazněji utvářet obraz současné gastronomie v Česku,“ prohlásil prezident CBA Aleš Svojanovský.

Zároveň poděkoval všem partnerům asociace za trpělivou podporu v nepříznivém období. „Nikdo z našich klíčových partnerů nás neopustil, přestože mnohdy sami nemají na rozdávání. My se jim snažíme podporu vracet bojem za zájmy jejich zákazníků a odběratelů,“ podotknul Aleš Svojanovský.

Kromě toho zmínil, že se CBA v uplynulém roce pustila do práce na vytvoření dvou nových profesních kvalifikací barista a teatender, k nimž také vydá odborná skripta. Její pracovní skupiny zároveň revidují profesní kvalifikace složitá obsluha hostů a pivní sommelier, to vše ve spolupráci s ministerstvem pro místní rozvoj. Dále byl zahájen a dokončen certifikační proces Základního barmanského kurzu a kurzu Barbek u ministerstva školství. CBA tak již může tyto kurzy nabízet jako rekvalifikační.

Členská schůze CBA se konala za přísných protiepidemických opatření včetně vyznačených rozestupů, dostatečného počtu desinfekčních stanovišť a provedení antigenních testů zdravotnickým personálem.



# Děkujeme všem partnerům za přízeň a podporu v roce 202 a těšíme se na další spolupráci.

## Kontaktní informace:

Prezident CBA  
Bc. Aleš Svojanovský  
svojanovsky@cbanet.cz  
tel: +420 777 628 333

I. Viceprezident CBA  
Martin Vogeltanz  
vogeltanz@cbanet.cz  
tel: +420 775 258 498

II. Viceprezident CBA  
Kamil Hégr  
hegr@cbanet.cz  
tel: +420 608 820 704

Generální sekretář CBA  
Kateřina Ryšavá  
info@cbanet.cz  
tel: +420 739 957 945

Vedoucí sekce - Czech Mixologist  
Martin Vogeltanz  
vogeltanz@cbanet.cz  
tel: +420 775 258 498

Vedoucí sekce - Czech Flair Team  
Václav Abraham  
abraham@cbanet.cz  
tel: +420 775 156 906

Vedoucí sekce - Mistr Kávy  
Tomáš Zahradil  
zahradil@cbanet.cz  
tel: +420 602 555 785

Vedoucí sekce - Czech Teatenders  
Jiří Boháč  
bohac@cbanet.cz  
tel: +420 777 901 980

Czech Beer Specialist  
Radek Poláček  
polacek@cbanet.cz  
tel: +420 606 818 149

PR manager  
Michael Lapčík  
press@cbanet.cz  
tel: +420 725 774 272

Poradce pro otázky mezinárodních aktivit a spolupráce  
Miroslav Černík  
cernik@cbanet.cz  
tel: +420 777 858 303

Member of:



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

Česká barmanská asociace, Šimáčkova 704/135, 628 00 Brno