



Výroční zpráva

České barmanské asociace

za rok 2022



Slovo prezidenta

Vážení členové, partneři i příznivci České barmanské asociace,

právě skončený rok 2022 snad už můžeme, i přes všechny obtíže a nové výzvy, které před nás postavil, nazývat opět jako rokem, pokud ne normálním, tak alespoň běžnějším, než byla léta datovaná čísly 2020 a 2021.

A to je pro celou gastronomii moc důležitá, pozitivní zpráva. Ano, nemusíme si vzájemně připomínat, že momentálně hledíme do oka hurikánu energetické krize, o které nikdo přesně neví, co s rokem 2023 vlastně udělá. Přičteme si k tomu nedostatek kvalitní pracovní síly a inflaci, kvůli níž klesá koupěschopnost obyvatelstva, a je nám jasné, před jak gigantické výzvy nás osud opět postavil.

Jistě však znáte onu časem prověřenou pravdu o tom, že každá krize je zároveň příležitostí. Možností přijít s novými myšlenkami a plány, díky nimž vyjdeme z potíží silnější. Naši asociaci se přesně tohle po covidu povedlo a já věřím, že stejně to uvidí i všichni zapálení gastronomové, až budou bilancovat rok 2023.

Ne, vážně nyní nejsem pesimistou. Z rozhovorů s mnohými podnikateli a provozovateli nejen barů cítím naději a víru. Bude to už jen lepší. Zase žijeme. Zase můžeme dělat to, co máme tak rádi. Zase jsme našli starý známý řád ztracený v nekonečné a ubíjející koronavirové improvizaci.

Cílem České barmanské asociace pro nadcházející období je vrátit se ke kořenům naší činnosti – tedy pokračovat dál v pořádání především vzdělávacích a soutěžních (čili motivačních) aktivit. Značný progres jsme realizovali už v uplynulém roce, kdy jsme ve srovnání s „dobou předcovidovou“ přidali na organizaci eventů. Reagovali jsme totiž na obrovský zájem středoškolských učitelů o vzdělávání, a proto již pořádáme tradiční Workshop pro pedagogické pracovníky škol s gastronomickým zaměřením ne jednou, ale dvakrát ročně. Se stejnou frekvencí se koná také novinka roku 2022 – CBA Team Challenge neboli týmová juniorská soutěž pro středoškolské studenty.

Mám radost z prohlubující se partnerské spolupráce s mnoha relevantními subjekty působícími v oborech nápojářství, gastronomie a hospitality. Kooperujeme nejen v odborné rovině, ale našim partnerům můžeme být díky pravidelné komunikaci především s komunitou insiderů prospěšní například i podporou v disciplíně public relations.

Velký marketingový potenciál spatřuji v již zaběhnuté Czech Bartenders League, která spojuje ty nejprestižnější soutěže barmanských profesionálů v Česku. Právě skončeného „ročníku“ 2020-2022, jenž zahrnoval 17 soutěží, se zúčastnilo celkem 178 barmanů. Tohle číslo mě nepřestává ohromovat! Celá idea i zájem o ni je velmi zavazující a motivuje náš tým, abychom koncept barmanské ligy posouvali dál. V roce 2023 to bude jeden z našich hlavních úkolů.

Milí přátelé, přeji vám inspirativní rok 2023.



Partneři České barmanské asociace

Hlavní partneři:



Dlouhodobě spolupracující společnosti:



Partneři České barmanské asociace

Partneři:



BRNO CONVENTION CENTRE



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 2022 jsme poskytli odbornou záštitu nad veletrhy FOR GASTRO & HOTEL.



Partner's Bar CBA



Abzac – Národní vzdělávací centrum a sídlo CBA

Partneři:



Gastronomické eventy v centru Abzac

Sídlo CBA, vzdělávací a společenské centrum Abzac v Brně, hostilo také v roce 2022 zajímavé gastronomické eventy.

Dva dny plné gastronomické inspirace, současných trendů a efektivních technologií. To byl gastronomický festival Hraspo Fest, který designové prostory centra Abzac hostily ve dnech 18. a 19. října.

Návštěvníci se seznámili s užitečnými a úspornými kuchyňskými technologiemi určenými zvláště pro provozovny hromadného stravování. Bohatý doprovodný program pak příchozím nastínil řadu témat od zvýšení produktivity fungování velkokapacitní kuchyně přes získávání dotací na profesionální spotřebiče až po možnosti úspory energie.

Opravdovou lahůdkou byla show šéfkuchaře Petra Náhlíka s přípravou jehněčího hřebínku. Atraktivní prostředí multifunkčního centra Abzac podtrhli barmani a baristé, z jejichž rukou návštěvníci dostávali lákavé drinky a voňavou kávu. Slovem celou akci moderoval zkušený Petr Nárožný mladší.

„Hosté nejvíce oceňovali možnost vidět technologie naživo přímo v akci. Mohli se na ně podívat, sáhnout na ně, vyzkoušet si, co všechno umí. To někde nad katalogem prostě není možné,“ podotýká jednatel pořádající společnosti Hraspo Michal Hrabálek.

Podle něj se zkušební nultý ročník gastronomického festivalu vydařil a je tedy možné v příštím roce očekávat jeho pokračování. *„Splnil naše očekávání, navíc jsme byli nadšení z krásných prostor centra Abzac. Naši přítomní partneři ze Švédska a Německa ocenili, jak vše bylo organizačně zvládnuté. Jsme proto rozhodnutí v příštím roce pokračovat oficiálním prvním ročníkem,“* uzavírá Michal Hrabálek.



Gastronomické eventy v centru Abzac

Ve čtvrtek 24. listopadu pak v Abzacu proběhla historicky první degustace mladého projektu International Spirits Consumer Awards, který je celosvětově jedinečným konceptem. Dává výrobcům destilátů reálnou zpětnou vazbu k jejich produktům, a to prostřednictvím hodnocení vybraných laických, nikoliv odborných zástupců veřejnosti.

„Různých soutěží a ocenění destilátů je na trhu celá řada, nicméně všechny jsou vyhodnoceny úzkou skupinou profesionálů, kteří se navíc napříč soutěžemi opakují. Tito odborníci samozřejmě trpí jistou profesní deformací, a některé produkty jejich chuťovým preferencím zkrátka neodpovídají. To ovšem neznamená, že nechutnají právě koncovým spotřebitelům,“ upozorňuje zakladatel projektu ISCA René Martin Přehnal.

ISCA pracuje s pěti různými demografickými skupinami hodnotitelů po zhruba 30 členech. Každou pořádanou degustaci bude vždy hodnotit právě jedna vybraná skupina. Projekt odstartoval teprve nedávno, jeho ambicí je stát se jednou z nejlivnějších soutěží na trhu s lihovinami.

„Již na první event v Abzacu se nám podařilo získat výrobce z celé Evropy i vzdálenějších koutů světa. Naším cílem je stát se globálně uznávanou značkou,“ dodává René Martin Přehnal.

Premiérové degustace se účastnily ženy do 35 let. Ochutnávaly 20 různých destilátů napříč různými kategoriemi, například rum, vodku nebo tequilu.

Další hodnotící event projektu ISCA se uskuteční opět v Abzacu, a to 18. února. Na řadě tentokrát budou muži do 35 let. *„Prostory Abzacu jsou pro tento typ akcí naprosto vyhovující, navíc musím ocenit skvělou spolupráci s panem Poláčkem a panem Svojanovským z České barmanské asociace. Do budoucna bychom chtěli některé akce pořádat i mimo Českou republiku,“* uzavírá René Martin Přehnal.



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, veletrzích 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 partneri i příznivci koktejlů,

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

Rok 2022 se zcela nesl v duchu snad již definitivního konce celosvětové pandemie a jakési částečné obrody a restartu celého oboru gastronomie – byť nastaly nové výzvy a překážky, například v podobě personální či energetické krize.

Nejlepší zprávou z naší sekce je, že se podařilo dokončit tříletý „ročník“ Czech Bartenders League, když se v uplynulém roce konalo hned devět soutěží do něj zařazených. Vykryštovala nám tak patnáctka nejlepších českých barmanů, kteří se na konci května utkají ve velkém finále Czech Bartenders League o titul Barmana roku a právo reprezentovat na koktejlovém mistrovství světa. Czech Bartenders League je projektem, od něhož si slibujeme zářnou budoucnost, a chápeme jej jako velmi prestižní zastřešení brandových barmanských soutěží v České republice. Bezesporu budeme dlouhodobě pracovat na jeho rozvoji.

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

Děkuji všem za přízeň a budu se těšit na spolupráci v roce 2023.



Martin Vogeltanz
I. viceprezident



Sekce Czech Mixologist



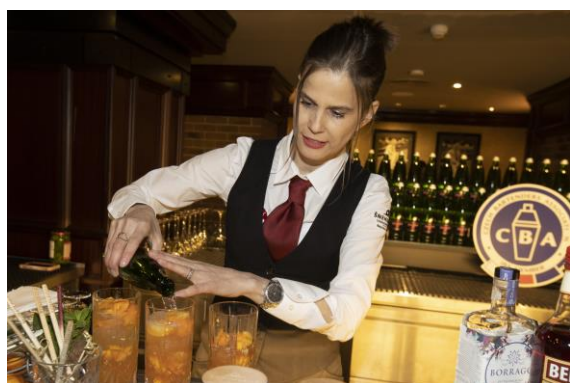
— CZECH —
MIXOLOGIST

Počet profesionálních soutěží: 9

Počet účastníků: 178

Počet juniorských soutěží: 6

Počet účastníků: 150



Sekce Czech Mixologist



— CZECH —
MIXOLOGIST



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 pěchování a neplýtvání kávou.

Jakostní komise pak po naservírování kávy a míchaného drinku hodnotí sensorické 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.

Ze vzdělávacích aktivit jsme v rámci kávové sekce zvládli na dvou workshopech pro pedagogy proškolit zhruba dvě stovky kantorů na různá baristická témata.

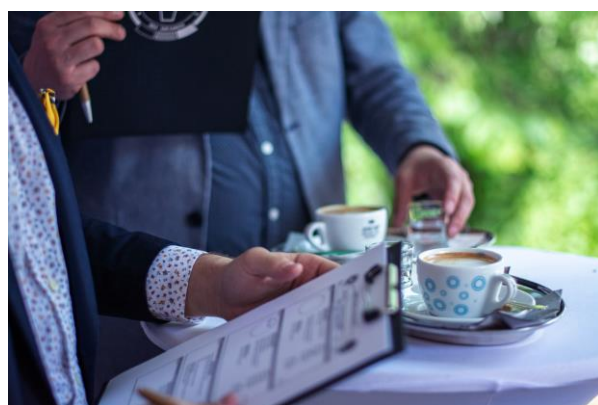
V posledních letech pracujeme s kávami Café Reserva a Café Majada, Trucillo a profesionálními kávovary Faema, LaCimbali a Fracino. Je využívána minerální voda Mattoni, mléko Bohemilk a šálky značky d'ANCAP s potiskem loga Mistr kávy a ročníkem soutěže. Soutěžící využívají šlehačkové lahve ISI a k zakousnutí 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 Mistr kávy



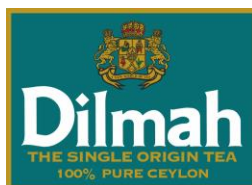
Sekce Czech Teatenders



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.



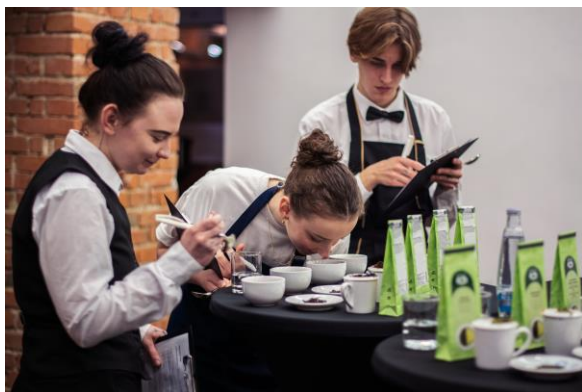
Sekce Czech Teatenders



Vážené kolegyně, vážení kolegové,

poprvé k vám z těchto stránek promlouvám jako vedoucí sekce Czech Teatenders. Štafetu jsem v uplynulém roce přebíral po Jirkovi Boháčovi, který tuto sekci založil a vybudoval. Za to vše bych mu rád z celého srdce poděkoval, stejně jako za to, že mě skrze čajovou sekci do České barmanské asociace přivedl. Jirko, díky moc za tvou práci a nasazení posledních let. Věřím tomu, že naše spolupráce nekončí.

Rok 2022 byl rokem navazování na přerušenu práci. Czech Teatenders se stali součástí nového soutěžního konceptu CBA Team Challenge, a to hned ve dvou kategoriích: v čajové degustaci a čajové mixologii. V podzimním kole soutěže mě příjemně překvapil zájem studentů o čajovou degustaci, která, jak doufám, může pro část z nich být pomyslnými dveřmi do světa čaje. V rámci soutěžního kalendáře se nám podařilo navázat i na tradici čajových soutěží ve Slavkově u Brna, kde jsme se vrátili ke klasickému schématu přípravy čaje a čajové mixologie. Skvělé bylo, že v komisi seděli lidé, kteří aktivně pracují za barem, mají blízko k čaji a vědí o současných trendech. Věřím, že i toto složení komisi je pro studenty motivující, a proto chci princip jejich obsazování udržet i nadále.



Sekce Czech Teatenders



Na poli vzdělávání pracovali Czech Teatenders na organizaci jarního termínu workshopu pedagogických pracovníků. Probírali jsme přípravu různých typů čajové báze a jejich následné použití v koktejlu. Byli jsme také pozváni na setkání European Tea Culture Research, které se konalo na Vysoké škole hotelové v Praze. Jednalo se o první setkání vysokoškolských pedagogů a odborníků, kteří se chtějí věnovat použití čaje v gastronomii a různými způsoby jej propagovat. Zde jsme prezentovali naši dosavadní práci a sklídili za to uznání. Ke konci roku se nám ve spolupráci s Jirkou Boháčem a Kačkou Ryšavou podařilo dokončit odbornou korekturu čajových skript k teatender kurzům. Věřím, že po jazykové korektuře budou materiály brzy k dispozici.

Z našeho pohledu velmi zásadní byla v roce 2022 soutěž Diageo World Class. Nejen díky výbornému umístění Víty Ciroka ve světovém finále na třetím místě, ale především proto, že soutěžící museli v základním kole soutěže jako základní složku svého drinku použít buď kávu, nebo čaj. Při této příležitosti jsem vedl pro zájemce z řad barmanů semináře o tom, jak k čaji za barem přistupovat, a k mé radosti čaj následně velké množství soutěžících použilo.

První povocovidový rok můžeme hodnotit jako úspěšný. Podařilo se nám navázat na přetrženou nit práce se studenty a pedagogy. Objevily se nové příležitosti, jak čaj v gastronomii posouvat dále. Dle mého názoru je nyní důležité vzít si to nejlepší z posledních dvou let a pokračovat v dobře nastavené práci, kterou bychom samozřejmě nemohli vykonávat bez partnerů naší sekce. Těm patří velký dík za neutuchající podporu a společnou touhu vylepšovat vnímání čaje ze strany odborné i široké veřejnosti.

Přeji vám všem úspěšný vstup do nového roku a těším se, že se v jeho průběhu potkáme nad miskou čaje nebo sklenkou čajového koktejlu.

Jan Zlámaný
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 barmanickou 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.

V roce 2022 se nám konečně v rámci CZECH FLAIR TEAMU podařilo realizovat přelomovou změnu a soutěžícím v kategorii flair bartending jsme přinesli nový formát soutěžení o titul Barmana roku. Nově vznikla takzvaná CZECH FLAIR LEAGUE, v jejímž rámci se účastníkům započítávají body ze všech pořádaných flairových soutěží, přičemž se po skončení základní části uskuteční velké finále v našem centru Abzac. Postupuje do něj 6 nejlepších barmanů. 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

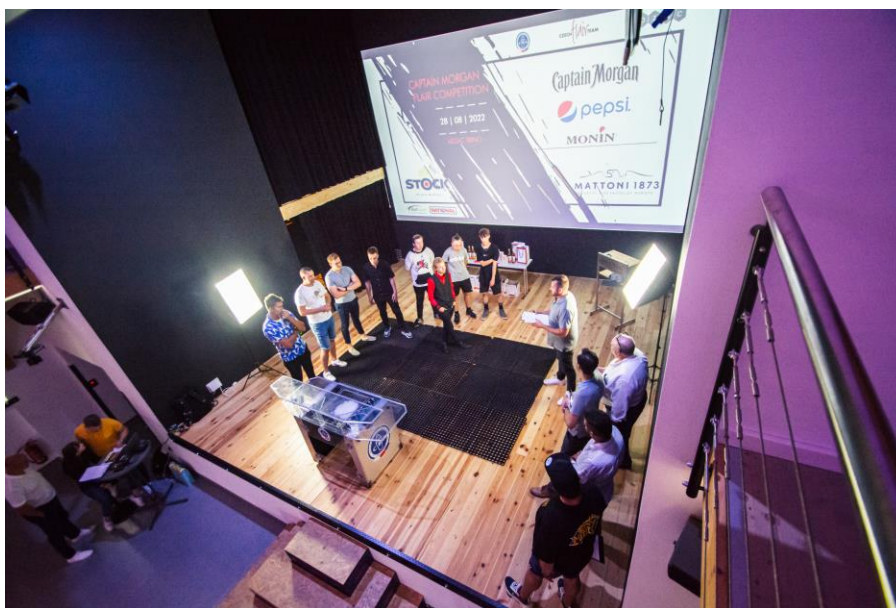


Tímto novým soutěžním systémem chceme podpořit motivaci všech aktivních barmanů – pokud jim z nějakého důvodu nevyjde jedna soutěž, pořád mají v případě hojné účasti na dalších kláních šanci postoupit do finálového souboje a poprat se tak o titul Barmana roku.

V uplynulém ročníku se v rámci Czech Flair League uskutečnily dvě soutěže: Winter Flair Bartending Competition a Captain Morgan Flair Competition. Finále ročníku se uskuteční 15. ledna 2023 v Abzacu jako součást Abzac Bartenders Party. Kromě toho se v roce 2022 podařilo uspořádat také tři flairové soutěže v juniorské kategorii.

Na letošním World Cocktail Championship naši flairovou scénu velmi solidně reprezentoval Martin Vogelanz, když obsadil konečné 7. až 11. místo. Štěpán Šimánek zase dosáhl několika medailových umístění ve flairových soutěžích na různých místech Evropy. Tyto výsledky jsou příslibem, že českému flairu se bude dařit i v blízké budoucnosti.

Václav Abraham
vedoucí sekce Czech Flair Team



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.

Rok 2022 můžeme vnímat jako rokem znovuzrození – v souvislosti s pandemií covid-19 a gastronomií to jistě není přehnaná metafora. V rámci aktivit sekce Czech Beer Specialist jsme proto naplnili síly především směrem k obnovení organizace soutěží pro motivované studenty středních škol s gastronomickým zaměřením.

V uplynulém období se nám podařilo uspořádat čtyři soutěže spadající do kategorie Junior Beer Competition. Dvakrát šlo o Starobrno Beer Competition jako součást kolektivní CBA Team Challenge, kromě nich se ještě uskutečnil Kocour Cup a Žatecký Cup.

V následujícím období plánujeme pravidla, podle nichž se tyto juniorské soutěže odehrávají, obměnit a zmodernizovat. Nová pravidla budou jednodušší v tom smyslu, aby reflektovala reálné prostředí restaurace či pivnice a situace, které musí výčepní při své práci zvládnout.

Cílem pro nadcházející rok je především pokračovat v procesu již započaté komunikace ke středním školám týkající se jejich vybavení. Je bohužel smutným faktem, že většině středních gastronomických škol zkrátka chybí ve vybavě profesionální výčepní zařízení.



Sekce Czech Beer Specialist



Téměř všude přitom disponují skutečně kvalitním kuchařským vybavením a mnohde i profesionálním kávovarem, na němž mohou svůj um zdokonalovat mladí baristé. Profesionální výčep ale schází – což je, zvláště v národě, jenž se tituluje jako pivní, škoda. Studenti pak na praxích za výčepem tápou a znamená to pro ně obrovský hendikep.

Jsme proto nakloněni jednáním se zřizovateli škol i regionálními pivovary, která ideálně povedou k pořízení profesionálních výčepních zařízení pro všechny gastronomické školy v České republice. Pak budeme také schopní ve školách realizovat výčepní kurzy, což na hobby výčepním zařízení není v současnosti možné.

Česká barmanská asociace bude prostřednictvím sekce Czech Beer Specialist také 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

Vzdělávání odborné a částečně i laické veřejnosti je dlouhodobě jedním z pilířů činnosti České barmanské asociace. Rok 2022 byl v tomto ohledu velmi plodným obdobím, v němž se asociaci podařilo realizovat řadu různorodých vzdělávacích aktivit.

Velkým úspěchem je vypracování kvalifikačních standardů oborů barista a teatender v podání naší asociace. Tyto standardy v uplynulém roce zveřejnil Národní pedagogický institut v jeho národní soustavě kvalifikací, čímž potvrdil jejich platnost.

Národní soustava kvalifikací přitom již zahrnovala kvalifikace pro různá gastronomická povolání jako kuchař, číšník, barman či sommelier. Existenci baristů a teatenderů ale ignorovala. To nám přišlo absurdní, vzhledem k faktu, že v gastronomii určitě působí víc baristů než sommelierů. Proto jsme se vypracování standardů ujali.

Kvalifikační standardy definují, jaké pracovní kompetence a dovednosti musí člověk ovládat, aby danou profesi mohl vykonávat. Zvládnutí těchto kompetencí se ověřuje státní zkouškou, po níž úspěšný absolvent obdrží potvrzující dokument opatřený státním znakem.

V praxi se kvalifikační standardy uplatní například při sestavování kurzů certifikovanými lektory, kteří podle nich uzpůsobí náplň vzdělávacích programů. Pracovat s nimi mohou také školy s gastronomickým zaměřením při tvorbě vzdělávacích osnov. Je tak možné, že se již v blízké budoucnosti v nabídce studijních oborů středních škol objeví barista a teatender po boku kuchaře, automechanika nebo kadeřníka.

Oba obory jsou moderní a budoucnost mají teprve před sebou. Je důležité, že jsme se v České republice konečně dokázali shodnout a černé na bílém definovat, co to vlastně barista a teatender je. Snad je to další krok ke kultivaci a standardizaci gastronomického prostředí.

Práce na tvorbě profesních kvalifikací trvaly několik měsíců. Jejich součástí totiž byla i připomínková řízení ze strany ministerstva pro místní rozvoj a ministerstva školství.



Vzdělávání

Už čtrnáctým rokem pořádá CBA tradiční workshopy pro pedagogické pracovníky gastronomických škol, od roku 2021 pak dokonce pro velký zájem kantorů dvakrát ročně. V uplynulém roce to bylo v termínech 13.-14. května a 4.-5. listopadu, v obou případech workshop hostilo centrum Abzac. A v obou případech bylo plno, když se v prostoru centra pohybovala více než stovka účastníků!

Základem jarního workshopu byl seminář Martina Vogeltanze zastupujícího společnost Stock Plzeň-Božkov. Zkušený barman a viceprezident CBA v rámci programu Diageo Bar Academy představil principy tvorby signature drinků, tedy koktejlů originální autorské receptury. Dotkl se také tématu pre-batched neboli předpřipravených drinků. V praktické části si kantoři namíchali několik letních drinků na bázích z portfolia Božkov Republica. Vodka vyráběná z cukrové třtiny tak posloužila jako základ pro mangový long-drink, na Republica Honey vznikla variace klasického Old Cuban koktejlu a pro tvorbu autorského twistu na espresso tonik se hodila Republica Espresso.

Nový koncept pití ovocných destilátů v jednoduchém koktejlu v kombinaci se sodou a limetou představil Achim Šipl, brand ambassador společnosti RUDOLF JELÍNEK. Podle něj by nový styl podávání slivovice, meruňkovice či třeba malinovice měl ke kategorii ovocných destilátů nově přitáhnout uvědomělé konzumenty alkoholu. V druhé části prezentace pak Achim Šipl seznámil pedagogy s nově stanovenými optimálními teplotami podávání ovocných destilátů.



Vzdělávání

V kávovém salonku Mistra kávy baristé Tomáš Zahradil a Adam Troubil vedli praktický workshop míchání populárního kávového koktejlu Espresso Martini z vodky, kávového likéru a espressa – drink si zkusil vytvořit úplně každý účastník. Další členové kávové sekce CBA Mistr kávy, Goran Jozić a Jiří Novák, uspořádali učitelům slepou degustaci čtyř teplých nápojů (káva z robusty, káva z arabiky, instantní káva a černý čaj), načež degustátoři vyplnili tabulky se svými poznatky.

Čajová část workshopu v podání členů sekce Czech Teatenders Honzy Zlámaného a Kateřiny Vymazalové kantory provedla problematikou čajového základu koktejlu. Teatendeři k tomu účelu zvolili čaj Pu Erh ve variantách cold brew a čajového koncentrátu.

Přínosná byla přednáška o kalkulaci koktejlů, stejně jako stánek s čistícími a sanitačními prostředky od společnosti Cormen. Denisa Pavlasová ze společnosti IVN zase představila kolekci pracovních oděvů pro studenty hotelových škol včetně možnosti zřízení automatizovaných školních e-shopů s těmito oděvy.

Večerní program obstaraly dvě přednášky. Whisky brand ambassador společnosti Stock Plzeň-Božkov Michal Marešovsky povyprávěl o své práci a zaměřil se při tom zvláště na cestování po skotských palírnách. Nezapomněl ani na další cestovatelské a gastronomické tipy, historii skotského i českého destilátství a došlo také na ochutnávku několika vzorků skotské whisky.

Program uzavřela přednáška obchodního zástupce společnosti Rational Czech Republic Michala Kalhotky o novém konceptu barového občerstvení Easy Bar Menus by Rational and Bidfood.



Vzdělávání

Podzimní workshop se mimo jiné zaměřil na třtinový rum a jeho použitelnost v koktejlových variacích na světové klasiky. Pavel Mandrla, Zacapa ambassador ze společnosti STOCK Plzeň-Božkov, také objasnil základní pravidla, podle kterých se rum může nazývat rumem. Brand ambassador společnosti RUDOLF JELÍNEK Achim Šipl a brand ambassador značky Monin Honza Zlámaný poddhalili pedagogům tajemství chuťových map, tedy jakýchsi zásad, podle nichž se k sobě jednotlivé suroviny v jednom pokrmu či nápoji buď hodí, nebo nikoliv. V praktické části workshopu si kantoři k danému ovocnému destilátu zvolili modifikátor a prodlužovací složku dle vlastního výběru, ale zároveň tak, aby celý mix dával smysl.

V suterénních prostorech centra Abzac vedla kávový seminář trojice zkušených baristů ve složení Tomáš Zahradil, Adam Troubil a Goran Jozić. Tématem byla příprava překapávané kávy metodou drip, a především míchání drinku z této lahodné suroviny.



Vzdělávání

Odpolední program doplnila prezentace Milana Zaleše a Filipa Jančárka ze společnosti Ultra Premium Brands o italském aperitivu a hořkých aperitivních likérech. Petr Kymla, ambasador soutěže Diageo World Class pro Českou republiku, pak přítomným pootevřel dvířka do světa ginu.

Za zmínku určitě taktéž stojí uspořádání setkání licencovaných lektorů CBA, které se uskutečnilo v neděli 22. května na Ranči v Kostelanech u Kroměříže. Sedmnáct lektorů si vyzkoušelo senzorické sady k určování vůní, chutí, intenzity barvy a intenzity vůně. Nejlepšího výsledku dosáhl majitel třineckého baru Destiny Milan Tomiczek. Následovaly organizační informace k vydávání certifikátů o absolvování kurzů. Pracovní odpoledne završily dvě prezentace s ochutnávkou ovocných destilátů značky RUDOLF JELÍNEK a prémiových cordialů Paragon.

Vážení přátelé CBA, vážení partneři, vážení členové, jménem asociace vám děkuji za podporu, bez níž by bylo pořádání jakýchkoliv vzdělávacích aktivit velmi obtížné, neřkuli nemožné.

Těším se na spolupráci v roce 2023.

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

Česká barmanská asociace vytvořila profesní kvalifikace:

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

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**



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



Národní pedagogický institut
České republiky



Czech Bartenders League a Czech Flair League

Čeští profesionální barmani v roce 2022 soutěžili v celoročním seriálu klasických i flairových soutěží pořádaném pod hlavičkou České barmanské asociace.

Czech Bartenders League pořádaná Českou barmanskou asociací vznikla nultým ročníkem v roce 2019. Následující tři ročníky musely být spojeny do jednoho kvůli pandemii covid-19. Liga spojuje nejprestižnější brandové barmanské soutěže v České republice v průběhu roku.

V roce 2022 se v rámci Czech Bartenders League uskutečnilo celkem osm soutěží. První místo v konečné tabulce si vybojoval Jan Lukas z českobudějovického podniku Café Datel. Mezi patnácti nejlepšími, kteří postupují do Grand Prix CBA o Barmana roku, je například i minulý vítěz a účastník koktejlového mistrovství světa 2022 Jan Šebek.

Finále Czech Bartenders League se uskuteční v úterý 30. května 2023 v prostorách brněnského centra Abzac jako hlavní bod programu tradičního eventů České barmanské asociace Abzac hands up. Vítěze z patnáctky finalistů vybere komise složená z osobností české barové scény. Při rozhodování o vítězi se nebere v potaz pořadí před samotným finále.

Flairoví barmani pak v rámci Czech Flair League 2022 absolvovali dvě soutěže a šestici nejlepších čeká 15. ledna 2023 finále, které bude součástí eventů nazvaného Abzac Bartenders Party.

Vítězové obou lig se stanou Barmany roku ve svých kategoriích a budou reprezentovat Českou republiku na koktejlovém mistrovství světa (World Cocktail Championship) 2023 pořádaném Mezinárodní barmanskou asociací tentokrát v Římě.



Poř.	Jméno a příjmení	Celkem
1.	Martin Vogeltanz	19
2.	Tomáš Bielčík	16
3.	Dominik Buchta	12
4.	Štěpán Šimánek	10
5.	Tomáš Vančura	9
6.	David Sedlák	7



Poř.	Jméno a příjmení	Celkem
1.	Jan Lukas	67
2.	Peter Pliešтик	63
3.	Marek Šimůnek	54
4.	Miroslav Navrátil	53
5.	Jan Šebek	53
6.	Tomáš Bielčík	52
7.	Tomáš Karlík	50
8.	Matúš Brath	48
9.	Vítězslav Círok	48
10.	Marek Vybíral	48
11.	Filip Bureš	47
12.	Carola Urru	45
13.	Oleksandr Pavliuk	40
14.	Jan Zlámaný	38
15.	Jakub Baštinec	36



Soutěže zařazené do Czech Bartenders League 2022 o Barmana roku:

Fernet Stock Bar Competition (Stock Plzeň-Božkov, s.r.o.)

World Class 2022 (Stock Plzeň-Božkov, s.r.o.)

Nominační kolo Mattoni Grand Drink (Mattoni 1873)

Nová éra? (Stock Plzeň-Božkov, s.r.o. & Bar, který neexistuje)

Giffard West Cup 2022 (Stock Plzeň-Božkov, s.r.o.)

Monin Cup 2022 (Zanzibar Trade s.r.o.)

22nd International Rudolf Jelinek Cup 2022 (RUDOLF JELÍNEK, a.s.)

Nikka Perfect Serve (Ultra Premium Brands - Central Europe s.r.o.)

Diplomático & Co (Ultra Premium Brands - Central Europe s.r.o.)



Kalendář soutěží České barmanské asociace 2022

25. 1. – 24. 5. 2022	World Class 2022 CBL PCC
2. 2. 2022	Kroměřížská Koktejlová soutěž 2022 - PŘESUNUTO JCC JMK
20. 4. 2022	Czech Bartenders Association Team Challenge 2022 JCC JMK JTC JFC JBC
22. 4. 2022	Kocour Cup 2022 JCC JBC
2. 5. 2022	Nominační kolo Mattoni Grand Drink 2022 CBL PCC
9. 5. 2022	Nová éra? CBL PCC
11. 5. 2022	Žatecký Cup 2022 JCC JMK JBC
3. 6. – 12. 7. 2022	Giffard West Cup 2022 CBL PCC
2. 7. 2022	Mattoni Grand Drink 2022 - World Championship In Mixing Non-alcoholic Cocktails PCC
22. 8. – 5. 9. 2022	Monin Cup 2022 CBL PCC
28. 8. 2022	Captain Morgan Flair Competition 2022 PFC
20. 9. 2022	22nd International Rudolf Jelinek Cup 2022 CBL PCC
20. 9. 2022	Nikka Perfect Serve CBL PCC
25. 10. 2022	Czech Bartenders Association Team Challenge 2022 JCC JMK JTC JFC JBC



Kalendář soutěží České barmanské asociace 2022

10. 11. 2022 Metelka Austerlitz Cup 2022

JCC

JTC

21. 11. 2022 Brněnský Vánoční Pohár 2022

JCC

JMK

29. 11. 2022 Diplomático & Co

CBL

PCC

CBL Czech Bartenders League

PCC Professional Cocktail Competition

PFC Professional Flair Competition

JMK Junior Mistr kávy

JCC Junior Cocktail Competition

JFC Junior Flair Competition

JTC Junior Teatender Competition

JBC Junior Beer Competition



CBA Team Challenge – nová soutěž pro juniory

Nová prestižní trofej – CBA Team Challenge – rozšiřuje od roku 2022 portfolio juniorských soutěží pořádaných Českou barmanskou asociací. Pro značný zájem středních škol se koná dvakrát ročně systémem jaro-podzim.

Soutěží se v šesti disciplínách: klasickém i flairovém barmanství, čajové mixologii, čajové degustaci, přípravě kávy a čepování piva. Do hlavní soutěže se zapojují čtyřčlenné týmy, je možné se však zúčastnit i individuálně.

První CBA Team Challenge se ve středu 20. dubna 2022 v centru Abzac zúčastnila více než stovka středoškolských studentů. Z celkového vítězství a zisku vůbec prvního titulu CBA Team Challenge se radovali studenti z SOU a SOŠ Polička. Druhý skončil tým SŠ Charbulova Brno a bronzového umístění dosáhl tým SŠGTL AHOL Ostrava. V jednotlivých disciplínách zvítězili Barbora Kociánová z SŠG Svidnická Praha (klasické barmanství), Nikolai Fomin z baru Vzorkovna (flairové barmanství), Karolina Horskáková z SŠPHZ Uherské Hradiště (čajová mixologie), Michala Kopecká z Hotelové školy Vincenze Priessnitzze Jeseník (čajová degustace), Radim Pavel ze Střední školy Charbulova Brno (příprava kávy) a Lena Robenková z SŠGTL AHOL Ostrava (čepování piva).



CBA Team Challenge – nová soutěž pro juniory

V úterý 25. října se pak druhého vydání soutěže účastnilo rovných 116 studentů. Mezi 13 školními týmy nenašel přemožitele ten z Hotelové školy Vincenze Priessnitz a Obchodní akademie Jeseník. Na druhém místě skončilo družstvo SOŠ a SOU Polička, bronzová příčka patří SHŠ Bukaschool Most. Hlavní cenou pro vítězné družstvo je exkurze do destilérie společnosti STOCK Plzeň-Božkov v západočeském Prádle.

Úroveň soutěže CBA Team Challenge ocenil zahraniční host Eric Bouton, který působí ve firmě Monin vyrábějící sirupy pro profesionální gastronomii jako manažer pro střední Evropu. „Je hezké vidět na soutěžních pódiih mladou generaci, přesně to totiž gastronomie momentálně potřebuje. Možná, že ještě nemají plně nacvičenou pracovní rutinu a profesionalitu, ale číší z nich odhodlání vydat ze sebe to nejlepší. Čeští barmani v mezinárodním srovnání dlouhodobě patří k těm nejlepším, ukazuje se, že jsou motivovaní a odhodlaní k úspěchu,“ dodal odborník, který se v oboru na mezinárodní úrovni pohybuje více než 20 let.

Hlavními partnery soutěže jsou společnosti STOCK Plzeň-Božkov s.r.o. a Mattoni 1873 a.s. Jejich cílem je prostřednictvím soutěže podporovat chuť talentovaných mladých gastronomů zůstat po studiu v tomto oboru a nalézt v jejich profesi zálibení.



Mezinárodní aktivity CBA v roce 2022

CBA je tradičně spolupořadatelem finálového klání prestižní barmanské soutěže Mattoni Grand Drink známé také jako mistrovství světa v míchání nealkoholických koktejlů. V roce 2022 proběhlo v rámci Mezinárodního filmového festivalu Karlovy Vary v sobotu 2. července v Mattoni Life Baru u karlovarského Vřídla.

Vítězem jedenáctého ročníku se stal Rakušan Stefan Haneder následovaný českým reprezentantem Vítězslavem Cirokem. Bar & Beverage Manager vyhlášeného karlovarského Grandhotelu Pupp si pro stříbro a šek v hodnotě 5.000 dolarů došel s koktejlem Happiness, který se skládá z cordialu Paragon Timur Berry, freshe z růžového grepu, kdoulového nektaru a samozřejmě perlivé minerální vody Mattoni Grand.



Mezinárodní aktivity CBA v roce 2022

Díky přísným pravidlům a vysoké kvalitě koktejlů si soutěž Mattoni Grand Drink za 24 let své historie získala pověst jednoho z nejlepších barmanských klání na světě. Soutěžící barmany hodnotí odborná porota složená z prezidentů jednotlivých členských států světové barmanské asociace IBA pod vedením ředitele soutěže a hlavního komisaře Miroslava Černíka. Důraz je kladen hlavně na chuťovou harmonii, atraktivnost vzhledu a inovaci každého koktejlu. „Mattoni Grand Drinku se každoročně účastní ti nejelitnější barmani z celého světa s originálními koktejly nejvyšší možné kvality. Ani tento rok nebyl výjimkou. Soutěž byla neuvěřitelně vyrovnaná a v kombinaci se skvělou festivalovou atmosférou a úžasnými moderátory – Liborem Boučkem a Petrem Nárožným mladším – tak vznikla napínavá a zábavná barmanská show. Proto mám obrovskou radost z výborného umístění našeho Víti Ciroka, který nakonec skončil druhý,“ doplnil prezident České barmanské asociace Aleš Svojanovský.

Výsledková listina Mattoni Grand Drink 2022:

1. místo Stefan Haneder, Rakousko, drink The 5 Elements: odměna 10.000 dolarů
2. místo Vítězslav Cirok, Česká republika, drink Happiness: odměna 3.000 dolarů
3. místo Alvis Cimža, Lotyšsko, drink Bloom for infinity: odměna 2.000 dolarů



Mezinárodní aktivity CBA v roce 2022

Velmi významnou mezinárodní aktivitou České barmanské asociace je každoroční účast na kongresu Mezinárodní barmanské asociace IBA spojeném s koktejlovým mistrovstvím světa World Cocktail Championship.

Kongres roku 2022 se uskutečnil v termínu od 4. do 9. listopadu v kubánském letovisku Varadero a byl výjimečný dvěma okolnostmi – jednak se konal po dvouleté pauze, jednak přinesl české výpravě díky její kontinuální organizační práci mimořádně silnou pozici.

České barvy na šampionátu hájili zkušení barmani Jan Šebek v klasické kategorii a Martin Vogeltanz v kategorii Flair. Prvně jmenovaný nepostoupil ze základní skupiny, druhý skončil na 7. až 11. místě.

Českou výpravu potěšil úspěch krajana Karla Kleineidama, jenž je „odchovancem“ CBA. Ten se v rakouských barvách probojoval do finále a získal trofej pro nejlepšího flairového showmana šampionátu.

CBA na šampionátu plnila kromě reprezentačních povinností také ty organizační. Board Mezinárodní barmanské asociace totiž CBA pověřil zajištěním chodu jakostní komise. Aleš Svojanovský spolu s poradcem CBA pro zahraniční otázky Miroslavem Černíkem na tomto úkolu pracovali asi půl roku. „Zahrnovalo to vytváření spousty tabulek a zaškolovací on-line meetingy s komisaři. I na místě jsme pro ně před soutěží uspořádali školení a test smyslového vnímání, který ovlivní jejich nominaci v příštích letech. Ti nejhorší se do ní už nevejdou,“ popsal Miroslav Černík zákulisní práci české výpravy.

Jakostní komise na kubánském šampionátu našla raritní zázemí, a sice v autobuse přistaveném k soutěžnímu sálu. „Za zmínku stojí trend posledních let – setrvale stoupající kvalita koktejlů ve flairové kategorii. Exhibiční barmani je přestali odbývat, mnohé drinky se zpracováním už blíží těm klasickým,“ ocenil Miroslav Černík.

Po oficiálním programu eventu byl čas i na prozkoumání karibského ostrova. Česká výprava si užila Zátoku sviní s potápěním na korálových útesech a návštěvou muzea vylodění nebo krokodýlí farmy. Přišlo i na výlet do hlavního města Havany nebo exkurzi po destilerii slavného stejnojmenného rumu.



Česko má globální vítězku Monin Cupu 2022

Fantastickým výsledkem skončilo 6. a 7. prosince 2022 světové finále barmanské soutěže Monin Cup. Zvítězila v něm totiž česká reprezentantka Barbora Kulháňková z mělnického Brloh Baru.

Monin Cup je soutěž pro mladé barmany do 27 let. Tématem ročníku bylo vytvoření nezapomenutelného okamžiku skrze prezentaci drinku splňujícího tři hlavní kritéria – zapamatovatelnost, opojnost a jedinečnost.

Globální finále soutěže se konalo 6. a 7. prosince ve francouzském Bourges. Právě tam má výrobce světoznámých sirupů Monin už od roku 1912 své sídlo. Zúčastnily se ho čtyři desítky barmanů z celého světa.

Nejprve bylo v úterý 6. prosince na programu první kolo, v němž se soutěžící prezentovali se svými koktejly z národního kola. Vítězka českého národního kola Barbora Kulháňková tak míchala koktejl Le Chemin složený z Earl Grey likéru Monin, ginu Jodhpur, domácího heřmánkového cordialu, slaného roztoku, grepového bitteru a tequily El Jimador.

Devět nejlepších soutěžících včetně české zástupkyně pak postoupilo do středečního závěrečného souboje, v němž měli vytvořit drink založený na cordialu Paragon. Barbora Kulháňková se představila do hořkých tónů naladěným highballem La Famille obsahujícím whisky Bushmills, cordial Paragon White Penja Pepper, likér Chartreuse verte, grepový bitter a tonik. Protože nenašla přemožitele, veze si ze země galského kohouta hlavní cenu v podobě šeku na 5 tisíc euro. Nejlepší tři soutěžící se navíc zúčastní výletu na portugalské plantáže citrusů yuzu.

„



Upřímně, jsem spíš trémista, takže jsem poslední dva týdny žila ve stresu. O to více si vítězství vážím. Je to nepopsatelný zážitek,“ přiznala Barbora Kulháňková cestou z Francie.

„Báru zdobí skvělý storytelling, práce s emocemi diváků i znalosti brandu. Vyplatí se vám ji dále sledovat, protože rozhodně nejde o její poslední velký úspěch. Je to velké jméno nastupující barmanské generace,“ pochválil úspěšnou barmanku brand ambasador značky Monin pro Českou republiku Honza Zlámaný. „Doufali jsme, že by Bára mohla postoupit do devítičlenného finále. Vítězství je ale

výsledkem z říše snů,“ dodal Marek Švarc, spolumajitel společnosti Zanzibar, která v Česku produkty Monin distribuuje a pořádá zde i národní kolo Monin Cupu.

Podle prezidenta České barmanské asociace Aleše Svojanovského úspěch mladé barmanky dokazuje kvalitu tuzemské barmanské scény. „V naší zemi kontinuálně dozrávají barmani, kteří zvládnou uspět v globálních soutěžích a vést či zakládat podniky v předních koktejlových metropolích světa. Máme být na co pyšní,“ uzavřel Aleš Svojanovský.



Bidfood hlavním partnerem CBA

Mezi hlavní partnery CBA patří od roku 2022 společnost Bidfood Czech Republic. Jde o největšího distributora potravin v České republice s širokým portfoliem a stabilním zázemím. „*Našli jsme silného partnera především pro pokrytí našich gastronomických potřeb při organizování různých eventů. Společnost Bidfood bude také podporovat námi pořádané vzdělávací aktivity určené pro gastronomickou veřejnost,*“ okomentoval nově uzavřené partnerství prezident CBA Aleš Svojanovský.

Kromě toho již je Bidfood Czech Republic dlouhodobým podporovatelem Asociace kuchařů a cukrářů, s níž má CBA uzavřené memorandum o spolupráci. Nově se tedy otevírá možnost uskutečňování trilaterálních aktivit těchto organizací. „*Bidfood navíc v Kralupech nad Vltavou provozuje perfektně vybavené gastronomické studio. Dokážu si představit, že v těchto prostorech pořádáme školení pokročilých barmanských technik jako je například lyofilizace surovin. Na oplátku můžeme dát k využití naše brněnské centrum Abzac,*“ dodává Aleš Svojanovský.

Základy partnerství položila práce na letošním společném projektu nazvaném Easy Bar Menu. Jde o nabídku večerních jídel z portfolia Bidfood sestavenou na míru barům. Pokrmy se připravují v konvektomatech prémiové značky Rational dle předem daných postupů, což klade velmi nízké nároky na, v oboru pohostinství nedostatkový, personál.

„*Partnerství CBA a Bidfood Czech Republic je založeno na společném zájmu poskytovat barům kvalitní servis v oblasti gastronomie. Bary rádi navštěvujeme a rádi si k dobrému drinku dáme i něco dobrého na zub. Easy Bar Menu přináší hostům jednoduché, ale zajímavé menu, a provozovatelům zase zlepšení ekonomické stránky provozu těch podniků, které se zvláště v pozdějších hodinách doposud na přípravu pokrmů neorientovaly. Z partnerství tak mohou profitovat úplně všechny strany,*“ upozorňuje ředitel prodeje do gastronomie společnosti Bidfood Czech Republic Radim Kopecký.

Easy Bar Menu představili zástupci zapojených subjektů na květnovém veletrhu Bidfood Expo, za CBA o konceptu hovořil viceprezident asociace Martin Vogeltanz. Prezident CBA Aleš Svojanovský se pak zúčastnil slavnostního otevření nové balírny ryb v Kralupech nad Vltavou, kterou společnost Bidfood Czech Republic vybavila v celoevropském měřítku těmi nejmodernějšími možnými technologiemi.



Výroční členská schůze 2022

Výroční členská schůze CBA se konala v pondělí 7. března v brněnském centru Abzac. Dorazilo na ni několik desítek plných členů této profesní organizace. Ti při hlasování například vyzvali board IBA k vyloučení Ruska z World Cocktail Championship 2022 v souvislosti s aktuálním děním na Ukrajině.

Stěžejním tématem bylo představení modernizovaného formátu World Cocktail Championship, na jehož vytvoření měli zásadní podíl zástupci České barmanské asociace.

„Do tvorby nových pravidel a filozofie koktejlového mistrovství jsme promítli všechny naše zkušenosti s pořádáním soutěží, zvláště pak Mattoni Grand Drink. Troufám si říci, že zástupci CBA novou podobu WCC ovlivnili opravdu hodně, nese nyní náš výrazný rukopis,“ prohlásil Miroslav Černík.

Dalšími tématy výroční členské schůze bylo znovuzvolení Kamila Hégra na pozici II. viceprezidenta asociace pro vzdělávání nebo shrnutí bohatých mediálních aktivit CBA za uplynulé období souvisejících s podporou oboru gastronomie v období koronavirové pandemie.

PROGRAM VÝROČNÍ ČLENSKÉ SCHŮZE CBA 2022

Výroční zpráva prezidenta CBA o činnosti za rok 2021

Spolupráce s partnery. Navázání spolupráce s novými partnery

Spolupráce s odbornými organizacemi. Začlenění do struktur Hospodářské komory ČR

Soutěžní činnost v kategorii profesionálů i juniorů

Vzdělávací aktivity. Spolupráce s ministerstvy školství a pro místní rozvoj na tvorbě kvalifikačních standardů

Zprávy jednotlivých sekcí o činnosti a plánech pro další období

Činnost centra Abzac

Volba II. viceprezidenta



Děkujeme všem partnerům za přízeň a podporu v roce 2022 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 Jan Zlámaný zlamany@cbanet.cz	tel: +420 606 906 011
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

3

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