



# Výroční zpráva

## České barmanské asociace

### za rok 2023



# Slovo prezidenta

Vážení členové, partneři a příznivci České barmanské asociace,

naše výroční zpráva by v posledních letech mohla vždy začínat totožným konstatováním, u nějž bychom jenom postupně přepisovali letopočty. Tedy – máme za sebou velice složitý rok 2023, a podobně složitý rok 2024 nás na svém prahu již očekává.

Zažíváme bezprecedentní pokles kupní síly obyvatelstva. Předražené jsou energie, potraviny, nemovitosti a hypotéky, vlastně úplně všechno, přičemž ekonomičtí experti v médiích brzké zlepšení nevěští. Pokazit náladu dokáže taky mocnost s imperiálními choutkami, která nám za humny rozpoutala válku a vyhrožuje jadernými zbraněmi, ale i pomalinku uvadající renomé Západu (a tedy i nás) jako globálního lídra... Každý z nás si jistě najde spoustu dalších znepokojujících skutečností, až se není čemu divit, že před „blbou náladou“ v současném Česku není kam utéct.

Navzdory všemu uvedenému nejsem pesimistou, jakkoli nic z toho není důvodem k radosti. Jsem totiž velkým fanouškem poměrně otřepané fráze o tom, že krize je zároveň obrovskou příležitostí. Podnětem k vlastnímu oživení, růstu. Šancí k sebereflexi, jestli pracujeme, jak nejlépe to jde.

Obor gastronomie, tolik náročný na nákladné vstupy v podobě surovin, energií a lidské práce, v tomto není výjimkou. Můžu nějak zlepšit personální politiku svého podniku? Najdu ještě nějaká úsporná energetická opatření či řešení? Nepodívám se po technologiích, které nám ušetří náklady či posunou vpřed naše produkty a služby?

Legendární závodník Ayrton Senna prý kdysi řekl, že za slunečného počasí na trati patnáct aut před sebou prostě nepředjedete. Za deště se vám to ale podařit může...

V tomto kontextu mě těší, že v České barmanské asociaci navzdory nepříznivým okolnostem jedeme naplno. Máme za sebou další ročník Czech Bartenders League, do něhož zasáhlo rovných 70 barmanů a barmanek. V centru Abzac jsme realizovali řadu eventů spolu s našimi partnery. Motivujeme středoškolské studenty gastronomie a vzděláváme jejich učitele. Zkušenosti předáváme i na mezinárodní úrovni – v rolích vedoucích komisařů World Cocktail Championship nebo školitelů našeho senzorického semináře pro Tchajwanskou barmanskou asociaci.

Milí přátelé, děkuji, že jste s Českou barmanskou asociací na jedné lodi při její misi dlouhodobě kultivovat tuzemskou gastronomii.

Přeji vám inspirativní a úspěšný rok 2024.



## 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 2023 jsme poskytli odbornou záštitu nad veletrhy FOR GASTRO & HOTEL.

Do roku 2024 vstupujeme s nově navázaným strategickým mediálním partnerstvím s portálem AtBars.com.



# Partner's Bar CBA



# Abzac – Národní vzdělávací centrum a sídlo CBA

Partneři:



## Gastronomické eventy v centru Abzac

Oslava 50 let od založení společnosti RATIONAL. V centru Abzac se sešlo velké množství hostů, kteří si užili velmi slavnostní atmosféru, prezentaci historických milníků značky i její žhavé novinky, degustační i společensko-kulturní program.





## Gastronomické eventy v centru Abzac

Oslava 15 let od založení společnosti BRITA pro cca 100 lidí z řad partnerů a zákazníků s prezentací technologie.



Společnosti OXALIS v centru Abzac uspořádala dvoudenní školení personálu.



## Gastronomické eventy v centru Abzac

SCA ČR (Specialty Coffee Association Czech Republic) uspořádala v Abzacu Brněnský kávový festival – CZECH COFFEE IN GOOD SPIRITS & ROASTING CHAMPIONSHIP 2023. Dvoudenní akce nabídla bohatý soutěžní i přednáškový program včetně mistrovství ČR v míchání kávových koktejlů a pražení kávy.



# 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 2023 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 třetí ročník Czech Bartenders League, když se v uplynulém roce konalo pět soutěží do něj zařazených. Vykrytalizovala nám tak patnáctka nejlepších českých barmanů, kteří se na začátku června 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 2024.



Martin Vogeltanz  
I. viceprezident



# Sekce Czech Mixologist



— CZECH —  
MIXOLOGIST

Počet profesionálních soutěží: 6

Počet účastníků: 70

Počet juniorských soutěží: 8

Počet účastníků: 159



# 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.

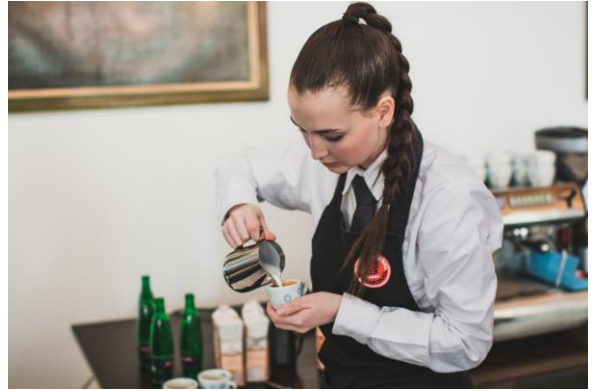
V posledních letech pracujeme s kávami Café Reserva a Café Majada, Trucillo a profesionálními kávovary Faema, LaCimbali a Fracino. Je využívána minerální voda Mattoni, mléko Bohemilk a šálky značky d'ANCAP s potiskem loga Mistr kávy a ročníkem soutěže. Soutěžící využívají šlehačkové lahve ISI a k zakousnutí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



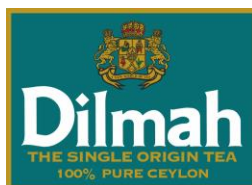
## Sekce Czech Teatenders



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,

rok 2023 byl rokem rozvoje naší práce. 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 komisí 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, kde jsme si s kantory praktickým způsobem vyzkoušeli slepou degustaci čaje. Po čase jsme se také rozhodli provést drobné úpravy v pravidlech juniorských čajových soutěží. Od tohoto roku tak například zkracujeme čas pro přípravu pracovní plochy z 15 na 7 minut. Obměn doznala i samotná hodnotící tabulka. Konečně také máme k dispozici naše novotou vonící čajová skripta.

Druhý pocovidový rok můžeme hodnotit jako úspěšný. Podařilo se nám navázat na ještě nedávno 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 sekcí, 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.

V roce 2023 jsme v rámci CZECH FLAIR TEAMU pokračovali v nastolené přelomové změně z předcházejícího roku a soutěžícím v kategorii flair bartending jsme tak druhou sezónou přinesli nový formát soutěžení o titul Barmana roku. V CZECH FLAIR LEAGUE 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 aktualizovaným 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: Peroni Dolce Vita Bartender a Captain Morgan Flair Competition. Finále ročníku se uskuteční 21. ledna 2024 v Abzacu jako součást Abzac Bartenders Party. Kromě toho se v roce 2023 podařilo uspořádat také tři flairové soutěže v juniorské kategorii.

Snad jsou tato fakta příslibem, že se českému flairu 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 2023 můžeme vnímat jako rokem rozkvětu. Zatímco v roce 2022 jsme v rámci aktivit sekce Czech Beer Specialist naplnili síly především směrem k obnovení organizace soutěží pro motivované studenty středních škol s gastronomickým zaměřením, v roce 2023 jsme nejenže (spolu)organizaci těchto eventů zopakovali, ale byli jsme také u zrodu úplných novinek!

V uplynulém období se nám podařilo uspořádat šest soutěží spadajících do kategorie Junior Beer Competition. Dvakrát šlo o Starobrno Beer Competition jako součást kolektivní CBA Team Challenge, kromě nich se ještě uskutečnil Kocour Cup, Žatecký Cup a zmiňované dvě novinky: Svijany Cup a Havířovský korbek. Zájem o tyto premiéry byl přitom značný. Svijany Cupu se zúčastnilo 33 a Havířovského korbeku dokonce 39 mladých gastronomů!

V uplynulém období se nám taktéž podařilo lehce aktualizovat pravidla, podle nichž se tyto juniorské soutěže odehrávají. Měla by být 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 výbavě 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.

Již jsme proto započali jednání se zřizovateli škol i pivovary, která ideálně povedou k pořízení cvičných výčepních zařízení za zvýhodněných podmínek pro alespoň některé 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

Vzdělávací aktivity jsou základním kamenem činnosti České barmanské asociace. Z těch nejvýznamnějších, které naše organizace v roce 2023 uspořádala, patřila už tradičně dvojice workshopů pro pedagogy středních škol s gastronomickým zaměřením, setkání certifikovaných lektorů CBA i komisařů soutěží CBA. Masterclass Honzy Šebka a Víti Ciroka o aktuálních mixologických trendech se konal v rámci programu národního nominačního kola soutěže Mattoni Grand Drink.

Sofistikované metody sensorického testování, alternativní příprava kávy i degustace raritních vzorků slivovice. To jsou jen některá témata, kterých se týkal program setkání licencovaných lektorů České barmanské asociace. Uskutečnilo se ve čtvrtek 9. února na Ranči v Kostelanech u Kroměříže.

Do podhůří moravských Chřibů dorazilo 18 účastníků. Byl mezi nimi i novic lektorské skupiny Miroslav Dvořáček, který se bude specializovat na pořádání kurzů molekulární mixologie.

Program workshopu začal přednáškou brand ambadora společnosti RUDOLF JELÍNEK a.s. Achima Šipla o terroiru ovocných pálenek a o ovocných pálenkách z vlastních sadů společnosti RUDOLF JELÍNEK. Ta na výměře 120 hektarů pěstuje dvě desítky švestkových odrůd, díky čemuž je největším pěstitelem modrého ovoce v České republice.

Poté se slova ujala generální sekretářka CBA Kateřina Ryšavá, která prezentovala proces vyřizování absolventských certifikátů. Prezident CBA Aleš Svojanovský představil způsob, jakým delegace CBA testuje sensorické schopnosti jakostních komisařů na světových koktejlových šampionátech. Jeho prezentace měla teoretickou odbornou část o zachycování a zpracovávání vjemů lidskými receptory. Účastníci si také vyzkoušeli testovací sady – jejich úkolem bylo v časovém rozmezí dvou minut správně rozpoznat 12 různých vůní a ochutnávkou speciálních papírků určit základní chutě, mezi něž se už standardně řadí také pátá chuť umami. Dana Neničková, Adam Troubil a Milan Tomiczek prokázali své schopnosti, když tuto zkoušku dokázali absolvovat bez jediné chyby.

Barista Adam Troubil v podvečerní části programu přítomné seznámil s některými alternativními metodami přípravy kávy. Na závěr vstoupili ambasadoři značky Monin Václav Abraham s Honzou Zlámaným, kteří představili nové produkty z portfolia tohoto brandu – pyré z brazilského ovoce jabuticaba a připravovaný sirup Red Spice Berries.

Setkání lektorů se neslo v přátelské atmosféře a nemohlo by se uskutečnit bez podpory tradičního partnera eventu, společnosti RUDOLF JELÍNEK a.s.



# Vzdělávání

Jarní Workshop pro pedagogické pracovníky škol s gastronomickým zaměřením se zaměřil zejména na mexické pálenky a letní koktejly.

Šlo o již 15. ročník dvou denního vzdělávacího maratonu, který si oblíbili učitelé gastronomických škol z celé České republiky. I proto ho CBA v posledních letech organizuje dvakrát ročně. Na jihu Moravy se tentokrát sešlo celkem 65 účastníků workshopu. „Tentokrát k nám zavítalo velké množství nových tváří například z Plzně, Varnsdorfu nebo Českých Budějovic,“ těšilo prezidenta CBA Aleše Svojanovského.

V hlavním sále připravil viceprezident CBA a Diageo Bar Academy Trainer ze společnosti STOCK Plzeň-Božkov Martin Vogeltanz spolu s pedagogy dva letní koktejly za užití ginu Gordon's a šumivého vína Bohemia Sekt. Shrnul jim také nejpodstatnější pravidla soutěží kategorie Junior Cocktail Competition. Brand ambassador společnosti RUDOLF JELÍNEK Achim Šipl poté vedl sensorický seminář o slivovici, kdy účastníci měli seřazovat vzorky pálenky podle vůně, barvy a intenzity chuti. Namíchal také drink Hugo Spritz za použití Elixíru z bezového květu, prosecca a perlivé vody nebo drink Kozičky z bezového elixíru a toniku.



## Vzdělávání

Vedoucí sekce Czech Teatenders a brand ambassador značky Monin Honza Zlámaný učitelům přichystal nácvik slepé degustace čaje. Barista Adam Troubil demonstroval přípravu kávového koktejlu, a především pak soutěžní pravidla kategorie Junior Mistr kávy® praktickou formou – v roli soutěžícího dělal chyby, které kantoři měli identifikovat a strhávat za ně body.

Hlavní částí odpoledního programu byla prezentace HoReCa ředitele společnosti LEROS Přemysla Neumana o roli kávy a čaje v gastronomii. Autor nezapomněl přidat řadu podnětných statistických údajů, tabulek a grafů z provozní praxe.

Petr Kymla, ambasador soutěže Diageo World Class pro Českou republiku, pak přítomným pootevřel dvířka do světa mexických destilátů. Nejdříve namíchal koktejl Spring Paloma založený na tequile, grepové sodě a citronovém freshi. Došlo i na degustaci samotné tequily a mezcalu a na pátrání po odlišnostech mezi těmito druhy pálenek.

Večerní nálada byla tak akorát na absolvování rychlostní soutěžní štafety družstev spočívající v přípravě espressa, cappuccina, gin toniku, Betonu a servisu lahve vína. Zástupci CBA také učitelům představili koncept certifikace škol odvislé od spolupráce s Českou barmanskou asociací. Diskutovalo se i nad záměrem vydat novou učebnici stolničení.



# Vzdělávání

Podzimním workshopem pro pedagogy se jako červená nit táhlo téma horkých nápojů. V centru Abzac se 3. a 4. listopadu sešlo celkem 85 pedagogů a lektorů, což naplnilo předpokládanou kapacitu workshopu.

V hlavním sále připravil viceprezident CBA a Diageo Bar Academy Trainer ze společnosti STOCK Plzeň-Božkov Martin Vogeltanz barový displej sestávající z destilátů a bitterů portfolia Stock, sirupů, likérů a cordialů od společnosti Monin, džusů, čajů a různého koření i bylinek. Kantoři si pak mohli na otevřeném baru zkusit vlastní kombinace těchto surovin a obracet se s konzultacemi ohledně jejich vhodnosti na zkušeného barmana.

Brand ambassador společnosti RUDOLF JELÍNEK a autor knihy Teplé nápoje Achim Šipl poté představil tuto dnes spíše opomíjenou mixologickou kategorii v širším teoretickém, typologickém a historickém kontextu. Posлуhači také měli k dispozici punčový bar a viděli praktické ukázky přípravy horkých koktejlů technikami Blue Blazer v podání Monin ambassadora pro Českou Honzy Zlámaného, Aeropress a Vacuum Pot.

Lektorská skupina kávové sekce CBA Mistr kávy® ve složení Tomáš Zahradil, Adam Troubil a Goran Jozić předvedla přípravu horkého kávového nápoje založeného na hruškovém destilátu a také detailní postup přípravy lahodného černého moku v džezvě z teoretického i praktického hlediska.

Vedoucí sekce Czech Beer Specialist Radek Poláček představil upravená pravidla juniorských soutěží v čepování piva a předvedl ideální vystoupení soutěžícího včetně ukázky komunikace nebo správného mytí skla.



## Vzdělávání

Po obědové pauze seznámil zástupce společnosti Jan Becher Pernod Ricard Jakub Vinš přítomné s novou legislativou týkající se kategorie rumů, zvláště pak s pravidly pro označování destilátů tímto slovem. Prostřednictvím ochutnávky také demonstroval rozdíl mezi ochuceným a neochuceným rumem.

Na to ve večerním programu navázal Pavel Mandrla ze společnosti STOCK Plzeň-Božkov slepou degustací kvarteta rumových vzorků. Učitelé si u každého vzorku zapisovali tasting notes a na závěr se je snažili přiřadit ke konkrétnímu produktu. Čekal je také test rumových znalostí, v němž si většina z nich vedla velmi dobře.

V poslední hodince před odjezdem do hotelu se utkali ve speed mixing challenge národního koktejlu Beton. V čase 13 sekund zvítězila Kristýna Kuželová z ostravské školy AHOL.

Pedagogové měli po celý den možnost konzultovat potřeby svých škol se zástupci společnosti IVN, která do gastronomie dodává zakázkově šité pracovní oděvy.

V sobotní části workshopu představili pořadatelé z CBA možnou spolupráci škol s partnerskou společností Heineken, která je schopna dodat školám cvičnou výčepní technologii za zvýhodněných podmínek. Mezi dalšími prezentacemi figurovala nová forma hodnocení Barmana roku kategorie Junior, nová obecná definice juniorského soutěžícího, informace o juniorské soutěži Mattoni Grand Drink včetně zamýšleného pozměněného formátu pro příští rok i změna v soutěžních pravidlech pro juniorské soutěže teatenderů. Pavel Weiss ze společnosti Premier Wines & Spirits na závěr vyzval k užší spolupráci mezi gastronomií a odborným školstvím, jejímž výsledkem má být dostatečně kvalifikovaný pracovník pozvedávající úroveň poskytovaných služeb zákazníkům.

Partnery Workshopu pro pedagogické pracovníky škol s gastronomickým zaměřením byly společnosti a značky STOCK Plzeň-Božkov s.r.o., RUDOLF JELÍNEK a.s., Mattoni 1873 a.s., Zanzibar Trade s.r.o., iSi, Ultra Premium Brands - Central Europe s.r.o., RATIONAL Czech Republic s.r.o., Bidfood Czech Republic s.r.o., Premier Wines & Spirits s.r.o., Dilmah, Café Reserva, Orient Coffee, Jan Becher - Karlovarská Becherovka, a.s., Monin, Sahm, BOHEMILK a.s., Kávovary.cz, AQUALINK s.r.o., Josef Manner s.r.o., Nestlé Česko s.r.o., Nespresso, SCA Morava, Café Majada, OXALIS, spol. s r. o., HEINEKEN Česká republika, a.s., PARTY led, s.r.o., CORMEN s.r.o., IVN s.r.o., Hotel Voroněž a Hotel Velká Klajdovka.



# Vzdělávání

Připomenutí si základních principů soutěžních pravidel i představení jejich úprav – to byl hlavní účel setkání komisařů soutěží pořádaných nebo garantovaných Českou barmanskou asociací, které se uskutečnilo ve čtvrtek 3. srpna v brněnském centru Abzac.

„Dbáme na to, aby komisaři v dlouhodobém horizontu rozhodovali konzistentně. Setkání slouží také k tomu, aby i v situacích složitějších na posouzení dokázali nalézt shodu, a soutěžní aktivity tak vedly především k motivaci a rozvíjení nadaných studentů,“ uvedl prezident České barmanské asociace Aleš Svojanovský.

Meetingu se zúčastnili hodnotitelé soutěží spadajících do sekce pivních specialistů, teatenderů a baristů. „Například v pivní sekci jsme po několika letech soutěžení pozměnili nebo doplnili formulace některých pravidel. Kompletně jsme je z teoretického i praktického hlediska probrali a shodli se na zásadách bodování modelových situací,“ popsal podobu setkání vedoucí sekce Czech Beer Specialist Radek Poláček.

Právě juniorské pivní soutěže pod hlavičkou CBA zažívají v poslední době rozmach. Koná se jich několik do roka a mezi studenty je o ně značný zájem. Třeba v prvním ročníku Havířovského korbenu se představilo 39 soutěžících, což znamená skvělou účast a jde o indikátor neoddiskutovatelného potenciálu těchto soutěží.

Jaká je současnost oboru barmanství a co mu přinese budoucnost? Jaké aktuální trendy nepromeškat, aby člověku neujel vlak? Nad čím by měl úspěšný barmanažer přemýšlet?

Nelehké otázky se pokusili formou master class Modern Mixology – Future Starts Now účastníkům národního nominačního kola barmanské soutěže Mattoni Grand Drink zodpovědět Vítězslav Círok s Janem Šebkem, kteří jsou úspěšnými reprezentanty české barové scény ve světových soutěžích a mají na starost chod Becher's Baru v karlovarském Grandhotelu Pupp. Právě jeho prostory soutěž, jíž se zúčastnily bezmála tři desítky juniorských i profesionálních barmanů a barmanek, v roce 2023 hostily.

Víťa s Honzou svou prezentaci rozdělili na čtyři tematické okruhy: Moderní trendy, Moderní techniky, Koncept a příběh a Human Faktor. Došlo na využití AI, fermentaci, karbonizaci, příklady zážitkových koktejlových servisů i zamyšlení nad rolí lidského elementu v mixologii.

Členové CBA měli v uplynulém roce možnost absolvovat se slevou on-line kurzy Award in Spirits Level 1 a Level 2 od instituce s celosvětovou působností WSET. Absolventi těchto vzdělávacích programů zakončených zkouškou získávají znalosti ze světa destilátů, vína a saké umožňující jim další profesionální práci. Kvalifikace WSET je celosvětově uznávaným mezinárodním standardem.

Probíranými tématy jsou především typologie destilátů, způsoby výroby, servírování či výčet faktorů ovlivňujících jejich výsledný charakter.



# 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 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

Czech Bartenders League pod hlavičkou České barmanské asociace od roku 2019 sdružuje nejvýznamnější tuzemské barmanské soutěže organizované nápojovými brandy či samotnou asociací. Jde o atraktivní a funkční způsob, jak určit Barmana roku. Díky zvolenému celoročnímu formátu zahrnujícímu ty nejprestižnější soutěže včetně napínavého finálového souboje by měl vítěz Czech Bartenders League být skutečně tím nejlepším zástupcem tuzemské barové scény.

V každé soutěži je do Czech Bartenders League možné nasbírat maximálně 15 bodů, a to v případě vítězství. Několik bodů ale barmanka či barman vždy získá už za samotnou registraci a aktivní účast. Patnáct bodově nejúspěšnějších účastníků celé sezony se utká v závěrečném finále Czech Bartenders League o titul Barmana roku 2023. Konat se bude v rámci Abzac hands up dne 4. 6. 2024. Vítěz zvolený VIP porotou složenou z osobností české barmanské scény bude reprezentovat Česko na World Cocktail Championship pořádané Mezinárodní barmanskou asociací IBA.

Czech Bartenders League se konala třetím ročníkem, předchozí sezona 2022 zahrnovala i „covidová“ léta 2021 a 2020. Ročník 2023 tvořila pětice soutěží – Diageo Reserve World Class, Abuelo Bartender Competition CZ & SK, International Rudolf Jelínek Cup, národní nominační kolo Mattoni Grand Drink a Nikka Perfect Serve.

Czech Flair League se ve stejném formátu koná od roku 2022. V sezoně 2023 se uskutečnily dvě soutěže – Captain Morgan Flair Competition a Peroni Dolce Vita Bartender. Šest nejlepších flairových barmanů se utká ve finále ročníku na Abzac Bartenders Party 21. 1. 2024.



Poř.	Jméno a příjmení	CMFC	PERONI	Celkem
1.	Tomáš Bielčík	10	8	18
2.	Michal Novák	9	9	18
3.	Martin Vogeltanz	8	10	18
4.	Buchta Dominik	5	6	11
5.	Kyrylo Rudak	7	-	7
6.	Tomáš Vančura	6	-	6



Poř.	Jméno a příjmení	NPS	DRWC	ABU	IRJC	MGD	Celkem
1.	Filip Bureš	10	3	5	12	0	30
2.	Marek Šimůnek	-	4	10	15	-	29
3.	Peter Pliešтик	14	14	-	-	-	28
4.	Martin Vogeltanz	-	13	-	-	15	28
5.	Jan Zlámaný	-	2	-	13	10	25
6.	Barbora Kulhánková	-	11	-	-	11	22
7.	Jan Lukas	5	3	-	-	13	21
8.	František Dandáš	10	-	10	-	-	20
9.	Nikol Talčíková	10	-	-	9	-	19
10.	Tomáš Bakaj	10	3	5	-	-	18
11.	Matúš Brath	13	5	-	-	-	18
12.	Carola Urru	5	1	-	-	12	18
13.	Adam Bohuněk	-	1	15	-	-	16
14.	Mariam Ahmed	15	-	-	-	-	15
15.	Jan Šebek	-	15	-	-	-	15



## Soutěže zařazené do Czech Bartenders League 2023 o Barmana roku:

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

Nominační kolo Mattoni Grand Drink (Mattoni 1873)

23rd International Rudolf Jelinek Cup (RUDOLF JELÍNEK, a.s.)

Abuelo Bartender Competition CZ & SK (Stock Plzeň-Božkov, s.r.o.)

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



# Kalendář soutěží České barmanské asociace

15. 1. 2023	Winter Flair Bartending Competition 2023 JFC PFC
30. 1. – 25. 5. 2023	Diageo Reserve World Class 2023 CBL PCC
1. 3. 2023	Kroměřížská Koktejlová soutěž 2023 JCC JMK
21. 3. 2023	Czech Bartenders Association Team Challenge 2023 – jarní edice JCC JMK JTC JFC JBC
17. 4. 2023	Havířovský Korbelt 2023 JBC
21. 4. 2023	Kocour Cup 2023 JCC JBC
10. 5. 2023	Žatecký Cup 2023 JCC JMK JBC
30. 5. 2023	Czech bartenders league final CBL PCC
15. 7. 2023	Peroni Dolce Vita Bartenders 2023 PFC
31. 8. 2023	Abuelo Bartender Competition CZ & SK CBL PCC
19. 9. 2023	23rd International Rudolf Jelinek Cup CBL PCC
21. 9. 2023	Svijany Cup 2023 JBC
3. 10. 2023	Nominační kolo Mattoni Grand Drink 2023 CBL PCC JCC
24. 10. 2023	Czech Bartenders Association Team Challenge 2023 – podzimní edice JCC JMK JTC JFC JBC



# Kalendář soutěží České barmanské asociace

24.10. 2023	Captain Morgan Flair Competition
	<b>PFC</b>
6. 11. 2023	Nikka Perfect Serve 2023
	<b>CBL</b> <b>PCC</b>
15. 11. 2023	Metelka Austerlitz Cup 2023
	<b>JCC</b> <b>JTC</b>
4. 12. 2023	Brněnský Vánoční Pohár 2023
	<b>JCC</b> <b>JMK</b>

<b>CBL</b>	Czech Bartenders League	<b>JCC</b>	Junior Cocktail Competition
<b>PCC</b>	Professional Cocktail Competition	<b>JFC</b>	Junior Flair Competition
<b>PFC</b>	Professional Flair Competition	<b>JTC</b>	Junior Teatender Competition
<b>JMK</b>	Junior Mistr kávy	<b>JBC</b>	Junior Beer Competition



## CBA Team Challenge

Týmová soutěž pro studenty středních gastronomických škol CBA Team Challenge napsala v uplynulém roce svůj historický ročník. Koná se dvakrát ročně v jarním a podzimním vydání. Obě soutěže s letopočtem 2023 vyhrálo v brněnském centru Abzac družstvo SOŠ a SOU Polička.

Do moravské metropole dorazila na jaře i na podzim vždy bezmála stovka účastníků z různých koutů České republiky i Slovenska. V obou případech se podařilo zvítězit týmu SOŠ a SOU Polička, na stupně vítězů se ještě podařilo dostat týmům ze SŠ Brno, Charbulova a SHŠ Bukaschool Most.

Vítězné týmy získaly ceny od generálních partnerů soutěže, společností Mattoni 1873 a STOCK Plzeň-Božkov. Jednak je to voucher na pitný režim pramenité vody pro celou třídu, týmy na druhém a třetím místě pak získaly barmanskou prezentaci ambasadora společnosti STOCK Plzeň-Božkov přímo ve třídě a šampioni se mohli těšit na zážitkovou exkurzi do palírny v západočeském Prádle.



# CBA Team Challenge

Letošní novinkou bylo udělení ceny České ručičky a pozvání na stejnojmennou přehlídku učňovských oborů, na kterou postoupil účastník CBA Team Challenge s nejvyšším bodovým ziskem ve vybraných disciplínách.

CBA Team Challenge je týmovou soutěží pro juniorské vyznavače nápojové gastronomie, poprvé se konala na jaře roku 2022. Primárně je určená pro čtyřčlenné studentské týmy středních gastronomických škol. Každý tým se musí zapojit do čtyř z celkem šesti pořádaných disciplín – klasické barmanství, flairové barmanství, čajová mixologie, čajová degustace, baristika a čepování piva. Zúčastnit se ale mohou i jednotlivci. Zvítězí kolektiv, který dosáhne nejvyššího součtu bodů za jednotlivé disciplíny. Váhu disciplín v konečném výsledku upravuje koeficient zveřejněný pořadateli v propozicích.

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 zalíbení.

Partnery soutěže CBA Team Challenge jsou společnosti a značky Bidfood Czech Republic s.r.o., Nestlé Česko, s.r.o., Ultra Premium Brands - Central Europe s.r.o., PARTY led, s.r.o., Premier Wines & Spirits s.r.o., RATIONAL Czech Republic s.r.o., IVN s.r.o., Sahm, Quality Hotel Exhibition Centre, BOHEMIA SEKT, s.r.o., RUDOLF JELÍNEK a.s., Jan Becher - Karlovarská Becherovka, a.s., CORMEN s.r.o., OXALIS, spol. s r. o., Aquila, Dilmah, Zanzibar Trade s.r.o., PepsiCo CZ s.r.o., Candola s.r.o., Espresso, s.r.o., Café Reserva, Faema, Kávovary.cz, SCA Morava, s.r.o., Josef Manner s.r.o., ZEMAN Váhy s.r.o., BOHEMILK a.s., DELIKOMAT s.r.o., Mia coffee s.r.o., Ronchem, AQUALINK s.r.o. a HEINEKEN Česká republika. a.s.



## Mezinárodní aktivity CBA v roce 2023

Česká barmanská asociace platí v odborných kruzích soustředěných okolo International Bartenders Association za lídra v oblasti nastolování trendů a aktuálních mixologických či gastronomických témat. Delegáti CBA mají v posledních letech na starost chod celé jakostní komise na World Cocktail Championship, v roce 2023 si navíc jejich služby v podobě sensorického semináře objednala asociace z dalekého Tchaj-wanu.

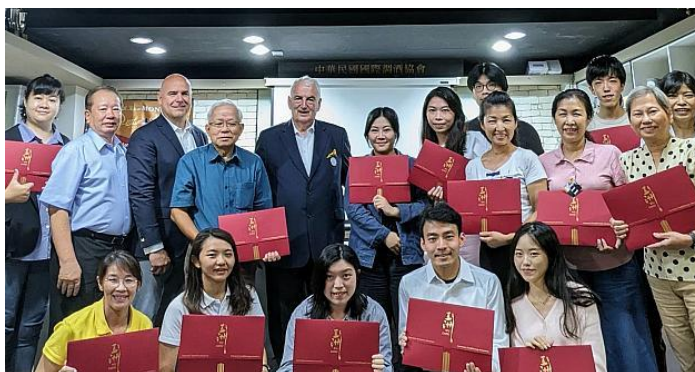
Miroslav Černík s Alešem Svojanovským na pozvání tchajwanské barmanské asociace na přelomu června a července uspořádali trojici celodenních sensorických seminářů v jejím vzdělávacím centru v městě Kao-siung. O aktivitu byl obrovský zájem – celkových 60 míst se zaplnilo už dlouho předem.

Účastníci se měli naučit hodnocení kvality koktejlů od úplných základů. „Přednášeli jsme o lidských smyslech, prošli si pět základních chutí, citlivost jazyka, cestu vůně do paměťového centra v mozku... Dále třeba pravidla správného hodnocení koktejlů, a především všichni na závěr absolvovali sensorické hodnocení, kdy rozeznávali základní chutě a vůně, aby si ověřili vlastní citlivost. Kladného přijetí se dočkala také naše bible komisaře, která definuje zásady korektního chování člena hodnotící komise,“ uvedl Miroslav Černík, poradce CBA pro otázky mezinárodních aktivit.

K závěrečnému testování použili autoři workshopu sensorické sady z Vysoké školy chemicko-technologické. Ty ukázaly velké rozdíly v citlivosti jednotlivých účastníků. Někteří nařikali, že sensorické testy jsou velice obtížné, zatímco jiní je vystříhli na první pokus se stoprocentní úspěšností.

O seminář byl velký zájem, původní kapacita 20 míst se nakonec musela dvakrát navýšit přidáním dalších dvou termínů. Kurz absolvovali barmani, provozovatelé barů, lektori barmanských kurzů i zástupci různých profesí napříč gastronomickým spektrem. Byl mezi nimi i honorární prezident IBA Derrick Lee, který na Tchaj-wan přiletěl ze Singapuru.

Všechny zpětné vazby na workshop byly pozitivní. „Absolventi nám často říkali, že toho hodně slyšeli poprvé v životě – zvláště kapitoly o tom, jak a kde v lidském organismu se chuťové a čichové vjemy vlastně rodí. Tchaj-wanci se s námi loučili s tím, že by v budoucnu organizaci školení rádi zopakovali. Podobný produkt žádná jiná asociace nenabízí a mohla by po něm být poptávka. Pokud někdo bude mít zájem, jsme s Alešem připraveni sensorický seminář prakticky kdekoliv na světě uspořádat,“ dodal Miroslav Černík.



## Mezinárodní aktivity CBA

World Cocktail Championship, koktejlové mistrovství světa pořádané Mezinárodní barmanskou asociací IBA, od 28. listopadu do 2. prosince 2023 hostil Řím. České barvy na této vrcholné globální soutěži hájili vítězové předcházejícího ročníku Czech Bartenders League a Czech Flair League – Carola Urru s Martinem Vogeltanzem.

Carola Urru se na mistrovství představila ve skupině Low ABV (nízkoalkoholické koktejly) s drinkem Equality. Ten kromě pětileté kosher slivovice R. Jelínek, kterou si vylosovala jako povinnou ingredienci, obsahuje likér Monin Amaretto, domácí cordial s příchutí švestky a Panettone a nealkoholické Prosecco Iris Vigneti Bella Glamour.

„Kombinace nízkoalkoholického drinku a slivovice je na první pohled šílená. Po experimentování a přizpůsobování maximálně osmiprocentnímu obsahu alkoholu mně ale vyšel pěkně vybalancovaný sladkokyselý koktejl s nádechem slivovice na patře i v nose. Charakterem odpovídá digestivu,“ popsala.

Martin Vogeltanz se prezentoval rockovou freestylovou sestavou, při níž namíchal koktejl v duchu jasmínového twistu na Basil Gimlet.

Celým mistrovstvím se už tradičně táhla zákulisní česká stopa, když Aleš Svojanovský s Miroslavem v obou soutěžních kategoriích řídili jakostní komisi. Navíc jsou architektky semifinálového kola klasické kategorie, které se druhým rokem uskutečnilo podle jejich zadání.

„O fungování jakostní komise se v posledních letech vůbec nediskutuje. Je předem dané, že Černík se Svojanovským přijedou na World Cocktail Championship a všechno si po vlastní ose zařídí – výběr komisařů, brífinky, školení i samotné hodnocení na místě. K tomu zajišťujeme novou semifinálovou disciplínu zaměřenou právě na sensorické schopnosti soutěžících. Zkrátka, CBA se v rámci sensoriky rovná puncu kvality,“ konstatoval Miroslav Černík.





## Mezinárodní aktivity CBA

Návštěva barů příslušících do světové špičky, soutěžení dle nezvyklých pravidel i navázání nových kontaktů. S takovými zážitky se z dalekého Singapuru vrátil domů Jan Lukas, barman českobudějovického Café Datel, který se tam na konci srpna 2023 zúčastnil barmanské soutěže Asia-Pacific Cocktail Competition.

Do samotné soutěže se přihlásil s drinkem Badang inspirovaným stejnojmenným bájným singapurským silákem. Koktejl obsahuje whisky Monkey Shoulder, cordial Monin Paragon Rue Berry, likér Heering a chilli-zázvorový tonik Schweppes. Ozdoben je jedlým korálem.

Mezi 12 soutěžícími byl českobudějovický barman jediným Evropanem. Zbytek startovního pole do Singapuru dorazil z Macaa, Seychel, Austrálie, Hongkongu nebo Japonska. Do pětičlenného finále reprezentant české barové scény ze základního kola nepostoupil.

„Recepturu jsem se snažil přizpůsobit asijským chutím, které preferují sladkost v mnohem větší míře, než je běžné třeba v Evropě. Přestože byl drink na můj vkus hodně sladký, do finále postoupily ještě výraznější koktejly,“ srovnává Jan Lukas kulturní rozdíly.

Odlišný od českých reálií byl podle něj také celkový systém soutěže, který tolik nepracoval s přirozeným barovým prostředím a spíše navozoval jakýsi vytržený, umělejší dojem. „Dokážu si představit, že pokud ještě někdy budu mít příležitost zúčastnit se World Cocktail Championship nebo jiné soutěže pod IBA, budou mi tyto zkušenosti k užitku,“ dodává s tím, že v Singapuru narazil na bezvadnou barmanskou partu, s níž zůstane v kontaktu.

Ve volném čase navíc stihl obejít několik singapurských barů, které se umístily v aktuálním žebříčku Asia's 50 Best Bars a jejichž úroveň hospitality a koktejlového umění je neskutečná – druhý nejlepší asijský bar Jigger & Pony, Atlas s více než 1.300 giny na lístku nebo pobočku slavného Employees Only.



# Mattoni Grand Drink

Bezmála tři desítky juniorských i profesionálních barmanů se představily v národním kole soutěže v míchání nealkoholických koktejlů Mattoni Grand Drink 2023. V úterý 3. října ho hostily prostory Becher's Baru v karlovarském Grandhotelu Pupp.

Do Karlových Varů tentokrát bez nadsázky přicestovala tuzemská barmanská špička. V kategorii profesionálů se za barovým pultem objevila například nejlepší trojice posledního finále Czech Bartenders League – Barmanka roku 2022 a šéfbarmanka pražského AnonymouS Baru Carola Urru, Jan Lukas z českobudějovického Café Datel i Bar & Beverage manager hostitelského Grandhotelu Pupp Vítězslav Cirok. Na startovní listině je doplnila také třeba vítězka globálního finále Monin Cupu Barbora Kulhánková nebo majitel mnoha medailí z několika ročníků koktejlového mistrovství světa Martin Vogeltanz.

Myšlenkou soutěže zůstává vytvoření nového, kreativního nealkoholického koktejlů v duchu zdravého životního stylu, nekomplikovaného způsobu přípravy a za použití nízkokalorických surovin. Povinností je do receptu zahrnout alespoň 10 centilitrů minerální vody Mattoni libovolné perlivosti a nepřesáhnout maximální kalorickou hodnotu 65 kcal na 10 centilitrů drinku.

V recepturách soutěžních nealkoholických koktejlů se kromě minerální vody Mattoni objevily méně obvyklé suroviny, například lecitinová broskvová pěna, lyofilizované maqui, čekankový sirup či list kapradiny hasivky orličí.

Program v ikonickém Becher's Baru nabídl dopolední soutěž 17 vybraných studentů středních gastronomických škol z Prahy, Českých Budějovic, Brna, Poličky, Jablonce nad Nisou, Mostu, Karlových Varů, Žatce a slovenských Piešťan.

Juniorská kategorie je součástí Mattoni Grand Drink vůbec poprvé. „Pro studenty šlo o unikátní šanci, jak zažít atmosféru velké barmanské soutěže ve společnosti špičkových profesionálů. Jsem rád, že tuto příležitost k inspirativním setkáním a zážitkům využili. Zvláště, když každý juniorský soutěžící s sebou mohl vzít až čtyři doprovázející osoby – učitele, spolužáky či kamarády,“ upozorňuje prezident České barmanské asociace Aleš Svojanovský.

V profesionální kategorii zvítězil Martin Vogeltanz následovaný Vítězslavem Cirokem a Janem Lukášem.



## Péče o komunitu – Abzac Bartenders Party

Kolegové z gastronomie mají v posledních letech svůj vlastní vánoční večírek. Jmenuje se Abzac Bartenders Party a 15. ledna 2023 jej Česká barmanská asociace uspořádala už počtvrté. Zlatým hřebem programu bylo finále Czech Flair League.

Event CBA tituluje jako vánoční večírek pro všechny kolegy z oboru gastronomie. Za celý večer centrum Abzac navštívilo odhadem více než 250 účastníků. „Velký sál se hezky zaplnil, soutěže se odehrávaly v důstojné atmosféře. Akce tak splnila svůj účel, kdy jsme chtěli dát všem barmanům a dalším kolegům z gastronomie možnost se potkat na pěkném místě a se sklenkou dobrého drinku,“ okomentoval zájem o Abzac Bartenders Party prezident České barmanské asociace Aleš Svojanovský.

Abzac Bartenders Party nabídla také mimosoutěžní program. Několik desítek návštěvníků se poměřilo ve speed challenge koktejlu Beton. Český národní koktejl v nejrychlejší době 16,06 sekundy namíchal Jan Liška. Pro všechny byly k dispozici koktejly za přátelských 80 korun na partnerském Monin Paragon Baru a Beefeater Baru, proudem tekli i hořký brněnský ležák a vhod přišla také grilovaná žebra za dobrovolný příspěvek.

Soutěžní ani společenská část eventu by se nemohla uskutečnit bez podpory partnerů České barmanské asociace, společností a značek Mattoni 1873 a.s., Jan Becher – Karlovarská Becherovka, a.s., RATIONAL Czech Republic s.r.o., Bidfood Czech Republic s.r.o., HEINEKEN Česká republika, a.s., Zanzibar Trade s.r.o. a Monin.



# Výroční členská schůze 2023

Výroční členská schůze České barmanské asociace se v roce 2023 konala v tradičním jarním termínu v pondělí 24. dubna.

Hlavním bodem setkání v brněnském centru Abzac byla volba prvního viceprezidenta asociace. Svou pozici obhájil dosavadní viceprezident Martin Vogeltanz. Ten má tak právo vykonávat funkci až do další volby v roce 2027.

Přítomní členové si vyslechli zprávy o činnosti jednotlivých sekcí i asociace jako celku a schválili účetní uzávěrku. „Hlavní zprávou o stavu oboru je fakt, že dochází k pozvolnému oživení. Doba covidová už je daleko za námi, avšak návrat do jakéhosi normálu se táhnul celým minulým rokem,“ konstatoval prezident České barmanské asociace Aleš Svojanovský.

Toho zároveň potěšilo, že asociace loni zaznamenala nárůst počtu nových členů, a sice o rovných 450.



# Děkujeme všem partnerům za přízeň a podporu v roce 2023 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](http://www.cbanet.cz)

5

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