Výroční zpráva

České barmanské asociace

za rok 2024

Slovo prezidenta

Vážení členové, partneři a příznivci České barmanské asociace,

úvod výroční zprávy naší asociace tradičně patří komentáři k aktuální situaci, přičemž jeho celkové vyznění se v posledních letech obsahově příliš nemění, a nejinak tomu bude i tentokrát. Bohužel, nebo bohudík? No, spíš bohužel.

Obor pohostinství od covidové pandemie až na výjimečné epizody neopouští těžkosti a obecně negativní nálada. Stesky gastronomů jsou podloženy nezpochybnitelnými daty. Ve všech měsících uplynulého roku zaznamenaly jejich tržby meziroční pokles. Korunu všemu nasadilo povodňové září s poklesem o desítky procent. Uvedený trend se týká všech typů gastronomických podniků s výjimkou kaváren, nejhorší dopad ale současný vývoj má na noční život. Čím dál více lidí si zkrátka odepře večerní posezení ve společnosti, což nejvíce platí o mladší generaci.

Bojem o přízeň hostů ale těžkosti provozovatelů barů, pivnic či restaurací nekončí. Více než dvě třetiny českých podnikatelů vidí jako zásadní překážku pro rozvoj svého byznysu v nastávajícím roce vysoké náklady na pracovní sílu, její nedostatek pak více než 60 procent. Větší polovina podnikatelů je nespokojená se značnou administrativní a regulatorní zátěží.

Východisko této reality je nejisté. Někdo ji v roce 2025 ustojí, někdo byznys zredukuje či pozmění jeho koncept směrem k lepší ekonomické a provozní udržitelnosti, někdo úplně skončí.

Mě osobně však neopouští víra v to, že kdo dělá svou práci poctivě, srdcem a ve složitějších časech k tomu přidá nezbytnou porci kreativity, ten se úspěchu nakonec dočká.

Tým České barmanské asociace tvrdě pracuje dál. Soustředíme se na součinnost při výchově mladých gastronomických talentů, pořádáme pro ty nadanější z nich soutěže a pro jejich pedagogy a pedagožky vzdělávací semináře, vyvoláváme diskuzi o rozkolu mezi úrovní absolventů a požadavky jejich budoucích zaměstnavatelů. Taktéž se nám podařilo uspořádat další ročník Czech Bartenders League a Czech Flair League nebo reprezentovat na soutěžním pódiu i v zákulisí World Cocktail Championship. Blyštivým úspěchem roku 2024 je vítězství Martina Vogeltanze ve světovém finále soutěže Mattoni Grand Drink.

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 2025.

Partneři České barmanské asociace

Hlavní partneři:

Dlouhodobě spolupracující společnosti:

Partneři České barmanské asociace

Partneři:

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 eventy. V roce 2024 jsme poskytli tuto záštitu nad veletrhem FORGASTRO & HOTEL a eventem Prague Cocktail Week .

V uplynulém roce jsme také realizovali strategické mediální partnerství s portálem AtBars.com.

Partner's Bar CBA

BUGSY'S BAR
15 YEARS OF BUGSY'S BAR PRAGUE

Zapa Bar
DRINKS & COCKTAILS

BLACK ANGEL'S BAR

CLOUD 9
sky bar & lounge

ZLUTAPONORKA
POETICCOCKTAILBAR

APOTHEKA
CAFE BAR

BAR KTERÝ NEEXISTUJE

HEMINGWAY BAR
fine mixology & luxury spirits

OBLACA

SUPER PANDA CIRCUS

TRETTER'S
NEW YORK BAR

Abzac – Národní vzdělávací centrum a sídlo CBA

Partneři:

Gastronomické eventy v centru Abzac

Také v roce 2024 hostily prostory vzdělávacího a společenského centra Abzac, které je zároveň sídlem CBA, řadu významných eventů.

Velmi důležitým a slavnostním večerem bylo 20. listopadu premiérové rozdání **Bar Community Awards**, nových ocenění udílených na základě hlasování stovek členů tuzemské barmanské komunity. Více než 150 hostů vidělo především velký úspěch karlovarského Becher's Baru, který získal hned tři první místa, a to v kategoriích Nejlepší barový tým, Nejlepší koktejlové menu a Nejlepší bar.

Nejlepším barmanem roku 2024 se dle Bar Community Awards stal Jan Šebek, food & beverage manažer nového hotelu W Prague, a konečně Nejlepším ambasadorem je aktuálně Michal Marešovský ze společnosti STOCK Plzeň-Božkov.

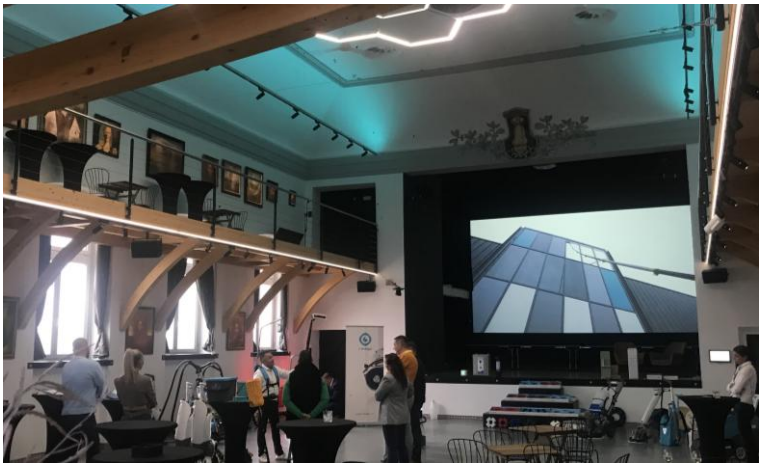
Hosty večerem provedl oblíbený moderátor Petr Nárožný ml., vyhlašování doplnil kulturní program i ochutnávky u partnerských barů.

Gastronomické eventy v centru Abzac

Centrum Abzac si díky jeho prostorovým i gastronomickým možnostem oblíbila řada partnerů CBA, kteří zde pořádají pracovní meetingy či školení.

Společnosti OXALIS v centru Abzac uspořádala dvoudenní školení personálu.

Společnosti I-Teams v centru Abzac předvedla své novinky svým klientům.



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 partneři i příznivci koktejlů,

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

Rok 2024 se zcela nesl v duchu dlouhodobě pokračujících obtíží našeho oboru, kdy nedávnou celosvětovou pandemii brzy po restartu gastronomie vystřídala personální či energetická krize. To s sebou přináší značné překážky a výzvy.

Nejlepší zprávou z naší sekce je, že se podařilo dokončit čtvrtý ročník Czech Bartenders League, když se v uplynulém roce konalo sedm soutěží do něj zařazených. Vykrystalizovala 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 2025.

Martin Vogeltanz
I. viceprezident

Sekce Czech Mixologist

Počet profesionálních soutěží: 9
Počet účastníků: 79

Počet juniorských soutěží: 7
Počet účastníků: 135

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 soutěžících, 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 seřídit, 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 senzorické vlastnosti nápojů i správnost obsluhy. Tedy barvu, konzistenci a trvalost pěny, chuťovou vyváženost, vůni, teplotu, vhodné oblečení soutěžícího i to, zda jako první obsloužil ženu či viditelně staršího hosta.

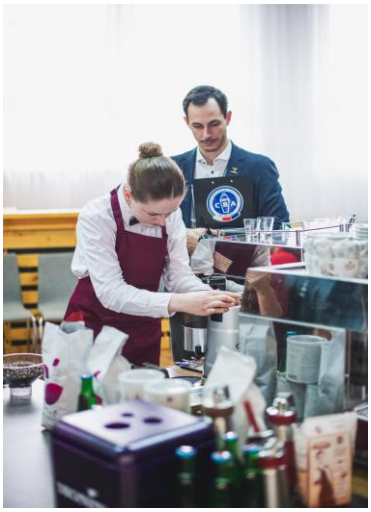
Ze vzdělávacích aktivit jsme v rámci kávové sekce zvládli na dvou workshopech pro pedagogy proškolit zhruba dvě stovky kantorů na různá baristická témata.

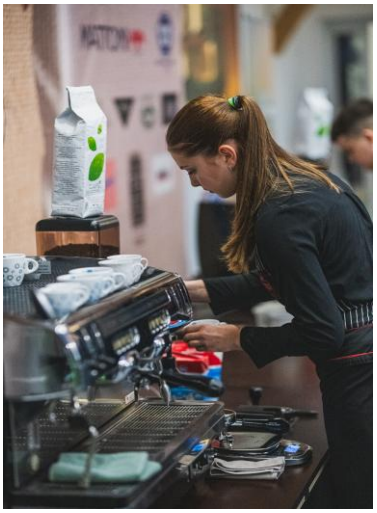
V posledních letech pracujeme s kávami Café Reserva a Café Majada, Trucillo a profesionálními kávovary Faema. Je využívána minerální voda Mattoni, mléko Bohemilk a šálky značky d´ANCÀP s potiskem loga Mistr kávy a ročníkem soutěže. Soutěžící využívají šlehačkové lahve ISI a k zakousnutí nechybí dobrůtka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



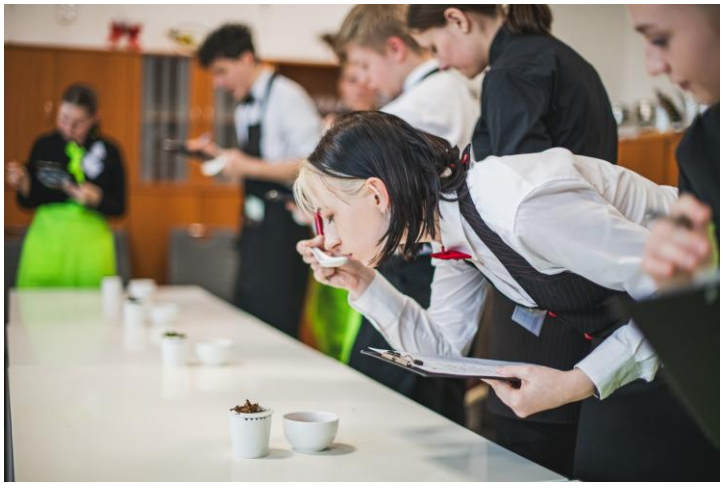


Sekce Czech Teatenders

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 2024 byl rokem rozvoje naší práce. Czech Teatenders opět byli součástí nového soutěžního konceptu CBA Team Challenge, a to hned ve dvou kategoriích: v čajové degustaci a čajové mixologii. V rámci soutěžního kalendáře se nám podařilo navázat i na tradici čajových soutěží ve Slavkově u Brna, kde jsme pokračovali v 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. Nově jsme se stali součástí juniorské soutěže Havířovský korbel, a to v rámci disciplíny Tea Tasting. V blízké budoucnosti rozhodně chceme udržet zájem studentů především o čajovou degustaci, která, jak doufám, může pro část z nich být pomyslnými dveřmi do světa čaje.

Sekce Czech Teatenders

Na poli vzdělávání pracovali Czech Teatenders na organizaci jarního termínu workshopu pedagogických pracovníků, kde jsme si s kantory praktickým způsobem vyzkoušeli servírovat čajový koktejl a předvést si několik ukázek správného servírování čaje v gastronomii vyššího standardu. Radost nám také dělají naše nová čajová skripta, která můžeme používat při výuce v rozšiřujícím se počtu čajových kurzů.

Třetí 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 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.

Největší rezervu prozatím vidím v tom, že počty přihlášených soutěžících v juniorských kategoriích nyní stagnují. Tuto statistiku se proto pokusíme v roce 2025 vylepšit.

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 2024 jsme v rámci CZECH FLAIR TEAMU pokračovali v nastolené přelomové změně z předcházejících let a soutěžícím v kategorii flair bartending jsme tak třetí 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 7 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.

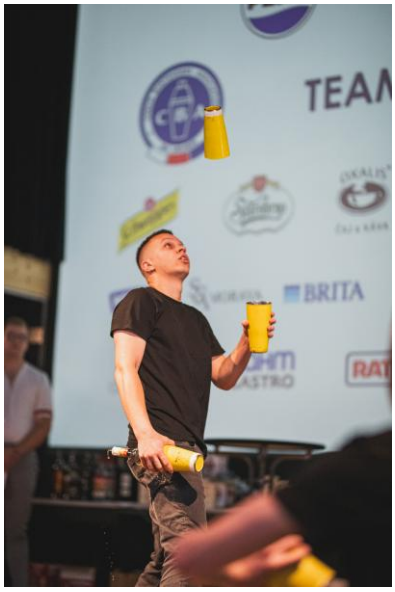
Sekce Czech Flair Team

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 tři soutěže: Peroni Dolce Vita Bartender, Stoli Flair Bartending Competition a Captain Morgan Spiced Gold Flair Competition. Finále ročníku se uskuteční 26. ledna 2025 v Abzacu jako součást Abzac Bartenders Party. Kromě toho se v roce 2024 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 2024 můžeme vnímat jako rokem rozkvětu a značné aktivity. V uplynulém období se nám totiž podařilo uspořádat či zaštiťovat rekordních 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, Svijany Cup, Havířovský korbel a nově Gastro Hradec Culinary Cup v hradecké sportovní aréně při vyhlášeném gastronomickém festivalu.

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.

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.

V uplynulém roce jsme pokračovali v jednáních 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.

Sekce Czech Beer Specialist

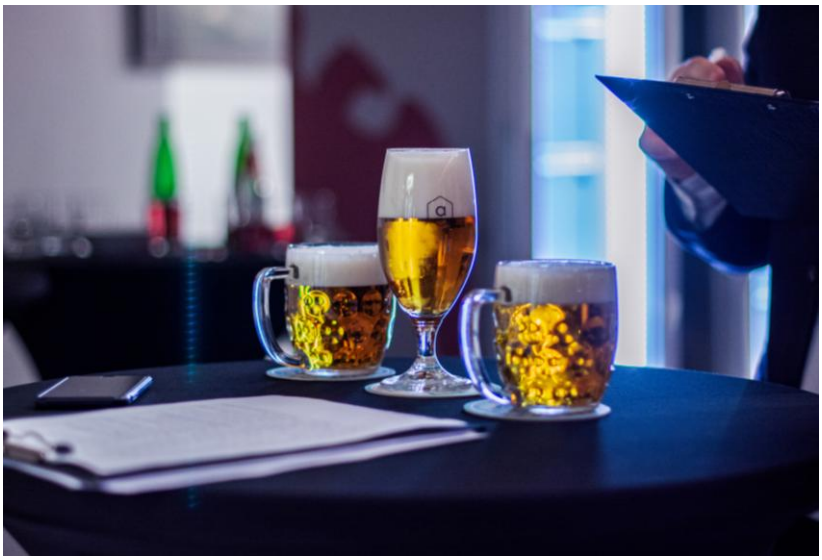
V současnosti pomáháme pracovat na šesti takových spolupracích mezi partnery a gastronomickými školami a věříme, že se je podaří dotáhnout do zdárného konce.

Mezi další úžasné zprávy patří získání skvělé posily do týmu naší sekce. Je jí Tomáš Hasík, pivní lektor a přední expert pro oblast výroby piva, zvláště pak tu alternativní.

Při vědomí, že juniorské soutěže pivních specialistů v uplynulém roce přitahovaly až nečekaný zájem studentů (účast se mnohdy blížila čtyř desítkám), se nemůžeme ubránit mírnému optimismu a přesvědčení, že se sekce Czech Beer Specialist vydala ve své činnosti správným směrem.

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 2024 uspořádala, patřila už tradičně dvojice workshopů pro pedagogy středních škol s gastronomickým zaměřením a setkání certifikovaných lektorů CBA i komisařů soutěží CBA.

Praktická zkouška sofistikovaného senzorického testování, mixologie kávy s destiláty i zajímavé produktové novinky. To jsou jen některá témata, kterých se týkal program setkání licencovaných lektorů České barmanské asociace. Uskutečnilo se ve čtvrtek 8. února na Ranči v Kostelanech u Kroměříže.

Do podhůří moravských Chřibů dorazilo 19 účastníků. Byli mezi nimi o nováčci lektorské skupiny – Alan Brázda, Lukáš Skoupilík, David Mikula a Kateřina Vymazalová.

Program workshopu začal přednáškou prezidenta CBA Aleše Svojanovského o senzorice v gastronomii se zaměřením na chuťové zóny různých částí jazyka. Následoval senzorický test lektorů, kteří řadili vzorky tekutiny ve variantách sladká a umami dle intenzity obsažené chuti ve velmi nízké koncentraci. V následujícím testu pak rozpoznávali druh destilátu.

„Senzorické zkoušky v režii CBA jsou už několikátým rokem součástí semifinálového kola na World Cocktail Championship. Aktuální variantu plánujeme použít pro letošní mistrovství světa na Madeiře a takto jsme si ji vyzkoušeli nanečisto," vysvětlil prezident České barmanské asociace Aleš Svojanovský.

Generální sekretářka CBA Kateřina Ryšavá připomenula lektorům základní principy objednávání certifikátů o absolvování kurzu. Zdůraznila, že za rok 2023 vydali certifikovaní lektoři CBA svým absolventům 1.623 certifikátů, přičemž na webu CBA zájemci o kurz zanechali 150 poptávek.

Následoval kreativní týmový brainstorming o snoubení kávy s destiláty, jehož cílem bylo naleznout ideální kombinaci kávy a ovocné pálenky. Den zakončila dvojice produktových prezentací s ochutnávkami. Obchodní a marketingový ředitel společnosti RUDOLF JELÍNEK Miroslav Motyčka představil moravský terroir ovocných pálenek včetně specifičnosti jednotlivých regionů nebo vlivu současných klimatických změn na sadařství. Jan Zlámaný s Václavem Abrahamem pak za značku Monin představili novou řadu silných ovocných koncentrátů Pure by Monin bez přidaného cukru. Vůbec poprvé na českém území se ochutnával zázvorový koncentrát Monin s 39% obsahem zázvorové šťávy – ten bude na trhu dostupný v průběhu letošního roku.

Setkání 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 pre-dinner koktejly, práci s ovocnými likéry a servis čaje ve vyšší gastronomii.

Šlo o již 16. ročník dvoudenního 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 80 účastníků workshopu, což zcela naplnilo jeho kapacitu.

V hlavním sále připravil viceprezident CBA a Diageo Bar Academy Trainer ze společnosti STOCK Plzeň-Božkov Martin Vogeltanz blok věnovaný pre-dinner koktejlům. Probral teorii této kategorie míchaných nápojů a poté vyzval přítomné k vytvoření několika variant aperitivních koktejlů, což se setkalo s nadšenými reakcemi.

Vzdělávání

To brand ambassador společnosti RUDOLF JELÍNEK Achim Šipl pozval své „posluchače“ do světa ovocných likérů. Po nezbytném teoretickém úvodu následovala ochutnávka a kreativní praktická příprava koktejlů z různých druhů likérů – švestkového, višňového zázvorového či bezinkového.

Na stanovišti Mistra kávy kantoři sledovali práci Karla Mayera, jenž prezentoval kávový drink založený na rumu Bumbu z portfolia společnosti Pernod Ricard a kávě značky Café Reserva. Baristé Tomáš Zahradil a Goran Jozić upražili čerstvou kávu a nechali ji učitele ochutnat metodou cuppingu.

Vedoucí čajové sekce Czech Teatenders Honza Zlámaný přednášel o čajovém servisu v gastronomii vyššího standardu, ani on neopomněl servírovat čajový koktejl a předvést několik názorných ukázek správného servírování.

Odpolední program vyplnily informace o hygieně gastronomických provozoven v režii společnosti Cormen a teoretická přednáška o kávovém mlýnku a metodě přípravy kávy aeropress. Večerní VIP degustaci obstaral whisky ambassador společnosti STOCK Michal Marešovský. Rozpovídal se nejen o charakteristikách ušlechtilého destilátu, ale také o svých zážitcích z cest po skotských palírnách whisky. K ochutnání byl signature koktejl z whisky Johnnie Walker a také dva degustační vzorky Johnnie Walker Double Black a novinka Prádlo 10yo. Páteční den zakončil zábavný kvíz, jehož výherce se mohl těšit právě z lahve whisky Prádlo, a také společenská část u gintonikového baru.

Sobotní teoretické bloky vyplnily vstupy Kamila Hégra o vzdělávání, Aleše Svojanovského o fungování a aktivitách CBA a Radka Poláčka o změnách pravidel v soutěžích pivních specialistů. Vítaným občerstvením byly coffee breaky s kávou Café Reserva.

Vzdělávání

Podzimním workshopem pro pedagogy rezonovala témata rozmanitosti alkoholických i nealkoholických koktejlů, odlišnosti různých kávových stylů i diskuze o úrovni současných absolventů gastronomických škol. V centru Abzac se 8. a 9. listopadu sešlo celkem 100 pedagogů a lektorů.

V hlavním sále připravil viceprezident CBA a Diageo Bar Academy Trainer ze společnosti STOCK Plzeň-Božkov Martin Vogeltanz prezentaci o rozmanitosti alkoholických a nealkoholických koktejlů. „Zaměřili jsme se na anatomii a historii koktejlu, chuťovou rozmanitost, roli alkoholické báze a možnosti jejího nahrazení v případě nealkoholických drinků. Došlo i na složení a filozofii mého drinku Nature, s nímž jsem letos vyhrál mistrovství světa v míchání nealkoholických koktejlů Mattoni Grand Drink. Na závěr jsme tvořili drinky z portfolia společnosti Diageo včetně nealkoholického Gin Fizzu," řekl Martin Vogeltanz.

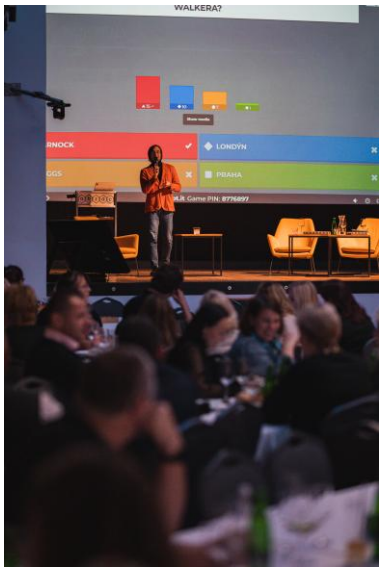
Brand ambasador společnosti RUDOLF JELÍNEK Achim Šipl poté představil kategorii likérů z hlediska typologie, historie, legislativy i základních mixologických parametrů. V praktické části se všichni přítomní seznámili s možnostmi užití likérů v míchaných nápojích typu Cobbler, Crusta a Frappé.

Vzdělávání

Lektorská skupina kávové sekce CBA Mistr kávy® ve složení Tomáš Zahradil, Jiří Novák a Goran Jozić zpracovala téma závislosti chuti kávy na jejím pražení a způsobu přípravy. Tým baristů přichystal tři pracoviště, na nichž se po welcome drinku připravovala káva metodami French press, Drip a Aeropress. „K dispozici byla Arabica upražená na světlý, střední i tmavý stupeň. Předvedli jsme ukázku správné přípravy, popsali změny chutí a následně si učitelé mohli přípravu vyzkoušet a všech devět vzorků degustovat," uvedl vedoucí sekce CBA Mistr kávy® Tomáš Zahradil.

Pivní specialista Tomáš Hasík poodhalil kantorům bezbřeze široký svět piva v mnoha jeho rovinách od surovin a výrobních postupů až po zásady degustace či vady. Na základě zpětné vazby a zájmu se na jednotlivá témata v příštích workshopech zaměří již podrobněji.

Po obědové pauze seznámil ambasador společnosti Ultra Premium Brands Milan Zaleš přítomné s Aperitivem jako módním stylem spritzu. Probral historii značek Campari, Aperol, Cinzano a Crodino a uspořádal degustaci drinků Campari Spritz, Aperol Spritz, Crodino Spritz a Negroni.



Vzdělávání

Večerním programem byla panelová diskuze whisky brand ambasadora společnosti STOCK Plzeň-Božkov Michala Marešovského, spolumajitele high-endové restaurace Borgo Agnese Michala Prachaře a generálního manažera Quality Hotelu Brno Exhibition Centre Petra Ryšánka o očekáváních profesionálů z gastronomie směrem ke studentům a absolventům gastronomických škol. Dotkli se pěti parametrů, které zaměstnavatelé po absolventech požadují – komunikace, etiky s etiketou, motivace a nadšení pro obor, teoretických znalostí a praktických dovedností.

„Nebylo to radostné povídání. Zaměstnavatelé žehrali na to, že absolventi škol často nezvládají triviální pracovní úkony. Učitelé zase frustrovaně poukazovali na fakt, že řada studentů není schopná požadované úrovně dosáhnout. Řešením by mohlo být, aby se ve školách více zaměřili na praktický výcvik elementárních dovedností pro provoz na úkor mnohdy nadbytečných teoretických znalostí," shrnul obsah diskuze prezident CBA Aleš Svojanovský, jenž ji zároveň moderoval.

Na závěr dlouhého dne ještě Michal Marešovský uspořádal on-line kvíz o kouřové whisky a značce Johnnie Walker.

V sobotní části workshopu představili pořadatelé z CBA drobné změny v pravidlech a hodnotících tabulkách juniorských soutěží, informovali o vzdělávacích aktivitách certifikovaných lektorů i soutěžních komisařů, pozvali přítomné na nadcházející eventy asociace a doporučili právě vycházející sérii učebnic Pohostinství & gastronomie z nakladatelství Taktik.

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, Pernod Ricard Czech Republic s.r.o., 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., Quality Hotel Brno Exhibition Centre a Hotel Velká Klajdovka.

Vzdělávání

Lehká úprava pravidel, přesnější definování kategorie aperitivních drinků a důraz na motivační složku hodnocení. Takové byly stěžejní body programu školení komisařů juniorských barmanských soutěží, které Česká barmanská asociace ve svém brněnském centru Abzac uspořádala na konci letošního srpna.

Schůzky, kterou měli v režii Martin Vogeltanz s Radkem Poláčkem, se zúčastnilo 11 hodnotitelů kategorie Junior Cocktail Competition. „S komisaři se setkáváme pravidelně především proto, abychom sjednotili výklad pravidel a jejich rozhodování tím pádem bylo co nejkonzistentnější a nejspravedlivější. Uvažování mladších a starších ročníků se totiž dnes výrazně rozchází, a proto je potřeba obrousit hrany," uvedl prezident České barmanské asociace Aleš Svojanovský.

Ten také avizoval, že se v juniorských koktejlových soutěžích bude častěji objevovat kategorie pre-dinner neboli aperitivních drinků. Vedení asociace proto dopilovalo detaily zadání této kategorie, přičemž dbalo především standardů IBA. Ty jsou zcela konkrétně stanovené a pedagogům i jejich svěřencům se podle nich bude dobře pracovat.

Úpravy se taktéž dočkala hodnotící tabulka, která nyní klade větší důraz na měření času přípravy soutěžícího na pódiu a případnou penalizaci při jeho překročení. Nová pravidla budou platit od začátku příštího kalendářního roku.

Cílem setkání bylo v neposlední řadě také připomenout, že hodnocení komisařů má být pro studenty motivační a nemělo by je v žádném případě odrazovat od další účasti v juniorském měření sil.

Vzdělávání

Česká barmanská asociace je autorizovanou osobou pro profesní kvalifikace:

65-008-H Číšník/servírka

65-009-H Barman

65-010-H Sommeliér

65-012-E Výpomoc při obsluze hostů

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.

Česká barmanská asociace získala akreditaci od Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy:

65-009-H Akreditovaný rekvalifikační kurz se zakončení státní kvalifikační zkouškou - Barman

MINISTERSTVO PRO MÍSTNÍ ROZVOJ ČR

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

npi 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 2024. Konat se bude v rámci Abzac hands up dne 3. 6. 2025. 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 čtvrtým ročníkem, přičemž sezona 2022 zahrnovala i „covidová“ léta 2021 a 2020. Ročník 2024 tvořilo sedm soutěží – Diageo Reserve World Class, Havana Club Cocktail Maestros, Graham’s Blend Series Cocktail Competition, Monin Cup, International Rudolf Jelínek Cup, Metaxa Twelve Cocktail Competition a Nikka Perfect Serve.

Czech Flair League se ve stejném formátu koná od roku 2022. V sezoně 2024 se uskutečnily tři soutěže – Captain Morgan Spiced Gold Flair Competition, Stoli Flair Bartending Competition a Peroni Dolce Vita Bartender. Sedm nejlepších flairových barmanů se utká ve finále ročníku na Abzac Bartenders Party 26. 1. 2025.

CZECH flair LEAGUE

Poř.	Jméno a příjmení	Celkem
1.	Martin Vogeltanz	29
2.	Tomáš Bielčík	26
3.	Dominik Buchta	13
4.	Nikolai Fomin	11
5.	David Sedlák	10
6.	Kyryl Rudak	9
7.	Štěpán Šimánek	9

CZECH Bartenders LEAGUE

Poř.	Jméno a příjmení	Celkem
1.	Patrik Škamla	36
2.	Eliška Stránská	33
3.	Jakub Baštinec	26
4.	Jan Lukas	26
5.	Carola Urru	26
6.	František Dandáš	25
7.	Martin Sekerák	25
8.	Tomáš Gec	22
9.	Matúš Brath	21
10.	Filip Bureš	21
11.	Ondřej Cihlář	21
12.	Daniel Prokeš	20
13.	Marek Šimůnek	20
14.	Kateřina Sojková Sommerová	18
15.	Barbora Kulhánková	16

Soutěže zařazené do Czech Bartenders League 2024 o Barmana roku:

Diageo Reserve World Class (Stock Plzeň-Božkov, s.r.o.)
Havana Club Cocktail Maestros (Pernod Ricard Czech Republic s.r.o.)
Graham's Blend Series Cocktail Competition (Premier Wines & Spirits s.r.o.)
Monin Cup (Zanzibar s.r.o.)
International Rudolf Jelínek Cup (RUDOLF JELÍNEK, a.s.)
Metaxa Twelve Cocktail Competition (Stock Plzeň-Božkov, s.r.o.)
Nikka Perfect Serve (Ultra Premium Brands Central Europe s.r.o.)

Kalendář soutěží České barmanské asociace

21. 1. 2024	Winter Flair Bartending Competition JFC PFC
23. 1. - 21. 5. 2024	Diageo Reserve World Class CBL PCC
5. 2. 2024	Havana Club Cocktail Maestros CBL PCC
14. 2. 2024	Kroměřížská Koktejlová soutěž JCC JMK
21. 2. 2024	Havířovský Korbel JBC JTC
4. 4. 2024	Kocour Cup JCC JBC
14. 4. 2024	Graham‘s blend series coctail competition CBL PCC
16. 4. 2024	Czech Bartenders Association Team Challenge – jarní edice JCC JMK JTC JFC JBC
18. 4. 2024	Gastro Hradec Culinary Cup JBC
4. 5. 2024	Mattoni Grand Drink 2024 – World Championship in mixing non-alcoholic cocktails PCC
7. 5. 2024	Žatecký Cup JCC JMK JBC
13. 5. 2024	Monin Cup CBL PCC
13. 5. 2024	Stoli Flair Bartending Competition PFC
4. 6. 2024	Czech bartenders league final CBL PCC

Kalendář soutěží České barmanské asociace

9. 8. 2024	Peroni Dolce Vita Bartenders PFC
17. 9. 2024	Nikka Perfect Serve CBL PCC
19. 9. 2024	Svijany Cup JBC JMK
23. 9. 2024	Metaxa Twelve cocktail competition CBL PCC
25. 9. 2024	24nd International Rudolf Jelinek Cup CBL PCC
22. 10. 2024	Czech Bartenders Association Team Challenge 2023 – podzimní edice JCC JMK JTC JFC JBC
22. 10. 2024	Captain Morgan Flair Competion PFC
13. 11. 2024	Metelka Austerlitz Cup JCC JTC
2. 12. 2024	Brněnský Vánoční Pohár JCC JMK

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

CBA Team Challenge

Týmová soutěž pro studenty středních gastronomických škol CBA Team Challenge se koná dvakrát ročně v jarním a podzimním vydání, naše asociace ji pořádá od roku 2022.

Do moravské metropole dorazila na jaře i na podzim vždy stovka účastníků z různých koutů České republiky. Jarní edici tentokrát vyhrál tým SŠ Brno, Charbulova před druhým družstvem ze stejné školy a SOŠ a SOU Polička. Na podzim se nejvíce dařilo kolektivu AHOL – SŠ gastronomie, turismu a lázeňství, který za sebou zanechal již zmiňovanou SŠ Brno, Charbulova a SOŠ a SOU Polička.

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 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.

Dalšími 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., Pernod Ricard Czech Republic s.r.o., 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.

CBA Team Challenge

Mezinárodní aktivity CBA v roce 2024

Česká barmanská asociace platí v odborných kruzích soustředěných okolo International Bartenders Association za lídra v oblasti nastolování trendů a aktuálních mixologických či gastronomických témat, když delegáti CBA mají v posledních letech na starost chod celé jakostní komise na World Cocktail Championship.

Toto koktejlové mistrovství světa pořádané Mezinárodní barmanskou asociací IBA hostil od 31. října do 3. listopadu 2024 portugalský ostrov Madeira. České barvy na této vrcholné globální soutěži hájili vítězové předcházejícího ročníku Czech Bartenders League a Czech Flair League – Jan Dinstpír s Martinem Vogeltanzem.

Pouť obou našich borců bohužel skončila již v základních kolech. Jan Dinstpír z pražského baru Cobra si vylosoval 12člennou skupinu Long Drink a představil se s drinkem Simulacrum (Merlin London dry gin, kumquatový cordial, Monin Pure broskev a meruňka, Mattoni perlivá). Prezentoval se výbornou angličtinou i technikou práce, kterou mu ale pokazilo zaseknuté víčko shakeru znamenající zdržení několik desítek sekund a tím pádem i výraznou penalizaci za nedodržení časového limitu.

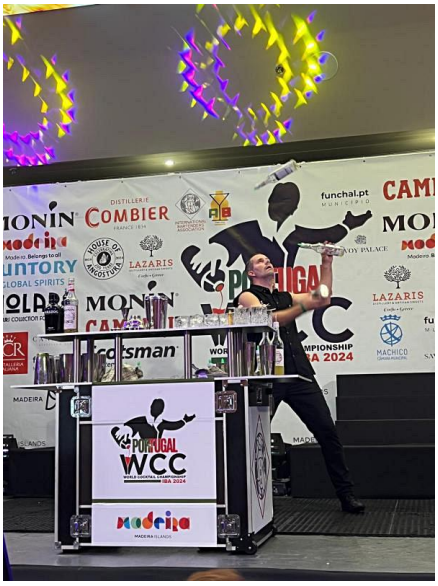
„Reprezentoval jsem se ctí a dal do toho všechno. Konkurence byla veliká, barmani a barmanky z ostatních zemí podali skvělé výkony. Šampionát se jinak nesl v přátelském duchu, navázal jsem spoustu nových kontaktů a celkově to byla skvělá zkušenost," říká Jan Dinstpír, který si na svém prvním mistrovství vážil pomoci, jíž se mu z různých stran dostávalo. „Děkuji Aleši Svojanovskému a Miroslavu Černíkovi za podporu a rady, Martinu Vogeltanzovi za skvělou společnost, podporu a předání zkušeností, Carole Urru za konzultace a pomoc s koktejlem. A své rodině, kamarádům, kolegům z Cobry a barové scény za velkou podporu před soutěží i v jejím průběhu," dodává úřadující Barman roku.

Mezinárodní aktivity CBA v roce 2024

Ve flairové kategorii se Martinu Vogeltanzovi podařilo předvést vydařenou show, při níž vytvořil koktejl Bohemian Prelude obsahující gin, vanilkový sirup Monin, limetový fresh, cordial z bazalky, citronové trávy a hroznového vína a likér Monin Green Apple. „S výkonem jsem byl celkem spokojený. Nevyšly mi tři triky, ale ty nejobtížnější prvky se mi podařilo provést. Bohužel hodnocení od poroty nebylo až tak příznivé a stačilo na 16. místo," hodnotí Martin Vogeltanz své vystoupení.

Celým mistrovstvím se už tradičně táhla zákulisní česká stopa, když Aleš Svojanovský s Miroslavem v obou soutěžních kategoriích řídili jakostní komisi. Navíc jsou architekty semifinálového kola klasické kategorie, které se třetím 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 senzorické schopnosti soutěžících. Zkrátka, CBA se v rámci senzoriky rovná puncu kvality," konstatoval Miroslav Černík.



Mattoni Grand Drink 2024

Největší úspěch českého barmanství na mezinárodní scéně za poslední dobu – tak lze charakterizovat vítězství Martina Vogeltanze v globálním finále soutěže Mattoni Grand Drink, která je mistrovstvím světa v míchání nealkoholických koktejlů. V roce 2024 se šampionát uskutečnil 4. května v Karlových Varech jako součást programu otevírání lázeňské sezony.

Na náplavce u hotelu Thermal se o mistrovský titul utkalo devatenáct špičkových barmanů z celého světa včetně exotických zemí, jako Macao či Uruguay. Program barmanského mistrovství světa oživil moderátor Libor Bouček a jedinečná bubenická show v podání známého uskupení Wild Sticks.

Soutěžící barmani měli za úkol namíchat originální nealkoholický koktejl, jenž musí být snadno připravitelný, splňovat kritéria zdravého a moderního nízkoenergetického míchaného drinku, a to v časovém limitu 6 minut. Nedílnou součástí každého soutěžního koktejlu byla minerální voda Mattoni.

Teprve potřetí v pětadvacetileté historii soutěže zvítězil český reprezentant. Martin Vogeltanz zabodoval s koktejlem Nature, který kromě minerální vody Mattoni obsahuje i netradiční ingredience, jako je fresh z trávy či libeček. „Barmanských soutěží se účastním už patnáct let, a když jsem připravoval tenhle koktejl, manželka mi řekla, že jí konečně jeden drink ode mě chutná. Myslím si, že to pro mě bude nezapomenutelný koktejl a samozřejmě nezapomenutelný den. Jsem moc rád, že se mi to povedlo," řekl čerstvý mistr světa.

Vítěze vybírala odborná porota složená z prezidentů jednotlivých členských států Mezinárodní barmanské asociace IBA pod vedením ředitele soutěže a hlavního komisaře Radka Poláčka. Při hodnocení soutěžících kladla důraz hlavně na chuťovou harmonii, atraktivnost vzhledu a inovaci každého koktejlu.

„Letošní ročník soutěže potvrdil aktuální trend v oblasti nealkoholických koktejlů, a tím je minimalismus. Soutěžící často používali jednoduché a čisté produkty, a díky tomu bylo v soutěži asi rekordní množství čirých nebo jen lehce zabarvených koktejlů. Zároveň se začaly objevovat i velmi inovativní ingredience, které drinkům dodaly opravdu netradiční chutě. Právě na to správně vsadil i Martin Vogeltanz, který ve svém koktejlu předvedl perfektní spojení minimalismu a netradičních ingrediencí jako je libeček a fresh z trávy, který jsem sám v žádném jiném koktejlu ještě neochutnal," doplnil prezident České barmanské asociace Aleš Svojanovský.

Péče o komunitu – Abzac Bartenders Party

Kolegové z gastronomie mají v posledních letech svůj vlastní vánoční večírek. Jmenuje se Abzac Bartenders Party a v neděli 21. ledna 2024 jej Česká barmanská asociace uspořádala už popáté. 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 gastra 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 nejrychlejším čase 20,07 sekundy namíchal Tomáš Vančura. Pro všechny byly k dispozici koktejly za přátelských 80 korun na partnerském Monin Baru a Beefeater&Mattoni Baru, proudem teklo i Starobrno 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 s.r.o. a Monin.

Ve finále Czech Flair League startovalo šest nejlepších flairových barmanů uplynulého ročníku dle získaných bodů. Stejně jako před rokem zvítězil Martin Vogeltanz, tentokrát před Tomášem Bielčíkem, Kyrylo Rudakem, Tomášem Vančurou, Dominikem Buchtou a Davidem Sedlákem.

Vítěz předvedl totožnou sestavu z loňské Captain Morgan Flair Competition, s níž se snažil uspět i na koktejlovém mistrovství světa v Římě. Na rozdíl od předchozích dvou vystoupení mu to nedělní vyšlo náramně – kromě jednoho méně významného pádu ho zajel bez chyby.

„Po prosincovém mistrovství světa, kde se mně show nepodařila, jsem byl hodně zklamaný. Přece jen jsem tréninku věnoval intenzivní tři měsíce. Dnes to konečně vyšlo. Pořekadlo Do třetice všeho dobrého se tentokrát naprosto naplnilo," neskrýval Martin Vogeltanz bezprostředně po finálovém souboji spokojenost.

Výroční členská schůze 2024

Hlavním bodem setkání v brněnském centru Abzac byla volba prezidenta asociace. Svou pozici obhájil dosavadní prezident Aleš Svojanovský. Ten má tak právo vykonávat funkci až do další volby v roce 2028.

Přítomní členové si vyslechli zprávy o činnosti jednotlivých sekcí i asociace jako celku a schválili účetní uzávěrku. „Velmi zajímavá byla zpráva od poradce pro mezinárodní aktivity asociace Miroslava Černíka o trendu nízkoalkoholických a nealkoholických drinků v členských zemích IBA. Jejich popularita roste celosvětově. V kategorii destilátů se předpokládá pokles poptávky po ginu, naopak očekáváme tequilovou vlnu. Vzhledem k tomu, že její výrobní proces od vysazení agáve po expedici lahve trvá šest let, je v blízké budoucnosti možný i globální nedostatek tohoto mexického destilátu," podotýká staronový prezident České barmanské asociace Aleš Svojanovský.

Další stěžejní informací bylo konstatování o projektu Czech Bartenders League. Značka sdružující nejvýznamnější tuzemské barmanské soutěže do celoročního seriálu si za několik úvodních ročníků našla pevné místo na scéně a v povědomí partnerů i samotných soutěžících.

Asociace v minulém roce zaznamenala bezmála tříprocentní nárůst členské základny. Eviduje čtyři tisícovky registrovaných osob.

Děkujeme všem partnerům za přízeň a podporu v roce 2024 a těšíme se na další spolupráci.

Kontaktní informace:

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

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

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

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

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

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

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

Vedoucí sekce - Czech Teatenders
Jan Zlámaný — tel: +420 606 906 011
zlamany@cbanet.cz

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

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

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

Member of: