

HORECA

1. NOVINY PRO HOTELIÉRY ■ VEDOUcí PRACOVNÍKY ■ MARKETÉRY ■ F&B MANAŽERY ■ ŠÉFKUCHAŘE ■ CUKRÁŘE ■ BARMANY ■ BARISTY

Originální vánoční atrakce ICE!

Oblíbená vánoční tradice ICE! nabídne od listopadu mimořádnou nabídku svátečních aktivit, tematických jídel a zážitků pro celou rodinu.

strana 2

Emerging Tourism Destination

Česká centrála cestovního ruchu – CzechTourism získala prestižní titul „Emerging Tourism Destination – Europe“.

strana 16

**Za skvělou chutí kávy stojí správný dodavatel**

O úspěchu kavárny dnes nerozhoduje pouze lokalita, design interiéru nebo šíře nabídky. Klíčovým faktorem zůstává samotná káva – její chuť, kvalita, čerstvost i příběh, který ji provází.

strana 4

GASTRO QUICK SERVICE 2025

Restaurace typu QSR, food trucky, grab & go provozovny nebo samoobslužné bary dnes sází na automatizaci, rychlost a efektivitu.

strana 3

Pierre Nierhaus: GASTRO TRENDY 25/26



FOTO: PIERRE NIERHAUS, FIRENNI

Pierre Nierhaus je odborníkem na trendy a změny v oblasti pohostinství a životního stylu. Má 25 let zkušeností jako podnikatel a mezinárodní expert v oblasti gastronomie. Každoročně představuje v rámci své studie Gastro-Trendreport příležitosti pro horeca trh. Čtenářům v rámci vícestránkové studie nabízí zajímavé pohledy na gastronomii, hotelnictví, vnímání hostů a uvádí konkrétní příklady z praxe.

Longevity

Rozmanitost a inkluze jsou hodnoty, které se v gastronomii uplatňují již dlouho, zatímco vegetariánské a veganské možnosti se stávají mainstreamem. Zároveň se ke slovu hlásí megatrend dlouhověkosti, který nově definuje zdraví, wellness a fitness.

Kreativní koncepty

Nové koncepty, jako jsou víceúčelové prostory

nebo zážitková gastronomie s interaktivními prvky, živou show a příběhovým menu (např. divadelní gastronomie), nabízejí inovativní způsoby, jak oslovit hosty.

Inovativní potraviny

Vývoj alternativních bílkovin, včetně rostlinných produktů a kultivovaného masa se řeší celosvětově. Například v případové studii společnosti Upside Foods se uvádí, že kuchaři ocenění michelin-

skou hvězdou pracují s kultivovaným masem, aby optimalizovali chuť a texturu pokrmu.

Trh s inovativními, zdravými nápoji roste

Oblíbené zůstávají nealkoholické koktejly a nealkoholické pivo. Stále oblíbenější je také Espresso Martini a nápoje s bylinkami a přírodními ingrediencemi, přičemž svou roli zde hraje i uvědomělé pití.

Old is gold

Starší generace přikládá zvláštní význam zdraví, pohodlí a dostupnosti. Aspekty, jako je příjemná akustika a osvětlení, menší porce, snadno čitelné menu nebo zapůjčení brýlí na čtení, jsou stále důležitější.

Kompletní přehled trendů:
www.nierhaus.com

**Peter Gogal
vaří srdcem**

Peter Gogal je šéfkuchař, který o jídle přemýšlí jako o zážitku. S pokorou, technickou přesností a vášní vede kuchyni restaurace Bistric k výjimečnosti.

strana 8

**Příprava
na zimní sezónu**

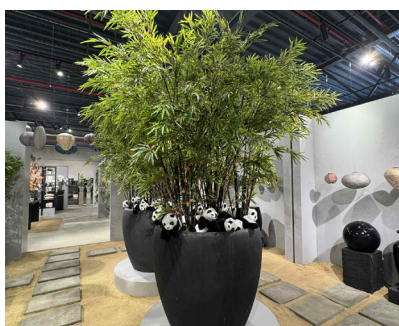
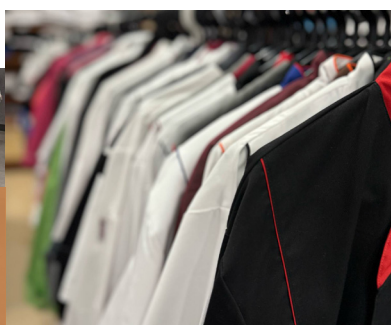
Zimní sezóna představuje pro gastronomii období zvýšených nároků na techniku, skladové hospodářství, nabídku, personál i komunikaci se zákazníky.

strana 10

**Kritéria výběru
rezervačních systémů**

V dnešní době, kdy se zákazníci rozhodují během několika kliknutí a očekávají okamžité potvrzení rezervace, se kvalitní rezervační systém stává nezbytností.

strana 12

DEKORACE**NÁBYTEK****MATRACE****TRENDY
produkty pro
hotely & gastro****ODĚVY****PRÁDLO**

www.hoteltrend.cz