

# SODEXHO KON TAKT

## **SODEXHO DĚTEM**

Exkluzivní rozhovor  
s Vladimírem Hronem

**Opět jsme uspěli  
v soutěži Eurocreator**



**Obsah**

2 editorial

3 my a Sodexho Alliance

Sodexho Alliance  
Sodexho Poland  
Sodexho Slovensko

4-5 spolu u jednoho stolu

Rozhovor s Vladimírem Hronem

6-8 letem Sodexho světem

Setkání s horníky OKD  
Slavnostní raut pro Makro  
Siemens VDO Trutnov - slavnostní otevření  
Petr Čech v kavárně Cappuccino  
Kuchařská soutěž Eurocreator

9 aktuální téma

Integrovaný facility management

10-11 produkty a služby

15 nových receptur na sendviče

Dezerty Carte d'Or  
Kavárna Edison  
3:1 GÓÓÓL

12-13 naši partneři

Spielberk Office Centre Brno  
Mondi Packaging Paper Štětí  
Magistrát České Budějovice  
VÍTKOVICE Ostrava  
Siemens NST Trutnov

13 na slovíčko

Rozhovor s Tomášem Stránským

14 představujeme

Rozhovor se Zdeňkem Staňkem

15 byli jsme při tom

Kolem kašny  
Den dětí v Hornickém muzeu OKD  
Rozhovor s Lucií Kokrdovou**SODEXHO KONTAKT**

firemní časopis Sodexho ČR

Elektronická verze:

[www.sodexho-cat.cz](http://www.sodexho-cat.cz)**Sodexho**společné stravování a služby s.r.o.  
Zelený pruh 95, 140 00 Praha 4  
Tel.: +420 227 027 474  
Fax: +420 227 027 423  
e-mail: [sodexho@sodexho-cat.cz](mailto:sodexho@sodexho-cat.cz)  
[www.sodexho-cat.cz](http://www.sodexho-cat.cz)**Neprodejné!**

Design, pre-press:

[Agentura BellaVista](http://www.agentura-bellavista.cz)

# Editorial

**Vážení klienti, milí čtenáři,**

od našeho posledního setkání na stránkách Kontaktu nás dělí tři měsíce, které pro většinu z nás byly dobou dovolené. Doufám, že jste ji prožili podle svých představ a vrátili se ke své práci s novými silami a ambicemi. Pro toto období Vám přináším několik novinek a informací.

Oprostit se od všech činností, které nesouvisejí s předmětem podnikání, a plně se soustředit na svůj „core business“, je ideální stav, umožňující každé společnosti nejen pružnější rozvoj, ale i komfortní pracovní zázemí pro její pracovníky a upevnění pozice na trhu. Jinak řečeno: cesta k tomuto stavu je v navázání obchodního partnerství se společností, která nabízí tzv. integrovaný facility management. A právě v tomto odvětví má Sodexho dlouholeté zkušenosti jak v zahraničí, tak v České republice. Služby IFM jsou nabízeny společností Altys, a.s. již po dobu více než 3 let na našem trhu. Naše IFM řešení umožňuje stát se součástí systému, pochopit všechny potřeby klienta a zároveň dát k dispozici veškeré informace o fungování a průběhu poskytovaných služeb. Náš pohled na toto komplexní řešení Vám přinášíme v rubrice „Aktuální téma“.

Možnost změřit své síly na mezinárodním poli je v každé profesi vítanou příležitostí. Nejenže tak prověříte své schopnosti, ale můžete co nejvíce vylézt ze zkušenosti ostatních. Je mi proto potěšením Vám sdělit, že kuchařský tým Sodexho opět dosáhl mezinárodního úspěchu na poli gastronomickém. Po loňském vítězství v Polsku získali naši šéfkuchaři na dalším ročníku soutěže Eurocreator Sodexho, konaném tentokrát ve Vídni, cenu za profesionalitu a v celkovém pořadí se umístili jako druzí z celkového počtu devíti soutěžících týmů.

Každého z nás určitě těší dělat radost druhému. Zvláště když se jedná o děti. V červnu jsme měli tu čest zajistit slavnostní občerstvení hned na dvou setkáních pro děti. První se uskutečnilo ve spolupráci se sdružením Svatá Barbora v Hornickém muzeu OKD u příležitosti oslav Dne dětí a druhé, organizované letos již po osmé Letním domem, pozvalo ke stylizované královské tabuli dětí z dětského domova v Radeníně u Tábora a jejich kamarády v rámci festivalu Kolem kašny. Rozzářené dětské oči a úsměv jsou pro nás jasným důkazem, že dělat radost má vždy smysl. To je totiž nad všechny zlaté medaile a výhry.

Závěrem mi dovoluji přivítat v řadách našich klientů společnosti VÍTKOVICE Ostrava, Mondí Štětí, Magistrát České Budějovice, Siemens NST Trutnov, Spielberk Office Park Brno a VŠE Praha. Pevně věřím, že špičkový výkon provozních týmů Sodexho odpovídající Vaším očekáváním a společně definovaným podmínkám zajistí Vaši spokojenost a bude základem našeho dobrého partnerství.

**Daria Lamžová**  
generální ředitelka

## Sodexo Alliance zvýšila ve třetím čtvrtletí finančního roku 2005/2006 tržby o 5,9 %

**M**ezinárodní korporace Sodexo Alliance ukončila hospodaření za 3. čtvrtletí finančního roku 2005/2006 (tj. k 31.5.2006) s meziročním růstem tržeb o 5,9 %. Nejvýznamnější nárůst, a to o 8,1 %, zaznamenala Sodexo Alliance v divizi Společného stravování a podpůrných služeb, a to díky prokázaným zkušenostem v segmentech zdravotnictví a seniorů po celém světě. Velký úspěch byl připisán i divizi Poukázky a karty na služby, kde byl nárůst 16,9 %. „Důvod úspěchu vidíme hlavně v pokračujících inovacích a dalším rozvoji našich služeb. Naše pokračující úsilí k neustálé-

mu zlepšování v péči o klienty, prohlubování spolupráce a tím zvyšování tržeb na stávajících kontraktech a pokračování v dlouhodobém dynamickém prodejním úsilí jsou srdcem naší dlouhodobé strategie růstu.

V tuto chvíli jsme přesvědčení, že ke konci finančního roku (31. 8. 2006) se nám podaří mírně překročit předpokládanou úroveň tržeb pro tento fiskální rok. V porovnání s loňským finančním rokem 2004/2005 by se měl tento ukazatel výkonnosti firmy zvýšit o 5,5 %“, dodal Michel Landel, generální ředitel Sodexo Alliance.

## Sodexo nabídlo relaxaci

Společnosti Sodexo Poland & Sodexo Russia byly zastoupeny na nejprestižnějším středoevropském a východoevropském veletrhu CEPIF zaměřeném na nemovitosti, kde se Gilles Poirieux, generální ředitel Sodexo Polska a Euroasia (Rusko), zúčastnil jedné z panelových diskusí. Jedním z lákadel akce byl i stánek Sodexo a jeho Relax Room.



Polská divize společnosti Sodexo se rovněž zúčastnila nejdůležitější události z oblasti facility managementu, „POLISH COUNTRY FORUM“, kde mimo jiné představila svůj koncept technické podpory majetku a téma zdravého stravování a s ním související tělesné i duševní pohody.



1. srpna připravilo slovenské Sodexo Prestige slavnostní recepci u příležitosti 5. výročí vzniku Čestné stráže Prezidenta Slovenské republiky



## Polské Sodexo sbírá ocenění za STOP Hunger

Začátkem června převzali zástupci společností Sodexo Poland a Sodexo Pass Poland ceny za účast v programu STOP Hunger v rámci akce s názvem „Přítel dětí“, kterou vyhláší Vzdělávací centrum CFA pod patronací Wieclawa Kolaka.



## Úspěchy Sodexo Slovensko



**S**lovenské Sodexo získalo nově hned čtyři klienty Průmyslového parku na Záhoří. Jedná se o významné společnosti z oblasti automobilového průmyslu, Lear Corporation Slovakia s.r.o., Johnson Controls International s.r.o. - odštěpný závod Lozorno, Dura Automotive Body & Glass System Components s.r.o. a Brose Bratislava, s.r.o.

# Vladimír Hron: Jsem bavič donucený okolím a můj život je dlouhohrající deska

*Vladimír Hron dnes patří ke špičce evropských entertainerů. Jeho pořad Hvězdy, které nehasnou se chlubí vysokou sledovaností. On sám o sobě říká, že je introvert. Ale bavit lidi bere jako povinnost.*



**Jste velmi aktivní člověk, jak všechny Vaše aktivity zvládáte?**

Upřímně řečeno, to ani já sám nevím. Vždycky říkám, že je to nadání od Boha a děkuji mu za ten dar.

**Která oblast ze všech aktivit Vám nejvíce přirostla k srdci? Kdybyste si musel vybrat jen jedinou, která by to byla?**

Muzikant, muzikant... I když vždycky říkám, že jsem entertainer, takže bych si vybral tuhle aktivitu, protože ta spojuje všechno. Vše začalo hudbou a jednou to s ní bude i končit. Mezitím se k ní ale přidal i tanec, herectví a moderátorství. Proto myslím, že i entertainment sám o sobě může být profesí. Jsem entertainer... ani ne zpěvák, ani ne tanečník, ani ne moderátor, ani ne imitátor. Ale prostě všechno tak trochu dohromady.

**Dočetli jsme se, že úplně na začátku jste se chtěl stát učitelem...?**

Je to trochu jinak... já jsem byl chvíli učitelem. Na pedagogickou školu jsem zběhl z jednoho jediného důvodu. Neudělal jsem přijímačky na DAMU a chtěl jsem to příští rok zkusit zase a na vojnu se mi nechtělo. Učitelská epizoda je proto v mém životě, ale jen jako z nouze ctnost. Nechtěl jsem se tomu nikdy věnovat, ale jen to zkusit, protože považuji učitele taky za entertainery. Před svým „publikem“ ve třídě to někdy mají hodně těžké. Takže jsem si vlastně jenom vyzkoušel jiný druh publika...

**Asi se Vás ptá každý, ale my se zeptáme také. Jak jste přišel na myšlenku postavit pořad založený na imitaci známých českých či zahraničních celebrit?**

Tak to je všechno náhoda. Když jsem jezdil po vlastech českých, moje jméno vždy figurovalo v kategorii „a další“. Vždycky se dělala nějaká šou, kde byla hvězda, měli orchestr nebo skupinu, ale neměli nikoho, kdo by programové složky propojil. Tak zavolali „a dalšího“ a ten přijel, odmoderoval, zatančil, zazpíval, udělal skeče, zkrátka spojil celý program dohromady. No a pak jsem potkal Standu Procházku ml., který mě v uvozovkách „začal prodávat“ do showbusinessu. Ukázal mi Prahu a okolí a začal mě vlastně vnucovat Františku Polákovi (pozn. red. režisér ČT) do kanceláře. Seděl jsem u něj a on se mě ptal, co umím. A já opravdu ze zoufalství plácal, že udělám třeba 50 zpěváků najednou a podle abecedy. On se toho chytl a tak jsem musel začít připravovat svůj program, který jsem musel během tří týdnů nazkoušet a natočit pro televizi. Byl to šibeniční termín, ale protože se to povedlo a Františkovi Polákovi se to líbilo, pozval mě do Šance podruhé a potřetí... A pak mu asi něco sešlo v hlavě a tak vznikl tento pořad. Byl jsem ve správnou chvíli na správném místě a potkal ty správné lidi.

**Asi už jako malé dítě jste byl takový ten školní klaun...?**

Ano, byl jsem samozřejmě školní klaun, ale jinak strašný introvert. Byl jsem neustále zavřený doma a četl. Ale když jsem byl ve společnosti a cítil pohledy očí, musel jsem dělat ostudu a to mi zůstalo do dneška. Jakmile vidím společnost, která se nebaví, nebo v očích nudu, tak s tím musím okamžitě začít něco dělat. Je to posedlost, prokletí... Takže jsem vlastně bavič donucený okolím. A proto používám nálepku entertainer.

**Jakou hudbu posloucháte ve svém volném čase?**

Od Mozarta až po současnou muziku, úplně všechno. Někdy mám dny, kdy si do auta vezmu i Čajkovského, Vivaldiho nebo Mozarta a poslouchám klavírní koncert nebo requiem. Jindy starou italskou muziku. Myslím starou v uvozovkách, 60. až 80. léta, takzvaná zlatá léta italské hudby. Ale někdy i novější tváře jako je Eros Ramazzotti. Itálie má jednu

obrovskou věc, která mi chybí v celém zbytku Evropy a vůbec v celém světě. A to, že - jak to říci tak, aby to lidé pochopili - nikdy nemá rozum, vždycky jenom cit a srdce. Je to muzika, kterou píší lidé, kteří vůbec nepřemýšlejí a buď si jen stěžují nebo jsou šťastní. A to je tak strašně úžasné cítit z té hudby!

**Vy také máte takový italský temperament...**

To je možné, mám hodně divoké kořeny. Ale je to v tom, že všechno беру strašně vážně, i muziku. A tu si sám pro sebe analyzuju. Překládám texty písniček, co poslouchám, takže nejdu jenom po melodii, ale i po textu.

**Kde berete inspiraci a neutuchající elán k nápadům?**

V Itálii:-) Ne, samozřejmě v životě kolem sebe. Člověk má mít každý den otevřené oči a vnímat, co se kolem děje, protože i když máte špatný den, špatný týden, špatný měsíc nebo rok, tak se kolem Vás pořád děje něco, co stojí za to vidět, slyšet, cítit, dotýkat se toho. A to je nesmrtelná inspirace pro lidi, kteří ji chtějí vnímat a cítit. Takže já prostě jenom tak žiju a proplovám, dívám se kolem sebe a sbírám z toho zkušenosti a inspiraci.

**Po několika hudebních CDčkách s převzatou tvorbou jste nazpíval i své vlastní a dokonce bodoval i v hitparádách... Co vás k tomu vedlo?**

Chtěl jsem nahlas říct, že jsem entertainer a ne jen imitátor a moderátor, který občas tančí na obrazovce a hraje nějaké scénky. Pro CD jsem napsal všechny texty a pro dvě skladby i hudbu. Deska je hodně osobní, taková zpověď, takže každý, kdo ji slyšel a kdo si přečetl texty, ví, že to je určité vyznání, zkušenost a určité životní střípky. Je to monotematická deska, jejímž tématem je láska, vztah a vůbec, proč umění vlastně vzniklo. Myslím si, že se to v poslední době málo zdůrazňuje a že jsou teď lidé hodně cyničtí a mě to trochu vadí, takže chci zase říci, že romantika je důležitá.

**Co děláte, když nic neděláte? Máte čas na koníčky, relaxaci?**

Poslouchám hudbu, hraju na kytaru a zpívám. Kdysi dávno jsem jezdil po Evropě a zpíval na ulici, dokonce i dva roky v Praze.

A teď nedávno jsem dostal šílený nápad, vzal kytaru a šel na Karlův most. Tam jsem v noci dosednul pod sochu sv. Kryštofa a hrál tam. Najednou se začali sbíhat cizinci a začali mi rvát peníze. Já jim říkal „no money“ a oni byli ještě vyděšenější, protože nikdy v životě neviděli člověka, který hraje pro radost. Koukali na mě, jako bych byl z ústavu, když jsem jim vysvětloval, že hraju pro radost a že peníze kazí charakter. Hudba má obrovskou moc.

#### A my jsme zpátky u hudby...

No co jiného... Kolem hudby se točí celý můj život. Celý můj život je nekonečná dlouhohrající deska a hudba je naprosto zásadní. My jednotlivci si to ani neuvědomujeme, ale kolikrát jste třeba seděla v kavárně, kde pustili nějakou písničku, která Vám něco připomene. Je to strašně silný a hudba má na emotivnost lidského já obrovský vliv. Vždycky říkám, že bychom v kině nebrečeli, kdyby pod filmem nehrála hudba.

#### Přejděme teď k další lidské přirozenosti... a třeba skončíme zase u hudby. A tou je jídlo. Vy sám vaříte?

Ano, vařím u hudby. Radím všem kuchařům a kuchařkám: pouštějte si u vaření hudbu, protože jídlo bude mít jednu základní ingredienci, kterou nepovažují za samozřejmost, a to fantazii. Hudba Vám otevře oči a rozváže ruce. Když mám čas, otevřu lednici nebo spížírnu, až pak si řeknu, co udělám. Můj syn mi říká: „Udělej mi tátaburger“, protože ví, že to udělám jenom já, že to nikdo jiný neumí a že to bude pokaždé něco jiného.

#### Vrátme se do minulosti - vzpomenete si ještě na školní jídelnu?

Myslím, že nejen já, ale že i všechny kuchařky si vzpomenou na to, kolik jsem toho ve školní jídelně dokázal sníst. Měli jsme dokonce partu, která závodila v tom, kolik toho kdo sní. A my střizlíci jsme vždy vítězili nad daleko robustnějšími spolužáky. Vzpomínám rád na školní jídelnu, jak jsem nenáviděl škubánky a koprovkou, ale miloval svíčkovou a rajskou. Dneska ty věci skoro vůbec nejím, protože se snažím jíst zdravě.

#### Je nějaká národní kuchyně, která Vám přirostla k srdci?

Samozřejmě ta italská, ale i japonská, protože jsem milovníkem sushi. Říkám mu krásný a legální doping. Sushi je událost, obřad, ne že se člověk jen nají. Má mít estetické hledisko.

#### Byl jste v Japonsku?

Ještě ne, ale chystám se a doufám, že se to podaří. I když vím, že tam to takový rituál není. Japonci jsou prý hodně neortodoxní

pokud jde o přístup k jídlu. Ale to je totéž, co s italskými jídl. Jedte do Milána na Piazza del Uomo a běžte do té nejlepší pizzerie na pizzu a uvidíte to zklamání.

#### Jakou kuchyni ještě uznáváte?

Rád v kuchyních cestuju. Jsem člověk, který hodně experimentuje. Mám rád středomoří takže i řeckou kuchyni, taková musaka je malý zázrak. Mám rád asijskou kuchyni, ať už japonskou, tak čínskou. A thajskou. Jediná kuchyně, která mi dělá trochu problémy a nemám k ní úplně nejlepší vztah, je orientální kuchyně. V ní se pořád nemohu zorientovat, protože orient má vždycky střelku namířenou na místnost se dvěma nulami. Asi mi nějak nesedí koření nebo olej nebo ta hena - orientální kuchyně je pro můj žaludek vždycky něco... A to je zajímavé, protože do Afriky jezdím k mojí smůle velmi často. Tak se aspoň snažím sehnat hotely, které mají evropský řetězec a kde dostanu evropská jídla.

#### Pořád jste v jednom kole. Hodně času trávíte na cestách. Máte čas dbát na zdravou výživu?

To je jediná věc, kterou se snažím nepodceňovat, protože při tom obrovském vypětí, které mám při tom fofru kolem, si musím dávat pozor, aby to se mnou někde nefláкло. Musím tedy hlídat stravu i pitný režim. Piju čistou vodu bez bublinek, sem tam ovocný džus, ale když už, tak čerstvě namačkané ovoce. Nemám rád konzervaci. Nepiju alkohol, nekouřím, obojí striktně. V mase zatím objevuji dost energie. Až najdu nějakou jinou zásobárnu, tak ze mě bude vegetarián.

#### Napadlo nás se zeptat, kolik shodíte kilo během představení?

Nikdy jsem to nezkoumal, ale musím říci, že když se natáčí a máme tři představení za sebou, vsadil bych se, že tak tři čtyři kila za den. Nezdá se to, ale vystoupení je velký energetický výdej. Zpívání je strašně fyzicky namáhavé. Lidé se ptají, jak je to možné, ale bolí úplně všechno. Je to o tom, jak moc tomu člověk dá, a já se snažím dělat všechno naplno.

#### Jak se udržujete v kondici?

Samozřejmě pravidelně cvičím, třikrát týdně. A pravidelně vystupuji - to je také trénink. K tomu dobrá životospráva, snažím se spát, i když to také vždycky nejde.

#### A jaké je Vaše oblíbené jídlo?

Teď sushi, mohl bych ho jíst pořád. A miluji lososa, mořské řasy, úhoře. Jinak jídlem, kterým jsem se prohulnul o 20 kilogramů, když jsem začínal v televizi a potřeboval se dostat do kondice, je kuřecí steak a k tomu špenát. Naprosto neuvěřitelná záležitost.



#### Jak se Vy osobně díváte v jídelnách na vyčkávání strážníků ve frontách s tácem v ruce? To už asi neznáte...?

Na Kavčích horách v jídelně stojím v řadě strážníků ještě dnes a vůbec s tím nemám problém. Je to trochu jiný druh stolování v tom, že člověk nesedí v restauraci a nenechá se obsluhovat nebo si nevaří doma, ale zase to má kouzlo v tom, že si mohu vybrat, co chci. Dnes už jsou jídelny zařízeny úplně jinak, jídlo je možné sestavit si podle sebe, aby Vám vyhovovalo. Mám rád barevnost, takže někdy kombinuji nekombinovatelné. Nesmí to být ale pravidlo, protože jinak se nám stane to, že budeme mít stejný problém jako v Americe, kde se lidé nevejdou do sedaček v autobuse. Všichni jedí hranolky a hamburgery a já se děším toho, aby takhle neskončily moje děti. Kdysi kdosi slavný řekl: „Nežiji proto, abych jedl, ale jím proto, abych žil“. A ono na tom něco je. Jídlo nemá být jen prostředkem k nabývání energie, ale i rituálem a obřadem.

Děkujeme za rozhovor.  
(huc)

#### Vladimír Hron

**Věk:** 40 let

**Znamení:** Rak - v čínském horoskopu Ohnivý kůň

**Zájmy:** hudba, hudba, hudba, auta a fotbal - Amfora. „To je vášeň - jak říkám, strašně rád hraju fotbal - v první řadě „strašně“ a pak až rád. Jsem útočník Amfory a jen díky tomu, že mám skvělé spoluhráče, jsem v každém zápase jarní části dal gól.“

# EUROCREATOR Sodexho 2006

## Kuchařská soutěž již podruhé

Počátkem července se uskutečnil ve Vídni již druhý ročník kuchařské soutěže Eurocreator Sodexho. První ročník jsme vyhráli právě my, proto šlo od začátku o nelehký úkol - obhájit vítězství.

Propozice o soutěži hovořily jasně: hlavním tématem letošního ročníku bylo připravit předkrm a hlavní jídlo v duchu WELLBEING. Po vybrání menu jsme připravili receptury, a pak začala příprava praktická, jejímž smyslem bylo připravit nás na časový limit. Generálka proběhla 27. června s ochutnávkou na provozovně Sodexho RFE, kde jsme měli možnost posbírat postřehy od kolegů z TOP managementu.

3. července se do Vídně sjelo všech devět soutěžních týmů. Tým ČR ve složení Václav Šmerda jr. a Tomáš Vrkoslav si vylosoval startovní číslo 5. Kuchaře a týmy přišel osobně podpořit prezident evropského regionu André Rodionoff, generální ředitel Sodexho Rakousko, a další členové evropského vrcholového vedení Sodexho i Unilever. Český tým přijela do Vídně navíc osobně povzbudit generální ředitelka Daria Lamžová.

### Velký den D

4. července začala soutěž. Kuchařům a kuchařkám se točily nože v rukou, exponáty se nosily na prezentační tabuli a hlavně před odborné oči a chuťové pohárky degustační poroty. Technická porota, složená ze šéfkuchařů od Unileveru z Rakouska a Švédska, hodnotila technickou část, využití surovin z receptur, hygienu, HACCP, zručnost a... čas.

Kuchaři se sjeli ze všech koutů Evropy, z České republiky, Slovenské republiky, Polska, Maďarska, Rakouska, Ruska, Německa, Finska a Švédska. Cenu GRAND PRIX získal tým z FINSKA. Za vítězem zaošla Česká republika o pouhých 30





Český tým měl před sebou nelehký úkol, vloni se totiž umístil na nejvyšší příčce...



...a ani letos jsme se neměli za co stydět. Druhá pozice znamenala stříbro a další motivaci do příštího roku.



Hotové výtvary posuzovala nejen degustační porota složená ze šéfkuchařů, ale i porota technická. Výsledek tedy musel stát za to.

bodů. Skončila na druhém místě a získala cenu za profesionalitu při práci v kuchyni. Obhájit prvenství je těžší než vyhrát. Můžeme však hrdě říci, že tým kuchařů z České republiky se ani tentokrát mezi evropskými kuchaři neztratil. Osobně si myslím, že opět „vyhráli všichni, kdo se rozhodli a soutěžili“.

Příští ročník EUROCREATOR Sodexho 2007 bude hostit zatím neurčená evropská země, a již nyní víme, že soutěž bude rozšířena o zbývající země kontinentální Evropy. Konkurence bude tedy ještě větší, ale tým z České republiky pojede znovu bojovat o příčky nejvyšší...

**Pavel Trmal**  
ředitel technologie výroby

## Petr Čech pro MF Dnes v kavárně provozované Sodexho



Petr Čech, nejlepší brankář světa roku 2005, se setkal 17. května s novináři, a to v kavárně Cappuccino, kterou provozuje Sodexho. Zde přijal pozvání MF Dnes a kromě on-line rozhovoru na iDNES byl také hostem živého vysílání Expresradia a poskytl rozhovor pro speciální fotbalový magazín věnovaný blížícímu se MS ve fotbale v Německu. V kavárně Cappuccino se setkal s výherci soutěže a předplatiteli MF Dnes, kterým odpověděl na jejich dotazy.

**Jiří Jaroš**  
manažer restaurace Sodexho MAFRA



# Setkání s horníky společnosti OKD

**26. června jsme sfárali za horníky do dolů OKD, abychom zjistili, jak se chovají námi připravené důlní svačiny v prostředí, kde horníci pracují. Chtěli jsme prostředí poznat sami a zjistit, jaké požadavky horníci mají nebo jaká by uvítali zlepšení.**

Fárání proběhlo na dolech Staříč za přítomnosti zástupců OKD. Společně jsme prošli více než pětakilometrovou trasu v hloubce 900 m a při teplotě 32 °C. Došli jsme až do rubání, kdy jsme ochutnali přinesené hornické svačiny a hovořili s horníky o jejich kvalitě. Návštěva nám tak pomohla lépe pochopit prostředí, ve kterém horníci pracují, a využít osobní zkušenosti při přípravě důlních svačin. Ty připravujeme v počtu téměř sto tisíc měsíčně pro doly Staříč, Dukla, Lazy a Chlebovice. Službu zajišťujeme nepřetržitě včetně sobot a nedělí pro všechny směny.

**Pavλίna Gálíková**  
ředitelka stravovacích služeb Sodexho Mittal Steel



*Za Sodexho se fárání zúčastnil tým, který se podílí na přípravě důlních svačin: Květa Gregorová, Jaroslav Chamrád, Michal Matula, Pavλίna Gálíková*

## Slavnostní raut pro „zlaté zákazníky“

Stalo se už téměř tradicí, že pro „zlaté zákazníky“ firmy Makro připravujeme slavnostní občerstvení pro jejich společná setkání. Ta probíhají v prostorách firmy Makro za provozu a přímo na provozní ploše. Tentokrát jsme připravovali raut na pobočce Makro Stodůlky pro bezmála 2000 „zlatých zákazníků“. Zde se nám dostalo osobního poděkování od zástupců vedení společnosti a tým Sodexho, který akci realizoval, byl pak představiteli Makra pozván na bowlingové klání. Velmi si vážíme důvěry a těšíme se na další akce pořádané pro zákazníky firmy Makro.

**Ludmila Zahradníková**  
distrikt manažerka



## Siemens VDO Trutnov - slavnostní otevření části továrny

Výrobní závod Siemens VDO otevřel 1. srpna v Trutnově novou halu na produkci automobilové elektroniky. V areálu o rozloze přes deset a půl tisíce metrů čtverečních v le-

tošním roce najde uplatnění přibližně dvě stě pracovníků, v budoucnu je plánováno podstatné navýšení tohoto počtu. V souvislosti s otevřením jsme připravovali slavnostní raut

pro 150 osob z vedení společnosti z České republiky i ze zahraničí.

**Silvie Nováková**  
manažerka restaurace  
Sodexho Siemens VDO

# Integrovaný facility management

Facility management je typickým příkladem moderní servisní činnosti. Jeho úkolem je snižovat náklady a zvyšovat kvalitu. Je jednou z mnoha oblastí řízení firmy, ale je zaměřen na řízení úseků, které nejsou pro vrcholový management denní prioritou.

Většinou se jedná o zabezpečení technického a administrativního chodu, z čehož je patrné, že jde ve skutečnosti o velmi důležitou součást každodenního života firmy, která by se rozhodně neměla podceňovat.

Všichni jistě známe situaci, kdy musíme udělat i „rutinní záležitosti“. Obvykle je situace taková, že vedení společnosti stanoví základní činnosti, které jsou předmětem jejího podnikání a ostatní činnosti přenechá externí společnosti. Jedná se tzv. outsourcing facility managementu (FM).

Definice FM je často zjednodušeně prezentována symbolem „3P“ (Procesy + Pracovníci + Prostory). Cílem společnosti zajišťující FM služby je zajistit toto všechno v co nejvyšší kvalitě při co nejnižších nákladech. Vyšší komfort pracoviště pak umožňuje zvýšený výkon pracovníka, který tuto kancelář či prostor používá.

## Facility manager

Také pozice facility managera je v České republice velmi mladá a z historického pohledu sem patřili spíše dřívější vedoucí technického úseku. Pro dnešní facility managery v pravém slova smyslu jsou vedlejší procesy hlavní činností, a proto ji musejí odvádět s maximálním nasazením a profesionalitou. Facility manažer musí umět plánovat, koordi-

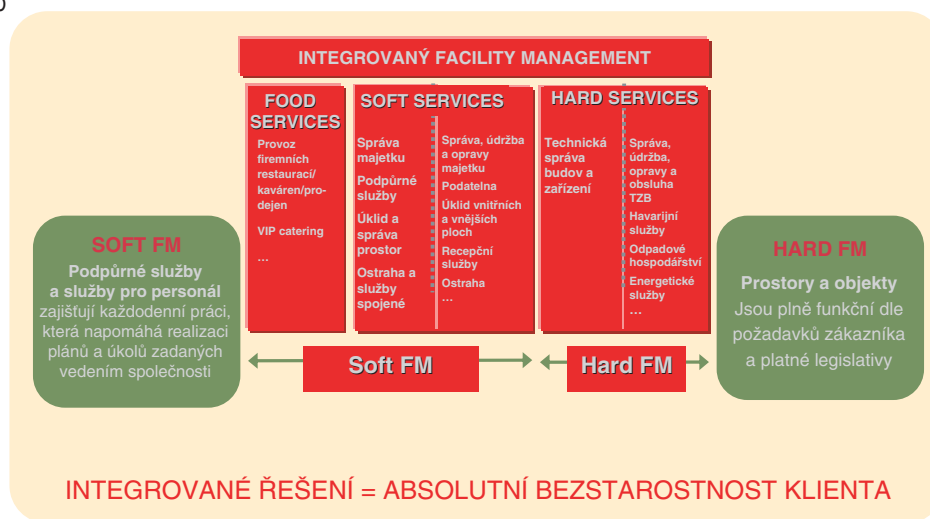
novat a dodržovat naplánované činnosti a jejich náklady. Současně musí hledat nové možnosti, jak nabízet svému klientovi stále modernější řešení stávajícího provozu a též další služby.

## Sodexo - společnost integrovaných služeb

Sodexo prostřednictvím své dceřiné společnosti Altys, a.s. nabízí klientům nejen služby FM, ale komplexní řešení - tzv. integrovaný facility management (IFM). Pod tímto pojmem si můžeme představit následující

## „Být součástí systému“

Naší filosofií IFM je zajišťování služeb takovým způsobem, že je klient vnímá jako samozřejmost, nezabývá se jejich řešením a v klidu se může věnovat klíčovému předmětu své činnosti. Na druhé straně jsou k dispozici veškeré informace o fungování a průběhu poskytovaných služeb.



prezentované např. správou majetku, podpůrnými službami, úklidem a správou prostor a ostrahou a spojenými službami. Naopak **HARD FM** představují **služby pro prostory a objekty**, které jsou plně funkční dle požadavků klienta a platné legislativy. Ty jsou v našem schématu znázorněny pod pojmem **HARD SERVICES**, kde jsou zahrnuty služby zajišťující tech-

nickou správu budov a zařízení.

## Naše zkušenosti s IFM

Uvedené schéma naší práce je postaveno na základě zhodnocení potřeb a rizik klientů. Největšími riziky byla právě nemožnost hodnocení kontraktu, zaneprázdněnost vnitřních zdrojů klienta, prokazatelnost výše nákladů a nedůvěryhodnost dodavatele. A právě tato rizika umíme vyvrátit. Pravidla komunikace jsou vždy předem daná a odsouhlasená a řídí se stanovením a definicí klíčových ukazatelů. Cenová mapa přesně ukazuje, co a za kolik, včetně kontroly. Za naším úspěchem na poli FM stojí tedy průhledná a jasná pravidla a dnes již dlouhodobé reference. Na základě nasbíraných zkušeností tedy můžeme s jistotou tvrdit, že integrované řešení FM zajištěné společností Sodexo respektive Altys znamená **absolutní bezstarostnost klienta**.

**Daria Lamžová**  
generální ředitelka

definici: **IFM** znamená řízení budov, služeb a podpůrných procesů v jediném kontraktu, realizovaném odborným týmem, zvyklým pracovat v nejvyšší možné kvalitě a podporovaným globálními zkušenostmi a hodnotami Sodexo. Jednotlivé poskytované služby jsou rozděleny podle svého typu zaměření na takzvané **SOFT FM** a **HARD FM** (viz. základní schéma IFM)

## Portfolio a struktura služeb

Pod pojmem **SOFT FM** se skrývají **podpůrné služby a služby pro personál** zajišťující každodenní práci, která napomáhá realizaci plánů a úkolů zadaných vedením společnosti. Do této oblasti patří tzv. **FOOD SERVICES**, kam spadá provoz firemních restaurací, kaváren a prodejen a VIP catering, dále roznášková služba, provoz stravovacích automatů či jednorázové cateringové akce. Do **SOFT FM** patří i tzv. **SOFT SERVICES**, re-



# Dezerty Carte d'Or - lahůdky pro chuť i pro oko

Crème Bruleé, Pannacotta, jogurtová pěna s ovocem...  
I tak se může jmenovat sladká tečka nejen  
za Vaším obědem.

**T**aké máte chuť zakončit svůj oběd sladkou tečkou nebo jen si tak někdy trochu zamlsat? Pokud ano, srdečně Vás zveme do našich restaurací Sodexho, kam přicházíme s novou nabídkou dezertů Carte d'Or. Společně s odborníky Unilever z divize Food Solution jsme připravili 6 sladkých novinek, které potěší nejen chuťové buňky, ale i lahodí oku a přitom tolik neohrozí linii jako třeba máslový dort.

**Markéta Schindlerová**  
marketingová manažerka  
pro provoz



## Nově otevřená kavárna Edison - pohodové místo pro odpočinek i obchodní jednání

**V červnu 2006 jsme pro našeho klienta  
GE Money Bank otevřeli v prostorách bývalé  
VIP jídelny novou kavárnu, která dostala  
jméno Edison.**



**P**roč byla pojmenována zrovna po tomto vynálezci? Na tuto otázku nám odpověděli lidé z GE Money Bank: protože právě Thomas Alva Edison byl zakladatelem GE. V moderní, stylově zařízené kavárně, nabízíme nejen širokou škálu teplých a studených nápojů, ale i teplé sendviče či menu dle aktuální nabídky. Zaměstnanci našeho významného klienta tak mohou využít kavárny k malému i velkému občerstvení, pro krátký odpočinek nebo pracovní jednání.

**Martin Kudlík**  
distrikt manažer



# SENDVIČ NENÍ TOTÉŽ CO OBLOŽENÁ HOUSKA

Vzhledem k rychlému životnímu tempu i obecné změně stravovacích zvyklostí jsme pro naše zákazníky připravili bohatou nabídku nových sendvičů a obložených baget. Již dávno neplatí, že k svačině či dokonce k obědu si člověk může vybrat housku se salámem nebo chléb se smaženkou. Stále větší oblibu získává celozrnné pečivo s nejrůznějšími variacemi a kombinacemi masa, sýra nebo ryb.

**P**roto jsme se nechali inspirovat světovou i domácí tradicí přípravy sendvičů, abychom pro naše zákazníky vybrali to nejlepší. Vzniklo tak 15 originálních receptur, které v celé či částečně míře zahrnují naše restaurace do své nabídky. Na své si tak přijdou nejen milovníci klasiky, ale třeba i vyznavači italských specialit nebo stále populárnějších bagelů.

V nabídce si může každý zákazník vybrat například i vegetariánský sendvič. Protože respektujeme trendy zdravého životního stylu, pečivo, které při výrobě sendvičů používáme, není jen standardní bílé, ale i celozrnné a tmavé. Vybere si opravdu každý!

Na závěr tedy nezbyvá než popřát dobrou chuť!

**Markéta Schindlerová**  
marketingová manažerka  
pro provoz



## Marketingová akce 3:1 GÓÓÓÓL

**N**a přelomu června a července žil celý svět jedinou událostí - MS ve fotbale konaném v Německu. V druhé polovině šampionátu jsme pro naše zákazníky společně s naším dodavatelem Coca-Cola ve všech firemních restauracích vyjma školních zařízení připravili marketingovou akci spojenou se soutěží právě na téma fotbal pod názvem 3:1 GÓÓÓÓL.

Akce byla podpořena v prvním týdnu speciálním jídelníčkem se specialitami národních týmů ze zemí jako Brazílie, Španělsko či Nizozemí. Po celou dobu mohli zákazníci soutěžit o originální antistresový míček Sodekho. Stačilo si jen po dobu konání akce zakoupit tři produkty společnosti Coca-Cola. Za ty soutěžící obdrželi nálepky, které umístili na hrací kartu a po jejím odevzdání získali právě originální míček Sodekho. Akce měla velký úspěch, zúčastnilo se jí několik tisíc zákazníků napříč všemi restauracemi Sodekho po celé České republice.

**Martina Huclová**  
manažerka pro komunikaci

# Sodexo v novém Spielberk Office Centre

9. května jsme začali provozovat firemní restauraci v areálu komplexu Spielberk Office Centre v Brně. Tato nová kancelářská zóna byla slavnostně otevřena v polovině června za účasti náměstka primátora Miroslava Hoška a velvyslankyně Nizozemska v ČR, Idy Leonory van Veldhuisen. Spielberk Office Centre nabídne městu tolik potřebné kancelářské prostory, kde může najít své uplatnění více než pět tisíc středoškoláků a vysokoškoláků. Restaurace, kterou zde provozujeme, je založena na komerční bázi, mají sem přístup nejen zaměstnanci firem sídlících v areálu, jako je například Lufthansa nebo GE Money Bank, ale i běžná veřejnost. V nabídce restaurace zákazníci naleznou tři hlavní teplá menu, z nichž jedno je vždy bezmasé. Menu dále obsahuje zeleninový talíř a Grill, jedno ze zavedených Sodexo brands. Nechybí ani teplé a studené snídaně, celodenní prodej doplňkového zboží od cukrovinek po sendviče či dezerty a nezapomněli jsme ani na milovníky dobré kávy.



V blízké budoucnosti plánujeme rozšířit naši nabídku o službu „Room service“, tedy donášku občerstvení na meetingy, porady či setkání v prostorách klienta. Další novinkou, kterou plánujeme, je zpestření nabídky o menu orientální a asijské kuchyně, což jistě uvítají nejen zaměstnanci v komplexu sídlící indické firmy. V rámci provozu stra-

vovacích služeb jsme měli možnost prokázat naše kvality i v oblasti slavnostního občerstvení, kdy jsme pro klienta DC Concept u příležitosti otevření nové pobočky připravili slavnostní raut.

**Romana Jeníková**  
manažerka restaurace  
Sodexo Spielberk Office Centre

## Mondi Packaging Paper Štětí a.s. - náš nový klient

Od počátku července jsme převzali díky vítězství ve výběrovém řízení stravovací služby v areálu společnosti Mondi s patnácti sty zaměstnanci. Slavnostní zahájení proběhlo v pondělí 3. července za účasti nejužšího vedení obou firem.

Každý den zde připravujeme širokou nabídku jídel, která zahrnuje kromě standardních hlavních jídel a minutek i menu racionální výživy, jídla bezma-

sá, sladká nebo menu zahraniční kuchyně. Nechybí ani nabídka nejrůznějších druhů jídel mražených. Dále zde nabízíme i náš originální stravovací koncept Zdraví zachutná, který je mezi strávníky v jiných restauracích provozovaných naší společností velmi populární.

**Luboš Přívozník**  
projektový manažer



### Nové stravování na magistrátu Českých Budějovic

Od počátku července zajišťujeme rovněž stravovací služby na českobudějovickém magistrátu. Ve zdejší restauraci obsloužíme více než 200 zákazníků denně. Každý den si lze vybrat ze čtyř druhů jídel včetně polévky a součástí denní nabídky je i výběr nápojů, salátů a moučnicků.

**Markéta Mikšová**  
distrikt manažerka

## Sodexho pro zaměstnance společnosti VÍTKOVICE, a.s.

Od počátku července zajišťujeme stravovací služby pro společnost VÍTKOVICE, a.s. Připravujeme zde obědy a večeře v restauracích objektů Lesík a Nové ředitelství, které může využívat bezmála 5000 zaměstnanců. Provoz restaurací je zajištěn sedm dní v týdnu a během pracovních dnů nabízíme firemní stravování i v jídelnách Kovárna, Mostárna a Jaderka. Stravování je zajištěno nejen pro zaměstnance vítkovických závodů, ale i jejich dceřiných společností, externí pracovníky a hosty. Sodexho si tak za partnera v oblasti stravovacích služeb vybrala během krátké doby po OKD a.s. další významná ostravská společnost.



**Luboš Přívozník**  
projektový manažer

## Od června v Siemensu NST Trutnov

Také 650 zaměstnanců trutnovské společnosti Siemens využívá od prvního červnového dne naše služby firemního stravování. To zde nabízíme hned ve dvou výdejnách (Volana a Pratr). Kromě obědů a večeří je nabídka zpestřena i doplňkovým prodejem v obou kantýnách. Sodexho již zajišťuje stravovací služby pro zaměstnance Siemens VDO a Siemens Elektromotory ve Frenštátu pod Radhoštěm.

**Jarmila Navrátilová**  
projektová manažerka

Rubrika „Na slovíčko“ již potěší představuje názory našich klientů. My si těchto názorů velmi vážíme, protože právě díky nim můžeme neustále zlepšovat naše služby. Spokojenost klientů je založena na fungujícím partnerství s námi. V tomto čísle jsme se vydali do Frenštátu pod Radhoštěm.

## Mgr. Tomáš Stránský, HR manager Siemens VDO



### **Vaše firma využívá služeb Sodexho. Podle čeho jste si vybrali partnera zajišťujícího firemní stravování?**

Tak jako při volbě každého dodavatele i v tomto případě bylo vyhlášeno výběrové řízení. Společnost Sodexho ve výběrovém řízení projevila především velký zájem vytvořit v našem závodě firemní restauraci,

kteřá by mohla být vzorem pro moderní firemní stravování a zároveň místem pro pilotní projekty Sodexho při zlepšování péče o zákazníka. Prezentace a příprava firmy Sodexho nás přesvědčila o této volbě.

### **Jak jste s nabízenými službami spokojeni?**

I my jsme se potýkali s počátečními potížemi, ale tak je to u každého nového provozu. Obzvlášť v oblasti rozvoje kvality personálu lze najít prostor pro zlepšení služeb. Lze však tvrdit, že úroveň firemního stravování se ve srovnání s časy minulými výrazně zlepšila.

### **Máte od kolegů a zaměstnanců Siemens VDO odezvu na kvalitu firemního stravování?**

Máme se zaměstnanci či jejich zástupci pravidelná setkání, při nichž se v nemalé míře věnujeme i firemnímu stravování, takže můžeme říci, že zpětná vazba nám v tomto ohledu nechybí.

### **V čem vidíte největší přínos našeho partnerství?**

Poté, co jsme byli hosty u vedlejší firmy a museli se podřídit tamnímu stylu stravování, se nyní můžeme orientovat dle naší demografické struktury zaměstnanců a přizpůsobovat poskytované služby po dohodě s partnerem v maximální míře našim potřebám.

### **Jaké zlepšení služeb Sodexho byste do budoucna uvítal?**

Určitě se dá pracovat na kvalitě personálu, jeho flexibilitě a přístupu k zákazníkovi a logistických nedostatcích.

### **Navštěvujete firemní restauraci a jste s nabídkou spokojeni?**

Jsem pravidelným návštěvníkem restaurace a osobně jsem spokojen s kvalitou jídla i sortimentem, o námětech ke zlepšení jsem již hovořil.

**Dagmar Kaňoková**  
distrikt manažerka

# Zdeněk Staněk

regionální ředitel pro Čechy

**Zdeněk Staněk věděl už od malička, že chce svou profesní dráhu spojit s jídlem. A to se mu povedlo. Považuje se za gurmána a sám zvládne připravit ledajaký pokrm. A dokonce mu zbude čas i na koníčky a záliby. Jak to dělá? Odpovědi vám dá následující rozhovor.**

## Čím Vás zlákala nabídka jít do Sodexho na pozici regionálního ředitele?

V oblasti společného stravování jsem začínal u firmy GTH, kde jsem řídil velký stravovací provoz. Následně jsem nastoupil u Aramarku a nyní jsem v Sodexho, což je dvojka na českém trhu ve společném stravování. Jednou z věcí, které mě oslovily, je, že v Sodexho funguje perfektně controlling. A nejen ten, oslovil mě i celkový systém řízení a proaktivní přístup k zákazníkovi.

## Můžeme tedy říci, že všechnu svou energii věnujete především budování provozu a řízení?

Nesedím v kanceláři a nedělám pouze čísla. Samozřejmě s nimi pracuji, ale dostávám profesionálně zpracované podklady. Mohu se tedy soustředit na nabídku a rozsah služeb, řízení a kvalitu.

## Co pro Vás práce znamená a považujete ji i za svůj koníček?

Určitě. Již od základní školy jsem chodil na kurz vaření a už od 13 let jsem věděl, že chci být kuchařem.... Už v šesti letech jsem upekl mámě bábovku :o) Vyučil jsem se kuchařem-číšníkem a následně vystudoval hotelovou školu. Pak jsem začal pracovat ve stravování, k té kuchařině mám opravdu vztah nejbližší.

## Práce je tedy i Vaším koníčkem a Vaše současná profese je vlastně skloubením té kuchařiny s tím, co teď děláte...

To je jasné. V této profesi musíte umět vařit, musíte umět lidem poradit, motivovat je k výkonům a přitom je i řídit. A oni musejí poznat, že to znáte, že nejste opravdu jen od té židle a od stolu a nedáváte jen nějaké příkazy, které nejdou splnit.

## Jaké jsou Vaše první dojmy z nové pozice, ze společnosti Sodexho a z Vašich nových spolupracovníků?

Z hlediska společností společného stravování, kde jsem působil, jsou problémy v podstatě stejné. Je to o lidech a organizaci. Dle mého názoru se zde s lidmi pracuje. A to je dobře, protože právě lidé jsou bohatstvím firmy. Nastoupil jsem v době, kdy bylo Sodexho v průběhu zavádění nového systé-



mu skladového hospodářství. To s sebou přináší samozřejmě i povinnosti pro lidi v provozu. Předpokládám však, že od září bude vše nastaveno tak, že se budeme moci vrhnout na provozní věci, zejména nová školení v různých oblastech společného stravování.

## Prozradíte, jaké máte plány do budoucna a co budete považovat za úspěch?

Pokud mám hovořit o krátkodobých úkolech, máme za sebou otevření velmi významného provozu, menzy VŠE. Myslím, že je to velká škola, a máme dobrou pozici, abychom ukázali kvalitu našich služeb, profesní znalosti a zkušenosti v tak specifické oblasti jakou je firemní stravování vysokoškolských studentů. Je to již druhá vysoká škola v našem portfoliu.

## A obecně pro celý region Čechy?

Chtěl bych vytvořit přátelskou atmosféru. Když bude mít distrikt manažer problém, aby se nebál zeptat, poradit se. Musí být psycholog, rozumět obchodu, vaření i systému prodeje. Jsem hrdý na svůj tým a jsem rád, že ho mám.

## Jaké služby plánujete zavést a čím se snažíte zákazníky zaujmout?

Myslím si, že bychom především měli poslouchat zákazníka. V našich restauracích nabízíme vesměs standardní nabídku, od hotových jídel přes značková menu, zeleninové saláty, doplňkový prodej až po zajištění mimořádných cateringových akcí.

Když budeme zákazníka poslouchat, dokážeme pro něj připravit nejedno příjemné překvapení. Chtěl bych vymýšlet různé akce, aby byl zákazník zvědavý. Prostě si s našimi zákazníky hrát.

## A kde čerpáte inspiraci?

To je různé. Občas přečtete knížku, občas sedíte na rybách a něco Vás napadne. Docela často to vyplyne z konkrétní situace, kdy s kolegy řešíme nabídku služeb pro klienta, a někdy, což se nestydím říci, se inspirojuji naší konkurencí.

## Jaký rozdíl vidíte ze své zkušenosti mezi firmami nabízejícími společné stravování?

V systému řízení. Dříve jsem si musel vše z hlediska controllingu připravovat sám a nyní mám k dispozici souhrn informací, s nimiž pracuji a vybírám si potřebná čísla, která potřebuji k provozní práci. Sodexho má navíc několik konceptů, kterými se liší od konkurence. Ať již je to koncept podporující zdravý životní styl „Zdraví zachutná“, soubor tematických měsíčních marketingových akcí, či jedinečný marketingový nástroj FULLFILL, který používáme k analýze stravovacích zvyklostí našich zákazníků.

## Je jídlo Vaší zálibou a považujete se za gurmána? Zbývá Vám čas doma něco uvařit a jaké jídlo je Vaší specialitou?

Gurmán to já jsem :o), protože hrozně rád jím. A i když mám tradiční českou kuchyni velmi rád, třeba na dovolené ochutnávám zahraniční speciality. V poslední době mě zaujala středomořská kuchyně - mořské plody. Co ale nemám rád, je paprikový lusk.

## Máte nějaké motto, kterým se řídíte jak v osobním, tak v profesním životě?

Co tě nezabije, to tě posílí.

Děkujeme za rozhovor.  
(huc)

## Zdeněk Staněk

**Věk:** 44 let  
**Znamení:** Blíženeček  
**Rodina:** ženatý, 2 dcery  
**Záliby, koníčky:** kůň, práce na domě, rybaření, zahrada

# Pomáháme dětem

## Rozhovor s Lucií Kokrdovou

Partnerství jsou sama o sobě hezká věc, a tím více, pakliže někomu pomáhají. Sodexho je již osm let partnerem občanského sdružení Letní dům. A za tu dobu jsme, doufáme, rozzářili spoustu dětských tváří. Dětem z dětských domovů tak společně dáváme aspoň na chvíli pocit svobody, volnosti a snad i bezstarostnosti. Mgr. Lucie Kokrdové, ředitelky této neziskové organizace, jsme se zeptali, jak hodnotí vzájemnou spolupráci.

### Lucie, v čem spočívá partnerství občanského sdružení Letní dům se Sodexho?

Sodexho se stává jedním z partnerů občanského sdružení Letní dům v momentech, kdy se chystají a posléze realizují komunitní akce v dětských domovech. V jejich průběhu zde pořádá hostiny nebo rauty. Děti si mohou pozvat svoje kamarády, což je velmi důležité, protože se tak obrací stereotyp, že děti z dětských domovů jsou jen příjemci různých nabídek. Tím děláme pro začleňování dětí do společnosti nepatrný, ale přesto velmi důležitý krůček. V posledních dvou letech jsme navíc spolupracovali také na novoročence, která měla zaměstnance a klienty informovat o tom, že Sodexho již několik let spolupracuje s Letním domem. Bylo tak činěno formou nenásilnou a tedy velmi vítanou. Díky akci jsme od zaměstnanců Sodexho získali finanční dar, který jsme využili během letních socioterapeutických pobytů ve Smečně.



### Jak spolupráci hodnotíte Vy a jak samotné děti?

Jak jsem již zmínila možná mezi řádky, vážím si toho, že konkrétní lidé ze Sodexho s námi počítají. My se tak můžeme spolehnout na to, že do vzdálené zaváté vesničky Kropáč za námi přijede „andělský kuchařský tým“ a během „Andělské slavnosti“ vykouzlí raut či jiný neméně „anděl-



ský“ tým připraví v jižních Čechách slavnostní večeři s ovocem a tolik dětmi oblíbeným šlehačkovým malováním. Pro děti je samozřejmě příjemné být na hostině, kde si mohou všelijaké ty dobřůtky i přidat. Ještě důležitější je, že mají v té době kolem sebe blízké lidi a mohou s nimi sdílet ty příjemné chvíle. Pro děti je dobrá i jistota, že se nějaké věci opakují a že jsou dávány jako dar.

### Co Vám spolupráce se Sodexho přináší?

Je pro nás výjimečná tím, že naše nápady na spolupráci byly vyslyšeny velmi brzy. To je pro neziskovou organizaci velké povzbuzení. Myslím, že Sodexho i Letní dům mají společné záměry, které by naší spolupráci ještě rozvinuly. Nechci je ale prozrazovat dříve, než dostanou jasnější a zřetelnější obrysy.

### Jaká nejbližší společná akce Vás nyní čeká?

Čeká nás „Andělská slavnost“, což je jedna z nejpohádkovějších akcí celého roku. Bude se odehrávat v prosinci 2006. Andělský čas je naplněný různými divadelními a tanečními představeními, tvořivými dílničkami a především adventním setkáváním malých i velkých. Během sobotního andělského večera se nejen děti zázrakem proměňují v andělské bytosti a Sodexho pořádá hostinu se vzácnou atmosférou.

Děkujeme za rozhovor.  
(huc)

## Sodexho po osmé Kolem kašny

Na začátku června proběhl již 8. ročník kulturně-výtvarného festivalu Kolem kašny v dětském domově v Radeníně u Tábora. Opět jsme se připojili k organizátorům z občanského sdružení Letní dům a společně připravili pro děti, jejich kamarády a známé, atmosféru zámecké slavnosti z dob dávno minulých. V páteční podvečer po audienci u krále a královny slavnosti jsme pozvali děti na slavnostní hostinu s mnoha delikatesami od královského dvora. Děti si mohly vybírat mezi kuřecími stehýnky, obloženými mísami a na závěr je čekal stůl plný sladkostí. Rádi jsme přispěli k pohodovému víkendu.



## Den Děti v Hornickém muzeu OKD

V roce 2006 zahájilo Sodexho spolupráci se Svatou Barborou a první společnou akcí pro děti a jejich rodiče bylo setkání v Hornickém muzeu OKD při příležitosti oslav Dne dětí. Sodexho připravilo pro všechny zúčastněné slavnostní pohoštění.



Několik vět o občanském sdružení Svatá Barbora: Občanské sdružení Svatá Barbora završilo v červnu dva roky své existence.

Jeho smyslem je podpora a pomoc dětem, kterým zemřel jeden z rodičů na následky pracovního úrazu, většinou v hornictví. V současné době má v evidenci 99 českých, polských a slovenských dětí, které podporuje při studiu, přispívá jim na zájmovou činnost či na podporu jejich zdraví. Jen za rok 2005 pomohlo sdružení hornickým sirotkům téměř 800 tisíce korunami.



byli jsme při tom

**NESCAFÉ**  
**Xpress**



**Ledová chuť,  
která tě rozjede**

**NOVINKA**



**OCHUTNEJTE**  
**NOVÉ PŘÍCHUTĚ**  
Nescafé Xpress  
Latte Macchiato a Choco  
Žádejte ve své restauraci Sodexo.

# Ochutnejte, co vaří hvězdy

**Jste opravdový gurmán? Nebo prostě jen rádi jíte? Ochutnejte, co uvařily hvězdy televizní obrazovky. Následující „show recepty“ Vás mohou inspirovat, tak neváhejte a staňte se hvězdou i Vy, třebaže jen ve Vaší rodině!**

Vladimír Hron se v rozhovoru rozpovídal a zasnul nad receptem, který se mu vždycky osvědčí. Tím jsou těstoviny s omáčkou ze sýrů „co dům dal“.

## Těstoviny se sýrovou omáčkou podle Vladimíra Hrona

### Ingredience:

- 1 balení barevných těstovin (fusilli, mašličky apod., důležitá je kombinace více barev)
- olivový olej nebo máslo
- svazeček jarní cibulky
- dva stroužky česneku (podle chuti)
- curry
- 15 dkg anglické slaniny, pršutu nebo masa
- zelenina dle inspirace: paprika, rajčata, pórek
- worchester
- sojová omáčka
- něco na ozdobu - parmazán, pórek nebo petrželka

### Omáčka:

- 2 krabičky tavených sýrů libovolné příchuti nebo různé druhy tvrdých sýrů
- 2 smetany ke šlehání

### Postup:

Těstoviny uvařte podle návodu a nechte dojít pod utěrkou. Zatím si připravte omáčku. Na olivovém oleji nebo na másle zpěníte cibulku s trochou česneku. Pro barvu a aroma můžete zaprášit curry. Do směsi zamíchejte slaninu, pršut nebo maso, podle toho, co máte k dispozici, dobré je kuřecí nebo hovězí. Vše míchejte tak dlouho, dokud se pěkně neschvěje, a pak přidejte zeleninu. Pokapejte sojovou omáčkou a worchesterem, které dodají jídlu ostrost a slanost.

V hrnečku zatím připravte pěnu ze smetany a sýrů, pomůže Vám ponorný šlehač. Pěnou zalijte připravený základ a nechte alespoň deset minut dojít, aby smetana natáhla chuť cibule, masa i zeleniny. Připravenou směsí zalijte až na talíři těstoviny, ozdobte nastrohaným parmazánem, nakrájeným pórkem nebo petrželkou.



**Vladimír Hron říká:** „Tímto jídlem oslňuji. Je velmi rychlé a na talíři vypadá báječně. S omáčkou vždycky experimentuji, ale mou specialitou je sýrová, nejlépe z více druhů sýra. Italské říkají quattro formaggi, tedy že sýry mají být čtyři, ale je to opravdu jedno. Použijte Nivu pro její slanou chuť, eidam nebo čedar pro silné aroma, zkrátka cokoli. A hlavně si nezapomeňte pustit k vaření příjemnou hudbu, která má velký podíl na konečném výsledku báječného pokrmu!“



# V srpnovém ranním vysílání televize Markíza vařil executive chef Vladimír Morochovič (Sodexho Slovensko a také Gourmet Clubu).



Při sestavení menu vycházel ze současného trendu, kterým je jednoduchost ve vaření. V rámci tohoto trendu se vaří kreativněji, v jednoduchých kombinacích a s využíváním maximální chutě produktu, který je v receptu použit. Podívejme se, jaké menu byste si mohli podle této receptury připravit.

## Společená surovina v každém z chodů: bramborové těsto

### Bramborové těsto jako základ (\*\*):

#### Ingredience:

- 400 g brambor vařených ve slupce
- 3 g soli
- 2 vejce
- 200 g hrubé mouky
- 35 g mouky na pomoučení

#### Postup:

Ve slupce uvařené brambory oloupejte a jemně namelte nebo nastrouhejte. Přidejte sůl, mouku, vejce a smíchejte tužší těsto. To Vám poslouží jako skvělý základ pro další recepty.

### Bramborová kapsa plněná mořským koktejlem v zeleninovém vývaru s letní zeleninkou (\*\*) (Pro 4 osoby)

#### Ingredience:

- 240 g bramborového těsta
- 250 g mořského koktejlu
- 200 g brokolice
- 200 g květáku
- 200 g mrkve
- 150 g cukety
- 50 g mladé jarní cibulky
- 1 kostka zeleninového vývaru nebo bujon
- 40 d másla
- 40 g čerstvé petrželové nati
- 5 g mořské soli

#### Postup:

Připravené těsto vyválíme, vyřezáme z něj čtverec a na něj poklademe jemně orestovaný mořský koktejl. Přeložíme, slepíme a povaříme ve vroucí vodě. Zeleninu krátce povaříme, aby si zachovala svou barvu a chuť, naklademe do hlubokého talíře a navrch položíme povařenou a napůl rozfíznutou kapsu. Vše přelijeme zeleninovým vývarem.



### Bramborové pirohy plněné ořechy a kozím sýrem na trhaném salátě s rucolou na brusinkovém přelivu (\*\*) (Pro 4 osoby)

#### Ingredience:

- 360 g bramborového těsta
- 140 g kozího sýra
- 400 g ledového a hlávkového salátu
- 80 g rucoly
- 20 g vinného octa
- 200 g brusinkového kompotu

#### Postup:

Připravené těsto rozválíme a skleničkou vykrájíme kolečka, která naplníme kozím sýrem, slepíme a povaříme ve vroucí vodě. Do misky natrháme ledový salát a smícháme s rucolou. Salát položíme doprostřed talíře a vyskládáme na něj povařené pirohy. Takto připravené zalijeme brusinkovým kompotem, do něhož jsme zamíchali vinný ocet. Navrch můžeme ozdobit lžící kozího sýra.



### Bramborové kuličky s tvarohem na omáčce z lesních plodů a červeného vína, hnědého cukru, zjemněné krémem z kysané smetany (Pro 4 osoby)

#### Ingredience:

- 180 g bramborového těsta v prášku
- 180 g jemného tvarohu
- 600 g lesního ovoce
- 0,4 l červeného suchého vína
- 250 g kysané smetany
- 40 g vanilkového cukru
- přírodní nebo třtinový cukr
- 4 ks máty peprné

#### Postup:

Bramborové těsto smícháme s jemným tvarohem, vytváříme kuličky a povaříme ve vroucí vodě. Lesní ovoce smícháme s červeným vínem, hnědým cukrem a nalijeme do hlubokých talířů. Navrch položíme uvařené bramborové kuličky. Kysanou smetanu rozmícháme s vanilkovým cukrem a rozředíme mlékem. Touto polevou zalijeme kuličky.

