

# kontakt

pro lepší den

## Léto už je tady!

To pravé koktejlové osvěžení!

TV kanál  
[www.abetterday.tv](http://www.abetterday.tv)

Václav  
Modelský  
na téma  
grilování

Manažerská škola  
Hejnice



## OBSAH

### 2 Editorial

### 3 Sodexho ve světě

Sodexho spojuje!

### 4 - 5 Spolu u jednoho stolu

Rozhovor s Václavem Modelským, specialistou na grilování

### 6 Sodexho doporučuje

Tip na letní grilování

### 7 Naši partneři

Německá škola v Praze  
Huyndai Motor Manufacturing Czech  
Electric Powersteering Components Europe  
Arrow International ČR

### 8 - 11 Letem Sodexho světem

Fotbalmánie aneb Sodexho fandí s Vámi  
Letem světem ve školních jídelnách  
Signalbus

Rej čarodějnic v Ďáblicích

Manažerská škola Hejnice

Zlatá vařečka zase namíchala vítěze

8. ročník HC jubilejní běh Mokrý 2008

Sodexho podpořilo školu talentů

### 12 - 14 Well-being

Koktejly - to pravé letní osvěžení

### 15 Představujeme

Petr Halama, Manažer kvality

#### SODEXHO KONTAKT

firemní časopis Sodexho ČR

#### ELEKTRONICKÁ VERZE:

[www.sodexho.cz](http://www.sodexho.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.cz](http://www.sodexho.cz)

#### NEPRODEJNÍ!

Design, pre-press: Dagmar Adamová

# EDITORIAL



### Vážení klienti a naši milí čtenáři,

do rukou se Vám dostává další, letos již druhé, číslo Kontaktu. Byli bychom velmi rádi, kdyby Vám dokázalo zpříjemnit letní čas a pohodu dní, které jistě většina z Vás stráví na vytoužené a zasloužené dovolené.

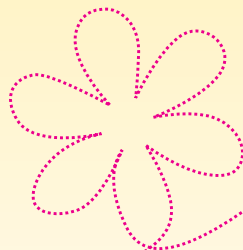
Letní číslo je prosluněné a voní teplem. Přinášíme Vám článek na „žhavé“ letní téma posledních let, a tím je grilování. Expertem v této oblasti je pan Václav Modelský, který nám v exkluzivním rozhovoru prozradil zásady správného grilování, poradil nám, jak vybrat ten nejlepší gril a jaké pokrmy se na něm dají připravit. Dalším lákadlem, kterému se v Kontaktu věnujeme, jsou letní koktejly. Nabídneme Vám několik zajímavých receptů a inspirací, které ve Vás snad probudí touhu experimentovat.

K podstatným novinkám v rámci společnosti Sodexho patří spuštění celosvětového webového TV portálu „Abetterday.tv“, který nabízí videa ze života našich zaměstnanců ze všech koutů světa. Díky těmto střípům z reálného života Vám ještě více přiblížíme poslání a motto naší společnosti: „S námi je každý den lepší“.

Sledujeme, co se děje, reagujeme na aktuální události, a snažíme se tak zpestřit Vaše dny. Proto jsme i my v Sodexho podlehlí červnové fotbalové horečce a ve všech našich firemních restauracích vypukla FOTBALMÁNIE. Co to znamená? Nechte se překvapit a čtěte Letem Sodexho světem.

Jako v každém čísle, i dnes vítáme v řadách našich klientů nové společnosti, které si vybraly Sodexho jako poskytovatele stravovacích služeb. Jsou jimi společnosti Německá škola v Praze s. r. o., Electric Powersteering Components Europe, s. r. o., Huyndai Motor Manufacturing Czech s. r. o. a ARROW International ČR, a. s. Věříme, že se nám podaří pro naše nové zákazníky naplnit příslib „S námi je každý den lepší“.

*Přeji Vám slunečné a především odpočinkové léto a ničím nerušenou dovolenou.*



**Daria Lamžová,**  
Generální ředitelka

# Sodexho spojuje!



Sodexho má od 28. dubna vlastní webový portál **WWW.ABETTERDAY.TV!** Nový portál nabízí zajímavá videa ze všech koutů světa, kde Sodexho působí. Můžete zde zhlédnout zábavná videa z denního života našich zaměstnanců napříč celou zeměkoulí.



Sodexho má od konce dubna vlastní webový TV portál **www.abetterday.tv!** Po celých 100 dní bude nejmodernějšími technologiemi vytvořená webová prezentace zobrazovat každodenní život zaměstnanců Sodexho. Díky těmto stříp-

kům z reálného života Vám ještě více přiblížíme naše poslání a motto naší společnosti.

Moderní design a kreativní a inovační koncept webového portálu chce svým přátelským a neformálním způsobem oslovit

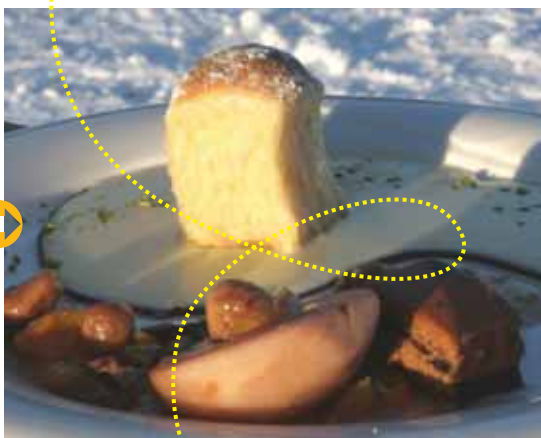
co nejvíce návštěvníků. Ti tak mají možnost v hlavních rolích vidět přímo zaměstnance Sodexho v nejrůznějších povoláních: Od švédského lázeňského terapeuta, přes garderobiérku v kabaretu Lido v Paříži či šéfkuchaře v Amsterdamu, až po technického pracovníka správy budovy v Thajsku.

Videa vyzdvihují odborné znalosti pracovníků Sodexho v rozmanitých službách. Nabídkou a pestrou paletou námi nabízených služeb se každý den více než 350 000 zaměstnanců snaží zlepšit kvalitu života více než 50 milionům zaměstnancům z celého světa.

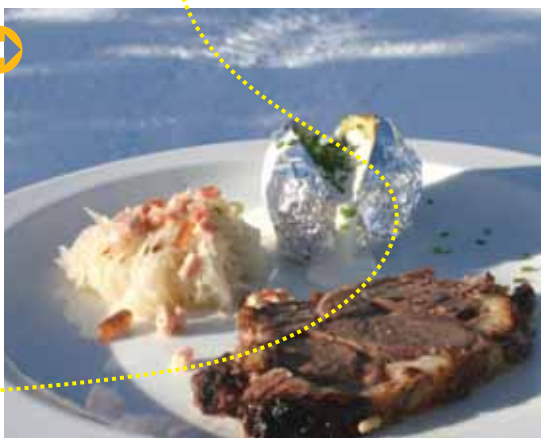
Sodexho patří mezi největší zaměstnavatele ve světě. V počtu zaměstnanců se řadí v Evropě na šesté místo. Celosvětově pak zaujímá se svými 350 000 zaměstnanci 22. umístění.

# Stačí jediné - nadšení

*Václav Modelský je bez nadsázky „specialistou na grilování“. V rámci aktivit firmy Weber připravoval Weber Czech team na mistrovství světa v grilování v Pirmasensu, o rok později byl technickým vedoucím dvou Weber týmů na mezinárodním mistrovství Rakouska v Bad Hall... A jeho jméno je spojeno i s nejnámější „grilovací akcí“ - Grilmáníí.*



**Buchty s vanilkovou omáčkou a půlenou broskví.**



**To, co od grilu očekáváme - propečené maso, brambora připravená v alobalu a křupavý čerstvý zeleninový salátek.**



**Křehké krevetky připravené na grilu.**



*Václav Modelský*

O grilování, ke kterému teď letní večery přímo vybízejí, je následující rozhovor s člověkem z nejpovolanějších.

## **Jak jste se ke Grilmánii dostal, či spíše jak se ona dostala k Vám?**

V roce 2005 jsem byl vyzván zástupci firmy Globus, abych participoval na jejich novém marketingovém projektu GLOBUS Grilmánie. Vzhledem k dosavadním zkušenostem z mezinárodních soutěží grilování a vazbám na WBQA (World bbq association) jsem vypracoval soutěžní část...

## **Co pro Vás tato akce znamená?**

Pominu-li fakt, že týmy na Grilmánii používají i naše grily Weber, pak bych rozhodně tuto akci nevnímal jen jako marketingovou prezentaci různých výrobků, značek apod., ale především jako happening milovníků a přátel grilování, dobré zábavy a nezištného nadšení. A to je podle mě ze všeho nejdůležitější.

## **Podle čeho by si měli „obyčejní“ chataři a chalupáři vybírat gril na letní posezení?**

Určitě neřeknu nic nového, když odpovím, že výběr je úměrný individuálním potřebám. Určitě si musíme odpovědět na otázky: Jak často griluji, pro kolik osob, jaká jídla a v jakém množství - zda například celé menu, nebo jen pár steaků? To je základ, pokud jde o kapacitu

grilu. Dále musíme pochopitelně zohlednit kvalitu konstrukce grilu, materiálu, ale i roštů. Měli bychom se zeptat sami sebe, jsou-li vynaložené peníze úměrné očekávané užité hodnotě. Stejně tak by nás měla zajímat životnost grilu, možnost servisních služeb a zajištění náhradních dílů. No a pak samozřejmě, co výrobek umí...

Weber team



**To vypadá jako úplná věda o grilování! Ale co je při výběru grilu naprosto nejdůležitější, a laika by přitom ani nenapadlo po tom pátrat?**

Důležité je vše, co jsem už zmínil, ale nejdůležitější je určitě kvalita materiálu grilu a roštu a stabilita konstrukce. Dále systém vyhřevání grilu - ten totiž zaručuje systém celoplošného a rovnoměrného vyhřívání grilovací plochy. U grilů na dřevěné uhlí existují velké rozdíly, ale u grilů plynových jsou tyto rozdíly přímo propastné... Otázkou je také, jaké má gril plynové hořáky - jsou-li vyrobeny z plechu, litiny, či nerezové oceli... A jaký má plynový systém ohřev? Je to zastaralá technologie lávových kamenů, nebo moderní technologie zabraňující vzniku plamenů a nepříjemného kouře?

**Pojďme ale spíše k pamlskům. Co všechno na grilu připravujete a co je Vaší specialitou?**

Vzhledem k multifunkčnosti našich grilů se snažím připravovat opravdu co největší spektrum potravin. Nejde jen o příjemný pocit vaření pod širým nebem, ale také o to, jak nejlépe využít tepelnou energii, kterou grily Weber poskytují. To znamená, že začínám pečivem (chléb, bagety, desert), a pak se vrhnu na hlavní jídlo. Dle situace a nálady připravuji maso a zeleninu tzv. přímou klasickou metodou, jindy zase pečú velké neporcované maso jako v horkovzdušné troubě. Nikdy si neodpustím připravit velký uzený filet z norského lososa. Je to prosté a jednoduché, jako vlastně veškerá příprava jídel na našich grilech. Ohřev si připravím na metodu nepřímého grilování, nad zdroj žáru umístím filet, rozžhavené bričky posypu udicím dřevem, přiklopím poklop a nechám 35 minut udit. Jak říkám: Prosté, jednoduché a jedinečné.

**Gril má většina z nás spojen s masem, možná se zeleninou.**

**Jakou největší zvláštnost jste viděl na grilu připravovat?**

Ta překvapení nějak již nevnímám, neboť k našim grilům přistupuji zároveň i jako ke spolehlivé horkovzdušné troubě. Kdo pochopí a smíří se se skutečností, že gril může i péci, pak může jen žasnout

nad originalitou jednotlivých receptur. To znamená, že v podstatě vše je možné. Vždy mne ale nadchne, když vidím nádherně propečený chléb, luxusní suflé nebo třeba bublaninu a pravé české buchty pod poklopem našich grilů.

**Mluvili jsme o soutěžích. Jakých se Vy sám osobně účastníte a jaký titul je pro Vás nejcennější?**

Bohužel času mnoho není, proto jsem již dlouho nenavštívil žádnou mezinárodní soutěž v zahraničí. Rozvoj značky na našem trhu si tak vybírá v mém případě svou daň. Ale z minulosti mohu zmínit čtyři stříbrné medaile Czech Weber teamu na mezinárodním mistrovství Rakouska 2005. Ve Weber teamu byly takové kapacity, jako je např. Filip Sajler - jeden z „Kluků v akci“... a těžce šlapal na paty zahraničním konkurentům.

**Co se v takových grilovacích soutěžích hodnotí?**

Hodnocení se v podstatě příliš neliší od standardních gastronomických soutěží. Soutěžní pokrmy musíte předkládat v určitých časových limitech, v určité kvalitě chuti i servírování. Volíte a doporučujete vhodné nápoje a vše, co patří ke stolování. Ale vzhledem k tomu, že nejde jen o soutěž, ale hlavně o happening, hodnotí se kreativita výzdoby stánku, kostýmy a různé doplňkové atrakce, např. Master Exot, atp. Naše značka WBQA se řídí heslem „Make people happy“...



**Veřejná prezentace grilů Weber na jedné z mezinárodních akcí. Účelem takovéto prezentace je především zaujmout.**

**Co musí člověk udělat, aby se stal skutečným odborníkem na grilování?**

Stačí jediné - nadšení.

**Myslíte si, že Češi jsou stejnými milovníky grilování jako třeba Němci nebo Holanďané? Která země je vlastně grilovací velmocí?**

Máme k tomu velmi, velmi blízko a jsem rád, že různé ukazatele naznačují, že se pomalu dostáváme v popularitě grilování na úroveň Němců nebo Rakušanů. Nedostupnými milovníky grilování jsou však v Evropě Skandinávci.

*Děkuji za rozhovor.  
Kristina Vacková*

## Špíz z vepřové panenky a nektarinek, přelitý rybízovou marmeládou

Na 4 porce

800 g vepřového masa  
(doporučujeme panenku, bůček anebo kotlety)  
500 g nektarinek  
1 dcl rumu  
3 lžíce blumové nebo rybízové marmelády  
6 stroužků česneku  
cukr, citronová šťáva na dochucení  
mletý pepř, sůl

Vepřové maso nakrájíme na kostky, mírně osolíme, opepříme, lehce potřeme rozetřeným česnekem, zalijeme rumem, uložíme do chladu na cca 2 hodiny.

Po odležení napichujeme spolu s vypeckovanou, na čtvrtiny nakrájenou nektarinkou. Na grilu opékáme do zlatova na pánvi tak, aby se zachovala šťáva z masa.

Vypečenou šťávu smícháme s rybízovou marmeládou. Dochutíme cukrem, popřípadě citronovou šťávou a medem a špízek lehce polijeme.

Jako přílohu doporučujeme šafránovou rýži anebo pita chléb.

## Německá škola v Praze

V květnu rozšířila řady našich klientů v segmentu školství Německá škola v Praze s. r. o. Jsme velmi rádi, že byla vyslovena důvěra právě společnosti Sodexho a že našimi službami budeme moci přispět ke zpříjemnění všedního dne jak žákům mateřské a základní školy, tak samotným zaměstnancům.

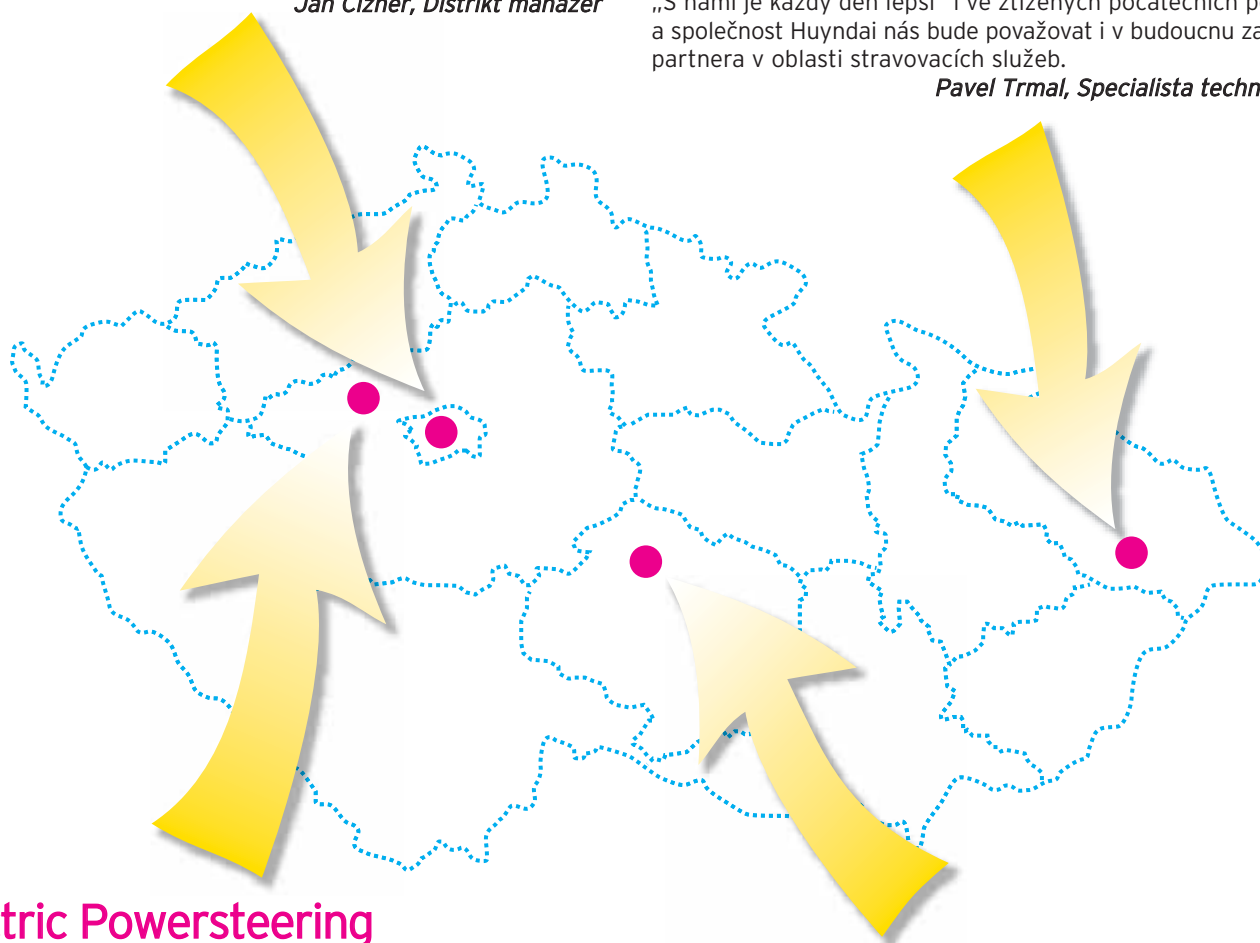
Žákům nabízíme k výběru tři hlavní jídla, z nichž jedno je vždy bezmasé. Pro velké přestávky zajišťujeme produkty vlastní výroby Sodexho a nápoje. Naším hlavním cílem při poskytování služby je především podpora pro vytváření správných stravovacích návyků našich dětských strážníků.

*Jan Cízner, Distrikt manažer*

## Hyundai Motor Manufacturing Czech

Od června tohoto roku se mezi naše významné klienty, tentokrát z automobilového průmyslu, řadí i Hyundai Motor Manufacturing Czech s. r. o. Naše vzájemná spolupráce byla zahájena již 17. března loňského roku, kdy jsme začali poskytovat naše služby v provizorních podmínkách na stavbě této velké automobilky. Zákazníci se stravují v „mobilní“ jídelně, jejíž prostředí nepříliš odpovídá standardním podmínkám. Nicméně náš tým se snaží, aby vytvořil pro zákazníky i tak co nejpříjemnější prostředí. Nabízíme výběr ze tří standardních pokrmů a polévku. V průběhu letních měsíců bude v areálu již dokončované továrny otevřeno ještě dalších pět jídelen; po dokončení stavby by se počet strážníků měl vyšplhat na cca 1500 denně. Pevně věříme, že se nám podaří naplňovat naše motto „S námi je každý den lepší“ i ve ztížených počátečních podmínkách a společnost Hyundai nás bude považovat i v budoucnu za spolehlivého partnera v oblasti stravovacích služeb.

*Pavel Trmal, Specialista technologie výroby*



## Electric Powersteering Components Europe

Od února poskytujeme naše služby ve společnosti Electric Powersteering Components Europe, s. r. o. (dále jen EPCE), která se zabývá výrobou elektrické řídicí jednotky pro posilovače řízení automobilů pro světové automobilky. EPCE je společným podnikem světového koncernu Mitsubishi Electric Corporation a JTEKT Corporation. Společnost JTEKT patří mezi naše klienty od roku 2007.

Více než sto zaměstnanců této společnosti si v prostorách firemní restaurace Sodexho může v době oběda zvolit svůj pokrm výběrem ze čtyř standardních menu, zeleninového talíře a těstovinového salátu. Naši šéfkuchaři zde navíc zajišťují na základě konkrétní objednávky i speciality japonské kuchyně, která se těší i mezi zákazníky jiných firemních restaurací velké oblibě.

*Petr Svoboda, Regionální ředitel pro provoz*

## ARROW International ČR

První červnový týden jsme zahájili poskytování našich služeb ve společnosti ARROW International ČR, a. s., výrobce zdravotní techniky. Společnost Arrow International tak rozšířila řadu našich klientů ve Žďáru nad Sázavou. Více než stovka zákazníků má možnost si v příjemném prostředí firemní restaurace zvolit svůj pokrm z nabídky standardních menu či Fit salátu, součástí služeb je i prodej doplňkového sortimentu. S ohledem na vysoké procento zastoupení žen se snažíme, aby strava svou vyvážeností a lehkostí zaujala právě tuto kategorii našich zákazníků. Standardní nabídka je i z tohoto důvodu zpestřována zeleninovými bagetkami, miskami s čerstvou zeleninou či salátem z čerstvého ovoce.

*Marie Medová, Distrikt manažerka*

# FOTBALMÁNIE ANEB SODEXHO FANDÍ S VÁMI!



I my v Sodexho jsme podleli fotbalové horečce, která naplno propukla 9. června napříč všemi našimi firemními restauracemi. FOTBALMÁNIE! Někteří zahodili tradiční uniformy a místo nich oblékli fotbalové dresy v barvách našeho národního týmu, na hlavy nasadili kšiltovky a týden mezinárodní kuchyně mohl být odstartován.

V pondělí mířila na branku Francie, v úterý španělský tým s mexickými předky, ve středu se fandilo našemu „národáku“, čtvrtek jsme odehráli na domácí půdě (v Rakousku) a pátek završilo Řecko. Naše zákazníci čekali opravdové speciality!



Jen pro chuť jmenujme **Poulet Nicoise** - kuře z jižní Francie na jedné pánvi: Kuřecí stehna pečená s rajčaty na slanině, ochucená česnekem a zalitá vínem; **Steierisches Würzefleisch**, neboli směs brambor a dozlatova orestovaných kostiček vepřového masa s čerstvým křenem; **Tostadas** - tortilly potřené směsí z fazolí, rajčat a slaniny, plněné vepřovým masem a sýrem, zalité zaky-

sanou smetanou a podávané na ledovém salátu, nebo **vepřové grilované Souvlaki z Kréty** - vepřový špíz marinovaný vínem, majoránkou a tymiánem s tzatziky... Sbíhají se vám sliny? Není se čemu divit, a to byla vážně jen ochutnávka!

Pro zlepšení každodenního života našich zákazníků byla vedle gastronomického zážitku připravena i soutěž o fotbalové ceny.

Tentokrát se vyhrávalo v každé firemní restauraci. A ceny byly jak jinak než fotbalové - originální dres značky Puma, stolní minifotbálek, tričko EURO, fotbalová osuška a otvírák ve tvaru fotbalisty. O tom, že akce měla mezi našimi zákazníky velký úspěch, svědčí množství děkovných dopisů, které jsme k naší radosti obdrželi.

Co nás čeká příště? Nechte se překvapit!





## LETEM SVĚTEM VE ŠKOLNÍCH JÍDELNÁCH

Naši dětské zákazníky ve školních jídelnách Sodexho byli také pozváni na malou gastronomickou cestu napříč celým světem. Naší snahou bylo zpříjemnit jim tak každodenní návštěvu školní jídelny nejen zajímavým jídelníčkem, ale i soutěží. Děti mohly ochutnat pokrmy typické pro všechny možné kouty světa a dozvědět se i něco o zemi původu servírovaného pokrmu. Procestovaly tak alespoň pomyslně Rusko, Německo, Čínu, Itálii... až do cílové stanice v České republice. Každý, kdo nám nakreslil či popsal veselou příhodu z cestování, se mohl utkat o jeden z mnoha nafukovacích glóbulů či krokoměř. A aby ani ostatní nepřišli zkrátka, celá akce byla symbolicky zakončena Dnem dětí, kdy od nás již tradičně děti dostaly malé překvapení ke každému obědu.



## SIGNALBUS



Cílem společnosti Sodexho je stát se spolehlivým partnerem a znalcem v oblasti kvality každodenního života. Zejména v oblasti školního stravování to pro nás znamená snažit se pozitivně ovlivnit správné stravovací návyky dětí a vše, co je s nimi spojené. I proto jsme podpořili projekt jednoho z našich dodavatelů.

Projekt Signalbus funguje od roku 1996 a v roce 2000 mu byla udělena Českou stomatologickou komorou licence

k užívání pečeti České stomatologické komory. My jsme proto pozvali Signalbus v 1. etapě do třech školních jídelen, kde poskytujeme naše služby. Dětem zde bylo nejprve zábavnou formou ukázáno, jak správně pečovat o ústní dutinu, a následně jim bylo nabídnuto vyšetření jejich chrupu zdarma. Děti dostaly i tipy, jak se správně stravovat, co škodí zubům nejméně a jak mohou předcházet zubnímu kazu. Sodexho pro tuto příležitost zajistilo občerstvení právě z těchto zdravých a pro zuby šetrných potravin.



## REJ ČARODĚJNIC V ĎÁBLICÍCH



Již se stalo tradicí, že dáblícké pálení čarodějnic se nese v duchu spolupráce společnosti Sodexho a městské části Ďáblice. Stejně jako v uplynulých letech, i letos naše společnost poskytla sponzorský dar, který po gastronomické stránce přispěl k celkové atmosféře tradičního pálení čarodějnic. Tímto darem bylo téměř 150 kg vuřtů, desítky bochníků chleba, hořčice... a samozřejmě úsměv našeho personálu, který po celý svatojakubský podvečer podával tuto „čarodějnickou“ specialitu.



# MANAŽERSKÁ ŠKOLA HEJNICE

Ve dnech 25. - 28. května se konal již 2. ročník Manažerské školy Sodexho, jehož účastníky bylo 25 vybraných zaměstnanců společností Sodexho společné stravování a služby, Sodexho Pass a Altys. Dle slov Darii Lamžové, generální ředitelky společnosti Sodexho společné stravování a služby, je cílem tohoto setkání posílení sounáležitosti k Sodexho, prohloubení vědomí o významu a poslání činnosti společnosti, a na pozadí hodnot a filozofie Sodexho si uvědomit svoji roli ve společnosti.

Manažerská škola vznikla na základě rozhodnutí generální ředitelky Darii Lamžové v roce 2007, již jako vzor posloužil Sodexho Manager Institut (SMI). SMI byl založen již roku 1992 ve Francii a Sodexho se zapsalo do historie tím, že jako jedna z prvních francouzských společností založila vzdělávací institut pro své manažery.

V krásném podhůří Orlických hor se letos setkala opět 25 zaměstnanců, kteří svým potenciálem mohou přispět k rozvoji všech společností. Byly zde vedeny diskuse o úloze manažerské role, o fungování a rozvoji společnosti. Vybraní zaměstnanci tak měli zároveň možnost setkat se s nejvyšším vedením všech společností a dozvědět se spoustu zajímavostí jak o historii společností, tak o jejich ambicích a vizích do budoucna.

**Jak hodnotíte přínos Manažerské školy její účastníci na straně jedné a její spoluorganizátoři na straně druhé? Odpovědi Vám přinášíme v krátkých miniinterview.**



**Veronika Vojkovská,**  
HR manažerka senior

**V čem Vy, jako spoluorganizátorka, spatřujete největší přínosy manažerské školy? Slovo, které provází celý tento projekt, je sdílení... sdílení zkušeností,**

hodnot, poslání, minulosti i ambic do budoucna. Znovu uvědomění si, že nám všem jde o společnou věc a jeden bez druhého jen stěží můžeme něčeho dosáhnout. Třešničkou na dortu tohoto projektu je pozitivními emocemi, důvěrou a otevřeností nabitá atmosféra, která již podruhé, hlavně díky báječným účastníkům, vznikla.

**Na základě čeho vybíráte účastníky? Účastníky nominují jejich nadřízení. Důraz při výběru klademe na potenciál daného zaměstnance, jeho loajalitu ke společnosti a přístup, který většinou přesahuje rámec každodenních pracovních povinností.**

**Přináší i Vám škola nějaké zajímavé podněty? Aplikujete jich nějak v praxi? Samozřejmě. Vedou-li náměty a připomínky účastníků k jejich větší spokojenosti či posílení hlavních cílů projektu, snažím se program přímo na místě přizpůsobit. Stává se tak ještě živějším a přínosnějším. Zároveň jsou tyto náměty velmi cenné pro pořádání dalších ročníků. Všechny nápady, návrhy, připomínky, které samozřejmě nesouvisí jen s programem Manažerské školy, jsou také prezentovány TOP managementu společnosti. Je to pro nás neocenitelná zpětná vazba.**



**Pavlína Gálíková,**  
ředitelka stravovacích služeb

**Co Vám osobně přinesla Manažerská škola v Hejnicích? Dala mi možnost poznat své kolegy a získat nové kamarády. Sodexho společné stravování a služby působí po celé republice, tudíž se s kolegy známe často jen po telefonu či emailu. Byla to opravdu skvělá příležitost poznat se navzájem. Tuto příležitost dokáže ocenit nejen nováček ve společnosti, ale i zaměstnanec, který stejně jako já, pro Sodexho pracuje třeba již 10 let. Jako velmi přínosné hodnotím i prezentace ze strany Sodexho Pass.**

**Jak celkově hodnotíte manažerskou školu v Hejnicích? Byla jsem nadšena! Myšlenka, místo, program i výběr účastníků předstihl má očekávání.**



**Andrea Solnařová,**  
manažerka nákupu

**V čem spatřujete největší přínos manažerské školy v Hejnicích?**

Jednoznačně v oblasti komunikace. Myslím si, že mnozí z nás zde překonali určité komunikační bariéry, které pramení z rozdílné působnosti Sodexho po celé ČR. Denně komunikuji s manažery firemních restaurací a Hejnice mi daly možnost poznat nejen některé tváře na druhé straně telefonu, ale i jejich problémy v každodenním chodu provozu. Do budoucna budeme mít určitě větší pochopení pro potřeby těch druhých.



**Ilona Dibelková,**  
manažerka restaurace

**Jak hodnotíte organizaci Manažerské školy? Vše bylo výborně zorganizováno.**

Velmi zajímavé bylo i samotné prostředí kláštera. Načerpala jsem zde spoustu nové energie pro další každodenní práci.

**Co Vám Hejnice daly? Jiný pohled na Sodexho. Nevnímám jej jen jako poskytovatele služeb společného stravování, ale i služeb facility managementu a také poukázek na služby. Právě poznání kolegů ze Sodexho Pass a Altys bylo velkým přínosem.**



# Zlatá Vařečka

## ZASE NAMÍCHALA VÍTĚZE



Již pátým rokem bojují naši šéfkuchaři o titul „Zlatá Vařečka“, nejvyšší ocenění gastronomických dovedností ve společnosti Sodexho společné stravování a služby.

Sodexho jde s dobou, sleduje nejnovější trendy na poli gastronomie a o tom, že se jí to daří, svědčí každoročně kuchařské umění našich šéfkuchařů.

Ve dvoukolové kuchařské soutěži se v letošním ročníku střetlo jedenáct maximálně dvoučlenných týmů, ze kterých postoupilo šest nejlepších do národního finále. Téma letošního tentokrát znělo „*Ryba ve společném*

*stravování*“. Jako tradičně byly předepsány povinné suroviny - u předkrmu šlo o kuřecí maso a u hlavního jídla o Pangasius filet nebo Filé interleaved mořská štika. Finálové kolo se konalo předposlední červnovou sobotu a výsledkem byly opravdové speciality, které nejen výborně chutnaly, ale i díky profesionálnímu způsobu servírování opravdu báječně vypadaly.

Porota se zastoupením např. regionálních ředitelů pro provoz, marketingové manažerky či manažera hygieny a kvality měla nelehký úkol. Hodnotila se jak kreativita pokrmu, tak atraktivita a chuťové vlastnosti pokrmu. Dalšími hodnotícími kritérii byla hygiena, dodržení předepsaných surovin a časového limitu. I díky těmto vysokým požadavkům předvedli všichni zúčastnění profesionální výkony. Vítězným pokrmem byla Filírovaná prsíčka plněná játrovou fází s jablečným čatní a salátkem, jež servíroval tým z provozu IBC Praha ve složení Martin Jindra a Petr Myška.

1. místo: Tým IBC Praha, ve složení Martin Jindra a Petr Myška
2. místo: Tým ZŠ Generála Píky Ostrava, ve složení Zuzana Jurčíková a Jiřina Janotová
3. místo: Tým ČSOB Praha, ve složení Viktor Kostřica a Jan Bořil



## 8. ROČNÍK HC JUBILEJNÍ BĚH MOKRÁ 2008

Ve dnech 30. - 31. 5. 2008 proběhl již 8. ročník Jubilejního běhu zaměstnanců skupiny Heidelberg-Cement. Tým Sodexho Českomoravský cement byl osloven s žádostí o zajištění rautu pro účastníky tohoto 10-kilometrového běhu po brněnské přehradě. Každý ročník se koná v jiné zemi a účastníci se ho běží z České republiky, Polska, Německa, Rakouska a Slovenska. Pro rok 2008 se stala pořadatelem slavnostního běhu Česká republika, a to při příležitosti 40. výročí zahájení provozu cementárny v Mokré. Sodexho si váží toho, že mohlo podpořit výjimečný sportovní zážitek, a přispělo tak k celkové pohodě nejen zaměstnanců jednoho z našich klientů - Českomoravský cement, a. s., ale i ostatních účastníků z několika evropských zemí.

## SODEXHO PODPOŘILO ŠKOLU TALENTŮ!

Škola talentů je program zaměřený na profesionální rozvoj talentovaných pracovníků hotelového průmyslu z území hl. města Prahy. V rámci tohoto vzdělávacího programu jsou mladým talentům v oblasti hotelnictví předávány poznatky z tohoto oboru, např. z psychologie komunikace se zákazníkem, zásady pohostinství, zvládání náročných situací při jednání s hostem apod.

V polovině května se konala v hotelu Savoy konference v rámci tohoto projektu. Sodexho jako profesionální poskytovatel cateringových služeb bylo osloveno, aby při této příležitosti zajistilo občerstvení. Naše společnost si velmi váží toho, že mohla předvést své umění právě v prostředí současných i budoucích odborníků na poli gastronomických služeb.



Čtyřstranu připravila Jana Pechová, Marketingová specialista

# KOKTEJLY



## - to pravé letní osvěžení

Koktejly. Jen málokdo je nemá rád - vždyť podporují radost, barevnost a pohodu léta a v neposlední řadě i zdravý způsob života. Koktejly jsou nejen velmi vítaným osvěžením při parných letních dnech, ale také vitaminovou bombou, kterou byste měli v těchto dnech dopřát nejen svým dětem, ale i sami sobě. Ale pozor! Namíchat ten správný koktejl tak, aby v něm všechny chutě byly sladěny... To je to pravé umění.

Léto je ten pravý čas na koktejly všeho druhu. K dispozici je celá řada druhů ovoce, proto stačí jen popustit uzdu fantazii nebo se nechat inspirovat u odborníků. Hlídáte-li si v létě linii více než v zimě, ve většině mléčných koktejlů je mléko možné nahradit vodou. A jen na Vás záleží, přidáte-li do koktejlu cukr. Nezapomeňte však, že ten přírodní cukr, který obsahuje čerstvé ovoce, ničím nenahradíte.

### KOUZLO KOKTEJLŮ

Tajemství koktejlů je prosté - jsou vynikající, výživné a lákají již svojí pestrostí barev. Nebojte se experimentovat! Nakupe čerstvé ovoce a zapněte mixér! Umění je koktejl podat tak, aby společnosti vyrazil dech. A k tomu slouží celá řada triků - od nejrůznějších tvarů a barev sklenic, přes různá míchátká a brčka, ozdoby a tácky, až po profesionální šejkry a barmanské vybavení, které ale pro domácí pohodu a zdravý nápoj nezbytně nepotřebujete.

Důležité je ponechat si ty nejpěknější kousky ovoce na samotnou ozdobu koktejlu - můžete různě kombinovat ovoce napíchané

na špejli či použít u dětí tolik oblíbený cukrový okraj skleničky. Nezapomínejte, že oči jedí jako první!

### ČERSTVÉ JAHODY JAKO IDEÁLNÍ SOUČÁST KOKTEJLŮ

Jedním z nejoblíbenějších druhů ovoce jsou bezesporu jahody, které jsou vynikající pro všechny druhy koktejlů, ať už s mlékem, s vodou nebo jako výživný mix.

Jahody mají, stejně jako příbuzné ostružiny, maliny, borůvky nebo angrešt, výrazné čisticí účinky a jsou velmi energeticky výživné. Rovněž se vyznačují vysokým obsahem vody, což je právě pro koktejly ideální, neboť v nápoji zůstane co nejvíce přírodních látek. Jsou bohaté na draslík, a jsou-li právě zralé, obsahují velké množství přírodních cukrů, jež jsou právě vynikajícím pomocníkem při očistě těla.

Na jahody byste proto rozhodně neměli zapomenout při letních koktejlech. Odborníci doporučují jahody i v koktejlech doslazovat medem, nikoli umělým cukrem.



## STRAWBERRY DELIGHT

1 ks manga

4 cl jahodového pyré

2 cl Sour Mixu

Na ozdobu jahoda a limeta

Do skla si připravíme drcený led, do mixéru vložíme drcený led a ingredience. Promixujeme a přelijeme do předem připraveného skla. Ozdobíme a podáváme.

## VIRGIN COLADA - KOKTEJL Z KARIBIKU

3 cl kokosového sirupu

2 cl smetany

4 cl pomerančového džusu

4 cl ananasového džusu

Promícháme v šejkru s ledem, nalijeme do sklenice a ozdobíme čerstvým ovocem.

## COCO CHOCO - jen tak si zahřešit...

2 cl kokosového sirupu nebo kokosového mléka

4 cl smetany

2 cl tekuté čokolády

10 cl mléka

Všechno slijeme do šejkru na kostky ledu a nápoj protřepeme. Přes barové sítko jej nalijeme do vysoké sklenice rovnou na drcený led. Coco Choco ozdobíme čokoládou a plátky čerstvého kokosu.

## GREEN EYES - Nezávírejte oči...

2 cl mandlového sirupu

1 cl blue curacao sirupu

2 cl čerstvé citronové šťávy

10 cl pomerančového džusu

Mandlový sirup, citronovou šťávu a pomerančový džus promícháme v šejkru spolu s kostkami ledu a přelijeme do sklenice na drcený led. Blue curacao přidáme až následně na hladinu nápoje. Na ozdobení použijeme čerstvé ovoce.

## SCHOOL SHIRLEY TEMPLE

10 cl pomerančového džusu

10 cl 7 UP

1 cl Bols Grenadine

Do skla vložíme kostkový led a ingredience. Promícháme míchací lžičkou a vložíme míchátko.

## ALICE

4 cl smetany

2 cl pomerančového džusu

2 cl ananasového džusu

2 cl malinového sirupu

V šejkru s ledem promícháme předepsané suroviny a slijeme do koktejlky.



## MLÉČNÝ JAHODOVÝ KOKTEJL

2 cl sojového mléka

med (nemusí být, pokud jsou jahody dost sladké)

několik kapek citronové šťávy

několik důkladně omytých jahod (asi 100 g)

V mixéru zapracujeme sojové mléko (lze nahradit obyčejným), med, pár kapek citronové šťávy, přidáme kostku ledu a jahody. Hned podáváme, aby nápoj zůstal napěněný.

## MELOUNOVÝ KOKTEJL

V létě je meloun tím nejlepším osvěžením. Obsahuje minimum kalorií, ale hodně vody. Často se však stane, že celý meloun nespotřebujeme, rychle se zkazí a nakonec skončí v koši. Teď máme nové řešení. A osvěžíme se tak hned dvakrát. Na 1800 ml použijeme:

*2700 g červeného melounu*

*120 ml limetové šťávy (asi ze 4 limet)*

*2 lžice cukru*

*mátu nebo meduňku na ozdobu*

Po částech rozmixujeme meloun se šťávou a cukrem dohladka. Nalijeme do skleněného džbánu a dáme vychladit. Do sklenic vložíme rozdrčený led a nalijeme na něj nápoj. Ozdobíme mátou, nebo meduňkou.

## CITRUSOVÝ KOKTEJL

*3 cl grapefruitového džusu*

*3 cl pomerančového džusu*

*1 cl citronové šťávy*

*limetová limonáda na dolítí*

Uvedené suroviny kromě limetové limonády promícháme v šejkru. Nalijeme do poháru a doplníme limetovou limonádou.

## VIRGIN MOJITO

*4 cl limetkové šťávy*

*4 cl cukrového sirupu*

(když nemáme, stačí svařit cukr s vodou v poměru 1:1)

*snítka máty a hodně ledu*

Limetkovou šťávu, sirup a mátu dáme do větší sklenice a lžící trochu rozmačkáme. Dosypeme ledem a zalijeme chlazenou vodou.

## MLÉČNÉ KOKTEJLY

Mléčné koktejly jsou oblíbené hlavně u dětí, a to i proto, že do této kategorie spadají i koktejly zmrzlinové. Podívejme se na mléčné koktejly, jež si můžeme vyrobit sami doma, kombinací ovoce a mléka či vody. Příprava je jednoduchá a skutečně rychlá. Stačí jen ovoce důkladně opláchnout, popřípadě nakrájet na menší kousky, vložit do mixéru a přidat podle chuti a požadované konzistence mléko nebo vodu. Na mléčné koktejly jsou vynikající již zmíněné jahody, banány, mix exotického ovoce, jako je například mango, ale také ostružiny a další lesní plody, rybíz, který má zvláštní, trpkou příchut'. Nebojte se experimentovat, fantazii se meze nekladou. Záleží jenom na Vaší chuti!

## ČERSTVÉ OVOCNÉ ŠŤÁVY

Existují druhy ovoce, které se s mlékem příliš nemixují a ideální je vymačkat jejich přírodní šťávu. Například pomeranč nebo jablko jsou pro kombinaci s mlékem nevhodné. Pomeranče jsou navíc dostupné po celý rok, proto by šťáva z nich, kombinovaná s jiným ovocem, mohla být pravidelnou součástí vašeho snídaňového stolu. To stejné platí i o jablkách. A pokud jde o kombinace do koktejlů, nebojte se ani zde variovat. Sklenice se zdobí jedním plodem, z něhož je koktejl vyroben.

## JABLKA VE ŠŤÁVÁCH A KOKTEJLECH

Jablka pro nás byla dlouhou dobu nejběžnějším ovocem. V posledních letech se ale situace změnila a podle pěstitelů Karla Kotyšana stále více Čechů konzumuje citrusové plody (zde se vyrovnáme i Evropské unii) na úkor jablek.

Na koktejly použijte rovněž jablka od přírody sladší a před rozmixováním je lepší nakrájet je na menší kousky. Jablka jsou skvělým zdrojem vitaminů. Nejlépe jsou na tom všechny odrůdy jablek skladovaných - ty mají nejvíce vitaminů, vápníku a pektinu. Právě pektin, který jinak najdeme např. v mléce, odbourává v těle přebytečný cholesterol. Čím se jablka skladují déle, tím více mají pektinu. Pro přípravu koktejlů je velmi dobré jablka kombinovat například s mrkví nebo červenou řepou. Oboje je nejen velmi zdravé, ale v kombinaci se sladkou jablečnou šťávou dostávají koktejly vynikající a zvláštní příchut'. Podávejte vychlazeně!

*Kristina Vacková*

## ATOMIC FREEZE

*10 cl jablečného džusu*

*10 cl ananasového džusu*

*4 cl jahodového pyré*

*0,25 cl mandlového sirupu*

*Na ozdobu koktejlů: třešeň, ananas a snítka máty*

Do skla si připravíme drcený led, do mixéru vložíme drcený led a ingredience. Promixujeme a přelijeme do předem připraveného skla. Ozdobíme a podáváme.

## „VÁŽÍM SI PŘEDEVŠÍM ZÁZEMÍ...“

*Petr Halama pracuje u společnosti Sodexho od roku 2002 a od 1. září 2006 působí na pozici Manažera kvality. Povolání je pro něho koníčkem a svůj profesní život si bez kuchařské vařečky nedokáže snad ani představit. Čeho si váží na společnosti Sodexho? Odpověď je jednoduchá a velice snadná - zázemí..*

**Kde to všechno začalo a odkud ses dostal až do Sodexho?**

Začínal jsem doma vařit s tátou a profesně jsem se vaření začal věnovat ve svých 15 letech, tedy od roku 1994, v hotelu International. Zde jsem získával jak teoretické, tak i praktické zkušenosti. Pomáhal jsem všude, kde se dalo: v cateringu, ve studené kuchyni, v cukrárně, řezničárně, ale i s mytím nádobí. Po vyučení jsem zde krátce pracoval a potom se „přizívoval“ v cateringu různých společností. Vítr mě mimo jiné zavál také do Mladé Boleslavi do steakhouse, který se tenkrát nově otvíral; Poté do La Romantica mediterráně restaurant, pracoval jsem i v různých „hospodách“ a` la carte... mezitím zase v nějakých cateringových společnostech a pak hurá do Sodexho...!

**Co vlastně znamená Manažer kvality společnosti Sodexho a co se od něj očekává?**

Od manažera kvality se očekává zkvalitňování služeb, být všem kolegům k dispozici a být připraven poradit, pomoci a být v předstihu před ostatními.

**Co pro tebe samotného znamená pojem „kvalita“?**

Kvalita je velmi subjektivní pojem, u něhož záleží na samotném hodnotiteli, protože žádné jasné měřítko není. Kvalitu můžeme hledat ve všech možných směrech - v oblasti gastronomie, u samotných surovin a ingrediencí, v oblékání, v osobním životě, ale je důležitá třeba i pro ten intimní ☺! Vnímám, že v poslední době se kvalita stává důležitým pojmem pro naše strávníky, spotřebitele obecně, někdy vítězí i nad cenou.

**Existuje něco, co bys chtěl ve své práci změnit?**

Nemám potřebu nic měnit, ale chci se neustále zdokonalovat, a tím ovlivňovat i svoje kolegy, ať je to prostě každý den lepší ☺...

**Jak můžeš ve své stávající pozici využít svých předchozích zkušeností?**

Hodně - chci podpořit, rozvíjet a předávat know-how svým kolegům...

**Jak a kde se zrodila myšlenka věnovat se „kuchařině“?**

Jak jsem už řekl, k vaření jsem tíhnul už od mala, ale 100% v mých 12 letech, kdy jsme bydleli s tátou sami dva... On je skvělý kuchař a cukrář - amatér. Dva chlapi v chalupě ☺

**Jakou kuchyni a pokrmy ve svém osobním jídelníčku preferuješ?**

(usmívá se - pozn. autora) Nejím, ale pitný režim dodržuju. Klasickou, nápaditou v netradičním pojetí. Hlavně maso.

**Jaký je tvůj názor na úroveň české gastronomie?**

Skvělá, ale vše může být vždy lepší. Stává se hlavně ve světě známou a za to díky všem, kteří tomu pomáhají.

**Je pro tebe opravdu práce koníčkem nebo jsou tu ještě i koníčky další?**

Rodina a trochu fotbalu. Tetování, extrém... Den má bohužel jen 24 hodin a měsíc 30 dní, potřeboval bych víc!

Děkuji za rozhovor (dh)



# Nové trendy ve vaší kuchyni



Současným trendem je nová úprava masů tzv. suchou cestou. Maso se nemarinuje klasicky s využitím oleje, ale novým způsobem, kdy kořenící směs vmasírujeme (vetřeme) do masa. Firma Unilever Foodsolutions pro tuto úpravu vytvořila řadu kořenících přípravků Knorr složených z čistě přírodních ingrediencí.

Kořenící směsi lze použít i pro úpravu zeleniny, brambor apod. Díky **intenzivní vůni** a stoprocentně **přírodnímu složení** dodají připravovaným pokrmům **vynikající chuť**.



*Váš partner v gastronomii*