

Gastronomické služby

Catering

Igor a Andrea Mašínovi, Jan Majzlík, Roman Kohout, Daniel Kubík a Petra Tomancová



Zástupce Lestari paní Nela Byrt předává certifikát_Jakub Kvapil

SUMÁŘ

Naše společnost již přes 19 let zajišťuje gastronomické služby v areálu Safari Parku Dvůr Králové. S příchodem léta jsme přebraли certifikát od neziskové organizace LESTARI. Jednalo se o první zlatý certifikát v České Republice určený pro restaurační zařízení, která nepoužívají 100 % palmový olej a chovající se zodpovědně k životnímu prostředí. Podařilo se nám finalizovat přípravy na přístavbu a rekonstrukci Restaurantu Lemur a hotelu Safari Lodge. Na podzim proběhla změna loga a názvu naší společnosti na SAFARI GASTRO s.r.o., abychom doplnili celkové vyznění všech subjektů v parku. Rok 2017 navázal na úspěch roku 2016, co se týká tržeb a průměru na návštěvníka, i když návštěvnost byla nižší než v loňském roce.

Restaurant Lemur

Před začátkem sezóny jsme vyklidili expozici trnoperů a želv paprscitých, abychom stavebně posílili betonové základy pro plánovanou přístavbu patra. Poté jsme tento prostor připravili pro naše nejmenší návštěvníky. Vznikl tak dětský koutek, který byl během letních měsíců hojně využíván. Do jídelního lístku jsme zařadili pštosí maso z české pštosí farmy Studánka firmy Krejny a dále jsme rozšířili portfolio afrických lahvových piv. Opět jsme během letní sezóny využívali brigádníků z Ghany, bubeníka Camaru z Guiney a sochařku Maudy Muhoni ze Zimbabwe.

Začátkem září začala plánovaná rekonstrukce. Restaurant Lemur funguje od roku 1999, ale budova byla pouze přízemní a zázemí našemu rozvoji již neodpovídalo. Tudíž začala úprava a dojde ke zvýšení o patro a částečné rozšíření nad hotelovou část.

Fast food Restaurant Lemur

Také samoobslužnou část jsme obměnili. Novou podobu dostalo nasvícení celého prostoru fast foodu. Vzhledem k africkým dekoračním předmětům jsme volili jednoduché žárovky na dřevěných žebřících - nápad, který byl čerpán z černého kontinentu. Sortiment jsme rozšířili o výrobky královédvorské firmy Carla spol. s r.o., která vyrábí čokolády.

V letních měsících (červenec, srpen) jsme nově nabízeli zaměstnanecké stravování v salonku. Výběr ze dvou menu byl připraven na samoobslužné lince a zaměstnanci parku se tak mohli sami obsloužit a urychlit dobu strávenou na obědech.

V zázemí firmy jsme v roce 2017 nic zásadního neměnili. Rozšířili jsme pouze skladovací prostory o kontejner, který máme v technické části zahrady a využíváme ho na zboží od našich dodavatelů.



Restaurant Lemur-samoobslužná část s novým osvětlením_Andrea Mašínová

Restaurant Kibo

Je druhým největším provozem v areálu. V přízemí je občerstvení a v patře terasa s nádhernou vyhlídkou. Zde podáváme samoobslužnou formou pizzu a pastu z našeho domácího těsta. V roce 2017 jsme v tomto provozu nainstalovali boční chránící plachty, aby se terasa mohla využívat i při nepříznivém počasí.

Další občerstvení v areálu ZOO

- Café KAREN - kavárna v secesní Neumannově vile, káva z Keni z míst, kde žila Karen Blixen
- Food & Drink GWANDA
- Grill & bar GWANDA - grilovaná uzená kýta
- Burger Grill LEOPARD - výběr „našich domácích“ hamburgerů
- Food & Drink TEMBO – „naše domácí“ bramboráky v různých obměnách
- Točená zmrzlina / café & ice cream TIÉBÉLÉ
- Točená zmrzlina / café & ice cream KIBO – u největšího dětského hřiště v areálu
- Café TWIGA - „naše domácí“ trdelníky
- Restaurant KIFARU – třetí největší občerstvení v zoo u výběhu nosorožců
- Točená zmrzlina / café & ice cream KIFARU
- Food & Drink SIMBA

Můžete se u nás setkat s těmito logy:



Africké speciality, piva a vína, likéry Amarula, sušené maso biltong



Pokrmu označené tímto logem připravujeme přímo v zoo při použití našich receptur



Chováme se zodpovědně! používáme vratné kelímky CHOMBO a dřevěné příbory
vaříme s použitím nových, úsporných technologií, již několik let nepoužíváme palmový olej, třídíme
odpad, používáme elektromobily

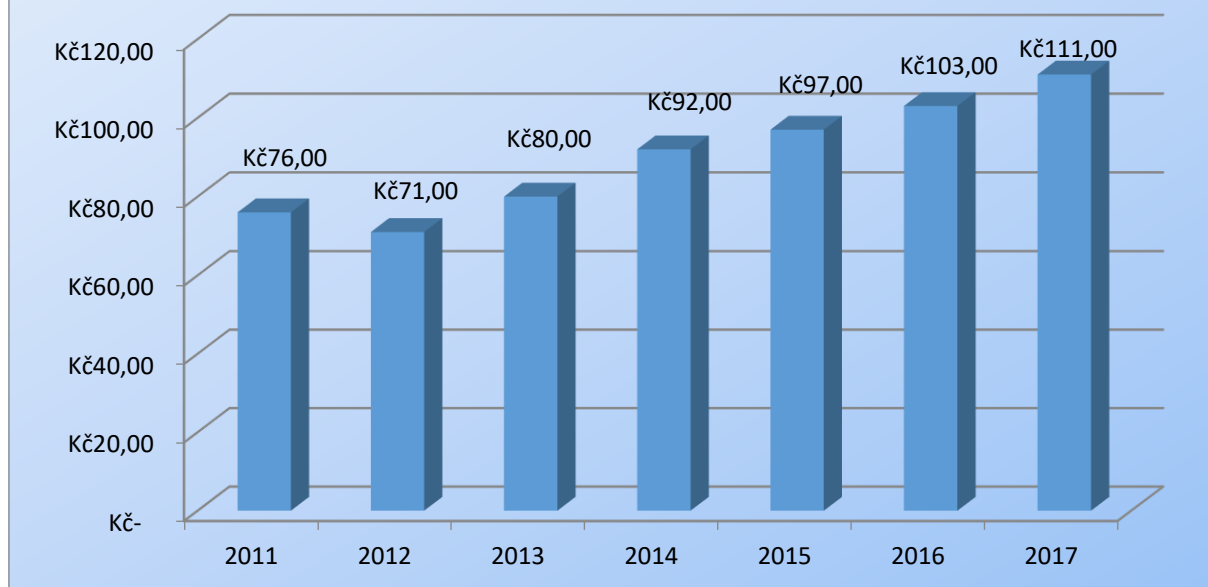
Naše další služby a reference

V naší zoo jsme letos připravovali také spoustu firemních akcí, z toho asi nejprestižnější byl slavnostní oběd v Neumannově vile pro účastníky akce Burn horns save rhinos.

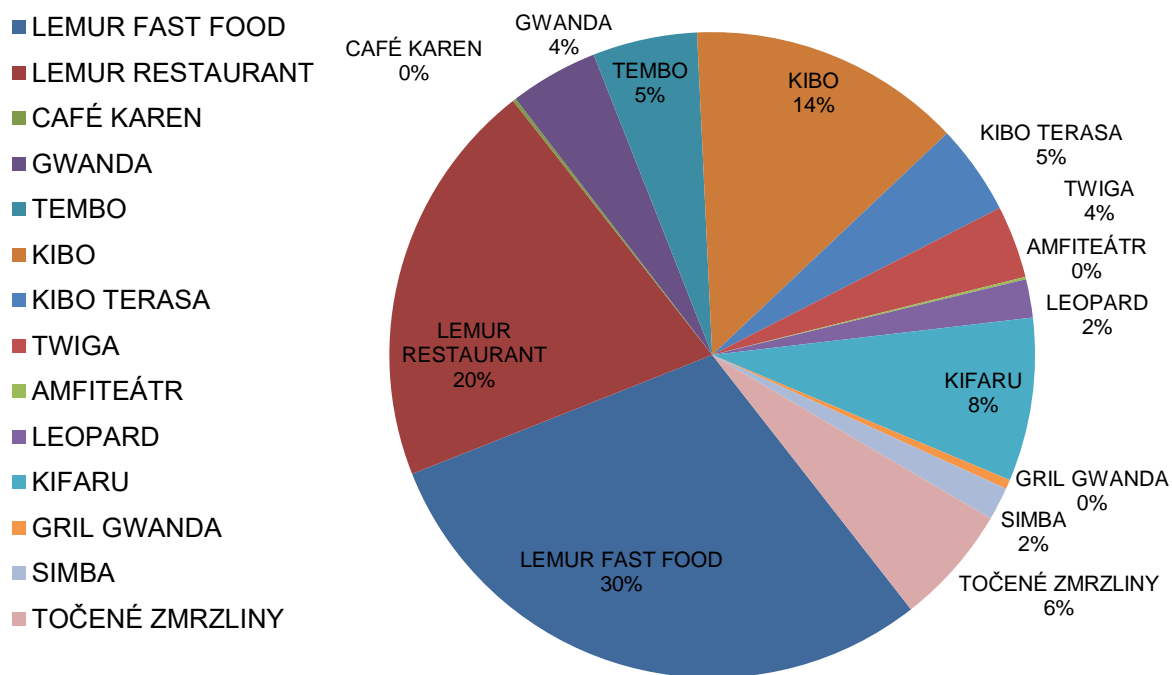
Spokojenost partnerů a jejich hostů je pro nás vždy na prvním místě a s našimi službami byly mimo jiné spokojeni:

ČSOB a.s., Královéhradecký kraj, JASS a.s., CARLA spol. s r.o., MAS Královédvorsk, Lemon production s.r.o., Chládek a Tintěra, Pardubice a.s., VP AGRO spol. s r.o., SWELL a.s., Stavební společnost PKP Jaroslav Pavelka, MILCOM a.s., Coca-Cola Česká Republika, Kooperativa a.s.

Průměrná tržba na návštěvníka



Přehled tržeb 2017 - jednotlivé provozy



Naše další služby a reference

Cateringové služby jsme vzhledem ke spoustě práce v zoo velice omezili, ale i tak jsme letos pár hezkých akcí připravili. Spokojenost partnerů a jejich hostů je pro nás vždy na prvním místě.

ČSOB a.s., Královéhradecký kraj, JASS a.s., CARLA spol. s r.o., MAS Královédvorsk, Lemon production s.r.o., Chládek a Tintěra, Pardubice a.s., VP AGRO spol. s r.o., SWELL a.s., Stavební společnost PKP Jaroslav Pavelka, MILCOM a.s., Coca-Cola Česká Republika, Kooperativa a.s.



QR talíř + příbor

CHUTĚ A VŮNĚ Z DOMOVA I AFRIKY



Zleva: Harwot Linda, Nováková Simona, Němcová Věra, Kabátová Šárka, Zajícová Klára, Novák Bohuslav, Gáborová Marie, Krutský Jiří, Odstrčilíková Milada, Hermanová Monika, Špůrová Ivana, Šimková Vladimíra, Mašínová Andrea, Korabská Iveta, Kubík Daniel, Sedláková Marie, Mašín Igor, Fiala Petr, Tomancová Petra, Kollár Jan, Klejšmidová Hana, Kohout Roman, Novák Petr, Herzogová Renáta, Krákorová Irena, Reilová Diana, Bodlák Jiří, Majzlík Jan_Natálie Mašínová