

Gastronomické služby a Catering

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



Baobab Boma Bistro. (sj)

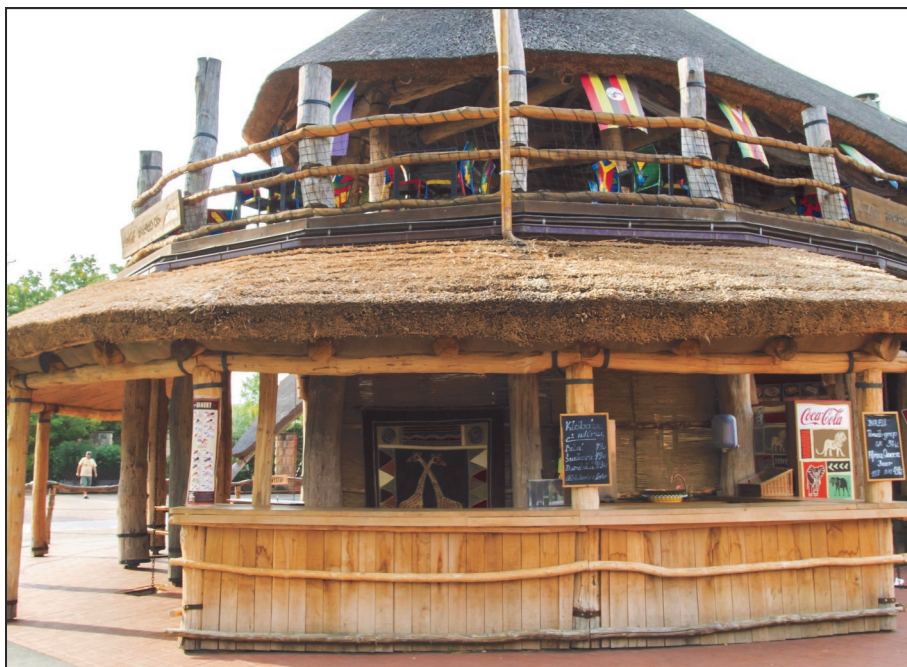
V roce 2019 se završila dvě desetiletí vzájemné spolupráce SAFARI GASTRO a Safari Parku Dvůr Králové. Byl to po všech stránkách rok úspěšný. V rámci areálu jsme otevřeli několik nových provozů, které návštěvníci a hosté začali ihned hojně využívat. Rok po otevření byl Safari pivovar vyhodnocen agenturou Czech Tourism jako DestinaCZe roku 2019 v České republice. Na závěr roku jsme spolu s Plzeňským Prazdrojem uvařili pivo African Coffee Stout, které se spolu s odkazem na nový DMS projekt „Na nosorožce“ čepovalo ve více než 1 200 restauracích v České republice a na Slovensku.

V dubnu jsme pro hosty Safari kempu dokončili a otevřeli Tsavo bar, jehož základem je zázemí sestavené ze 3 kontejnerů a velká terasa s výhledem na expozici zvířat – pakoňů, zeber, žiraf, antilop, pštrosů a perliček. S ohledem na počasí začínal provoz baru brzy ráno snídaněmi a večer končil tak, aby nerušil noční klid stanů, které jsou v jeho těsném sousedství. Pohoda a klid tohoto místa jsou zcela hmatatelné a odlišné od ostatních gastro provozů v areálu parku, kde se během dne občerstvují tisíce návštěvníků. V Tsavo baru čepujeme pivo z našeho Safari pivovaru, dále jsou v nabídce míchané nápoje, jihoafrická vína a domácí limonády pro děti. Jedná se o jedno z nejautentičtějších míst resortu, pokud jde o podobnost s kempy v daleké Africe.

V našem nejprestižnějším provozu, tj. Safari pivovaru se v lednu a únoru poprvé konal Grand Restaurant Festival (s tématem menu: Leonardo da Vinci). Průběh letní sezóny zde byl daleko poklidnější než v roce 2018 i díky tomu, že snídaně kempových hostů už nyní probíhaly na Tsavo baru.

Safari pivovar spolu s Plzeňským Prazdrojem a NATURA VIVA z.s. založil projekt „Na nosorožce“, jehož cílem je maximálně přispívat na ochranu přírody a podporu chovu nosorožců.

V červnu 2019 jsme dokončili úpravy interiéru a výdejního pultu v Baobab Boma bistru, který se nachází v patře nad vchodem do safari parku a je přístupný jak z areálu, tak i pro akce z parkoviště. Zde jsme se snažili zákazníkům nabídnout zcela odlišný sortiment, než jaký naleznou v restaurantu Lemur a v Safari pivovaru. Základ menu v Baobab Boma bistru tvořila různě zpracovaná zelenina, těstoviny a luštěniny. Vždy pouze jedno jídlo z denní nabídky obsahovalo maso. K dostání zde bylo také naše pivo, džusy z čerstvého ovoce a dezerty ze sousedící kuchyně. Tento provoz není určen pro davy návštěvníků, ale pro ty z nich, kteří ocení odlišný typ stravování i při návštěvě našeho parku.



Shira Market . (sj)



Tsavo bar. (im)



DestinaCze 2019. (sj)

Velice zatížený prostor kolem restaurantu Kibo jsme se snažili vyřešit nově otevřeným provozem Shira Marketu, kde jsme jako hlavní sortiment zvolili čerstvě douzené klobásky v několika druzích. Dále zde bylo v nabídce naše pivo, Birell a výběr nealkoholických nápojů.

Další občerstvení v areálu parku:

- Café KAREN - kavárna v secesní Neumannově vile s kávou z Keni z míst, kde žila Karen Blixen
- Burger grill GWANDA - výběr z několika druhů hamburgerů
- Food & Drink LEOPARD – langoše
- Food & Drink TEMBO – „naše domácí“ bramboráky v různých obměnách
- Restaurant Kibo / Pizza & pasta Ithala – „naše domácí“ pizza a těstoviny
- Točená zmrzlina / café & ice cream KIBO – u největšího dětského hřiště v areálu
- Café TWIGA - „naše domácí“ trdelníky
- Restaurant KIFARU – třetí největší občerstvení v areálu u výběhu nosorožců – hotová jídla
- Točená zmrzlina / café & ice cream KIFARU
- Točená zmrzlina / café & ice cream & drink SIMBA

V Safari Gastro se setkáte s těmito logy:



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



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



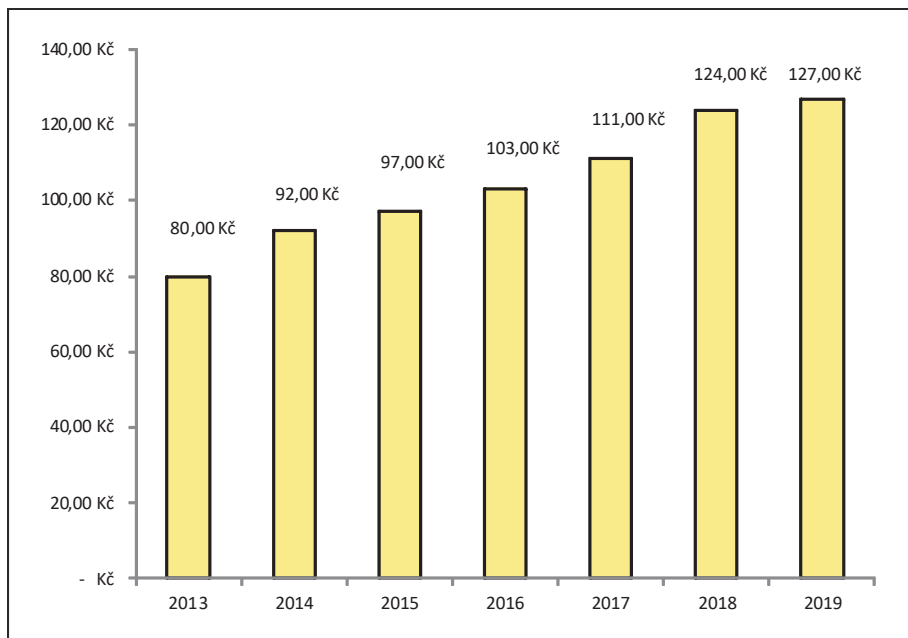
Chováme se zodpovědně! používáme vratné kelímky CHOMBO a dřevěné příbory, vaříme s použitím nových, úsporných technologií, již několik let nepoužíváme palmový olej, třídíme odpad, používáme elektromobily

Naše další služby a reference: Cateringové služby v areálu i mimo areál parku: ČSOB a.s., PPG Deco Czech a.s., Královéhradecký kraj, Chládek a Tintěra a.s., JASS a.s., MAS Královédvorsk, Lemon production s.r.o., VP AGRO spol. s r.o., SWELL a.s., ZŠ Strž, Stavební společnost PKP Jaroslav Pavelka, MILCOM a.s., Coca-Cola ČR, Kooperativa a.s.

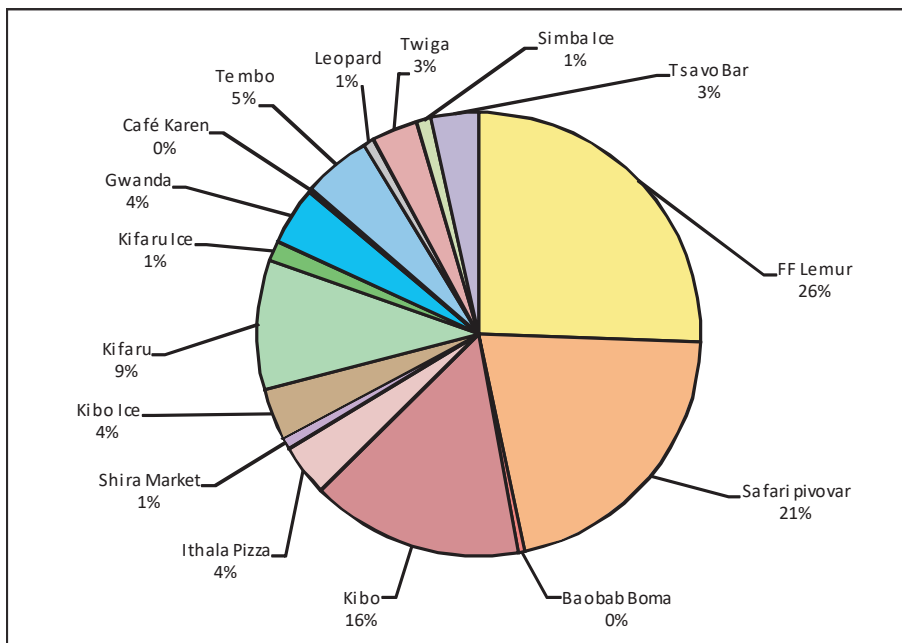
Spokojenost našich partnerů a jejich hostů je pro nás vždy na prvním místě.



Průměrná tržba na návštěvníka v letech 2013 - 2019 (v Kč)



Podíl jednotlivých provozů na tržbách v roce 2019



Zaměstanci Safari Gastro (zleva): Kloučková Jiřina, Punar Jiří, Buřičová Zuzana, Rumanovská Lenka, Mašínová Andrea, Marešová Gabriela, Šímková Vladimíra, Holíčová Jaroslava, Gáborová Marie, Novotná Nikol, Štefanová Nela, Bakešová Jana, Řehák Václav, Kubík Daniel, Dyjak Jaroslav, Macíková Adéla, Šleis Radek, Kohout Roman, Mašín Igor, Majzlík Jan a Bodlák Jiří.