

Igor a Andrea Mašínovi, Jan Majzlík, Jiří Bodlák, Pavel Červinka, Daniel Kubík a Petra Tomancová



Nový Restaurant Lemur_ateliér ADIP

SUMÁŘ

Asi nikoho nepřekvapíme tvrzením, že rok 2020 byl i pro nás plný překvapení a nástrah. Tak jako bylo šokující jaro, kdy jsme poprvé po 22 letech provozování gastronomických služeb v areálu safari parku zažili jeho kompletní uzavření, tak poté letní měsíce, a především červenec ukázal, kam až sahají naše mantinely v kapacitě návštěvnosti, výši tržby a průměru útraty na návštěvníka. Bohužel na podzim náš park pandemie opět uzavřela a museli jsme nejen zrušit všechny plánované firemní akce, ale také dlouhodobě plánovanou „Gastronomickou cestu do Afriky po stopách H+Z“. Přes všechny tyto překážky jsme udrželi celý tým potřebný k celoročnímu chodu firmy pohromadě. Projekčně jsme také zvládli připravit dvě velké stavby, které přinesou zásadní změny v našich službách pro všechny návštěvníky a hosty Safari Park Resortu.

Začátek roku přinesl gastronomický úspěch v podobě naší účasti v Grand Restaurant Festivalu, jehož motto bylo zřejmě předzvěstí celého roku - “2020 SCI-FI?” Ale v tu chvíli jsme to ještě netušili ... Náš šéfkuchař Pavel Červinka se na všechna menu se svým kuchařským týmem skvěle nachystal a do konce února jsme přivítali bezmála stovku hostů, které lákalo gastronomické neznámo. V půlce března přišel skutečný šok – zavřen byl celý areál a s ním veškeré naše provozy! Během dubna jsme tudíž měli poprvé dostatek času na přichystání letní sezóny. Pár dnů před květnovými svátky jsme skutečně mohli otevřít a začal kvapík, který vygradoval v červenci, ve kterém jsme meziročně navýšili návštěvnost a také tržby bez mála o 20 %! Takový nárůst byl nečekaný a prověřil nás na všech provozech, zvláště, když jsme museli nechat nový provoz Baobab Boma Bistro vyčleněný pouze pro zaměstnanecké stravování z důvodů oddělení od návštěvníků.

Na místech, kde jsme se rozhodli pro změnu sortimentu se to velmi osvědčilo. Především bagely u Levhartů chutnaly a počet hostů se tam meziročně podstatně zvýšil. Druhým rokem fungující Tsavo bar v Safari kempu opět potvrdil svoji oblíbenost a rozhodli jsme o jeho zvětšení do příští sezóny. Také pro Restaurant Lemur v současné podobě to byl poslední rok a pilně se pracovalo na projektu, který krom celkové kapacity sezení zásadně navýší průchodnost výdejní linky.



Starý objekt Šumákárny_Igor Mašín

Projekt nové Safari Factory_ing. Adéla Dvořáková

Začátkem roku se definitivně rozhodlo o využití stavby, která je tou první budovou směrem od města. Během pár let se zde postupně vybudují sklady, byty pro zaměstnance Safari Gastro a pokusíme se navázat na historické využití, tj. obnovení výroby nealko nápojů. Díky tomu postupně uvolníme veškeré prostory v hospodářské části pro využití safari parku. Také pro kuchyň bude mít tento areál zásadní význam. Díky velkokapacitnímu chladicímu a mrazicímu boxu budeme moct vybraný sortiment jídel u nás dle našich receptur připravit v zimních měsících a v těch letních pouze šetrně regenerovat. Neměli bychom se tak v létě dostat pod tlak díky neustálému nedostatku personálu a gastro zařízení a prostor na výrobu jídel. Nabídka ubytování nám ostatně také pomůže tento problém řešit. Poslední využití stavby volně naváže na přínos Safari pivovaru, který v tomto roce přispěl Na nosorožce! částkou přesahující 80 tisíc Kč. Produkty ze Safari Factory by tuto částku pomohly výrazně zvýšit a podpořit zvířata, která to budou nejvíce potřebovat.



Pivní lázeň v Safari spa_Richard Dvořák

Další občerstvení v areálu parku:

- Café Karen - kavárna v secesní Neumannově vile s Keňskou kávou z míst, kde žila Karen Blixen
- Burger grill Gwanda - výběr z několika druhů hamburgerů
- Food & Drink Leopard - slané a vegetariánské bagely
- Food & Drink Tembo - „naše domácí“ bramboráky v různých obměnách
- Restaurant Kibo / Pizza & Pasta Ithala - „naše domácí“ pizza a těstoviny
- Shira Market – výběr několika druhů Hot dog
- 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, Jihoafrická vína, likér Amarula, sušené maso Biltong, Namibijské maso



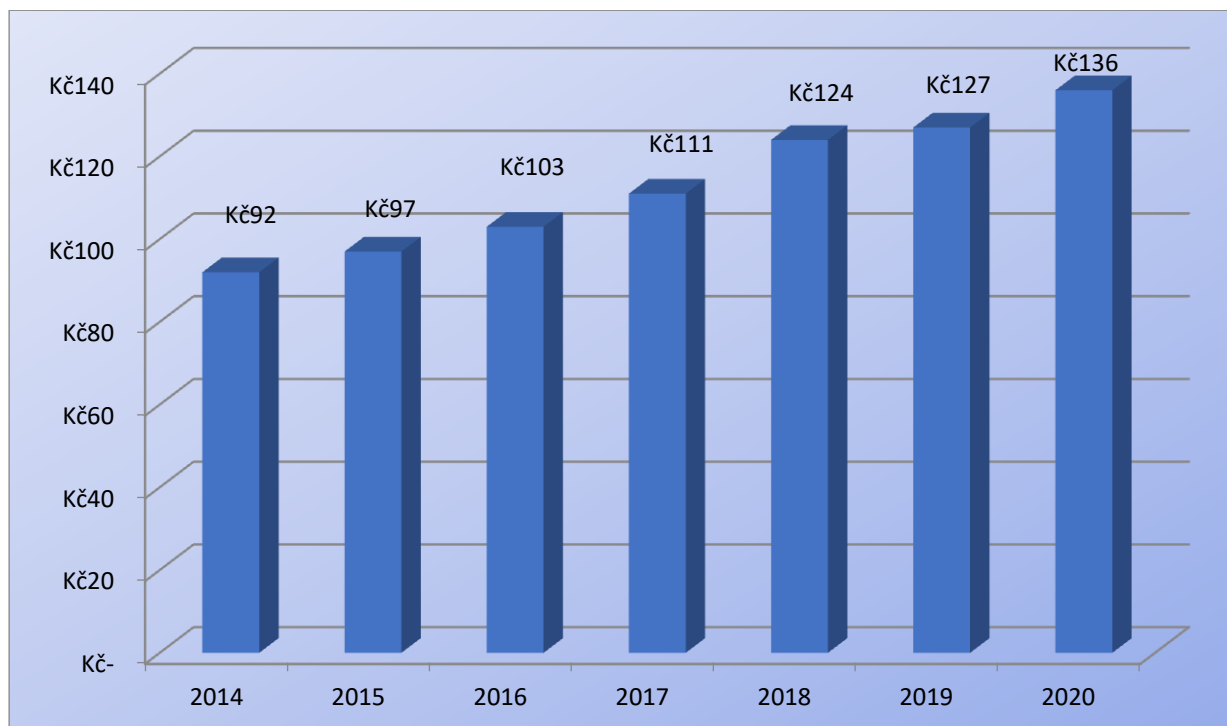
Pokrmu označené tímto logem připravujeme přímo v areálu s použitím našich receptur



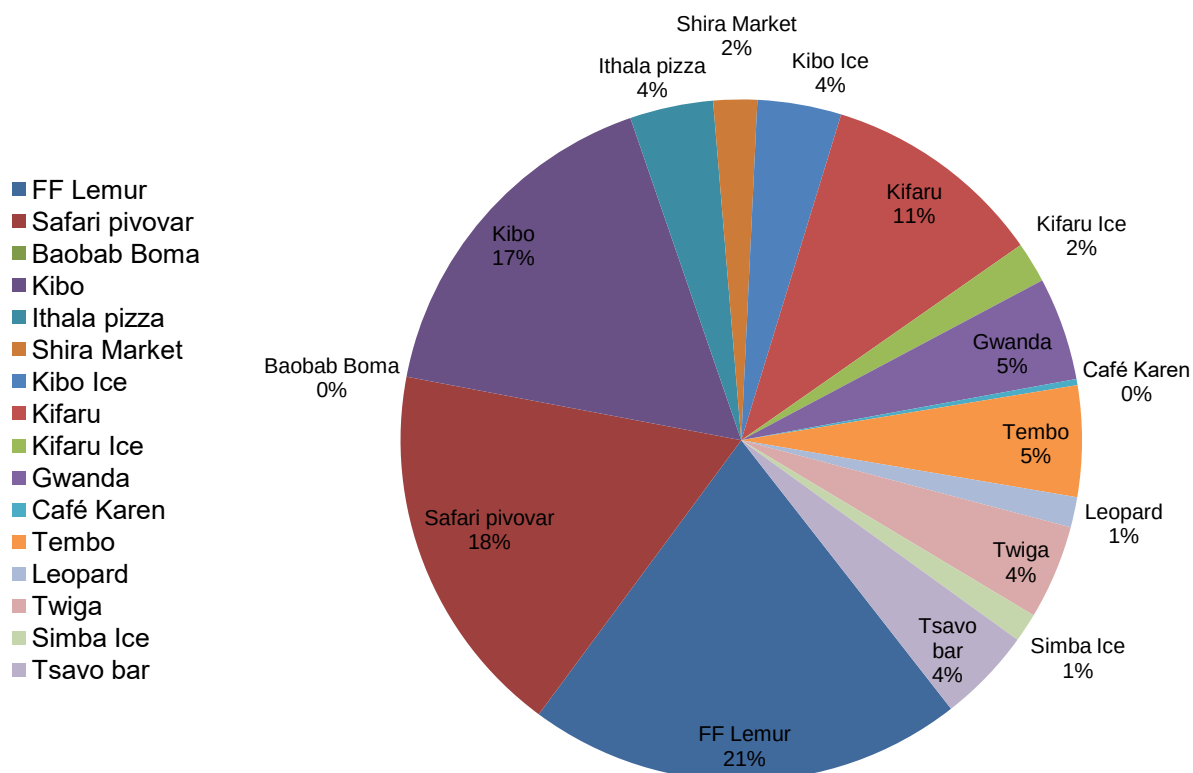
Snažíme se chovat zodpovědně! používáme vratné kelímky CHOMBO, dřevěné přebory, papírové talíře, kelímky a brčka, vaříme s použitím nových, úsporných technologií, již dlouhodobě nepoužíváme palmový olej a neodebíráme žádný sortiment s ním, maximálně třídíme odpad ve všech provozech a používáme dle možnosti elektromobily.



Průměrná tržba na návštěvníka



Přehled tržeb – jednotlivé provozy





Šéfkuchař naší firmy Pavel Červinka_Simona Jiříčková



Zleva: Saša Gerasimjuk, Nikol Novotná, Adéla Kavanová, Andrea Mašínová, Daniel Kubík, Jan Majzlík, Jiří Bodlák, Pavel Červinka a Igor Mašín