

**Gastronomické služby / Catering**  
Igor a Andrea Mašínovi, Jan Majzlík, Pavel Červinka



Kuchaři z Keni - zleva Robert Thaiya, Juliana Matiku, Lilian Chebet a William Akhunza. (sj)

**Leden roku 2022 rozhodně nenapověděl, že celý rok bude ve znamení měsíčních rekordů v návštěvnosti a tržeb. V prvním čtvrtletí jsme konečně mohli absolvovat zážitková menu „Gastronomické stopy Africké cesty Jiřího Hanzelky a Miroslava Zikmunda“. Každý týden jsme se vydali do jiné Africké země na jejich trase – tedy pouze připomínkou místních jídel, která tam mohli naši známí cestovatelé ochutnat. V létě jsme přivítali poprvé kuchaře z Keni.**

Po „Covidových“ letech byl úvod roku 2022 poznamenán začátkem války na Ukrajině. Pro naši firmu je to o to citlivější, protože z Ukrajiny pochází více našich kolegů. Několikrát jsme vyrazili s dodávkou potřebných věcí darovaných Dvorskými občany na hranice.

Po zimní pauze se opět rozeběhla rekonstrukce bývalé „Šumákárny“ na Safari Factory, kde kromě bytů pro naše zaměstnance budujeme další zázemí pro výrobu našich produktů.

Poslední dubnový víkend jsme otevřeli veškerá občerstvení s výjimkou Tsavo baru a zahájili tak nejúspěšnější sezonu v historii naší firmy. Překonali jsme „o parník“ všechna čísla, která překonat šla.

Během května jsme vyřídili hlavně díky panu konzulovi Adamovi Pišosovi poslední formality pro červnový přílet kuchařů z Keni, kteří poté celé léto pomáhali v naší kuchyni a na Tsavo baru v kempu.

Naučili se od našich kuchařů částečně přípravu české kuchyně a naopak poradili s autentickými recepty jídel z Afriky. Během letních měsíců vše fungovalo podle našich představ i s provizorně otevřeným provozem Hyena Food, které jsme hned po sezóně začali rekonstruovat.

V říjnu se již tradičně náš park proměnil v krásně nasvícenou plejádu masek a dýní v „Týdnu duchů“ a dokonce jsme během něj pokořili denní návštěvnický rekord tohoto roku.

Na konci roku také proběhlo velké množství firemních akcí, které v předchozích letech prakticky nemohly probíhat v důsledku epidemických omezení. Již mnoho let spolupracujeme se Střední školou gastronomie a služeb z Nové Paky a praxi u nás mají studenti v oborech kuchař/číšník a pivovarník/sladovník. V prosinci jsme za tuto spolupráci získali ocenění Královéhradeckého kraje.



Staronová stavba Safari Factory. (im)

## Další občerstvení v areálu parku:

- Café Karen - kavárna v secesní Neumannově vile s Keňskou kávou z míst, kde žila Karen Blixen
- Steak House - steaky, ryby a zelenina na grilu
- Food & Drink Leopard - výběr uzenin / Food & Drink Tembo - různé druhy hamburgerů
- Hyena Food - točená zmrzlina, nápoje, pop corn
- Restaurant Kibo - jídla z naší kuchyně
- Pizza & Pasta Ithala - „naše domácí“ pizza a těstoviny
- Shira Market - speciální výběr Hot dogů
- Točená zmrzlina / Café & Ice Cream Kibo - u největšího dětského hřiště v areálu
- Café Twiga - „naše domácí“ trdelníky
- Restaurant Kifaru - třetí největší v areálu u výběhu nosorožců - jídla z naší kuchyně
- Točená zmrzlina / Café & Ice Cream Kifaru a Simba
- Tsavo bar – pro hosty Safari kempu - jídla z naší kuchyně

## V Safari Gastro se setkáte s těmito logy:



Africké speciality - Jihoafrická vína, likér Amarula, sušené maso Biltong, Africké maso

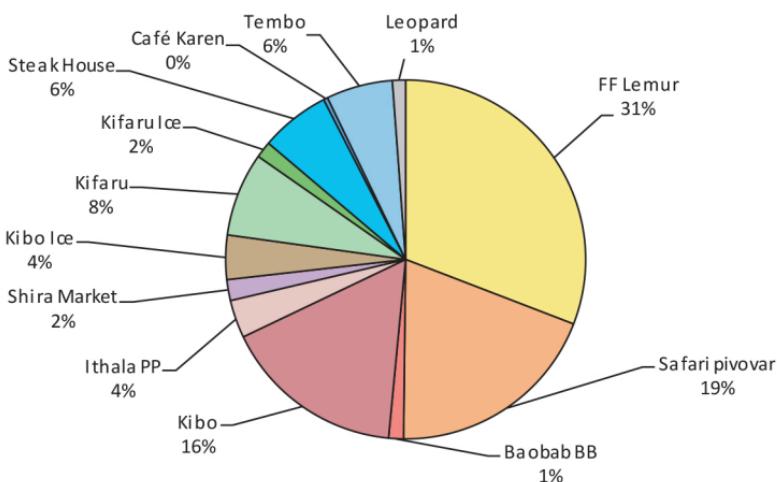


Pokrmy označené tímto logem připravujeme přímo v areálu s použitím našich receptur

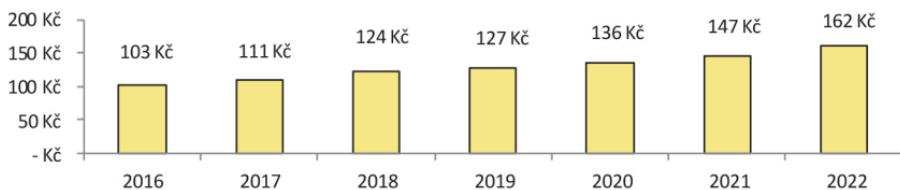


Snažíme se chovat zodpovědně - používáme výhradně vratné Chombo kelímky, dřevěné příbory, papírové talíře, papírová brčka, vaříme s použitím nových, úsporných technologií, nepoužíváme palmový olej, třídíme odpad ve všech provozech a používáme elektromobily

## Podíl jednotlivých provozů na tržbách v roce 2022



## Průměrná tržba na návštěvníka v letech 2016 - 2022 (v Kč)



Zaměstnanci Safari Gastro (zleva): I. Mašíň, V. Řehák, Z. Rais, P. Ustohal, Y. Tamplonova, S. Nováková, B. Novák, P. Havlová, J. Kylberger, Y. Kuvík, A. Kavanová, M. Podtykan, D. Kütüková, A. Hrozinová, R. Stránská, Z. Brožová, J. Samek, M. Čedík, J. Pracný, E. Munzarová, V. Voltrová, Y. Pankratova, L. Ikriová, I. Nosková, L. Trenklerová, A. Kostiak, L. Mykhailichenko, P. Červinka, N. Khmelynska, M. Janečková a D. Teuchmannová.