



# Servis aj pre prezidenta

Chcete usporiadať party na oslavu narodenín, večierok pre priateľov alebo klubové posedenie pre záujmovú skupinu? Kedysi sa pri zmienke na zábavu alebo svadbu v domácnosti gazdinkám orosili čelá. Ak usporadúvalo banket ministerstvo, podujatie mal na starosti osobitne vyčlenený človek. Zdenka Kukanová, ktorá nás po boku manžela reprezentovala v zahraničí, o tom napísala dokonca knihu Ako chuť diplomacia.

Dnes je už celkom iná situácia. Kto sa chce zabávať a má na to, môže si vybrať z množstva cateringových firiem. Každá z nich má svoje špecifika, vývoj a zameranie. A všetky tvrdo bojujú o prežitie. Pohovárali sme sa s niektorými ich predstaviteľmi na tému catering na Slovensku.

Na začiatku sa pokiaľ o karmatároch rozhodla založiť si predajňu trendovej módy, ktorej dámska kolekcia mala názov ROXY. Darilo sa im a následne začali prevádzkovať štýlovú reštauráciu s vyššou triedou, ktorá fungovala v Národnom tenisovom centre v Bratislave. Pretože sa v priestore Národného tenisového centra dali organizovať rôzne podujatia a eventy (prípadne nahradiť, pretože priestory NTC boli priam ideálne na organizovanie rôznych podujatí, eventov...), ponúkali aj cateringové služby, vyvinula sa z nej firma ROXY catering. To bolo ešte v roku 2003. Riaditeľ Roxy catering Igor Hrečka hovorí: „Reštaurácie služby postupne ustúpili do pozadia a preorientovali sme sa na profesionálny



catering. V budove bývalého Press-centra v Bratislave prevádzkujeme samoobslužnú reštauráciu, v ktorej nechýba moderné technologické vybavenie prepotrebné na prípravu cateringu pri veľkých eventoch pre tisíc a viac osôb. Naši klienti sú rôzni. Podujatia usporiadávame pre finančné inštitúcie (banky, poisťovne), farmaceutické spoločnosti, firmy z automobilového priemyslu, právnické, auditorské a poradenské firmy, samozrejme eventové agentúry a spoločnosti z tretieho sektora, veľvyslanectvá, výsadné organizácie či ministerstvá. Usporiadávame aj protokolárne akcie.“

Red Monkey Group, spoločnosť založená v roku 1999, priniesla na mladý slovenský trh nový a sofistikovaný prístup ku gastronómii, cateringu a kozultatívnym službám. Jej služby denne využíva vyše 1 000 hostí. Aj dnes je silne orientovaná na súčasť svetoví gastronomií s dôrazom na osobný prístup k zákazníkom s prvkami progressu, inovácií a zážitkoví gastronomií. Spoločnosť je zakladateľom školy Bartendingu a Mixologie

Stanislava Vadru a odborného magazínu Bar Magazine - Thinking about the drinking.

Firma Sharkam s. r. o. vznikla v roku 1998, jej traia spoločníci vtedy navyše vlastnili aj zabehnutú pizzeriu na Obchodnej ulici. Časom sa spoločníci rozšírili a oddelenia sa cateringové časť, v tom čase fungujúca ako jedna z mála profesionálnych cateringových firiem. Jej spoluzakladateľom a súčasným konateľom je Robert Šaradin. Postupne sa firma vyprofilovala na jedného z lídrov cateringového trhu. Ako hovorí executive director firmy Sharkam VIP catering Pavol Bankovič: „Uslužujeme sa iš príkladom prvotriednym servisom bez kompromisov. Naši klienti sú dlhodobými partnermi, budujeme dlhodobé vzťahy. Sú to zväčša ľudia, ktorí hľadajú spoľahlivosť, možnosť prenechať komplexné riešenie eventového cateringu na nás. Oni sa potom môžu venovať ďalším úlohám. Našími klientmi sú veľké nadnárodné korporácie, stredne aj malé firmy, ale i súkromné osoby.“

## Hostina pod korunou

Podľa manažéra Red Monkey Group – Tomaša Karlika, „vždy ide o to, kto si večierok objednáva. Rauty pre politikov a diplomatov sú zvyčajne protokolárne, a preto veľmi konzervatívne. Trendovejši a nápaditejší servis a menu vyžadujú soubiznisové subjekty a hviezdy tohto žánru. Asi najzásadnejším posunom vpred pre nás bolo prvé získanie cateringovej zmluvy na otvárací ples v Opere SND. V tom roku nazbierali obrovské množstvo know-how, ktoré v konečnom dôsledku umožnilo starať sa o catering v opere aj po nasledujúcich 5 rokoch za sebou, vrátane tejto sezóny. Skusenosti, ktoré sme časom nabrali, nám otvorili cestu aj k organizovaniu najprestížnejších podujatí ako napríklad návštevy jej veľičenstva holandskej kráľovnej alebo catering pre mnohé svetové hviezdy. Najdôležitejšie je brať každú príležitosť, nech je akokoľvek náročná na realizáciu, ako možnosť učiť sa a rásť, pretože iba tak sa dá udržať na špičke.“

Vo všeobecnosti by sa dalo povedať, že catering nevinujeme len ako nasýtenie určitého počtu ľudí na konkrétnom mieste, ale snažíme sa vždy podľa predstáv klienta vytvoriť harmonický celok od plánovania, logistiky až po samotnú realizáciu tak, aby mal pocit, že v podstate o nič nejde. Klienta aj tak nezaujíma, aký zložitý je jeho event, pre klienta je dôležité, aby všetko išlo hladko a hostia boli spokojní. Ku konkrétnym našim špecifikám už patrí napríklad príprava studeného servisu na mieste, čo je logisticky náročnejšie, no vždy prináša krajšie a chutnejšie výsledky a následné servírovanie nie na veľké tálky alebo do mis, ale na špeciálne podlhovasté taniere, ktoré pracovne nazývame „lode“. Tieto nám umožňujú krajšie servírovanie a pohodlnejšiu manipuláciu s jedlom pre hosti. K našim štálym a najväčším klientom patria Orange, Samsung, Monarch, Slovenská sporiteľňa, Generali, Siemens, H-Fit, Vivien alebo Fresh agency.“

Jedným z najobľúbenejších eventov firmy Sharkam, s. r. o. bol bezpochyby banket pre 600 hostí v elektrickom tuneli v Bratislave. Majú za sebou stovky podujatí, z ktorých každé je vždy niečím špeciálne. Od slávnostnej 4-chodovej večere pre dve osoby na pôdi divadla cez akcie pre tisíc ľudí v pivničných hradu až po prísne protokolárny banket pre anglickú kráľovnu. Klientmi tejto firmy sú veľké nadnárodné korporácie, stredne aj malé firmy, ale i súkromné osoby. Medzi stabilných klientov patrí Kancelária prezidenta SR, čo znamená, že často organizujú slávnostné bankety pre po-

predných predstaviteľov rôznych krajín (napr. jordánsky kráľ, čínsky prezident, turecký prezident, chorvátsky prezident...). V portfóliu referencií majú aj summit Bush - Putin z roku 2005, už spomínané zasadanie NATO z roku 2004, návštevu kráľa Juana Carlosa II. A viaceré zahraničných ambasad, zastupiteľstiev a organizácií. Všetky tieto referencie Sharkam zaväzujú k vysokým výkonom a stabilne stopercentnému servisu. Rovnako úroveň služieb poskytujú všetkým klientom. Otázkou rozpočtu v tomto prípade zohráva až sekundárnu úlohu.

## Čo letí?

Rozlišujú sa vizuálne trendy, trendy vo varení a rôzne filozofie cateringu. V modernom cateringu sa upúšťa od predpisových tradičných zvyklostí. Napríklad taniere aj príbory majú neštandardný tvar, pri servírovaní sa používajú rôzne sklenené moduly, je tu hra svetiel, minimalistické dekorácie a čisté tvary. Upúšťa sa od tradičných textílií (obrusov, naperonov), skôr sa využívajú sklenné podsvietené plochy. Pri varení je veľmi moderná makromolekulárna kuchyňa. Ide o veľmi sofistikovaný spôsob prípravy jedla. Z potravín sa extrahuje chuť a prenesie sa do tvaru, ktorý nie je pre ňu charakteristický. Napríklad z jahody sa stane kaviár. Toto je však veľmi náročné na prípravu, a preto veľmi drahé. Oveľa rozšírenejším a obľúbeným je spôsob prípravy jedla „live“ pred hostom. Ide o to, aby hosť dostal čo najčerstvejšie jedlo a niekedy bol aj sám aktívny pri príprave pokrmu či miešaného nápoja – to je tzv. interaktívna príprava jedla a nápojov. Na akciách sa robia live šaláty, ryby, mäso či dezerty. „V rámci už spomínanej makromolekulárnej kuchyne zhotovili v Roxy catering voľské oko, ktoré bolo dezertom. Žltkom bola pomarančová redukcia a bielok tvoril kokosový korpus.“

## Zmysel pre detail

Najmä pri firemných eventoch nároky klientov stúpajú. Cateringové firmy musia pracovať čoraz viac špecializovať, profesionalizovať, nezabúdať na detaily, mať na zreteli prostredie, atmosféru miesta, mobiliár, ale aj správne vybrané menu, réžiu a chronológiu obsluhy. Cateringové firmy sú čoraz pružnejšie. Catering má veľkú perspektívu. Takmer žiadna firma, ktorá je mimo gastro odvetvia, si nedokáže zabezpečiť catering a služby s ním spojené z vlastných kapacít. Je pre nich komparatívne výhodné, aby služby, ktorá by ich z vlastných kapacít vyšla drahšie, zverili do rúk profesionálov.

Barbora Laucká

## PROFESIONÁLNA VÝZVA

Koncom októbra roku 2008 sa uskutočnil slávnostný banket pri príležitosti návštevy jej veľičenstva kráľovnej Spojeného kráľovstva Veľkej Británie a Severného Írska, ktorý po cateringovej stránke kompletne zabezpečovala spoločnosť Sharkam VIP Catering.

Hostiteľom tohto podujatia bola jeho excelencia, prezident Slovenskej republiky, pan Ivan Gašparovič s manželkou. Pre jej veľičenstvo kráľovnu, pána prezidenta a 134 hostí bolo pripravené exkluzívne 4-chodové slávnostné menu so spríevodom značkových slovenských vín.

„Návšteva jej veľičenstva je profesionálnou výzvou, ktorá si zasluhuje maximálne úsilie. Prípravu na tento slávnostný event nám zabral viac než jeden mesiac“, hovorí konateľ spoločnosti Sharkam, pan Robert Šaradin. „V rámci komplexného zabezpečenia banketu sme museli myslieť na nepočítateľné množstvo detailov navyňnutých z hľadiska protokolu. Aj samotný výber menu prešiel viacsúhlasným schvaľovaním,“ dodáva pan Šaradin.



## Kto varí pre kráľovnú

Na otázku, kto varí pre kráľovnú, má pan Šaradin jasnú odpoveď. „Zabezpečovanie cateringových služieb je limbova práca, nie je to úloha pre jedného šéfkuchára. Prípravu menu mal na starosti celý tím šéfkuchárov z viacerých renomovaných reštaurácií zo Slovenska i z Rakúska. Tím pracoval pod vedením šéfkuchára spoločnosti Sharkam, pána Martina Petrika. V rámci slávnostného banketu bolo potrebné zvládť prácu až 80-lich skúsených číšníkov. Na zabezpečenie prestierania na špeciálnom porceláne so strieborným príborom bolo potrebné vyfíliť 1 000 kusov príborov, 1 000 kusov pohárov a 1 000 tanierov.“

## KRÁĽOVSKÉ MENU

**I Studené predjedlo**  
Rolovaný, zliškou zaidený losos s creme fraiche a plnivým šalátom

**I Prvé hlavné jedlo**  
Kuracia taštička plnená husacou pečeňou, podávaná so šľáfranovou ryžou a pyré z cukrovej hrášku

**I Druhé hlavné jedlo**  
Plátky z hovädzej sviečkovice s dubáčkami, zeleninou na masle s bylinkami a skorými zemiakmi s petržlenovou vňatou

**I Dezert**  
Dvojfarebný čokoládový mousse s gaštanovo-smotanovou zmrzlinou, anjelými vlašmi a malinovým coulis

