RECEPTY / RADY / REPORTÁŽE / ZAJÍMAVOSTI / AKTUÁLNĚ

JIP GASTROMAGAZÍN

MAGAZÍN

LÉTO 2015
zdarma

Red Bull · Jack Daniel's · Martini · Havana Club · Mattoni · Aperol Spritz

soutěž

s APEROLEM do letního kina ve ŽLUTÝCH LÁZNÍCH

RESTAURANT PLAUDIT
ZALOŽENO 2003

COFFEE Pierre & COCKTAILS

Letní inspirace míchaných nápojů

LÉTO 2015

Vážení zákazníci,
nastává nejteplejší období roku. I když možná ne všichni, určitě většina z nás se na léto těší. Odložili jsme teplé ponožky, těsné kalhoty, těžké kabáty a vyměnili jsme je za vzdušné a lehké oblečení. Věříme, že podobně pohodovou atmosféru přináší i nejnovější vydání našeho JIP Magazínu. Zkuste se inspirovat třeba recepturami na osvěžující míchané drinky, nealkoholické i s přídavkem něčeho ostřejšího, nebo si společně s námi vychutnejte špičkovou kávu.
V JIP Magazínu naleznete také čerstvé novinky z činnosti naší společnosti i zprávy o nejnovějších přírůstcích. Víte, že můžete velmi výhodně nakupovat v síti našich prodejen Cash & Carry? Víte, že se rodina JIP rozrůstá o nové členy a že díky tomu umíme nabídnout nové produkty a komodity?

V létě chceme být co nejvíce s rodinou, užívat si sluníčka a setkávat se s přáteli.
Věříme, že i v JIP k tomu dokážeme alespoň trochu přispět.
Příjemné čtení přeje

Michal Lelek, JIP východočeská

GastroMAGAZÍN

Čtvrtletní periodikum zaměřené na kvalitní gastronomii, nové trendy, zboží a vyhlášené podniky v ČR.

REDAKCE

JIP Gastro Magazín připravil tým JIP východočeská ve spolupráci s Gastro studiem JIP: Adéla Hostášková, Petra Králová, Michal Lelek

VYDAVATEL:
JIP východočeská, a.s.,
Hradišťská 407, 533 52,
Pardubice-Staré Hradiště

WEB:
www.jip-potraviny.cz,
www.jip-gastrostudio.cz
www.jip-magazin.cz

FACEBOOK:
/jip.potraviny
/jip.gastrostudio
/jip.magazin

Přidejte si nás na facebook!

KONTAKT:
michal.lelek@jip-napoje.cz
DÁLE VYDÁVÁME:
www.jip-potraviny.cz/katalogy

52

12

38

členové silné velkoobchodní skupiny JIP:

OBSAH

GastroMAGAZÍN

4 **Sladké pokušení**
ovocné dorty od Adély

10 **Sladké ledové osvěžení**
zmrzlina od Algidy

12 **Coffee & cocktails**
U Pierra v Pardubicích

14 **Drinky & koktejly**
od Petra Hurty

26 **Domácí limonády**
a smoothies

31 **Letní koktejly**
od Becherovky

34 **s Aperol Spritz**
do letního kina

36 **Red Bull**
Tour Bus

38 **JIP Bedekr**
Puor Plaudit Liberec

40 **Kultovní tyčinky**
od Havlíka

42 **Bacardí**
cesta za snem

44 **Jack Daniel´s**
a ohnivá výzva z Tennessee

46 **Martini**
kousek přírody v centru Prahy

48 **Mattoni Grand Drink**
MS v míchání nealko koktejlů

50 **JIP novinky**

SLADKÉ POKUŠENÍ

PŘIPRAVILA: Adéla HOSTÁŠKOVÁ
FOTO: Petra KRÁLOVÁ

Lesní **OVOCE**

45 minut

LÍVANCE se smetanou a lesním ovocem

Lívance se zakysanou smetanou a lesním ovocem

Suroviny (4 porce):

těsto:
250 g hladké mouky
2 ks vejce
80 g cukru krupice
1 ks droždí
špetka soli
300 ml mléka

lesní ovoce:
80 g malin
80 g jahod
80 g borůvek

Postup:
Všechny suroviny smícháme a těsto necháme 30 minut odpočinout při pokojové teplotě. Poté smažíme v lívanečníku. Hotové lívance obalujeme ve směsi cukru a mleté skořice. Ovoce omyjeme, nakrájíme a smícháme. Hotové lívance dáme na talíř a zdobíme nokem ze zakysané smetany, čerstvým ovocem a pocukrujeme.

Melounová polévka s pancettou a balsamicem

Suroviny (4 porce):
1 kg melounu cantalup
špetka soli
špetka pepře
1 lžička - balsamicového octa
2 lžíce olivového oleje
100 g pancetty

Postup:
Meloun očistíme, zbavíme semínek a poté rozmixujeme dohladka. Přidáme sůl, pepř, olivový olej a vše zamícháme. Pancettu opečeme na pánvi. Hotovou polévku servírujeme za studena, zdobíme opečenou pancettou a balsamicovým octem.

Domácí meruňková BUCHTA

Suroviny (10 porcí):
Těsto:
300 g polohrubé mouky, 175 g cukru krupice, 1 ks kypřícího prášku, 90 ml oleje, 200 ml vody, 1 ks vejce, 500 g čerstvých meruňek
Drobenka:
200 g hrubé mouky, 200 g cukru moučka, 150 ml oleje

Postup:
Mouku, vejce, cukr a kypřící prášek dáme do misky, poté přiléváme olej s vodou a promícháme. Připravené těsto vlijeme do vymazaného a vysypaného plechu. Rovnoměrně rozložíme vypeckované a omyté meruňky. Nakonec posypeme drobenkou.
Pečeme na 180 °C cca 30 minut.
Drobenka: Všechny suroviny dáme do misky a smícháme.

Meruňková MARMELÁDA

Suroviny (5 porcí):
1 kg čerstvých meruňek
500 g želírovacího cukru
hřebíček, skořice celá.

Postup:
Meruňky omyjeme, vypeckujeme, vložíme do hrnce a přidáme želírovací cukr poté přivedeme k varu. Vaříme cca 5 minut. Nakonec plníme sklenice a sterilujeme při 80 °C.

Jahodová tartaletka s vanilkovým krémem

Suroviny (4 porce):

těsto:
300 g hladké mouky
200 g másla
100 g cukru moučka
1 ks vejce

vanilkový krém:
250 ml mléka
50 g cukru krupice
10 g vanilkového pudinku
250 ml smetany ke šlehání

Povolené máslo smícháme s ostatními surovinami a vytvoříme jemné, hladké těsto. Které vymačkáme do košíčků. Pečeme na 180 °C dozlatova.
2/3 mléka dáme do hrnce a přivedeme k varu, 1/3 mléka a vanilkový pudink rozmícháme. Uvaříme pudink, který necháme vychladnout. Smetanu vyšleháme a poté pomalu přimícháváme do rozšlehaného pudinku. Vychladlým krémem plníme košíčky. Nakonec zdobíme čerstvými jahodami.

120 minut

Jahodová ***TARTALETKA*** s vanilkovým krémem

45 minut

Listové **TAŠKY** s vanilkovým krémem a malinami

Listové tašky s vanilkovým krémem a malinami

Suroviny (4 porce):
200 g listového těsta
200 g čerstvých malin

Vanilkový krém:
250 ml mléka, 50 g cukru krupice, 10 g vanilkového pudinku, 250 ml smetany ke šlehání

Postup:
2/3 mléka dáme do hrnce a přivedeme k varu, 1/3 mléka a vanilkový pudink rozmícháme. Uvaříme pudink, který necháme vychladnout. Smetanu vyšleháme a poté pomalu přimícháváme do rozšlehaného pudinku. Vychladlým krémem plníme upečené listové těsto a zdobíme malinami.

Jablečný dort s tvarohem

Suroviny (12 porcí):
600 g jablek, 100 g cukru krupice, 5 g mleté skořice
Těsto:
300 g hladké mouky, 200 g másla, 100 g cukru moučka, 1 ks vejce
Tvarohová náplň:
500 g měkkého tvarohu, 150 g cukru moučka, 10 g vanilkového pudinku, 2 ks žloutku, 1 ks vanilkového cukru

Postup:
Těsto: Povolené máslo smícháme s ostatními surovinami a vytvoříme jemné a hladké těsto. Do dortové formy vymačkáme dno 1,5 cm vysoký okraj. Pečeme na 180 °C cca 10 minut. Do vychladlého korpusu rozetřeme tvarohovou náplň a posypeme směsí jablek. Nakonec si vyválíme těsto a dort celý pokryjeme. Pečeme na 170 °C cca 30 minut. Upečený dort necháme cca 3 hodiny odležet a podáváme.
Tvarohová náplň: Všechny suroviny smícháme.
Jablka oloupeme a nahrubo nastrouháme. Lehce vymačkáme od přebytečné šťávy a smícháme s cukrem a skořicí.

120 minut
Jablečný DORT s tvarohem

CARTE D'OR

Zmrzlina Carte d'Or Vám přináší bohatou nabídku prémiových zmrzlin, které vynikají nejen svou kvalitou, chutí, ale i způsobem prezentace. Prodává se jak ve vaničkách o objemu 5,5 litrů a 2,8 litrů určených pro horeca provozovny, tak i ve spotřebitelských baleních o objemu 1000 a 900 ml. Vychutnat si můžete klasické příchutě vanilku a čokoládu nebo se osvěžit ovocnými variantami či ochutnat varianty inspirové slavnými dezerty.

Na léto Vám přinášíme recepty na lahodný zmrzlinový koktejl, oblíbenou ledovou kávu a skvělý zmrzlinový pohár. Připravit si je můžete jednodušše doma. Vhodné jsou i pro kavárny, cukrárny a restaurace jako speciální letní nabídka pro hosty.

NOVINKY

pro spotřebitele na sezónu 2015

Borůvka

Brownie

NEJOBLÍBENĚJŠÍ

stávající varianty

Strawberry meringues

Vanilka

Tiramisù

Černý rybíz

NOVINKY

pro horeca provozovny

Bakalia

Čoko-lískový ořech

NEJPRODÁVANĚJŠÍ

portfolio pro horeca provozovny

Vanilka | Čokoláda | Karamel | sorbet Citrón | sorbet Jahoda | sorbet Černý rybíz

LETNÍ ZMRZLINOVÉ RECEPTY

Ledová káva

složení:

- 2,5 dcl mléka
- instantní káva
- 2 kopečky vanilkové zmrzliny
- kostky ledu
- šlehačka
- kávová zrna na dozdobení

postup:

Do šejkru nebo mixéru nalijeme mléko, přidáme instantní kávu a vše protřepeme nebo mixujeme. Do vysoké sklenice dáme 3 - 4 kostky ledu a 2 kopečky vanilkové zmrzliny. Na ně nalijeme připravenou kávu. Ozdobíme šlehačkou a kávovými zrny.

Forest Bloom

složení:

- 2 dcl mléka
- 2 kopečky zmrzliny černý rybíz
- 1 kopeček jahodové zmrzliny
- 2 lžíce lesního ovoce
- 1 lžička vanilkového cukru

postup:

Do mixéru nalijte 2 dcl mléka, přidejte 2 lžíce lesního ovoce – čerstvého či rozmraženého, a zasypte 1 lžičkou vanilkového cukru. Směs rozmixujte. Poté přidejte 2 kopečky zmrzliny černý rybíz a 1 kopeček jahodové zmrzliny. Vše mixujte 30 – 60 vteřin. Následně nalijte do skleničky a dozdobte lesním ovocem.

Letní sen

složení:

- 2 kopečky zmrzliny černý rybíz
- 1 kopeček citrónové zmrzliny
- ½ kiwi
- černý/červený rybíz
- šlehačka

postup:

Na dno poháru či misky dejte pár kousků nakrájeného kiwi, na ně aplikujte trochu šlehačky. Poté přidejte 2 kopečky zmrzliny černý rybíz a jeden kopeček citrónové zmrzliny a posypte je pár kuličkami rybízu. Následně dozdobte šlehačkou a zbylými kousky kiwi.

V JEDNODUCHOSTI JE PŮVAB I SÍLA

Receptury míchaných drinků pro JIP Magazín vytvořil renomovaný barman Petr Hurta. O přípravě koktejlů, aktuálních trendech i klasických zásadách jsme si povídali v jeho pardubickém baru Pierre Coffee & Cocktails.

V první řadě bych Vám chtěl poděkovat za spolupráci a přípravu míchaných nápojů pro JIP Magazín. Vaše zkušenosti v této oblasti jsou dlouholeté, ať je to praxe ve známých východočeských klubech či barmanských soutěžích, můžete nám vyjmenovat některé z nich?

Mé zkušenosti sahají o několik let zpět do období mého středoškolského studia na hotelové škole. Tady jsem se více zaměřil a věnoval se barmanství a začal jezdit na barmanské soutěže, kde jsem nasbíral řadu ocenění. Mezi mé největší úspěchy však patří výhra na soutěžích Finlandia Cup, Mattoni Grand Night či Bols Amsterdam Cocktail. Už 7 let působím jako Bar manager pardubického Music baru Patapuf. Na konci minulého roku jsem si po dlouhém zvažování otevřel kavárnu Pierre Coffee & Cocktails, která se nachází v centru Pardubic, se zaměřením nejen na kávu, ale i na domácí limonády a koktejly ze sezonního ovoce.

Jste také majitelem společnosti Bar Catering. Co vše tato firma nabízí? Může se u Vás třeba úplný laik naučit základy pro míchání drinků?

Naše společnost nabízí kompletní barový catering kdekoliv po České republice, zahrnující míchání koktejlů a barmanskou show na veškerých kulturních akcích, plesech, svatbách či firemních večírcích. Začali jsme také pořádat barmanské kurzy, kde učíme míchat koktejly od samých základů.

Sedíme spolu v Pierre Coffee & Cocktails, dalším podniku, který provozujete. Jak se daří dobrým drinkům a výtečné kávě v Pardubicích? Jde káva a míchané nápoje v jednom podniku dohromady?

Otevřeno máme už sedm měsíců a neustále zaznamenáváme nové spokojené zákazníky. Spokojený zákazník je pro nás ta nejlepší reklama. Snažíme se dávat kávě péči a správnou přípravu, což je velmi důležité. Nabízíme netradiční servis nápojů či našich domácích dortů a zakládáme si na osobním přístupu k zákazníkům. V tom chceme vyčnívat z řady oproti konkurenci. Nicméně, není nic lepšího než si dát dobrou kávu s dezertem a pokračovat výtečným koktejlem.

www.pierre-pardubice.cz

Léta u nás míchaným alkoholickým drinkům vévodilo Mojito. Z těch levnějších pak Bavorák nebo Beton. Jaká je situace v současnosti? Mění se nějak chutě Vašich zákazníků?
Myslím, že konkrétně Mojito patří stále k nejoblíbenějším koktejlům vůbec. Avšak zákazníci začínají pít více svěží nízkoalkoholické koktejly většinou z Prosecca - italského šumivého vína, které patří do populárního koktejlu Aperol Spritz či do letního koktejlu Hugo, skládajícího se z Prosecca, bezového sirupu, máty, limety a sody.

A co nejvíce „letí“ u Pierra?
Velmi si zakládáme na domácích limonádách, které jsou téměř v každé objednávce. Snažíme se neustále měnit sortiment osvěžujících nápojů jak alkoholických, tak nealkoholických, tudíž každý týden „letí” něco jiného. Momentálně vévodí v naší kavárně „Pierrova ochucená voda s příchutí jahoda s bazalkou“.

Jak hodnotíte úroveň barů v menších městech? Není příprava kvalitních drinků doménou jen barů v Praze či Brně?
Na úroveň barů v přípravě a servisu koktejlů v Praze či v Brně šlapou na paty bary čím dál více i v menších městech. Provozovatelé podniků jsou kreativní, chtějí také něčím neobvyklým zaujmout a klientela začíná být náročná. A to je dobře.

Jaký je Váš nejoblíbenější míchaný nápoj? Jakou láhev z Vaší nabídky byste si vzal s sebou na pustý ostrov?
Oblíbených nápojů jsem vystřídal již několik a vždy jsem se jich doslova přepil. Můj aktuální nejoblíbenější míchaný drink je velmi jednoduchý. Je to gin s tonikem a snítkou rozmarýnu. V jednoduchosti je chuť i krása. Na pustý ostrov by byl hřích nevzít si venezuelský stařený rum Diplomático.

Kdybych chtěl své přátele překvapit nějakým skutečně netradičním drinkem, který bych jako začátečník ale zvládl připravit, co byste mi poradil?
Určitě se držte pro začátek jednoduchosti a míchejte drink maximálně třísložkový. Zvolte si jakýkoliv druh alkoholu, avšak na koktejly se nejlépe hodí bílý rum, vodka nebo gin, přidejte čerstvé vymačkané ovoce (limeta, citron, grep) a nezapomeňte doplnit bylinku (rozmarýn, máta, bazalka). Touto jednoduchou kombinací musíte zaručeně překvapit.

Oldies & Goldies

4 cl - Cranberry vodka
1 cl - pomerančový fresh
1 cl - Cointreau
5 cl - brusinkový džus

Inspirace na míchané nápoje

Pierre
COFFEE & COCKTAILS

PŘIPRAVIL: Petr HURTA **FOTO:** Petra KRÁLOVÁ

Welcome to Cuba

4 cl - Havana club 3 years
1 cl - Triple sec liquer
2 cl - mandlový sirup
1/2 limeta fresh

Black Panther

4 cl - Lime vodka
1 cl - Passion sirup
1 dcl - rybízový džus
Bitter lemon tonic na dolití
čerstvá máta na ozdobu

Ginger Man

4 cl - Rum Bucanero
1/8 - limeta
nakrájený a nastrouhaný
čerstvý zázvor
zázvorový tonik na dolití

Lynchburg Lemonade

4 cl - Jack Daniels
2 cl - Southerm Comfort
1 cl - Lime sirup
Sprite na dolití
ovoce do koktejlu
(pomeranč, koktejlová
třešeň, limeta)

Aperol Spritz

3 díly - Prosseco
(Italské šumivé víno)
2 díly - Aperol
1 díl - soda

Pierre
COFFEE & COCKTAILS

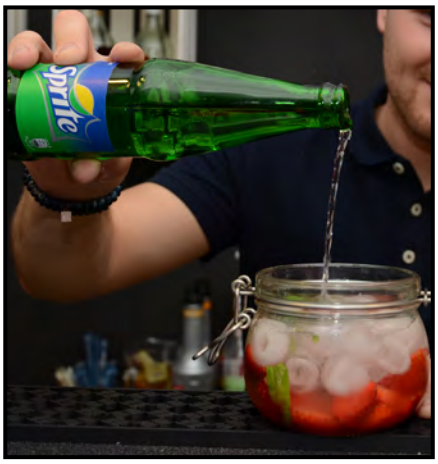
Basil Pierre

4 cl - gin
4 ks - jahoda
1/8 - limeta
4 lístky čerstvé bazalky
Sprite na dolití

Náš TIP!

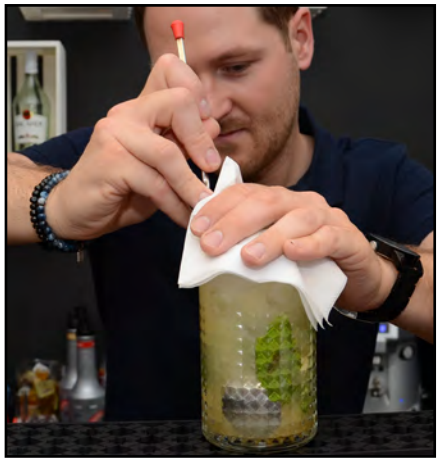
Do sklenice vložíme 4 kusy nakrájených jahod, vymačkáme 1/8 limety, přidáme 4 lístky čerstvé bazalky a vše muddlerem rozmačkáme. Nyní zasypeme celou sklenici ledem a nalijeme 4 cl ginu. Nakonec dolijeme Spritem a promícháme lžicí.
Na závěr ozdobíme sklenici jahodou a snítkou bazalky.

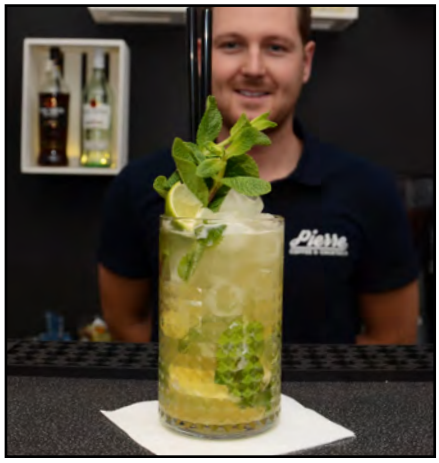
Dobrou chuť!



Pineapple soft Mojito

5ks - čerstvý ananas
1/2 - limeta
1 lžíce třtinového cukru
4 cl - ananasový fresh
8 - 10 lístků máty peprné
perlivá voda na dolití





Bitter Story

2 plátky pomeranče
1/2 - Vinea
4 cl - grepový fresh
0,5 cl - bitter sirup
0,5 cl - grenadina sirup

Pierre
ČERSTVÉ DORTY
Domácí Tiramisu
39 ,–
Manhattan Cheesecake
45 ,–
Bitter Story

Domácí limonády

Okurková

led
5 koleček okurky
4 cl - okurkový fresh
zástřik citrónu
soda na dolití

Ovocná

led
10 ks - borůvka
1/4 - mango
4 ks - jahoda
zástřik citrónu
soda na dolití

Smoothies

Wake up smoothies

1/2 - kiwi
1/3 - hruška
1/2 - jablko
1/2 - banán
10 listů čerstvého špenátu
1 dcl - pomerančový džus

Vanilla Mango Lassi

1/6 - mango
2 kávové lžíce medu
2 polévkové lžíce řeckého jogurtu
1 dcl - vanilkové sojové mléko

Smoothies

Koktejl z kávy

Cubana Coffee
4 cl - Rum Bucanero
Espresso Lungo
1 cl - smetana

Ballantine's BRASIL

Vyzkoušejte nečekanou kombinaci skotské whisky a brazilské limetky!

Highland samba

4 cl Ballantine´s Brasil, Sprite, led, limetka

Ballantine´s Brasil nalijte do sklenice naplněné ledem, dolijte Sprite či jinou citronovou limonádou a přidejte dílek limetky.

Ballantine's Brasil CZ

pij s rozumem · cz

DO KUBÁNSKÉHO KOKTEJLU PATŘÍ KUBÁNSKÝ RUM

Havana Club je autentický prémiový rum, který v sobě nese pravou vášeň pro jedinečnou kubánskou kulturu a tradici výroby kubánského rumu. V roce 2015 přichází značka Havana Club s několika změnami v portfoliu. Zaměří se více na jeden ze svých oblíbených produktů – rum Havana Club Añejo 3 Años a bude podporovat kvalitní osvěžující kubánské drinky Cuba Libre a Mojito.

Kromě základní tříleté varianty značka nabízí široké portfolio prémiových stařených rumů. Za zmínku stojí sedmiletá, Selección de Maestros a výjimečné Máximo, namíchané z těch nejstarších rumů, kterými výrobce disponuje.

Zákazníci se mohou těšit na novinky, jako je Havana Club Añejo Especial (s novou atraktivní chutí podle nové receptury) a na ultraprémiový prestižní rum Havana Club Unión, který je předurčen k vychutnávání s doutníky Cohiba.

Havana Club Añejo Blanco, patřící u nás k nejprodávanějším bílým třtinovým rumům, bude postupně nahrazen tříletým stařeným rumem, jehož obliba velmi roste nejen v ČR, ale i v ostatních zemích. Co se týče výroby, rozdíl mezi oběma rumy je zejména v době zrání, v barvě a obsahu alkoholu. U Havana Club Añejo 3 Años musí každý jednotlivý rum k míchání zrát nejméně 3 roky v sudech z bílého dubu. To dává produktu komplexnější chuť i vůni a také barvu. Oproti Añejo Blanco má Havana Club Añejo 3 Años i vyšší obsah alkoholu, tedy 40 %. Právě tento rum je ideální pro proslulé kubánské koktejly, které díky němu získávají nezaměnitelnou kubánskou chuť.

Hlavní výhody Havana Club Añejo 3 Años:

- Je to jediný bílý rum se stářím 3 roky. Jde o vůbec nejstarší bílý rum uznaný evropskými zákony (na základě principu „youngest drop“).
- Přirozeně zraje 3 roky v sudech z bílého dubu.
- Disponuje vyváženou chutí a vůní.
- Jedině prémiový rum může být základem prémiových koktejlů, které uspokojí i nejnáročnějšího zákazníka.
- Tento jedinečný prémiový bílý rum lze navíc získat za příznivou cenu.
- Je držitelem několika ocenění za rok 2014: The Rum Masters Awards – Gold Medal; International Spirits Challenge – Silver Medal.

Jak namíchat Cuba Libre a Mojito?

Havana Cuba Libre

Vysokou sklenici naplníme ledem, nalijeme 4 cl Havana Club Añejo 3 Años, dolijeme cca 12 cl Coca-Coly a ozdobíme čerstvou limetou.

Havana Mojito

Ve vysoké sklenici rozmačkáme ½ limety společně s 1-2 barovými lžičkami třtinového cukru, přidáme několik lístků máty a jemně pomačkáme. Sklenici doplníme po okraj drceným ledem, nalijeme 6 cl Havana Club Añejo 3 Años a dolijeme sodou, promícháme a ozdobíme snítkou máty.

POZNÁŠ, KDYŽ
JE TO OD SRDCE
Havana Club
Añejo 3 Años
Son Puro Cubano
Havana Club
Añejo 3 Años
Rhum Rum
El Ron de Cuba
WWW.PIJSROZUMEM.CZ
WWW.HAVANACLUB.CZ
HAVANA CLUB

Aperol opět přebarví Žluté lázně na ORAŽOVO!

Značka Aperol z portfolia Rémy Cointreau se chystá na třetí ročník úspěšného projektu letního kina v pražských Žlutých lázních. V loňském roce Aperol Spritz kino přilákalo na 19 tisíc diváků a prodalo se téměř 11 tisíc drinků Aperol Spritz.

Vezmi celou PARTU!

Pražské Žluté lázně se stejně jako v předchozích dvou letech převléknou do oranžové. Po osm úterních podvečerů zde bude vládnout Aperol Spritz a klasické i současné filmové hity. Dramaturgie filmových večerů zůstává založená na filmech s italskou tématikou, která odkazuje na původ a styl drinku Aperol Spritz. Letošní sezóna startuje 9. června a promítat se bude opět zdarma po setmění (od 21h).

Při každé projekci se travnatá pláž zaplní oranžovými lehátky, dekami, sedacími pytli a po celou sezónu budou moci návštěvníci zajít na svůj oblíbený drink do centrálního baru ve Žlutých lázních Aperol Spritz Meeting Point. Dle dat společnosti Nielsen prodeje Aperolu v loňském roce meziročně vyrostly o 130 % a letos značka očekává ještě dynamičtější růst. Vůbec poprvé firma Rémy Cointreau značku Aperol podpoří silnou televizní kampaní, která startuje 11. května a poběží až do konce srpna. Aperol je nejprodávanější lihovina v Itálii. Značka je spojená zejména s lehkým osvěžujícím drinkem Aperol Spritz.

SOUTĚŽ

VIP lístky do první řady v letním kině!
Lehátko, hosteska a drinky zdarma!

ZAŠLETE FOTOGRAFII, JAK SI UŽÍVÁTE APEROL SPRITZ

Autor nejlepší fotografie získá VIP místa na libovolné promítání Aperol Spritz kina pro sebe a pět přátel, lehátka v první řadě a drinky Aperol Spritz k promítání zdarma.

3 díly **Prosecco**

2 díly **Aperol**

1 díl **soda**

Soutěžní fotografie zasílejte na email: soutez@aperolspritzkino.cz

Uzávěrka soutěže je v pátek 18. 6. 2015 ve 12.00 hodin.

K fotografii připojte následující informace: jméno, příjmení, rok narození a telefonní číslo. Autora nejlepší fotografie vybírá pořadatel, vítěz bude kontaktován telefonicky do pěti pracovních dní. Soutěž je určena pouze pro starší 18ti let.

APEROL Spritz

Vinnou skleničku naplňte alespoň z poloviny ledem. Přidejte 3 díly Prosecca, 1 díl sody a na závěr 2 díly Aperolu. Aperol nalévejte krouživým pohybem, čímž docílíte perfektního promíchání všech ingrediencí a té správné oranžové barvy. Na závěr přidejte plátek pomeranče.

VYRAŽTE NA LETNÍ FESTIVALY ZA MUZIKOU A NOVOU PŘÍCHUTÍ RED BULLU

Tohle léto bude pořádnej hudební mejdan. Čeká vás nálož jako už dlouho ne, a my pro vás máme tipy na nejzajímavější festivaly, takže už si pomalu zabalte pláštěnku, stan, karimatku a spacák.

Masters of Rock je jedním z největších domácích rockových open-air festivalů. Už několik let se koná ve Vizovicích u Zlína a každoročně se sem sjíždí rocková a metalová špička z celého světa i haldy fanoušků tvrdé muziky. Letos se koná od 9. do 12. července a svou účast potvrdila i současná nejpopulárnější metalová kapela Nightwish.

Také **Brutal Assault** je svátkem pro vyznavače nejtvrdší muziky. Letos o to větším, že festival slaví 20. výročí. Loni se do pevnosti v Josefově sjelo na 15 tisíc návštěvníků, a je dost možné, že se letos podaří tento rekord překonat. Pomoci tomu od **5. do 8. srpna** mají anglické legendy Napalm Death, čerstvá dánská kapela Blood Eagle nebo indická brutal death metalová parta Gutslit.

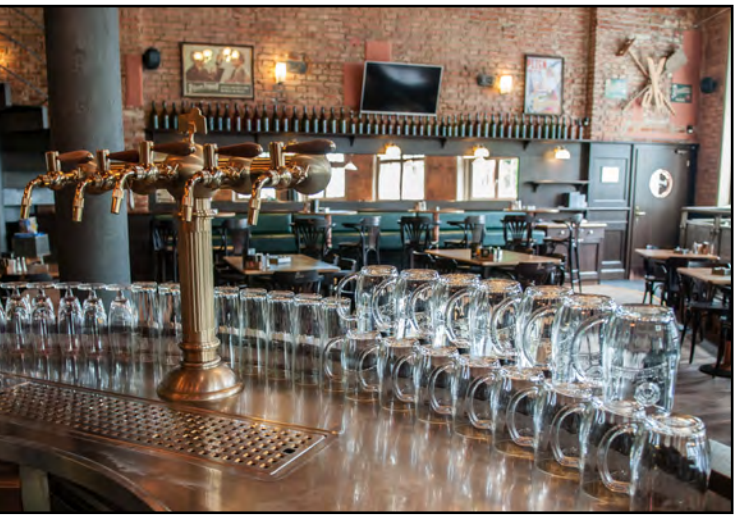
Rock for People má sice slovo rock v názvu, ale už mnoho let je tento festival multižánrový. Letos se dokonce koná hned dvakrát. Jednou na tradičním místě v Hradci Králové, a potom nově i v Plzni. Zatímco do Hradce se začátkem června chystají Faith No More a Limp Bizkit, v Plzni si na začátku července budete moci poslechnout Motörhead, Guano Apes nebo projekt The Petebox na Red Bull Tour Busu.

Red Bull Tour Bus přiveze koncerty skvělých kapel i na **České hrady**, oblíbený putovní festival, který se už zabydlel v letním kalendáři tisíců hudebních fanoušků. Letos ho potkáte na osmi českých a moravských hradech, kde vystoupí například Wohnouti, PSH, Monkey Business, Mydy Rabycad nebo Tomáš Klus. České hrady se konají prakticky celé prázdniny, takže pokud máte rádi muziku na netradičních místech, určitě byste je neměli minout.

Žádný jiný festival si nezískal takový respekt u zahraničních fanoušků jako **Hip Hop Kemp**, největší rapová přehlídka ve střední Evropě. Z původně malé akce se za 14 let stala obří událost, kterou si loni užilo přes 22 tisíc lidí. Koncem letošního srpna se můžete těšit na Gang Starr Foundation, PRhyme (DJ Premier & Royce Da), Kontrafakt nebo pražskou partu kolem labelu Bigg Boss.

Na všech těchto festivalech navíc můžete ochutnat zbrusu nový Red Bull, limitovanou **Summer Edition** příchutí tropického ovoce. Ta rozšiřuje nabídku již existujících speciálních edic Red Bullu (Red, Blue a Silver, tedy brusinka, borůvka a limetka).

Více informací najdete na webu **redbull.cz/mojeleto**.



Na plzničku do Plauditu

Pravidelně v JIP Magazínu představujeme restaurace, které využívají servis JIP. V řadách více než 35 000 gastrozákazníků JIP figurují i restaurace Plaudit se zaměřením na moderní mezinárodní gastronomii, ale především nabídku špičkového plzeňského piva z tanku.

Puor Plaudit Liberec

Je v pořadí 25. Pilsner Urquell Original Restaurantem a naleznete jej v Liberci. Atmosféra rozsáhlých prostor restaurace ve dvou patrech dokládá bohatou historii české pivní kultury a značky Pilsner Urquell. Má-li něco u nás opravdu bohatou tradici, pak je to české pivovarnictví v čele s plzeňským ležákem. Proslulost a věhlas českého piva plzeňského typu prostupuje interiérem celé restaurace Plaudit a nabízí hostům příležitost vychutnat si Pilsner Urquell v originálním prostředí. Kvalitní služby jsou garantovány více než desetiletou zkušeností provozovatele, který pod názvem Plaudit provozuje více restaurací.

Plaudit nabízí pochopitelně plzeňský ležák Pilsner Urquell čepovaný z pivních tanků. Na čepu jsou ale i Velkopopovický Kozel Tmavý, pšeničný speciál Fénix a nealkoholické pivo Birell. Nechybí ani stále oblíbenější tradiční britský nápoj cider. Točí se zde prémiový cider Kingswood, který se vyrábí smícháním moštů z různých odrůd jablek v přesně stanovených poměrech.

Ke kvalitnímu pivu patří i kvalitní gastronomie. V restaurantu Plaudit kladou důraz na špičkové suroviny, kuchařské umění a čerstvost pokrmů.

Vzducholoď Plaudit

Tuhle vzducholoď nikdo neukradne a nemůže s ní odletět. Stojí totiž velmi pevně na zemi v centru Liberce. Přesto se tu díky stylovému designu můžete vydat do říše fantazií a objevů.

Design restaurace navozuje iluzi korábů, které brázdily nebe před světovou válkou a poskytovaly pasažérům nevídaný luxus. Ale dává vzpomenout i na pionýrské dobyvatelské doby. Unikátní design doplňuje špičková gastronomie. Pokud usednete ve vzducholodi, můžete se během pár minut přenést do slunné Itálie. Vzducholoď se totiž specializuje na pizzu, kterou děti milují. Můžete tak spojit oblíbené dětské jídlo a výlet do minulosti. Vzducholoď nabízí mimo jiné vynikající gastronomii v plně nekuřácké podkrovní restauraci s dětskými koutky a třemi letními terasami. Milovníci italského jídla si mohou vybrat z rozsáhlé pizza nabídky. Pizza je připravována z italských surovin a v originální italské peci na dřevo.

Koncept Plaudit zapustil kořeny i mimo Liberec. Skvělé podniky Plaudit naleznete i v Turnově či Mnichově Hradišti. Dobrou chuť a příjemnou zábavu Vám přeje JIP!

Hrazená 900, 460 07 Liberec

tel.: 485 148 165
restaurantplaudit@seznam.cz
www.plaudit.eu

Neobyčejná Havlíkova kultovní tyčinka, jako pochutina i perfektní předkrm.

HAVLÍK

Vítejte u nás, vezměte místo, zde prosím jídelní lístek… Tak to všechno začíná. Prostřený stůl, někde čajové svíčky, někde stohy reklamních áček vždyť to znáte. Najdete však vybrané restaurace, kde je samozřejmostí i nutností si hosty předcházet a jakmile si objednají nápoje a nechtějí nic konzumovat, už se jim nese například miska suchých plodu, pražená kukuřice, nebo dokonce topinka a to v případě, že jde o vyhlášené pivaře, kteří nepřichází jak se říká na jedno. Pokud si host objedná menu, tak se mu v zápětí nese hrníček škvarkového sádla, nebo pomazánky a k tomu na malé kousky nakrájené pečivo, jako řekněme takový čekací předkrm. Samotné předkrmy, tak jak je známe se v našich zeměpisných šířkách vedou jen zřídka a to zejména v TOP podnicích vysoké gastronomie. Jednak nemáme francouzkou kulturu odpočinkového stolování, takže bychom tři chody za našich obvyklých 30 rychlo - minut nespořádali s patřičným uvolněním a pak jde přece hlavně o peníze. Mini předkrmy o kterých se zmiňujeme jsou většinou zdarma a tak nás to v uvozovkách baví nejvíce.

Když pan Havlík před 20 lety vyrobil první tyčinky tak ještě netušil, že hospoda bude místo rozkvětu jeho obchodu. Výborná pochutina ke všem nápojům, která má navíc schopnosti zasytit konzumenta se rychle rozšířila a to zejména tam, kde se nevařilo. Dnes jsou Havlíkovy tyčinky ve všech formátech prodeje a v síti HORECA je to druhý nejrozšířenější produkt tohoto typu. Každý měsíc si více jak 1 - mil. kusů sáčků Havlíkových tyčinek najde svého zákazníka. Díky svým vlastnostem a to i senzorického charakteru se tato pochutina ideálně hodí i jako předkrmová specialita. Stačí ji trochu vylepšit šunkou, pršutem či sýrem a má host krásně zpříjemněnou dobu čekání na hlavní kulinářský zážitek. Příslušný restauratér nemusí kupovat, či dopékat pečivo, vyrábět pomazánky, škvařit ono domácí sádlo a hlavně nemusí vynaložit tolik energie, aby zákazníkovi dopřál co si zcela nepochybně zaslouží. Stačí si objednat a koupit Havlíkovy trvanlivé tyčinky a jednoduše je ozdobit sýrem nebo uzeninou, které jsou v kuchyni neustále k ruce. Nákladově porce dvou tyčinek viz obrázek vyjde na 3,80Kč. Jak by řekl úžasný Béda Trávníček. „Máte to skoro zadarmo“ .

Havlíkovy tyčinky se vyrábějí v několika druzích, takže i podle specifikace jednotlivých výrobků můžete tyčinky podávat, tak aby se sladili s hlavním chodem. (neutrální originál, pikantní, česnekové, kmínové, grahamové, mírně nasládlé dětské, makové).

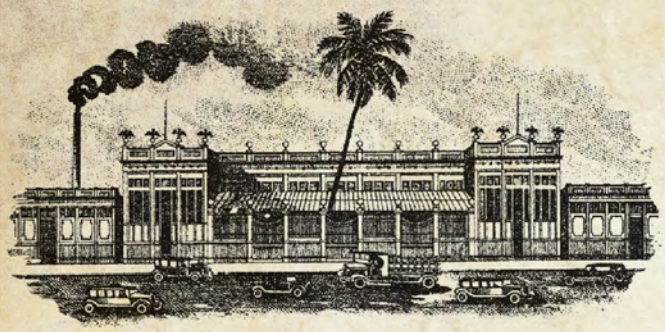
MADETA

Tak chutná mléko

Vychutnejte si léto s Madetou

do koktejlu do zmrzliny

SKUTEČNOU VÁŠEŇ NELZE ZKROTIT.
BACARDÍ - CESTA ZA SNEM
NAVZDORY VŠEM RANÁM OSUDU



HISTORIE RODINY BACARDÍ JE DOKONALÝ PŘÍBĚH O PŘEŽITÍ V TĚŽKÝCH DOBÁCH

Osm generací rodiny Bacardí zažilo mnoho strastí a nepokojů: 3 zemětřesení, 3 politické převraty, 14 let války, 6 let diktatury, 53 let života v exilu a téměř 40 let života na pokraji bankrotu. Bylo toho dost na to, aby to vzdali. Avšak tato rodina snášela všechny rány osudu a pokračovala ve výrobě skvělého rumu, u jehož zrodu stál Don Facundo Bacardí. Díky neutuchající touze po vítězství se z této rodinné firmy stal největší výrobce rumu na světě.

VZNIK DÍKY BACARDÍ

ZAČÁTKEM XX. STOLETÍ SE RUM BACARDÍ STAL ZÁKLADEM PRO VYTVOŘENÍ LEGENDÁRNÍCH KOKTEJLŮ:

MOJITO

PROHIBICE A NEJZAKÁZANĚJŠÍ KOKTEJL TĚCH NEJLEPŠÍCH VEČÍRKŮ

Díky prohibičnímu zákonu se Kuba stala v USA tou nejžádanější destinací letních dovolených a na divokých večírcích pod kubánskou noční oblohou se chuť Mojita stala symbolem nezkrotných party. BACARDÍ Mojito se stalo ikonickým koktejlem pro celý svět..

CUBA LIBRE

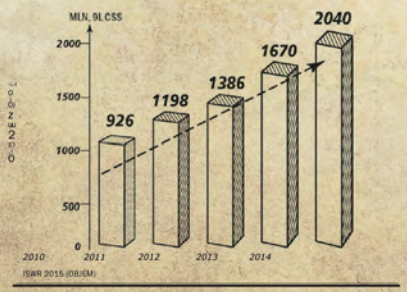
První koktejl Cuba Libre připravil jeden americký voják roku 1900 v Havaně. Smíchal rum BACARDÍ s kolou, přidal plátek limetky a pronesl přípitek „Por Cuba Libre!“ („Na svobodnou Kubu!“). Revoluce osvobodila Kubu ze španělské nadvlády a dala tomuto koktejlu jméno.

Brzy se koktejl Cuba Libre proslavil nejen na „ostrově svobody“, ale po celém světě.

DAIQUIRI

Nesnesitelné horko ztěžuje život na Kubě nejen na slunci, ale i ve stínu, a o to více v dolech. V roce 1898 americký báňský inženýr Jennings Stockton Cox hledal poblíž města Daiquiri železnou rudu. A právě on přišel na to, jak po perném dni pod zemí dokonale uvolnit napětí. V šejkru promíchal rum BACARDÍ s limetkovou šťávou, cukrem a ledem. Dnes nemusíte být kubánskými horníky, abyste si pochutnali na osvěžujícím Daiquiri, kdykoli je vám horko.

VE VÝCHODNÍ EVROPĚ SE OBJEM RUMU TÉMĚŘ ZDVOJNÁSOBIL



VE SVĚTĚ: U RUMOVÝCH SPOTŘEBITELŮ JE BACARDÍ č. 1

BACARDÍ

V ROCE 2015 BACARDÍ PŘEDSTAVÍ NOVOU LÁHEV

Současná láhev nám sloužila přes deset let a byla vždy vítaným hostem na těch nejdivočejších večírcích. Vždy uměla spravit náladu a díky ní se rozhovory mezi muži stávaly začátkem výjimečných přátelství. Nový design odráží jedinečné dědictví i původ našeho rumu. Každá láhev má originálně navrženou etiketu, kde se dozvíte něco z historie rodiny Bacardí a najdete i recept na koktejl. Tvar, nové prvky, neobvyklá silueta a vybroušený design jsou dokonale promyšlené, takže nová láhev nyní přesně odpovídá požadavkům našich spotřebitelů. Vždy výtečná chuť a nezkrotná vášeň už od roku 1862 - to vše v nové láhvi!

CARTA BLANKA

Don Facundo Bacardí vytvořil rum s lehkou chutí - vybraný alkohol zraje v dubových sudech; filtrace přes dřevěné uhlí zvýrazňuje jeho barvu a aroma a odstraňuje převládající dubový tón. Carta Blanca je ideální jako základ míchaných nápojů a koktejlů.

CARTA ORO

Carta Oro je tradiční rum zrající v mírně vypálených dubových sudech. Má typickou jemnou chuť a bohaté aroma vanilky, karamelu a mandlí, což dodává klasickým rumovým koktejlům bohatost a charakter.

CARTA NEGRA

V tomto rumu je znát přítomnost syrového rumu BACARDÍ , která mu propůjčuje silné ovocné tóny zralého banánu, karamelizovaného ananasu a melasy. Tento rum zraje 1-3 roky ve vypálených dubových sudech, kde vzniká jeho silné karamelové aroma.

BACARDÍ, NEZKROTNÁ VÁŠEŇ

V ROCE 1862 DON FACUNDO BACARDÍ PŘEDSTAVIL SVĚTU PRVNÍ KVALITNÍ BÍLÝ RUM

HISTORIE NEJSLAVNĚJŠÍHO RUMU:

1844

Don Facundo přišel se svými bratry na Kubu a v Santiagu de Cuba si otevřel obchod.

1852

Po silném zemětřesení, které obchod v Santiagu de Cuba zničilo a způsobilo nenávratné ztráty, se rodina vrátila do Španělska.

1862

Později se ovšem rodina vrátila zpět na Kubu, kde byla založena firma BACARDÍ y Compania a započala výroba rumu BACARDÍ Carta Blanca. Při výrobě byla použita jedinečná technologie, kterou vynalezl Don Facundo.

1876

Rumu BACARDÍ se poprvé dostalo ocenění.

1978

Rum BACARDÍ se stal v USA alkoholickým nápojem č. 1.

2015

BACARDÍ je č. 1 mezi rumy na celém světě. Původní kmen kvasinek a rodinný recept rumu jsou stále uchovávány v tajnosti.

NEJOCEŇOVANĚJŠÍ ALKOHOL SVĚTA

RUM BACARDÍ ZÍSKAL PRVNÍ OCENĚNÍ V ROCE 1876 A OD TÉ DOBY SE DALŠÍ JEN HRNOU!
DNES JE BACARDÍ DRŽITELEM VÍCE NEŽ 550 CEN ZA KVALITU, CHUŤ A VÝROBNÍ INOVACE.

TO JE VÍC, NEŽ KOLIK KDY ZÍSKAL JAKÝKOLI JINÝ ALKOHOL.

pij s rozumem · cz

JACK DANIEL'S FIRE

Ohnivá výzva z Tennessee

Zapomeňte na silnostěnné elegantní sklenice. Je tu první Jack, který se pije jako panák. Jack Daniel's, nejprodávanější americká whiskey na světě, přichází s novou výzvou pro všechny, kteří mají rádi něco ostřejšího.

Je tu výbušná směs Jack Daniel´s whiskey a skořice s názvem Jack Daniel's Fire.

O tom, že Češi mají rádi výzvy, není pochyb. Po úspěchu Jack Daniel's Honey, který si našel obrovské množství příznivců, je tu pro ty, kteří odolali, nová výzva v podobě nasládlé, ostře kořenité chuti, zakončené nezaměnitelně jemnými tóny whiskey Jack Daniel's. Že tato novinka bude českým spotřebitelům opravdu chutnat, potvrdily průzkumy, které jejímu uvedení předcházely. Česká republika je navíc první zemí v Evropě, kde si mohou zákazníci Jack Daniel's Fire vychutnat a to nejlépe servírovaný v namraženém panáku. A stejně jako byl Jack Daniel muž, který šel vždy svou vlastní cestou a nebál se experimentovat, je Jack Daniel's Fire výzvou pro všechny, kteří nechtějí promarnit noc.

V Americe slaví ochucené whiskey velký úspěch a v prodejích tvoří co do objemu více než polovinu celého segmentu. Není proto divu, že se tato nová whiskey výzva zrodila v nejstarší palírně ve Spojených státech, v Lynchburgu v Tennessee, kde se Jack Daniel's vyrábí téměř 150 let. Jejím základem je kukuřice, ječmen, žito a velmi kvalitní pramenitá voda z tamní vápencové jeskyně. Po destilační fázi se filtruje přes dřevěné uhlí, které si palírna sama vyrábí. Následně whiskey Jack Daniel's několik dnů, kapku po kapce, protéká

skrze deset stop vysokou vrstvu dřevěného uhlí z javoru cukrového. Díky tomuto procesu je její chuť velmi jemná. Pak zraje v ručně vyráběných sudech z amerického bílého dubu. Doba zrání není přesně daná, whiskey se stáčí, až ji ochutnávači uznají za zralou. A z této léty prověřené kvality vzešel také nový koncept spojení Jack Daniel´s whiskey a skořice s názvem Jack Daniel's Fire.

Připravte si dostatek místa v baru a zkontrolujte **hasicí přístroje!**

S objednávkou se rozhodně nespálíte. Vaši zákazníci také ne. **Servírujte namražené.**

JACK DANIEL'S
ORIGINAL RECIPE
Tennessee
FIRE
FINELY CRAFTED
CINNAMON LIQUEUR
BLENDED WITH JACK DANIEL'S
TENNESSEE WHISKEY
35% ALC. BY VOL. (70 PROOF)
NEZÁVISLOST JE VROZENÁ,
NENECH JI VYHASNOUT!
NOVINKA V ČESKÉ REPUBLICE
pij s rozumem · cz

MARTINI

Bellini

Italský šumivý koktejl složený z Prosecca a broskvové šťávy.

Servírujte do velké vinné sklenice plné ledu, ozdobte plátkem broskve.

pij s rozumem · cz

Kousek přírody v centru Prahy

zelená zahrada

Není nic příjemnějšího, než si po náročném a stresujícím dni v práci uprostřed velkoměsta vydechnout a vyrazit na malou návštěvu do přírody. Voda, ryby, zpěv ptáků, svěží vzduch a k tomu gurmánský zážitek. To vše nabízí pražská restaurace Zelená zahrada na pražských Vinohradech. Už více jak 5 let se můžete těšit na kousek dokonalé zeleně v samém centru Prahy. Atmosféra středomoří s malým nádechem Číny je všudypřítomná.

Vše podtrhují vybrané pokrmy připravované předními českými kuchaři. Ochutnat můžete grilované kuřecí prso v tandoori koření s omáčkou z černého másla.
Ve spojení s legendárním italským drinkem Martini Royale, který se připravuje z Martini Rosata, pro červenou variantu, či Martini Bianca, pro bílou variantu a Martini Prosecca, a přírodou kolem vás, se rázem ocitnete na jihu Itálie. Právě italové jsou známí skvělým jídlem a nezaměnitelnou chutí drinků Martini. Nemusíte jezdit tisíce kilometrů, abyste si užili kousek ráje během pár dnů v zahraničí. Dovolenou můžete mít při každé návštěvě Zelené zahrady na pražských Vinohradech.

pij s rozumem · CZ

OCHUTNEJTE JEDINEČNÉ KOKTEJLY NA MATTONI BARU

NEJLEPŠÍ NEALKOHOLICKÝ KOKTEJL SVĚTA ROKU 2014.

SHARP VOICE

Osvěžující černý rybíz
v kombinaci s lychee
dodá vašemu hlasu
smyslnou přesvědčivost.

Složení drinku:

- 2 cl lychee sirupu
- 2 cl čerstvé citrónové šťávy
- 2 cl džusu Granini černý rybíz
- 10 cl perlivé Mattoni
- chilli paprička k promíchání a na ozdobu

GREEN TEMPTATION

Inovativní ve své jednoduchosti.
Drink Green Temptation v sobě skrývá to nejlepší z přírody
a snadno vám připomene svěží začátky léta.
Vítěz Mattoni Grand Drink 2014.

Složení drinku:

- 2 cl pyré ze zeleného jablka
- 0,25 cl bezového sirupu • 0,5 cl sirupu Amaretto
- 1 cl čerstvé limetkové šťávy
- 3 skrojky rebarbory • 3 mátové lístky
- 10 cl jemně perlivé Mattoni
- Ozdoba: rebarbora, citron, brusinka, tymián, bylinky

MATTONI GRAND DRINK WORLD CHAMPIONSHIP 2015

Mattoni. Vybraná voda světových barmanů
Mattoni. The choice of the best bartenders in the world

PŘIJĎTE SE INSPIROVAT

NA MEZINÁRODNÍ MISTROVSTVÍ SVĚTA V MÍCHÁNÍ NEALKOHOLICKÝCH KOKTEJLŮ – MATTONI GRAND DRINK 2015

KDY: 20. června 2015

KDE: Staroměstské náměstí v Praze

Českou republiku
bude reprezentovat Achim Šipl
s koktejlem
FORBIDDEN FLOWERS

MATTONI GRAND DRINK WORLD CHAMPIONSHIP 2015

Mattoni. Vybraná voda světových barmanů
Mattoni. The choice of the best bartenders in the world

CASH&CARRY: levné nákupy i pro rodiny

Společnost JIP se sice v minulosti etablovala především jako velkoobchod s potravinami, v současné době je ale její záběr podstatně širší. Jedním z klíčových projektů je síť prodejen Cash & Carry. Díky Cash & Carry může ze širokého sortimentu potravin za bezkonkurenční velkoobchodní ceny vybírat skutečně každý. Bez výjimky!

Běžný zákazník zvyklý nakupovat v hypermarketech nebo menších prodejnách se možná při vyslovení názvu Cash & Carry trochu zarazí. Přetrvává totiž mylná představa, že se jedná o prodejny pro podnikatele a živnostníky, kteří nakupují ve velkém. Opak je pravdou! Tedy alespoň v případě prodejen JIP. Cash & Carry síť JIP umožňuje pohodlné nákupy jakémukoli zákazníkovi, tedy například i rodinám s dětmi či důchodcům. Každý návštěvník tak může čerpat stejné výhody, které již objevili třeba majitelé gastronomických podniků. Při návštěvě není potřeba ani živnostenský list, ani žádná jiná forma registrace. A nakupovat můžete dle libosti, nikdo třeba nevyžaduje, abyste do košíku vložili celý kartón kečupů, když doma potřebujete pouze jednu láhev. Prostě Cash & Carry od JIP nabízí obdobné služby jako jiné velké prodejny potravin. Ovšem s jednou velmi podstatnou výhodou, kterou představují stabilně nízké ceny.

Jak rozumět cenám

Ve všech Cash & Carry prodejnách JIP platíte za zboží nízké, velkoobchodní ceny. Což platí nejen pro podnikatele, ale i širokou veřejnost. Princip je přitom velmi jednoduchý. Čím více nakoupíte, tím více ušetříte. Jak tedy rozumět cenám v JIP?
Standardní nabídka zboží je označena bílými cenovkami. Na nich naleznete vždy dva druhy cen. Jako první je uvedena běžná cena, kterou zaplatíte při koupi jednoho kusu. I tato „standardní“ cena je ve většině případů nižší, než v jiných prodejnách. Druhá výhodnější cena platí pro podnikatele, ale také pro veřejnost, přičemž se vztahuje k nákupu většího množství (tedy třeba 5 kusů od jednoho artiklu).
Zeleně jsou označeny stabilně výhodné ceny mimo akční nabídky. I v tomto případě se cena liší podle toho, zda nakupujete jeden kus nebo větší množství. Žlutá barva upozorňuje na akční ceny, které platí pro koupi libovolného množství. Každých 14 dní se nabídka těchto akčních cen obměňuje a zákazníky na ně upozorňujeme ve speciálních letácích. A konečně červeně jsou vyznačeny mimořádné slevy například při výprodejích.
Personál prodejen samozřejmě každému ochotně vysvětlí, jak naše ceny číst a chápat.

Více hledejte na:
www.jip-potraviny.cz

Žádné papírování

Cash & Carry prodejny JIP jsou otevřeny doslova pro každého. Poskytují tedy zázemí nejen pro gastronomické či kancelářské provozy, ale nabízejí neomezené možnosti nakupování pro domácnosti. Pokud tedy do JIP vyrazíte, nepotřebujete živnostenský list a ani nemusíte vyplňovat žádné registrační formuláře. Stačí prostě přijít, vzít košík a nakupovat za výhodné ceny!

Široký sortiment

V provozovnách Cash & Carry můžete vybírat ze širokého sortimentu nealkoholických i alkoholických nápojů, mražených, chlazených a mléčných výrobků, masa a uzenin, čerstvých ryb, ovoce a zeleniny, ostatních potravin, drogerie či tabákových výrobků. Celkem z více než 12 000 položek zboží! To už je nálož, která uspokojí potřeby i té nejnáročnější domácnosti!
Obava z velkých průmyslových balení, obřích kartónů či jogurtů v kbelících není namístě! Obchody JIP nabízejí zboží v běžných obalech a gramážích, na nějž jsou zákazníci zvyklí z jiných prodejen.

Otevřeno 7 dní v týdnu!

Kam zajet na nákup

JIP v současné době provozuje 11 prodejen Cash & Carry v nejrůznějších koutech Česka. Za nákupy můžete zajet nejen do Prahy či Brna, ale také do Pardubic, Mostu, Karlových Varů, Sušice, Náchodu, Svobody nad Úpou či Poličky. Ve druhé polovině roku 2015 zahájíme výstavbu velkokapacitní prodejny u logistického centra v Ostravě a plánujeme výstavbu dalších prodejen ve vybraných lokalitách České republiky – Olomouci, Českých Budějovicích a Zlíně.
Otevřeno je vždy 7 dní v týdnu, takže si můžete své nákupy plánovat dle vlastních časových možností. Neváhejte a přijeďte si pro své oblíbené produkty za vynikající ceny!

HOVORKA
Vaše spokojenost je naše budoucnost

Hovorka Catering se stává součástí skupiny JIP!

Skupina JIP dále posiluje svoji pozici v segmentu gastronomie. Součástí JIP se nově stala společnost Hovorka Catering, která si vybudovala velmi silné postavení v oblasti gastronomických dodávek především pro školní jídelny a další provozy, kde se vaří „ve velkém". Hovorkovi dokázali svoji rodinnou firmu vystavět doslova z nuly a dostat ji na mimořádně vysokou úroveň. Své dlouholeté úsilí nyní završili vstupem do JIP.

Značka Hovorka, která si v průběhu let vybojovala na trhu v pardubickém regionu velké renomé, tím ovšem v žádném případě nezaniká. Naopak Hovorka Catering bude i nadále svým klientům k dispozici jako samostatný obchodní subjekt. A veškeré doposud uzavřené kontrakty, navázané vztahy, založené na typicky „Hovorkovském" důrazu na kvalitu a osobní přístup, zůstávají zachovány.

Výhody na obou stranách. Spojení značek JIP a Hovorka není samoúčelné a přinese nemalé výhody nejen oběma stranám, ale především odběratelům a zákazníkům. Právě důkladná analýza všech potenciálních přínosů dohodě o převzetí předcházela.
Hovorka Catering díky partnerství s JIP může výrazně posílit své nabídkové portfolio. JIP totiž disponuje seznamem více než 40 tisíc výrobkových položek! Zcela jistě firma Hovorka vítá obohacení především v segmentu mrazeného a chlazeného zboží. Ovšem všeobecně by měla podpora JIP znamenat pro firmu Hovorka Catering rozsáhlejší sortimentní možnosti pro klienty i příznivější cenové podmínky.
Zachována zůstane rovněž privátní značka, pod níž společnost Hovorka Catering zahrnuje již téměř 60 výrobků s vynikajícím poměrem kvality a ceny. Lze očekávat, že se privátní značka bude dále rozšiřovat i o vybrané produkty, které v současné době nabízí svým zákazníkům JIP.
Naopak JIP získává díky spolupráci s Hovorka Catering velmi silného regionálního hráče v segmentu dodávek pro gastronomii.

Plány bez mantinelů. Spolupráce obou firem v současné době teprve startuje. Ale již nyní jsou v běhu projekty, z nichž budou těžit především zákazníci. Už v letošním roce by se měl rozběhnout nový internetový B2B portál, v němž budou klienti za výhodných podmínek online vybírat a nakupovat zboží. To bude samozřejmě platit i pro partnery Hovorka Catering.
Dalším z benefitů pro zákazníky Hovorka Catering bude i možnost za výhodných podmínek nakupovat v prodejně Cash & Carry v areálu JIP v Pardubicích. Právě zde totiž získává Hovorka Catering nové zázemí včetně špičkových skladových prostor.

Podobnost čistě náhodná? Pokud nahlédneme do historie novopečených partnerů Hovorka Catering a JIP, nalezneme mnoho společného. Obě společnosti datují své podnikání do počátku devadesátých let. Obě začínaly doslova od nuly a na koleně. O skromných začátcích, rozvozech otřískaným žigulíkem či rozhrkanou liazkou se dodnes vyprávějí legendy. Ale především – obě společnosti si zachovaly rodinný charakter, důraz na kvalitu a individuální vztahy se zákazníky.
Pardubická firma Hovorka catering. byla založena v roce 1990 jako velkoobchod s potravinářským zbožím trvanlivého charakteru. Od prvních let existence se firma dynamicky rozvíjí. Podnikání rozjeli rodiče, kteří do něj zapojili oba své syny, Pavla a Jana, a dokonce i babičku s dědečkem. Zatímco prvním vstupním kapitálem byl výtěžek z prodeje rodinné Škody Favorit, v současné době má společnost Hovorka Catering významné postavení na trhu, vykazuje roční obrat kolem 100 milionů korun a zaměstnává 20 lidí.

A další rozvoj na společnost čeká díky vstupu do skupiny JIP!

www.hovorka-catering.cz/

Apetitto
ŠNAJDR s.r.o.

Apetitto posílí postavení JIP v MLÉČNÉM SEGMENTU

V JIP neustále hledáme cesty ke zkvalitnění a rozšíření sortimentu či k posílení působnosti v některých regionech. Díky akvizici společnosti Apetitto se podařilo obojí. Apetitto má totiž velmi silné postavení v plzeňském regionu a zároveň disponuje špičkovým portfoliem především v segmentu mléčných výrobků.

Značka Apetitto se do povědomí zákazníků v maloobchodě i gastronomii zapsala především jako dodavatel mléka, másla, sýrů, jogurtů a desítek dalších mléčných výrobků. Ale v nabídce má samozřejmě i další produkty, například vývary, polévky, šťávy či základy značky Wela.

Stručná vizitka. Společnost Apetitto si dokázala v průběhu své více než dvacetileté historie vybudovat mimořádné silnou regionální pozici (západní Čechy), ale především vytvořila stabilní a velmi kvalitní portfolio v oblasti sýrů a mléčných výrobků. Firma působí na trhu již od roku 1993, kdy byla založena jako rodinný podnik. Začínala se zásobováním plzeňského kraje především tavenými sýry ze Želetavy, které v té době byly v této oblasti zcela neznámé. Dnes je sortiment nabízený firmou Apetitto podstatně širší. Apetitto dodává celou řadu tavených, plísňových a tvrdých sýrů od všech klíčových výrobců z celé republiky.

Apetitto zásobuje například obchody, restaurace, nemocnice, školní jídelny, pizzerie, výrobny, vězeňská zařízení nebo domovy důchodců. Závoz je garantován do 48 hodin od objednání. Pro oblast města Plzně zaručuje firma dokonce dodání zboží ještě v den objednání, jestliže je objednávka provedena nejpozději do 12,00.

Benefity pro obě strany. A právě špičkové „mléčné“ portfolio Apetitta obohatí nabídku JIP. JIP zahrne do svého sortimentu mléčné produkty Apetitta. Ale zároveň Apetitto získá přístup k podstatně rozsáhlejšímu portfoliu JIP, které bude nabízet všem svým stávajícím i novým zákazníkům.

Díky Apetittu Vám přineseme vytříbené chutě všech sýrů, na něž jen pomyslíte!

www.apetitto-snajdr.cz/

JIP NABÍZÍ ŠPIČKOVÉ SLUŽBY PRO GASTRONOMII

VELKOOBCHOD POTRAVIN S ČESKÝM SRDCEM
JIŽ 20 LET S VÁMI !

Společnost JIP v minulosti proslula především perfektním servisem při dodávkách alkoholických i nealkoholických nápojů. Proto také dokázala oslovit tisíce zákazníků v segmentu gastronomie. Ale JIP se nezastavila u nápojového sortimentu. V současné době umí v gastronomii nabídnout kompletní sortiment nejen nápojů, ale i čerstvých či chlazených a mrazených potravin. Lhostejno, zda jde o luxusní hotel či vesnickou hospůdku, JIP dokáže obsloužit každého.

Pokud vlastníte či provozujete pivnici, bar nebo třeba pizzerii, jistě jste někdy narazili na problém s kvalitou dodávek, dodacími termíny nebo nekompletním sortimentem. Tyto problémy komplikují chod podniku a mohou se negativně odrazit i na spokojenosti hostů. JIP svým zákazníkům garantuje, že podobné otázky mohou pustit z hlavy a soustředit se plně na provoz své restaurace.

Bezkonkurenční sortiment. V sortimentu JIP je v současné době 44 000 položek – alko i nealko nápoje, koloniální zboží, maso, ryby, mléčné výrobky, ovoce i zelenina. Jen velmi těžko tak budete hledat zboží, které bychom neměli k dispozici. Čerstvé ryby? Proč ne? Vyzrálé hovězí? Není problém! Bio kvalita? Samozřejmě! A pochopitelně klasika, jako pivo, víno, lihoviny nebo koloniální produkty.

Celostátní působnost. JIP působí a pracuje po celé ČR. Dokážeme tak naše produkty dovézt na jakékoli místo v republice a je úplně jedno, zda podnikáte v centru velkého města nebo v zapadlé horské osadě. Dle závozových dní můžeme zaručit, že se typické žlutomodré auto JIP u Vás se zbožím objeví nejpozději do 48 hodin od objednávky. Minimální objednávka pro přímý závoz z JIP přitom činí 4 000 Kč bez DPH.

Jak objednávat. V zásadě existují dvě možnosti, jak si zajistit závoz zboží z JIP přímo do provozovny. Můžete se spojit s obchodním zástupcem JIP v regionu (aktuálně náš tým čítá téměř 200 zástupců), který vyřídí všechny podrobnosti objednávky. Jinou alternativu představuje telefonát na naše Call Centrum a probrat objednávku telefonicky s operátorkou.

Už brzy i online! Příležitosti nákupu zboží pro gastronomii jsou ale mnohem širší. Jednou z variant je osobní návštěva prodejen Cash & Carry, kterých v současné době provozujeme 11 po celé republice. I v Cash & Carry se s přehledem zásobíte vším potřebným. Skladem je totiž zhruba 12 000 položek. Samozřejmou možností je nakupovat přímo ve velkoobchodech JIP. Aktuálně disponujeme 16 velkoobchodními sklady rozmístěnými ve všech regionech. Takže není problém pro restauratéry ze severní Moravy ani západních Čech.
Pro letošní rok navíc JIP chystá další prodejní kanál, jímž se stane B2B e shop. Zboží z kompletního sortimentu tak bude možné vybírat a objednávat po internetu, bez toho, že by zákazník musel kamkoli jezdit. Objednávkový systém bude umožňovat komunikaci nejen z počítače, ale ze všech „chytrých“ zařízení – smartphonů, tabletů apod. Navíc bude propojen s informačním systémem a díky tomu se budou jednotlivým zákazníkům zobrazovat aktuální data a ceny v reálném čase.

Spojte se silnými! Spolupracovat s JIP znamená jistotu a stabilitu dodávek, krátké dodací lhůty a velmi příznivé ceny. Kompetenci JIP v segmentu gastronomie potvrzuje mimo jiné i skutečnost, že v současné době přímo zavážíme do 35 000 gastronomických zařízení po celé zemi! S důvěrou se na nás obracejí i další silní hráči v tomto segmentu. Zajišťujeme například komplexní logistické služby pro pivovary Staropramen, Bernard, dále pro Kofolu nebo Karlovarskou Becherovku. Využijte i Vy skvělý servis, který umí JIP nabídnout kterémukoli gastronomickému zařízení.

NOVINKA

ZKUSTE SVĚŽÍ NÁPAD

FRUTTIMO AQUILA

S

granini

Fruttimo Aquila
Jalbko

Fruttimo Aquila
Červený mix

Fruttimo Aquila
Pomeranč

Fruttimo Aquila
Multi

PŘÍCHUŤ TROPICKÉHO OVOCE. KŘÍÍDLA RED BULLU.

RED BULL SUMMER EDITION.