

## Reštauráciám zvyšujú tržby festivalové gurmánske špeciality

Až o 25 percent sa zvýšili reštauráciám tržby po mesiaci trvania Zimného festivalu jedla. Môžu za to také špeciality ako sous-vide hovädzie rebro, pyré z Beluga šošovice, prach z červenej repy, lyofylizovaný bravčový špek, dryaged chrbát z mangalice, Ibérico s čiernym koreňom, jedlá s jeleňa, holuba, daniela, srnky, jahňaciny, králik, bažanta, sumčeka, ale i kuracia huspenina...

### Zaujímavé menu výhodou

„Reštaurácie si Zimný festival jedla pochvaľujú. Mnohým to v januári a vo februári, kedy reštaurácie majú útlm hostí, ekonomicky pomohlo. Pozitívom festivalu je znalosť o dobrej gastronómii, ktorá počas festivalu vzniká. Ľudia navštevujú dobré a prestížne reštaurácie za veľmi výhodné ceny a tak sa môžu oboznámiť s tým najlepším, čo slovenská kuchyňa ponúka, aký servis a prostredie ponúkajú tí najlepší,“ hovorí riaditeľ festivalu Radoslav Nackin. Reštaurácie, ktoré postavili zaujímavé menu, komunikovali so svojimi hosťami priamo v reštaurácií alebo na sociálnych sieťach zvyšovali tržby, ale budovali aj dobré meno svojim kuchárom i personálu. „Stávalo sa, že si to hostia medzi sebou šírili a mnoho návštevníkov prišlo priamo na odporúčanie niečoho výnimočného,“ hovorí Rado Nackin.

### Malé i veľké si pochvaľujú

Zuckmann Villa v piešťanskej pešej zóne je miesto, kde na vás dýchne história v kombinácii s príjemnou atmosférou a kvalitným servisom. Ako ikonické jedlo vo festivalovom menu ponúka stehno králik so slaninou a sedánové pyré a jedlý gaštan. Medzi chute regiónov zaradila do festivalového menu trhané údene s maslovou fazuľou a farebnou ryžou. Kuchárovou voľbou je čokoládovo karamelový krém s pomarančovou penou „Hostia sú spokojní, jedlo im chutí - sú prekvapení z kombinácie jedál, ktoré sme dokázali spojiť,“ hovorí Tomáš Repáš, šéfkuchár z Zuckmanna. Malé reštaurácie z malých miest sú poctené, že sa môžu zapojiť do ZFJ. Pochvaľujú si celkom peknú návštevnosť a posilnenie mena. Reštaurácie z východného Slovenska, ale aj tie mimo veľkých miest, tvrdia, že mnohí zákazníci prichádzajú aj z iných kútov Slovenska. Najmä na základe lákavého menu, . Pavol Benčík, CEO Benčík Culinary Group si pochvaľuje festival: „ZFJ je jediný gastro počín s celoslovenskou pôsobnosťou, ktorý dáva zákazníkovi možnosť testovať kuchyne ich majstrov. Som naozaj rád, že aj naše

reštaurácie Carnevalle a Zylinder sú jeho súčasťou. Podporuje to dôveru zákazníkov, o ktorú bojujeme.“

## Kto je návštevník festivalu?

Podľa vyjadrenia reštaurácii si cestu na festivalové menu nachádzajú rodiny počas víkendov, ľudia z biznisu využívajú atraktívne menu na pracovné obedy, večere, gurmánstvo učarovalo aj párikom – najmä teraz pred Valentínom, mnohí využívajú, že festival sa koná po celom Slovensku a počas služobných ciest ochutnávajú aj reštaurácie mimo svojho bydliska. Reštaurácie majú radosť aj z ľudí, ktorí jednoducho radi varia a menu počas festivalu mnohých inšpiruje. Či už surovinami, alebo spracovaním. Kuchári sa pri hosťoch radi zastavujú, čo je tiež špecifikom festivalu. Jedlá, ktoré sú servírované vám v reštauráciách podávajú aj s vysvetlením o aké suroviny, resp. postup pri varení ide.

„Reštaurácie sa skutočne predhávajú v zaujímavej skladbu menu a som nesmierne rád, že suroviny, z ktorých ho vyskladajú sú predovšetkým naše, slovenské a prednostne z regiónu danej reštaurácie. Pritom veľa z festivalových menu je pripravené v tom najmodernejšom svetovom trende a aj s použitím najnovších technologických postupov. Gastronómia na Slovensku skutočne napreduje. Je už len na nás, aby sme ju podporili a ochutnali,“ uzatvára Radoslav Nackin.

Môžete tak urobiť do 25. 2., kedy sa festival končí. Stačí si vybrať na [www.zimnyfestivaljedla.sk](http://www.zimnyfestivaljedla.sk) reštauráciu, degustačné menu, elektronicky zaplatiť a s vouchrom prísť ochutnať to najlepšie, čo slovenská gastronómia ponúka.

**TS vydal: Gurman na Slovensku, [nackin@gurman-club.sk](mailto:nackin@gurman-club.sk),  
PR servis: Advantage, spol. s r.o., 0907 802 816,  
[hlava@advantage.sk](mailto:hlava@advantage.sk)**