



Tisková zpráva

Vznik Českého Gastronomického Institutu

Rok 2020 se vyvíjel v mnoha oborech zcela odlišně. Situace v gastronomii, které se dotkly poslední měsíce zcela zásadně, přiměla skupinu dlouholetých profesionálů zhmotnit svou myšlenku na podporu, kultivaci a rozvoj gastronomického prostředí tak, aby jej předali další generaci gastronomů v té nejlepší kondici.

Dnešní den je okamžikem, kdy se Český Gastronomický Institut otevírá členům a veřejnosti. Na české gastronomické scéně chyběl subjekt, který by zastupoval a hájil zájmy celého odvětví gastronomie, tedy od pole na stůl a ke spokojenému zákazníkovi. Od farmáře po školní jídelnu, od dodavatele po hospodského. A který by propojoval vědu s praxí. Krize oboru způsobená pandemií Covid-19 během posledních pár měsíců zintenzivnila přípravy celého týmu Českého Gastronomického Institutu v čele s Jiřím Roithem, Lubošem Kastnerem, Petrem Lupínkem a Filipem Sajlerem.

Vize Českého Gastronomického Institutu

Chceme být organizací sdružující profesionály, kteří jsou připraveni dávat svůj čas a zkušenosti zpět do oboru, který milují a který je živí. Naší ambicí je vybudovat férové gastronomické prostředí, ve kterém se bude podnikatelům a dodavatelům v gastronomii lépe podnikat, zaměstnancům lépe pracovat, učitelům lépe učit a studentům lépe studovat. Chceme, aby výsledkem našeho každodenního snažení byly lepší gastronomické zážitky pro nás všechny.

Mise Českého Gastronomického Institutu

Chceme u jednoho stolu společně s aktivními partnery formovat celé gastronomické odvětví a jeho profesionální standardy, vytvářet profesionální a kreativní prostředí pro své členy, tedy zaměstnance a podnikatele v gastronomii, hotelové a gastronomické školy, jejich učitele a studenty a institucionální stravování, ve kterém se mohou profesionálně vzdělávat, růst nebo realizovat své obchodní, stravovací a studijní záměry. Členství a aktivní účast bude otevřena i pro zájmovou veřejnost, tzv. „Foodies“.

“Za velmi krátkou dobu se nám podařilo do naší myšlenky zapojit významné firemní partnery jako Makro, Kofola, Mattoni, Bonduelle, Coca-Cola, Storyous, HOPI, Intergast, Bohemia Sekt a další. Ambasadorem naší skupiny Foodies se stal gastronom nadšenec Lukáš Hejlík. Podporu našim projektům vyjádřily i státní organizace. Zapojily se i další neziskové organizace jako Slow Food a Zachraň jídlo. Nesmírně si této důvěry vážíme a moc nás těší, že tolik profesionálů a gastro nadšenců sdílí stejnou vizi a potřeby jako my,” říká Jiří Roith, předseda Českého Gastronomického Institutu.



Co čeká ČGI v tomto roce?

ČGI zahájila činnost 1.dubna 2021, kdy spustili nové [webové stránky](#) institutu, kam bude postupně přibývat relevantní obsah za podpory partnerů a členů u tzv. kulatých stolů - v pracovních skupinách. Zároveň se s webovými stránkami spustila aplikace pro nové členy, které tímto srdečně zveme do svých řad. Během roku postupně ČGI představí řadu atraktivních benefitů pro své členy společně s dalšími aktivitami jako jsou podcasty nebo webináře a hackathony na ožehavá a aktuální témata, která trápí českou gastronomii.

“Hlavním pracovním nástrojem Českého Gastronomického Institutu jsou kulaté stoly, kde se intenzivně a moderně pracuje na rozvoji a řešení témat, která jsou pro gastronomii nejzásadnější,” shrnuje Luboš Kastner, místopředseda spolku.

Přehled Kulatých stolů včetně klíčových témat pro rok 2021:

- 1. GASTRONOMIE JAKO SOUČÁST PODNIKÁNÍ** (Business know-how, inovace, udržitelnost)
- 2. GASTRONOMIE JAKO SOUČÁST EKONOMIKY** (Výroba, zemědělství, navázané služby)
- 3. GASTRONOMIE JAKO SOUČÁST VZDĚLÁVÁNÍ** (Podpora a rozvoj gastronomických a hotelových škol. Výchova a rozvoj talentů)
- 4. GASTRONOMIE JAKO SOUČÁST ZDRAVÍ A ŽIVOTNÍHO STYLU** (Máme to na talíři a není nám to jedno – partnerský projekt se Státním zdravotním ústavem a Kulinářským uměním)
- 5. GASTRONOMIE JAKO SOUČÁST KULTURY (Foodology, cestovní ruch a zákaznický zážitek)**

Český Gastronomický Institut jasně vybočuje z řady. Není debatní ani tradiční asociační platformou, ale moderně vedeným Institutem. Cílem je skutečné řešení problémů v gastronomii a podpora její atraktivity a reputace. Svědčí o tom nejen komplexní záběr, který na trhu doposud chyběl, know-how platforma, aktivní spolupráce se zahraničními odborníky, ale především zkušenost aktivně zapojených partnerů a členů. Nyní máte i vy možnost zasednout s profesionály gastronomie ke společnému stolu.

Kontakt pro média:

V Praze, 1.4. 2021

Adam Eliáš

M: 602 204 869

ae@czechgastronomy.cz

www.ceskygastronomickyinstitut.cz