

Praha, 28. února 2019

## Nové menu na palubách vlaků ČD připravily mladé kuchařské hvězdy

Pro rok 2019 připravila společnost JLV ve spolupráci s Asociací kuchařů a cukrářů ČR (AKC ČR) pořádnou jízdu – sezónní nabídky letos sestavil úspěšný Juniorský národní tým AKC ČR. Přehlídku chutí a vůní otevírá Vojta Petržela, trojnásobný vítěz Gastro Junior 2017 – 2019 a čerstvý vítěz semifinále Global Young Chefs Challenge 2019.

*„Společnost JLV letos slaví již 60. výročí. Svou pozici na trhu si držíme především díky inovacím. Nositeli moderních přístupů v oblasti gastronomie jsou zejména zástupci mladé kuchařské generace. Proto jsme oslovili Junior team AKC ČR, jehož členové se úspěšně umísťují na mezinárodních soutěžích,“* uvedl Bohumír Bárta, generální ředitel JLV.

Mladí kuchaři v čele s Vojtou Petrželou, který je trojnásobný vítěz soutěže Gastro Junior, vítěz prvního ročníku soutěže KU Young Chef a mistr světa v carvingu (kreativním vyřezávání), připravili nové menu pro rok 2019, které bude v nabídce restauračních vozů a bistrovozdů Českých drah.

*„V současnosti máme v provozu 37 restauračních vozů a 20 bistrovozdů, ve kterých JLV zajišťuje gastronomický servis. S těmi se zákazníci setkávají na šesti různých dálkových linkách, například do Berlína a Hamburku, do Budapešti, Vídně nebo Ostravy. Menu i profesionální obsluha přitom snesou srovnání s dobrými kamennými restauracemi. Právě v tom vidím jednu z našich konkurenčních výhod,“* říká Miroslav Kupec, předseda představenstva a generální ředitel ČD, a dodává: *„V dalších 147 spojích pak nabízíme cestujícím drobné občerstvení a nápoje z pojízdného minibaru, nebo z automatů, které jsme umístili do jednotek InterPanter.“*

Na palubě vlaků národního dopravce už si cestující zvykli na ochutnávání zajímavých surovin a poznávání netradičních chuťových kombinací. Nejinak tomu bude i v podání juniorského národního týmu. Vše do puntíku splňuje už nová sezónní polévka – karotkový krém se zázvorem, chilli a kokosem. Kombinace chutí polévky je malým holdem asijské kuchyni a přivolává vůni exotických dálek. Vlajkovou lodí nové sezónní nabídky bude bezesporu telecí krk Bourguignon, opečené škušánky se slaninou, stříbrné cibulky se zeleninou a žampiony. Jemná chuť omáčky se nádherně snoubí s vláčným těstem slaninových škušánků a k tomu samozřejmě nesmí chybět dobře vychlazené pivo.

Milovníky tradiční české kuchyně jistě potěší uzená vepřová krkovice s křenovou omáčkou a žemlovými knedlíky. Pro příznivce bezmasých pokrmů jsou připraveny špenátové lasagne s ricottou a slunečnicovými semínky. A dezert ke kávě či čaji? Povidlové taštičky s oříšky, máslem a šlehanou smetanou budou jistě důstojnou tečkou za celým menu.

### Ing. Gabriela Novotná

tisková mluvčí ČD

T: 972 232 299

hot-line tiskového oddělení ČD pro mimořádnosti: 724 977 822, [press@cd.cz](mailto:press@cd.cz)

### O společnosti České dráhy, a.s.

Akciová společnost České dráhy plní v České republice úlohu národního dopravce a na základě objednávky státu a krajů zajišťuje základní dopravní obslužnost státu. Loni využilo služeb společnosti přes 179 milionů zákazníků. V posledních letech došlo k výraznému omlazení vozidlového parku, a to v regionální i dálkové dopravě. Ve snaze zatraktivnit železniční dopravu a zvýšit konkurenceschopnost na otevřeném trhu investovala firma desítky miliard korun do nákupu a modernizace vozidel.