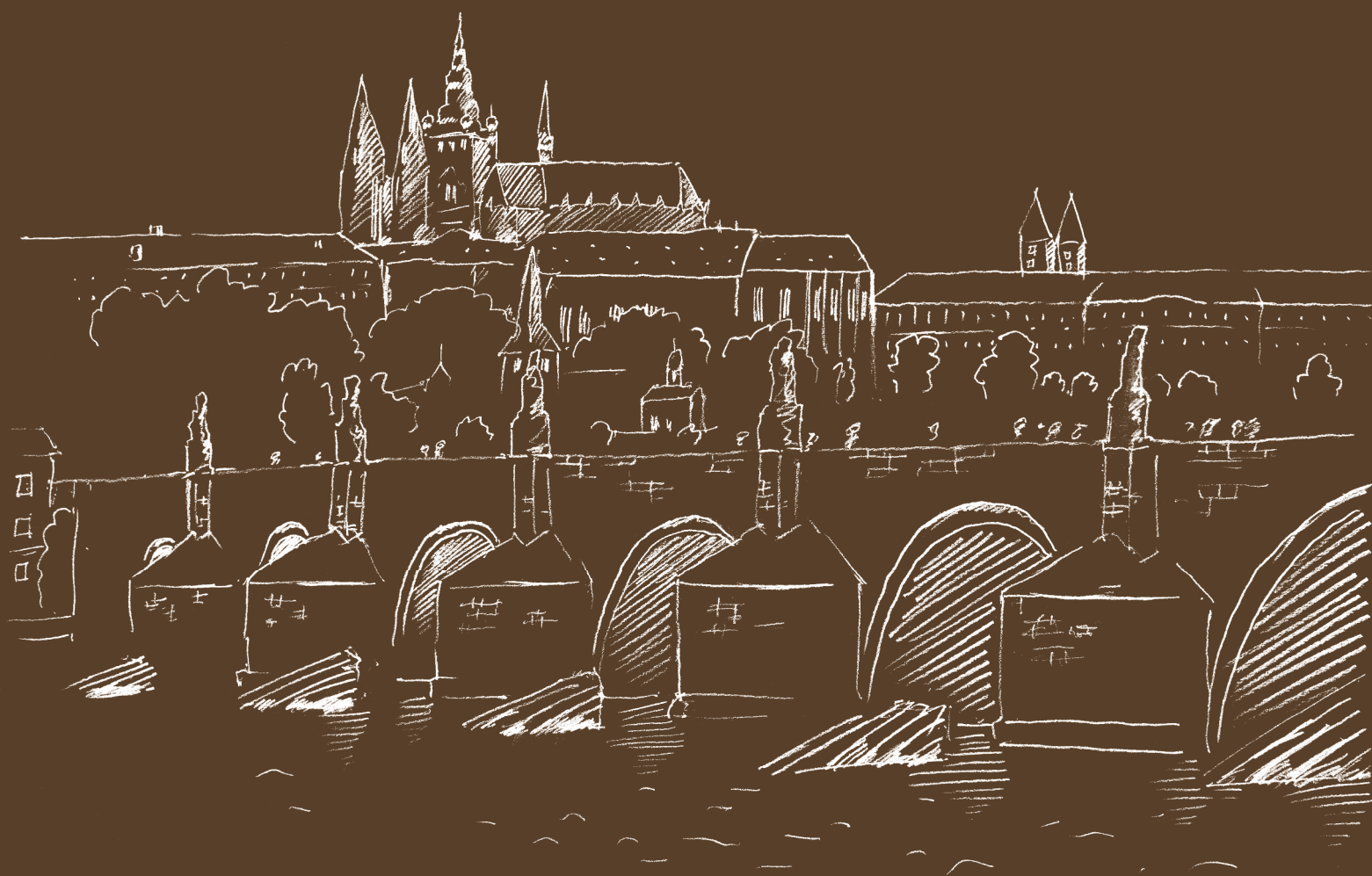


koncept
stánkového
občerstvení



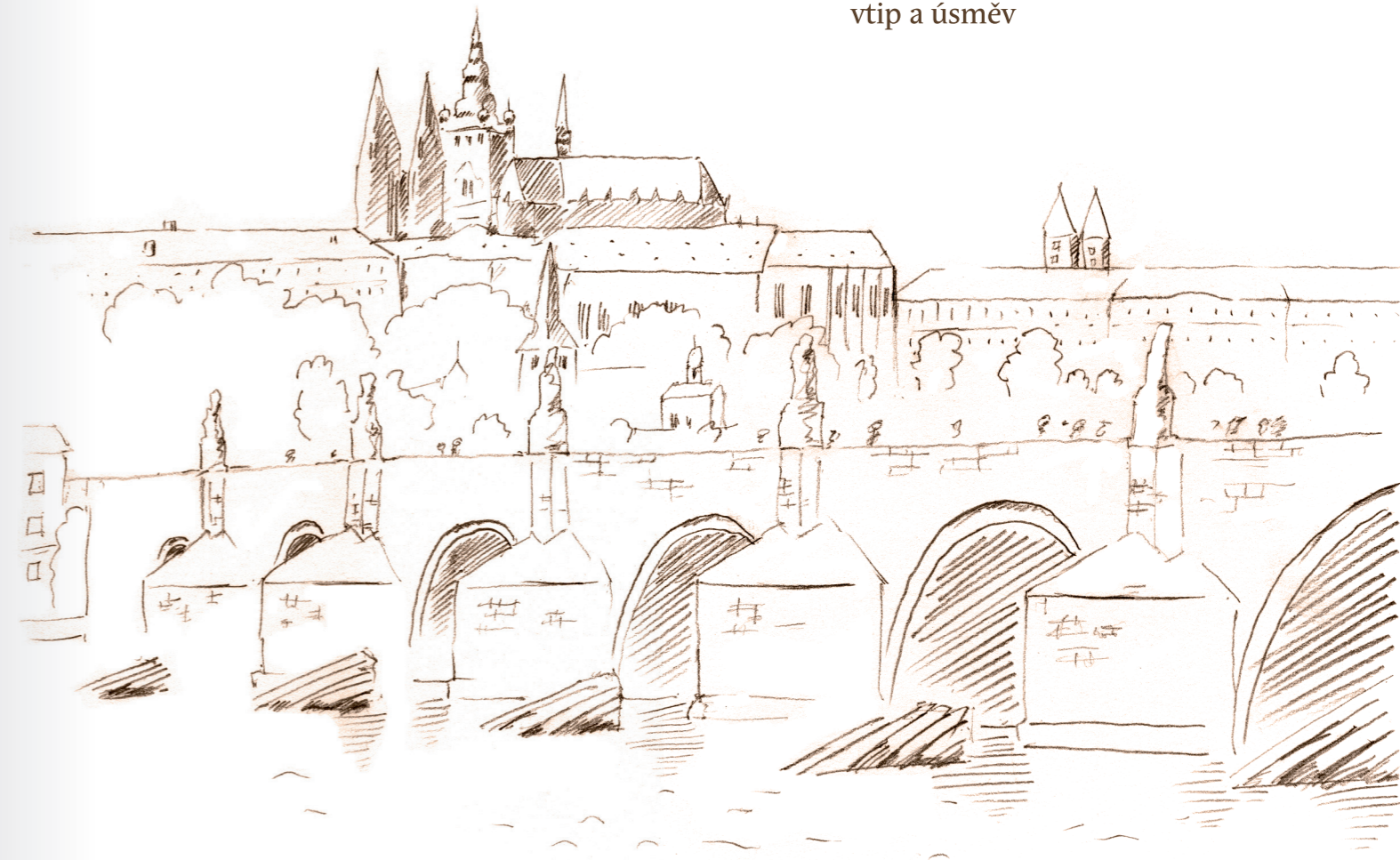
koncept stánkového občerstvení

moudrost a poctivost

zlaté české ruce pěstitelů,
výrobců a kuchařů

to nejlepší z duchovního
a hmotného odkazu a tradic
našich předků

vtip a úsměv



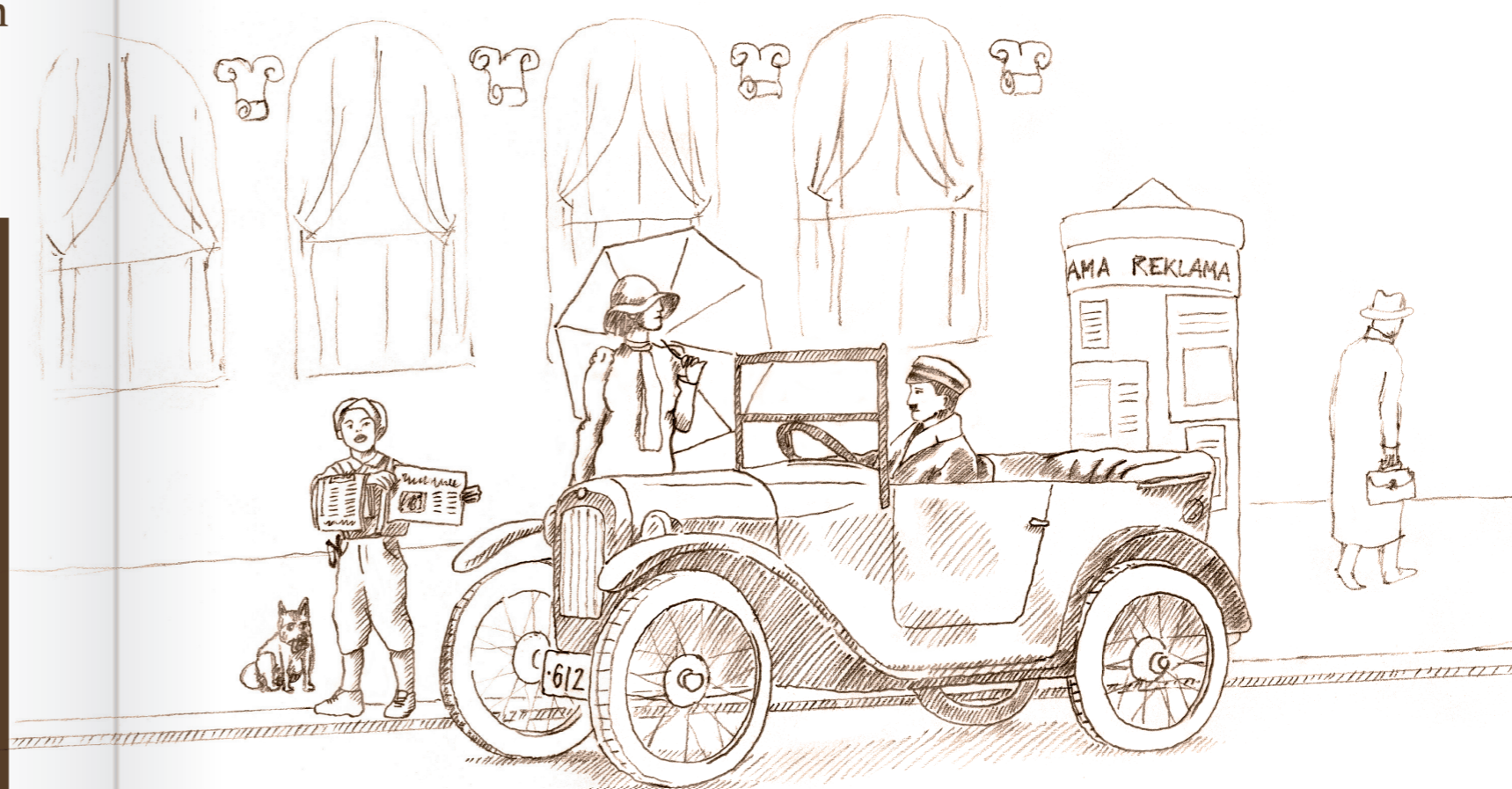
*protože opravdu dobrého
je jako šafránu*



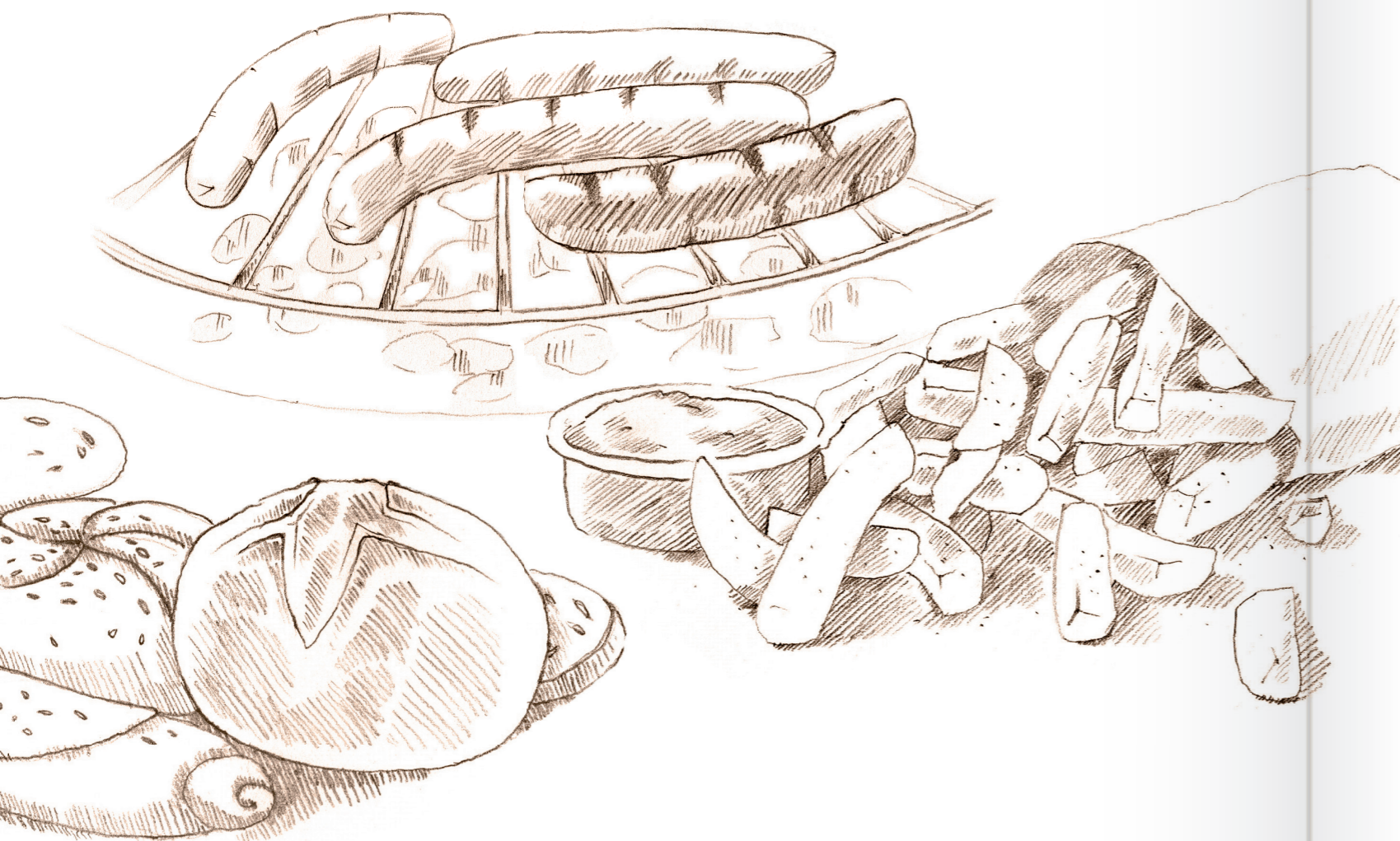
Jsme ryze česká společnost uctívající nejlepší historické tradice české pohostinnosti, řemeslné kvality, zručnosti a nápaditosti. Naším cílem je nabídnout tyto tradiční hodnoty na nejvyšší technologické a estetické úrovni českým občanům i turistům formou retrospektivní zážitkové gastronomie v síti stánků s rychlým občerstvením, sjednocených firemním logem, prezentací, sortimentem, a především přebráním osobní zodpovědnosti pracovníků za vysokou kvalitu potravin, úroveň služeb a veškerého servisu.

tradice
hodnoty
zodpovědnost

Přeneseme všechny návštěvníky do atmosféry staročeských poutí. K vynikajícímu chuťovému požitku a příjemné náladě z milého a usměvavého personálu se přidá kuchařská ekvilibristika, vtipná a veselá prezentace a široká nabídka připravovaných pokrmů a nápojů včetně ochutnávek, doprovázená drobnými kvízy, popěvky a účelovou pantomimou. Každý náš pracovník projde velmi náročnou profesionální přípravou a bude schopen mimo jiné předávat naše kulinářské poselství rovněž v několika světových jazycích.



atmosféra
první republiky



Místní zdroje, domácí suroviny a výrobky od vybraných regionálních pěstitelů a výrobců (řezníků a uzenářů, pekařů, lahůdkářů, pivovarů atd.), jejichž kvalitu sami kontrolujeme jsou pro nás prioritou. Výroba našich delikates bude probíhat podle tradičních i vlastních osvědčených receptur a především za velmi vysokých kvalitativních a hygienických požadavků. Nezbytnou součástí našeho projektu je ekologie.

MASNÉ A UZENÁŘSKÉ VÝROBKY

Dodavatelem masa a uzenářských výrobků je společnost MASOJIKO. Firma MASOJIKO byla založena v roce 1994. Vzhledem k vysoké poptávce po jejich produkci potravin nejvyšší kvality postavili v roce 2007 nový výrobní závod vybavený nejmodernějšími výrobními technologiemi. Závod je držitelem několika certifikátů a ocenění v oblasti systému HACCP a je oprávněn vyvážet své produkty do zemí EU. Na výrobě těchto produktů se podílejí ti nejlepší řezniční mistři v oboru, kteří vyrábějí uzeniny a uzenářské speciality podle tradičních řeznických norem s vysokým obsahem masa. Ve spolupráci se společností MASOJIKO budeme vyrábět klobásy podle vlastních receptů v té nejvyšší kvalitě.

HRANOLKY

Hranolky vyráběné z čerstvých brambor odrůdy Brintje se šetrně smaží v kvalitním rostlinném oleji. Prodavači je před zákazníkem nasypou do papírového kornoutu, a podle přání a výběru zákazníka osolí a navrch nalijí jednu z nejméně deseti vynikajících omáček.

VLASTNÍ ŘEMESLNÁ PEKÁRNA

Bílé i celozrnné pečivo bude dodáváno do stánků přímou dodávkou z naší řemeslné pekárny od pece až k zákazníkovi.

Václavské náměstí, jako jedna z nejvýznamnějších ulic v Praze, by mělo primárně reprezentovat českou kulturu. Naším konceptem chceme maximálně podpořit důstojnou reprezentaci Prahy jako hlavního města pro všechny občany a samozřejmě také pro zahraniční návštěvníky, a to citlivou integrací rychlého občerstvení do historické i současné městské kultury.

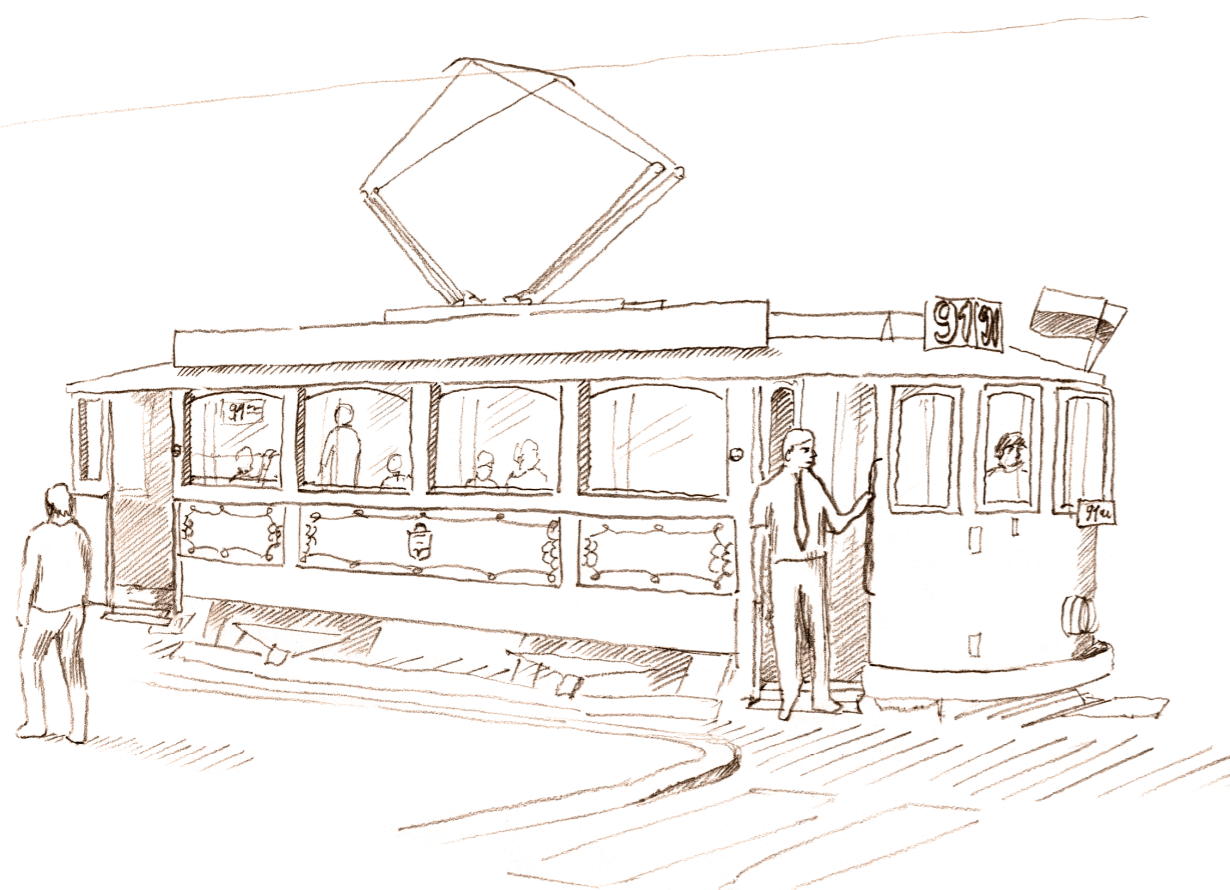
V současném stále se zrychlujícím běhu událostí a času se všemi jejich psychologickými i zdravotními negativními vlivy působícími na obyvatelstvo chceme obnovit nejlepší tradici původní české pohostinnosti ve všech směrech, vrátit atmosféru poctivé 1. poloviny minulého století.

KVALITA A ÚROVEŇ

Hlavním záměrem projektu je pozvednout úroveň a kvalitu poskytování rychlého občerstvení v oblasti Václavského náměstí a nejbližšího okolí vybudováním jednotné sítě stacionárních i mobilních stánků s rychlým občerstvením na úrovni ostatních západoevropských metropolí s využitím našich historických tradic české pohostinnosti, řemeslné kvality, zručnosti a nápaditosti při zachování vyváženého poměru kvality a ceny.



Vnímáme zodpovědnost vůči Václavskému náměstí jako nejvýznamnější ulici v Praze, chceme se stát partnerem magistrátu a plně podporovat vizi nového konceptu, aby mohla být co nejrychleji realizována. Podle novely tržního řádu platné od 3. 1. 2013 chceme provozovat všechny stánky s občerstvením.



Naše vize získala podporu architektonického studia Cigler Marani Architects, které vyhrálo výběrové řízení se svým návrhem stánků na proměnu Václavského náměstí. Podpory studia si velmi vážíme a chceme s ním spolupracovat i v jiných lokalitách Prahy, kam hodláme naši vizi rozšířit, samozřejmě vždy ve spolupráci s danou městskou částí.

CIGLER MARANI ARCHITECTS

Cigler Marani Architects je architektonická společnost dvou společníků Jakuba Ciglera a Vincenta Marani. Zahájila svou činnost v listopadu roku 2001 a zaměstnává více než 50 lidí. Čech Jakub Cigler, známý svými návrhy a místními i zahraničními zkušenostmi, je ceněným kreativním společníkem. Američan Vincent Marani se zkušenostmi s technickým vedením projektů současné americké a evropské architektury, nabízí odborné znalosti v oblasti řízení projektů.



V rámci partnerství s Magistrátem hl. m. Prahy ponese veškeré náklady na projektovou, realizační, provozní, servisní i reklamní část projektu; v této souvislosti přebíráme i plnou odpovědnost za plnění všech administrativních, technických, ekonomických a ekologických norem a nařízení.

Naše společnost svým organizačním završením ponese vlastní zodpovědnost za kvalitu i veškerý servis v celém rozsahu poskytovaných služeb.

Vzhledem k jednoduše struktuře jediného partnera s plnou zodpovědností bude veškerá vzájemná komunikace a jednání s Magistrátem a ostatními příslušnými správními úřady i řešení všech situací maximálně rychlé, průhledné, osobní a efektivní; vyloučí se tak složitá jednání, řešení komplikací a obtížná hledání konsensu s více nesourodými jednacími stranami.

Vysoký estetický standard projektu zaručuje spolupráce s renomovanou architektonickou společností Cíglér Marani Architects, konečný design stánků bude dotvářen podle návrhů a připomínek Magistrátu.

Průhledně vedená ekonomika korporace počítá také s podporou městských částí a několika charitativních projektů.



Petr Hradil

Narodil se v Praze, žil v Německu a Americe. Vystudoval práva na universitě ve Frankfurtu nad Mohanem. Nyní žije s manželkou a synem v Praze. Je řídicím partnerem poradenské společnosti LYDON WELLS a jednatelem společnosti BusinessHeaven, která zajišťuje zájemcům přístup do exklusivních salonků 5hvězdičkového hotelu.

**Martin Loucký**

Narodil se v Praze. Od 90. let podnikal v gastronomii a mimo jiné provozoval Malostranskou Besedu a vinárnu U Zlaté konvice. V dnešní době se věnuje developerské činnosti a pronajímá kancelářské prostory. Je také spolumajitel společnosti Školská 3, která vlastní a provozuje 4hvězdičkový hotel.

Daniela Karasová

Narodila se ve Zlíně. Vystudovala vysokou školu ekonomického směru. Pracovala v regionálních médiích jako reportérka a novinářka. V současné době žije v Praze a vydává jeden z nejčtenějších internetových časopisů.



Představujeme vůdčí osobnosti projektu, které spojuje společná vize vybudovat koncept kvalitního rychlého občerstvení pro turisty i místní obyvatele.

Pro více informací
prosím kontaktujte
Danělu Karasovou

+420 608 355 866
info@nasevize.cz

Poznejte rozdíl.