

V síti hotelů Pytloun si můžete vychutnat regionální menu a podpořit místní farmáře

Pátek, 19 Listopad 2021 15:13 - Aktualizováno Sobota, 20 Listopad 2021 10:09



© 2021 Pytloun Hotel Group. Všechna práva vyhrazena. Tato stránka obsahuje informace o našich službách a podmínkách. Pro více informací navštivte naši webovou stránku.



Zaostřeno na gastro

Lukáš Pytloun se svým týmem využili lockdown mimo jiné k tomu, aby se zaměřili více na gastronomii.

“Rozhodli jsme se udělat velký krok kupředu směrem ke kvalitě a zaměřili se detailněji na výběr regionálních produktů. Místní dodavatelé a farmáři navíc v době pandemie neměli žádné kompenzace od státu, což nás ještě více přesvědčilo v jejich podpoře,” vysvětluje Pytloun.

Vznikla tak nová spolupráce, která síti hotelů Pytloun zajistila dodávku kvalitních čerstvých surovin přímo od místních farmářů.

“Nové kontakty a spolupráce nás natolik inspirovali, že jsme přijali nové kuchaře, s jejichž pomocí sestavili regionálně zaměřená menu pro jednotlivé pobočky.”

Podle Lukáše Pytlouna je kvalitní kuchyně a gastronomický zážitek jedním z klíčových hodnotících parametrů a zároveň vizitkou každého hotelu. Lidé prý stále častěji volí variantu stravování v rámci hotelu.

“Dát si večeři v hotelu by neměla být ostuda, ale zážitek. Chceme naše hosty přesvědčit, že to nejlepší dostanou na jednom místě a nemusí po celodenním výletu přemýšlet, kam půjdou na večeři,” dodává Lukáš Pytloun.

-





Zdroj foto: Storyous.cz