

Dejvické bistro projekty spouští firemní catering. Chtějí zlepšit atmosféru na poradách

15.4.2025 - | PROTEXT

Za službou Dejvice catering stojí trojice sesterských podniků, které dlouhodobě formují dejvickou gastronomickou scénu.

„V naší nové cateringové službě si zakládáme na stejných hodnotách jako v našich kamenných podnicích. Tedy na čerstvosti, sezónnosti a lokálním původu surovin. Nechceme šokovat extravagancí, ale přirozeně nabídnout něco jiného než obligátní bagety a tousty. Trendy a chutné tapas inspirované tradicemi střední Evropy jsou skvělou alternativou okoukaných chlebíčků,“ říká kavárník **Matěj Záhorský, spoluzakladatel Dejvice cateringu.**

Nabídka Dejvice cateringu je ideální například na firemní snídani, kdy lze nakombinovat osvědčené snídaňové chody od Záhorského s domácími koláči a tapas s různými druhy pomazánek, halloumi nebo lososem.

„Firemní catering je často vnímán jen jako povinnost, která má rychle zasytit. Ale naše zkušenost ukazuje, že dobré občerstvení dramaticky mění atmosféru. Komunikace s obchodními partnery je otevřenější, interní porady kreativnější. Hezky připravené občerstvení dokáže odbourat formálnost a vytvořit prostor, kde se lidé cítí dobře a ochotněji spolupracují,“ vysvětluje **Rostislav Starý z komunikační agentury Konektor**, která se zmíněnými dejvickými podniky pravidelně spolupracuje.

Více než klasické chlebíčky

Dejvice catering přináší jiný přístup – menu je sestavené z čerstvých a sezónních surovin od léty ověřených dodavatelů a kombinuje tradiční i moderní prvky. V nabídce nechybí **kanapky, jednohubky a chlebíčky** ve stylu střeoevropské kuchyně, ale ani autorské **tapas** s halloumi a rybami nebo snídaňově vaječné variance. Charakteristickým rysem podniku je pak neotřelý rakousko-uherský tón postavený na uzeninách či nakládané zelenině.

Catering je navržen tak, aby byl praktický a přehledný – jídlo je snadno servírovatelné i v kancelářských podmínkách a porce se dají dobře škálovat podle počtu účastníků.

„Naše jídlo není kulisa. Věříme, že chuť a atmosféra jdou ruku v ruce s tím, jak spolu lidé mluví, spolupracují a rozhodují. Chceme být součástí kultury dobrých schůzek,“ uzavírá Záhorský.

<https://www.ceskenoviny.cz/tiskove/zpravy/dejvice-bistro-projekty-spousti-firemni-catering-chteji-zlepsit-atmosferu-na-poradach/2661561>