

SUN THING

LÉTO 2023

ENERGIE ZE SLUNCE JAKO CESTA K NEZÁVISLOSTI

Solární panely na střechách komerčních budov
přinášejí energetickou soběstačnost.



Více než dekádu stavíme velké solární parky v zahraničí. Naše zkušenosti a know-how nyní využijeme i v České republice. Výstavba fotovoltaických elektráren komerčních objektů* s řešením na klíč vč. dotací, implementací a optimalizací s lokálními energetickými systémy a ukládáním energie.

* průmyslové a závodní haly, nákupní centra, nemocnice, sportovní areály atd.

Více informací najdete na www.solek.com/strechy



ÚVODNÍ SLOVO



Mám obrovskou radost z toho, že můžeme čtenářům nabídnout nové číslo našeho časopisu SUN Thing plné novinek ze světa obnovitelných zdrojů a udržitelného podnikání, cestovních a gastronomických tipů, módních trendů a postřehů ze světa nových technologií.

Hned první číslo vzbudilo skvělou odezvu a dočkalo se i profesionálního uznání v podobě bronzové medaile v soutěži Finix content marketing v kategorii B2C magazínů. Je to skvělá vzpruha pro mě i pro všechny, kdo jsou do tvorby časopisu zapojeni, abychom v tom pokračovali a nastavenou latku dál zvyšovali.

Co jsme pro vás připravili tentokrát? V tomto čísle se podíváme například do Portugalska. Proč právě tam? Ví se o mně, že mou vášní je astronomie a že mě přitahuje vše spojené s vesmírem. A právě v Portugalsku se nachází výjimečná dark sky oblast, která nabízí natolik unikátní pohled na noční oblohu, že se jí dostalo speciální ochrany od organizace UNESCO.

Na stránkách magazínu najdete rovněž pokračování příběhu samotného SOLEK. Naší skupině se letos totiž podařilo uskutečnit zcela přelomový krok, jenž nám umožní dál dynamicky rozvíjet udržitelný business po celém světě. V květnu jsme úspěšně vstoupili na americký privátní dluhopisový trh US Private Placement, na kterém investují největší investiční fondy světa. Zmiňuji to, protože to pro nás znamená obrovský milník. Jak původem česká firma může prorazit na prestižním americkém dluhopisovém trhu, vám prozradí Diego Rauseri, investiční ředitel pro Latinskou Ameriku.

Fungování businessu dnes zcela mění rozvoj umělé inteligence, to platí samozřejmě i v energetice. Také tomuto fenoménu se v jednom z dalších článků věnujeme na příkladech, jak může umělá inteligence optimalizovat provoz energetické sítě i samotných elektráren.

S časopisem SUN Thing také zavítáte do špičkových restaurací, které dosáhly na nejvyšší metu Michelin Guide a získaly kromě tří hvězd i zelenou hvězdu za udržitelnost. Princip udržitelnosti se ostatně čím dál více prosazuje i na poli módy. Které značky jdou příkladem tím, že spolupracují s místními komunitami a používají udržitelné materiály? I to naleznete v aktuálním čísle.

Přeji příjemné letní čtení...

Zdeněk Sobotka
Zakladatel, majitel & CEO SOLEK HOLDING SE

NO. 2 / S 2023

SUN THING



4

IN A NUTSHELL
Žhavé novinky ze světa
udržitelosti a inovací



DEN SE ZDEŇKEM SOBOTKOU
Jak vypadá den muže, který řídí
business napříč časovými pásmy?



14 AI REVOLUCE
Jak umělá inteligence ovlivní
všední život každého z nás



INTERVIEW
Diego Rausei

24

NA VÝSLUNÍ
Sonda do světa solárních panelů



36

GREEN IS THE NEW BLACK
Pravdy a lži ve světě udržitelné módy



42

POD OCHRANOU JELENA
Nová etapa historie
Šporkovského paláce



44

ZEMĚ HOJNOSTI
Vino, koně, slunce a design
v portugalském Alenteju



52

NEJVYŠŠÍ META JE ZELENÁ
Poznejte restaurace, které dosáhly
vrcholu možností Michelin Guide

64

SOLEK LIFE
Insider report ze života
v SOLEK HOLDING SE

OB
BR
CS
TA
HI

Doslovná Juicy couture

Když se slavný italský designér Luca Nichetto spojil s newyorskou módní značkou Angela Roi, vytvořili něco skutečně ojedinělého: kabelku Malala. Co ji odlišuje od ostatních? Je vytvořena z revolučního a ekologicky šetrného materiálu zvaného apple leather. Jak již tušíte, jedná se o materiál, k jehož výrobě se využívá vše, co zbylo z jablek po výrobě džusů a šťáv. Vzhledem a texturou přitom stále připomíná pravou kůži. I proto se tvůrci nemuseli vzdávat svých standardů, co se týče estetiky a funkčnosti, a tak je elegantní vzhled Malaly doplněn o řadu praktických vnějších a vnitřních kapes pro snadný přístup k osobním předmětům. Kabelka je dostupná v několika barevných provedeních, které zdůrazňují přirozený vzhled a texturu šťavnatého materiálu.



IKONY V NOVÉM

Světově známý švédský nábytkový gigant IKEA slaví 80 let od svého založení a při této příležitosti představuje kolekci Nyttillverkad, která je zaměřena na udržitelnost ve všech směrech. Řada, která je v obchodech dostupná od června letošního roku, nabízí širokou škálu nábytku, doplňků a textilu inspirovanou ikonickými produkty z celé historie značky. Do současnosti pak byly převedeny s ohledem jak na moderní vzhled, tak na udržitelnost, kdy je designéři společnosti přepracovali za použití recyklovaných materiálů. To ovšem nejsou jediné sustainable aspekty této edice: IKEA se zaměřila i na samotnou výrobu, kdy je velká část výrobků vyhotovena prostřednictvím ruční práce.



Sluneční
hodiny
podle
TAG Heuer

Švýcarská manufaktura TAG Heuer přichází letos s pokračováním své edice hodinek, které pohání solární energie. Ta dokáže model Aquaracer Professional 200 Solargraph Titanium díky unikátnímu modulu nabít až na šest měsíců provozu, čímž odpadá stres spojený s výměnou baterie nebo manuálním natahováním. Kromě toho jsou hodinky s voděodolností až do hloubky 200 metrů ideálním společníkem pro potápění a další vodní sporty. Pyšní se také pouzdem z titanu, modrým číselníkem a nápadnými bílými indexy a ručkami s luminiscenčním nátěrem, jež zajišťuje snadnou čitelnost i v šeru.



Z italských luhů a hájů



Emporio Armani přichází pro letošní jaro a léto s kolekcí, která naplno rozvíjí snahy, na něž se tato renomovaná módní značka soustředí již několik let. Řada totiž nabízí široký výběr dámských a pánských oděvů a doplňků, u nichž akcentování přírody nekončí u pouhé vizuální inspirace. Edice je totiž vyrobena z recyklovaných a udržitelných materiálů, jako jsou organická bavlna, recyklovaný polyester či ekologická barviva, s nimiž značka nakládá v duchu šetrné produkce, ať už jde o minimalizaci uhlíkové stopy, nebo znečištění půdy. Samotná kolekce pak nabízí vše od casual oblečení se sportovními prvky po elegantní večerní kousky a nadčasové klasiky. To vše ve středozezemní barevné paletě, v níž hrají prim saturované tóny modré, zelené a okrové.

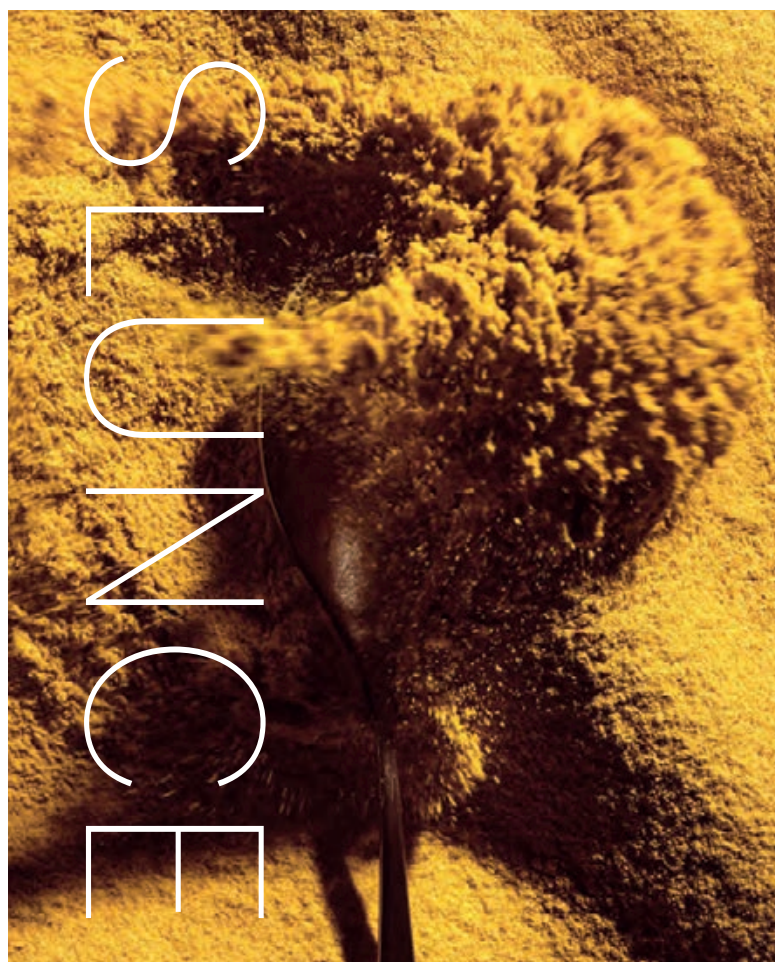


CESTA VÍNA

Ruinart, nejstarší šampaňský dům na světě, představil novou platformu zaměřenou na transparentnost. Umožňuje zákazníkům prostřednictvím QR kódu na etiketě láhve dosledovat cestu šampaňského z vinice až do sklenice. Poskytuje tak detailní informace o původu hroznů, procesu výroby a udržitelných postupech v ní. Prostřednictvím tohoto projektu se Ruinart snaží akcentovat svůj ekologický přístup k vinařství, jenž potvrdil například i čerstvě získaným certifikátem ISO 14001, který stvrzuje závazek značky ke snižování dopadu její produkce na životní prostředí.

KDYŽ VAŘÍ

Voda, vzduch a sluneční energie jako základ vzniku vydatného jídla již dávno opustila hranice vědecko-fantastických světů. Finská společnost Carbon Solar Foods vyvinula revoluční technologii, která umožňuje výrobu bílkoviny nazvané Solein z těchto tří základních elementů, přičemž je celý proces založen na pouhé fermentaci. Za použití sluneční energie se při ní vytvářejí bílkoviny z vody a oxidu uhličitého získaného z atmosféry. Solein má široké využití v potravinářském průmyslu jako alternativa tradičních zdrojů bílkovin, tedy masa nebo sóji, kde má ambice omezit jejich negativní dopad na životní prostředí. Solein totiž ke své výrobě nepotřebuje rozsáhlé zemědělské plochy ani velké množství vody.



49 MILIARD MOŽNOSTÍ



Máte potíže s rozhodováním? Italský módní dům Zegna přichází s technologií založenou na umělé inteligenci, která umožňuje zákazníkům vytvořit dokonale padnoucí obleky na míru. Na výběr je ze 49 miliard různých kombinací, přičemž systém vyvinutý ve spolupráci s firmou Microsoft klade důraz na udržitelnost a ekologickou šetrnost, a to díky široké nabídce recyklovaných a inovativních textilií. „Náš projekt představuje další krok ve světě módy. Jedná se o pokročilý systém pořízení oděvu na míru, který kombinuje tradiční řemeslné dovednosti s AI,“ říká Edoardo Zegna, jeden z dědiců této tradiční italské značky. „Dáváme mužům příležitost vybrat si z různých tvarů, materiálů, střihů a detailů, což vede k téměř nekonečnému množství kombinací,“ dodává. Vyhotovení každého kousku je pak už v duchu tradice na mistrech krejčích.



MAKE IT PATCHWORK

Může být móda zároveň zodpovědná, zábavná i stylová? Odpovědí na tuto otázku je kolekce Coachtopia od populárního amerického brandu Coach, která splňuje všechna tři kritéria. Edice vyrobená ze zbytkových materiálů obsahuje kabelky, tašky a další doplňky v různých barvách, stylech a velikostech a navazuje na trend revivalu stylů z přelomu století. Konci devadesátých let a prvním rokům druhého tisíciletí nakonec kraloval patchwork a kosmopolitní chaos barev a vzorů, jehož ducha využívá Coachtopia beze zbytku – stejně jako už zmíněných vstupních kůží, textilií či kovových aplikací.

V jako Valentino



Italský módní dům Valentino zahájil letos v únoru novou etapu své iniciativy Valentino Vintage, která byla původně spuštěna již loni. Projekt nabízí veřejnosti možnost zapojit se do nového cirkulárního systému, kde kousky z minulých kolekcí začínají cestu od stávajících k novým majitelům. Zákazníci mají možnost předat modely od Valentina ve vybraných obchodech a výměnou obdržet poukaz v hodnotě daného předmětu, kterou stanoví odborníci. Iniciativa Valentino Vintage probíhá jak v dedikovaném online prostoru, tak ve vybraných specializovaných obchodech v Miláně, Tokiu, New Yorku a Los Angeles, k nimž se letos připojily butiky v Londýně, Paříži a Soulu. Všude tam mají zákazníci možnost obohatit svůj šatník o unikátní kousky a vdechnout jim nový život.



Společnost Living Vehicle specializující se na výrobu luxusních obytných vozů představila svůj nejnovější model s názvem HD All-Electric Travel Trailer. Ten byl navržen tak, aby poskytoval veškerý moderní komfort, ovšem s nízkým dopadem na životní prostředí. Jedná se totiž o plně elektrifikovaný obytný přívěs vybavený solárními panely, díky čemuž je schopen nabídnout opravdový off-grid zážitek.

Při cestách tak nejste závislí na externích zdrojích energie. Interiér nabízí prostornou ložnici, obývací lounge, funkčně řešenou kuchyň a koupelnu. Součástí přívěsu je také klimatizace, podlahové topení a možnost připojení k internetu.

SKUTEČNĚ NEZÁVISLOST



DEN SE ZDENE SOBOTKOU

PO ÚSPĚŠNÉM VSTUPU
NA VÝZNAMNÝ AMERICKÝ
TRH SOUKROMÝCH
DLUHOPISŮ A ROZŠÍŘENÍ
PORTFOLIA V CHILE
A KOLUMBII JE ZDENĚK
SOBOTKA VYTÍŽENÝ VÍC
NEŽ KDY PŘEDTÍM. JAK
VYPADÁ DEN MUŽE, KTERÝ
ŘÍDÍ SOLÁRNÍ BUSINESS?

6:30

Posledních několik let, co jeho děti chodí do školy, se budík Zdeňka Sobotky rozezní vždy v půl sedmé. Místo pohledu do kalendáře a pročtení nejnovějších zpráv z akciových trhů, jak by se od businessmana jeho formátu dalo čekat, věnuje ráno čas rodině. Na práci přijde řada za chvíli. Každé úterý v 7:15 se pak CEO firmy SOLEK promění v šoféra a v range roveru odváží svého dvanáctiletého syna a o rok mladší dceru do třicet minut vzdálené školy.

7:45 Děti mizí v učebnách. Na čase je další přesun, tentokrát do officu společnosti SOLEK, která sídlí na pomezí pražské Palmovky a Karlína. Během téměř hodinové cesty Zdeněk Sobotka začíná s prvními business cally. „Na cestu do práce mám už sestavený seznam hovorů a online meetingů a začínám pracovat. Stihnu jich za cestu klidně deset, někdy patnáct, podle toho, jak hustá je ten den doprava.“ Kromě meetingů se zástupci napříč odděleními Zdeněk Sobotka volá i své asistentce a definuje s ní nejnmutnější kroky celého dne.

8:35

Je čas zaparkovat v minus jedničce pražské pobočky, zkratkou vyběhnout schody na hlavní recepci a pak přímo do kanceláře začít denní agendu. Za velkým pracovním stolem v pozadí s policemi se sportovními trofejemi nejprve Zdeněk Sobotka spouští online meeting s řediteli jednotlivých oddělení, pak následuje sled setkání s klienty. „SOLEK má pobočky v Chile, Kolumbii, Rumunsku, na Kypru a v dalších zemích,“ jmenuje Zdeněk Sobotka hlavní trhy, se kterými běžně jedná, a dodává, že většinu schůzek vede v angličtině.

11:30

Blíží se doba oběda. Dnes má Zdeněk Sobotka schůzku s Martinem Sedlákem, specialistou na energetiku a obnovitelné zdroje a poradcem ministra životního prostředí. V oblíbené karlínské restauraci Nejen Bistro spolu diskutují nad novými státními regulacemi, novinkami z oboru a Zdeněk předává Martinovi pozitivní zkušenosti ze zahraničí, které může ministerstvo implementovat do české legislativy.

13:00

Pro Zdeňka Sobotku po obědě startuje druhé ráno. Právě v tento čas se totiž probouzí západní polokoule naší planety a s ní i kolegové z pobočky v Chile. „Chvíli se proto věnuji čtení aktuálních zpráv z vývoje trhu,“ vyjmenovává a dodává, že kromě klasických mediálních zdrojů jako Bloomberg, Forbes a CNN sleduje i LinkedIn, odkud čerpá nejnovější zprávy o energetice právě z Latinské Ameriky.

13:30

K notebooku a mobilu používá Zdeněk Sobotka k poznamenávání podstatných myšlenek také digitální zápisník reMarkable. „Snažím se všechny své postupy co nejvíce digitalizovat, protože já i celá moje firma věříme v udržitelnost,“ říká Zdeněk Sobotka. Jedna z jeho nejoblíbenějších aplikací v telefonu je pak VRM, díky které může na dálku sledovat využití elektřiny ve svém domě. „Doma mám fotovoltaiku, velké patrové uložště, elektroauto. Rád sleduji, kdy je nejvhodnější čas s elektřinou hospodařit,“ přiznává.

14:00

„V Latinské Americe je časový rozdíl šest hodin, takže ve dvě hodiny odpoledne mi začínají online meetingy s mým detašovaným týmem v Chile a Kolumbii,“ popisuje svůj běžný program Zdeněk Sobotka. Hned na začátku týdne mu jeho podřízení reportují novinky ze svých odvětví a nastavují procesy na další dny.



Hodina a půl relaxace – ale rozhodně ne fyzické. Po pracovním dni Zdeněk Sobotka chodí vybit energii na tenisové kurty Baník Praha, které má po cestě domů.

19:00

Přichází znovu čas na rodinu. „Po pracovním dni si doma rád povídám s manželkou a dětmi. K tomu si občas dám sklenku dobrého burgundského,“ popisuje Zdeněk Sobotka.

21:45

Stmívá se, a proto nastal moment na chvíli zapomenout na okolní svět a vydat se vstříc nekonečnému vesmíru prostřednictvím hvězdárny, kterou si Zdeněk nechal postavit hned u svého domu. „Moje nejoblíbenější planety jsou Saturn, Jupiter a Mars. Momentálně sleduji Messier 13, kulovou hvězdokupu v souhvězdí Herkula, kterou objevil anglický astronom sir Edmund Halley v roce 1714,“ popisuje CEO společnosti SOLEK.

23:00

Před spaním Zdeněk Sobotka vyřídí poslední e-maily, které mu přistály ve schránce z Latinské Ameriky, a zkontroluje kalendář na další den. Často má také meeting s financiéři z New Yorku, kteří stejně jako on fungují v nonstop režimu. Pokud ale zbude čas a energie, rád si přečte pár stran z knihy O původu času: Konečná teorie Stephena Hawkinga, kterou má položenou na nočním stolku.

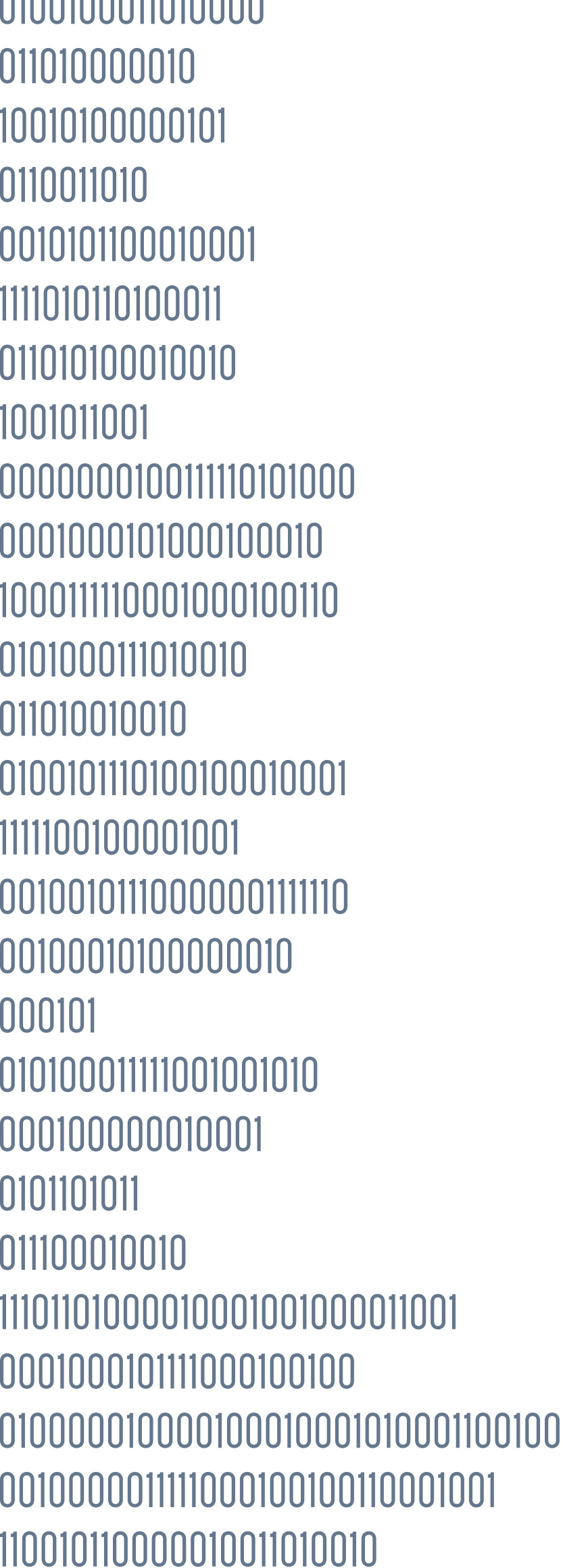


JAK UMĚLÁ INTELIGENCE ZMĚNÍ SVĚT

JAKÝ EKONOMICKÝ VLIV MÁ UMĚLÁ INTELIGENCE JIŽ DNES NA TAK VŠEDNÍ OBORY, JAKO JE FINANČNICTVÍ, LOGISTIKA, ZDRAVOTNICTVÍ NEBO TŘEBA ENERGETIKA? TRANSFORMAČNÍ DOPAD TÉTO NOVÉ TECHNOLOGIE JE CÍTIT VE STÁLE VÍCE ODVĚTVÍCH, A PŘINÁŠÍ MNOHO ZMĚN I DO KAŽDODENNÍ ŽIVOTA.

Text: PAVEL ZYCH

Umělá inteligence se stává stále silnějším hráčem hlavně v průmyslu a logistice a radikálně mění fungování i velkých firem. Například Amazon se zaměřuje na nasazení umělé inteligence pro efektivnější skladování a doručování zásilek, čímž snižuje náklady a zvyšuje efektivitu. V oblasti logistiky a skladování se pak AI (artificial intelligence, pozn. red.) často propojuje s robotikou, jak je tomu třeba u společnosti ABB, která nabízí sofistikované robotické paletizační systémy. Ty manipulují s paletami a zbožím pomocí informací získaných z kamer, což zlepšuje efektivitu skladování a redukuje potřebu lidského zásahu. Umělá inteligence se uplatňuje také v optimalizaci přepravních a logistických plánů, jak dokládá příklad společnosti UPS, jednoho z největších přepravních gigantů na světě. UPS využívá AI ke generování efektivních tras pro doručování zásilek prostřednictvím systému Orion, jenž zkoumá data o zásilkách, požadavcích zákazníků a dopravní situaci, a tím navrhuje optimální trasy pro řidiče. V důsledku tohoto řešení dokáže UPS ušetřit miliony litrů paliva a snížit emise CO₂, což přináší prospěch nejen firmě, ale i životnímu prostředí. Nesmíme na tomto místě opomenout ani samotný automobilový průmysl, kde například BMW zavádí AI do kontroly kvality svých vozidel. Pomocí algoritmů analyzuje snímky automobilů a detekuje možné vady, což zkracuje dobu kontroly a zvyšuje přesnost odhalení nedostatků.



Peníze střežené roboty

Stále větší pozornost je umělé inteligenci věnována také ve finančním sektoru. Banky a investiční společnosti implementují AI do procesů analýzy a predikce vývoje trhu, identifikování obchodních příležitostí, ale využívají ji také k detekci podvodů a jejich prevenci. Například společnost Mastercard využívá AI systémy k analýze transakčních dat a identifikaci podezřelých aktivit, což přispívá ke snížení počtu neoprávněně zamítnutých plateb a zlepšení ochrany zákazníků před podvodem.

Umělá inteligence také stále častěji figuruje v kontextu investičních strategií a optimalizace obchodování na finančních trzích. Společnosti jako BlackRock a J. P. Morgan využívají AI pro analýzu finančních dat, vývoj algoritmických obchodních strategií a rozhodování o alokaci kapitálu. Díky schopnosti AI systémů zpracovávat obrovské množství dat rychleji než lidé jsou tyto firmy schopny poskytovat přesnější a aktuálnější investiční doporučení, čímž si pochopitelně vytvářejí konkurenční výhodu.

Zcela novým segmentem, jehož vznik umožnila právě umělá inteligence, jsou robo-advisory. Jedná se o automatizované finanční poradenství a správu investic, kde umělá inteligence analyzuje finanční profil klientů, jejich cíle a toleranci k riziku, a následně navrhuje personalizovaná investiční portfolia. Globální společnosti jako Betterment a Wealthfront mohou díky těmto platformám řízeným AI nabídnout finanční poradenství dostupnější pro širší spektrum klientů a zároveň redukovat náklady na správu investic.

SPOLEČNOST ZEBRA
MEDICAL VISION
VYVINULA AI ALGORITMY,
KTERÉ V MEDICÍNĚ
AUTOMATIČKY
ROZPOZNÁVAJÍ
PATOLOGICKÉ NÁLEZY
NA ZÁKLADĚ ANALÝZY
OBRAZOVÝCH DAT.

Diagnóza: Efektivnější a osobnější

Umělá inteligence ovšem není jen nástroj pro optimalizaci podnikání – skýtá také velký potenciál například ve zdravotnictví, kde se stále častěji prosazuje v diagnostice, prevenci a léčbě různých onemocnění. Inovativní společnosti, jako je DeepMind od Googlu, se zaměřují například na vytváření AI algoritmů, které posilují schopnosti lékařů při stanovení správné diagnózy a výběru nejúčinnějších léčebných postupů. Umělá inteligence se stále častěji uplatňuje také při analýze a diagnostice lékařských obrazových dat, jako jsou rentgenové snímky, CT nebo MRI. Například společnost Zebra Medical Vision vyvinula AI algoritmy, které automaticky rozpoznávají patologické nálezy na základě analýzy obrazových dat. Tato technologie umožňuje lékařům rychleji a přesněji stanovit diagnózu a zahájit adekvátní léčbu a samozřejmě eliminuje faktor lidské chyby.

Virtuální lékař pro každého

Velkým přínosem je pak umělá inteligence v oblasti personalizované medicíny, jež se soustředí na individuální přístup k léčbě založený na genetických a molekulárních profilech pacientů. Výrazným hráčem na tomto poli je společnost Tempus, jež vytvořila AI platformu schopnou analyzovat klinická a molekulární data pacientů a navrhnout cílené terapeutické strategie. Tato technologie má potenciál zlepšit výsledky léčby a minimalizovat nežádoucí účinky léků. Není tak překvapením, že se na umělé inteligenci zakládají také v zahraničí stále rozšiřující virtuální zdravotní asistenti, kteří poskytují zdravotnické rady a informace pacientům prostřednictvím internetu či mobilních aplikací. Za jedním takovým stojí společnost Ada Health, která vyvinula platformu, jež nabízí pacientům zdravotní poradenství na základě analýzy jejich symptomů a zdravotní anamnézy. Tato technologie může výrazně zlepšit dostupnost zdravotní péče a současně pomoci snižovat zátěž lékařů.

Umělá inteligence na polích

Již z těchto výčtů je zřejmé, že umělá inteligence bude stále významnější součástí globální ekonomiky. Odborníci očekávají, že v příštích letech stoupne její význam také v oblasti stavebnictví a urbanismu, kde může AI přispět k optimalizaci návrhů budov, plánování infrastruktury a řízení dopravy. Díky analýze dopravních dat a vylepšení dopravních systémů může AI omezovat dopravní zácpy a zlepšit kvalitu života ve městech.

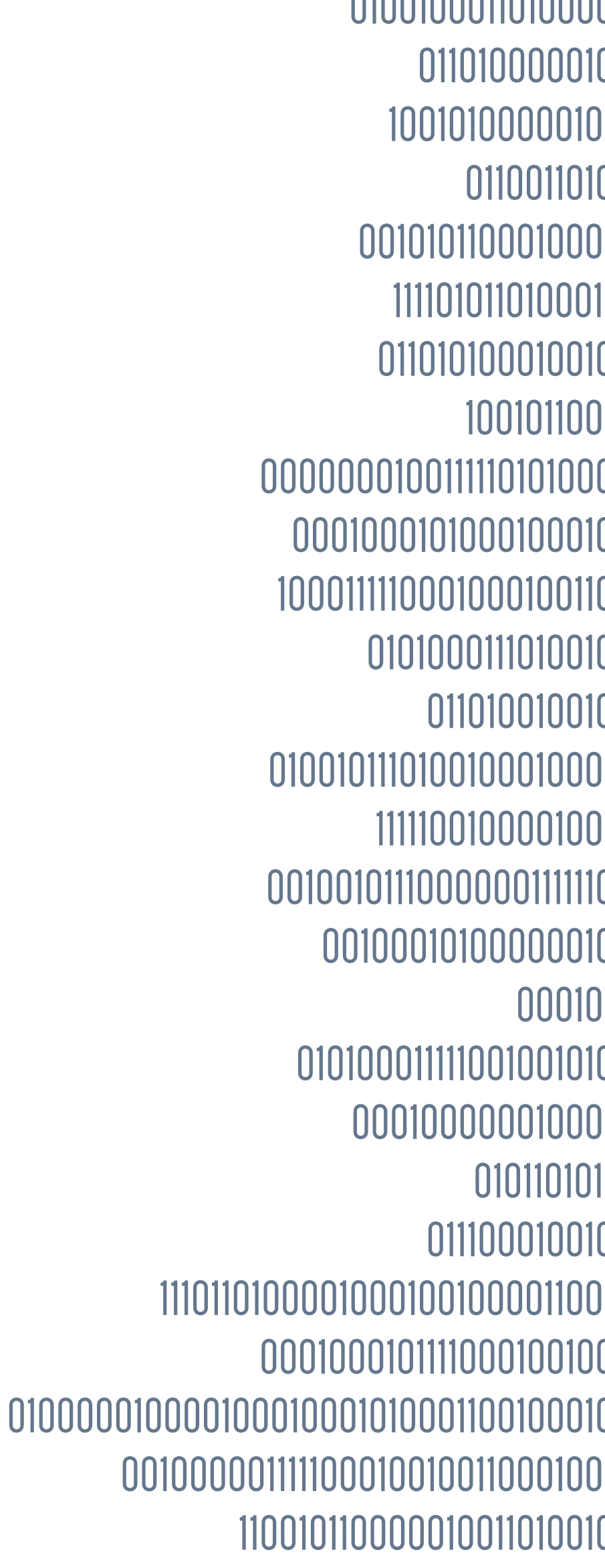
Dalším oborem, který čeká na technologickou revoluci, je zemědělství, kde má AI potenciál zlepšit efektivitu a udržitelnost prostřednictvím takzvaného precizního zemědělství, které se zaměřuje na využití dat a analýz k optimalizaci výroby a snížení negativních dopadů agrobusinessu na životní prostředí. Zavedení precizního zemědělství by mohlo mít nedožrtný pozitivní dopad na globální potravinovou bezpečnost.

Ve službách zelené budoucnosti

A nemůžeme opomenout ani energetický sektor, zejména výrobu, distribuci a spotřebu obnovitelných zdrojů energie – tam všude může AI sehrát klíčovou roli, ať už při optimalizaci rozvodných sítí, anebo řízení poptávky po energii. Značný potenciál se pak otevírá u solární energetiky. Pro ilustraci: společnost Nnergix využívá umělou inteligenci pro monitorování a prediktivní údržbu solárních zařízení. Jejich systém sleduje data ze solárních panelů a dalších komponent, aby identifikoval možné problémy a opotřebení, čímž se snižují náklady na opravy a zvyšuje se celková účinnost solárních zařízení. Společnost Raycatch pak vyvinula software řízený AI, který pomáhá solární panely optimalizovat, a to prostřednictvím analýzy údajů o slunečním záření, teplotě, stínech a dalších faktorech. Díky tomu určuje nejlepší orientaci panelů pro maximalizaci výroby elektřiny.

Spousta otázek, málo odpovědí

V éře rychlého rozvoje umělé inteligence se tak na obzoru rýsují fascinující možnosti, a to i v odvětvích, jako je archeologie, marketing nebo sociologie. AI již dnes zásadně ovlivňuje globální ekonomiku a styl života milionů lidí; koneckonců výdobytky umělé inteligence, jako je vyhledávání nejrychlejších tras z práce domů nebo vylepšování fotografií ze smartphonů, máme všichni na dosah ruky. Rozšíření AI ovšem přináší také řadu etických dilemat. Jaké místo bude člověku náležet v automatizovaném světě? Jaký dopad bude mít AI na pracovní trh a sociální nerovnosti? Tyto závažné otázky vyžadují koordinované řešení na mezinárodní úrovni, které povede k tvorbě regulačních opatření, jež zohlední potenciální dopady AI na společnost. Světoví lídři, odborníci a korporace se již dnes shodují v tom, že by měli společně vytvářet transparentní a udržitelné principy pro rozvoj a nasazení AI. Změny, které tato technologie, již mnozí nazývají „elektřinou 21. století“, přinese, ovšem ucítí každý z nás – je proto důležité pečlivě sledovat vývoj AI, učit se novým věcem a přistupovat ke každé inovaci s kritickým odstupem. Budoucnost ekonomiky bude v mnoha ohledech formována umělou inteligencí, je tedy nezbytné, aby lidstvo co nejrychleji zajistilo, že její přínosy budou spravedlivě rozděleny mezi všechny vrstvy populace.



PAPRSKY ÚSPĚCHU

KDYŽ **DIEGO RAUSEI** PŘED ROKEM NASTOUPIL DO SPOLEČNOSTI SOLEK JAKO INVESTIČNÍ ŘEDITEL PRO LATINSKOU AMERIKU, DOSTAL OD CEO ZDEŇKA SOBOTKY JASNÝ CÍL: KONSOLIDOVAT FINANČNÍ TÝM V CHILE A ZÍSKAT KAPITÁL PRO VŠECHNY PROJEKTY V LATINSKÉ AMERICE. JAK SE MU DAŘÍ HO NAPLŇOVAT?

Text: ADÉLA KOZÁKOVÁ Foto: ARCHIV



Začneme úspěchem. Největší světový správce finančních aktiv, společnost BlackRock, už podruhé podpořil váš holding svou investicí.

Ano, a to je pro nás samozřejmě velká událost. BlackRock Equity Fund zainvestuje 75 milionů dolarů, tedy zhruba 1,65 miliardy korun, do výstavby dalších solárních elektráren SOLEK v Latinské Americe. Není to naše první spolupráce, v posledních dvou letech jsme mu prodali několik elektráren, a nová investice tedy navazuje na předchozí pozitivní zkušenosti. Už na konci roku začínáme s výstavbou dalších elektráren.

Řízení takového procesu musí být náročné.

Zahrnuje velké nároky na účetnictví, podrobný reporting a striktní právní procesy, které jsou velmi specifické. Už jsme se ale naučili, jak v tom chodit. (smích)

V Chile již SOLEK postavil třicet pět fotovoltaických elektráren.

Je to tak. A tím rozhodně nekončí. I díky finanční investici od BlackRock máme v plánu letos a příští rok postavit v Chile dalších více než 20 projektů. V současnosti SOLEK v jihoamerické zemi kontroluje portfolio o výkonu 286 megawattů, čímž se řadí mezi největší solární hráče na místního trhu. A k tomu nám teď nově přibyla Kolumbie. Naším cílem je do konce roku 2027 dokončit 2 gigawatty instalovaného výkonu. Čeká nás tedy hodně práce.

Zmínil jste, že se jedná o druhou investici BlackRock. Jak probíhala první spolupráce?

Byla pro obě společnosti důležitá a jsem rád, že i velmi úspěšná.

Proč se BlackRock rozhodl investovat právě do společnosti SOLEK?

Tehdy hledal způsob, jak rozšířit své podnikání v rámci obnovitelných zdrojů v Latinské Americe. A SOLEK, který v té době již v této lokalitě stavěl fotovoltaické elektrárny, se nabízel jako ideální partner. Podpisem smlouvy o koupi akcií pak BlackRock v rámci Chile získal přístup k přednímu portfoliu energetických aktiv. Pro naši společnost podpis smlouvy představoval významný milník a stvrdil nás jako prvotřídního developera a stavitele obnovitelných zdrojů energie v rámci Latinské Ameriky.

INVESTOŘI
V NAŠEM
PORTFOLIU
AKTIV V OBLASTI
OBNOVITELNÝCH
ZDROJŮ ENERGIE
VIDÍ VELKÝ
POTENCIÁL.

Sektor obnovitelných zdrojů energie zažívá období dynamického růstu. To ale nejde bez finančních prostředků.

Přesně tak. Proto naše společnost v čele se Zdeňkem Sobotkou nedávno vstoupila na americký trh soukromých dluhopisů (USPP*). Naplnění takové strategie samozřejmě vyžaduje dlouhé hodiny příprav. Abychom získali přístup k financování, museli jsme splnit přísná akreditační kritéria. Povedlo se. Transakce se navíc setkala se silným zájmem investorů, mezi které patří velmi sofistikovaní leadeři světového businessu. V našem portfoliu aktiv v oblasti obnovitelných zdrojů energie vidí velký potenciál, který jim navíc poskytuje investici orientovanou na ESG, po které je momentálně velká poptávka. Nám na oplátku umožní flexibilní financování soustředit se na fotovoltaické projekty a další rozvoj napříč Latinskou Amerikou – ale samozřejmě i dalšími státy, jako je například Rumunsko a Řecko.

Jako investiční ředitel jste byl u jednotlivých kroků plánování strategie vstupu na USPP. Jak vypadá celý proces, kterým musí firma projít?

Je to běh na dlouhou trať. Vše trvá zpravidla čtyři až osm měsíců, v závislosti na struktuře, složitosti právní dokumentace a rychlosti zapojení poradců, bank, právních kanceláří a ratingových agentur. Musíte mít dobře naplánovanou každou fázi, aby do sebe vše zapadalo jako dobře namazaný stroj.



Velmi důležitým faktorem je rozhodně i včasné zapojení investorů, které už od prvních momentů můžete informovat a integrovat do procesu. Klíčová je ale pak ale struktura, finanční model, stanovení ceny, pojištění, provedení hloubkové kontroly, získání ratingu, vyjednávání o úvěrových smlouvách, dohodách mezi věřiteli. A to jmenuji jen pár bodů.

Jaké jsou plány společnosti pro příští rok?

Rozvíjet se a budovat nové projekty je v samém jádru DNA naší společnosti. Jak už bylo naznačeno, spojení s BlackRock a USPP nám umožní ještě více rozšířit portfolio. Letos navíc SOLEK vstoupil na další trh v rámci Latinské Ameriky, do Kolumbie. Právě tam bychom už v prosinci chtěli začít stavět dvě fotovoltaické elektrárny.

To rozhodně nejsou malé cíle.

Míříme vysoko! A v příštích letech předpokládáme exponenciální růst.

Co z Chile dělá tak lukrativní trh pro business s obnovitelnými zdroji energie?

Je to kombinace několika faktorů a důvody zaměřit se i na další latinskoamerické státy jsou tyto: mají velký osvit i skvělé větrné a vodní zdroje. Jako bonus jde o velmi stabilní trh pro podnikání, což je atraktivní důvod pro jakéhokoliv investora.

Když se Diego Rauseri nezabývá finančními reporty a konsolidací pobočky v Chile, tráví čas obdivováním děl starých mistrů. Kromě muzeí často navštěvuje baletní představení a operu. Vedle intelektuálního odpočinku si ale rád se svými dvěma dětmi a manželkou zajede na lyže.

SOLEK podniká i na evropském trhu. Jak moc se od sebe liší v porovnání s Latinskou Amerikou?

Rozhodně má každý svá specifika. Když to vezmu od plného základu – jiné jsou ceny, státní nařízení, regulace, ale i samotný obnovitelný zdroj, ze kterého energii získáváte. V každé zemi má SOLEK zastoupení schopných týmů a poradců, kteří rozumějí danému trhu.

Jak bude podle vás vypadat budoucnost energetického sektoru?

Půjde o stoprocentně obnovitelnou energii.

Jakou roli v ní bude hrát SOLEK?

Samozřejmě klíčovou. Bude dál rozvíjet své portfolio a stavět nové fotovoltaické elektrárny napříč hranicemi i kontinenty.

PO CHILE NOVĚ SOLEK VSTOUPIL NA DALŠÍ TRH V RÁMCI LATINSKÉ AMERIKY, DO KOLUMBIE. PRÁVĚ TAM MÁME V PLÁNU UŽ V PROSINCI ZAČÍT STAVĚT DVĚ FOTOVOLTAICKÉ ELEKTRÁRNY.

Zpátky do současnosti. Do společnosti SOLEK jste nastoupil přesně před dvanácti měsíci. Jak byste popsal svůj první rok?

Jako velmi obohacující zkušenost. Společně s mým týmem jsme konsolidovali operace, finance a uzavřeli transakce USPP a tím jsme vytvořili základnu pro stabilní budoucí růst. Také jsme SOLEK v očích investorů stvrdili jako důvěryhodného a úspěšného developera fotovoltaických elektráren a obnovitelných zdrojů energie v Latinské Americe.

To rozhodně není málo. Bylo pro vás těžké naskočit do rozjetého vlaku?

Příznám se, že první měsíce byly náročné, protože SOLEK má velmi dynamické pracovní prostředí s ambiciózními růstovými cíli. A vaší povinností je cíle naplnit. Jestli za sebe mohu jmenovat jeden úspěch, pak je to ten, že společnost se za poslední rok výrazně zlepšila v komunikaci a v týmové práci mezi latinskoamerickými a evropskými týmy. To mimo jiné také pomohlo k dosažení našich cílů.

Sídlíte v hlavním městě Chile, ale CEO společnosti SOLEK Zdeněk Sobotka sedí ve své centrále v Praze. Létáte do Česka často?

V dnešní době online meetingů a dalších virtuálních nástrojů, které vám dovolí pracovat kdykoliv a kdekoliv dosáhne internet, je především nutné být dobře sladěn s procesy a misí firmy. Já a moji kolegové v Chile pracujeme primárně z naší pobočky v Santiagu a do Česka jsem zatím přiletěl jen jednou. Častěji létá CEO Zdeněk Sobotka za námi do Chile. Nicméně se na další návštěvu české centrály těším, není nic lepšího než budovat vztahy face to face. Jen díky osobním zážitkům totiž můžete navázat pevnější vztahy a společně ve firmě růst.

Jak často se Zdeňkem Sobotkou komunikujete?

Velmi často. Zdeněk je velmi aktivně zapojený do každodenního procesu celé firmy, takže jsme spolu v neustálém kontaktu.

Mezi Chile a Českem je v létě šestihodinový časový rozdíl. Je pro vás komplikované synchronizovat práci s českými kolegy?

Rozhodně to vyžaduje dobré plánování, a ještě lepší organizaci. Většina pracovních hovorů s Evropou v naší kanceláři v Chile probíhá hned brzy ráno. Takže je nutné mít hotové veškeré podklady a být na všechno připravený.



ROZVÍJET SE A BUDOVAT NOVÉ PROJEKTY JE V DNA NAŠÍ SPOLEČNOSTI.



**Americký trh soukromých emisí USPP (= US Private Placement) je jedním z nejpropracovanějších trhů na světě. Společnosti, které vstupují na trh USPP, obvykle vydávají dlouhodobé dluhopisy, které jsou prodávány vysoce kvalitním institucionálním investorům ve Spojených státech, jako jsou velké pojišťovny, penzijní fondy a infrastrukturní fondy. Mezi aktivní investory na trhu USPP patří mimo jiné Allianz, MetLife, AIG, ING, Prudential, New York Life, Cigna, Pimco, HSBC Asset Management, IFM, Manulife a další.*

NA VÝSLUNÍ

19 FAKTŮ O SOLÁRNÍCH PANELECH,
KTERÉ JSTE MOŽNÁ NEVĚDĚLI

FOTOVOLTAIKA JE OD PŘELOMU TISÍCILETÍ NEJRYCHLEJI ROSTOUCÍ TECHNOLOGIÍ PRO VYUŽÍVÁNÍ OBNOVITELNÝCH ZDROJŮ ENERGIE NA SVĚTĚ. NEVYTVÁŘÍ EMISE ANI JINÉ ŠKODLIVÉ LÁTKY, NEDĚLÁ HLUK A MATERIÁLU K VÝROBĚ ELEKTRINY JE VŽDYCKY DOST. POMINEME-LI JEJÍ UDRŽITELNÁ POZITIVA, SLUNCE SVÍTÍ ZADARMO, COŽ JE I PŘES POČÁTEČNÍ INVESTICI DO DOMÁCÍCH SOLÁRNÍCH PANEŮ LÁKADLEM PRO ČÍM DÁL VĚTŠÍ POČET LIDÍ. PODÍVEJTE SE S NÁMI NA DEVATENÁCT ZAJÍMAVOSTÍ O FOTOVOLTAICE.

Text: KRISTINA VÍTKOVÁ

ČESKÝ BOOM

Český trh s fotovoltaikou má podle Solární asociace za loňský rok za sebou rekordní růst. K síti bylo v České republice nově připojeno 33 760 solárních elektráren o celkovém výkonu 288,8 MW. Oproti roku 2021, kdy bylo postaveno 9321 elektráren s výkonem 62 MW, se jedná o 262% nárůst v počtu elektráren a 366%, co se týče výkonu.

VESMÍR JEDE NA SOLÁRU

V roce 1958 byl na oběžnou dráhu vyslán první satelit se solárními panely Vanguard I. Zemi momentálně obíhá přes osm tisíc satelitů a všechny do jednoho jsou poháněny solární energií. Vědu však nic nezastaví a v současné době již probíhají první experimenty s vesmírnými solárními elektrárnami, které by mohly jednoho dne prostřednictvím mikrovlnných vysílačů posílat zpět na Zem nekonečné množství čisté energie.

MIMIKRY BUDOUCNOSTI

Nebudeme si nic nalhávat – solární panely na střechách nejsou zrovna estetická podívaná. Nicméně už brzy by tomu mohlo být docela jinak. Na vzestupu je totiž trend fotovoltaiky aplikované přímo na budovu, například ve formě elastické střešní fólie pro komerční objekty. Pro rodinné domy už jsou k dispozici řešení vypadající jako střešní krytina. Asi není překvapením, že svoji verzi velmi luxusní solární střechy nabízí i Tesla.

RISING STAR SVĚTOVÉ ENERGETIKY

Zatímco v roce 2010 vyprodukovaly solární elektrárny 32,2 terawatthodiny energie, o deset let později už to bylo 823,8 TWh, tedy téměř pětadvacetinásobek. Jen o rok později, v roce 2021, už podíl solárních elektráren na celosvětové produkci energie představoval 3,6 %, což odpovídalo dalšímu navýšení o rekordních 22 % na více než 1000 TWh. V roce 2050 by podle studie Mezinárodní energetické agentury (IEA) mohly mít solární fotovoltaické systémy až 16% podíl na globální výrobě elektřiny. Přepočítání Aliance pro energetickou soběstačnost udává, že v případě naplnění tohoto scénáře by solární zdroje do poloviny století nahradily výkon více než 1200 průměrných uhelných elektráren nebo přes 430 jaderných reaktorů.

TAKOVÁ JE ŽIVOTNOST
FOTOVOLTAICKÝCH PANELŮ
GARANTOVANÁ VÝROBCI
A ZOHLEDŇUJÍCÍ FAKT, ŽE POSTUPEM
ČASU DOCHÁZÍ K JEJICH MÍRNÉMU
OPOTŘEBENÍ O ZHRUBA 0,7 %
VÝKONU ZA ROK. V PRAXI LZE
U KVALITNÍCH PANELŮ POČÍTAT
S ŽIVOTNOSTÍ ZHRUBA 30 AŽ 40 LET.



1999 %

V roce 1977 se výkon jednoho wattu u jednoduchého solárního článku pohyboval ve výši 77 dolarů. Podle průzkumu Asociace průmyslů solární energie ve spolupráci s GTM jsou nyní náklady na solární článek 0,21 dolaru za watt. U kompletního modulu se cena pohybuje okolo 0,39 dolaru za watt.

Na teplotě nezáleží

Solární panely produkují energii na základě množství slunečního záření, kterému jsou vystaveny, a s mírnými výkyvy generují elektřinu po celý rok. Pokud je nenecháte zapadat sněhem, v chladném počasí se jim daří dokonce lépe než v extrémním horku. Během prosluněného zimního dne jsou tak schopny vyrobit stejné množství energie jako v průběhu léta.

Noční
mod

ABY SOLÁRNÍ ELEKTRÁRNA PODÁVALA PLNÝ VÝKON, MUSÍ NA NI SVÍTIT SLUNCE. K VÝROBĚ ENERGIE ALE DOCHÁZÍ, I KDYŽ JE VENKU ZATAŽENO, PRODUKCE JEN NENÍ TAK ÚČINNÁ. NA TO, ABYSTE VYGENEROVANOU ENERGII MOHLI VYUŽÍVAT, PAK SLUNEČNÍ PAPRSKY NEPOTŘEBUJETE VŮBEC. DOMÁCÍ SOLÁRNÍ ELEKTRÁRNY JSOU VYBAVENY AKUMULÁTOREM, KTERÝ ZARUČUJE DODÁVKU ENERGIE I V DOBĚ, KDY SLUNCE NESVÍTÍ – TEDY NAPŘÍKLAD V NOCI.

CHILE VS. MORAVA

CHILSKÁ POUŠŤ ATACAMA JE VYSTAVENA NEJVĚTŠÍMU MNOŽSTVÍ SLUNEČNÍHO ZÁŘENÍ NA NAŠÍ PLANETĚ. NA JEDEN ČTVEREČNÍ METR POVRCHU TADY DOPADÁ PŘIBLIŽNĚ 2500 - 3400 KWH SOLÁRNÍ ENERGIE ROČNĚ. ATACAMA S PŘEHLEDEM NASBÍRÁ PŘES 4000 HODIN SLUNEČNÍHO SVITU ZA ROK. TO MORAVSKÁ PÁLAVA, KTERÁ LEŽÍ V NEJPROSLUNĚNĚJŠÍM REGIONU U NÁS, SE SVÝMI 1844 HODINAMI NEDOSÁHNE ANI NA POLOVINU.

1,2% SAHARY JAKO ŘEŠENÍ

Saharská poušť je s rozlohou 9 269 000 km² největší na světě a sluneční svit ji pravidelně zásobuje zhruba 12 hodin denně. Kdybychom pokryli pouhých 1,2 % její plochy solárními panely, byly by schopny vygenerovat takové množství energie, které by uspokojilo energetické nároky celé planety.

Tichá nejen noc

Na rozdíl od jiných zdrojů zelené energie výroba elektřiny ze slunce probíhá naprosto potichu. Solární panely neobsahují žádné pohyblivé části, které by mohly vytvářet hluk, takže pokud jej uslyšíte, volejte mechanika. Může se jednat o nekvalitní měnič, nedostatečně pevně přišroubovaný regál držící panely nebo o větrný tunel pod panely, které nebyly dostatečně odborně zajištěny.

Za boomem vývoje solárních řešení paradoxně nestojí obavy z klimatických změn, ale ropná krize ze 70. let minulého století. Velcí hráči v americkém ropném průmyslu začali tvář v tvář masivní poptávce po ropných pohonných hmotách investovat do výzkumu obnovitelných zdrojů, a nepřímo tak nastartovali zájem o solární energie.

KRIZE ZALITÁ SLUNCEM

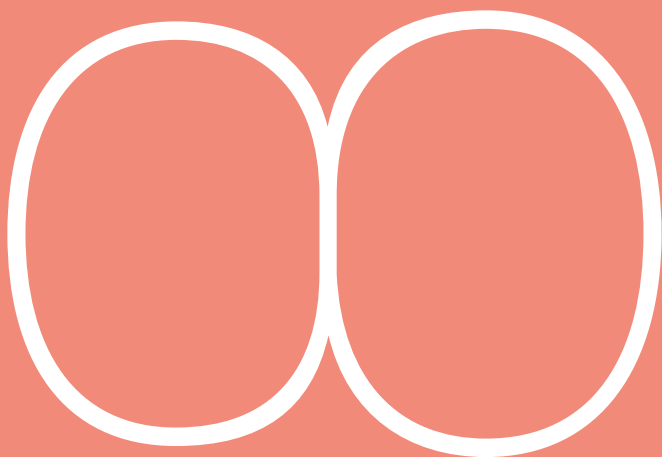
Obecným pravidlem pro optimální roční výrobu energie ze slunečního záření je nastavení úhlu sklonu solárního panelu podle zeměpisné šířky. V České republice tak vyrobí nejvíce elektřiny fotovoltaický panel orientovaný k jihu se sklonem kolem 35°. Při odchylkách od této optimální kombinace však není třeba zoufat, nastavení odlišné i o pár desítek stupňů způsobuje ztráty v řádu pouhých jednotek procent. Například při orientaci na jihovýchod dochází ke ztrátě zhruba 5 % ročního výnosu elektřiny.

MAGICKÝCH

35°

HERTZ & EINSTEIN

SOLÁRNÍ ELEKTRÁRNY VYUŽÍVAJÍ FOTOELEKTRICKÉHO JEVU, BĚHEM KTERÉHO FOTONY SVĚTLA SVÝM PŮSOBENÍM VYRÁŽÍ Z PLOŠKY NĚKTERÝCH LÁTEK – ZEJMÉNA KOVŮ – ELEKTRONY A TÍM VZNIKÁ ELEKTRICKÝ PROUD. TENTO JEV POPRVÉ OBJEVIL NĚMECKÝ FYZIK HEINRICH HERTZ V ROCE 1887 A O BEZMÁLA DVACET LET POZDĚJI VYSVĚTLIL ALBERT EINSTEIN. FOTOVOLTAICKÉ PANELE SE SKLÁDAJÍ Z JEDNOTLIVÝCH FOTOČLÁNKŮ VYROBENÝCH Z KŘEMÍKU, KTERÝ SLOUŽÍ JAKO VODIČ, A PŘI DOPADU SLUNEČNÍHO SVĚTLA VYTVÁŘÍ STEJNOSMĚRNÝ PROUD. TEN JE PAK POMOCÍ STRÍDAČE PROMĚNĚN NA PROUD STŘÍDAVÝ, VYUŽÍVANÝ BĚŽNÝMI ELEKTRICKÝMI SPOTŘEBIČI.



haléřů

Solární energie je podstatně levnější než uhlí, nafta, jaderná energie, zemní plyn a fosilní paliva. Jen řekněte sami, jak se vám líbí cena 0,04 dolaru, tedy asi 80 haléřů za kilowatthodinu? V porovnání se současnými cenami na českém trhu se jedná zhruba o sedminový náklad.

Život ve stínu

Solární panely mají vedle produkce čisté energie ještě překvapivou výhodu – na zemi pod sebou vytváří jedinečné mikroklima, které dobře zadržuje vodu a chrání rostliny a jiné organismy před ostrým sluncem, větrem, erozí a silným deštěm nebo krupobitím. V Číně tak fotovoltaika pomáhá s přeměnou poušti Kubuqi v oázu drobné zeleně. Japonsko ve stínu panelů pěstuje přes 120 různých druhů zeleniny a v českém Ralsku pod nimi chovají zvláště chráněné a ohrožené mravence *Formica pratensis* a *Formica polyctena*.

ZEMĚ STŘEDU A FOTOVOLTAIKY

Světovou solární supervelmocí je Čína. V loňském roce vyrobila 97 % všech křemíkových destiček používaných v solárních článcích a téměř tři čtvrtiny všech solárních panelů na světě.

CESTA KOLEM SVĚTA ZA 550 HODIN

Tehdy v brzkých ranních hodinách přistál na letišti v Abú Dhabí před davu přihlížejících diváků a fotografů solární letoun Solar Impulse 2. Po 14 měsících cesty a 550 hodinách čistého letu ve vzduchu dokázalo letadlo to, co mnozí považovali za zcela nemožné: urazit 43 000 kilometrů kolem světa bez jediné kapky paliva. Pohon letadla zajišťovaly ze 100 % pouze sluneční paprsky a během letu pokořili švýcarští dobrodruzi André Borschberg a Bertrand Piccard celou řadu světových rekordů, mimo jiné se do historie zapsali jako první piloti, kteří na solární pohon přeletěli Atlantský i Tichý oceán.

0-3 ROKY

AČKOLIV SAMOTNÁ VÝROBA ELEKTŘINY ZE SOLÁRNÍ ENERGIE NEPRODUKUJE ŽÁDNÉ SKLENÍKOVÉ PLYNY, ŽIVOTNÍ CYKLUS SOLÁRNÍCH PANELŮ NENÍ ZCELA BEZEMISNÍ. NEJNÁROČNĚJŠÍ JE V TOMTO OHLEDU VÝROBA MATERIÁLŮ PRO SOLÁRNÍ ČLÁNKY A PANELY, DOPRAVA, INSTALACE, ÚDRŽBA A VYŘAZENÍ Z PROVOZU A DEMONTÁŽ. CELÝ TENTO PROCES SE VŠAK DLE ODHADŮ POHYBUJE MEZI 32 – 81 GRAMY EKVIVALENTU OXIDU UHLIČITÉHO NA KILOWATTHODINU A SAMOTNÝM VYUŽÍVÁNÍM PANELŮ SVOU UHLÍKOVOU STOPU NAOPAK POSTUPNĚ VYMAZÁVÁTE. UHLÍKOVĚ NEUTRÁLNÍ MŮŽETE BÝT UŽ DO TŘÍ LET. UHELNÁ ELEKTRÁRNA PRO POROVNÁNÍ PRODUKUJE 820 CO₂ NA KWH PO CELÝ SVŮJ ŽIVOTNÍ CYKLUS.



GREEN

IS THE NEW BLACK

VÍCE NEŽ V JAKÉMKOLI JINÉM ODVĚTVÍ PLATÍ, ŽE V MÓDĚ NENÍ VŠECHNO ZLATO, CO SE TŘPYTÍ. ODĚVNÍ PRŮMYSL PŘÍSPÍVÁ DO OBJEMU GLOBÁLNÍCH EMISÍ SKLENÍKOVÝCH PLYNŮ CELÝMI DESETI PROCENTY, COŽ JE VÍCE NEŽ LETECKÝ A NÁMOŘNÍ SEKTOR DOHROMADY. TAKZVANÉ SUSTAINABLE INICIATIVY SE STÁVAJÍ TERČEM KRITIK, A I LUXUSNÍ MÓDNÍ ZNAČKY NĚKDY ŠLÁPNOU VEDLE. EXISTUJÍ NICMÉNĚ ZNAČKY A INICIATIVY, KTERÉ UKAZUJÍ CESTU K NOVÉ, UDRŽITELNĚJŠÍ BUDOUCNOSTI V MÓDĚ

Text: PAVEL ZYCH Foto: ARCHIV



Americká designérka Mara Hoffman v roce 2000 založila značku postavenou na elegantním oblečení z recyklovaných materiálů.

Podle americké nadace Ellen MacArthur Foundation, která se soustředí na propagaci cirkulární ekonomiky, se každý rok vyprodukuje asi 100 miliard kusů oděvů, z nichž skoro devadesát procent skončí na skládkách nebo ve spalovnách. Jen takový segment fast fashion, který zahrnuje značky jako Primark, Shein, H&M nebo Zara, zvýšil v posledních dvaceti letech produkci oděvů o čtyřnásobek, což si řetězce mohly dovolit díky tomu, že využívají levné pracovní síly v rozvojových zemích, kde nejsou výjimkou dětská práce, šestnáctihodinové směny nebo otroctví. A věděli jste, že ve výrobě textilií je spotřebováno 93 miliard metrů kubických vody ročně, což je ekvivalent 37 milionů olympijských bazénů? Například produkce jednoho kilogramu polyesteru vyžaduje až 62 megajoulů energie, tedy více než dvojnásobek energie potřebné pro zpracování bavlny.

Neudržitelná revoluce

Oděvní firmy si nicméně uvědomují, že jejich podnikatelský model je postaven na špatných základech, a tak s příklonem západní společnosti k udržitelnosti spustily projekty s různými přídomky. Například americký fast fashion brand Forever 21 zavedl vlastní recyklační program, jímž nabádá zákazníky, aby do obchodů vrátili staré oděvy. Materiály z nich získané jsou opětovně použity, což podle firmy snižuje množství textilního odpadu na skládkách. Značky jako Mango, Asos nebo již zmíněné H&M pak představují udržitelné kolekce v různých podobách, vždy však s proklamací, že k jejich vytvoření bylo použito ekologicky šetrných materiálů a společensky zodpovědných přístupů. A kupříkladu Primark navazuje partnerství s farmáři a organizacemi v zemích, jako je Indie, Pákistán a Čína, s cílem zlepšit zemědělské praktiky při výrobě bavlny a snížit dopad její produkce na životní prostředí.

FAST FASHION BRANDY ČASTO ZNEUŽÍVAJÍ
TRENDU UDRŽITELNOSTI PRO GREENWASHING
KAMPANĚ, V NICHŽ NAKO ZAUJÍMAJÍ EKOLOGICKY
ZODPOVĚDNÝ POSTOJ, KTERÝ OVŠEM SLOUŽÍ JEN
JAKO NÁSTROJ MARKETINGOVÉ PROPAGACE.



Fake it, don't make it

Někteří kritici, a jsou mezi nimi i hlídací psi módy jako organizace Fashion Revolution nebo Good On You, však značky obviňují z toho, že se dopouštějí takzvaného greenwashingu, což je marketingový trik, který společností umožňuje prezentovat se jako ekologicky šetrné, aniž by skutečně prováděly významné změny ve svých praktikách. Tento fenomén zahrnuje zveličování environmentálních úspěchů, zamlčování negativních dopadů a přisuzování si zásluh za úsilí třetích stran. „Značky se často zaměřují na jednotlivé iniciativy, které mají malý dopad na celkovou udržitelnost, jako je sběr a recyklace oděvů, a zároveň zvyšují produkci a urychlují obnovovací cykly svých kolekcí,“ říká Orsola de Castro z Fashion Revolution, která kromě dalších aktivit provádí rating oděvních brandů napříč jejich spektrem. „To může vést k situaci, kdy udržitelné projekty pouze zastírají skutečný problém, kterým je neudržitelný business, na němž jsou fast fashion značky založeny,“ dodává.

Skutečné praktiky fast fashion gigantů pak bohužel dávají jejím slovům zapravdu. Například v roce 2020 byl britský řetězec Boohoo obviněn z nastavování neetických pracovních podmínek ve svých dodavatelských továrnách – a to přímo ve Spojeném království. Vedení Boohoo bylo obviněno z vyplácení nižší než minimální mzdy a poskytování špatných pracovních podmínek, ačkoli se značka předtím veřejně zavázala k udržitelnosti a etickým hodnotám. Před čtyřmi lety pak organizace Global Fashion Agenda zjistila, že brand Asos nesplnil své cíle v oblasti udržitelnosti, které si sám stanovil a samozřejmě je propagoval.

Staré jako nové

Do nastíněných nejasných struktur se díky větší pozornosti veřejnosti začala zaplétat i jména, která si jinak obecně spojujeme především s prestiží. Například v roce 2018 vyplynulo na povrch, že britský gigant Burberry každoročně zničí nevyprodané zboží v hodnotě milionů liber. Tento postup firma podle svých slov zvolila, aby zabránila padělání a udržela exkluzivitu značky. Pomyslné máslo na hlavě mají i brandy Armani, Saint Laurent nebo Fendi. Když totiž italská policie prováděla v roce 2019 razii v nelegální dílně v Neapoli, našla uvnitř pracovníky vyrábějící kabelky a další kožené doplňky do oficiální distribuce jednotlivých značek.

Tato a podobná odhalení, jimž se nevyhnuly ani luxusní domy jako Dior nebo Versace, samozřejmě postavil segment luxusní módy do nelichotivého světla. V několika posledních letech se tak stále více módních domů obrací k iniciativám, jež mají za úkol pozvednout jejich renomé i v měřítku udržitelnost. A nutno podotknout, že mnohé značky si nechávají své strategie a postupy auditovat od nezávislých organizací. Významný krok na tomto poli učinila například italská Prada, když představila kolekci Re-Nylon, která se zaměřuje na tašky z recyklovaného černého nylonu vyrobeného z odpadů, jako jsou rybářské sítě nebo plastové koberce. Černý nylon patří k ikonám značky již od 80. let a jeho recyklovaná podoba má do několika let zcela nahradit nově vyráběný materiál. Další italská značka, Gucci, pak do své nabídky zařadila edici Off The Grid, která zahrnuje tašky z econylu, boty z rostlinných materiálů a ozdobné aplikace z regenerovaného polyamidů.

Pre-loved

„Jedním z největších problémů oděvního průmyslu je nadprodukce zboží,“ říká Patsy Perry z Univerzity v Manchesteru, která se dlouhodobě zabývá udržitelností módy. „Je nereálné očekávat, že spotřebitelé přestanou nakupovat, takže v budoucnu vidím prostor pro větší rozvoj spíše v širším přijetí udržitelnějších výrobních metod, jako je bezvodé barvení, využívání odpadních surovin a vývoj inovativních řešení problému s textilním odpadem,“ říká.

Luxusní značky si jsou však vědomy hodnoty jmen, které nesou jejich produkty. A tak stále častěji přijímají podnikatelský model, který byl pro ně ještě před lety nemyslitelný: second hand. Například Gucci i dnes již poučené Burberry se v průběhu pandemie rozhodly vstoupit na trh s vintage oblečením. Na jednotlivých řešeních spolupracují s platformami, jakými jsou Grailed nebo RealReal. Ty se zaměřují právě na luxusní segment a díky úzkému vztahu s brandy je mohou opatřovat certifikáty pravosti. Nabídku pre-loved kousků pak čerstvě nabízí i italský módní dům Valentino ve vintage butikách ve vybraných městech.



„Gucci lo své nabídky zařadilo edici doplnků a bot off The Grid z regenerovaného polyamidu.“

LUXUSNÍ ZNAČKY SE V RÁMCI UDRŽITELNOSTI
UCHYLUJÍ K DŘÍVE NEMYSLITELNÉMU KONCEPTU
SECONDHANDOVÉHO PRODEJE.



Britská návrhářka Stella McCartney postavila svoji luxusní značku na udržitelnosti – od materiálů po zpracování.



Ti upřímní

Zářným příkladem spojení luxusu s udržitelností je britská návrhářka Stella McCartney, která proslula svým veganským přístupem k módě. Její značka nepoužívá pravou kůži ani kožešiny a namísto toho se zaměřuje na ekologické materiály, jako je organická bavlna, recyklovaný polyester a inovativní materiály, kupříkladu koženka z kvasnic nebo alternativy hedvábí ze syntetických materiálů. Podobně se činí také americká designérka Mara Hoffman, která v roce 2000 založila vlastní značku postavenou na produkci elegantního, chic oblečení z neškodných recyklovaných materiálů. Kromě toho ke každému kousku uvádí, jaký je zdroj dané textilie i ve které továrně byl vyroben. A i když se jedná spíše o producenta outdoorového oblečení než o luxusní ošacení, mezi průkopníky udržitelné módy nemůžeme vynechat značku Patagonia. Kromě toho, že používá výhradně recyklované a ekologické materiály, umožňuje zákazníkům prostřednictvím programu Worn Wear prodávat nebo vyměňovat již nepotřebné kousky.

Ted', nebo nikdy

Na tomto místě je potřeba uvést, že výše zmíněné firmy, tedy Patagonia, Stella McCartney nebo Mara Hoffman, byly na udržitelných principech již založené. Nemusely tedy za běhu měnit už zavedené dodavatelské a distribuční sítě. A právě v tom je podle Sarah Ditty, globální ředitelky Fashion Revolution, jádro celého problému: „Potřebujeme přemýšlet o systémech, které umožní změnu. Velké značky zaměřené na neustálý růst jsou neflexibilní a nejsou ochotny dělat udržitelné změny, pokud nepřispějí k vyšším ziskům,“ tvrdí. „Móda má nyní šanci transformovat se v průmysl, který respektuje lidi a planetu. Ale potřebujeme takových aktivit více, potřebujeme je teď a potřebujeme je rychle.“

KAŽDÝ ROK SE
VYPRODUKUJE
ASI 100 MILIARD
KUSŮ ODĚVŮ,
Z NICHŽ TÉMĚŘ
90 % SKONČÍ NA
SKLÁDKÁCH NEBO
VE SPALOVNÁCH.



Pod ochranou JELENA

Velkolepost Šporkovského paláce, nad jehož vchodem z ulice V Celnici visí socha červeného jelena, vás dostane hned, jak překročíte práh. Na několika patrech se tady rozkládá **Červený Jelen**, největší hospoda v Praze, které vládnu pevnou rukou generální manažer **Radek Tureček** a renomovaný šéfkuchař **Marek Fichtner**.

Text: ADÉLA KOZÁKOVÁ Foto: ONDŘEJ PÝCHA

Barokní Swéerts-Sporckův palác z konce 17. století prošel během své historie mnoha obměnami, jedna věc se ale nezměnila: symbol jelena, podle nějž nese název i restaurace, jíž je budova od roku 2019 scénou. Jelen připomíná prvního majitele paláce, hraběte Šporka, který jako jediný vlastnil trofej z jednoho ze šesti jelenů, jež ruský car Petr Veliký daroval ke korunovaci císaři Karlu VI. „Historie paláce se začala psát před víc než třemi sty lety. Hned po jeho dokončení objekt v roce 1699 koupil šlechtický rod Swéerts-Sporck. Další velkou proměnou pak palác prošel před sto lety, kdy se stal sídlem Anglo-československé banky,“ vypráví se zápletem generální manažer Červeného Jelena Radek Tureček. Není ani složité pochopit proč. Stačí na chvíli zvednout oči od menu a pod majestátní skleněnou klenbou, skrz kterou na velký sál dopadá denní světlo, snadno rozpoznáte prvky art deca a konstruktivismu, které při velké přestavbě paláce v roce 1923 přidal do interiéru architekt Josef Gočár. A byl to právě on, kdo nové sídlo banky vybavil i další dominantou – jedním z největších trezorů v tehdejším Československu.

Budiž světlo

„Když jsme do paláce poprvé vstoupili, byl celý potměšilý a nic nepůsobilo dojemem, že by se tu za chvíli měl rozléhat cinkot sklenic, přiborů a šum hlasů,“ popisuje Radek Tureček začátky poslední rekonstrukce Šporkovského paláce. Díky osvětlení tehdejších majitelů a radikálnímu, ale zodpovědnému přístupu architekta Stanislava Fialy, který se rozhodl probourat patra a proříznout pancéřové stěny trezoru, na suterénní prostor bývalé banky poprvé po desetiletích padlo denní světlo. Kromě bývalého trezoru v prostoru Červeného Jelena zaujme i další dominanta – tanková věž, která prostupuje všemi třemi patry paláce. Jejich téměř deset metrů výšky drží globální rekord, jde totiž o největší takový objekt na světě. Z tuctu tanků, seřazených nad sebou ve dvojstupu, se čepuje výhradně plzeňské pivo. Že jde o opravdu impozantní kolos, vystihují i čísla: jeden prázdný tank váží 180 kilogramů, na jeho výrobu se použilo přibližně 61 kilogramů mědi a jeho objem dosahuje 529 litrů, což v překladu znamená, že z něj vytočíte 12 000 piv. Zdá se vám to hodně? Zmíněná kapacita je v Červeném Jelenovi rozhodně namístě, podnik se totiž rozkládá na impozantních 2600 metrech čtverečních a během jednoho večera jeho personál dokáže obsloužit až devět set zákazníků.

Poklidná plavba

Pro generálního manažera Červeného Jelena Radka Turečka ani šéfkuchaře Marka Fichtnera ale takové penzum hostů není ničím novým. Zatímco Tureček své první zkušenosti sbíral v pražských hotelích Hilton a Alcron a svoje schopnosti následně ověřil v pětihvězdách ve Velké Británii a Šanghaji, kde se staral o provoz letištních restaurací, Marek Fichtner se doslova provalil celým světem. Kromě zkušeností ze Saúdské Arábie, kde své menu servíroval královské rodině, a exkluzivních hotelů ze sítě Rosewood a Kempinski, přijal také výzvu vařit na palubě zaoceánské lodi s kapacitou dva tisíce hostů. Takový kolos, jak by se Červený Jelen dal označit, má ale se zaoceánskou lodí společného víc, než by se na první pohled mohlo zdát – například logistiku. „V hlavní restauraci máme kapacitu až pro 400 hostů. V principu to funguje tak, že v otevřené kuchyni se griluje maso a přílohy se chystají v další kuchyni o patro níž a pak se nahoru posílají speciálními výtahy,“ popisuje promyšlený systém Fichtner. V srdci restaurace mu momentálně pomáhá třiatřicet kuchařů, ale aby celý organismus Červeného Jelena fungoval tak, jak má, je potřeba mnohem více lidí. „Na place máme sedm výčepních, šestnáct vrchních číšníků a samozřejmě mnoho dalších pozic, které

ČERVENÝ JELEN OBSLOUŽÍ ZA VEČER AŽ 900 HOSTŮ, COŽ Z NĚJ ČINÍ NEJVĚTŠÍ HOSPODU V PRAZE.

jsou pro chod podniku potřebné. Dohromady zaměstnáváme sedmdesát pět lidí,“ vyjmenovává Radek Tureček.

Dlouhé námluvy

Velikost ale není jediná věc, v níž se Červený Jelen liší od klasických hospod. Stejně jako v minulosti, i dnes ve Šporkovském paláci najdete něco výjimečného – koncept celého podniku.

„Když jsem začal řešit business plán Červeného Jelena, věděl jsem, že absolutním základem celého podniku musí být všestranná prémiovost,“ vzpomíná Radek Tureček. Právě proto se společně s majiteli skupiny Hospodská, která Červeného Jelena vlastní, rozhodl do projektu přivést Marka Fichtnera. Ten si v té době užíval poměrně klidnou pozici šéfkuchaře v pětihvězdičkovém hotelu Augustine na Malé Straně a ze začátku se k práci v tak velkém zařízení neměl.

Nakonec ho ale přesvědčila nejen výjimečnost prostoru, ale i plán, který měl Čechům nabídnout pojetí hospody tak, jak je v naší zemi nevídané. „Říkám tomu moderní hospoda. Ke skvěle načepované plzni si totiž u nás nedáte nakládaný hermelín nebo syrečky, ale foie gras nebo domácí klobásy. Čím se ale náš koncept liší především, je rozmanitost,“ shrnuje Fichtner.

Dva v jednom

Že koncept funguje, je jasné, už když do Červeného Jelena vstoupíte. Kolem nízkých i vysokých stolů stojí hloučky hostů, prostorem se nese hlasitý šum desítek konverzací a v otevřených kuchyních vidíte, jak kuchaři sešraně připravují jednu objednávku za druhou. To ale nestačí. Duo Fichtner – Tureček o patro níž provozuje další restauraci, která podle svého umístění výmluvně nese jméno Trezor. V něm mohou hosté zažít o něco intimnější atmosféru a také se zde pořádají zajímavé pop-up akce, při kterých hostům vaří šéfkuchaři z celého světa. Významnou novinkou, kterou Červený Jelen letos zavedl, je, že přibral do týmu sommeliera, který nastavuje párování k degustacím v Trezoru, ale stará se i o vinný lístek celého konceptu. „České hospody dlouhodobě dělají chybu v tom, že se soustředí pouze na zákazníky, kteří mají rádi pivo. My jsme se rozhodli pivo a víno postavit na stejnou úroveň a nabízet obojí ve skvělé kvalitě,“ shrnuje Tureček.

Na horské dráze

Podzemí Šporkovského paláce tedy patří Trezoru, přízemí Červenému Jelenovi a v prvním patře se nachází historické salonky pro pořádání privátních akcí. „Před covidem jsme měli velkou poptávku od slavných značek, které se předháněly, aby u nás mohly uspořádat firemní večírek. Pak přišla pandemie, a to byl pro projekt našeho rozsahu problém,“ popisuje Radek Tureček. „Pro Červeného Jelena byl zásah covidu obzvlášť tvrdý. Dnes už je ale všechno zpátky v normálu a zájem o pronájem pro uzavřenou společnost evidujeme tak velký, že často musíme klienty odmítnout,“ dodává Tureček.

ZEMĚ HOJNOSTI STI

Z VYPRAHLÉ, AVŠAK ÚRODNÉ A SLUNCEM
VONÍCÍ PŮDY ROSTOU ZDÁNLIVĚ NEKONEČNÉ
LÁNY VINIC KOPÍRUJÍCÍ KŘIVKY PŘÍRODY. SVĚŽÍ
ZELEŇ JEJICH HROZNŮ SE NA PALETĚ BAREV
PORTUGALSKÉHO VENKOVA STŘÍDÁ S MATNĚ
STŘÍBŘITÝMI OLIVOVÝMI SADY. STARÉ HERDADY
OBROSTLÉ BŘEČŤANEM SKÝTAJÍ STÍN PASOUCÍM
SE KONÍM A POLE, KTERÁ JE OBKLOPUJÍ, VOLNĚ
PŘECHÁZEJÍ DO ROZLEHLÝCH KORKOVÝCH HÁJŮ.
ČAS TADY PLYNE POMALEJI A ZÁKONY PŘÍRODY
JSOU JEŠTĚ STÁLE SVATÉ. VÍTEJTE V ALENTEJU.

Text: JITKA KRULCOVÁ, BARBORA SLAVÍKOVÁ LITEROVÁ
Foto: ARCHIV, JAMES ASH, NELSON GARRIDO





KLID ALENTEJA SVÁDÍ
K TOMU, NEOCHAT SE
OKOUZLIT JISKRNÝM
BÍLÝM ODRŮDY
ROUPEIRO NEBO
ZEMITÝM ČERVENÝM
Z HROZNŮ ARAGONES,
OBJEDNAT SI PIKNIK
VE STÍNU OLIVOVÝCH
HÁJŮ A DOVOLIT
MYŠLENKÁM VYDAT
SE SMĚREM, KTERÝ SI
SAMY ZVOLÍ.

Pokud vám bude připadat, že v Alenteju platí pro rytmus života jiné normy, pravděpodobně to není jen zdání. Sami Portugalci s lehkou nadsázkou říkají, že tady lidé rozlišují pouze tři rychlosti – pomalu, ještě pomaleji a stop. Možná z nich ale mluví závist, protože obyvatelé Alenteja žijí v pozeňnaném kraji, kde příroda nešetřila. Půda tady rodí nejvíce vína v celém Portugalsku a místní vinařskou tradici založili již staří Římané. Olivové oleje z alentejských hájů patří ke světové extra třídě a o místní kuchyni se v nejužších kruzích zasvěcených gourmetů z celé Evropy začíná mluvit s podobným nadšením, jaké před patnácti lety vzbudila kulinářská scéna Lisabonu. Požitkům z Alenteja předpovídají connoisseurs přelomovou dekádu.

Kulturním a historickým centrem regionu jižně od řeky Tejo je pitoreskní Évora, kterou si portugalští králové vybrali za své sídelní město. Než se tak stalo, zvolili si nejprve Římané do role obilné sýpky. Přípomínkou jejich časů je tady antický chrám, jenž pravděpodobně sloužil k uctívání císaře Augusta. Dominantou padesátitisícového města je katedrála ze 13. století, o jejímž kulturním významu svědčí patronát UNESCO. Z její střechy se otevírá působivý výhled na střechy a křivolaké uličky staré Évory, stejně jako na okolní krajinu posetou nespočtem oslnivě bílých historických městeček, kde stojí za to se zastavit. Příkladem budiž opevněná Mértola, jejíž krásu dotváří řeka Guadiana. Prošli tudy Féničané, Římané i Maurové. Nad městem se tyčí hrad strážící tradiční bílé domky pod sebou. Až budete všudypřítomné historie přesyceni, můžete vyměnit staleté kamenné dlažby starých měst za měkké prašné cesty a vydat se do přírodního parku Vale do Guadiana.



1. Kulturním a historickým centrem Alenteja je pitoreskní Évora, která pamatuje i římské osídlení oblasti. 2. Okouzující butikový hotel São Lourenço do Barrocal sídlí v tradiční portugalské usedlosti, která kdysi byla soběstačnou vesnicí a domovem pro čtyři desítky rodin. 3. Restaurace Alentejo v hotelu São Lourenço do Barrocal servíruje lokální speciality doplněné o vyhlášená alentejská vína. 4. Alentejo má silnou zemědělskou tradici. Pěstuje se tady víno, olivy, korkové duby a vyhlášené jsou i místní koňské chovy.

Casa na Terra neboli „dům v zemi“, butikový hotel kousek od pobřeží Aquevy, je jednou z nejprogresivnějších architektonických realizací Portugalsku. Většina stavby navržené Manuelém Airesem Mateusem je totiž ukryta pod zemí.



Torre de Palma u městečka Monforte je kombinací skvělého vinnarství a romantického hotelu situovaného ve staré herdade s věží ze 14. století.



Neviditelný dům u jezera

Pár kroků od pobřeží Alquevy, největšího uměle vybudovaného jezera v Evropě, se pod zemským povrchem nachází jedna z architektonicky nejprogresivnějších staveb poslední doby. Casa na Terra neboli „dům v zemi“ je součástí butikového hotelového řetězce Silent Living, jenž vyznává jednoduchost jako cestu návratu ke kořenům. Casa na Terra byla vybudována v oblasti, kde je již zakázáno stavět, její ekologické začlenění do krajiny tak bylo doslova existenční podmínkou. Tuto výzvu přijal renomovaný architekt Manuel Aires Mateus, jehož rodiče z Alenteja pocházejí, a k tomuto inspirativnímu kraji ho tak pojí silné vazby.

Stavbu uchopil jako betonový bunkr, který ukryl pod zem. Jedinou viditelnou částí je klenba s kulatým střešním oknem, jež propouští světlo do prostoru. Interiéry se nesou v jemných nerušivých tvarech, které zrcadlí okolní ticho. Betonový rám zjemňuje dřevo a vybavení na míru pochází převážně z dílen místních řemeslníků a z lokálních materiálů. Ty harmonicky souzní s designovým osvětlením Flos a židlemi z progresivního portugalského studia Branca.

„V tomto projektu architektura a design nemají být vidět, musíte je pouze cítit,“ vysvětluje Mateus. S časem, jenž zde plyne pomalu, můžete naložit různě – vydat se na trek, využít bohaté nabídky vodních sportů na jezeře nebo na sebe nechat působit kulisy středověkých dějin ve vesničce Monsaraz, kde se zastavil čas dávno předtím, než si kdokoliv pamatuje. Tato historická vesnice, jejíž charakter utvářeli Maurové a po nich templáři, v roce 2017 vyhrála v rámci soutěže Sedm divů Portugalska kategorii Monument Villages. V taverně na hradbách Os Templários si dejte sklenku lokálního červeného reguengos, vychutnejte si k ní výhledy na jezera a v některém z obchůdků v přílehlých uličkách si pak pořídte prostírání z tradičních ručně tkaných látek, nad nímž můžete doma přátelům vyprávět své portugalské zážitky.

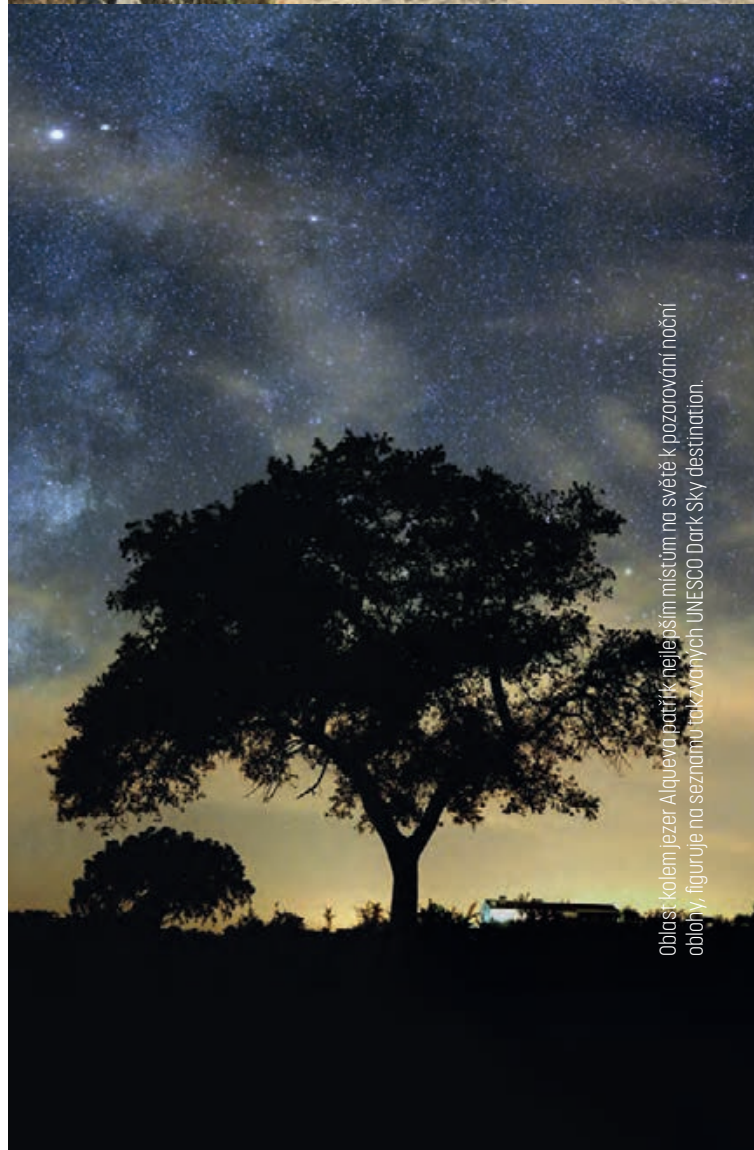
Otevřené okno do vesmíru

Další alternativou trávení času v Alenteju je prostě jen tak být. Nechat se okouzlit jiskrným bílým odrůdy Roupeiro nebo zemitým červeným z hroznů Aragones, objednat si piknik ve stínu olivových hájů a dovolit myšlenkám vydat se směrem, který si samy zvolí.

Oblast kolem jezer Alqueva patří k nejlepším místům na světě k pozorování noční oblohy, figuruje na seznamu takzvaných UNESCO Dark Sky destination. Světelný smog je tady tak minimální, že hvězdnou oblohu zdobí i mléčná dráha. Maximální využití potenciálu romantické konstelace nabízí komorní hotel Torre de Palma u městečka Monforte. Někdejší venkovská usedlost obklopená vinicemi se soustředí kolem věže z roku 1338, na jejíž střešní terasu si lze privátně objednat hvězdářský teleskop a případně i výklad zkušeného astronoma. Bez překvapení pak zůstává, že zamilované páry často služby znalce nevyužijí a raději si noc pod hvězdami ponechají jen pro sebe.



Ve starobylém opevnění sevřené a perfektně zachované Marvão patří mezi nejpatrnější města Portugalska. Nachází se na nejvyšším vrcholku pohorí Serra de São Mamede.



Oblast kolem jezer Alqueva patří k nejlepším místům na světě k pozorování noční oblohy, figuruje na seznamu takzvaných UNESCO Dark Sky destination.



Usedlost Herdade dos Grous je ideálním místem, kde se seznámit s charakterem vin z Alenteja. Chod vinařství má na starosti Luis Duarte, který byl dvakrát zvolen nejlepším vinařem v Portugalsku.

Prověřeno staletími

Autentické Alentejo se všemi jeho estetickými i filozofickými atributy můžete zažít v hotelu São Lourenço do Barrocal. Označení hotel je v tomto případě ovšem nedostatečné, koncept místa jej totiž dalece přesahuje. São Lourenço do Barrocal sídlí v tradiční portugalské usedlosti, která kdysi byla soběstačnou vesnicí a domovem pro čtyři desítky rodin. Pozemky i stavení na nich už dvě stě let vlastní jedna rodina a dnes o ně s láskou pečuje její osmá generace. Posledních čtrnáct let současní majitelé strávili snahou vdechnout farmě nový život, ale přitom ji nepřipravit o duši. Záměr se podařil na výbornou. Šetrné transformace zchátralé herdady se ujal renomovaný architekt Eduardo Souto De Moura, který tímto projektem nastavil vysoko laťku očekávání, jak by podobné projekty v Alenteju mohly vypadat. Na přilehlých 780 hektarech půdy kvetou voňavé louky a vinná réva a olivovníky tady dávají své plody, stejně jako rozlehlý sad. Jejich chutě a vůně se promítají na talířích hotelové restaurace Alentejo, před níž se se západem slunce rozhoří velkorysý ohniště. Odpočinout si můžete v Susanne Kaufmann Spa (bylo mimochodem prvním tohoto brandu v celém Portugalsku) nebo u dvacetimetrového venkovního bazénu, k němuž dosahuje vůně lučních květů a čišníci sem přinášejí hostům sklenky perfektně temperovaného vína z vlastního vinohradu.

ALENTEJEM PROŠLI
FÉNIČANÉ, ŘÍMANÉ
I MAUROVÉ A JEHO
DNEŠNÍ IDENTITA JE
DÍKY JEJICH STOPÁM
NENAPODOBITELNÁ.

Nejmladší z dcer

Portugalsko je sedmým největším producentem oliv na světě, a právě v Alenteju se odehrává 85 procent jeho výroby. Abychom mohli prohlásit, že olej je extra panenský, musí pocházet pouze z prvního lisování, lis musí proběhnout za studena a nepřesáhnout striktně danou hodnotu kyselosti. Rozsáhlé olivové háje vlastní v Alenteju rodina de Prado, která se tímto byznysem zabývá již od roku 1831. Sklizeň probíhá od začátku října do konce prosince a většina produkce má kvalitu BIO.

Za pozornost stojí také rodinný podnik Mainova, v jehož čele stojí Bárbara Monteiro, nejmladší ze tří sester. Mais nova je portugalský výraz pro „nejmladší“ a vynecháním jednoho písmene vznikl název ambiciózní společnosti, která kromě samozřejmé kvality oleje klade důraz také na udržitelnost. Rodina kromě olivových sadů vlastní rovněž firmu na výrobu keramiky, což se odráží i v designu lahví. Olej z kolekce Early Harvest je uchován ve sběratelské keramické karafě, na jejímž designu se podílel portugalský umělec a ilustrátor André Coelho.

Zpomalit a naladit se na rytmus Alenteja je z mnoha důvodů skvělý nápad.

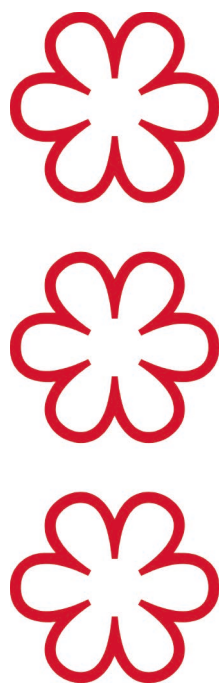


Portugalsko je sedmým největším producentem oliv na světě, a právě v Alenteju se odehrává 85 procent jeho výroby. Vyzkoušejte třeba oleje od rodinné značky Mainova, v jejímž čele stojí Bárbara Monteiro.



NEJVYŠŠÍ META JE

ZELENÁ



MICHELIN GUIDE JIŽ VÍCE NEŽ STO LET PROPOJUJE OESTOVATELE S JEDINEČNOU GASTRONOMIÍ. ABYSTE SI NA DVEŘÍCH PODNIKU MOHLI VYVĚSIT IKONIČKOU ČERVENOU PLAKETU S JEDNOU HVĚZDIČKOU, MUSÍTE BÝT VE SVÉ KATEGORII ZATRAČENĚ DOBŘÍ. DVĚ HVĚZDY UŽ SI ŽÁDAJÍ SYMFONII OHUTÍ A KONCEPTU NATOLIK VÝTEČNOU, ŽE STOJÍ ZA DELŠÍ ZAJÍŽDKU. TŘÍHVĚZDIČKOVÉ RESTAURACE, KTERÝCH JE JAKO ŠAFRÁNU, PAK NABÍZÍ ZÁŽITEK, ZA KTERÝM SE VYPLATÍ JET SVĚTA KRAJ. TŘETÍ HVĚZDOU OVŠEM JEŠTĚ NENÍ DOSAŽENA NEJVYŠŠÍ META MICHELINU, TU DOBYDOU JEN RESTAURACE, KTERÉ K NIM PŘIPOJÍ JEŠTĚ ÉTOILE VERTE NEBOLI ZELENOU HVĚZDU UDÍLENOU TĚM, KDO JDOU OSTATNÍM PŘÍKLADEM V OBLASTI UDRŽITELNOSTI. NA CELÉM SVĚTĚ AKTUÁLNĚ NAJDETE JEN 29 PODNIKŮ S TÍMTO PLNÝM POČTEM HVĚZD – ZAVÍRAJÍCÍ KODAŇSKOU NOMU UŽ NEPOČÍTÁME. TADY JSOU.

Text: KRISTINA VÍTKOVÁ Foto: ARCHIV

PIAZZA DUOMO



KDE: Alba, Itálie
ŠÉFKUCHAR: Enrico Crippa

Rodina Cerettů je vyhlášená po celém regionu Piemonte výrobou fantastických vín Barolo a Barbaresco. A protože s vínem se odedávna pojí dobré jídlo, v roce 2005 si otevřela restauraci, kterou svěřila do rukou šéfkuchaři Enricu Crippovi. Společně na přilehlém pozemku vybudovali vysoce automatizovaný skleník o rozloze 400 čtverečních metrů a na zbylých čtyřech hektarech půdy na divoko pěstují bylinky a potraviny typické nejen pro místní, ale i japonskou kuchyni, kterou se Enrico rád inspiruje. Hosté se tak v podniku Piazza Duomo mohou těšit na kulinářské postupy a inovace, které v tradiční Itálii nemají obdoby.

HERMANOS TORRES

KDE: Barcelona, Španělsko
ŠÉFKUCHARI: Sergio a Javier Torresovi

Barcelonský podnik dvojčat Sergia a Javiera Torresových je plný magických protikladů. Bývalé průmyslové hale o osmi stech metrech čtverečních dokázali vdechnout atmosféru útulnosti a personál kuchyně integrovali mezi své hosty. Namísto přípravy jídel v zákulisí obklopuje tři kuchyňské ostrůvky hrstka jídelních stolků, u kterých si zvidaví gurmeti mohou vychutnat patnáctichodové degustační menu připravované přímo před nimi. Důraz na osobní přístup ke všem rostlinným i živočišným ingrediencím dokazuje i fakt, že každé zvířátko na talíři má své jméno a příjmení.

COCINA



Régis et Jacques Marcon

KDE: Saint-Bonnet-le-Froid, Francie
ŠÉFKUCHAR: Régis Marcon

Otec a syn Régis a Jacques Marconovi se rozhodli jít ve své eponymní restauraci směrem vyžadujícím maximální flexibilitu a kreativitu, na druhou stranu reflektujícím vztah, který si léta budují s malými chovateli a pěstiteli. Jejich menu se tak mění každý týden podle toho, co jejich pečlivě vybraní dodavatelé aktuálně sklízají. Tvorba tohoto kreativního dua sedne každému, od milovníků masa přes sýrové labužníky až po zaryté vegetariány. Užijí si ji ale především houboví nadšenci, celá rodina totiž na podzim prohledává lesní porosty a z nasbíraných úlovků pak po celý rok připravuje delikátní speciality.



SingleThread

KDE: Healdsburg, USA
ŠÉFKUCHAR: Kyle Connaughton

Uprostřed oblíbeného vinařského údolí Sonoma leží podnik, který je farmou, restaurací i ubytovacím zařízením v jednom. SingleThread ztělesňuje udržitelný sen Kyla a Katiny Connaughtonových, kteří jej vybudovali po svém návratu z Japonska na principech umění pohostinnosti omotenashi s inspirací v kaiseki. Až sedmdesát procent všech ingrediencí používaných v SingleThread pochází z vlastních chovů a záhonů, které nevyužívají ani kapičku z městských vodních zdrojů. Květy zdobící téměř každý chod jsou sbírány v okolních lesích, a i med či olivový olej si manželský pár zpracovává sám. Desetichodové degustační menu je pastvou pro oči a chuťové pohárky i oslavnou písní biodiverzity.



KDE: Zwolle, Nizozemsko
ŠÉFKUCHAR: Jonnie Boer

De Librije

De Librije se nachází v nádherně restaurované budově bývalého vězení. Prostoru dominuje impozantní ocelová konstrukce nesoucí prosklenou střechu, která dává hostům pocit venkovního stolování. Cihlu střídá zeleň, vzduchem se nese vůně z grilování na horkém kameni. Jedna z nejikoničtějších restaurací v oblasti Beneluxu posbírala standardy kreativní gastronomie všech tří zemí a posunula je na zcela novou úroveň. Majitel a šéfkuchař Jonnie Boer spoléhá stran surovin na místní farmáře, vlastní skleník se zahradou a sběr divokých plodin v okolí. „Nevnímám udržitelnost a lokálnost jako trend, přijde mi to naprosto logické,“ říká.



KDE: Le Bois sans Feuilles, Ouches, Francie
ŠÉFKUCHAR: César Troisgros

César Troisgros je novou tvář moderní francouzské kuchyně. Pomyslné žezlo kultovního rodinného podniku Troisgros, který si udržel tři michelinské hvězdy po více než půlstoletí, převzal jako pokračovatel čtvrté generace mistrů kuchařského řemesla ve své rodině a společně s rodiči přenesl restauraci do nových prostor venkovského panství. Ve spolupráci s architektem Patrickem Bouchainem stvořili oázu klidu, zeleně a špičkové kuchyně, v jejímž srdci stojí stoletý dub. Troisgros - Le Bois sans Feuilles je ódou holistické filozofii kultivace půdy, ducha a těla, o které ještě hodně uslyšíme.

TROISGROS

LA MARINE

KDE: L'Herbaudière, Francie
ŠÉFKUCHAR: Alexandre Couillon

Jednoduché ingredience prvotřídní kvality dominují věčně proměnlivému menu restaurace La Marine v přístavu L'Herbaudière. Její šéfkuchař Alexandre Couillon nezřídka začíná svůj den na rybí aukci a pokračuje obhlídkou úrody na vlastní zeleninové zahrádce. „Žijeme v souznění s přírodou, která nám každý den diktuje podobu našeho jídelního lístku,“ vykládá Couillon, zatímco připravuje sorbet z mořských rostlin a na ohni opéká makrelu. K podniku patří také obchůdek Le Petit Couillon, kde lze zakoupit suroviny od místních rybářů, farmářů a rukodělných výrobců.



The Inn

at Little Washington

KDE: Washington, USA
ŠÉFKUCHAR: Patrick O'Connell

Zhruba hodinu a půl cesty od hlavního města USA leží království šéfkuchaře Patricka O'Connella, které už přes čtyři dekády přenáší hosty do příběhu Alenky v říši divů. Interiér je v jednotlivých místnostech podniku individuálně laděný a vytváří v kombinaci s jídly dotaženými k dokonalosti úžasnou harmonii vjemů. Milovníka tradiční americké kuchyně by možná ani nenapadlo, že si tady pochutnává na ryze místních surovinách, ale opak je pravda a podnik za tímto účelem na plný úvazek zaměstnává dva farmáře a pět zahradníků.



Memories

KDE: Bad Ragaz, Švýcarsko
ŠÉFKUCHAR: Sven Wassmer

Už v prvním roce svého fungování získal podnik Memories ve švýcarském Grand Resort Bad Ragaz dvě michelinské hvězdy a další ocenění na sebe nenechala dlouho čekat. Pod taktovkou šéfkuchaře Svena Wassmera, jehož rok před jeho nástupem jmenoval francouzský průvodce Gault & Millau objevem roku, vzniká minimalistická kuchyně založená na kombinaci inovace a tradičních postupů, jako je fermentace, nakládání či opékání na ohni. Koncept vrací hosty zpět do vzpomínek na dětská léta spojená s pobytem v přírodě a 90 % veškerých ingrediencí na menu pochází z okolí restaurace.

L'Enclume

KDE: Cartmel, Anglie
ŠÉFKUCHAR: Simon Rogan

Základem kuchyně v L'Enclume je bezmála pětihektarová farma navržená kulinářskými mistry podniku pro své potřeby. Postupem času si tady osvojili vlastní metody uchovávání potravin a přetváření původních receptů tak, aby překlenuli období mezi sklizněmi, a mohli přitom nepřetržitě saturovat hosty pokrmy z těch nejlepších lokálních surovin. Šéfkuchař Simon Rogan sází na jednoduchost chutí rostlinných ingrediencí spojenou s dary místního jezera a v prostorách bývalé kovárny servíruje exkluzivní kulinářský zážitek ověřený nejen michelinskými hvězdami.



TAIAN TABLE

KDE: Šanghaj, Čína
ŠÉFKUCHAR: Stefan Stiller

Uprostřed polorozpadlé rezidenční čtvrti v západní části Šanghaje vystupuje mezi domy prorostlými bambusem zářivě bílá budova. Málokoho by napadlo, že právě v ní sídlí jedna z nejvyhlášenějších restaurací v Číně. „Chtěli jsme hosty překvapit,“ říká německý šéfkuchař Stefan Stiller o svém podniku, jenž je na míle vzdálen jakýmkoliv konvencím. Sezonní menu, které se jednou za šest až osm týdnů zcela změní, nabízí hostům evropskou klasiku s asijskou finesou. Představte si mořského ježka na kváskovém chlebu, chobotnici s rajčatovým consommé, sníh z foie gras s ryzlinkovým želé... Suroviny pochází od udržitelně pracujících pěstitelů a Stiller všechny v řetězci nabádá k recyklaci, omezení používání plastů a snížení plýtvání na minimum.



OSTERIA FRANCESCOANA

KDE: Modena, Itálie
ŠÉFKUCHAR: Massimo Bottura

V barevných uličkách italské Modeny se ukrývá komorní restaurace vyhlášená v letech 2016 a 2018 tou nejlepší na světě. Šéfkuchař Massimo Bottura, jemuž byla věnována pilotní epizoda kultovního seriálu z produkce Netflix Chef's Table, zde už téměř třicet let vytváří kuchyni založenou na minimu ingrediencí s maximálním chuťovým potenciálem. Degustační menu o dvanácti chodech působí jako umělecká performance vyvracející status quo v používání surovin, identitě jejich textur i pravidel chuťových a vizuálních snoubení. Zelenou hvězdu podniku vynesla Botturova nadace Food for Soul, která shromažďuje přebytečné potraviny z trhů a supermarketů a vytváří z nich kulinářský zážitek pro sociálně ohrožené skupiny.



THE FRENCH LAUNDRY

KDE: Yountville, USA
ŠÉFKUCHAR: Thomas Keller

Spojené státy americké byly vždy brány jako země netušených možností a impozantní blend francouzské kuchyně s rebelskými inovacemi z dílny šéfkuchaře Thomase Kellera je toho důkazem. Ústřice s kaviárem z jesetera umně zakomponované do italského zabaione nebo křepelka na bílém chřestu a třešních jsou jen ochutnávkou z dekadentního menu, které Keller nabízí svým hostům. O pěstování široké škály vlastních surovin se stará kulinářský zahradník a energii podniku zajišťuje speciální systém solárně napájených baterií.





King's Joy

KDE: Peking, Čína
ŠÉFKUCHAR: Gary Yin

Považován za zlatý hřeb vegetariánské kuchyně, podnik King's Joy přebírá klíčové techniky čínské kulinářiny a namísto masa je aplikuje na různé druhy hub a celou škálu obskurní zeleniny – tak schválně, víte, jak chutná korálovec ježatý nebo kukmák sklepní? Šéfkuchař Gary Yin sbíral oborové zkušenosti od svých prarodičů a nyní je přetváří ve smyslovou hru pro moderního hosta. Sezonní menu prochází každé dva týdny kompletní proměnou, těšit se ale vždy můžete na souznění textur a chutí, které posouvají ustálenou představu o podobě rostlinné kuchyně do zcela nové dimenze.

Azurmendi

KDE: Larrabetzu, Španělsko
ŠÉFKUCHAR: Eneko Atxa

Ochrana země, ze které jsme vzešli, a bezmezná úcta ke všemu, co nám dává – zelenou filozofii nesoucí se celým konceptem restaurace Azurmendi hned u vchodu reprezentuje mladý odrostek z památného dubu od města Guernica, u nějž se na křižovatce cest scházeli lidé z celého Baskicka. Šéfkuchař Eneko Atxa ctí kulinářské umění zaměřené na flóru a faunu přirozenou pro tento region a věří, že zodpovědnost za přístup ke stravování a vlastnímu okolí leží bez výjimky na každém z nás.



KDE: Ósaka, Japonsko
ŠÉFKUCHAR: Hideaki Matsuo



KASHIWAYA OSAKA SENRIYAMA

Kombinace tradiční japonské kuchyně zaměřené na prezentaci příběhu všech čtyř ročních období dominuje jídelnímu lístku minimalistické restaurace Kashiwaya. Kulinářský zážitek v pomalém stylu stolování kaiseki je hříchem uspěchat, představuje totiž hostinu, v rámci níž má každé sousto svůj posvátný význam. Vytříbená selekce toho nejlepšího z regionu, a především zeleniny přímo z ósacké čtvrti Naniwa vytváří v obklopení zenovou zahradou koncert pro všechny smysly.

El Celler de Can Roca



KDE: Girona, Španělsko
ŠÉFKUCHAR: JOAN ROCA

Věřili byste, že harmonie chutí lze dosáhnout i ve chvíli, kdy si tři bratři rozdělí kuchyň na tři zcela rozdílné části? Joan, Josep a Jordi se jednotlivě specializují na hlavní jídla, dezerty a vinné párování a jejich klientela, okouzlená požítkem pro všechny smysly, si toto nastavení nemůže vynachválit. S jasným posláním zužitkovat přírodu kolem sebe s respektem a láskou přetavují lokální ingredience v úžasná menu plná inovací a jedinečných chutí regionu. Společně také podporují projekt Tierra Animada, který experimentuje s využitím divokých druhů zeleniny v gastronomii.



Schloss Schauenstein

KDE: Fürstenu, Švýcarsko
ŠÉFKUCHAR: Andreas Caminada

Šlechtické zábavy se odedávna nesly ve znamení okázalého plýtvání, na zámku Schauenstein si však večeri jako z pohádky vychutnáte v režimu zero waste. Šéfkuchař Andreas Caminada, který v současné době vede šest restaurací, je ve své volbě surovin a jejich bezzbytkového zpracování nekompromisní. „Chceme, aby lidé věděli, jak chutná náš region,“ říká Caminada a sní o tom, že by jednoho dne mohl být zámek zcela soběstačný, a on by tak mohl vařit z ingrediencí vypěstovaných pouze na zdejších pozemcích. Už nyní funguje restaurace ze 100 % na obnovitelné energii a suroviny odebírá zásadně jen ve znovupoužitelných obalech.

Hledáte-li definici udržitelnosti, v podniku Maaemo jsou velmi blízko jejímu naplnění. Všechny zde využívané ingredience pocházejí buď z organického, či biodynamického zemědělství, nebo jsou sesbírané v divoké přírodě. „Snažíme se co nejvíce přiblížit hranici nulového odpadu,“ vysvětluje Esben Holmboe Bang, spolumajitel a šéfkuchař první restaurace v severském regionu, která získala nejprve tři michelinské a nyní také zelenou hvězdu. Jídla servírovaná v minimalistickém stylu představuje společně s jejich příběhem dokonale pozorná obsluha.

KDE: Oslo, Norsko
ŠÉFKUCHAR: Esben Holmboe Bang



MAAEMO



RUTZ

KDE: Berlín, Německo
ŠÉFKUCHAR: Marco Müller

Moderní elegance provází hosty restaurace Rutz hned od prvního momentu, kdy do ní vstoupí. Kožené prvky tady střídá surový kámen a detaily z ručně obráběného ořechu, vizuální dominantou je obrovská prosklená vitrina s přehlídkou lokálních mas a ingrediencí od malých dodavatelů včetně smrkového jehličí či hub z okolí Berlína. Fine dining se zde neřídí klasickými francouzskými postupy. Naopak jej provází uvolněná atmosféra a až nahodilá, přesto chuťově dokonalá kreativita, kterou jinde nenajdete. Rutz byl původně koncipován jako wine bar, i proto se jeho vinný list pyšní téměř tisícovkou položek.



L'Effervescence

KDE: Tokio, Japonsko
ŠÉFKUCHAR: Shinobu Namae

Jedna z prvních restaurací v Tokiu, která obdržela zelenou hvězdu hned v roce zavedení tohoto hodnocení, mísí nejvyšší metu kulinařiny s poezií. Už samotné menu prezentované na minimalistické, ručně podepsané kartičce se i přes strohost čte jako kniha a strhující podívaná na talíři následovaná explozí chutí stvrzuje mistrné umění kuchyňského personálu. Šéfkuchař Shinobu Namae si potrpí na co nejmenší uhlíkovou stopu, a proto se v jeho kuchyni vaří namísto plynu na dřevěných třískách a pouze ze surovin od lokálních farmářů.

APONIENTE

KDE: El Puerto de Santa María, Španělsko
ŠÉFKUCHAR: Ángel León

Ángel León je šéfkuchař, který vám uvaří doslova celou moře. Je libo plankton, světélkující organismy známé produkcí bioluminiscence nebo třeba mořský med? Překvapivé kombinace si žádají odvahy a pořádnou dávku kreativity, což jsou domény, v nichž je León jako ryba ve vodě. Své hosty nepřestává fascinovat a svůj koncept bezzbytkového vaření předává dál v rámci iniciativy Cooks for Sustainability. „Víme, že svět nezměníme,“ říká León, „ale můžeme alespoň sdílet osvědčené postupy, na základě kterých ta změna přijde,“ dodává.





Arpège

KDE: Paříž, Francie

ŠÉFKUCHAŘ: Allain Passard

„Nejlepší kuchařku napsala sama příroda,“ říká s oblibou šéfkuchař pařížského podniku Arpège Allain Passard, jehož restaurace je rájem veganů a vegetariánů z celého světa. Degustační menu je tady stoprocentně rostlinné a ingredience pěstuje sám majitel napříč třemi velkorysími zahradami na západě Francie. Zelenina v Arpège nemá pouze status přílohy, naopak je povýšena do role hlavního aktéra každého bezbřezé kreativního chodu.



LE CLOS DES SENS

KDE: Annecy, Francie

ŠÉFKUCHAŘI: Franck Derouet a Thomas Lorival

Franck Derouet a Thomas Lorival je kuchařské duo, které tvoří srdce Le Clos des Sens. Na rozlehlé zahradě si pěstují vlastní ovoce, zeleninu a bylinky a všechny ostatní suroviny použité na menu do jejich kuchyně cestují z maximálně stokilometrové vzdálenosti od prahu podniku. Nejčastěji na menu restaurace najdete vedle kreativně zpracované zeleniny živočišné produkty z přílehlého jezera či od malých chovatelů, jejichž finální podobu proměňují v umění pestrobarevné květy. Podnik sází na chytrý systém recyklace a do oběhu vrací i sesbíranou dešťovou vodu.

Mirazur

KDE: Menton, Francie
ŠÉFKUCHAR: Mauro Colagreca

Přímořská restaurace Mirazur v samém cípu francouzského Mentonu je mezi místními známá také jako „poslední dům před Itálií“. Zdejší kuchyně pod vedením argentinského šéfkuchaře Maura Colagreca servíruje mořské plody, ryby a maso z lokálních chovů doplněné o zeleninu ze dvou hektarů vlastní zahrady koncipované tak, aby dostala Colagrecovu přesvědčení, že dodavatelský řetězec má být co nejkratší. Mirazur je snoubením francouzské kulinářské preciznosti s neotřelými nápady kreativního Argentince a vedle důrazu na sezonně dostupné potraviny respektuje i lunární cykly.



ATELIER CRENN



KDE: San Francisco, USA
ŠÉFKUCHAR: Dominique Crenn

Restaurace provozovaná šéfkuchařkou Dominique Crenn v sobě mísí japonskou inspiraci a preciznost s americkou uvolněností a podnikavým duchem. Originalita protkává každý jednotlivý pokrm, od obyčejné briošky s máslem z kysané smetany až po humra s pěnou ze zázvorové syrovátky. Stejně uvědoměle přistupuje šéfkuchařka ke každému kroku kulinářského procesu, výběrem surovin počínaje a zpracováním odpadu konče. „Kuchyňské zbytky jsou u nás recyklovány do kompostu na farmě,“ poukazuje na nepřetržitý životní cyklus ingrediencí.



KDE: Tokio, Japonsko
ŠÉFKUCHAR: Shuzo Kishida

Fusion japonské a francouzské kuchyně v Quintessence překvapuje svou neotřelostí a nečekaným twistem na tradiční ingredience. Jak již samotný název napovídá, šéfkuchař Shuzo Kishida se rozhodl prostřednictvím pokrmů ztělesnit a vyzdvihnout podstatu jejich surovin, které jsou pečlivě vybírány s důrazem na udržitelnost. „Jsme velmi znepokojeni vytěžováním zdrojů v japonských vodách,“ říká Kishida, který hodlá jít ostatním příkladem a vyřadil z jídelníčku určité druhy mladých a nejvíce ohrožených ryb.



L'Oustau de Baumanière

KDE: Les Baux-de-Provence, Francie
ŠÉFKUCHAR: Glenn Viel

Uprostřed provensálského údolí obklopeného skalami leží podnik, ve kterém šéfkuchař Glenn Viel vytváří fantasticky božské pokrmy. Lžíce olivové pěny s melasou doprovází studenou jablečnou polévku s tymiánem, následuje krabí salát ve snoubení s okurkovým želé, holubí játra a srdíčko na špejli zalité omáčkou... A k téměř každému chodu je připraveno párování s unikátním typem domácího pečiva. Vedle spolupráce s místními farmáři všímaví hosté ocení i další lokální výrobky včetně keramického nádobí, kdy je každý kousek originál.

CENADOR DE AMÓS

KDE: Villaverde de Pontones, Španělsko
ŠÉFKUCHAR: Jesús Sanchez

Na severním pobřeží Španělska ve vile staré téměř tři staletí představují Jesús Sanchez s manželkou Marián Martínez vrchol možností lokální gastronomie. Základ jejich stálého menu tvoří výhradně suroviny z okolí – oblíbené jsou například cantabrijské ančovičky či hovězí z oblasti Tudanca – a k párování patří domácí chléb i fantastické víno z nedalekých vinic. Podnik navíc disponuje solární sítí, která slouží okolní komunitě ke sdílení energií.



VELKÝ ZÁJEM INVESTORŮ

SOLEK nedávno vkročil na významný americký trh soukromých dluhopisů US Private Placement (USPP). Potvrdil tak svou atraktivitu pro investory a získal flexibilní přístup k dalšímu financování. Na nový trh vstupuje s dvacetiletou emisí dluhopisů v hodnotě přibližně 178 milionů dolarů, tedy téměř se 4 miliardami korun českých. O transakci byl ze strany investorů velký zájem, což potvrzuje atraktivitu aktiv společnosti SOLEK a důvěru trhu v její dlouhodobé plány.

Kolumbie, už jsme tady!



Po Chile rozšiřuje společnost SOLEK své působení v Latinské Americe o další zemi. V prosinci letošního roku zahájí výstavbu dvou nových solárních elektráren v regionu El Paso v kolumbijském Cesaru. Obě elektrárny budou mít výkon 11,8 MW a v současné době čekají na všechna potřebná povolení. SOLEK tak dokazuje obrovský potenciál solární energie v této části světa, který je stále na začátku rozvoje.

POSÍLENÍ NOVÝCH PROJEKTŮ



Společnost BlackRock, přední světový správce aktiv, oznámila úspěšné uzavření dohody o financování ve výši 75 milionů dolarů pro SOLEK Group. Financování umožní další rozšíření portfolia v Chile, které má dnes celkovou kapacitu výkonu 286 MW. V roli výhradního věřitele mezaninového financování využila společnost BlackRock své rozsáhlé znalosti regionálního trhu a zkušenosti se strukturováním úvěrů. Výnosy z mezaninové půjčky budou použity k posílení provozních aktiv a budou také zčásti financovat výstavbu projektů na zelené louce v rámci portfolia.

FIREMNÍ WELL-BEING

Dobry den zacina dobrou snidani. I proto jednou za mesic SOLEK poradá pro zaměstnance tematické ranní pohoštění, které organizuje vždy jiné oddělení firmy. Během prázdnin je ale nutná i relaxace, proto jsou od června pro zaměstnance k dispozici přímo v prostorách kanceláří také masáže, na které SOLEK přispívá polovinou nákladů jejich běžné ceny.





Sbírka pro Titu a Angelicu

V dubnu SOLEK uspořádal charitativní sbírku pro rumunského kolegu Titu a jeho ženu Angelicu, která trpí závažným onemocněním. Peníze byly použity na operaci, která zabránila nejhoršímu. Požadovanou částku dva tisíce eur charitativní sbírka hravě překročila o celých šest set eur. Všem zúčastněným děkujeme a přejeme pevné zdraví.

SUN THING

KONCEPT A ZPRACOVÁNÍ

LUXURY GUIDE INTERNATIONAL, S. R. O.

WWW.LUXURYGUIDE.INTERNATIONAL

INFO@LUXURYGUIDE.CZ

ŠVÉDSKÁ 27, PRAHA 5, 150 00

ART DIRECTOR

LUCIE NOVÁČKOVÁ

REDAKCE A SPOLUPRACOVNÍCI

MARTINA DOULÍKOVÁ

ADÉLA KOZÁKOVÁ

JITKA KRULCOVÁ

KAMIL SOJKA

JAN TOMĚŠ MILEC

KRISTINA VÍTKOVÁ

HELENA VOKALOVÁ

COVER

GETTY IMAGES

ADRESA: SOLEK HOLDING, VOCTÁŘOVA 2497/18, PRAHA 8-PALMOVKA, 180 00

PERIODICITA: 2x P. A.

VYCHÁZÍ: ČERVENEC 2023

Za obsah inzerce odpovídá inzerent. Přepočty cen vycházejí z aktuálních kurzů měn ke dni uzávěrky čísla. Otištěné materiály nelze rozšiřovat bez souhlasu redakce.

WWW.SOLEK.COM



Objevte nový přístup k energiím

Propojujeme tradiční energetiku s moderními IT metodami

Integrujeme dostupné technologie s cílem vytěžit z nich maximum pro Vaše podnikání.

Řídíme obnovitelné zdroje, decentralní zdroje a bateriová úložiště. Tím dostáváme pod kontrolu to, kdy a za kolik nakupujete komodity z trhu. To vede k znatelně lepší návratnosti Vašich investic, lepší kvalitě Vaší sítě a snížení nákladů na údržbu.

JOXTY®

PRVOTŘÍDNÍ SNACK • Z ITALSKÉ ZELENINY.



www.joxty.com