



## Novým šéfkuchárom Grand Hotela River Park je Jaroslav Židek

**Bratislava, 13. 2. 2017 – Bratislavský Grand Hotel River Park má nového šéfkuchára. Je ním od februára Jaroslav Židek. Gastronómiu v hoteli plánuje viesť v priateľskej a rodinnej atmosfére a dôraz bude klásť na lokálne suroviny. Hostia v jeho novom menu nájdu niečo „staré aj nové, ale hlavne všetko dobré.“**

*„Som veľmi rád, že si pán Židek vybral z viacerých ponúk práve tú našu a rozhodol sa obohatiť hotel svojimi dlhoročnými skúsenosťami. Pre náš gastro tím je to veľká česť a príležitosť naučiť sa od neho nové postupy a zručnosti,“* hovorí o spolupráci Branislav Kačkovič, riaditeľ Grand Hotela River Park. Zároveň dodáva, že *„hotel patrí medzi tie najluxusnejšie v Bratislave, ako aj na Slovensku, takže sme radi, že s nami bude spolupracovať top šéfkuchár.“*

Jaroslav Židek vystriedal na poste šéfkuchára Igora Čehyho, ktorý viedol hotelovú reštauráciu RIVERBANK ako aj celkovú gastronómiu v hoteli od mája 2015. Jaroslav Židek bude rovnako zodpovedný nielen za chod reštaurácie, ale aj za zostavovanie banketového menu a jedál na konferencie, súkromné party či svadby. Nové fungovanie gastronómie v hoteli a reštaurácie RIVERBANK bude podľa neho postavené na sezónnych surovinách. *„Menu bude vždy obsahovať sezónne ingrediencie, ktoré odoberám od spoľahlivých lokálnych dodávateľov. Tak viem, že všetko bude vždy výbornej kvality,“* hovorí o svojich plánoch Jaroslav Židek. Potraviny bude kupovať zo slovenských fariem, ale aj z blízkyh európskych krajín.

Menu bude tvoriť podľa vlastného hesla: *„Čo chutí mne, to môžem ponúknuť aj mojim hosťom a naopak, čo mi nechutí, to nenavarím ani im.“* Jaroslav Židek má za cieľ rozvíjať schopnosti ľudí v svojom tíme v reštaurácii a ako hovorí, rád by tu vytvoril zázemie, kde osobne bude poznať svojich hostí. *„Som rád, keď z kuchyne zájdem za ľuďmi a pozdravím ich v reštaurácii počas obeda či večere,“* dodáva.

Jaroslav Židek pôvodom z Čiech, pôsobí na Slovensku už 14 rokov. Do konca novembra 2016 viedol reštauráciu hotela Albrecht v Bratislave, ktorú si prenajal v roku 2012. Splnil si tak sen mať svoju vlastnú reštauráciu s rodinnou atmosférou. Za ten čas do nej priniesol množstvo fanúšikov a stálych hostí. Tu zúročil svoje skúsenosti, ktoré získal pôsobením v Čechách, v Španielsku, v Škandinávii ako aj v bratislavských reštauráciách Camouflage a Flowers. Tie vďaka jeho kuchárskemu umeniu získali niekoľko ocenení od slovenských (TREND TOP reštaurácie a hotely, Gurmán AWARD) a rovnako aj zahraničných hodnotiteľov (Feinschemcker, Gault Millau, Falstaff).

Jaroslav Židek vytvoril na Slovensku niekoľko projektov (Škola varenia – jedny z prvých kurzov varenia pre amatérov), Worlds Chef (pozývanie zahraničných kuchárov na Slovensko). Účinkoval v slovenských kuchárskych reláciách a je autorom niekoľkých kuchárskych kníh (Šéfkuchár v paláci, Nebíčko v papuľke 1 a 2).