

EFI SPA HOTEL  
& PIVOVAR

STARÁ  
TKALCOVNA

EFI KONGRESOVÉ  
CENTRUM

E-FINANCE  
DLUHOPISY

ZÁMEK  
RAČICE



# EFI NEWS

EFI NEWSPAPERS 02 | 2022 | ZÁŘÍ

WWW.E-FINANCE.EU

## NAŠE WELLNESS ZAHAJUJE PODZIMNÍ SEZÓNU!

První podzimní měsíc je tu a nás čeká období plné proměnlivého počasí. V EFI SPA HOTELU\*\*\*\* SUPERIOR & PIVOVAR Vás žádné mrholení a pochmurno trápit nebude. Buďte mezi prvními, kteří si vychutnají začátek wellness sezóny a příjemné chvíle luxusní relaxace spojené s občerstvením.



Rádi uvítáme jak hotelové hosty, tak příznivce saunování z široké veřejnosti. Všichni se mohou těšit na velkokapacitní finskou saunu, aromatickou parní saunu, vířivku až pro 6 osob a dokonce i na unikátní třípodlažní odpočívárnu ve věži hotelu. Hosté mají v ceně ručníkový servis, pitný režim (voda, káva, čaj) a ovocný bar.

V našem wellness máme k dispozici i zázračnou hyperbarickou komoru OXYLIFE, která vám pomůže prokrvit tkáň a zlepšit okysličení celého organismu. Díky tomu se zvýší Vaše vitalita, kvalita Vašeho dýchání a harmonizuje se Váš spánek, což jsou faktory, které přispívají k celkové kvalitě života.

Pobyt v hyperbarické komoře se osvědčil jako výborný nástroj pro rekonvalescenci po proděláním nemoci Covid-19.



# PRONÁJMY NAŠICH PROSTOR

Najít vhodný prostor pro oslavu narozenin, výročí, společenskou událost či firemní večírek je někdy pěkně náročné. Máme pro Vás dokonce několik řešení. EFI Hostinec Osmeč, EFI Hostinec Zelňák a nebo restaurace Stará Tkalcovna s kongresovým sálem. Menu vám připravíme formou rautu či servírované. Na následujících stránkách vám jednotlivá řešení detailněji představíme:



Výjimečný zážitek v centru Brna.



Domácí kuchyně a řemeslné pivo z vlastního pivovaru.

## EFI HOSTINEC OSMEC

EFI Hostinec provozujeme v nádherné, pečlivě zrekonstruované historické budově v centru Brna. V minulosti zde sídlil Červený kříž, ten pak vystřídala zdravotnická záchranná služba – a dnes si u nás užijete skvělý večer s poctivou kuchyní a řemeslným pivem.

Hostinci dominuje EFI Pivovar, kde s láskou připravujeme naše pivo. Na trinádobové varně české výroby pro Vás vaříme pivo všech stylů a chutí. Vybíráme výhradně ty nejlepší suroviny na trhu a nebojíme se ruční práce.

Díky naší poctivosti a pílí vyhrála naše EFI Dvanáctka

druhé místo v klání o Zlatou pivní pečeť.

Naše řemeslná piva si můžete zakoupit přímo v EFI Pivovaru, který je součástí EFI Hostince Osmeč, ale i v našem eFiShopu. Umožňujeme i exkurze EFI Pivovaru, kde Vás sládcí provedou poutavě celou exkurzí a na konci Vás čeká ochutnávka našich skvělých piv.

To samé platí pro naše jídlo, spokojíme se jen s tím nejlepším a nic neskrýváme – pokrmy připravujeme přímo před Vámi v otevřené, moderně vybavené kuchyni s tím nejlepším personálem.



Kuchyně EFI Hostince Osmeč obdržela certifikaci Czech Specials.

Stali jsme se součástí nové gastro mapy Lukáše Hejlíka - Brno100



## EFI HOSTINEC OSMEC

Nám. 28. října 23  
602 00 Brno-střed

☎ 515 557 515

✉ info@efihostinec.cz

Dotazy a poptávky na  
pronájem prostor:

Veronika Maščeníková

☎ 702 188 138



WWW.EFIHOSTINEC.CZ



## EFI HOSTINEC ZELŇÁK

Nejste-li milovníkem přepychu a moderní doby, je EFI Hostinec Zelňák to pravé ořechové pro Vás.

Prostory EFI Hostince Zelňák, eFi Clubu Zelňák ale i přilehlých prostor Divadla Reduta si můžete pronajmout např. pro firemní akce, meetingy, prezentace, business snídaň, ale i pro rodinné oslavy, večírky apod. Rádi Vám zajistíme catering, výzdobu, co si budete přát!



V EFI Hostinci na Zelňáku Vás přivítáme lehkým retro stylem. Můžete se těšit na piva z našeho řemeslného EFI Pivovaru, na vynikající dobroty k pivu stvořené, jako např. paštiky, škvarkové pomazánky, utopence apod. Navíc si můžete zdarma zapůjčit deskové hry, kostky, nebo strávit příjemný večer hraním mariáše! Naším hostům nabízíme exkluzivně pouze poctivá piva z našeho vlastního řemeslného EFI Pivovaru. Na čepu máme standardně naše „vlajkové lodě“ v podobě EFI Desítky a EFI Dvanáctky, které jsou doplněné o oblíbenou EFI Osmičku a další speciály, které průběžně měníme podle toho, jaký speciál naši sládky uvaří.

## EFI HOSTINEC ZELŇÁK

Zelný trh 4  
602 00 Brno-střed  
☎ 601 150 000  
✉ zelnak@efihostinec.cz  
www.efihostinec.cz

U nás v EFI Hostinci Zelňák si vychutnáte poctivou českou kuchyni. Nabídneme Vám takové dobroty, jako např. domácí tlačenku, nakládané sýry, pečené vepřové maso v sádle, ale i poctivou svíčkovou, pečené koleno, marinovaná křídla, jelení guláš a další.

Dotazy a poptávky na pronájem prostor:  
Veronika Maščeníková  
☎ 702 188 138





## RESTAURACE STARÁ TKALCOVNA

Stylová restaurace Stará Tkalcovna s kapacitou 80 míst se nachází v pod uličním křídlem komplexu eFi Palace Hotelu. Připomene Vám slavné časy, kdy město Brno bylo středoevropskou metropolí textilního průmyslu a přezdívalo se mu Moravský Manchester.

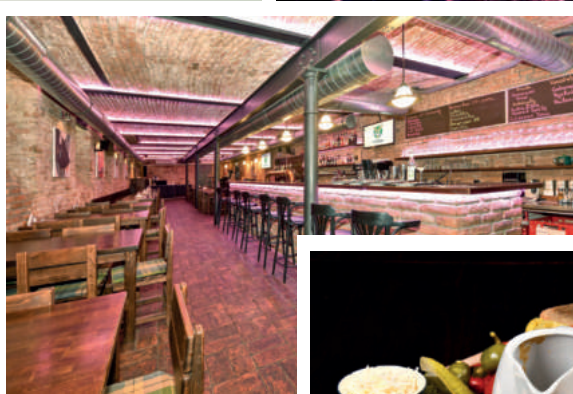
Dnes zde najdete širokou nabídku moravských a zahraničních vín, bohatě vybavený bar a především skvělá jídla. Kuchyň je vybavena moderními technologiemi pro šetrné a zdravé vaření.

V zadní části restaurace je zvýšené pódium vhodné pro živé vystoupení i tanec. Na pódium je k dispozici naladěné pianino.

Restaurace je také vybavena dataprojektorem a dvěma velkými TV obrazovkami, takže hostům můžete promítnout Vaši prezentaci bez obav, že by komukoli něco uniklo.

Rádi Vám zajistíme i ozvučení.

Při využití prostor restaurace Stará Tkalcovna Vám rádi umožníme pohodlné parkování v areálu eFi Palace Hotelu.



Samostatný salonek ve Staré Tkalcovně v industriálním designu z neomítnutých cihel pro 24 hostů lze obsluhovat z hlavního restauračního sálu a/nebo z chodby, takže hostům můžeme podle jejich přání buďto zajistit soukromí nebo je

„udržet v kontaktu“ s děním, které se bude odehrávat v hlavní části restaurace Stará Tkalcovna. Salonek je vybaven projekční technikou a je proto vhodný i pro semináře a porady, kde potřebujete soukromí a současně skvělý cateringový servis.

## RESTAURACE STARÁ TKALCOVNA

Bratislavská 52

602 00 Brno

☎ 515 555 515

✉ [restaurace@stara-tkalcovna.cz](mailto:restaurace@stara-tkalcovna.cz)

Dotazy a poptávky  
na pronájem prostor:

Jakub Kracík  
☎ 725 657 399



[WWW.STARA-TKALCOVNA.CZ](http://WWW.STARA-TKALCOVNA.CZ)

## KONGRESOVÉ CENTRUM v eFi Palace Hotel\*\*\*

Kongresový sál v eFi Palace Hotel\*\*\* Vám poskytne reprezentativní prostor s technickým vybavením. Sál je ideální pro 80 osob v uspořádání škola či pro jiné uspořádání pro menší počet osob.



### Nabízíme vybavení:

- Luxusní konferenční židle STORM vhodné pro dlouhodobé sezení
- Špičkový dataprojektor BenQ SU917 s jasem 5000 ANSI lumenů, kontrastním poměrem 7000:1 a přirozeným rozlišením WUXGA až 1920x1200. Poskytuje nadstandardní divácký zážitek i v místnostech s rozsvícenými světly.
- Klimatizace
- Ozvučení s bezdrátovým mikrofonem
- WiFi – rychlý bezdrátový internet s kapacitou pro pohodlné připojení všech účastníků
- Dálkově ovládané venkovní žaluzie pro případné individuální zatemnění sálu nebo jeho části
- Salonek v restauraci až pro 25 osob.
- O catering během Vaší akce se postaráme ve spolupráci s restaurací Stará Tkalcovna.



"ŠKOLA"  
80 míst



"O"  
28 míst



"U"  
26 míst



"T"  
20 míst



Máte-li zájem o uspořádání vaší akce či oslavy v některých z prostor z naší nabídky, obraťte se na nás:

Ing. Veronika Hanzelková  
obchodní ředitelka hotelu  
☎ hanzelkova@efihotel.cz  
✉ 720 220 760



Nebo můžete využít náš formulář na webových stránkách, který se vám zobrazí na po načtení QR kódu.

# SKLIZEŇ CHMELE



Každý jistě ví, že nezbytnou surovinou pro výrobu piva je chmel. Jak se rozjždí jeho letošní sklizeň? Pro náš EFI Pivovar je kvalitní úroda zeleného zlata velmi podstatná. Bude chmele dostatek ?

Na chmelnicích nastává rušno. Pěstitelé chmele odhadují, že letošní úroda bude podprůměrná. S loňským rokem to nelze srovnávat, protože ta byla rekordní. Loni se zemědělcům podařilo sklídit 8306 tun chmele, letos by uvítali alespoň 6 000 tun. Farmářům nepřálo počasí. Na přelomu května a června chmelnice potřebovaly déšť, ale bylo sucho. To ovlivnilo úrodu. Chmele bude letos málo, ale má být kvalitní. Chmelové šišťice dávají pivu nahořklou chuť a podílejí se rozhodující měrou na jeho celkové chuti. Je považován za nezbytnou surovinu pro výrobu piva.

Sklizeň chmele nastává po dosažení technické zralosti – hlávky jsou uzavřené, při zmáčknutí pružné, žlutozelené barvy s přirozeným leskem, mají vysoký obsah lupulinu a typickou jemnou chmelovou vůni. Začátek sklizně spadá přibližně do období po 20. srpnu, optimální zralost se dostavuje přibližně mezi 25. – 28. srpnem, sklizeň by měla být ukončena během 14 – 16 dnů. Sklizeň je prováděna mechanizovaně a probíhá ve 2 fázích.

## FÁZE SKLIZNĚ

V 1. fázi jsou chmelové rostliny odstřihávány 100 – 130 cm nad zemí, strhávány ručně nebo pomocí strhávače umístěného na traktoru nakládány na chmelové návěsy, dopravovány k stacionárním česacím strojům.

Dovážené rostliny musí být čerstvé a nezavadlé, interval mezi odstřihnutím a česáním co nejkratší, jinak dochází k poškození hlávek při česání (rozplevení hlávek). Doprava rostlin a vlastní česání musí být organizačně sladěny, nelze rostliny odstřihávat do zásoby.

# 01

Ve 2. fázi se na stacionárním česacím stroji oddělují hlávky od ostatních částí rostliny, odpad listů a rév je odvážen ke kompostování. Správné seřízení česacího stroje omezuje poškození hlávek, zmenšuje podíl příměsí, snižuje ztráty při česání.

# 02



„Nestavíme vzdušné zámky,  
stavíme a vlastníme skutečné  
nemovitosti více než 20 let.“



## DLUHOPISY PRO OBČANY

**E-FINANCE , A.S. JE INVESTIČNÍ A REALITNÍ SKUPINA PŮSOBÍCÍ NA ČESKÉM TRHU PŘES 20 LET. V SOUČASNOSTI SPRAVUJE INVESTICE DO NEMOVITOSTÍ PŘESAHOJÍCÍ 1 MILIARDU KORUN.**

Dluhopisy koncernu e-Finance jsou investiční papíry určené občanům České republiky, jejichž základní prospekt dluhopisového programu je každý rok schvalován Českou národní bankou.

**V současnosti probíhá následující emise dluhopisů pro občany s garantovaným ročním výnosem:**



### ČTYŘLETÉ PROTIINFLAČNÍ DLUHOPISY S VÝNOSEM INFLACE + 1%

Investice splatná k 1. 8. 2026

- investice od 50 000 Kč
- roční úrok INFLACE + 1 % je vyplácen každý rok
- dluhopis je možno předčasně splatit na konci výnosového období
- emitentem dluhopisu je obchodní korporace e-Finance CZ, a.s.
- informace na tel 515 555 555 nebo emailem [info@e-finance.eu](mailto:info@e-finance.eu)



### TŘÍLETÉ DLUHOPISY S VYSOKÝM VÝNOSEM 8%

Investice splatná k 1. 9. 2025

- investice od 50 000 Kč
- roční úrok 8 % je vyplácen každý rok
- dluhopis je možno předčasně splatit na konci výnosového období
- emitentem dluhopisu je obchodní korporace e-Finance CZ, a.s.
- informace na tel 515 555 555 nebo emailem [info@e-finance.eu](mailto:info@e-finance.eu)



### DVOULETÉ ZAJIŠTĚNÉ DLUHOPISY S VYSOKÝM VÝNOSEM 7%

Investice splatná k 1. 10. 2024

- investice od 50 000 Kč
- roční úrok 7 % je vyplácen každý rok
- dluhopis je možno předčasně splatit na konci výnosového období
- emitentem dluhopisu je obchodní korporace e-Finance CZ, a.s.
- informace na tel 515 555 555 nebo emailem [info@e-finance.eu](mailto:info@e-finance.eu)

# ROZHOVOR S ŠÉFKUCHAŘEM MALINKOU

**MISTR ŠÉFKUCHAŘ ODHALIL TAJEMSTVÍ - NEJEN O SOUTĚŽI MASTERCHEF, ALE I O TOM, JAK BÝT DOKONALÝ KUCHAŘ A VÝŠPLHAT SE**

Momentálně je 11 hodin a z kuchyně EFI Hostince Osmec se linou různé vůně. Sladké i slané. Sbíhají se mi sliny. Servírování poledního menu je v plném proudu, ale i přesto si na nás šéfkuchař Mgr. Jan Malinka udělal čas. Přivítal mě ve spěchu, neustále se díval na hodinky a odbíhal do kuchyně, aby bylo vše podle jeho představ. Sám přiznal, že pracuje ve velkém stresu a tenzi, ale jinak je plný humoru a má přehled. Zkušený šéfkuchař působí ve své profesi od 15 let a inspirovala ho kuchyně v Tunisku, Anglii, Rakousku, Francii a mnoho dalších. Sám jsem byl svědkem fotbalového utkání v naší kuchyni, kde kapitán celého mužstva, Honza, dává týmu jasné signály od přípravy až po servírování na stůl. Důležitá je technika, chuť, estetické zakončení, ale hlavně TÝMOVÁ práce. Zodpověděl nám několik zvědavých otázek. Nebudeme Vás dále napínat.

## JAK VYPADÁ VÁŠ BĚŽNÝ PRACOVNÍ DEN?

Kontrola surovin, vaření, tvorba něčeho nového a zkoušení, ale i hromada stresu, řevu a pak se jde domů :D

## MÁTE NĚJAKOU SPECIÁLNÍ PŘÍSADU, NA KTEROU NEDÁTE DOPUSTIT?

Sůl, bez soli to nejde. Ta pohádka mluví za vše!

## CO VÁS INSPIRUJE PŘI PŘÍPRAVĚ JÍDELNÍHO LÍSTKU?

Určitě sezónnost. Hodně inspirace hledám v typické české kuchyni, ale snažím se to překopat do modernější podoby. Všechna jídla oblékáme do moderního kabátku. Domlouváme se s celým manšaftem, co jak budeme vařit a následně to vyladíme.

## CO BYSTE HOSTŮM Z NOVÉHO LÍSTKU DOPORUČIL?

Úžasnou rajskou s novou vylepšenou recepturou, kde je kromě rajské omáčky i knedlík plněný masem. Potom bych doporučil candáta nebo úplně boží segedínský guláš. Ten ale není jen tak obyčejný. Skládá se ze steaku z krkovic, který je přelitý zelím. Dáváme si na tom opravdu záležet a ještě se pracuje na vyladění chutí.

## JAKÝM JÍDLEM JSTE SI NEJJISTĚJŠÍ, KTERÉ JÍDLO UVAŘÍTE, I KDYŽ VÁS VZBUDÍ O PŮLNOCI?

Ohřát párek! :D

## CO DĚLÁTE VE VOLNÉM ČASE PO PRÁCI?

Nemám volný čas :D

## JAK ČASTO SE DOČKÁTE UZNÁNÍ OD NÁVŠTĚVNÍKŮ EFI HOSTINCE?

Každý den! Myslím si, že je to hlavně naší otevřenou kuchyní. Lidé vidí, jak kmitáme, jak si s jídlem hrajeme, ale hlavně je přitahuje ta vůně. Uznání patří celému mému týmu. Celý manšaft je klíčový, nejdůležitější je týmová práce.





## TIP PRO ZAČÍNÁJÍCÍ KUCHAŘE? NA CO SI DÁT V KUCHYNI POZOR?

Poslouchejte starší a zkušenější... o ničem jiném to není a nevadí, když se něco nepovede nebo připálí. Ale k práci je nejdůležitější pokora a respekt - s tím nejdál dojdete.

## BEZ ČEHO BYSTE SE V KUCHYNI NEOBEŠEL?

Bez manšaftu. Je to můj tým, srdce celého EFI Hostince.

## CO KDYBYCHOM VÁS MY, NEBO VAŠE RODINA, PŘIHLÁSILI DO MASTERCHEFA? ŠEL BYSTE?

To nejde, protože jsem profík. Ale můj názor je, že je to fraška. Pojdte se podívat, jak tu vaříme. Podle mě je to nemožné, za ten čas uvařit takové jídlo a vyhnat to do takové dokonalosti, zvláště s tím vším stresem. Za kamerami je tým kuchařů. Není to fyzicky možné, ty výkony, co tam předvádí. A navíc je výherce předem domluvený, přece jenom je to reality show. Ale kdybych se mohl zúčastnit a rodina by mě přihlásila, tak to jdu vyhrát i přes to, že je to domluvený předem! Bych jim ukázal!



## JAKÉ JE VAŠE OBLÍBENÉ JÍDLO DOMA VS. TADY V EFI HOSTINCI?

V EFI Hostinci si dám nejradiši pečené kuře. Doma se mi většinou nic vařit nechce, mám dost těch vůní a ochutnávání, proto je párek v rohlíku jasná volba! Prostě cokoliv, co si nemusím vařit sám! Občas se stane, že doma uvařím, ale doma si chci především odpočinout. Je mi jedno, kdo vaří, jestli manželka, máma nebo musím nakonec já, ale hlavně ať je navařené. Nejhorší je hlad!

## ODKUD BERETE ZELENINU, OVOCE, CELKOVĚ SUROVINY?

Snažíme se maximálně brát od lokálních dodavatelů, se kterými máme navázané kontakty. Třeba původ masa, co nám visí tady ve zráně, se dá i ověřit. Zeleninu bereme z okolních farem. Ryby máme taky od dodavatele a ty candáty, co jsou v jídelním lístku, máme ze sádek.



Těšíme se na další inovace jídel od kuchařského manšaftu Mgr. Malinky. Přejeme dobrou chuť všem hostům EFI Hostince Osmeč.

## POSLEDNÍ ŠANCE NAVŠTÍVIT PROSTORY ZÁMKU RAČICE PŘED KONCEM SEZÓNY

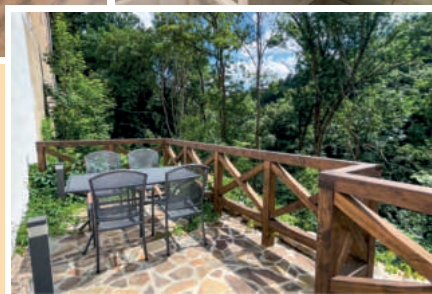
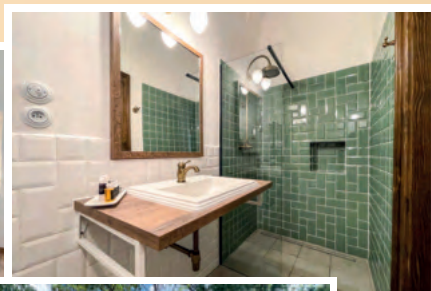
Sezóna na zámku se pomalu chýlí ke konci. V září máte poslední možnost navštívit prohlídkové okruhy, které jsou otevřeny o víkendech a ubytování na zámku a předzámčí i občerstvení na nádvoří, které je k dispozici do 30. 9. 2022.

NA ZÁMKU NA VÁS ČEKÁJÍ 2 PROHLÍDKOVÉ OKRUHY.



Prohlídkový okruh „Piano nobile“  
Vás provede tradičními prostory  
zámku.

Na konci prohlídky od nás zdarma dostanete tištěnou brožuru Zámek Račice – Ilustrované dějiny a těšit se můžete i na animované překvapení!

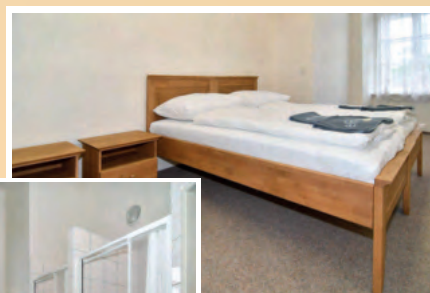


LUXUSNÍ UBYTOVÁNÍ  
V PŘEDZÁMČÍ



V prohlídkovém okruhu „Zámecká sklepení a hospodářské zázemí zámku“ nahlédnete do sklepních prostorů, které jsou vytesané do skály, uvidíte technologii historického vytápění obytných místností a další zajímavosti.

UBYTOVÁNÍ NA ZÁMKU



# TIPY NA VÝLETY V BRNĚ



## BRNĚNSKÁ PŘEHRADA

Okolí brněnské přehrady je krásné v jakémkoli ročním období. V teplých měsících se můžete procházet kolem vodní hladiny, brázdit břeh na kole nebo se projet pravidelnou parníkovou dopravou. V zimě je přehrada skvělou příležitostí k provětrání bruslí či běžek. Třešničkou na dortu jsou každoročně pořádané velkolepé ohňostroje Ignis Brunensis i další kulturní akce, které se pravidelně kolem přehrady konají.

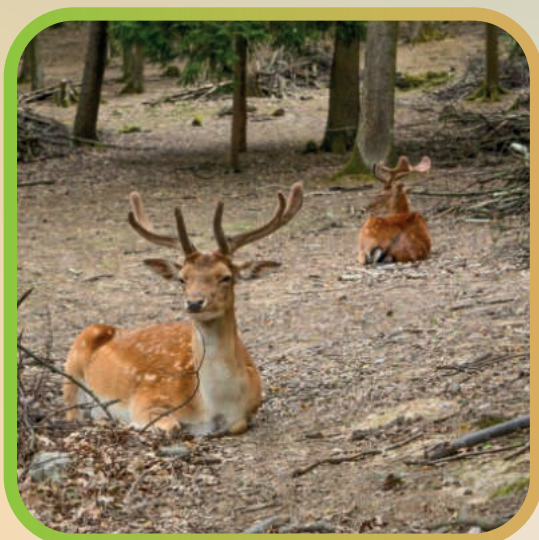
## HRAD ŠPILBERK

Dominantou Brna je už více než 700 let hrad Špilberk. V historii sloužil jako sídlo moravských markrabat, vojenská pevnost i vězení, v dnešní době je muzeem s mnoha stálými i měnícími se expozicemi a kulturním centrem Brna. Kromě zajímavých výstav si můžete na Špilberku prohlédnout místní kasematy či bastion, na hradě se také pravidelně konají koncerty, divadelní představení a festivaly. Okolní park je ale také vhodným místem pro klidnou procházku a načerpání nových sil na čerstvém vzduchu.

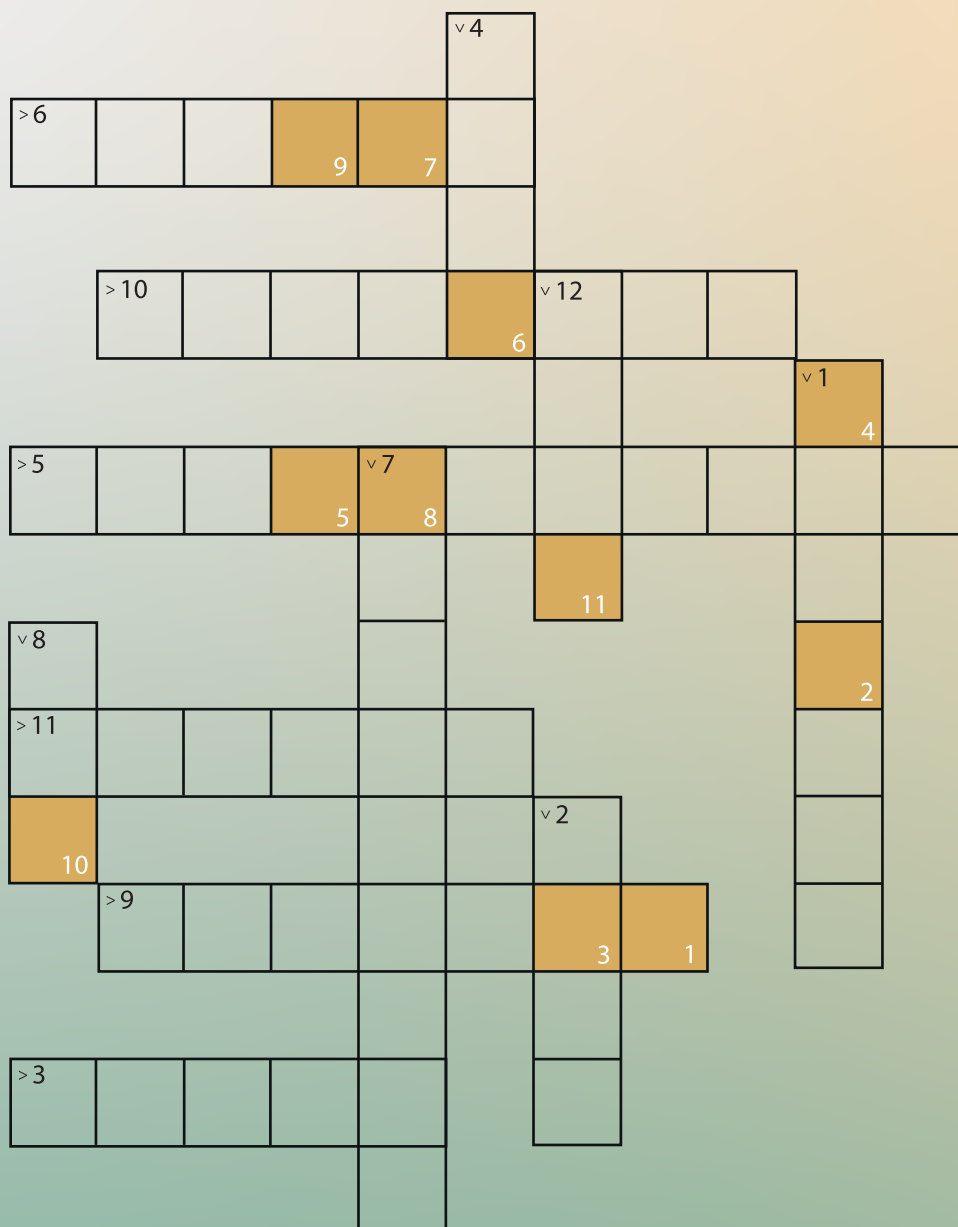


## OBORA HOLEDNÁ

Obora Holedná leží nedaleko centra Brna a dostanete se sem pohodlně MHD. Jedná se o ohraničený prostor s rozlohou 327 ha mezi Kohoutovicemi, Bystřicí, Jundrovem a Komínem. Veřejnosti je volně přístupná a kromě krásné přírody doplněné o různá posezení, jezírka a podobně, tu najdete také zvířata. Ty nadchnou děti i dospělé, protože například mufloni, jeleni a daňci jsou zde chováni na volno, a protože se lidí příliš nebojí, mohou přijít až k vám. Kromě nich v oboře najdete také divočáky, ti už jsou ve své vlastní malé obůrce, aby nikomu neublížili.



# KŘÍŽOVKA



## TAJENKA



1. Těžký kovový prvek
2. Zaklenutá prohloubenina ve zdi (architektonický prvek)
3. Nejznámější jídlo japonské kuchyně
4. Nedovolený zákrok ve sportu
5. Jednoduchý lékařský nástroj k poslechu a vyšetření pacienta
6. Vodováha jinak
7. První pád latinsky
8. Přítel člověka
9. Schopnost vcítit se do situace a emoční polohy jiného člověka
10. Rozumová schopnost
11. Zárodek jinak
12. Rozsáhlá epická hrdinská báseň

**ZAJIŠTĚNÉ  
DLUHOPISY**  
S VYSOKÝM VÝNOSEM

Dvouleté dluhopisy  
zajištěné zástavním  
právem k nemovitosti.

e-Finance