

ÚVODNÍ SLOVO

Vážené a milé dámy,

léto je v plném proudu a většina z nás si během těchto dvou měsíců užívá zasloužené dovolené, ať už někde u moře nebo doma v Čechách. Jistě jste neodolaly a stejně jako já jste v navštívených neznámých končinách neviděly jen krajinu, moře nebo památky, ale zajisté jste také ochutnaly speciality a dobroty navštíveného místa. Mé letošní letní cesty vedly do Turecka a Anglie, dvou odlišných zemí, specifických nejen svojí kulturou, ale také gastronomií.



A protože je léto časem nových zážitků, chutí a vůní, připravili jsme pro vás letní speciál, ve kterém představíme naše hlavní dodavatele. Ty, kteří vám nové chutě přinášejí na po celý rok na našich klubových setkáních. Ať vám chutnají! ☺

Věřím, že každá z vás si v létě najde chvíličku na načerpání nové energie, inspirace a síly.

Krásný zbytek léta přeje

NAŠI DODAVATELÉ

Všechna naše setkání jsou nejen o příjemné náladě, lidech a navazování nových kontaktů, ale také o dobrotách na rautových stolech. Ty nám již několik let dodávají společnosti Intercatering, CIPA a CIPA4U, paní Nižaradzová s Cukrárnou U Knoflíčků, cukrárna Café St. Tropez a v neposlední řadě společnost Nespresso.



Jak tuto společnost představil pracovník marketingového oddělení, Tomáš Kout? „Připravíme pohostění pro Vaše hosty na místě,

které nejlépe vyhovuje Vám – v sídle firmy, pod širým nebem, v historickém paláci, na zámku nebo parníku. Rádi se chlubíme prvním českým ekologickým hotelem, který naleznete v Břevnovském klášteře. Vedle ekohotelu Adalbert *** se nachází nekuřácká staročeská restaurace Klášterní šenk, která se těší velké oblibě labužníků nejen z okolí.“ Já dodávám, že k dalším místům, kde se můžete s Intercateringem skvěle najít je Ristorante Fabiano a Modrá stodola.

Mimochodem, společnost Intercatering letos oslavila 15. výročí založení. Ve stínu tohoto jubilea zůstalo 10. výročí otevření Ristorante Fabiano a 5. výročí otevření Klášterního šenku. Klášterní šenk je také jednou z 5 restaurací, které byly zařazeny do projektu Stezky dědictví

– ten má za cíl zprostředkovat domácím i zahraničním návštěvníkům ty nejlepší zážitky z regionální gastronomie.



„Firma CIPA4U vznikla na základě mé vlastní zkušenosti či spíše potřeby, kdy zaměstnaný člověk (zvláště pak žena) nemá moc času na nákup a především ho to nebaví. Sehnat kvalitní a čerstvé potraviny je sice už v Praze jednodušší, ale většinou by člověk musel jezdit po celém městě a strávil by tím den. Naše hlavní dodavatelská firma CIPA je na trhu již 19 let a dováží čerstvé potraviny téměř z celého světa. My, CIPA4U, se specializujeme na privátní klientelu a vozíme čerstvé potraviny našim zákazníkům až do kuchyně.“, říká majitelka společnosti Silvie Holubová.

„Každému novému klientovi se osobně věnuji, vysvětluji a doporučuji delikatesy z třiatřiceti stran nabídky za ceny, které se pohybují víceméně mezi maloobchodem a Makrem. Výběr je spektakulární. Ručně krájené filety ze třinácti druhů ryb (ryby vozíme čtyřikrát týdně z Francie a jednou týdně z Dánska“), včetně lososa v kvalitě Label Rouge, platýse, kambaly, nebo celé ryby, jako jsou ďas, jazyk a vlk mořský, ryba sv. Petra, čerstvé kalamáry, chobotnice, svatojakubky, mušle, langusty i humry, ústřice, mražené ryby a kaviár, kukuřičná a baby kuřátka, jihoamerickou svíčkovou ale i noblesní japonské hovězí Kobe, jehněčí, zvěřinu, klokaní i pštosí maso. Zastoupeny jsou sýry v barvách Francie a Itálie, vybírat můžete z bezpočtu variací salámů, šunek a paštiček, studených italských předkrmů, chleba a pečiva (včetně domácího mraženého francouzského pečiva určeného k rozpékání). V souboru surovin nechybějí olivové oleje, všemožné ocety, rýže a těstoviny, mražená jídla, japonská gastronomie, řecké a mexické speciality, čerstvou zeleninu a ovoce (naším dodavatelem je Kunratická stodola, která pro nás připravuje dodávky, dle konkrétních objednávek zákazníků, výrobky z mléka, bioprodukty, výběr italských dezertů, zmrzlin, minerální vody i vína, čerstvě připravené delikatesy, ale i drogistické zboží. Pořádáme i kurzy vaření s profesionálem, kterého mimochodem můžete využít i pro své domácí akce.“



Společnost Nestlé Nespresso SA, světový průkopník a špička na trhu s porcovanou kávou nejvyšší kvality, představuje svým zákazníkům kávy Grand Crus nejvyšších kvalit, které si mohou vychutnat v pohodlí svého domova, stejně tak jako v místech mimo něj, v gurmánských restauracích, exkluzivních hotelích, luxusních butikách a kancelářích (a samozřejmě také na setkání dámského klubu). Nabídka společnosti Nespresso se zaměřuje na svou jedinečnou triologii - unikátní kombinace káv nejvyšší kvality, chytrých

11 let

a stylových kávovarů a služeb šitých zákazníkům na míru. Kombinace těchto tří prvků zaručuje chvíle skutečného požitku – jedinečný zážitek z kávy Nespresso. S vedením ve městě Paudex ve Švýcarsku a více než 4 500 zaměstnanci prodává společnost Nestlé Nespresso SA výrobky do více než 50 zemí světa přímo svým zákazníkům. Ke konci roku 2009 firma měla více než 190 prestižních butiků ve významných světových metropolích. Již čtvrtý rok jde o nejrychleji rostoucí společnost v rámci skupiny Nestlé a jednu z jejích „miliardových značek“. V roce 2009 dosáhlo Nespresso příjmů 2,7 miliardy švýcarských franků a od roku 2000 si uchovává roční tempo růstu o více než 30 %. Chcete-li se dozvědět více informací, navštivte stránky www.nespresso.com.

Neví, jak to máte vy, ale já si dám ráda k dobré kávě i nějakou tu sladkost k zakousnutí. Kdo má rád českou klasiku, ať zajde pod petřínskou lanovku do Cukrárny U Knoflíčků, U Lanové dráhy 1, Praha 1 (více se dozvíte v příštím zpravodaji). Pro ty, co z vás, kteří preferují spíše světové chutě, doporučujeme cukrárnu Café St – Tropez. Tu najdete v samotném centru Prahy, ve Vodičkově 30, v pasáži U Nováků. Manželé Musso společně s manželi Nosálovými a Lukášem Otysem ji otevřeli koncem března 2009. Nabízí zde to nejlepší z francouzské (i české) cukrařiny. (představili jsme v minulém čísle)

SVATOJAKUBSKÁ VARHANNÍ SLAVNOST



Letos padl letní slunovrat na pondělí 21. června. Přesně ve 13:28 začalo Slunce opouštět znamení Blíženců a postupně přešlo do znamení Raka. Stejně jako rak chodí pozadu, je i tento moment velkým obratem v běhu roku. Dny se už více nebudou prodlužovat, nastal nejdelsí den v roce. V mnoha zemích probíhají veselé a bujaré oslavy. I

Agentura Helas se již několik let snaží tuto tradici dodržet a v době letního slunovratu pořádá v Klášteře minoritů sv. Jakuba pro členy dámského klubu COSMOPOLITAN EXECUTIVE HELAS LADIES CLUB a společenského klubu HELAS NEW ENCOUNTERS CLUB Svatojakubskou letní varhanní slavnost. Hosty společně se zakladatelkou obou klubů, Helenou Kohoutovou, přivítal na letním setkání i zástupce celo-ročního generálního partnera dámského klubu, pan Ian Forrest, marketingový ředitel GE Money Bank a Ing. Martina Marešová, generální ředitelka CCA Group, zástupce hlavního partnera akce. Setkání zahájil

varhanní koncert v Bazilice svatého Jakuba v podání titulární varhanice Ireny Chříbkové, některé skladby doplnil příjemným barytonem pan Roman Janál. Citroën představil vozy DS3 a C3, KD Elektronika prezentovala výrobky značky Bang & Olufsen, galerii módy připravil butik Arabella Fashion ve spolupráci se zkušenými manikérkami NailTek.. Během večera hosté zhlédli výstavu fotografií slavného českého fotografa Jana Reicha, ochutnali vynikající pohoštění od společnosti Intercatering a degustace, které připravili společnosti Cukrárny U Knoflíčků, Nespresso a Häagen-Dazs.

LETNÍ POZVÁNÍ

Letní pivní slavnosti v Ristorante Fabiano.

Každý první víkend v měsíci se konají pivní slavnosti. Ochutnejte pivní speciály těchto pivovarů a zúčastněte se slosování o zajímavé ceny. Mezi pivní speciály podávané během léta patří například: Rychtář Natur – ležák nefiltrovaný 12° – točený, Hejtman – polotmavý ležák 13°, Rychtář Speciál – světlý speciál 15°, Prácheňská Perla – světlý speciál 14°, Ježek 11° – světlý ležák, Telčský Zachariáš – světlý speciál 14°, Jihlavský Grand 18° – světlý speciál a další dobroty. (více na www.intercatering.cz)

WEBOVÉ STRÁNKY

To, že máme nové webové stránky klubu, většina z vás ví. Co většina z vás neví, je možnost přihlásit se přes tyto stránky k účasti na setkáních. Je to velmi jednoduché a nám v agentuře to velmi usnadní práci. Někteří z vás možná znají tu situaci, že potvrdí svoji účast emailem, ale přesto jim hosteska volá, zda se setkání zúčastní nebo ne. Omlouváme se, bohužel ale technika není vždy dokonalá. Tak se může stát, že se k nám email nedostane nebo spadne někam, kde se tak často nedíváme. V případě, že se zaregistrujete přes webové stránky klubu, vaše potvrzení se nám ihned zapíše do tabulky a nám pak stačí se do ní jen podívat a není třeba vám volat. Cesta tohoto potvrzení je velice jednoduchá:

- nejprve si otevřete klubové stránky www.helas-ladies.club.cz
- registrace probíhá pouze v členské sekci, proto se musíte přihlásit (vaše přihlašovací jméno a heslo)
- po přihlášení najedete na kolonku SETKÁNÍ – KLUBOVÉ AKCE 2010
- POD PŘIPRAVOVANÉ AKCE PRO ROK 2010 naleznete seznam akcí. U každého setkání je na pravé straně čtvereček POTVRDIT ÚČAST.
- když na tento čtvereček kliknete, objeví se rámeček s dotazem, zda se chcete zúčastnit této akce
- dáte OK = vaše účast je potvrzena

ZVLÁŠTNÍ PODĚKOVÁNÍ

Děkujeme České Informační Agentuře – ČIA za technickou podporu při realizaci našeho NEWSLETTERU.

11 let

CELOROČNÍ GENERÁLNÍ PARTNER

COSMOPOLITAN EXECUTIVE HELAS LADIES CLUB

FIREMNÍ ČLENOVÉ

 GE Money Bank

 PECA
Váš partner pro pojištění

 AC-1

 FINCIBER

 GIPAU

 ESTHE
FRESH CLUB

 Amcico

 Callis Inter

 OGD

 SCAN quilt

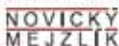
 MAXIMA
HEALTHY ECONOMY

 U KNOFLICKO

 TURKISH AIRLINES

 EBS

 NEWS.CZ

 NOVICKÝ MEJZLIK

 Global Agent

 BlackBerry

 marie claire