

Tisková konference – cestovní ruch a podpora gastroturismu v Česku

Ředitel České centrály
cestovního ruchu –
CzechTourism
František Reismüller



Podpora tuzemskej gastronomie v roce 2026



Plánované aktivity v roce 2026

Gastroturismus obecně

Spolupráce na projektu Kulinářské mosty

Účast na Makro Czech Gastro Festu 2026

Příprava regionálních gastro itinerářů

Realizace press tripů se zaměřením na gastronomii & MICHELIN Guide

Získávání fotografií od restaurací

Spolupráce s ČZO Česká zeměpisná označení na propagaci evropského značení regionálních produktů

Spolupráce s průvodcem Gault&Millau na podpoře projektu Czech Specials

Vinařský turismus

Účast na konferenci IWINETC 2026

Press trip na cykloturismus a vinařský turismus

Spolupráce s Národním vinařským centrem na incomingové misi Masters of Wine do Česka

MICHELIN Guide

Vznik mapy restaurací oceněných v rámci MICHELIN Guide Czechia

Využití tématu MICHELIN Guide na zahraničních veletrzích



MICHELIN Guide

Efekt vyhlášení MICHELIN Guide 2025 na restaurace

Do jednoho měsíce po vyhlášení MICHELIN Guide 2025 zaznamenalo 20 restaurací znatelný pozitivní efekt ocenění v podobě vyšší návštěvnosti či vyššího zájmu ze strany hostů

Analýza ukázala, že od slavnostního vyhlášení MICHELIN Guide do konce roku 2025 přesáhl celkový mediální dosah 15,3 mil. kontaktů, AVE činilo 9,3 mil. Kč

Průvodce MICHELIN Guide: Česko v elitní 16ce světové gastronomie

Plnění v rámci smlouvy s MICHELIN v roce 2026

Produkce tří článků k vydání průvodce 2025 (květen, červenec/srpen, září)

Placená kampaň na Instagramu a Facebooku a TikToku podporující články

Výběr restaurací pro rok 2026

Vydání tiskové zprávy a článku k výběru pro rok 2026

Série příběhů na Instagramu



2 MICHELIN Stars Restaurant

Restaurant Papillo
Vysoký Újezd

1 MICHELIN Star Restaurants

Casa De Carli
Prague

Entrée
Olomouc

ESSENS
Hlohovec

Field
Prague

La Degustation
Bohème Bourgeoise
Prague

La Villa
Zlín

LEVITATE
Prague

Štangl
Prague

MICHELIN Bib Gourmand Restaurants

Alma
Prague

ATELIER bar & bistro
Brno

Bohém
Litomyšl

Dejvická 34
by Tomáš Černý
Prague

Dvůr Perlová voda
Budyně nad Ohří

Long Story Short
Eatery & Bakery
Olomouc

Goldie
Tábor

Štípec
Pilsen

MIURA
Čeládná

Na Kopci
Prague

Perk Restaurant
Šumperk

Šatlava
Hradec Králové

Šupina a Šupinka
Třeboň

The Eatery
Prague

U Kalendů
Prague

U Matěje
Prague

Valoria
Brno

Výčep
Prague

MICHELIN Selected Restaurants

420 Restaurant
Prague

Amano
Prague

Antricote Steakhouse
Prague

Apelace21
Prague

Aromi
Prague

ARRIGÒ
Děčín

Babiččina zahrada
Prácheň

Benjamin
Prague

Bockem
Prague

Borgo Agnese
Brno

Café Imperial
Prague

Cattaleya
Čeládná

Chapelle
Písek

Coda
Prague

CottoCrudo
Prague

Dergi Praha
Prague

Divinis
Prague

ELEMENT
Brno

Grand Cru
Prague

Grandrestaurant Pupp
Karlovy Vary

Hospoda Na Spilce
Pilsen

Kohout NA VINĚ
Brno

La Finestra in Cucina
Prague

La Veranda
Prague

LEAF
Prague

Le Marché
Karlovy Vary

Malá Dvorana
Karlovy Vary

Marie B
Prague

Mlýnec
Prague

Monarch
Prague

Next Door by Imperial
Prague

Parzival
Prague

Pavillon Steak House
Brno

Piano Nobile
Mělník

Portfolio
Prague

Pot au Feu
Prague

PRIME STEAK
Brno

QQ Asian Kitchen
Prague

Salabka
Prague

Sansho
Prague

SAVOYA
Spindlerův Mlýn

Soyka
Spindlerův Mlýn

STEAK Restaurant
Olomouc

STŮL
Prague

Sůl a Řepa
Strakonice

Taro
Prague

Tlustá Kachna
Chrudim

U Štěpána
Petrovice u Sušice

Vallmo
Prague

V Bezovém údolí
Kryštofovo Údolí

V Zátíší
Prague

Yamato
Prague

MICHELIN Guide 2025

Gwendal Poullennec
mezinárodní ředitel průvodce MICHELIN



MICHELIN Guide 2025

Přemek Forejt
RESTAURANT ENTREE Olomouc

Július Löffler
La Villa Restaurant Zlín



Gault&Millau 2025

Gastronomický průvodce
Gault&Millau hodnotil
restaurace v Česku podruhé

Hodnocení restaurací:

421 hodnocených restaurací celkem

334 restaurací získalo alespoň 11 bodů z 20 a symbol kuchařské čepice

17 restaurací Czech Specials získalo čepice (3 čepice – 2 restaurace,

2 čepice – 3 restaurace a 1 čepici – 12 restaurací)

Nejvyšší ocenění:

4 čepice – 3 restaurace (nárůst oproti loňsku)

3 čepice – 17 restaurací

Další doporučení:

146 podniků v kategorii POP

Nejsou bodově hodnoceny, průvodce je uvádí jako zajímavá místa

k návštěvě

Nejlepší restaurace 2026

(TopLife Czech)

Výběr restaurací – 12. ročník

126 restaurací napříč Českem

Podniky prošly dlouhodobým anonymním hodnocením během celého roku

Ocenění Zlatý lev

3 Zlatí lvi – 21 restaurací

2 Zlatí lvi – 47 restaurací

1 Zlatý lev – 38 restaurací

Z toho 11 restaurací Czech Specials získalo:

3 Zlatí lvi – 1 certifikovaná restaurace

2 Zlatí lvi – 7 certifikovaných restaurací

1 Zlatý lev – 3 certifikované restaurace

Další doporučení

TIP – 11 podniků (výrazný potenciál)

GUIDE – 9 restaurací (spolehlivá kvalita)

CzechSpecials

Účel projektu: propagace české gastronomie doma i v zahraničí

Cíle projektu: 3 pilíře

Pozvednout prestiž značky CzechSpecials

Zpopularizování CzechSpecials u tuzemské veřejnosti

Propagace české kuchyně v zahraničí

Hlavní aktivity projektu v roce 2025

Spolupráce s gastronomickým průvodcem **Gault&Millau**

Natáčení pořadu Kluci v akci s certifikovanými restauracemi

Reels z certifikovaných restaurací

Certifikované restaurace součástí press/fam/influencer tripů zahraničních zastoupení

Příspěvky na webech a soc. sítích: Kudy z nudy, VisitCzechia

Plánované aktivity v roce 2026

Účast na Holiday World, Czech Food Expo, Symposium Culinary Prague, Bidfood Expo, Zlatý kuchař

Spolupráce s projektem Nová česká

Spolupráce s gastronomickým průvodcem Gault&Millau (motivace k registraci do CzechSpecials, propagace oceněných restaurací na jejich sociálních médiích, web, newsletter, uvedení v Guide, slavnostní vyhlášení)

Certifikace českých restaurací v Japonsku a Rakousku



Podcast agentury CzechTourism SBALENO

Osobnosti, které mají co říct

Sportovci, umělci, spisovatelé, šéfkuchaři, tváře známé z televizních obrazovek i profesionálové z cestovního ruchu (Karin Lednická, Petr Onufer, Martin Dejdar, Jaroslav Sapík, Leopold König, Jan Klas, Jiří Prskavec, Klára Davidson Spilková a celá řada dalších)

Sdílení zkušeností, názorů a pohledů na svět
Společným jmenovatelem je chuť objevovat Česko a dívat se na něj z různých úhlů

Příjemné rozhovory, odlehčené momenty i zajímavé myšlenky
Inspirace do práce i běžného dne

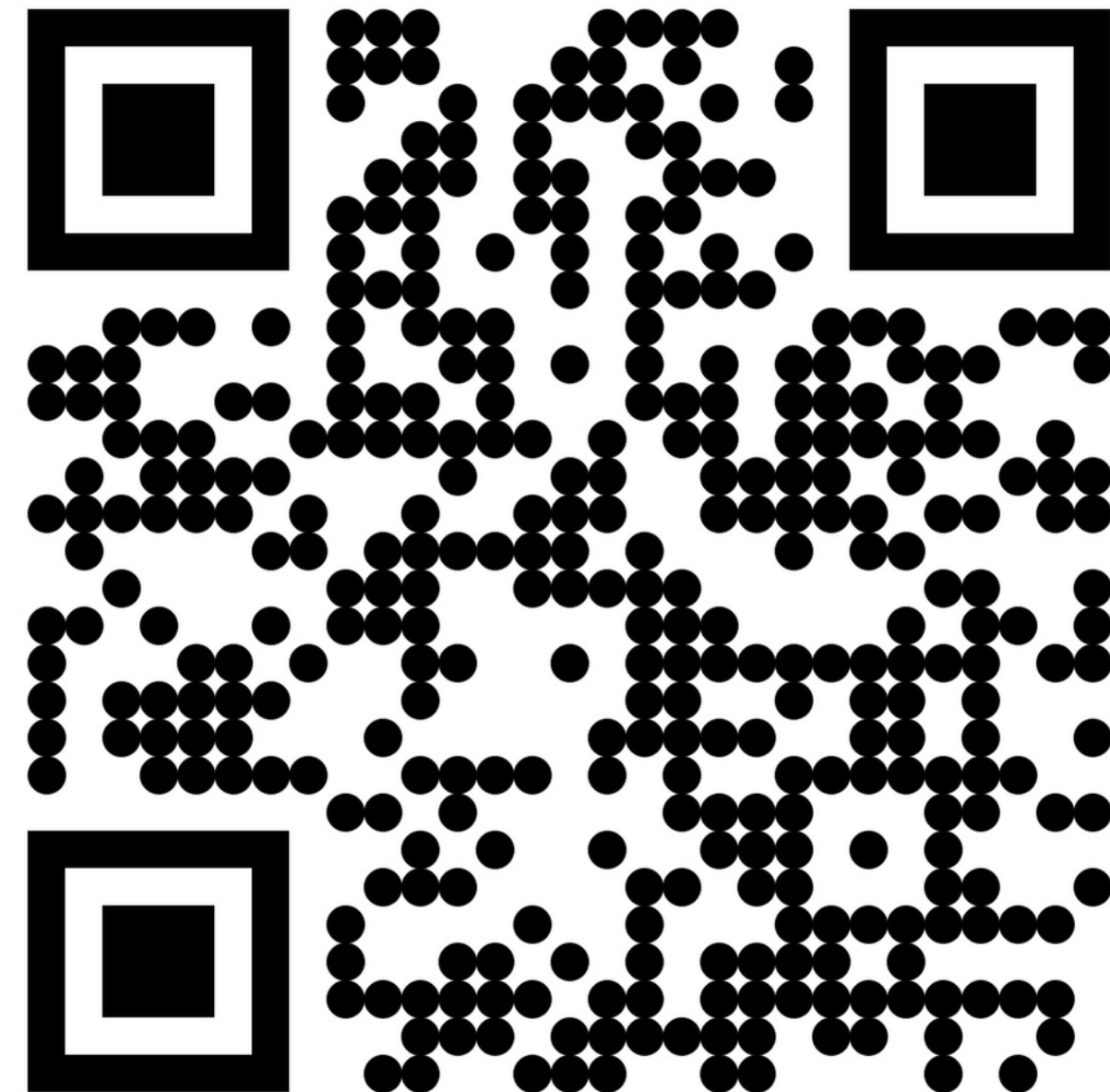
Pouze audiopodoba – exkluzivně na Spotify a na webu CzechTourism
Videoupoutávky na sociálních sítích

JAN KNEDLA v podcastu SBALENO

Nový díl podcastu s šéfkuchařem Restaurantu Papilio, který jako první získal v prémiovém Průvodci MICHELIN pro Česko dvě hvězdy

CzechTourism
Podcast

Sbaleno

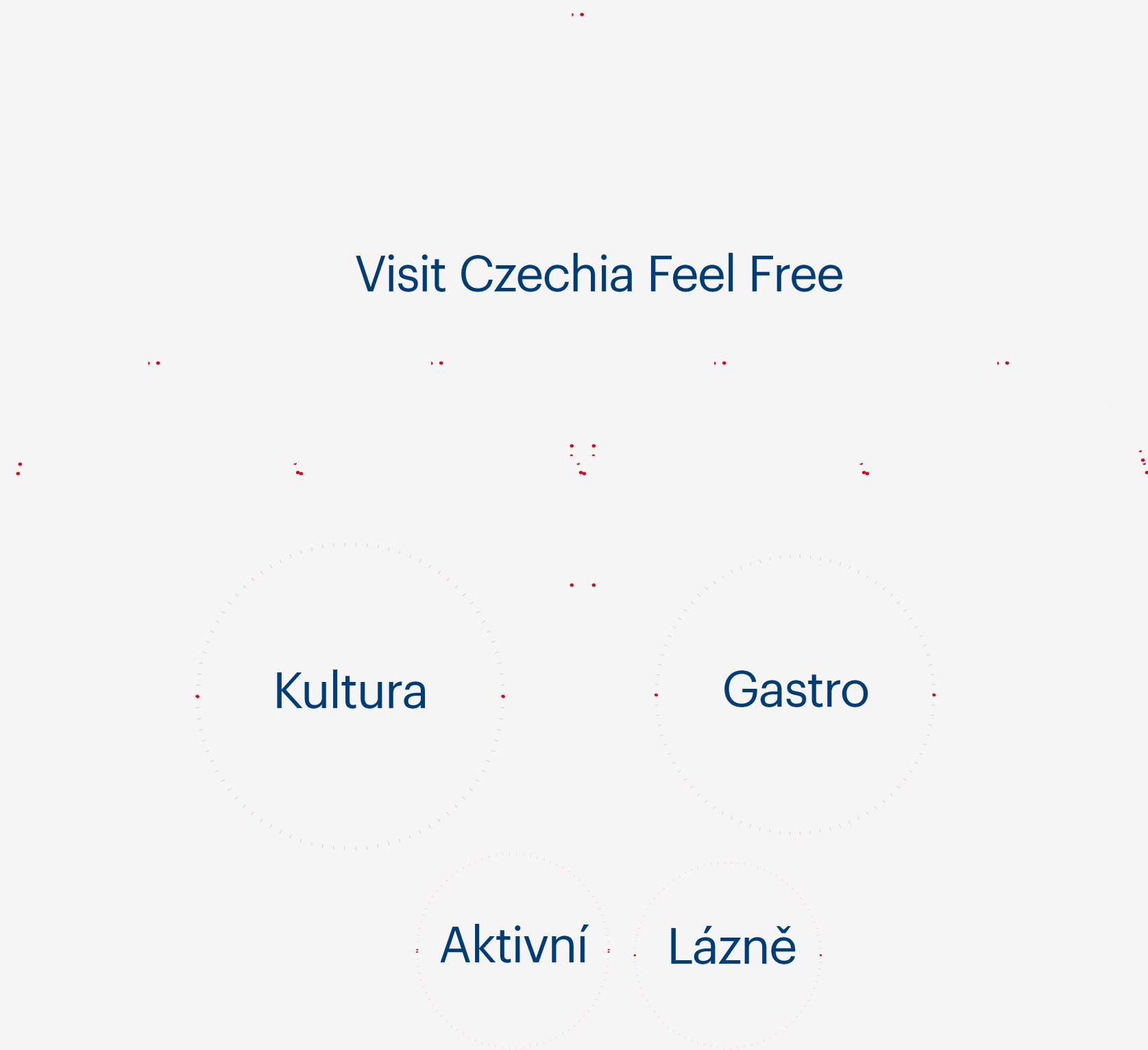


Marketingové kampaně 2026

Gastronomie jako součást
image kampaně
#VisitCzechia



Komunikační strategie 2026+



Image

Určeno pro trhy, kde je potřeba budovat povědomí o Česku – dává odpověď na otázku “Proč ho navštívit?”

Produkt

Pro trhy, kde nabízíme relevantní aspekt / produktovou řadu pro opakovanou návštěvu nebo stimulaci delšího pobytu.

Produktová komunikace pro rok 2026

Kultura, gastro

Tradice a inovace – česká kuchyně propojuje klasické recepty s moderním přístupem

Rozmanité zážitky – od autentických tradičních až po současný fine dining

Pivo jako národní symbol – světově uznávaná pivní velmoc, mistrovství, zážitkové pivovary, pivní kultura

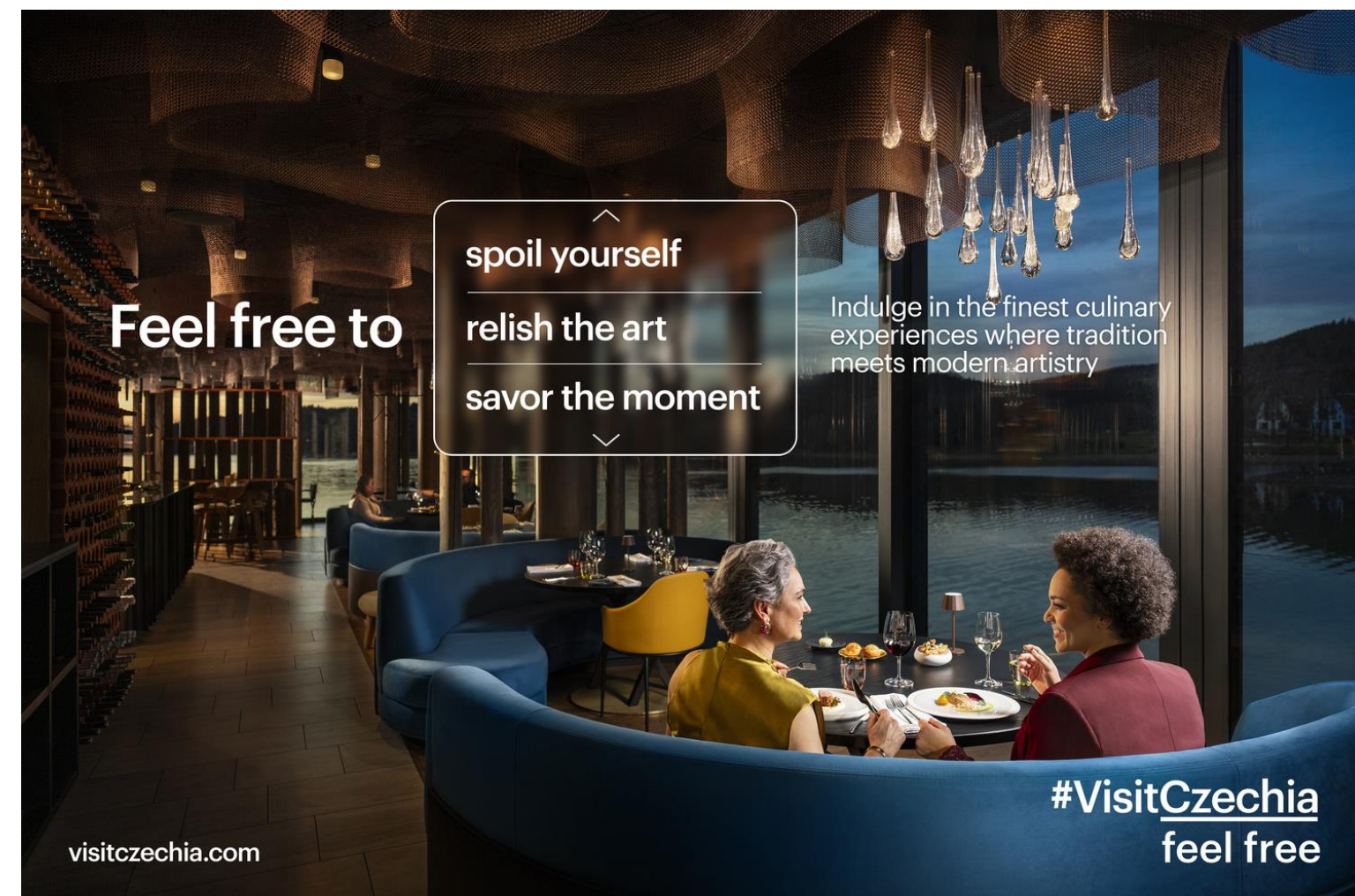
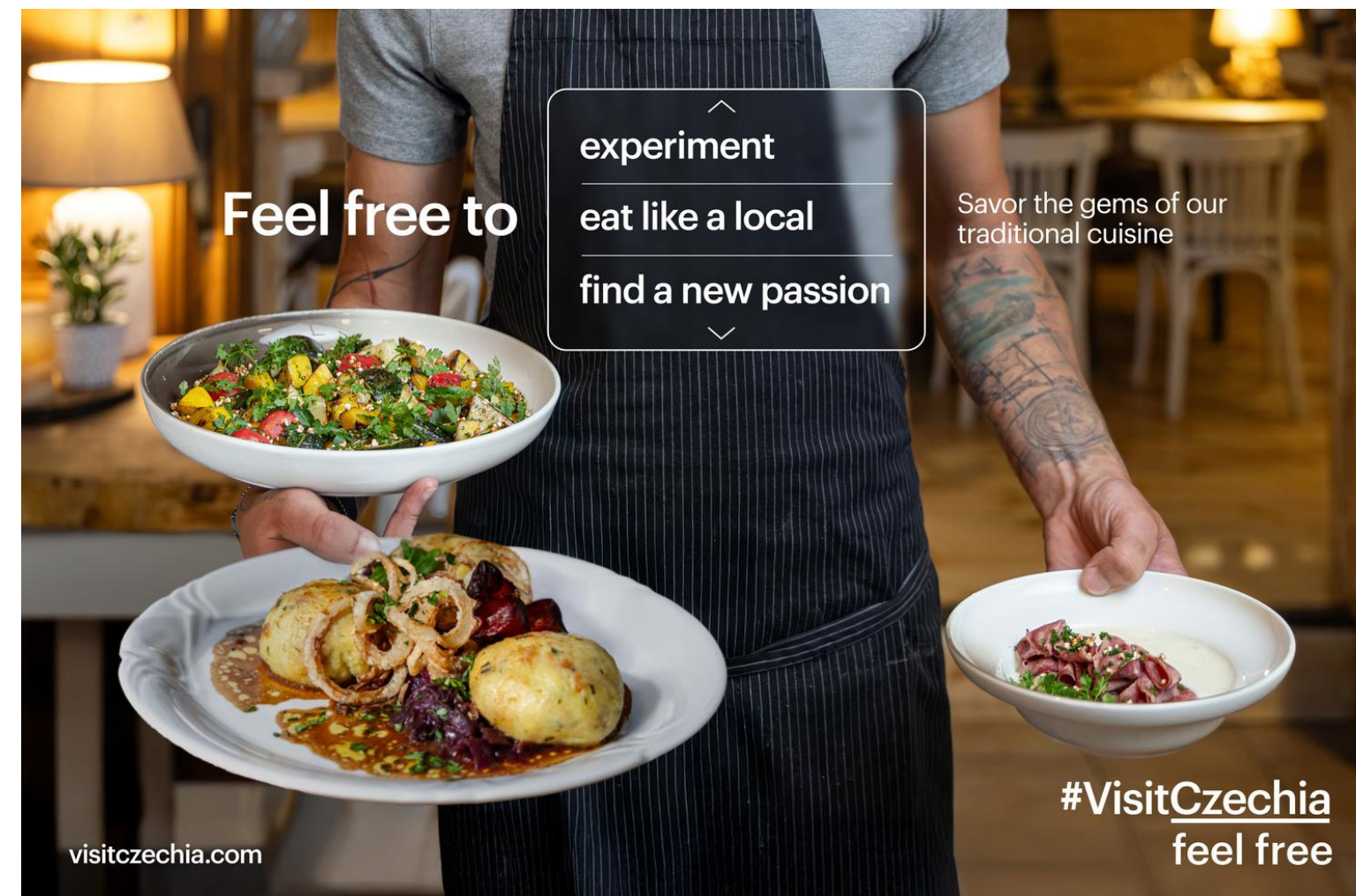
Gastro a cestování – tématické stezky, propojení s přírodou a aktivním turismem

Vinařství – kombinace tradice, moderní architektury a kulturních zážitků

Online kampaň Feel free 2026

V image kampani bude produkt gastro významně zastoupen dvěma klíčovými vizuály a samostatným 15" a 6" spotem. Objeví se v zemích: Itálie, USA, Velká Británie, Francie a Španělsko.

Téma gastro je samozřejmě součástí i 30" image spotu, který bude využit v Itálii, USA a Velké Británii.



A chef in a dark uniform is pouring sauce from a white pitcher onto a plate of food. The plate features a piece of meat, possibly a lamb chop, resting on a bed of yellow puree, garnished with small green herbs. The background is dark and out of focus, showing other diners and restaurant decor.

Feel free to spoil yourself

Aktivity ZZ – propagace gastronomie v zahraničí

Čína, USA, Německo, Japonsko

Influencer kampaň zemí V4 a ETC Čína, 2025

- 2 čínští influenceri, 2 živá vysílání Praha, ochutnávka CzechSpecials menu v jídelním voze Českých drah
- 30 postů (Weibo+Red), 23 mil+ shlédnutí, 180 tis+ engagement
- kampaň v hodnotě 266 000 EUR (z toho grant ETC 100 000 EUR)

USA, 2026

- únor – webinář pro travel trade zaměřený na gastronomii a Michelin Guide ve spolupráci s Taste of Prague a Janem Valentou, 200 účastníků
- březen – press trip pro novináře James Patterson – Virtuoso Magazine (Summer Food Issue). Navštíví celkem 5 michelinských restaurací v ČR (Praha, Zlín, Olomouc, Hlohovec a Střední Čechy). Financial Times a DreamScapes (distribučováno s Kanadským daily Toronto Star)

Německo, 2026

- březen – Bavorský les: Kulinařské mosty/Kulinarische Brücken, první společné setkání mezi českými a bavorskými odborníky na téma společné kulinařské dědictví

Japonsko, 2026

- únor – ve spolupráci s Českým centrem Tokio online přednášky pro studenty škol ve městě Mimata v prefektuře Miyazaki, kde proběhne tréninkový kemp české baseballové reprezentace. Studenti se v rámci příprav na výměnný program seznámili se základními informacemi o Česku, Praze, české kuchyni a české kultuře.



Webové portály Kudy z nudy a #VisitCzechia



#VisitCzechia DESTINATIONS | THINGS TO DO | INSPIRATION | TRAVEL INFO | BLOG | B2B

SEARCH LANGUAGE English

What's New > Czechia Has Ten MICHELIN Stars

Czechia Has Ten MICHELIN Stars

Not Just Prague: MICHELIN Stars Shine Nationwide

LET'S TASTE MORE!

December 11 2025

This is epic! For the first time, the prestigious MICHELIN Guide has highlighted the best restaurants across the Czech Republic. One restaurant was awarded two stars, while eight others received one MICHELIN star each, cementing the Czech Republic's reputation as a gastronomic destination well worth a visit. Altogether, the MICHELIN Guide Czechia 2025 includes 1 Two Star, 8 One Star, 4 Green Star, 18 Bib Gourmand, and 52 MICHELIN-recommended restaurants.



kudyznudy.cz CzechTourism

Kam pojedete? Co chcete dělat? Kalendář akcí Informace Zobrazit na mapě Tmavý režim

Gurmánská turistika

Česko v elitní šestnáctce světové gastronomie podle průvodce Michelin pro rok 2026

★★★★★ 5 z 5 (2x hodnoceno)

Uložit Navštívit Sdílet

13. ledna 2026

Česko letos podle prestižního Průvodce Michelin patří mezi nejvýraznější gastronomické destinace světa. Objevuje se na seznamu 16 míst, která by milovníci jídla měli v roce 2026 rozhodně navštívit. Po boku destinací, jako jsou Benátky, Amalfské pobřeží, Dolomity, Québec, Vancouver nebo třeba americký Jih, tak tuzemsko potvrzuje svou pozici jedné z nejzajímavějších gastronomických adres současnosti.

Mapa

Zobrazit vzdálenost

Zobrazit mapu

Česko jako nová hvězda světové gastronomie

V aktuálním výběru „The Best Places to Travel in 2026 for Food Lovers: 16 Must-Visit Destinations“ označuje Michelin Česko za jednu z výrazných gastronomických destinací současnosti. Zásadní roli v tomto posunu hraje historicky první Průvodce Michelin pro Česko, který rozšířil zájem inspektorů daleko za hranice Prahy a nasměroval jejich pozornost do regionů.



Návštěvnost portálu
#VisitCzechia za rok
2025

2 914 371

Návštěvnost portálu
Kudy z nudy za rok
2025

43 353 833

Děkuji za pozornost