

Tisková zpráva
č. 2/2026

Radek Kašpárek se stává novým ambasadorem značky Miele pro Českou republiku

Praha, 16. 2. 2026 – Prémiová značka domácích spotřebičů Miele představuje nového ambasadora pro Českou republiku – michelinského šéfkuchaře Radka Kašpárka. Spolupráce navazuje na společné téma, které dnes řeší kuchaři i domácnosti – jak spojit precizní řemeslo s technologiemi, které práci zjednoduší a přinesou jistotu výsledku.

Pro Radka Kašpárka byla při rozhodování klíčová konzistence. „*Miele dlouhodobě dělá věci poctivě, bez kompromisů – a to je mi hodně blízké,*“ říká. U spoluprací je pro něj zároveň rozhodující důvěra a oboustranná shoda. „*Musím té značce věřit, ta značka musí věřit mně a vzájemně to musí klapat,*“ doplňuje.

Podle Radka Kašpárka spojuje špičkovou gastronomii a kuchyňské spotřebiče především preciznost, cit pro detail a kvalitní suroviny. Zároveň roste důraz na srozumitelnost a jednoduché ovládání. „*Lidé chtějí spotřebiče, které jsou srozumitelné, jednoduše ovladatelné, mají chytré technologie a nic zbytečného navíc,*“ dodává.

Čistá linka, minimum věcí na očích a co největší pracovní plocha – tak vypadá kuchyně, ve které se mu vaří nejlépe. „*Nemám rád na kuchyňské lince výstavu všech elektrospotřebičů. Potřebuji mít co největší plochu na vaření,*“ říká. A když jde o každodenní rodinný provoz, nejvíc u něj doma jede trouba: „*Nejjednodušší oběd je, když si něco naložím den dopředu a ráno to jenom hodím do trouby. Takže trouba je u mě doma asi nejvytíženější elektrospotřebič.*“

Zatímco v restauraci se některé chody připravují i desítky hodin, doma sází na jednodušší režim – chce mít hotovo zhruba do dvou hodin. I tak si hlídá kvalitní suroviny a drží se osvědčených postupů. Preferuje lehčí moderní přístup a snaží se vyhýbat těžkým, přepáleným úpravám na oleji.

Důraz na kvalitní suroviny a správné postupy u něj přirozeně souvisí i s tím, jak přemýšlí o udržitelnosti v kuchyni. V praxi to pro něj znamená hlavně méně plýtvání a co největší využití surovin. „*Doma se opravdu snažím zužítkovat absolutně všechno... vařím, dá se říct, zero waste,*“ říká.

Právě v takové kuchyni se podle něj nejlépe ukazuje, že už dávno není jen pracovním místem. Je to prostor, který žije – a kde se lidé setkávají. „*Z kuchyně se začíná stávat prostor na příjemné setkání,*“ uzavírá.

Tento přístup je zároveň přirozeným propojením s hodnotami Miele – značky, která dlouhodobě klade důraz na preciznost, kvalitu a dlouhou životnost. Stejně jako Radek Kašpárek staví i Miele na poctivém řemesle, chytrých technologiích a řešeních, která zjednodušují práci a podporují udržitelnost. Společně tak propojují profesionální know-how a domácí spotřebiče Miele, které posouvají zážitek z vaření na novou úroveň.

O společnosti Miele

Už víc než 125 let naplňuje Miele svůj slib značky „**Immer Besser**“, tedy „Vždy lepší“, v oblasti kvality, inovací a nadčasové elegance. Firma, založená v roce 1899, je dnes globálním lídrem v oblasti prémiových domácích spotřebičů a inspiruje zákazníky průkopnickými řešeními pro propojenou domácnost. Miele zároveň nabízí

Sledujte nás na www.miele.cz nebo:

 @Miele.CZ  @miele  Miele CZ & SK  @MieleCzechRepublic

spotřebiče, systémy a služby pro profesionální využití – například v hotelech, pečovatelských zařízeních či zdravotnictví.

Díky dlouhé životnosti a energeticky úsporným technologiím pomáhá Miele zákazníkům žít co nejudržitelněji. Společnost je ve vlastnictví zakladatelských rodin Miele a Zinkann. V obchodním roce 2024 dosáhla obrátu 5,04 miliardy eur a zaměstnávala přibližně 23 500 lidí. Globální síť tvoří 19 výrobních závodů a asi 50 servisních a prodejních dceřiných společností (stav k únoru 2025). Sídlo společnosti se nachází v německém Güterslohu v Severním Porýní-Vestfálsku.

O Radku Kašpárkovi

Radek je fanouškem moderní kuchyně s důrazem na přímočarou a nepřikrášlovanou prezentaci surovin. Bez zbytečných okolků servíruje silné chutě a jeho pojetí pokrmů je často velmi neočekávané.

Vystudoval Střední školu společného stravování v Ostravě. Absolvoval stáž v Hotelu Swissotel The Bosphorus. Několik let pracoval v hotelu Savoy a hotelu Aria jako zástupce šéfkuchaře restaurace Coda. Působil také jako lektor kurzů školy vaření. Na televizních obrazovkách působí jako hlavní porotce v soutěži MasterChef Česko a účinkoval také v pořadu Hell's Kitchen. Od roku 2014 je spolumajitelem restaurace Field a v roce 2023 otevřel na Staroměstském náměstí v Praze restauraci s názvem 420.

Kontaktní informace:

Mirka Kremrová

Account Director, WS Czech
nám I.P. Pavlova 1786/2
120 00 Praha 2
M: +420 724 724 241
mkremrova@wsczech.cz

Sledujte nás na www.miele.cz nebo:

 @Miele.CZ  @miele  Miele CZ & SK  @MieleCzechRepublic