

všudybyl

desáté
vydání
2009



**Prezident
divize G4S
Cash Solutions
Ken Niven**

oznamuje další
rozšíření G4S
a strategii pro
rok 2009/2010.



Další informace najdete na stranách 20 a 21.



Královská kuchyně



Nabídněte Vaším hostům lahodné omáčky

- Šípková omáčka
- Burgundská omáčka
- Houbová omáčka z lišek a žampionů

Bazilejský vepřový plátek s omáčkou z lišek a žampionů

Vitana food service,
člen mezinárodní skupiny Rieber & Son
tel.: 315 645 282
e-mail: food.service@vitana.cz, www.vitanafs.cz

Rieber
&son
food service

*Kings Court hotel -
a rendezvous with Prague's history,
modernity & lifestyle*



KINGS COURT

PRAGUE DELUXE HOTEL

U OBECNÍHO DOMU 3, 110 00 PRAHA 1, CZECH REPUBLIC

TEL.: + 420 224 222 888, FAX: + 420 224 222 999

E-MAIL: INFO@HOTELKINGSCOURT.CZ

WWW.HOTELKINGSCOURT.CZ

STAROPRAMEN®



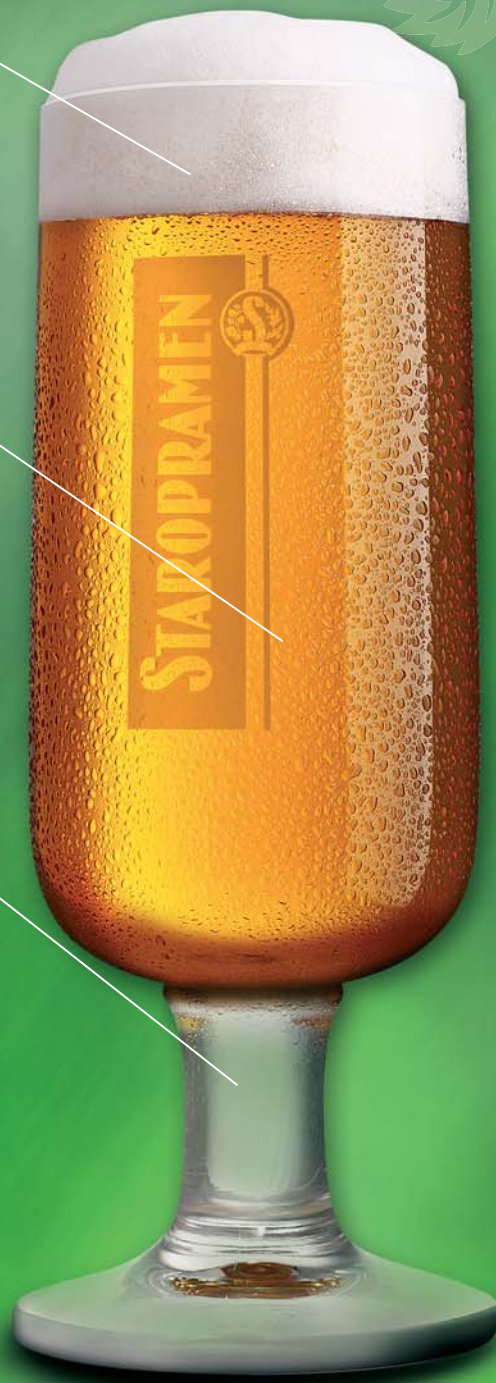
STAROPRAMEN LEŽÁK SE PŘEDSTAVUJE

LEŽÁK Z NEJLEPŠÍCH SUROVIN,
PROKVAŠENÝ PŘESNĚ AKORÁT

DOKONALE DRŽÍ
PEVNOU PĚNU

SYTĚ ZLATÁ
BARVA

EXKLUZIVNÍ
SKLENICE
NA STOPCE



PŘEDSTAVTE SI ZÁŽITEK PRO CHUŤOVÉ BUŇKY

- Vzájemná harmonie chuťových vjemů
- Jemně hořké doznívání chmele
- Nevtíravá sladkost sladu
- Příjemně zaokrouhlená chuť
- Přirozený osvěžující říz

STAČILO TO PRO PŘEDSTAVU? OCHUTNEJTE!!!

„Mezitím, kteří se tu dobře chovají (řekl dále tlumočník) aneb sobě toho sic zasluhují, má paní Fortúna jiný na to prostředek, jak je nesmrtečností poctiti.“ „I jak to medle?“ řekl sem, „toť jest slavného něco, nesmrtečným učiněnu býti: medle ukažte mi to.“ „I obrátí mne Všežvěd a ukáže mi na témž palácu k západní straně vyšší ještě plac aneb výstupek, také pod čirým nebem, kamž z tohoto nižšího schodek a dole při něm dvěrka byly, a u těch seděl jakýsi, plno v sobě ze všech stran očí a uší mající, až potvornu (jmenovali ho Censuram vulgi², Vsesudem), jemuž se každý, kdo na plac Pověsti chtěl, nejen opověditi, ale i všechny své věci, pro něž se nesmrtečností hodným býti nadával³, ukázati a k rozvážení odevzdati musil. Bylo-li v činech jeho co zvláštního a neobyčejného, dobrého neb zlého, puštěn byl zhůru: pakli nic, dole zanechán. Dostávalo se pak tam, jakž sem znamenal, nejvíc lidí z stavu vrchnosti, bojovníků a učených; z stavu nábožníků, řemeslníků a domovního méně.

Jan Amos Komenský,
Labyrint světa a ráj srdce L.P. 1624

¹ Pověst (sláva) záleží téměř jen v mínění lidu ²Soud lidu

³domníval

Fama fermè vulgi opinione constat¹



Česko má řadu špičkových kuchařů světového formátu, ale k tomu, aby se u nás těšili takové pověsti jako jejich zahraniční kolegové, se jim nedostává pozornosti. Jak podotkl Komenský, proslulost je věcí veřejného mínění. Přitom i nejčerstvější dějiny ilustrují, že našinec nemusí být bůhvíco, aby byl vyzdvihován. Že pokud se nějaké silné zájmové uskupení rozhodne investovat do šíření jeho slávy, je s to z něho udělat oporu nebo škůdce zeměkoule. Každá osobnost, má-li se prosadit, a téměř každé zboží, má-li se realizovat, potřebuje impresária, který jim nakloní veřejné mínění. O to víc to platí v rámci průmyslu cestovního ruchu, jehož integrujícím prvkem není charakter zboží (zážitků, výrobků a služeb),

ale jeho realizace. Realizace prostřednictvím spotřebitelů vydávajících peníze na to, aby mohli cestovat nakupovat tam, kde tyto komodity jsou. A aby jezdili, je záhodno, aby měli o cílové zemi, regionu a místě povědomí. Avšak jsme v Česku toho mínění, že by o nás měl mít někdo mínění? Že by k nám měl jezdit nakupovat?

Jaromír Kainc, nakladatel Všudybylu

všudybyl

Grafická úprava a sazba: Layout s.r.o., Botanická 24, 602 00 Brno,
tel.: +420 603 871 550, e-mail: layout@atelierlayout.cz

Tisk: Graspo CZ, a.s.

Za obsah inzerátů, P.R. článků a autorská práva k nim zodpovídají jejich zadavatelé.

Registrace: MK ČR E 10797
Vychází v nákladu 10 000 ks.

Vydavatel: PhDr. Jaromír Kainc,
Chalabalova 1605/17, 155 00 Praha 13,
mobil: +420 603 177 536, fax: +420 235 522 906,
e-mail: jaromir.kainc@e-vsudybyl.cz

- | | | |
|----|------------------------------------|--|
| 6 | Kdo drží český prapor | |
| 7 | Konec nadějím restaurací | |
| 8 | Výjimečná pověst vína | |
| 10 | Užitečný projekt | |
| 11 | Škola, která vychovala | |
| 12 | Žijte s chutí !!! | |
| 14 | Pokrmy, které tu před sto lety | |
| 15 | Voňavé Vánoce | |
| 15 | Novoměstský pivovar | |
| 16 | 7 šálků excelentní kávy | |
| 17 | Dvacet miliard pŮllitrů | |
| 18 | Vladka Příhodová šěfkuchařkou Pupp | |
| 20 | G4S oznamuje rozšíření | |
| 22 | Vlajkovou lodí v EU | |
| 24 | Luxusní hotel v centru Brna | |
| 25 | Jedová chýše | |
| 25 | Wellness centrum Moravan | |
| 26 | Kongres evropských ombudsmanů | |
| 28 | Liga pro cestovní ruch | |
| 30 | Počátky naší státnosti 2 | |
| 32 | Kouzelná zima na Slovensku | |
| 34 | Ohlédnutí za oslavami 700. výročí | |
| 35 | Pozitivní signál pro klienty | |
| 36 | Čtyřmi pohořími 2 | |

OLYMPUS

Vaše Představy, Naše Budoucnost

Všudybyl fotí
zrcadlovkou
OLYMPUS E-3

Kdo ještě drží český prapor nad hlavou?

? Už je to hodně dávno, co jsem pracoval v Olomouci a několik let bydlel v Hodo-
lanech, kde v současné době sídlí ústředí
Agrární komory České republiky. Rozho-
vor s prezidentem Agrární komory ČR Ing.
Janem Velebou jsem však den po výročí
vzniku naší republiky 29. října 2009 absol-
voval v Praze. Zahájil jsem jej tématem
potravinové soběstačnosti. I ta je totiž
jedním z pilířů státní suverenity. V dobách
tzv. feudálního útlaku a nevolnictví museli
sedláci vrchnosti odevzdávat desátek své
produkce. Nyní nejen farmáři, ale všichni,
kdo tvoří hodnoty, už padesátek, čemuž
odpovídá i čím dál pozdější termín tzv.
„dne daňové svobody“. Nicméně i tak je
s podivem, jak málo lidí podnikajících
v zemědělství je s to národ uživit.

! Doktore, otevřel jste téma, které je mou
„černou noční můrou“. Tak, jako řada přízniců
Všudybylu, asi ani vy nemůžete mít všech-
ny statistiky v hlavě. Čeští farmáři, lidé, kte-
ří v potravinové prvovýrobě dělají, jsou na
opravdu dobré úrovni. Nejsou vůbec horší než
ti na Západě nebo v USA či Kanadě. Jenom
mají smůlu, že jsme do Evropské unie spo-
lu s dalšími devíti zeměmi vstoupili v době,
kdy už byla původní evropská patnáctka pev-
ně zakotvena. Kdy její členské země měly
(a dodnes mají) vydobytá a stvrzená své
prebendy. Čím dál víc je zřejmé, a mohu to
doložit statistickými údaji, že jim jde o to,
aby byl objem zemědělské produkce u nás co
nejmenší. Což se děje. Rok co rok se snižuje.
Česká republika je soběstačná už pouze ve
dvou komoditách. V obilí a mléce. A při tom-
to vývoji brzy ztratíme i soběstačnost v mléce
(obilí bude vřdycky dost, protože ubývají kon-
zumenti z živočišné výroby – redukce stavů).
Objemy potravin, které se k nám dovážejí,
zejména z vyspělých zemí západní Evropy, se
rok co rok zvyšují. Český zemědělec je tak ve
stavu, kdy už mu není dovoleno národ uživit.
Finančně vyjádřeno, 30 % celkového objemu
potravin se dováží, což se o exportu našich
zemědělských komodit rozhodně prohlásit
nedá. Proti tomu jsou u nás statisíce hekta-
rů trvalých travních porostů, které už nema-
jí zemědělské užití. Potkali jsme se ve chví-
li, kdy Český statistický úřad vydal zprávu
o vývoji českého zemědělství za třetí čtvrtle-
ti roku 2009. Řeknu jen tři čísla. Ve srovnání

se stejným obdobím roku 2008 se dovoz hově-
zího masa meziročně zvýšil o 13,4 %, vep-
řového masa o 19,3 % a drůbežního o 22,1 %.
Tento vývoj, podporovaný nezájmem českých
politiků, už veřejnosti začíná hodně vadit.
Bohužel, jsem si téměř jist, že české zemědě-
lství dospělo k hranici, kterou pokud překročí,
bude to mít fatální následky. Víím, co říkám.
Znám poměry v různých agrárních sousta-
vách v Evropě včetně nám (nejen jazykově)
blízkého Slovenska. Koncovka v mnoha regi-
onech, co do rozlohy, je taková, že zemědělci,
kteří díky krizi a žebračským výkupním cenám
končí s farmařením, vyklízejí pozice. Pak při-
jde zahraniční investor, „za babku“ to koupí,
propustí všechny lidi, zastaví živočišnou pro-
dukcí a nasadí gigantickou mechanizaci, kte-
rá zaměstná pár lidí a obdělává pole, na což
dostává dotace ze své mateřské země. Takže
na rozsáhlých územích tam operují Němci,
Italové, Holanďané atd.

? Napoleon Bonaparte, krom toho, že
se mu téměř podařilo vytvořit evropskou
unii, přinesl do našich zemí pěstování
cukrové řepy, čímž Evropu i nás učinil
nezávislé na třtinovém cukru dováženém
z cizích kolonií. Tato, už jinými Napoleony
řízená Evropská unie, nám ji ale sebrala.

! Česká republika (resp. její historické
země: Slezské velkoknížectví, Moravské mar-
krabství a České království) za Rakouska-
Uherska a i ještě donedávna, ač nevelká roz-
lohou, byla velmocí v pěstování cukrové řepy
a v produkci cukru. Tato malinká země se za
první republiky, za ministerského předsedy
a významného agrárního politika Antonína
Švehly podílela na světovém obchodu cukrem
12 až 14 %. Do Evropské unie jsme vstupovali
v situaci, kdy jsme byli vysoce přebytko-
ví. V situaci, kdy jsme do různých koutů svě-
ta vyváželi cukrovarnické technologické cel-
ky. Kdy cukrovarnictví bylo jednou z výklad-
ních skříní českého zemědělství. Vedle chme-
le, vedle sladovnictví atd. atd. Evropská unie
nás dostala do stavu, kdy se z nás stali dovoz-
ci cukru. Je to jeden z nejdrastičtějších příkla-



**AGRÁRNÍ KOMORA
České republiky**



Agrární komora ČR
byla zřízena zákonem
č.301/1992 Sb., ve znění
zákona č.121/1993 Sb. a ve
znění zákona č.223/1994
Sb., sdružuje většinu pod-
nikatelů v zemědělství,
lesnictví a potravinářství,
prosazuje a obhajuje zájmy
svých členů, poskytuje
poradenství a informační
služby na celém území ČR
v následujících oblastech:
právní a legislativní, kon-
zultační, poradenské a prak-
tické přípravy na povolání,
zahraničních vztahů, celní
a certifikační, informati-
ky. Agrární komora ČR je
rozhodující nevládní agrární
organizací, která zastupuje
zájmy 103 tisíc svých členů,
jimiž jsou zemědělci, lesníci,
potravináři, ale také včelaři
a další. Je organizací, která
má ambice sehrát výraznou
roli nejenom v tradičním
pojetí produkce surovin pro
výrobu potravin a údržbu
krajin, ale i v novém moder-
ním pojetí rozvoje venkova,
kde chce být partnerem obcí
a ostatních subjektů venkov-
ského prostoru.

Konec nadějším na snížení sazby DPH v restauracích

dů. Prál bych lidem vidět, jak v současné době vypadá bývalý cukrovar v Hrochově Týnci, který byl naším nejnovejším a nejmodernějším. Tam když v současné době zajedete, uvidíte pouze hlubokou jámu v zemi. Všechno je vybrané a odvezené nebo zničené, aby se to už nedalo znovu postavit. Takže i z takovýchto důvodů podporuji našeho prezidenta Václava Klause. A může mu podsouvat kdo chce, co chce. V současné době je v podstatě jediným politikem, který drží český prapor nad hlavou. Náš ústup by nemusel být tak prudký, kdybychom disponovali politickou garniturou, která by se proti tomu trochu postavila.

? Ta si ale z pragmatických důvodů v rámci uplynulých dvaceti let jakoby vytýčila dokazovat, že stát není dobrý hospodář. Zkrátka, stimulovat vlivného člověka na rozhodujícím místě je levnější, rychlejší a účinnější než konkurovat dobře zavedenému výrobcí či exportérovi.

! Poslední dobou se na toto téma hodně mluví mezi obyčejnými lidmi. Mně je dvaašedesát roků, takže už něco pamatuji. Každý z nás, kdo jsme žili v minulém režimu, jsme na jeho sklonku cítili, že se něco musí stát. Že to tak nemůže dál fungovat, i když do nás prostřednictvím médií bušili něco jiného. Pouze jsme nevěděli, kdy se co stane a co se stane. A stalo se. Včera pan prezident Klaus velmi diplomaticky řekl, že je velká nespokojenost mezi lidmi s politikou, jak řídit tuto zemi. Tím nechci říci, že padne režim. To samozřejmě ne. Ale jistá podobnost tady je. Široké vrstvy lidí jsou přesvědčeny o tom, že to, co se tady děje, že je špatně a že se to musí změnit. Ale nevím, kdo to má změnit. Od mládí se zajímám o agrární politiku. Po roce 1989 jsem znal všechny ministry zemědělství. Je dvacet let po převratu, a za tu dobu mohou jenom o dvou říci, že si zasloužili název „ministr zemědělství“. Byl to Josef Lux, kterého si velmi vážím, a jsem přesvědčen, že kdyby žil, že by ledacos ubránil, a byl to Jan Fencel. Byť byl kontroverzní. Nicméně tito dva lidé byli ti, kteří se, ač každý jinými metodami, za zemědělce brali. A to je za dvacet let málo. Tvrdím, že pokud na Těšnov (byť už je značně pozdě) po volbách nepříjde člověk, který má určité charakterové vlastnosti, znalosti a zakořenění ve venkovském prostoru, v zemědělství, že to špatně dopadne. Je to velmi nebezpečný vývoj. Nevím, jestli si to kdo uvědomuje, ale současný pan ministr zřejmě ne. Když před chvílí vydal takové tiskové prohlášení k vylévání mléka, místo toho, aby jel na pole debatovat s lidmi, proč to dělají. Ona ta jiskra může přeskočít. Ti lidé jsou v koutě. Nemají kam uhnout, a z toho může vzniknout pěkný fofr. ■



Ing. Václav Stárek

Řadu let Asociace hotelů a restaurací ČR usiluje o prolomení neochoty zákonodárců snížit sazbu DPH restauračním provozům. Přes veškerou argumentaci, podpořenou studií IES Karlovy univerzity či revizí stávající legislativy ke sníženým sazbám DPH evropské organizace hotelů a restaurací HOTREC pro Evropskou komisi, které byly dány poslancům k dispozici, se pouze střídaly projevy jejich kladných a záporných postojů. V době českého předsednictví v Radě Evropy se dokonce díky iniciativě předchozí vlády podařilo otevřít možnost všem členským státům EU převést služby restaurací do snížené sazby DPH. Až do té doby to byla výsada pouze zemí, které si tuto výjimku prosadily individuálně. Česká republika dosud nevyužila možnosti dané Evropským parlamentem přeradit některé druhy služeb, v nichž je obsažen vysoký podíl lidské manuální práce, tzn. včetně restauračních, do snížené sazby DPH. Majitelé a provozovatelé restaurací budou na 4. listopad 2009 vzpomínat s hořkostí. Naděje vkládané do vládní předlohy Novely zákona o dani z přidané hodnoty, v níž byl obsažen i návrh na snížení DPH pro restaurace, a která úspěšně prošla 2. čtením v Poslanecké sněmovně Parlamentu ČR, nakonec poslanci zhatili zamítnutím ve třetím čtení. Můžeme se tedy opět „těšit“ z výjimečnosti České republiky, jejíž Poslanecká sněmovna potvrzuje nerovnoprávnost podnikatelských podmínek, kdy restaura-

ce na vstupu nakupují potraviny s 9% sazbou DPH a na výstupu odvádí 19% DPH.

Poslanci ignorují pokles tržeb v důsledku finanční krize, propad restauračních provozů do ztráty a redukci pracovních míst jí vyvolanou. Přitom snížení DPH nemělo být opatřením pobídkovým, ale sociálním. Za současné situace reálně hrozí další zavírání restauračních provozů. Podle studie, kterou má AHR ČR k dispozici, by převedení služeb restaurací do snížené 9% sazby DPH zachránilo minimálně devět tisíc pracovních míst, která v opačném případě již v první čtvrtině roku 2010 přestanou existovat. Postoj některých poslanců a politických stran k problematice snížené sazby DPH pro restaurace a podpoře cestovního ruchu, jako zdroje pracovních příležitostí všeobecně, je dostatečným indikátorem při rozhodování, komu v příštích volbách rozhodně hlas



nedávat. Asociace hotelů a restaurací ČR bude i nadále pokračovat v předkládání věcných argumentů k narovnání této podnikatelsky diskriminační situace, která je jednou z příčin hlubokých ekonomických problémů gastronomických provozů veřejného stravování v České republice. ■

Václav Stárek,
generální sekretář AHR ČR

www.ahrcr.cz

ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



CZECH ASSOCIATION
OF THE HOTELS
AND RESTAURANTS

Výjimečná pověst vína je podmíněna výjimečnou kvalitou



Templářské sklepy Čejkovice navazují na působení vinařů řádu Templářských rytířů v raném středověku v Čejkovicích. V historických templářských sklepeních mají uloženo téměř pět tisíc hektolitrů vín v dubových a barikových sudech a rozsáhlý archív lahvově zralých vín. V dalších sklepech pak na šest milionů litrů. Tradiční výroba a zrání vín se u nich snoubí s moderními postupy a technologiemi od zpracování hroznů až po finalizaci. Důraz na kvalitu kladou už při výkupu hroznů. Moderní odzrňovače a lisy jsou zárukou šetrného vylisování šťávy. Reduktivní technologie, řízené kvašení a biologické odbourávání kyselin u vybraných partií vín zaručuje vysokou kvalitu konečného produktu, která je násobena zráním v dubových sudech a po stočení do lahví uložením v podzemí.

V současné době jsou v nabídce Templářských sklepů Čejkovice vína v těchto řadách: archivní,

? S ředitelem druhého největšího producenta vín v Česku, Templářských sklepů Čejkovice, vinařské družstvo, Ing. Pavlem Pastorkem, se setkáváme 4. listopadu 2009. A protože to, jaký byl ročník, vinaři zpravidla hodnotí nejméně rok zpátky, první má otázka byla: jaký byl pro vaše velkovinařství rok 2008?

! Jaromíre, už zase přeháníš.

Jsmo sice druhým největším zpracovatelem hroznů v České republice, kterých jsme v roce 2008 zpracovali víc než 7,5 milionu kilogramů, a zřejmě největší vinařskou firmou s čísť českým kapitálem, avšak stále, a to už od roku 1936, zůstáváme nohama na zemi, tj. firmou moravských vinohradníků. Kvalita vín z roku 2008 je výborná, navzdory toho roku nepříznivému září. V roce 2008 se našemu vinařskému družstvu podařilo upevnit postavení mezi rozhodujícími hráči na trhu s vínem, a v tomto trendu pokračujeme i letos.

? Pavle, tohle vydání Všudybylu bude venku tak, aby stihlo být koncem listopadu v Clarion Congress Hotelu Ostrava na výroční konferenci Asociace hotelů a restaurací ČR. Templářské sklepy Čejkovice jsou jejím partnerem. Proč?

! Protože její členové, a tedy i ona sama, jsou velkými odběrateli vín z naší produkce. Naše firma je producentem kvalitních vín z tuzemské pro-



Ing. Pavel Pastorek

dukce hroznů. Více než třetinu produkce dodáváme do velké gastronomie. Od základní řady jakostních odrůdových vín, ale především vína s přívlaskem. Díky velikosti naší firmy držíme široký sortiment. V gastronomické síti jsme tak celoročně schopni plnit požadavky odběratelů. U nás nehrozí to, co u menších vinařů, kteří mnohdy rovněž dokážou připravit špičková vína, ale v malých objemech. V momentě, kdy o ně odběratelé pro-

jeví další zájem, už je nemají. To se vám u nás nestane. Je nám jasné, že když už do velké gastronomie nabídneme šarži vína, musíme být schopni ji dodávat nejméně rok. Řada Komtur Ekko byla vytvořena právě pro velkou gastronomii. Od retailových řad vín se výrazně liší i vizuálně. Víme, že výjimečná pověst vína je podmíněna výjimečnou kvalitou, o níž rozhoduje řada faktorů. Proto jsou pro tato vína sklepmistry a renomovanými nezávislými degustátory vybírány pouze ty nejkvalitnější partie odrůd.

? V tomto vydání v interview s viceprezidentem COPA (sdružení nevládních organizací EU) a prezidentem Agrární komory ČR Ing. Janem Velebou mezi řádky konstatují, že Evropská unie existuje mj. i proto, protože evropské mocnosti vždy potřebovaly mít kolonie. Svědčí o tom to, že všechny členské země Evropské unie jsme si rovny, avšak některé si



ledová a slámová, přívlasková, bariková, ročníková a jakostní odrůdová. Jakostní vína jsou lahvována i do dárkových balení 3 litry a 0,187 litru. Zdůraznění výjimečnosti umocňují ručně vytrhávané etikety na speciálním papíře a originální pečete řádu templářských rytířů. Vzhledem ke kvalitě a adjustáži, která nemá v Česku obdoby, jsou vína Templářských sklepů Čejkovice velmi oblíbenými reklamními předměty. Velká poptávka je po dárkových baleních a po firemních vínech s logy zákazníků na etiketách.

jsou rovnější. Viz trojnásobné dotace zemědělcům v zakladatelských zemích EU.

! Už z dob jednání o přístupu Česka do EU je jasné, že vyspělým západoevropským státům se nejedná o nějaké rozšíření a upevnění demokracie ve střední a východní Evropě, ale že v prvé řadě potřebují odbytiště pro své přebytky. Co se týče zemědělství a potravinářství, tam je to učebnicovou ukázkou, jak se z historicky kontinuálně zemědělsky rozvinuté země (nepřetržitě od dob Rakouska-Uherska) Česká republika stala závislým odbytištěm silně dotovaných přebytků potravin západních ekonomik. Obávám se toho, že tato situace bude ve vztahu k nám, českým producentům potravin, dál eskalovat. Podíl české produkce potravin na českém trhu dál klesá. A obávám se, že klesat bude, protože naši politici nejeví zájem a snad ani nejsou s to vyjednat takové podmínky pro české produkty, aby to se Západem nebyl konkurenční masakr potravinové soběstačnosti České republiky, ale férová hospodářská soutěž mezi subjekty podnikajícími v zemědělství bez ohledu na to, ve které ze zemí Evropské unie mají své sídlo.

? Pavle, nesouhlasím, aby subjekty podnikající v čemkoliv, tedy i v zemědělství, dostávaly dotace. Nicméně, když už jsou zavedeny, je likvidační zůstatk odstraněn. Jak mohlo Česko souhlasit, aby čeští farmáři dostávali třikrát menší dotace, než např. vaši sousedé pár kilometrů odvedle v Rakousku? Co to je za hospodářskou soutěž?

! Skutečnost je taková, že čeští zemědělci dostávají dotace několikanásobně menší, než naši kolegové v Rakousku, Německu či Francii. To je vyloženě žalostná situace, kterou naši politici nám, našemu desetimilionovému národu, nedokázali na rovinu vysvětlit. Bohužel, nevidím žádné světélko na konci tohoto tunelu. Nevidím vstřícné řešení vůči českým farmářům. Fiktivní rok 2013, kdy bychom se měli nějakým způsobem srovnat, se sice blíží, ale situace českých zemědělců se rapidně rychlejším tempem horší. Takže je namísto otázka: Přežijí rok 2013? Jako zemědělec musím říci, že vstup Česka do Evropské unie pro české zemědělství výhodný nebyl. Je to jedna z nejhorších situací v historii (snad kromě třicetileté války, kdy nás plenili Švédové) v jaké se my, zemědělci na území Čech, Moravy a Slezska, nacházíme.

? Optimismus je prý nedostatek informací. Nicméně k něčemu optimističtějšmu. Blíží se nový rok. Templářské sklepy Čejkovice navázaly na svou prvorepublikovou tradici a zase jsou producenty šumivých vín. Jak takové, někdy velmi hlučné víno děláte?

! V portfoliu našich produktů nejsou jen klasická tichá vína v sortimentu několika desítek druhů výrobků, ale vrátili jsme se i k produkci sektů vyráběných klasickou metodou – kvašením v láhvi. Pro konzumenty našich vín příjemně zpestření. Je to dosti pracné. Musí se vybrat vhodné party tichých vín. Většinou je to assemblage, scele-



ní dvou nebo tří odrůd bílých a červených vín. Ty se sekundárně naočkují kvasnou kulturou, kterou vozíme z Champagne. Sekundární fermentace proběhne v lahvi za přísně dodržovaných teplotních a světelných podmínek. Po skončení fermentace necháváme nějakou dobu (tenhle už) sekt naležet. Následuje setřásání kvasničných kalů a poslední operací je jejich odstředění a doplnění dosázním likérem, který rovněž vozíme z Francie z oblasti Champagne. Snažíme se, aby náš sekt těžil z obdobných výhod, jako nejvyšší světové sekty.

? A jsme-li už v vinné didaktiky. Proč je tramín červený bílý?

! Na ní by měli odpovědět ti, kteří „od stolu“ rozhodli o názvu této odrůdy. V tomto případě dávám za příklad německé názvosloví. To tuhle odrůdu nazývá tramín kořenitý, Gewurztraminer, což je výstižné pojmenování charakteru tohoto vína, kdežto čeští úředníci nazvali, že hrozny této odrůdy mají narůžovělou barvu, a tak ji nazvali tramín červený. Tím v hlavách řady zákazníků udělali velký galimatyáš, protože etiketa avizuje tramín červený a víno je bílé. Velice bych se proto přimlouval, protože přívlastek „červený“ je zbytečný, aby se začal používat pouze název „tramín“. Stejně je tomu u odrůd pinotů, kdy tento název, který je povolen pouze pro oblast Burgundska, nesmíme



používat. Celý civilizovaný svět používá název „pinot“, jen Česká republika musí „rulandské“. Řada zahraničních konzumentů, kteří u nás toto vynikající víno chutnají, se domnívá, že jim představujeme nějakou místní odrůdu. A když jim řekneme synonymum „pinot blanc“ nebo „pinot gris“, teprve pochopí, o co se jedná. Tak tady bychom rovněž měli své noty sladit s notami vyspělého světa.

? Kde komu z „expertů“ je jasné, že růžové víno se dělá tak, že se červené smíchá s bílým...

! No, nezlehčoval bych to. I to byl požadavek některých vinařských velmocí na Brusel. Na tomto příkladu vidíme, kam to producentské velmocí tlačí. Vyrábět růžové víno smícháním je pouze lokální tradiční záležitost v několika minioblastech v Rakousku. Jsem povděčen, že zákon stanovil pravidla výroby růžových vín z modrých hroznů způsobem výroby de facto bílého vína. Hrozny se vylisují, teče z nich slabě růžová šťáva, která fermentuje již jako šťáva samotná. Nikoliv jako při výrobě červeného vína, kde fermentuje rmut s dřeví i pecičkami a především se slupkami bobulek, z nichž se uvolňují barviva a řada dalších látek.

? Letošní sklizeň vína je opět atypická. Zimní mrazy byly tak velké, že v některých lokalitách došlo k poškození révy.

! Další nepříjemná rána bylo počasí v době květu, takže réva špatně odkvetla, což se projevilo menším počtem bobulí v hroznech a menším výnosem.

? U špičkových vín ale sami vinaři redukovují množství hroznů na keřích...

! Ano, v běžném roku, kdy keř nasadí větší množství hroznů, pokud chce vinař získat hrozny s vyšší cukernatostí, musí část úrody jako zelené hrozny ostrihat. Některým vinařům u toho doslova kapou slzy z očí, protože je to boží dar, a takhle se s ním plýtvá. Na druhou stranu, pokud chceme docílit kvalitu, zejména u některých plodnějších odrůd, se bez tohoto zároku neobejdeme. Letos to za nás udělala příroda a tzv. zelené sklizeň bylo potřeba opravdu poskrovnu. Průběh počasí, především pak krásné září, znamenalo perfektní vyzrání, což se projevilo ve zvýšené kvalitě. Většina hroznů, které jsme letos zpracovávali, a jsou to miliony kilogramů, se pohybuje v kategorii přívlastkových vín. Starou mluvu vinařů, jsou to vína mešní. ■

www.templarske-sklepy.cz

Templářské
SKLEPY ČEJKOVICE
1248

Užitečný projekt CzechTourism, AKC ČR a AHR ČR

Vsouvislosti s hlavním tématem tohoto vydání Všudybylu jsem 6. listopadu 2009 o rozhovor požádal prezidenta Asociace kuchařů a cukrářů ČR pana Miroslava Kubece. **?** Mirku, co ty na to, že kvůli tomu, abyste vy, kuchaři a cukráři mohli v Česku pracovat v restauracích, jsou vaši zaměstnavatelé trestáni o 10 % vyššími odvody DPH na výstupech oproti vstupům? Suroviny nakupují s 9% DPH a z hotových jídel musí odvádět 19 % DPH. Není to další z příkladů „péče“ našich zákonodárců o zdraví lidu, nahánějící jej tak stravovat se salámy ze sámošek či semletým osmaženým čímsi ve fast foodech, prodejních sekané apod.?



Miroslav Kubec

! Co se DPH týká, to se dobrých kuchařů a cukrářů až tak existenčně nedotkne. Avšak našich zaměstnavatelů, majitelů restaurací, určitě. 10 % rozdíl mezi vstupy a výstupy je pro ně nejen diskriminační, ale pro mnohé z nich i likvidační.

? Před čtrnácti dny se Asociace kuchařů a cukrářů ČR v roli hostitele na Staroměstském náměstí v Praze zhostila oslav Mezinárodního dne kuchařů.

! Navštívilo nás tam na třinácti tisíc lidí. Ostatně během letošního roku jsme udělali i spoustu dalších akcí. Sestavili jsme nový národní tým, který už má za sebou dva úspěšné tréninky na soutěž, která se bude konat příští rok v Singapuru. Máme za sebou i valnou hromadu, na níž jsem byl opět zvolen do čela asociace. Kapitán



národního týmu Honza Horký se zúčastnil semifinále o nejlepšího kuchaře planety. Věnovali jsme se juniorům. Rozjeli jsme další ročník soutěže Gastrojunior. Aktivita běží, fungují a snažíme se koukat pořád dopředu.

? Asociace kuchařů a cukrářů ČR již tradičně v hotelu Zvíkov Jindry Žydky pořádá vyvrcholení soutěže „Český kapr“.

! Finále soutěže Český kapr proběhne 14. listopadu. Je o ní tak velký zájem, že ji letos realizujeme ve dvou kategoriích. V juniorské a seniorské. Vytváříme tak prostor k tomu, aby se mládež mohla uplatnit stejně dobře jako dospělí.

? Kdy se česká kuchyně stane světovou módou?

! Nemyslím si, že se stane celosvětovou módou. Trend, který se v současné gastronomii prosazuje, nahrává tomu, aby se i česká kuchyně víc a víc zvyrazňovala. To, co se v současné době odehrává v gastronomii ve světě a i avizovaný trend na rok 2010, je, že se každý snaží ukázat svoji vlastní zemi. Přestaly se kopírovat prvky cizích gastronomií. Samozřejmě i v gastronomii dochází k fúzím, v jejichž rámci se naše kuchyně obohacuje o italské nebo asijské prvky. To je dobře. To české gastronomii nevaadí. Nicméně hlavním trendem současnosti je zaměřovat se na kvalitní lokální produkty, co se týká lahůdkovosti surovin, s níž se pracuje. Tzn., že už se ne



v takové míře budou v Česku ve vysoké gastronomii objevovat např. svatojakubské mušle, lanýže apod., ale že se budeme soustřeďovat na lokální surovinu, jež se vyskytuje v našem okruhu, kterou budeme zpracovávat v co nejvyšší kvalitě a prodávat za rozumné peníze.

? O cejchování v jakémkoliv uměleckém oboru, kam špičková gastronomie patří, nemívám valné mínění. Včetně udělování michelinů. Ostatně to ilustruje fakt, že před



pár lety po ataku médií stahovali z distribuce guide book, v němž figurovala jako inspektoři prověřená a několika micheliny oceněná restaurace, která ještě nezahájila provoz. Čím to, že my našinci máme o cizích kuchařích vyšší mínění než o českých?

! Můj názor na udělování michelinů a hodnocení českých restaurací různými hodnotiteli je znám. Říkám, že je důležité, aby byla restaurace plná a její hosté byli spokojeni. A to, že se Češi klepou před zakladatelem Michelin, nebo že jdou do michelinské restaurace, svědčí o tom, že kult české gastronomie není rozvinut. Samozřejmě, že mít michelina je marketingově užitečné. Ale nemusí to vypovídat o kvalitě. Tím vůbec nechci říci, že restaurace, které jsou micheliny udělovacími inspektory ohodnoceny, jsou špatné. Naopak bývají velice dobré. Ale, bohužel, ty, které jsou stejně kvalitní, nebo kvalitnější, a michelinový komisař do nich nezašel, mají, co se michelinů



týče, smělu. Zárným příkladem toho jsou špičkové restaurace v České republice. Právě proto jsme na podporu české gastronomie jako asociace vstoupili do projektu „Czech Special“, v jehož rámci děláme kroky na podporu regionálních jídel. Dodali jsme k tomu špičkové odborníky, aby garantovali kvalitu. V tomto je před námi obrovský kus práce, protože regionální kuchyně potřebují hodně velké zviditelnění. Je zřejmé, že jak CzechTourism, tak Asociace hotelů a restaurací ČR společně s námi začaly pracovat na velice užitečném projektu. ■

www.akc.cz

CzechTourism



ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



ASOCIACE
THE HOTELS
AND RESTAURANTS
OF THE CZECH REPUBLIC

Zřizovatelem Hotelové školy Teplice je Ústecký kraj. Jsou na ní obory: číšník, kuchař, cukrář a maturitní hotelnictví. Praktické vyučování zajišťuje ve svých provozovnách a u smluvních partnerů. Součástí praxe jsou stáže v zahraničí. S jejími žáky se lze setkat i na rautech, slavnostních hostinách apod. Dlouhou tradici mají Gastrodny – přehlídky dovedností žáků. Velkým zážitkem bývají vystoupení jejich barmanů, ověřených úspěchy z celorepublikových i zahraničních mezinárodních soutěží.



Škola, která vychovala řadu špičkových odborníků v gastronomických oborech

Ředitel Hotelové školy Teplice Mgr. Jiřího Nekuda jsem navštívil 2. listopadu 2009 v souvislosti s připravovaným desátým vydáním VŠudybylu, jehož hlavním tématem je gastronomie. Je tomu sice dávno, co jsem bydlel a pracoval v Ústeckém kraji, nicméně jakousi příslušnost (díky členství v horolezectvém oddílu LOKO Teplice) jsem si zachoval právě k Teplicím.



Mgr. Jiří Nekuda

? Pane řediteli, žáci vaší školy sice neobsluhovali anglického krále, avšak už řadu jiných hlav států. Teď v září i Vatikánu – papeže Benedikta XVI.

! Naše škola, kromě dvou vlastních středisek praktického vyučování (což jsou dvě největší školní jídelny v Teplicích), spolupracuje se zhruba padesátkou smluvních pracovišť. Od malých provozoven, kde máme jednoho dva žáky, až třeba po čtyřhvězdičkový hotel Vladimír v Ústí nad Labem, který byl letos vyhlášen „Hotelem Ústeckého kraje“. Samozřejmě naším strategickým partnerem jsou Lázně Teplice v Čechách, a.s., kde míváme kolem padesáti žáků. Praktikují i v Karlových Varech. V Grandhotelu Pupp u paní Ferklové, v Imperialu u pana Šváříčka, v hotelu Cascada v Mostě atd. Naši žáci s cateringem jezdí i do Prahy. Je možné je vidět na Žofíně či v Obecním domě aj. Hodně si ceníme spolupráce s Pražským hradem a dobrých vztahů s ředitelem protokolu panem Forejtem. Naše spolupráce funguje od roku 2006 díky paní Livii Klausové, která vrátila na Hrad prvorepublikovou tradici, že žáci hotelových škol obsluhují při státních náv-

štěvách. Navíc bývá zvykem, že na konci večerí si s nimi náš prezidentský pár přijde popovídat a osobně jim poděkovat. Při vámi zmíněné návštěvě Svatého otce jsme tam byli pojednáné během posledních tří let. V roce 2007 jsme obsluhovali prezidenta Bushe, letos zase jordánského krále Abdulláha II., žáci již také poznali většinu prezidentů sousedních států. Jsou to vysoce prestižní záležitosti. Když si pak takový uchazeč o práci do životopisu napíše, že byl čtyřikrát na Hradě a obsluhoval státní návštěvy, je to určitá výhoda.

Naše žáky se snažíme dostávat i do zahraničí, protože to je cesta. A navíc, poptávka po kuchařích v sousedním Sasku, kde spolupracujeme s dvanácti hotely, je poměrně velká. Vždy na jaře tam děláme „Měsíc české kuchyně“, který má velkou oblibu. Naši žáci byli i na dlouhodobých stážích v Irsku v síti hotelů Clarion. Děláme výměnné akce s University of Wales ve Swansea, na níž už studují dva absolventi naší školy. Do světa je vysíláme i prostřednictvím projektů PHARE CBC, Leonardo da Vinci aj. Ale nejen žáci, i naši pedagogové se dál vzdělávají a jezdí na stáže. Mistra odborného výcviku Ladislava Pertla jsme měli u pana Miroslava Kubece v pražském Inter.Continentalu, jiné zase v Grandhotelu Pupp. To proto, aby i pedagogové zůstali v co nejužším kontaktu se špičkovou gastronomií.

? Jste školou zaměřenou na gastronomii a hotelnictví se sedmatřicetiletou historií.

! Ano, začínali jsme jako odborné učiliště v Bílině. Název „Hotelové škola“ byl oficiál-

ně přijat až v roce 2006. Škola se může pochubit odborným zázemím na špičkové úrovni. Již řadu let, kromě tří učňovských oborů: kuchař, číšník, cukrář, nabízíme i maturitní studijní obor hotelnictví. Máme na šest set padesát studentů. Ti ve třetím ročníku absolvují minimálně týdenní poznávací pobyt v zahraničí. Součástí výuky jsou odborné kurzy barmanů, baristiky, sommelierů a vyřezávání zeleniny včetně účasti na soutěžích. Těch se pravidelně účastní i kuchaři a cukráři. Škola vychovala řadu špičkových odborníků a mistrů v gastronomických oborech. Přehled výsledků ze soutěží si přešňí i tituly mistrů České republiky, dosavadním vrcholem je titul vicemistra světa, žáka paní Květoslavy Šebkové Karla Hájka v barmanských soutěžích. V roce 2008 náš absolvent Tomáš Průckner získal 3. místo na soutěži Havana Club Grand Prix v kubánské Havaně. Letos na jaře jsme poprvé pořádali barman-skou soutěž „Stará myslivecká“, která se doposud pořádala v Ústí nad Labem.

Barmanům začínají silně konkurovat sommelieri. Zejména díky iniciativě učitelky paní Ivany Prokešové se na naší škole v Teplicích daří prezentovat kulturu vína. Vedoucí školní jídelny Milan Nemrava zase pořádá řízené degustace. Naši žáci jezdí na exkurze hlavně na Moravu, ale v rámci Ústeckého kraje i do Chrámčů, Žernosek aj. Ostatně vinné révě se na zdejších sopečných půdách Českého středohoří vždy dařilo. Student naší školy sommelier Jan Gottfried se loni stal juniorským mistrem republiky a letos vyhrál prestižní soutěž Znojemský hrozen. Na Trophée Bohemia už získal třetí, druhé a první místo.

Velmi aktivní jsou i naši kuchaři. Jeden z našich studentů se předloni dostal do první desítky kuchařů roku.

? Jak vy osobně vidíte vztah odborných škol a praxe.

! Vidím velké zlepšení. Stávají se z nás partneři, kterým jde o stejnou věc. Jsem potěšen, že jsem se letos jako předseda asociace ředitelů hotelových škol stal členem sekce vzdělávání Asociace hotelů a restaurací ČR. Aktivity sekce vzdělávání pod vedením pana Vaculky jdou správným a školám prospěšným směrem. ■

www.hotelovkatp.cz

Lidé akceptují jídla, s nimiž se seznámili v zahraničí



? **Rozhovor s obchodním ředitelem divize Food Service akciové společnosti Vitana, a.s. panem Petrem Hadlem jsem začal na téma, co se u Vitany změnilo od její loňské prezentace ve Všudybylu.**

! Ve Vitaně jsem teď, po desetileté přestávce, půldruhého roku, takže mohu těžko srovnávat. Před tím jsem pro Vitana pracoval v letech 1996 až 1999 v retailu. Nicméně se svými současnými kolegy jsem byl stále v kontaktu. A tak jsem jednou potkal Pavla Vejmolu, ředitele business unit Food service, a ten mi oznámil, že Vitana vypsal výběrové řízení na pozici obchodního ředitele Food Servisu. Do konkurzu jsem se přihlásil a od dubna 2008 jsem zpět ve Vitaně. Věci se mění a ve Vitaně hodně dynamicky, i co se týká výroby a organizace. Nicméně přátelská atmosféra tu zůstala a vzrostlo sebevědomí a hrdost lidí na značku Vitana. Nebojují s tím, že to je jakási značka ze socialistického pravěku, ale Vitana vnímají jako moderní firmu, která má svou filozofii, politiku a která se o své zaměstnance dovede postarat. Takže vaše otázka by spíš měla znít: Co je tu nového pro mne? A má odpověď: Dá se říci, že všechny osmnáct měsíců staré záležitosti. Co je ale úplně



Petr Hadl

nejnovějšího, a co bych chtěl vypíchnout, je to, že jsme ve food servisu trošičku „pootočili kormidlem“. Daří se nám prodávat produkty, které mají vyšší přidanou hodnotu, a ve srovnání s minulými roky se méně soustředíme na komodity.

? **Co jsou v pojetí Vitany komodity a co produkty s vyšší přidanou hodnotou?**

! Typickým příkladem komodit jsou luštěniny nebo rýže, u kterých trh vykazuje vysokou míru cenové senzibility. Resp. je vysoce citlivý na jakoukoliv změnu ceny. U nich panuje velice tvrdé konkurenční prostředí v řádech haléřů. Produkty s vyšší přidanou hodnotou jsou už o krok dál, co se týká jejich přípravy. Zpravidla je velmi snadná, a to navzdory tomu, že se sestávají z více ingrediencí. Prakticky naplnuji, pokud to hodně zjednoduším, schéma: přidej vodu nebo přidej olej, zamíchej, považ, upeč nebo podus a podávej.

? **Do portfolia vaší společnosti patří i koření J. C. Horn.**

! Ano. I v této komoditě je Vitana určitě významným hráčem zejména v retailovém bale-

Žijte s chutí !!!

Vitana má v nabídce velmi širokou škálu výrobků, díky níž lze připravit nejen chutnou polévku či svačinku, ale i hlavní jídlo včetně kvalitní přílohy a lahodného moučnicku. Umí potěšit každého včetně profesionálů kuchařského umění. Její produkty umožňují rychlou a snadnou přípravu chuťově zajímavých a kvalitních pokrmů a poskytují i inspiraci při vaření náročných jídel. V portfoliu výrobků značky Vitana se můžete setkat jak s tradiční českou chutí, tak s výrobky odpovídajícími aktuálním chuťovým trendům. K hlavním kategoriím patří standardní polévky, instantní polévky, hotová jídla, omáčky, bujóny, minutky, koření a kořenící směsi. Další skupinu tvoří přílohy jako rýže, luštěniny, těstoviny nebo bramborové výrobky. Sladký segment zastupují moučnický a přípravky na pečení. Vitana vstoupila rovněž do segmentu mražených výrobků. Zákazníci oceňují kvalitu nabízených rybích pokrmů, různých variant zpracování kuřecího masa a v neposlední řadě také dortů.





Vitana prezentuje České buchty na Staroměstském náměstí u příležitosti Dne kuchařů

ní. Ve food servisu si na letošní vývoj v kořenění rozhodně nestěžujeme. Nejdeme do nejlevnějšího. Snažíme se, aby všechny produkty, které vyvíjíme a nabízíme na českém a slovenském trhu, měly vysoký standard kvality.

? V minulém Všudybylu konstatuji, že Vitana vařila u rumunského plesa Mandra (2140) a co já byl u toho, tak i v Kordiliérách v šesti kilometrech nad mořem, na Ťan Šanu, na Uralu a v dalších pohorích.



! I když se naše produkty prostřednictvím turistů a horolezců dostávají do různých končin světa, v mé gesci je distribuce přes partnerské velkoobchody na území Slovenska a Česka. Obchodování s velkopotřebitelským balením konvenčních produktů v celé šíři portfolia zákazníků, kteří je používají. Rozhodně nepřeceňuji svoji úlohu. Bez kolegů, které mám v Čechách, na Moravě, ve Slezsku i na Slovensku, by se Vitane nedařilo tak, jak se jí daří. V první polovině roku 2009 byla jednou z mála firem, v této oblasti v České republice, která v klíčových produktech nezaznamenala ztráty, ale naopak rostla. Obchodní tým dobře šlape a za to patří poděkování jak oblastním ředitelům prodeje, tak řediteli organizaci prodeje na Slovensku Vladovi Darčalíkovi a jeho týmu. Svě kolegů velmi rád potkávám, těší mne, že se vidíme a vyměňujeme si zkušenosti.

? Jak je to s produkty Vitany a profesionálními kuchaři?

! U některých šéfkuchařů a personálu kuchyní, ať už z velké gastronomie, HoReCa nebo institucionálních (školy, nemocnice, vězeňská zařízení apod.), lze někdy slyšet, že z konvencí zásadně nevaří. Potom ale, když se s nimi bavím, zjistí, že od Vitany berou kořeně nebo mražené produkty – dorty, dezerty, nebo zjišťují, že jejich kuchaři objednávají naše moučnickové směsi, perník atd., které jsou nenáročné na přípravu a šetří spoustu času a energií. Řada z nich je potom při srovnávací degustaci, při níž mají určit, co je vařeno, pečeno ze základů a co z polotovarů Vitany, překvapena vlastním resumé ve prospěch Vitany.



Trénink obchodního týmu Vitana food service



Vitanská šéfkuchařka vaří se zákazníky



Akce pro zákazníky – kultura v divadle v Pardubicích



Akce pro zákazníky – Country večer



Akce pro zákazníky – paroplavba

? Co vaše „Dny etnické kuchyně“?

! V rámci loňského roku jsme přišli s konceptem: „Jak chutná svět“. Představuje recepty a pokrmy typické pro jednotlivé země. Samozřejmě, pod pojmem „Itálie“ si mnozí představí pizzu nebo špagety, ale my se snažíme i o regionální úpravy mas apod. Tento koncept je úspěšný zejména u stravovacích řetězců, které spravují více kuchyní. Ve školních kuchyních se jej společně s Ministerstvem školství a tělovýchovy ČR snažíme aplikovat v souvislosti s výukou. Zde musím vyzdvihnout kuchařské centrum Vitany, které tyto receptury vyvíjí. Samy kuchyně, které je aplikují, a hlavně strážníci těchto kuchyní jsou spokojeni, protože do jídelníčků dostávají nové atraktivní pokrmy.

? Hitem loňského podzimu byla norská houbová polévka. Co tento rok?

! Velmi úspěšný produkt už i loni byla i krémová houbová omáčka z lišek a žampionů podle norské receptury v pastě. A stále patří k vůbec nejúspěšnějším omáčkám, které vyrábíme. Ukazuje se, že cesta, kterou jsme zvolili, nevyrábět výhradně suché a úplně ty nejtradičnější české omáčky, které si každý kuchař umí udělat, a na ty svoje je z principu hrdý, ale produkovat omáčky, které nejsou tak běžné a jednoduché, je správná. Super hitem letošního roku je šípková omáčka, kterou rovněž vyrábíme v pastovité formě. Na trh jsme ji uvedli v lednu 2009. A co se týče prodeje, hned se vyhoupla na druhé místo za houbovou z lišek a žampionů. Velmi dobře se nám prodávají různé druhy sýrových omáček, byť jsou v suché formě. To je dané nově zaváděnými jídelními návyky, kdy se ve stále širší míře prosazují těstoviny, a to ne s kečupem, ale vaří se už typické regionální recepty, jako např. carbonara. Lidé cestují, poznávají nová jídla a nebojí se jich a akceptují ve svých kuchyních jídla podobná těm, s nimiž se seznámili v zahraničí. ■

www.vitanafcs.cz





Prezentujeme pokrmy, které se tu podávaly před sto lety

? Interview s šéfkuchařem Francouzské a Plzeňské restaurace Obecního domu v Praze Jiřím Králem začínám otázkou, jaké jsou aktuální trendy ve světové gastronomii.

! Shrnu bych je slovy: jednoduchá, zdravá, regionální kuchyně. Určitě i biosuroviny. Ale pojem „bio“ a jeho přesplňší z důrazňování je v rámci skutečné velké gastronomie nošením dříví do lesa. Špičková gastronomie, v níž se pohybují, totiž vždycky dbala na špičkovou kvalitu surovin. Ohánění se termínem „bio“ by v tomto případě snad mohlo být jakousi propagandou k získání nových zákazníků. Skloubení čerstvých surovin, kvalitní maso, roční období, region, šikovný kuchař s tvůrčí invencí, vše moderně připravené a upravené, a máte výborné jídlo.

? Jste nejen šéfkuchařem zdejších restaurací, ale i týmu, který zajišťuje catering při příležitostech státních návštěv pro Kancelář prezidenta České republiky.

! Ano, firma, která mne zaměstnává, FRENCH – REST, se stará o většinu státních návštěv, což na nás klade velké nároky. Velmi si vážíme důvěry našeho pana prezidenta i toho, že jsme



teď nedávno mohli např. vařit pro Jeho Svatost čtrnáctého dalajlámu Džampala Ngawanga Lozanga Ješe Tändzin Gjamccho, papeže Benedikta XVI. a další osobnosti světového formátu.

? Ve vašich restauracích praktikuje na sedmdesát učňů.

! Ano. Jako mistr odborného výcviku o ně pečují paní Alena Kánská. A věnuje se jim příkladně. Tito studenti nám nezřídka dělají radost svými umístěními na gastronomických soutěžích. Rád s nimi trénuji jelikož reprezentují nejen naši republiku, svou školu, ale i náš podnik. V soutěžní gastronomii se pohybují i proto, že mám v Asociaci kuchařů a cukrářů ČR na starosti soutěžní sekci. Některá zadání jsou ale tak složitá, že se v jejich rámci o nové poznatky obohatí i profesionální kuchaři. Pokud se totiž připravujete na kulinářskou soutěž, zpravidla u toho vznikají nové věci. Ostatně, je to jako v jiných oborech. Máte-li úspěch a být nejlepší, musíte pilovat řemeslo a zdokonalovat se. Z vlastních zkušeností vím, že soutěžení je vysoce motivující.

? Vaše Plzeňská restaurace je zaměřena na českou klasickou gastronomii. Samozřejmě na špičkové úrovni. Francouzská restaurace je jí tak trochu protikladem, protože si zakládá nejen na tom, že je opravdu francouzská, ale i mezinárodní.

! Nicméně část jejího menu je věnována české kuchyni. Za dva roky tu budeme slavit 100 let Obecního domu a jeho Francouzské restaurace, což nás inspirovalo uplatnit jídla, jež si tu tehdy hosté dávali, a to včetně tehdejší nobility – bankéřů, továrníků, vysoce postavených úředníků apod. Naší novinkou tak jsou polední business menu, kde právě prezentujeme tyto pokrmy se stoletou historií. Studoval jsem historické dobové kuchařky, které mám rád. Ostatně publikace receptů „Jak se vařilo U Šroubka“ už vyšla po několikáté. Jsou v ní úžasné věci. Zadělávané dršťky, plíčky, volská tlama, pupek, vemínko a takovéhle záležitosti, které se už moc nedělají, protože jsou pracné a obtížné se na ně shání suroviny. Chtějete někde volskou tlamu... Sehnat vemínko? Problém. Takže, když tyto suroviny přeci jen seženeme, děláme je opravdu klasicky. Nedávno jsem tak připravoval zadělávané kachní žaludky. Úžasné! Maso jako dortík. Kdo to poznal, tomu to chutná. Kdo neokusil, zpravidla těmto pokrmům nejdřív nedůvěřuje. Ochutnali, je velice mile překvapen, jak dobré to je. ■

www.francouzskarestaurace.cz

**FRANCOUZSKÁ
RESTAURACE**
v Obecním domě v Praze



foto: Jirří Janda



Voňavé Vánoce

Ke sváteční atmosféře českých Vánoc patří vůně cukroví, vánoček a domácího perníku. Sladký a voňavý „chléb“ jedli při slavnostech již starověcí Řekové a Římané. V Čechách zažilo perníkářské řemeslo největší rozkvět v 16. a 17. století, kdy se mistři perníkáři sdružovali do cechů. Lidové řemeslo vytlačila později tovární výroba, ale našťastí ne docela. Perníčky všech tvarů, umně zdobené bílkovou polevou, najdeme téměř na každé lidové slavnosti, folklorním festivalu, jarmarku či pouti. Proč je perník tak oblíbený, vysvětluje mistryně lidové umělecké výroby ve zdobení perníků paní Jindřiška Dvořáková z Křenku: „Základem perníku je med a koření. Med chrání před nemocemi a v koření je síla dlouhověkosti.“

Perníková srdíčka, zvonečky a betlémy nebudou chybět na žádném předvánočním trhu. Mezinárodní festival adventních



s koledou, příjezd Tří králů, koncerty v kostelích, koncertních sálech i exteriérech.

Na Vánoční jarmark 12. prosince ve Valašském muzeu v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm přijede přes 90 lidových výrobců a prodejců z celé České republiky a Slovenska: řezbáři, keramici, tkalci, výrobci hraček, lidových nástrojů, a z typického vánočního sortimentu budou k zakoupení ručně vyráběné a zdobené baňky nebo zvonečky ze zvonařské dílny z Brodku u Přerova. Nabídka vánočních dáreků mistrů lidového řemesla je spojená s bohatým zvykovým programem.

Za poezií Vánoc vás zveme také do Řičan na festival Adventní prozpěvování. Poslechnout si koledy v podání dětských folklorních souborů můžete v neděli 29. 11. v Městském kulturním středisku a na náměstí u slavnostně rozsvíceného vánočního stromu. I další koncerty 10. a 14. 12. přispějí ke štědrým Vánocům nemocných a handicapovaných dětí.

Na dobrou věc putuje rovněž výtěžek tradičních vánočních koncertů Dětské lidové muziky Notičky spolu s CM Hradištan 20. prosince ve Dvořákově síni Rudolfiny.

Folklorní sdružení ČR přeje všem krásné a pohodové vánoční svátky. Program adventních festivalů a informace o řadě dalších vánočních koncertů a akcí po celé republice uvádíme na www.folklornisdruzeni.cz



foto: Rudolf Flasch

a vánočních zvyků, koled a řemesel Souznění provází veliký vánoční trh v Kozlovicích, kde kromě perníkářek budou i výrobci vánočních ozdob, svíček, ručně řezaných betlémů, šperků a dalších uměleckých výrobků. Od čtvrtka do neděle, 17.–20. prosince, se konají na několika místech Moravskoslezského kraje obchůzky

Folklorní sdružení ČR

Senovážné nám. 24, 110 00 Praha 1
tel.: 234 621 218, fax: 224 214 647
e-mail: foscr@adam.cz

www.folklornisdruzeni.cz



NOVOMĚSTSKÝ PIVOVAR

Novoměstský restaurační pivovar je jedinečnou **gastronomickou raritou** v centru Prahy

Celková kapacita je **400 míst** v atraktivních rozsáhlých prostorách.

Vlastní výroba **11° piva** – kvasnicový nefiltrovaný světlý a tmavý ležák

Prohlídka pivovaru s odborným výkladem



Vynikající **typicky česká** a mezinárodní kuchyně

Pivní večery s živou hudbou

Bohatá nabídka **menu** pro turistické skupiny



Otevřeno denně

Po–Pá 10.00 – 23.30

So 11.30 – 23.30

Ne 12.00 – 22.00

Novoměstský pivovar s.r.o.

Vodičkova 20, 110 00 Praha 1

tel./fax: 222 232 448,

222 231 662, 602 459 216

e-mail: sales@npivovar.cz

www.npivovar.cz

Stačí 7 šáleků excelentní kávy Dallmayr každý den, abyste měli ve své kanceláři nebo na baru elegantní nerezový přístroj PrimaDonna vyvinutý společností DeLonghi.



7 šáleků excelentní kávy Dallmayr



René Sion

? V posledním interview s generálním ředitelem firmy Alois Dallmayr Automaten – Service s.r.o. panem René Sionem

jsme hovořili pouze o kávě. Dallmayr ale podniká i v čajích.

! Dallmayr dělá zhruba šest a půl tisíce gastronomických položek, z čehož několik desítek z nich jsou čaje. A proč je nabízíme i v Česku? To proto, že nás čeští zákazníci oslovili, že když už od nás mají kávu, jestli bychom jim dodávali také tak kvalitní čaje. Původně jsme tedy čaje přivezli jako doplněk. Jejich úspěch se projevil, a nyní je



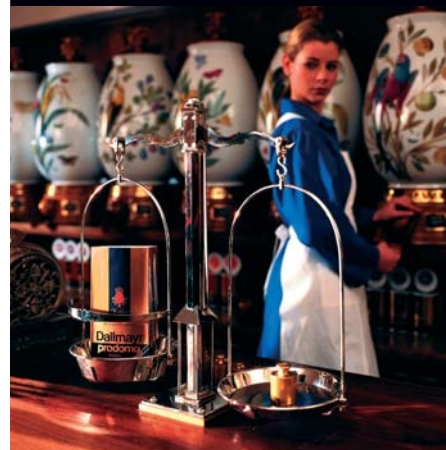
to slušný byznys. Sortiment jednorčových čajů jsme rozšířili z osmi na šestnáct. Dallmayr dělá i sypané čaje, ty zatím v Česku nenabízíme.

? Od doby přede dvěma roky, kdy jsme spolu dělali interview, je u nás značka Dallmayr daleko známější.

! Získali jsme velmi slušný podíl trhu. Zároveň s kávou tu nabízíme a to od velkých plnoautomatických gastronomických přístrojů po malé, pro menší cukrárny, kavárny, lobby bary či kanceláře, a to i na snídanovou kávu. Nově získaným klientům Dallmayru vycházíme vstříc vstupním balíčkem, jehož součástí jsou technologie odpovídající zavádění provozu. Poté, kdy se jim byznys s kávou rozjede, jim přivezeme takové, které zvládnou větší objemy. Nebo naopak. Naddimenzované stroje nahrazujeme těmi, které odpovídají potřebě. ■

www.dallmayr.cz

Značka Dallmayr se může pochlubit více než třísetletou tradicí. Dům lahůdek Dallmayr na mnichovské Dienerstrasse se stal známým v celém Německu. Své jméno získal v roce 1870 od obchodníka Aloise Dallmayra a od konce 19. století se řadí k předním delikatesním domům Evropy. Mezi jeho zákazníky patřil císařský dvůr a další evropské knížecí a královské dvory. V roce 1933 přistoupil



do firmy K. W. Wille, který zde vybudoval specializované oddělení kávy. To dnes představuje významný podíl na evropském trhu se špičkovou kávou. Úspěch společnosti Dallmayr spočívá ve vysoké náročnosti na kvalitu. Základem je výběr vynikajících druhů surové kávy z nejlepších pěstitelských zemí. Roku 1962 vzniká firma Dallmayr Automaten – Service a o necelých třicet let později jsou umístěny její kávové automaty i ve střední a východní Evropě. Na český trh Dallmayr vstoupil v roce 2001, kde v návaznosti na německou tradici dbá na kvalitu veškerých svých služeb, a to jak v oblasti gastronomie, tak i v samoobslužném vendingu. Exkluzivní kávu Dallmayr dodává i do kanceláří. Kávové speciality Dallmayr jsou ceněny v klasických kavárnách stejně jako v tradičních hotelech, v nejvyhlášenějších restauracích i v oblíbených lokálech a v neposlední řadě i na čerpacích stanicích.



Dallmayr Kaffee



Společnost Pivovary Staropramen je s více než 15% podílem na trhu druhým největším výrobcem piva v Česku a významným českým exportérem piva. Její vlajková loď – značka Staropramen – je vyvážena do více než třiceti zemí světa. Společnost provozuje dva pivovary – ostravský Ostravar a smíchovský Staropramen.

Na dvacet miliard pülitrů aneb Staropramen slaví 140. výročí



Ing. Zdeněk Lux

? Rozhovor se sládkem pivovaru Staropramen panem Zdeňkem Luxem jsem 5. listopadu 2009 zahájil připomenutím letošního 140.

výročí založení pivovaru.

! Náš pivovar byl založen v roce 1869. Od té doby jsme vyrobili přes dvacet miliard pülitrů piva. To je obrovské číslo. Když jsme to spočítali a srovnali náš celkový historický výstav s čísly od konkurence, zjistili jsme, že jsme mezi českými pivovary na špici. Je to dáno tím, že Staropramen vždy patřil k předním pivovarům v Čechách. Velmi k tomu přispěl inovativní přístup, který si udržujeme od počátku existence pivovaru. Nejen v oblasti technologie výroby, ale také ve spotřebitelských inovacích. Dvě poslední jsou velmi zajímavé: samochladicí sud Staropramen CoolKeg - obal který u nás nikdo jiný nemá – a Staropramen Chill, ležák čepovaný z namražené pípy, který se výborně hodí především do barů a klubů. Jak vidíte, nestavíme jen na tradici, ale stále přicházíme s něčím novým, co nám a našim zákazníkům přináší konkurenční výhody.

? Proč jste svůj životní osud spojil s pivem?

! Nevím, jak jste se na škole rozhodoval vy, co budete v budoucnu dělat, ale já jsem se na to díval z pragmatického hlediska a říkal si: „Mám rád chemii. Je to jediný předmět, který mne na ško-

le opravdu baví.“ Od chemie není daleko k potravinářství. A když už jsem si vybral potravinářství, volil jsem pivo. Na Vysoké škole chemicko-technologické v Praze-Dejvicích jsem pak studoval pivovarnictví a sladařství a využil nabídky dělat ve Staropramenu praxi a následně i diplomovou práci. Poté, co jsem v roce 1995 úspěšně absolvoval, mi bylo nabídnuto, abych sem nastoupil. Tak začala má kariéra v Pivovarech Staropramen.

? Čím to, že vámi vařená piva jsou tak úspěšná, a to i v zahraničí?

! Tady v Praze na Smíchově vyrábíme naše značky Staropramen, Braník, Vratislav a Sládkův Měšťan. Každá značka má svou originální recepturu a používá specifické suroviny. Zároveň si přísně střežíme dodržování výrobních postupů. To vše se odráží v chuti a charakteru piva. A dělá ho výjimečným. Spotřebitelům nejen u nás naše pivo chutná, rozšiřuje se počet jeho konzumentů. A to mě samozřejmě těší. V zahraničí je úspěšný především Staropramen. Je tam řazen do kategorie prémiových piv. Pokud byste se mě zeptal proč, pak je to proto, že má svou charakteristickou hořkost, která vybízí k dalšímu napití. Má příjemnou plnost, říz, správnou barvu a jiskru, kterou má dobré pivo také mít.

? Co pивní soutěže? Je třeba je brát vážně?

! Určitě jsou v České republice soutěže, které je třeba brát vážně. Netvrdím, že jich je moc, ale jsou. Jsou založeny na tom, že kromě degustace se u nich posuzují i analytické parametry. Je tady ale také řada jiných soutěží, kde piva takto komplexně posuzována nejsou. Bohužel je dnes pивních soutěží příliš. Každá má řadu kategorií, vítězů. Soutěže mají zaměnitelné názvy. A tak se v nich spotřebitelé ztrácejí. Tím klesá jejich kredit. To je důvod, proč se jich neúčastníme. Abychom ale měli pravidelnou zpětnou vazbu, necháváme naše piva hodnotit přímo spotřebitele v našich interních testech.

? Pivovary Staropramen jsou generálním partnerem Asociace hotelů a restaurací ČR.

! Určitě mj. proto, že máme unikátní portfolio značek, jedno z nejširších u nás. Kromě piv, která sami vyrábíme, dovážíme další značky z Belgie. Dotyčný provozovatel restaurace či hospody si tak může vybrat to, co se hodí do jeho konceptu. Naše škála je poskládána od piva světlého výčepního až po unikátní speciály. Od Staropramenu přes sametový Velvet, prémiovou Stellu Artois až třeba po pšeničný Hoegaarden. A to jsem, samozřejmě, nejmenoval všechny.

? Díky umístění pivovaru na velmi dobře dostupném místě v Praze jste i vyhledávanou turistickou atrakcí.

! To je pravda, značka Staropramen láká turisty od nás i ze zahraničí. Pro tyto účely máme návštěvnické centrum. Funguje již řadu let a počet jeho návštěvníků se pohybuje v řádech desítek tisíc ročně. Návštěvníci jsou z celého světa. Máme prohlídkovou trasu, v jejímž rámci se návštěvníci dozvědí o historii pivovaru, výrobě piva obecně, v historickém kontextu a zároveň na vlastní oči uvidí, jak vyrábíme pivo dnes. Na konci trasy mají ti starší osmnácti let možnost naše pivo i ochutnat. Všem doporučuji přijít se k nám podívat. ■

**PIVOVARY
STAROPRAMEN**



www.staropramen.cz

S šéfkuchařkou Grandhotelu Pupp Karlovy Vary Vlad'kou Příhodovou se potkávám 6. listopadu 2009 pár hodin poté, co jsem v hotelu Inter.Continental v Praze navštívil jejího kolegu šéfkuchaře a prezidenta Asociace kuchařů a cukrářů ČR Miroslava Kubece. Než jsem se s ním rozloučil, dal mi na ni skvělé reference a požádal mne, abych ji pozdravoval.

? Takže, paní šéfkuchařko, prý jste nejen vynikajícím profesionálem, ale i jedinou ženou, která šéfuje kuchyni pětihvězdičkového hotelu v Česku.



Vladka Příhodová

! Zřejmě. Dozvěděl jsem se to od kolegů šéfkuchařů až poté, co jsem do této funkce nastoupila. Ostatně málo obvyklé je to i v zahraničí. V neděli jsem se vrátila z dovolené z Turecka, kde jsem se seznámila s šéfkuchařem hotelu,

v němž jsme byli ubytováni. Když jsem mu dala svoji vizitku, nevěřícně běžel do kanceláře, aby na internetu vyhledal pětihvězdičkový hotel, jehož kuchyni šéfuje žena.

? Jaká byla vaše cesta na toto místo?

! Geograficky žádná. Do Grandhotelu Pupp jsem nastoupila do učení před dvaceti lety v roce 1989 a zůstala mu věrná i přes svá tovaryšská léta. Po vyučení jsem prošla veškerými zdejšími gastronomickými provozy. Patřila mezi ně i dnes už neexistující hotelová restaurace Přátelství, v níž jsem začínala. Následující sezonu jsem šla do Parkhotelu (dnes First Class). Pak jsem procházela a la cartovými provozy a poté přešla na větší banketové akce. Tam jsem začala dělat zástupce banketového kuchaře a následně šéfkuchařku banketu. Poslední dva roky jsem pracovala jako zástup-



Vlad'ka Příhodová šéfkuchařkou ★★★★★ Grandhotelu Pupp

ce šéfkuchaře Jana Pípala, po jehož odchodu jsem nastoupila do této funkce. Takže především Grandhotelu Pupp jsem vděčná za to, co ze mne a pro mne udělal. Prakticky za všechno, co umím. A samozřejmě se mu to (i v této funkci) snažím vrátit. Ani ve snu mne totiž nenapadlo, že bych tu mohla pracovat jako šéfkuchař. Ne proto, že bych si nevěřila, ale pře-

devším proto, že jsem všechny své šéfkuchaře považovala (a doteď považuji) za výrazné vynikající osobnosti.

? Některé z nich tak populární, že je zná celý svět. Ostatně kolik vašich kolegů může říct, že jim v kuchyni šéfoval Gerard Depardieu?





! Mimo jiné! Byla s ním neskutečná leg-race. Když tu v roce 2005 američtí filmaři z Paramount Pictures natáčeli film z hotelového prostředí „Last Holiday“, jehož děj se zčásti odehrává v Grandhotelu Pupp a v Karlových Varech, jež ve filmu figurují pod svými jmény, přes den jsme v naší kuchyni zajišťovali běžný kuchyňský provoz. Kuchyně, které vládl Gerard Depardieu, se z ní stávala až



To by musel být hodně, hodně nízkorozpočtový film.

Catering, to je záležitost, na které jsem začínala. Na banketové kuchyni. Místrem odborného výcviku, který mne naučil spoustu věcí, tu byl otec současného karlovarského primátora a našeho někdejšího kolegy z Grandhotelu Pupp Ing. Wenera Hauptmanna. Do dneška se stýkáme. Musím podotknout, že catering je oblast, kterou mám nesmírně ráda. Vzhledem k tomu, že jsem Blíženeček, mám ráda změny. Každý catering je specifický. Vždy do toho vstupuje něco nového. Mohou to být i prostory, s nimiž se musíte vyrovnat. Např. vás přivezou na louku, kde není elektrický proud. Lidé si na kvalitní catering natolik zvykli, že jim mnohdy není cizí pozvat

řů a cukrářů Grandhotelu Pupp. Nicméně právě jim patří velký dík za práci, kterou v kuchyni, a nejen pro filmaře, odvádějí. Tvoříme šikovný kompaktní tým. Velice si proto cením šance, kterou mi generální ředitelka Grandhotelu Pupp Ing. Andrea Pfeffer-Ferklová dala, pracovat jako jejich šéfka. Jako šéfkuchař jednoho z nejrenomovanějších pěťohvězdičkových evropských hotelů, už proto, že ona pro náš hotel doslova žije. Ona je tou vůdčí osobností, která dokáže lidi zorganizovat tak, abychom podávali maximální výkon. Nesmírně si jí vážím.



v noci, kdy se přeměnila v kuchyni filmovou. Gerard Depardieu je vynikající sommelier a nesmírně charismatický člověk. V té době už byl majitelem dvou pařížských restaurací. Jídla a gastronomii vůbec rozumí a má ji rád. Ostatně, je to na něm vidět.

? Vzhledem k tomu, že to byla filmová kuchyně... Jaká byla gumová kuřata?

! Nebyla. Filmaři si dováželi čerstvá z Francie. Všechno jsme dělali z čerstvých surovin, aby vynikla barevnost jídel. Nic gumového tu nebylo. Rovněž tak, když se v Grandhotelu Pupp před lety natáčel film „Prsten“ s Nastasjou Kinsky. I pro ten jsme dělali catering, který si „zahrál“ ve filmu. A rovněž jsme jej zajišťovali z čerstvých surovin. Všechno muselo zářit. Ta doba, která dala vzniknout přísloví „měl hlad jako herec“, a kdy se jako rekvizity používala gumová kuřata, ta je pryč.



si, pokud něco slaví, cateringovou firmu na svoji zahradu na rodinnou akci.

? Vzhledem k tomu, že láska prochází žaludkem, je mi jasné, proč u vás tak rády natáčejí zahraniční filmové štáby, jejichž velkofilmové výpravy pak výrazně zviditelňují nejen Karlovy Vary a váš hotel ve světě, ale nezřídka i Českou republiku vůbec.

! Určitě to není jenom kvůli týmu kucha-

? Má česká gastronomie na to, uplatnit se v zahraniční konkurenci?

! Určitě. Nejen proto, že je vynikající, ale i kreativní. V naší republice je spousta regionálních a lokálních specialit a šikovných kuchařů, kteří těmto českým jídlům umí dát jiskru. Mýty, že česká kuchyně je tučná, nezdravá, opovrhují. Vždy záleží na přístupu kuchaře. Prostor pro kreativitu v české gastronomii je obrovský. A já se ho ve prospěch našich hostů snažím maximálně využívat. Mám totiž ráda změnu a nerada se opakuji, už proto, že hosté, zejména pak naši zahraniční, vyžadují česká tradiční jídla, např. svíčkovou nebo kachnu, ale v moderním pojetí. To základní – chuť a původ pokrmu – zůstává. ■

www.pupp.cz

GRANDHOTEL
PUPP

G4S je světovou jedničkou

v oblasti bezpečnostních řešení a peněžních služeb. Specializuje se na outsourcing podnikových procesů, v nichž mají bezpečnost a bezpečnostní rizika strategický význam. G4S Plc je druhým největším zaměstnavatelem na světě. Působí ve více než 110 zemích a zaměstnává více než 585 000 pracovníků. Její akcie jsou kótovány na burze cenných papírů v Londýně a Kodani. V České republice je G4S od roku 1991. Ve dvou sesterských společnostech, G4S Security Services (CZ), a.s. a G4S CashServices (CZ), a.s., zaměstnává 3300 pracovníků a je nejdéle působící soukromou bezpečnostní firmou v zemi. Nabízí řadu komplexních, na míru tvořených sofistikovaných bezpečnostních řešení, jejichž základem jsou moderní bezpečnostní technologie, elektronický monitoring v kombinaci s fyzickou ostrahou a dalšími službami. Díky týmu certifikovaných expertů nabízí odborné poradenství, školení a řešení bezpečnostních rizik na nejvyšší úrovni.

Bezpečnostní řešení G4S na českém trhu:

- analýza rizik a bezpečnostní audit vedoucí k doporučení nejlepších způsobů zabezpečení majetku a osob;
- dodání, instalace a servis bezpečnostních technologií vybraných zákazníky na míru;
- moderní pult centrální ochrany a výjezdové hlídky;
- fyzická ostraha (standardní, při akcích, mobilní hlídky);
- další služby, jako např. recepční služby, mystery shopping, asistence při otevírání a uzavírání objektů atd.

Na českém trhu

se společnost G4S zaměřuje na dlouhodobou spolupráci. Je partnerkou předních stavebních firem, které těží

z výhod řešení poskytovaných technologiemi G4S a řešení „Operating Body“. Jejími zákazníky jsou veřejné instituce, střední a velké průmyslové závody, banky a finanční instituce, letiště, administrativní budovy, sklady a terminály, supermarkety a další veřejně přístupné budovy. Jako sociálně zodpovědná společnost podporuje Nadaci Terezy Maxové a dětské sporty. Celosvětově pak realizuje Program G4S 4teen, jehož ambasadorem a promotérem je Haile Gebrselassie a za jehož realizaci jí byla Evropskou asociací ESA udělena hlavní cena „Best Business Sponsorship in the Employee“. Program G4S 4teen je zaměřen na podporu sportovních aktivit mládeže – ragby v Botswaně, Keni, Tanzanii a Ugandě; kriketu v Indii; veslování v Norsku; rychlobruslení v Holandsku; jachtingu v Thajsku, cyklistiky v Ekvádoru a plážového volejbalu v Rakousku.

Vizí G4S

je i nadále držet pozici globálního lídra v poskytování bezpečnostních řešení a uplatňovat rozsáhlé zkušenosti z oblasti bezpečnostních služeb získávané ochranou objektů v USA, jako jsou např. Fort Bragg, vojenská akademie West Point či Pentagon, Výzkumné středisko NASA Ames v Kalifornii či Vesmírné středisko Kennedy Space Center a dále ochranou ozbrojených sil v Koreji a Kosovu (včetně školení ozbrojených sil před jejich rozmístěním) i Jaderných elektráren v USA. Požární ochranou a ochranou konvoju amerických ozbrojených sil v Iráku či ropovodu v Kazachstánu. Společnost G4S je už 12 let výhradním poskytovatelem bezpečnostních služeb pro Bank of America. Zajišťuje ostrahu ambasad v 65 zemích. Hotelů, jako např.: The Emirates Palace v Dubaji či Hilton Resort Hotelu v Kuvajtu. V letectví se podílí na bezpečnostních řešeních na řadě mezinárodních letišť, jako např.: Schiphol, Oslo, Heathrow,

Johannesburg, Athény, Praha aj. Po bezpečnostní stránce G4S zabezpečovala Mistrovství Evropy ve fotbale 2008 v Rakousku; Olympijské hry 2004 v Athénách; tenisové turnaje ve Wimbledonu; golfové turnaje PGA aj.

V České republice patří mezi její nejprestižnější zakázky ostraha obou jaderných elektráren, automobilky Hyundai, České pošty, většiny nejvýznamnějších bank. Komplexní pojetí bezpečnosti složitěho objektu prezentuje G4S v pražské O₂ Aréně. Ve svém novém sídle v moderním administrativním centru Gemini v Praze na Pankráci vybavila kanceláře bezpečnostními technologiemi, které vyrábí sesterská firma G4Tech ve Velké Británii, takže do značné míry plní i funkci jejího předváděcího centra. Ve stejném objektu je umístěn zmodernizovaný pult centrální ochrany G4S, na který jsou napojeny zabezpečovací systémy z objektů v celé České republice a odkud je řízena hustá síť výjezdových hlídek.

V oblasti elektronického sledování vězňů v domácím vězení

je G4S rovněž největším poskytovatelem na světě. Působí ve Velké Británii, USA, Izraeli, Francii, Nizozemsku na ostrově Man a na Novém Zélandu. Sleduje na 43 tisíc pachatelů. Pro rakouské ministerstvo spravedlnosti dokončila program náramků pro vězně (tzv. tagging pilot). Zabezpečuje provoz sedmi věznic ve Velké Británii, Austrálii a Jižní Africe; 25 bezpečných školicích středisek a dětských domovů ve Velké Británii, USA a Abu Dhabi. Své služby poskytuje soudům v Austrálii a ve Velké Británii, v níž eskortuje na 481 tisíc vězňů ročně. Zabezpečuje 10 imigračních detenčních zařízení ve Velké Británii a v Holandsku.

V České republice G4S prezentovala svůj model levného sledování vězňů v domácím vězení Ministerstvu spravedlnosti ČR. Osud projektu však závisí na zajištění jeho financování.





G4S oznamuje další rozšíření a strategii pro rok 2009/2010

21. října 2009 prezident divize G4S Cash Solutions Ken Niven a předseda představenstva a generální ředitel G4S Security Services (CZ), a.s. Jiří Krejča na tiskové konferenci, která se konala v novém sídle společnosti G4S Security Services (CZ) v budově Gemini B na pražské Pankráci, představili strategii společnosti pro rok 2010. Seznámili přítomné s rostoucí nabídkou bezpečnostních řešení své společnosti a s její probíhající expanzí na českém trhu, která

posiluje vazby mezi společnostmi G4S Security Services (CZ), a.s. a G4S Cash Services (CZ), a.s. Po tiskové konferenci následovala prohlídka nového sídla, kde si její účastníci mohli prohlédnout řadu komplexních bezpečnostních řešení, které společnost G4S Security Services nabízí. Zatímco v České republice je G4S Security Services (CZ) známá hlavně zajišťováním ostražky, ve světě je vnímána jako celosvětový lídr v poskytování široké škály bezpečnostních tech-

nologií, z nichž mnohé sama navrhuje a vyrábí. Hlavním předmětem zájmu při prohlídce kanceláří se tak stal i jeden z robotů, který se používá především v noci pro zajištění bezpečnosti mnoha objektů, řízený softwarem napojeným na bezpečnostní systém objektu.

Předmětem diskuze byly i speciální bezpečnostní náramky pro vězně, které společnost G4S na celém světě poskytuje ve státním sektoru v oblasti justice. Jedná se o způsob zajištění vězňů mimo věznici, který umožňuje úsporu prostor a finančních zdrojů. O využití těchto náramků G4S jedná i s Ministerstvem spravedlnosti ČR, protože tento systém představuje nízkonákladové a efektivní řešení přeplněných věznic, které jsou, podobně jako v mnoha jiných zemích, aktuálním problémem i v Česku.

Jiří Krejča mimo jiné uvedl: „Zatímco stále rozšiřujeme naše portfolio bezpečnostních řešení, musíme se v současné době zaměřit na jeden z hlavních problémů. Společnosti sice snižují všechny možné náklady, ale zároveň si uvědomují, že v době, kdy celá země trpí ekonomickou krizí, je bezpečnost ještě důležitější



než dřív. Ve srovnání s konkurencí dokážeme zákazníkům nabídnout řadu výhodnějších bezpečnostních řešení v jednom balíku, a ušetřit jim tak celkové náklady. Jsem přesvědčen, že právě to je, společně s možností konzultovat náročné projekty s našimi kvalifikovanými odborníky z jiných zemí, naší velkou konkurenční výhodou.“

www.g4s.com

www.g4s.cz



*Kings Court hotel -
a rendezvous with Prague's history,
modernity & lifestyle*



Hotel Kings Court vlajkovou lodí HMG v Evropské unii

S generálním ředitelem hotelu Kings Court Lukášem Machem se setkáváme 28. října 2009.

? Lukáši, co předcházelo tomu, než jsi byl jmenován ředitelem tohoto hotelu?

I V cestovním ruchu pracuji už od střední školy. Jako student jsem dělal v různých hotelech a restauracích. Než jsem dostudoval, prošel jsem téměř všechny pozice. Mé poslední působiště před hotelem Kings Court, byl hotel Golden Tulip Prague Terminus. Ten jsme v Hyberské ulici v Praze v září roku 2003 otevírali jako tříhvězdičkový a po roce upgradeovali na čtyřhvězdičkový. Hotel je velmi úspěšný, a tak jsme se, coby developerská firma, začali v Praze rozhlížet po dalších projektech. Několik jsme jich realizovali a zobchodovali. Jako zatím poslední jsme objevili a vysoutěžili tuto budovu, v níž se dnes nachází hotel



Lukáš Mach

Kings Court. Tolik se nám ale líbila, že jsme se rozhodli ji adaptovat na luxusní hotel a ten sami provozovat. Takže v Kings Court hotelu pracuji od prvo počátku. Od tendru přes koupi objektu, hotelovou studii, vyřízení všech povolení, výběru stavební firmy až po jeho otevření, kdy přecházím do pozice generálního ředitele.

? Když se mne ptají, mám-li nějakou konkurenci, říkám, že mám. Když se mne pak ptají kde, odpovídám, že s ní právě hovoří. Že jediný, kdo mne může vyeliminovat z trhu, jsem já. Když mne to přestane bavit. Domnívám se, že to je i situace v současném českém hotelnictví. Že pokud dotýčný hotelový subjekt přestane vzdorovat případně nepřízní okolností, bude to to, co ho položí.

I Doba je určitě těžká. To není způsobeno jen finanční krizí, ale i převáženou nabídkou

Pražská novorenesanční sedmipodlažní budova na náměstí Republiky v sousedství Obecního domu, ve které dlouhou dobu sídlila Československá obchodní a živnostenská komora, se proměnila v pětihvězdičkový Hotel Kings Court. Má plesový sál s denním světlem, rozsáhlé konferenční zázemí, dva restauranty a speciální Zen Asian Wellness & Spa. Citlivá revitalizace původního objektu a interiérové řešení si vyžádaly investici dosahující téměř 1,5 miliardy korun. Investorem projektu byla společnost HMG, která už v Praze provozuje čtyřhvězdičkový hotel Golden Tulip Terminus.

135 hotelových pokojů má plochu od 25 do 90 m². 35 z nich, v tzv. „Executive Floors“, nabízí speciální servis, jako např. vysokorychlostní LAN internet, Business Lounge s nabídkou občerstvení, zahraničním denním tiskem a PC s internetovým přístupem. Interiéry společných hotelových prostor působí odlehčeným dojmem. Pokoje jsou vybaveny spíše konzervativně, ale v moderní linii. Použity byly zejména tradiční materiály jako dřevo, sklo, kov, kůže či kámen. Hotel poskytuje bezplatné Wi-Fi připojení ve všech svých prostorech a službu asistovaného podzemního parkingu.



„Café Restaurant mEating Point“ má kapacitu 90 míst a restaurant „Tastel“ 60 míst. Konferenční a seminární prostory mají plochu od 30 do 170 m². Největším z nich je plesový sál Franz Josef I. s unikátními vitrážemi a vnějším balkónem, kapacita je až 180 účastníků. Zen Asian Wellness & Spa zahrnuje čtyři samostatná studia pro speciální masáže a procedury, pool, jacuzzi, finskou a tureckou saunu a fitness studio.



na pražském hotelovém trhu. Krize hotelnictví v Praze začala dříve než celosvětová, takže se dalo očekávat, že to tu nebude jednoduché. Jsem ale přesvědčen, že kvalitní hotely v centru Prahy mají velkou šanci tyto složitosti ustát. Že jsou-li na špičkových místech, a na takovém Kings Court je (pokud není úplně nejlepší, pak patří mezi pětici top míst v Praze), tak rozhodně. V kontextu celého portfolia služeb produktu hotelu Kings Court nemám obavy, že bychom měli mít existenční problémy.

šší výhodou našeho hotelu je jeho lokace a koncept kompletně proskleného přízemí na úrovni náměstí Republiky. Od začátku jsme chtěli, aby strana do náměstí byla multifunkční, zaměřená na kolemjdoucí. Takže je v něm „Café Restaurant mEating Point“. Máme tu i čtyři obchodní prostory, z nichž generujeme nájem přes dvacet čtyři milionů korun ročně.

? Hlavním tématem tohoto vydání **Všudybylu** je **gastronomie**.

koktejly, ale na široký záběr vódek z celého světa včetně speciálních. Další gastronomický provoz (bankety, koktejly, rauty, galavečeře apod.) zajišťujeme vlastním cateringem Máme přichystána různá meníčka. Česká, skandinávská, japonská aj., abychom byli s to vyjít vstříc přáním zákazníků.

? Kdo je investorem a vlastníkem hotelu?

! Rodinný podnik izraelských majitelů, společnost Jafit Company N.V. prostřednic-



? No, pokud by vás to přeci jen přestalo bavit, vysoce pravděpodobně pro Kings Court najdete takového kupce, že na dané operaci vyděláte. Jenom předáte klíče, jako já od auta vašemu portýrovi, a hotel pojede dál.

! Určitě jsi zaznamenal, že hotel Kings Court nemá vlastní parkovací prostory kromě pěti venkovních míst před hotelem. Celý suterén je využit k jiným účelům. Máme tam část technického zázemí, wellness a kongresové prostory. Přesto jako pětihvězdičkový hotel musíme poskytovat kvalitní parkovací služby. V blízkém okolí máme díky smluvním partnerům k dispozici několik set špičkově zabezpečených hlídákových garážových stání. Poskytujeme valet parking. Host přijede před hotel, portýrovi dá klíčky a o další se nestará. Přistavení vozu garantujeme do patnácti minut.

? Proč máš rád svůj nový hotel?

! Už proto, že jsem byl u jeho zrodu. U všech činností, které jsme v zájmu našich hostů dělali. Ti určitě ocení jeho multifunkčnost. Budova je sice historická, avšak interiéry jsou současné. Zaznamenáváme velmi pozitivní ohlasy. Samozřejmě, gró našich služeb je v poskytování pětihvězdičkového ubytování. Hosté ocení i unikátní konferenční prostory, zejména plesový sál s denním světlem a vitrážovými okny. Dal-

! Máme tu dvě gastronomická střediska. „Café Restaurant mEating Point“ s mezinárodní kuchyní doplněnou o základní českou nabídku. Druhým je restaurant „Taste!“ Ten je určen hlavně hotelovým hostům a konferenční klientele. Nabízí skandinávskou kuchyni, která je charakteristická (řekněme) svojí čistotou. Nejenom rybími pokrmy jako jsou herinky apod. „Taste!“ restaurace navazuje na Vodka Lobby Bar zaměřený na vodkové drinky. Nejen na



tvím své společnosti HMG s.r.o. Podstatná část jejich podnikatelských aktivit se odehrává v oblasti developmentu obchodních center a administrativních budov. Mají i sekci zaměřenou na hotelnictví. Jeden z majitelů žil několik let v Holandsku, kde jim patří několik hotelů. Provozují tam síť restaurací rychlého občerstvení a směnárny. Společnost HMG jako developer do Prahy vstoupila v roce 2003. Všechny své hotely vlastní a provozuje pod benefitem franšizingové nebo nějaké jiné členské smlouvy s hotelovým řetězcem. Hotel Terminus je provozován v rámci frašizy holandského řetězce Golden Tulip Hotels & Resorts. Hotel Kings Court pak pod značkou Preferred Hotels & Resorts americké skupiny Preferred Hotel Group, a je pomyslnou vlajkovou lodí HMG v Evropské unii. ■

www.hotelkingscourt.cz

KINGS COURT
PRAGUE DELUXE HOTEL



Luxusní hotel v centru Brna

Svět vstoupil do druhé největší krize posledních dvou set let. Reagovat na ni lze mnoha způsoby. Od hysterie vedoucí následně ke sebezníčujícímu kolotoči snižování ceny, tedy hodnoty svého produktu, až po využití situace a pro budoucnost posílení své pozice na trhu. Management Best Western Premier hotelu International Brno s pochopením svých akcionářů jde tou druhou cestou. V letošním roce byla dokončena rekonstrukce ubytovací části, Kongresového centra a hotelového parkoviště s garážemi. Tyto nemalé investice měly jedno zásadní kritérium – splnit veškerá očekávání hostů hotelu z hlediska moderních technologií, designu a pohodlí. Současně s tím je věnována zvýšená péče zaměstnancům a jejich profesionálnímu růstu. Je zřejmé v dnešní době i unikátní, že meziročně ne nevýznamně vzrostly průměrné platy. Z hlediska důležitosti však má zřejmě největší význam funkcionalita modifikovaného a i personálně posíleného obchodního oddělení.

I když zásadní efekt z výše uvedeného očekává management hotelu ve vzdálenějším časovém horizontu, již stávající výsledky vzhle-

dem k obecně známému stavu poptávky nejsou vůbec špatné. I když o něco klesla obsazenost a vcelku zanedbatelně i dosahovaná průměrná cena ubytování, stálí hosté zachovávají hotelu věrnost a noví přibývají. V oblasti gastronomie v některých střediscích je dokonce meziroční nárůst tržeb. Jistě tomu přispělo i to, že nové jídelní lístky přilákaly více hostů, tradiční gastronomické akce jsou veřejnosti vhodným

způsobem prezentovány, anebo že díky oceňované kvalitě cateringu byl hotel pověřen mj. i gastronomickým zajištěním návštěvy Svatého otce Benedikta XVI.

Takže – v hotelu International neplatí nyní tak frekventované „Dobře už bylo“, ale panuje přesvědčení o blížícím se pozitivním obratu. Veškeré informace o hotelu a zamýšlených akcích naleznete na stránkách hotelu. ■

www.hotelinternational.cz

Best Western
PREMIER

A new Standard of Excellence

Hotel International Brno



Jedová chýše



V dubnu 2009 v rozlehlém atriu mezi ulicemi Vodičkova a Jungmannova ožila staropražská krčma Jedová chýše. Její zahradní restaurace má 108 míst. Stylová restaurace v přízemí 80 míst. V suterénu další dva prostory 200 míst a salonek 12. Podávají tu plný sortiment jídel a nápojů staročeské kuchyně. Čepují „Pražské bahno“, pivo vařené speciálně pro Jedovou chýši v turnovském pivovaru Rohozec (světlé a řezané 11°, černé a kvasnicové 13°).

Pojmenování podniku se připisuje králi Václavu IV.: „Václav chodiv mezi lid v strojení tu za šaška jindy za kuchaře by přistihl zlotřilé keťasy a lichváře. Jednou zajat a odvěčen do Vídně byl málem jedem otráven. Pak vyplacen byl a počal opět mezi lid ve spolku s katem svým chodit. Na potulkách zbloudil i do krčmy zvané „Na viniči“. Tam spatřil dva šlechtické lotříky z party travičů, co o život

ho připravit chtěla. Jednaje způsobem „zub za zub, oko za oko“ setrval, dokud traviči odešli křepčit s ženštinami.

Potom jeho věrný druh kat do vinných číší jedu nasypal. Ničemové na místě zhynuli touže smrtí, kterou králi uchystat chtěli. Po této jedové otravě z rozkazu krále Václava vykonané přezvána byla hospůdka ta v Jedovou chýši.“

Jedová chýše „hraje“ v seriálech „Hříšní lidé města pražského“ a „Panoptikum města pražského“ a filmů „Pěnička a Paraplíčko“, „Partie krásného dragouna“, „Vražda v hotelu Excelsior“ podle povídek Jiřího Marka. Potkáváme zde proto i „pražskou mordpartu“ inspektorů Mrázka, Boušeho a Brůžka pod vedením kriminálního rady Vacátka. ■

Vodičkova 17, Praha 1, tel.: 222 516 787

www.jedovka.cz



Wellness centrum Moravan

Ve středu 4. listopadu 2009 slavnostně zahájili v Lázních Teplice nad Bečvou provoz wellness centra. Lázeňským hostům i veřejnosti nabízí masáže a relaxační prostory v příjemném prostředí s veškerým komfortem. Velký, a přitom intimní saunový svět uspokojí i nejnáročnější návštěvníky. ■

www.ltnb.cz





Finanční arbitr ČR František Klufa

FA | FINANČNÍ ARBITR
ČESKÉ REPUBLIKY

Česká republika hostila kongres evropských finančních ombudsmanů

? S Finančním arbitrem České republiky Dr. Ing. Františkem Klufou se setkáváme 20. října 2009 na půdě České národní banky v Praze, v jejím Kongresovém centru, na setkání evropských finančních ombudsmanů.

! Je to nejprestižnější kongres evropských ombudsmanů za posledních pět let, který se vždy jednou ročně koná mimo bruselské sídlo sdružení finančních ombudsmanů evropského hospodářského prostoru FIN-NET. Sešlo se tu na pět desítek ombudsmanů ze tří desítek států. Sdružení FIN-NET je asociací národních sdružení, která se zabývají mimosoudním řešením sporů na finančním trhu. Jsem velmi rád, že jeho zasedání mohu přivítat zde v Praze a že ho můžeme rozšířit o mezinárodní konferenci, která se bude konat v Bankovním institutu vysoká škola (BIVŠ). Budeme na ní projednávat témata: řešení mimosoudních sporů na finančním trhu; regulace finančních trhů; finanční trhy očima ombudsmana; finanční krize a finanční produkty a v neposlední řadě budeme hovořit o novém zákonu, který nabývá účinnosti 1. listopadu 2009, o platebním styku, který platí v rámci celé Evropské unie.

? O čem Zákon o platebním styku je?

! Mj. o zkrácení převodu finančních prostředků ve prospěch klientů bank. Přináší i změny v oblasti odpovědnosti držitele platební karty za způsobenou škodu. To v praxi znamená, že pokud někdo zneužije vaši platební kartu (kdy měl držitel karty doposud zodpovědnost do plné výše škody), jste zodpovědný uhradit škodu do výše 150 €. To je zásadní změna.

Banky působící v České republice se obávají, zda to nebude zneužíváno. Nicméně signály ze zahraničí, kde už toto funguje, neukazují, že se tak děje. Bankám nový zákon samozřejmě přináší dodatečné investiční náklady a uvidíme, zda se promítnou do jejich sazebníků a poplatků, které budou aplikovat vůči klientům.

? Jedním se zde diskutovaných témat byla role finančního ombudsmana v současné epoše odkládané spotřeby a od ní se odvíjející přibrzdění hospodářského růstu, prodeje zboží a objemu finančních toků.

! Kompetence Finančního arbitra České republiky jsou dosud pouze v oblasti platebního styku, a v této oblasti se zatím finanční krize neprojevila. Projevila se celkově, a to menším objemem transakcí přes zúčtovací centrum České národní banky CERTIS. Ovšem, Kancelář Finančního arbitra ČR nemá pod svou kompetenci takové produkty jako např. investice či kapitálové pojistky. Mí kolegové, kteří tyto produkty ve svých portfoliích mají, zaznamenávají razantní nárůst poptávky navrhovatelů. Proto bylo toto téma zařazeno do jednání. Ve většině částí Evropy se tato krize projevila. V Česku naštěstí ne.

? Hovořili jste i o záběru působnosti evropských finančních ombudsmanů.

! Ano, a porovnávali jsme rozsah svých kompetencí. Vyšlo nám, že finanční arbitr v Česku, a finanční arbitři na Kypru a v Rakousku mají nejmenší. V Česku zaznamenáváme řadu podnětů ze sféry spotřebitelských úvěrů a z oblasti smluvních podmínek, avšak v této oblasti nejsme

Mimosoudní řízení pro řešení stížností v oblasti finančních služeb, řešící spory mezi klientem a poskytovatelem služeb, existuje ve většině členských států Evropského hospodářského prostoru. Smyslem těchto řízení je poskytnout rychlý, levný a snadný způsob vyřešení sporu. FIN-NET byl zřízen v roce 2001 při Evropské komisi v Bruselu. Sdružuje národní instituce Evropského hospodářského prostoru zabývající se mimosoudním řešením sporů mezi spotřebiteli a poskytovateli finančních služeb. V jeho rámci může spotřebitel snáze využít služeb institucí mimosoudního vyrovnání sporů mezi spotřebiteli a poskytovateli finančních služeb i v tzv. přeshraničních případech. Členové sdružení FIN-NET jsou vzájemně propojeni memorandem o porozumění.



s to navrhovatelům pomoci. Pouze radou, avšak ne zahájením řízení. Ostatní evropské finanční ombudsmeni svými kompetencemi buď pokrývají celý finanční trh nebo jeho převážnou část. A protože už i Ministerstvo financí ČR předložilo do vlády návrh na rozšíření kompetencí Kanceláře Finančního arbitra ČR o spotřebitelské úvěry, věřím, že až budeme pořádat takový kongres za pět šest let znovu, že rozsah působnosti českého finančního arbitra bude s nimi srovnatelný.

? Velká většina sešlostí o cestovním ruchu v Česku je platformou, na níž lidé přesvědčeni o významu cestovního ruchu přesvědčují obdobně přesvědčené o jeho užitečnosti. A také to je, spolu s mnoha dalšími příčinami, faktorem výrazně posilujícím již beztak v Česku silné povědomí, že cestovní ruch je věcí pouze lidí, kteří v něm pracují a podnikají. Cestovní ruch drtivá většina lidí v Česku vnímá okleštěně jako zbytnou sféru volného času a utrácení peněz, přičemž sympatie spojené s přesvědčením „to nás živí, to je pro českou ekonomiku přínosem“ vzbuzují obory, u kterých má národ za to, že peníze vydělávají. Povědomí, že cestovní ruch je oblastí zahraničního obchodu a hospodářským odvětvím generujícím desítky miliard korun zahraničního inkasa



ročně, jsou v Česku mizivé. To by nemuselo vadit, pokud by poptávka po zboží, které průmysl cestovního ruchu produkuje, nebyla tak důsledně spjata s pověstí země, v níž je realizováno. Také proto Česká republika, coby turistická destinace, zhodnocuje pouze zlomek svého potenciálu a generuje zhruba jen desetinu možného zahraničního inkasa z cestovního ruchu. Proto je záhodno, čemuž slouží i Všudybyl, usilovat, aby cestovní ruch byl nejširší veřejností vnímán jako exportně orientovaná oblast podnikání. Iniciovat společenskou poptávku po posilování mezinárodní prestiže České republiky, protože ta je základem pro směřování dalších miliard eur a dolarů zahraničního inkasa do české ekonomiky. Nicméně, pane finanční arbitře, obdobné osvěty je zapotřebí i vaší branži. Co děláte pro to, aby lidé měli povědomí o svém českém finančním ombudsmanovi a o tom, čím jim může být užitečný?

! Jedním ze základních cílů poté, co jsem byl poslanci Parlamentu České republiky zvolen do této funkce, bylo zvýšit povědomí o institutu Finančního arbitra ČR a jeho vidi-



telnost. Za situace, kdy se o něm příliš neví, bude jeho služeb využívat jen málokdo. Proto se intenzivně věnujeme přednáškové, vzdělávací, publikační a konferenční činnosti. Jedním z výstupů jsou různé brožury, které aplikujeme v rámci programů finančního vzdělávání. Avšak určitě dosud největším výstupem bude zítřejší mezinárodní konference,



kteřá se bude konat v Bankovním institutu vysoká škola, na níž bude plejáda evropských finančních ombudsmanů z Velké Británie, Irsku, Francie, Slovenska, Dánska aj. Účast na ní potvrdili i náměstkyně ministra financí Mgr. Klára Hájková a další lidé z Ministerstva financí ČR. Rovněž zástupci České národní banky, Sdružení českých spotřebitelů, Asociace finančních zprostředkovatelů aj. Mezi posluchači pak budou i kolegové z Litvy, Itálie, Malty, Portugalska, Lotyšska aj.



? Co je stěžejním posláním sdružení FIN-NET?

! Řešit přeshraniční spory. FIN-NET pokrývá celou Evropskou unii. Pokud např. nastane problém s vaší platební kartou v Anglii nebo v Německu, můžete využít institutu Finančního arbitra v České republice, který vám pomůže tento přeshraniční spor vyřešit. Nemusíte opakovaně jezdit do Londýna či Hamburku a tam řešit záležitosti, nebo řešit vše telefonicky či elektronickou cestou, protože tady v Praze jsme připraveni vám pomoci. ■

www.financniarbitr.cz



Pod záštitou Finančního arbitra ČR

Nakladatel Jaromír Kašnc, ředitelka Kongresového centra U HÁJKŮ Lenka Voplatková, prokurista KMB Partners Vladimír Bureš a partneři zvali na čtvrtek 5. listopadu 2009 na Koktejl party Ligy pro cestovní ruch pořádanou pod záštitou Finančního arbitra České republiky Františka Klufy.

Foto: Petr Bureš, Aleš Bukovský a David Novotný.

- www.finarbitr.cz
- www.lpcr.cz
- www.kmbpartners.cz
- www.kongresyuhajku.cz
- www.vinalanguedoc.cz
- www.e-vsudybyl.cz
- www.pivovarputnik.cz
- www.sbaexpert.cz
- www.vinosd.cz
- www.vinofol.cz
- www.kolby.cz
- www.golfhouse.cz





**FINANČNÍ ARBITR
ČESKÉ REPUBLIKY**



**U HÁJKŮ
KONGRESY S TVÁŘÍ**



**liga
pro cestovní ruch**



**kmb
networking business**



LANGUEDOC



**VINÁŘSTVÍ NOVÝSEDLY
VINO FOL**



**Vino
Sálivar
Sálivar**



Golf House



**BUSINESS
ENTRE SERVICE s.r.o.**



**KONGRESOVÝ STŘEDISKO
U HÁJKŮ**



všudybyl



Grafický atelier



**SBA
EXPORT**





UHAJŮ
KONGRESY A TVARĚ
OVÉ KONFERENČNÍ
CENTRUM U HÁJKŮ
CENTRUM PRAHY MÁ
ČKOVÉ PARAMETRY

www.kongresyuhajku.cz





Fredegarova kronika vznikla v 7. století

nejspíš v Burgunsku v tehdejší Franské říši. Z textu se dozvídáme, že někdy v l. 624–25 jakýsi Sámó původem z kraje Senonského (pravděpodobně od města Sens severně od Paříže) přišel s franskou kupeckou karavanou na území slovanských kmenů právě v čase jejich vrcholícího povstání proti Avarům. Kočovní Avari pocházeli z východních stepí střední Asie, v 6. až 8. století byli hrozbou mnoha evropských kultur. Jako válečníci prosluli krutostí, hospodářsky parazitovali na slovanském obyvatelstvu, brali si ženy Slovanů a chlapce z takových svazků vychovávali pro boj, pro první sled avarských útoků. Tak rostly silné generace mužů schopných válčit, avšak útrapy a jejich nerovné postavení se obrátily proti Avarům samotným. V této vyhocené situaci se osvědčil Fredegarem zmíněný Sámó, nejprve jako úspěšný vůdce protiavarského povstání, poté coby vládce svazu slovanských kmenů, které přijaly jeho ochranu. Kdo byl Sámó a jaké bylo jeho pravé jméno, se s určitostí nikdy nedozvíme. Některými badateli je pokládán za svobodného muže z významného rodu, galského, možná i židovského původu jména Samuel, vyslaným do země Slovanů s cílem vytvořit nárazníkové území proti Avarům a zemi podřídit franskému vlivu. Dovednost vůdce i schopného válečníka mu nelze upřít, a představa, že byl jen řadovým kupcem, není příliš pravděpodobná. Skutečný smysl jeho výpravy však zůstává zahalen v rovině hypotéz a dohadů. Cesty byly plné nebezpečí a kupecké karavany, pokud chtěly směnít zboží ve vzdálených krajích, v tehdejší době bez zkušeného a dobře vyzbrojeného doprovodu neměly velkou šanci na úspěch. Jednalo se vlastně o polovojskové družiny, společně s kupci cestovali i vyslanci a dobrodruzi, přinášející cenné informace z území mimo vliv franské moci. Takovou osobou mohl být i Sámó, muž s politickými i vojenskými schopnostmi, se zcela jinými zájmy než obchod.

Počátky naší státnosti

Sámó

2

Kraj kolem Ohře se do českých dějin zapisuje znovu v první polovině 7. století. Doba Keltů již dávno odezněla, avšak slovanské kmeny usazené v české kotlině přejímají řadu starších názvů a nejspíše asimilují i zbytky původního obyvatelstva včetně keltského etnika. Tak se dochoval název země Boihemum – Bohemia i jméno řeky Ogara neboli Ohře. Pradávná stezka podél Ohře sloužila i v neklidných dobách raného středověku, říční údolí mezi Krušnými horami a Doupovskými vrchy tvořilo hranici mezi územím Franků a rostoucím vlivem Slovanů ve středoevropském prostoru. Mnohé kupecké karavany putovaly se zbožím na východní trhy právě tudy, za soutěskou u dnešní Kadaně se před nimi rozprostřely úrodné louky Poohří. Tady se nad řekou vypíná i pozoruhodná stolová hora Úhošť, která jako pevnost po staletí stráží Ohři při jejím vstupu do nitra Čech. Výrazný přírodní útvar budil pozornost badatelů a historiků již v 19. století, profesor August Sedláček sem zasadil děj dávné bitvy u Wogastisburku, popsané k roku 632 v kronice tzv. Fredegara. Odehrála se vítězná bitva Slovanů vedených Sámem proti králi Franků Dagobertovi I. z rodu Merovejců právě zde?

Sámova karavana

přicházela z centra Franské říše a nejspíše putovala od západu podél Ohře a hory Říp, stejně, jako před sedmi sty lety Segovesius. Horní tok Ohře byl od nepaměti spojnici české kotliny s vyspělejšími kulturami západu, pokračováním dávné karavaní cesty z jižních a východních zemí, později zvané Trstenická stezka. Pokud Sámó zvolil tuto cestu, došel až do dolního Pomoraví, kde je předpokládáno centrum Sámova kmenového svazu, pozdější velkomoravské sídelní aglomerace Veligradu nebo Mikulčic. Po průchodu mělkou Chebskou pánví kupecká karavana musela projít kaňonem Ohře mezi Doupovskými a Krušnými horami. Na jeho počátku u Radošova nalezneme relikty dávných hradišť neznámého stáří, jisté však střežily důležitý brod a cestu do vnitrozemí. Řeka semknutá mezi horami asi po 25 km vstupuje do rovin středního a dolního Poohří, v době Sámá již po staletí využívané kulturní krajiny. Ohři i karavaní stezce v těchto místech dominuje stolová hora zvaná Úhošť, nedaleko bylo ve 13. století založeno královské město Kadaň. Samotná hora je neobvyklým přírodním útvarem. Jedná se o vyzdviženou čedičovou kru s příkrymi suťovými nebo skalními srázy, s vrcholovou plošinou o impozantní rozloze téměř 80 ha. Nad řekou ční ve výšce 200 m. Převýšení vrcholové plošiny od úpatí je 90 až 130 m. Takovou krajinnou dominantu Sámó jistě nepřehlédl, zvláště pokud tehdy byla osídlena, nicméně žádné nálezy to zatím nedosvědčují. Jako zkušený vůdce však mohl rozpoznat její strategický význam. Možná horu navštívil a odtud zamířil na jihovýchod k nedalekému Pšovu, na vrchu zvaném

Rubín se rozkládalo hradiště datované již k 7. století. Přestože Úhošť je výzvou české archeologii, dosud nebyla prakticky zkoumána. Letecký pohled však prozrazuje, že stolová hora skrývá mnohá tajemství. Je zde předpokládáno keltské oppidum, snad i další pravěké osídlení. Ve středověku tu stávala ves Úhošť a rozlehlá plošina se stepním klimatem byla využívána zemědělsky. Hora má svůj vlastní vodní zdroj, uměle vyhloubené cisterny na sběr dešťové vody, nalezneme tu i kamenné stěny a valy nedatovaného stáří. Kdo si vyzkoušel zdoлат srázy Úhoště, přísvedčí, že vrcholová plošina je téměř nedostupná. Příhodné místo pro boj s lépe vyzbrojeným, početnějším vojskem.

Pokud se do tohoto kraje Sámó vrátil,

nepřicházel s kupeckou karavanou. Již vystupoval jako vůdce slovanského kmenového svazu. K povstání, do jehož čela se postavil a přispěl tak k porážce Avarů, muselo dojít někde na moravsko-panonském pomezí v letech 625–31. Tehdy získává postavení samovládce a pod jeho ochranu se přidávají i ostatní Avari dříve porobené kmeny. Ve slovním tvaru Samo můžeme hledat i podstatu Fredegarem zaznamenaného jména, ztožněného s kmenovou autoritou jediného vůdce – s titulem SAMO. Nejednalo by se tudíž o osobní jméno, ale o postavení slovanského panovníka. Obdobně nedorozumění se často opakuje v dobových záznamech o Avarech a jejich náčelnících zvaných Chán či Kagan, které tehdejší letopisci často zaměňovali s osobními jmény. Důvod, proč kronika tzv. Fredegara zmiňuje jakéhosi Sámá, však spočívá v dějinných souvislostech

s Franskou říši a jejím panovníkem. Král Dagobert I. pocházel ze slavného rodu Merovejců. Za jeho vlády, po podmanění Duryňků vlivem zasahujících i na východní slovanská území, byla Franská říše dominantní silou západní Evropy. Přílišná autorita Sámova a rostoucí síla slovanského kmenového svazu jistě nekonvenovala s jeho mocenskými zájmy. Záminkou použít sílu proti Slovanům se stalo údajné přepadení franských kupců na Sámově území. Když Sámó neustoupil výhrůžkám králových vyslanců a místo podvolení se Dagobertovi je nechal ze země vyhnat, odpověď přišla záhy. V létě roku 632 proti Sámovi vytáhly tři voje Dagobertových vojsk. Bavoři od jihu směřovali patrně podél Dunaje do Pomoraví: Druhý voj s početnými saskými silami směřoval od severu možná po Labi a nejsilnější střední voj vedený samotným Dagobertem I. postupoval od západu a do nitra Čech nejspíše vstoupil osvědčenou trasou po Ohři. Vojska se měla spojit někde na Moravě a zasáhnout Sámá v jeho centru, cestou pustit sídla i pole, pro spížívaní vojsk brát dobytek i úrodu. Jednalo se o osvědčenou bojovou taktiku, která Frankům přinášela úspěch. Místo velkého vítězství a porobení Slovanů však Dagobert utrpěl těžkou porážku, již zaznamenala Fredegarova kronika jako bitvu u Wogastisburku.

Wogastisburk, místo bitvy,

však za tisíc let upadl v zapomnění. Zmíněný hrad ze 7. století, který by bylo možno ztotožnit s Wogastisburkem, je předmětem dohadů a hypotéz. Badatelé od 19. stol. Wogastisburk umísťují do Vídně, Bratislavy, Znojma, Domažlic, hledají jej v Duryňsku nebo na řece Sále v severním Německu. Žádná z teorií však dosud nepřinesla přesvědčivý důkaz. Známe však jedno místo mající před ostatními váhu nejsilnějších argumentů. Wogastisburk na Ohři, ve směru Dagobertova tažení proti Sámovi. Nebylo by to poprvé, kdy tuto přístupovou trasu zvolili dobyvatelé ze západu. Podle římského historika Tita Livie po Ogarě přišel ve 2. stol. před n.l. Segovesius, vůdce keltských Bójů, roku 6 n. l. nejspíše právě tudy do české kotliny vstoupila římská legie vedená Saturninem proti Marobudovu svazu, později v roce 805 vojska Karla Velikého pod velením jeho syna Karla mladšího. Můžeme dovodit, že Sámó směr pochodu hlavního voje franského vojska znal a dobře se na něj připravil. Již profesor August Sedláček, autor mnohasvazkového díla Hrad, zámky a tvrze české, lokalizoval Wogastisburk na Úhošť nedaleko Kadaně. Poloha, jedinečná terénní konfigurace a v neposlední řadě název stolové hory dávají tušit, že Úhošť by skutečně mohla být Sámovým Wogastisburkem. Současný historik Zdeněk Třeštlík rozebírá název jako Úhoštův hrad, Úhast – Uogast, německy psaný Wogastburg, Wogastisburk. Při absenci výzkumu na Úhošti však polohu Wogastisburku přisuzuje nedalekému hradišti na vrchu Rubín u Pšova, kde archeologická věda přinesla řadu nálezů právě z horizontu 7. století. Avšak sídla typu obydlíného hradiště byla v tehdejší literatuře nazývána civitas, pod slovem burgus jsou uvažovány spíše chráněné polohy vojenského charakteru, v přípa-

dě Wogastisburku příležitostné opevnění, odkud bylo možno kontrolovat široké okolí a bez větších rizik odolat lépe vyzbrojenému a početnějšímu vojsku. Prakticky nedobytná stolová hora tak mohla Sámovi sloužit jako předsunutá pevnost k sídelnímu hradišti u Pšova, vzdálenému pouze 18 km. V dosahu jízdy byla během jediné hodiny, pěší síla k překonání vzdálenosti nepotřebovala víc než několik hodin pochodu. Pšovské hradiště se slovanským osídlením z doby předvelkomoravské, a dokonce nálezy avarského původu, v Čechách ojedinělé, tak nevylučují význam Úhoště jako místa rozhodujícího střetnutí. Stolová hora s vysokými skalními či sutovými stěnami ani nevyžadovala komplikované opevňovací práce, sama již byla přírodní pevností. Pokud obránci měli dostatek zásob, byl čas na jejich straně. Stačilo vyčkat na chybu nepřítel, na pokus o zlodání jediného přístupu k vrcholové plošině. Ostřelování, zasypávání kameny a několik úspěšných protiútoků pak dokázalo zlomit morálku převahy Franků, změnit poměr sil ve prospěch hůře vyzbrojené obrany Slovanů. Je tedy nanejvýš pravděpodobné, že Sámó na krále Dagoberta čekal právě zde a jeho vojsko napadal z dobře chráněné, soupeři nedostupné polohy „Úhostova hradu“. Pokud svoji roli sehrála i posádka na nedalekém hradišti na vrchu Rubín, strategické rozložení sil Slovanů bránilo postupu Franků do českého vnitrozemí, ústup do sevřeného kaňonu Ohře by znamenal zkázu dezorientovaného vojska. V takové situaci králi Dagobertovi nezbývalo než rezignovat a přistoupit na Sámovy kapitulační podmínky. Hora – pevnost, která se zapala do paměti Franků jako místo potupné porážky, nejspíše nesla jméno dodnes dochované ve tvaru Úhošť. Příponou burgus ji mohli pamětníci bitvy i sám kronikář nazvat z prozaických důvodů; hora sama působí impozantním dojmem a neúspěšný boj o „pevný hrad“ byl pro franského krále Dagoberta I. důstojnějším podáním než skutečnost. Pro bitvu v blízkosti Ohře mluví ještě jedna významná okolnost, zmíněná v kronice tzv. Fredegara. Slované, povzbuzeni úspěchem u Wogastisburku, vytáhli proti Frankům a zde zpusťovali část Duryňska, přilehlé oblasti západně od Krušných hor. Pokud by se bitva odehrávala na Dunaji nebo Sále, stěžít by Slované směřovali svůj následný útok na tuto část Franské říše.

Ještě několik pozoruhodných informací

se dozvídáme z Fredegarovy kroniky o Sámovi. Pokud byl jako Frank křesťanem, záhy přijal zvyk mnohoženství slovanských a avarských kmenových vládců, neboť podle tradičního podání měl se svými 12 manželkami 22 synů a 15 dcer. To již vytvářelo silný potenciál pro pokračování rodu, hlásícího se po smrti Sámově k vládnoucí elitě na území slovanských kmenů, tedy i na území Čech a Moravy. Kronikou tzv. Fredegara hodnověrně zprávy o Sámovi utichají a území naší země se na téměř sto padesát let vytrácí z franských písemných pramenů. I to je neklamným znamením, že Sámův kmenový svaz si vydobyl u sousedů značný respekt a nadlouho se vytratil ze sféry fran-

ských mocenských zájmů. Co se však odehrálo na území pod Sámovým vlivem po jeho skonu? Jistě jeho rod nevymizel z povrchu země, potomci se nejspíše zapojili do kmenových svárů a lokálních válek, tradice mocného a vítězného Sámá však pokračovala v ústním podání po další generaci. Kdo si však uhájil právo patřit mezi slovanskou elitu, patřil k ní i Sámův rod?



vrcholová plošina hradiště Úhošť

Pokusme se o hypotetickou konstrukci

Sámova rozrodu do doby nástupu knížete Mojmirá do čela Velké Moravy v roce 833 a křtu 14 českých knížat v bavorském Řezně v roce 845, o kterém se zmiňují Fuldské anály. V letech 630 až 830, počítáme-li jednu generaci dvacet let, následovalo po Sámovi dalších deset generací jeho potomků. Pokud připustíme, že pouze polovina z jeho 22 synů se dožila dospělosti a do další generace pokračovala vždy dvěma dospělými mužskými potomky (velmi střízlivě, berme však ohled na tehdejší životní podmínky), kteří zajistili rozrod opět dvou pokračovatelů, dojdeme za dvě stě let k pozoruhodnému číslu 11 264. Tolik mužských potomků mohlo odvozovat svůj původ od Sámá. Tedy i vznášet nárok na vládu v kmeni či kmenovém svazu. Pokud by tito potomci neměli jiné konkurenty, pokusme se konstrukci dále rozvinout o počet kmenů, přínaležejících „rodovému“ svazu. Postačí, abychom z původních 22 synů předpokládali 1/4 - tj. pět úspěšných vládců, kteří vytvořili vlastní družinu, poté z každé další generace jednoho a 1/4 obdobně úspěšného vládce, dostaneme se za dvě stě let k počtu 46 kmenových knížat s vlastní družinou. Odtud mohla pocházet většina u nás žijících slovanských rodů se svým „vojvodou“, knížetem, mezi něž v polovině 9. století patřil Mojmir i oněch 14 anonymních knížat z území tehdejšího Bohemie. Z uvedených konstrukcí, přestože má řadu nedostatků, lze vyvodit, že většinu tehdejší slovanské nobility pojily bližší či vzdálenější rodové svazky, mnohdy odvozené od prvního známého sjednotitele slovanských kmenů – knížete či krále Sámá.

Zanechal Sámó genetické stopy i v severozápadních Čechách? Pokud někde, tak nejspíš na Moravě či v Panonii, kde je uvažováno centrum jeho kmenového svazu. Z takového rodu pak mohla vzejít budoucí říše Mojmirovců, zvaná Velká Morava. Mohl však sjednotitel slovanských kmenů za svého tažení k Wogastisburku položit základ i pokolení v severozápadních Čechách?

Radek Míka (redakčně upraveno)



autor je tvůrce
parku Bohemínium
v Mariánských Lázních



Kouzelná zima na Slovensku

Lyžařská sezona na Slovensku trvá 130 až 160 dní. Na milovníky zimních sportů a zasněžených hor tu čeká tři sta lyžařských středisek s 950 lyžařskými vleky a 60 lanovkami s celkovou přepravní kapacitou přes půl milionu osob za hodinu. Každoročně se tu zkvalitňuje úroveň služeb, což znamená víc pohody a relaxace. V lyžařské sezoně 2009/10 už přes sto areálů disponuje zasněžovaním. Celková délka zasněžovaných sjezdovek se zvýšila na víc než 200 km.

kategorie	počet středisek	středisko	pohoří
*****	6	Jasná Vrátna free time zone Parksnow Velká Rača Parksnow Donovaly Parksnow Štrbské Pleso Skipark Ružomberok	Nízké Tatry Malá Fatra Kysucké Beskydy Velká Fatra/Nízké Tatry - jih Vysoké Tatry Velká Fatra
****	9	Relax Center Plejsy Ski Drienica TLD - Tatranská Lomnica Ski Kubínska hoľa Snowland Valčianska dolina Jasenská dolina TLD - Starý Smokovec Roháčce - Spálená dolina Bachledova dolina	Volovské vrchy Čergov Vysoké Tatry Západní Tatry Malá Fatra Velká Fatra Vysoké Tatry Západní Tatry Belanské Tatry
***	33		
** a *	28		



Lyžování na Slovensku nebude drahé!

Pro lyžaře má Slovensko dobrou zprávu. Oproti minulému roku pokles cen skipasů a lyžařských lístků o 15 %. V posledních letech bylo na Slovensku hodně investováno do infrastruktury, modernizace a do budování ubytovacích kapacit. Do vylepšení podmínek pro lyžování, ale také do výstavby termálních parků. V zimní sezoně 2009/2010 na lyžaře čekají nové lyžařské vleky, parkoviště, stravovací a ubytovací zařízení i možnosti zábavy a volnočasových aktivit. Trvale se rozšiřuje paleta doplňkových služeb.

Kategorizace lyžařských areálů

Na Slovensku od r. 2003 platí kategorizace lyžařských areálů, do níž se zapojilo na pětasedmdesát ski areálů. Ty jsou hodnoceny z hlediska vybavenosti, komplexnosti služeb, údržby svahů, bezpečnosti a ochrany zdraví lyžařů.

www.slovakia.travel

www.holidayinfo.sk

www.ski.sk

www.snowski.sk



EURÓPSKA ÚNIA



OPERAČNÍ PROGRAM
KONKURENCESCHOPNOST
A HOSPODÁRSKY RAST

Tento projekt je spolufinancovaný z prostředků ERDF.

Top lyžařská střediska Slovenska

JASNÁ Nízké Tatry *****

26 sjezdovek o délce 32,5 km, z toho 14 km zasněžovaných a 2 km s umělým osvětlením. 12 vleků s kapacitou 22 tisíc osob/hod., 1 čtyřmístná kabinková lanovka, 1 šestisedačková, 4 čtyřsedáčková a 1 dvousedáčková lanovka. Novinkou je kabinková osmimístná lanovka ze střediska Otopné na Brhliska, která nahradila čtyřkabinku. Pobytové balíčky obsahující skipasy a ubytování v regionu Liptov, viz www.visitliptov.sk.

www.jasna.sk



Park SNOW DONOVALY *****

17 sjezdovek o délce 11,2 km, z toho 7,5 km zasněžovaných. Osvětlených přes 1,2 km. Donovaly skýtají příznivé podmínky pro běžkaře. Disponují 25 km upravených tras. 14 vleků s kapacitou 14 100 osob/hod., čtyřsedáčková lanovka a lanovka Telemix 6/8 (kombinace šestimístné sedačky a osmimístné kabinky). Park Snow Donovaly chystá rozšíření sjezdovky na Patočinách.

www.parksnow.sk/donovaly



PARK SNOW Štrbské Pleso *****

6 sjezdovek o délce 6,8 km, všechny zasněžované. Osvětlených je cca 400 m. Přes 20 km běžeckých tratí. 3 vleky s kapacitou 4700 osob/hod., šestimístná, čtyřmístná a třímístná sedačková lanovka. Na Štrbském Plesu přibude nová lanovka a zasněžování na sjezdovce Furkotka ve Furkotské dolině v délce 1850 m. Návštěvníky přivítá zrekonstruovaný Bivak club na Solisku.



www.parksnow.sk/tatry

PARK SNOW Velká Rača – Oščadnica *****

13 sjezdovek o délce 14 km, všechny zasněžované, přičemž 2700 m má umělé osvětlení, přes 10 km upravených běžeckých tras. 3 vleky s kapacitou 9700 osob/hod. Telemix 6/8 a 2 čtyřsedačkové lanovky. Speciální nabídka: „3 střediska = 1 cena = 1 skipas“ platný pro Velkou Raču, Donovaly a Štrbské Pleso.



www.velkaraca.sk

VRÁTNA Malá Fatra *****

18 sjezdovek o délce 14 km, z toho 6,5 km zasněžovaných, večerní lyžování na homologované sjezdovce v délce 1050 m. 18 km upravených běžkařských tratí. 14 lyžařských vleků s kapacitou 12 000 osob/hod., 2 lanovky (osmimístná kabinka a čtyřsedačková). Nové typy skipasů a nová větev zasněžování v lokalitě Poludňový Grúň.



www.vratna.sk

SKIPARK RUŽOMBEROK *****

12 km sjezdovek, z toho 10 km zasněžovaných a 25 km běžeckých tratí. 6 vleků s kapacitou 8500 osob/hod., osmimístná kabinová a čtyřsedačková lanovka. Zajímavé cenové balíčky.

www.skipark.sk



Další novinky

Nejdelší slovenská sjezdovka

z Lomnického sedla do Tatranské Lomnice během 6,5 km překonává víc než tisícimetrový výškový rozdíl. Ve Vysokých Tatrách lze s vícedenním skipasem lyžovat ve všech tamních střediscích.

www.vt.sk

Nová lanovka a propojení Magury

Ve středisku SKI Jezersko – Bachledová na jižním a severním svahu Spišské Magury, s nádherným panoramatem Belianských Tater, je 11 sjezdovek o celkové délce 9720 m modré až černé obtížnosti. Novinkou je osmimetrová čtyřsedačka Tatrakoma, která spolu se zasněžováním přináší propojení Jezerska s Bachledovou dolinou. Lanovka je dlouhá 832 m, převýšení 300 m a kapacita 2200 osob/hod.

www.skibachledova.sk



Parksnow Donovaly

mayr, která nahradila starý vlek. Její kapacita je 2250 osob/hod. Ve středisku jsou ještě 1 kotva a 1 poma. Jsou zde 4 sjezdovky se zasněžováním a nový snowboardový park.

www.skikaliky.sk

Tři střediska v Turci – 1 skipas

Společné skipasy mají ve střediscích v Turci, a to na Martinských holích, v Snowlandu Valčianské dolině a v Jasenské dolině.

www.martinskehole.sk

www.snowland.sk

www.jasenskadolina.sk

ORAVA SNOW – Oravská Lesná

upravila a rozšířila lyžařské tratě. Otevřela snowboardový park a zrekonstruovaný penzion přímo ve středisku. Rozšířila i parkoviště u sedačkové lanovky.

www.oravasnow.sk



Parksnow Štrbské Pleso

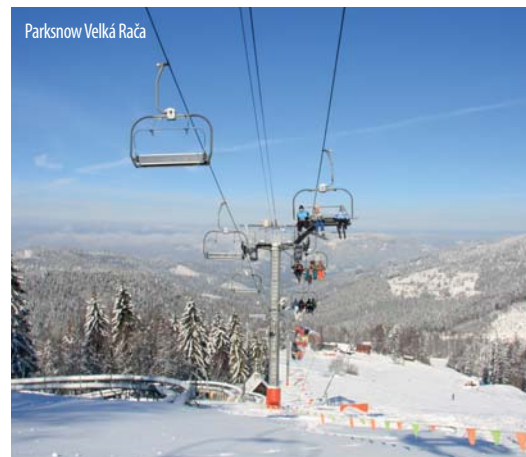
Nová čtyřsedačka v areálu Skalka Aréna, Kremnické vrchy

Lanovka Doppelmayr měří 1000 m a její kapacita je 2400 osob/hod. Novinkou je i sportovně-relaxační komplex s bazény, saunami, fitness centrem, bowlingem atd. Nový je i apartmánový komplex a Panorama bar s výhledem na Kremnické vrchy.

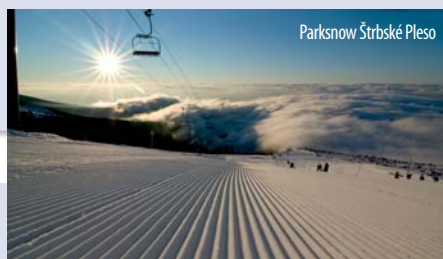
www.skalkaarena.sk

Nová čtyřsedačka v areálu Králiky, Kremnické vrchy

Lyžařské centrum Králiky u Banské Bystrice posílila 700 m dlouhá čtyřsedačka Doppel-



Parksnow Velká Rača



Parksnow Štrbské Pleso

Ohlédnutí za oslavami 700. výročí města Český Krumlov



Kouzelný Krumlov, kreativní projekt pro mládež, oblíbené Slavnosti pětilisté růže, koncert Vodní hudby pro Český Krumlov, podpis listiny jako vzkaz budoucím generacím či

v neposlední řadě podzimní Svatováclavské slavnosti – to je výběr z akcí, které patřily k celoročním oslavám 700. výročí města Český Krumlov v roce 2009. Program významného jubilea pokračuje i v zimních měsících. Na sklonku roku se město zahálí do adventního hávu a bohatým programem oslaví Vánoce. V únoru 2010 je pak plánována výstava originálu listiny, kde je Český Krumlov poprvé zmíněn jako město.

Českokrumlovský adventní a vánoční program se každoročně soustředí na víkendy, zejména na neděle. Od 27. listopadu se každý víkend od pátku do neděle náměstí Svornosti promění v pravý vánoční jarmark. V nabídce nebudou chybět řemeslné výrobky a oblíbené vánoční zboží. O první vánoční neděli 29. listopadu českokrumlovský starosta, vikář a duchovní rozsvítí vánoční stromek a hudebně poetickým způsobem nechají do Českého Krumlova vstoupit advent. Druhou adventní neděli 6. prosince si mohou návštěvníci spolu se skupinou Kapka zazpívat u vánočního stromu. Se svým poštovním úřadem Ježíšek odveze dopisy a vánoční přání od dětí i dospělých třetí adventní neděli 13. prosince. Čtvrtou adventní neděli 20. prosince se bude zpívat Tichá noc v několika světových jazycích. Kompletní program je zveřejněn na www.ckrumlov.cz.

700
let města Český Krumlov

cz/advent2009. Šestidenní program adventu a Vánoc zakončí 6. ledna příchod Tří králů a Tříkrálová sbírka České katolické charity.

U příležitosti 700. výročí města Český Krumlov byla vydána výpravná kniha „Příběh města Český Krumlov“. Kniha slovem i obrazem provádí čtenáře bohatou historií Českého Krumlova od samých začátků po současnost. Kniha je doplněna řadou archivních materiálů a fotografií. Slavnostní křest publikace se konal 28. září od 15 hodin v českokrumlovském Prokyšově sále. Na vydání publikace přispělo finančně Ministerstvo kultury a Jihočeský kraj. Knihu slavnostně pokřtila vedoucí odboru kultury Jihočeského kraje Kamila Hrabáková. „Tato obrazová publikace je, soudě dle reakcí, opravdu zdařilým dílem. Mám připraveno několik výtisků jako dárek pro významné návštěvy, které přijíždějí do Českého Krumlova, záměrem však bylo vydat publikaci o městě, která bude finančně dostupná všem příznivcům a obdivovatelům Českého Krumlova,“ doplnil starosta Českého Krumlova Luboš Jedlička. Knihu v češtině, angličtině nebo němčině je možné zakoupit i přes internet za 299 Kč + poštovné a balné (www.ckrumlov.cz/700).

Prohlédněte si fotografie z oslavy 700. výročí města Český Krumlov a přijměte pozvání na další akce. Program oslav je zveřejněn na webových stránkách města. ■

ČESKÝ KRUMLOV

www.ckrumlov.cz/700



Zářijové Svatováclavské slavnosti lákají nejen milovníky dobrého jídla, pití, zábavy, ale jsou i hostitelem Mezinárodního folklórního festivalu.



Publikaci Příběh města Český Krumlov pokřtili (zleva) místostarostka Jitka Zikmundová, starosta Luboš Jedlička a vedoucí odboru kultury Jihočeského kraje Kamila Hrabáková.

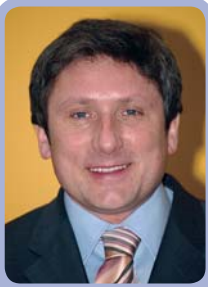


Vyvrcholením červnových Slavností pětilisté růže je každoročně ohňostroj nad Státním hradem a zámek Český Krumlov.



V rámci oslav 700. výročí vysvětlil českobudějovický biskup Jiří Paďour morový sloup kašny na náměstí Svornosti.

? Marketingového ředitele akciové společnosti EXIM tours Ing. Stanislava Zímu jsem oslovil koncem října 2009, v době, kdy začala sezona exotických zájezdů.



Ing. Stanislav Zíma

! V těchto dnech je pro nás nejžhavějším tématem exotika a příprava katalogu na léto 2010. U exotických zájezdů jsme letos dále rozšířili nabídku do oblasti Karibiku. Je to teritorium, které českým klientům skýtá takřka vše, co

si pod pojmem exotika představují. Mimo stálic nabídky EXIM tours, mezi které určité patří Kuba, Dominikánská republika a venezuelská Isla Margarita, pokračujeme v charterech do mexického Cancunu, El Salvadoru. Tyto lety nám dále umožňují nabízet pobyty na ostrově Roatan, v Peru a Chile. Pokračuje rovněž nabídka okružních plaveb Karibikem s návštěvou Floridy a Bahamských ostrovů.

Absolutní novinkou jsou potom přímé lety na pohádkový ostrov San Andrés, kde se nabízí kombinace pobytu v tomto tropickém ráji s pobytem v Panamě a její jedinečnou flórou a faunou. Další letošní novinkou je, rovněž charterovým letem z Prahy, jedna z nejkrásnějších zemí planety – Kostarika. Z dalších mimokaribských exotických destinací v nabídce zůstává Thajsko, Kapverdské ostrovy a Spojené



arabské emiráty. Jediné pravidelné přímé letecké spojení mezi Prahou a Dubají zabezpečují právě naše charterové lety.

? Co vaše prodejní síť?

! Provizní prodejci byli a vždy budou základním stavebním prvkem prodeje cestovní kanceláře EXIM tours. Naše společnost vznikla a do současné velikosti se rozvinula právě díky úspěšné spolupráci s prodejci – našimi ctenými obchodními partnery. Proviznímu prodeji proto trvale věnujeme velkou pozornost. Vytvořili jsme, a nedávno začali aplikovat, franšizový koncept spolupráce s EXIM partnery. Představuje vyšší formu kooperace než u ostatních prodejců. Tzv. „EXIM partneři“ nesou náš branding, a i proto je vydatně reklamně podporujeme. Rekrutují se především z řad našich nejlep-



Velmi pozitivní signál pro klienty a partnery

ších stávajících obchodních partnerů. Výsledky této spolupráce potvrzují, že tato cesta je oboustranně výhodná. Počet prodeju u těchto partnerů viditelně vzrostl a někteří i v tzv. krizovém roce dosáhli zvýšení prodeju o desítky procent. S tím samozřejmě souvisí i ekonomický efekt. Jsme rádi, když naši partneři rostou společně s EXIM tours. V současné době máme šestnáct EXIM partnerů a tento koncept budeme rozšiřovat i v roce 2010. Obchodní filozofie EXIM tours je taková, že pokud už v některém městě máme EXIM partnera, není naší ambicí tam zřizovat naši vlastní prodejnu. Takovou oblast, co se týče přítomnosti EXIM tours, považujeme za vyřešenou.

? Kam směřuje poptávka českých spotřebitelů?

! Každoročně posiluje směrem ke kvalitnějším produktům. Podíl méněhvězdičkových hotelů v našich katalogích se proto snižuje. Je nahrazen kvalitnějšími kapacitami. Markantní je tento trend např. v Turecku. Poptávka po službách all inclusive roste už několik let. Navíc

ceny našich zájezdů jsou vysoce konkurenční. To je dané tím, že jak u leteckých dopravců, tak v místech pobytu nakupujeme služby ve velkých objemech. Tím u svých zájezdů dosahujeme zřejmě nejlepšího poměru mezi cenou a kvalitou na českém trhu. Předností EXIM tours totiž je, že nepůsobíme pouze v České republice, ale jsme i na Slovensku, v Rumunsku, Polsku a Maďarsku. Tím se objem námi zajišťovaných zájezdů násobí. Oproti cestovním kancelářím, které působí pouze na jednom z těchto trhů, nám proto partneři – dodavatelé vycházejí vstříc výrazně lepšími obchodními podmínkami. Avšak své ceny jsme s to držet i díky naší přísné vnitřní výdajové disciplíně.

? Všudybyl je prioritně určen lidem, kteří většinou patří k vyšším příjmovým vrstvám obyvatel Česka a Slovenska.

! Takovým na komfort zpravidla náročným klientům vycházíme vstříc prostřednictvím našeho VIP oddělení. Jeho pracovníci zajišťují, a často i staví dovozené klientům podle jejich individuálních požadavků tak, aby splňovaly jimi zadaná kritéria. Důležitou roli při jejich rozhodování sehrává finanční stabilita naší cestovní kanceláře. EXIM tours nikdy nepracoval s provozním úvěrem a ani jeho činnost nebyla dotována ze zdrojů z vnějšku. Svůj veškerý rozvoj financujeme penězi generovanými činnostmi cestovní kanceláře. To, že EXIM tours řadu let dosahuje absolutně nejlepších ekonomických výsledků, s velkým náskokem před ostatními konkurenty na českém trhu, je pro klienty i partnery velmi pozitivním signálem. ■

www.eximtours.cz

 **EXIM** tours®

Rumunsko za odměnu

16.30 Vařím hovězí bujón s vlastnoručně nasušenou cibulí. Hlavním chodem jsou rýžové nudle s masem. Kmín, majoránka a čundrácký hlad dělají večeri zážitkem. Idyla. Žádný halas. Jen zurčení potůčku a šumění vodopádu. Konečně, vítěz v Rumunsku! 22.10 Musím ze spacáku. Nebe plné hvězd. Ledva zalezu zpátky, zjišťuji, že mne bolí v krku. Polykám dva acylpyriny a vitamíny. Krk obvazují šátkem a oblékám mikinu.

Jako stádo ovcí

Pondělí 17. srpna 2009 06.15 Probouzím se, ale nechce se mi ven a ani nemusím. Nicméně vylézám. Je pod mrakem. Stírám rosu ze stanu. Spacák větrám na hůlkách. 06.40 Začínám vařit. 07.10 Balit. Na protější stráni ovce. Vedeny bačou, jdou jako stádo ovcí. Zdá se, že nabraly můj azimut. 07.50 Pastýřská idyla našťestí stále daleko. 08.20 Odcházím. Svítí slunéčko. Fotím vodopád. Jdu po silnici „drum no modernizata“ směr Novaci. V jedné ze zatáček potkávám baču. Fotíme se. On nás svým



hodně pamatujícím klasickým Olympusem, já digitálním. Dávám mu bulharské cigarety a zápalky z pražského Novoměstského pivovaru. Už dávno nejdu podle mapy. Ta skončila u „pasul Urdele“. Každou chvíli v oblacích. Značky jsou, ale žádné ukazatele ani cedule s názvy míst a vrcholů. A pokud, tak nejsou na schématu pánů Balatky a Čížka & kol., kterým Olympia v roce 1986 vydala průvodce „Rumunské a bulharské hory“.



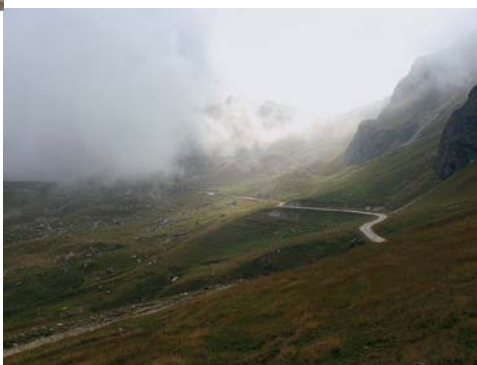
Čtyřmi pohorími

2



Mnoho psů, zajícova smrt

11.30 Jsem v sedýlku a opět ne s to určit, kde jsem. Zato je tu mobilní signál. Volám synovi a tátovi, že jsem, a v jaké pohodě. 12.06 Obědvám v úbočí. Čas od času se zvednou mraky a poodhalí nádherné scenérie. Šum vodopádu, zvonce a bečení ovcí, hvízdání bačů, k loveckému salámu, česneku a chlebu, naprosto stylové. 12.45 Zpátky do ponožek a pohorek. Úby-



tek hmotnosti snědených potravin v báglu víc jak nahrazuji kamenným srdcem, které jsem nemohl nesebrat. 13.50 Přešel jsem nějaké sedlo a funím do kopce. Téměř nahore mne obklopuje smečka hafanů. To nevypadá dobře. Mnoho psů, zajícova smrt. Za chvíli přichází bača a uklidňuje mne i psy. Dávám mu cigára. Je povídatý. Říká mi cosi o kabaně, jezeru a medvědech. A také se konečně dozvídám, kde jsem. Že prý stoupám na Micaiu (2170). Pak se rozloučil, že půjde napřed a odvede psy, aby se za mnou nevydali. 14.10 Dopisuji deník.

Abych se tu uštvál?

14.18 Odcházím v mracích. Vidím ledva na pár kroků. Značení je mizerné. 14.50 Značky jsou fuč. Jdu kamsi dolů. Ale nezdá se mi to. Vracím se šikmo zpátky. Mraky se zvedly. Bača, co mne zachránil před psy, huláká z mnohakilometrové vzdálenosti přes údolí: „Akolo!!!“ a rázně gestikuluje, abych šel zpátky. 15.18 V úbočí vyvěrá voda. No, jsem tu, abych se tu uštvál? Stavím stan a vařím. Přišel bílý pes. Vysvětlil jsem mu, že pro něj nic nemám, což pochopil a odešel. 16.50 Jsem po večeri. Zatímco jsem jedl, prošlo stádo ovcí. Jejich bača mne zve na salaš. Naznačuji, že mám perfektní bydlení. 22.10 Jako včera koukám na Mléčnou dráhu. Hvězdnaté nebe, stan mokrý rosou a k tomu Kant (nejen Kainc): „Dvě věci naplňují mysl vždy novým a rostoucím obdivem a úctou, čím častěji se jimi zabývá: hvězdné nebe nade mnou a mravní zákon ve mně.“ ■

www.e-vsudybyl.cz/vsudybyli-toulky/



FRANCOUZSKÁ RESTAURACE

v Obecním domě v Praze

**3 CHODOVÉ
POLEDNÍ MENU
490 Kč**



Každý den od pondělí do pátku výběr ze dvou obědových menu

KACHNÍ KALDOUN

jemná, krémová polévka se zeleninou, kachním masem,
mini špekovým knedlíčkem a domácí těstovinou

KRÁLIČÍ RAGÚ S PANSKÝMI HŘÍBKÝ

dušená rýže nebo houskový knedlík

ŠVESTKY DUŠENÉ V RUMU

a mražený vanilkový krém

Orientační ceny nápojů k výše uvedenému příkladovému menu
nealko 80 Kč, 0,15 l vína 150 Kč

Ctíme tradice a podporujeme českou kuchyni.

Francouzská restaurace si dovoluje nabídnout menu sestavené z typicky českých
a mezinárodních pokrmů, které se zde podávají již téměř 100 let.

Tradiční jídla jsou obohacena o inspirující chuť a moderní pojetí čerpané
z mezinárodních zkušeností našeho šéfkuchaře Jiřího Krále.

NÁMĚSTÍ REPUBLIKY 5 – 110 00 PRAHA 1 , T. 222 002 770 – F. 222 002 778

SALES@FRANCOUZSKARESTAURACE.CZ, WWW.FRANCOUZSKARESTAURACE.CZ



EXIM *tours*®

EXOTIKA



Do exotiky přímými lety z Prahy! ■ El Salvador ■ Roatan ■ Chile ■ Peru ■ Mexiko
■ Dominikánská republika ■ Kuba ■ Isla Margarita ■ Kapverdké ostrovy ■ Thajsko
■ Spojené arabské emiráty ■ Plavby v Karibiku ■ USA

Novinky! ■ San Andrés ■ Kostarika ■ Panama

CALL CENTRUM: 841 115 115

WWW.EXIMTOURS.CZ

Praha: Revoluční 23, OC Nový Smíchov, Plzeňská 8, Václavské nám. 60, Bubenečská 10, OC Galerie Butovice, Radlická 117; Francouzská 30, OC Novodvorská Plaza; OC DBK Budějovická, Letiště Praha Ruzyně, Zenklova 305/11, OC Vinohradský pavilon, Vestibul Metra A/B Můstek, OC Galerie Fénix - Freyova 35, Spálená 47; **Brno:** OC Avion Shopping Park (Ikea); Veselá 4; Campus Square, Netroufalky 770/14; **Hradec Králové:** Dukelská 95; **Karlovy Vary:** Zeyerova 13; **Kladno:** nám. Sítná 3113 (hotel Kladno); **Liberec:** Pražská 140/20; OC NISA LIBEREC, České Mládeže 456; **Mladá Boleslav:** OC Bondy, Tř. Václava Klementa 1459; **Olomouc:** 8. května 10; **Ostrava:** 28. října 21/23; OC Kaufland, Výškovická 44; OC GLOBUS, Opavská 90/326; **Pardubice:** OC Grand, Nám. Republiky 1400; **Plzeň:** Jungmannova 6; OC GLOBUS, Chotíkov 385; OC Olympia, Písecká 972/1; **Tábor:** tř. 9. května 736; **Zlín:** OC Čepkov - Kaufland, Tyršovo nábř. 5496; **Děčín:** Čs. Legií 204/13; **České Budějovice:** Hroznová 26; **Kolín:** Rorejcova 906; **Teplice:** 28. října 1/419; **Opava:** OC Silesia - Tesco, Těšinská 44; **Havířov:** OC Kaufland II., U Stadionu 1640/1; **Valašské Meziříčí:** OC Kaufland, U Nákladového nádraží 848; **Prostějov:** OC Kaufland, Okružní 10; **Jihlava:** Grand hotel, Husova 1; **Chomutov:** OC GLOBUS, Černovická 5430; **Příbram:** Milínská 134; **Trutnov:** Horská 647; **Beroun:** Palackého 94; **Ústí nad Labem:** Klíšská 8; **Kroměříž:** Farní 95; **Znojmo:** Kovářská 16; **Česká Lípa:** Moskevská 81; **Vsetín:** Smetanova 1462; **Jablonec nad Nisou:** Generála Mrázka 4; **Písek:** Žižkova třída 282/39; **Veselí nad Moravou:** Masarykova 114; **Benešov:** Malé náměstí 1783; **Frýdek-Místek:** Nádražní 1100; **Uherské Hradiště:** Mariánské náměstí 123; **Strakonice:** Palackého nám. 86; **Havlíčkův Brod:** Dolní 227

GRANDHOTEL PUPP



Objevte zimní krásy Karlových Varů

Přijďte zapomenout na pracovní shon a vychutnejte si pobyt
v příjemném prostředí světoznámého hotelu,
v lázeňském městě spolu s Vašimi kolegy, klienty či přáteli

KOMFORTNÍ UBYTOVÁNÍ, RELAX A WELLNESS PROGRAMY ZA SKVĚLÉ CENY

Konkrétní nabídku Vám připraví: **Petra Kozičková - Corporate Sales Manager,**
tel.: +420 353 109 172, e-mail: petra.kozickova@pupp.cz



Komfort, který si zasloužíte ... myslíme na Vás

GRANDHOTEL PUPP Karlovy Vary, a.s., Mírové náměstí 2, 360 91 Karlovy Vary
Tel.: +420 353 109 111 • Fax: +420 353 224 032 • pupp@pupp.cz



SEKTY TEMPLÁŘSKÝCH RYTÍŘŮ

Templářské sklepy Čejkovice připravily pro vánoční a silvestrovské radovánky dvě řady sektů SANG REAL.

Nová řada sektů SANG REAL Charmate je určena pro milovnický sektů ke každodenní konzumaci i ke slavnostnímu stolu. Kromě tradičních variant bílých sektů – Brut a Demi sec,

je v této řadě zahrnuta i růžová varianta Rose Demi Sec.

Řada sektů SANG REAL Classique, uvedená na trh v roce 2007 při příležitosti sedmistého výročí zahájení procesu s templáři, doznala kromě zásadních změn v designu také svého rozšíření – je nyní doplňena o stále oblíbenější Rose Demi sec. Tato vyšší řada sektů, zrající v lahvích po dobu 24 měsíců v temných

templářských sklepích, je nyní označena etiketou ze speciálního ručně vytráhaného papíru a originální pečeti templářského řádu.

Na znamení jedinečnosti je každý ze sektů zasvěcen jednomu velmistru templářského řádu a hrdě nese na lahvi nejen jeho erb, ale také jméno a letopočet, kdy v čele řádu stanul.



www.templarske-sklepy.cz

Templářské sklepy Čejkovice, 696 15 Čejkovice, tel.: 518 309 011, fax: 518 309 010, e-mail.: info@templarske-sklepy.cz