

www.e-vsudybyl.cz

všudybyl

desáté
vydání
2012

**TOP
HOTEL®**

P R A H A
& CONGRESS CENTRE

*Ať už si myslíte,
že to dokážete,
nebo že to nedokážete,
v obou případech
máte pravdu.*

Henry Ford

Více na stranách 6 a 7.



Vína řady Classic a Maidenburg 2011 na trhu

Vína ročníku 2011 jsou již naadjustována a připravena dobývat vaše smysly a potěšit vaše srdce. Přestože byl loňský ročník 2010 svým způsobem výjimečný, "dvatisícejedenáctka" vás překvapí vynikajícími vlastnostmi typickými pro naše špičkové polohy a zejména svěže štavnatým charakterem.

www.reisten.net



Dallmayr Kaffee

Příjemné probuzení
s dotykem kávy

DeLonghi

Stačí 7 šálek excelentní kávy Dallmayr každý den, abyste měli ve své kanceláři nebo na svém baru tento elegantní nerezový přístroj **PrimaDonna** vyvinutý společností DeLonghi. Unikátní technologie umožňuje snadnou přípravu nejen typického ristretta, ale také pravého cappuccina a oblíbeného latté, jaké dostanete jen v dobré kavárně.



Jednička v Luhačovicích!



www.niva.cz

**& Lázeňský
wellness**
hotel Niva Luhačovice



Šalomoun pak obrátiv se k raddám domnělé té královny, zodpímal i jim larvy¹ a řekl: „Vidím, že na místě Spravedlnosti Nespravedlnost panuje a na místě Svatosti Ohavnost. Bedlivost vaše jest Podhlidavost²; Opatrnost vaše Chytrost; Přívětivost vaše Pochlebenství; Pravda vaše Tvárnost³; Horlivost vaše Vzteklost; Udatnost vaše Opovážlivost; Milost vaše Bůjnost; Pracovitost vaše Otroctví; Důvtipnost vaše Domnínka; Nábožnost vaše Pokrytství etc. Vy-liž na místě Boha Všemohoucího svět řídití máte?“

Jan Amos Komenský,
Labyrint světa a ráj srdce, L.P. 1623

¹ je také demaskoval ² Podezíravost ³ Zdání



Důvtipnost vaše Domnínka; Přívětivost vaše Pochlebenství



Jaká je chamtivost rádkyní, lze vysledovat i z rad slavných rad. Nedávná historie ilustruje, s jak děsivým úspěchem byly české a slovenské firmy za přispění renomovaných rádců vytlačeny z pozic na lukrativních trzích, které si budovaly desítky let. Současná zase, je jak na takové pozice omezován přístup českému incomingu. Přitom cestovní ruch není nic menšího než univerzální tržní platforma, která obrovskému množství podnikatelských subjektů široce rozmanitého spektra zaměřením a velikostí i veřejným institucím umožňu-

je přímo i zprostředkovaně tržít peníze. Cestovní ruch tedy není pouze záležitostí tzv. profesionálů cestovního ruchu, touroperátorů, hoteliérů, restaurátorů apod. To, zda se v zemi daří obchodu, není věcí jenom těch, kdo produkují nebo disponují něčím, za co lze tržít peníze, ale i lidí v předproduktivní a postproduktivní fázi života. Zejména pak těch, jejichž životní úroveň nejvíc závisí na tom, jak úspěšně obchodumpuje peníze veřejných rozpočtů, tedy do národního hospodářství. Ale také na tom, jak jsou z něho „jinými obchody“ peníze vyváděny.

Jaromír Kainc

všudybyl

Registrace: MK ČR E 10797
Vychází v nákladu 10 000 ks.
Vydavatel: PhDr. Jaromír Kainc, MBA
Chalabalova 1605/17, 155 00 Praha 13,
mobil: +420 603 177 536
e-mail: jaromir.kainc@e-vsudybyl.cz

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, PR článků a autorská práva k nim zodpovídají jejich zadavatelé.

OBSAH

- | | | |
|----|------------------------------------|--|
| 6 | TOP HOTEL PRAHA VE VARŠAVĚ | |
| 8 | POSTAVIT SE KRIZI V EUROZÓNĚ | |
| 9 | DORT REPUBLIKY | |
| 9 | SEMINÁŘ „MODERNÍ GASTRONOMIE“ | |
| 10 | ŽENY NA HRAD | |
| 11 | DALLMAYR KAFFEE GALLERY | |
| 12 | PRO RELAXACI A POHODU | |
| 14 | VÍNA PRO VRCHOLOVOU GASTRONOMII | |
| 15 | JIHOČESKÝ KAPR | |
| 16 | ROK 2012 SE JEVÍ JEŠTĚ LEPŠÍ | |
| 17 | VESELÁ KOPA JIŘÍHO MORÁVKA | |
| 18 | MOST MEZI VENEZUELOU A ČESKEM | |
| 18 | KDYŽ ŠKOLA SLAVÍ 50 | |
| 19 | KLUB MODERNÍCH GASTRONOMŮ | |
| 20 | A TO PIVO TAM BUDE PATŘIT! | |
| 20 | VÝROČNÍ CENY AHR ČR | |
| 22 | SOUČASNÝ SYSTÉM DO ŠEDÉ EKONOMIKY | |
| 23 | PŘÍLIŠ POKOJŮ ZA PŘÍLIŠ MALOU CENU | |
| 24 | MUZEUM ŠPERKŮ A DRAHOKAMŮ | |
| 25 | TURECKÉ OBCHODNÍ CENTRUM | |
| 25 | BOBBYFOOD | |
| 26 | ŠPIČKOVÝ WELLNESS & CONGRESS HOTEL | |
| 27 | VILIAM SIVEK OBHÁJIL | |
| 28 | ROZVÍJENÍ LÁZEŇSKÉ ARCHITEKTURY | |
| 30 | SVATOMARTINSKÉ HODY V GASK | |
| 32 | UNION POJIŠTOVNA ROZŠIŘUJE SLUŽBY | |
| 24 | POČÁTKY 2 | |
| 36 | NOVOMĚSTSKÝ PIVOVAR | |
| 36 | O FOLKLORU NA PŮDĚ SENÁTU | |
| 37 | SEZNAMTE SE S KRAJEM SLUNCE | |
| 37 | REVERÓN V HOTELU KAMPA | |
| 37 | FESTIVAL OTEVŘENÝCH SKLEPŮ | |
| 38 | PYROCOOL JE TU DVACET LET | |

Všudybyl fotí zrcadlovkou
OLYMPUS E-3





Catering TOP HOTELU Praha je oceňován nejen na řadě míst Česka, ale také v zahraničí, včetně českých ambasad v Berlíně, Bruselu, Varšavě a ve Vídni. 28. října 2012 Česko slavilo 94. výročí vzniku republiky. Toto datum předsedu

představenstva

Ing. arch. Vladimíra Dohnala a generálního ředitele TOP HOTELU Praha Ing. Radka Dohnala zastihlo ve Varšavě. Jejich cateringová divize tam už třetím rokem zajišťovala



Ing. Radek Dohnal

gastronomickou část slavnostní recepce, kterou český velvyslanec v Polsku Jeho Excellence pan Jan Sechter s chotí 30. října 2012 pořádal v hotelu Hyatt Regency. Rozhovor s generálním ředitelem Ing. Radkem Dohnalem jsem v té souvislosti zahájil konstatováním:

Radku, už sám váš přílet do Varšavy stojí za zmínku.

Určitě. V den odletu, v sobotu 27. října 2012, do Česka přišly mrazy a naše území zasypal první sněh. Polsko také. Let turbovrtulovým ATR proběhl normálně. Letadlo dosedlo na varšavskou ranvej, ale když pilot začal brzdit, dostalo smyk a šlo křídlem dopředu. Přistání v Polsku bylo velmi dobrodružné. Napadlo tam tolik sněhu, že dostihy, na které jsme byli pozváni a kde měli být i kladrubští koně, byly zrušeny. To byla druhá nepříjemnost, která

TOP HOTEL Praha ve Varšavě už potřetí

nás v Polsku potkala. Vše ostatní už ale proběhlo dobře. I raut, který jsme zajišťovali pro českého velvyslance v hotelu Hyatt Regency.

Obdobně jako jsem to kdysi zažil v Berlíně, i zde jste nasadili hodně vysokou laťku.

Polský trh, respektive polští turisté, jsou pro český incoming strategickou záležitostí. A pokud ne až tak výrazně pro pražské hotely, určitě pro řadu slezských, severočeských a severomoravských turistických regionů a pro byznys tamních kolegů hoteliérů. Na letošní recepci jsme připravili i překvapení pro Plzeňský Prazdroj, který slaví 170. výročí svého vzniku. Vytvořili jsme tedy nejen „Dort republiky“, ale jako dárek tomuto staršímu oslavenci navíc vyřezáváním zdobený meloun a další dort, obojí s logy Prazdroje.

Letošní rok 2012 je pro český incoming příznivý. Českou republiku pravděpodobně navštíví rekordní počet zahraničních hostů.

To jsme zaznamenali i v našich hotelích. Jak v TOP HOTELU Praha, tak v našem dalším pražském hotelu ALBION. Bohužel propad cenových relací nastolený

v době útlumu incomingu přetrvává. Pražské hotelnictví proto doposud trápí nízké ceny. Návrat k předchozím cenovým relacím probíhá velice pomalu. Bude trvat hodně, hodně dlouho. Ano, letos hostů přibýlo, ale v Praze se stále bydlí za nižší ceny.



TOP HOTEL Praha i ALBION jsou hodně frekventovanými místy kongresových akcí a televizních show. Jak těžké je takové akce získávat?

Někdy je to snazší, jindy musíme hodně bojovat. Díky tomu, že TOP Congress Hall je opravdu veliká, si ji oblíbily

TOP HOTEL Praha

disponuje rozsáhlým kongresovým zázemím a nabízí i pestré možnosti pro odpočinek, zábavu a sportovní vyžití. Ve všech prostorách, včetně konferenčních, je bezdrátové připojení k internetu Wi-Fi, v kongresových sálech i připojení LAN. Sály mají výbornou akustiku a jsou vhodné pro pořádání koncertů – a také se zde špičkové koncerty konaly. Součástí TOP Congress Hall je prostorné foyer pro servírování občerstvení, Růžový a Modrý bar, šatny, toalety, technické zázemí. Kongresová hala má vlastní vchod, parkovací plochy a přímé propojení s hotelem. TOP HOTEL Praha skýtá ideální podmínky pro prezentace vozů a techniky jak v kongresových sálech, tak i v příjemném prostředí japonské zahrady a přilehlého sportovního areálu. Je tradičním místem konání konferencí nejrůznějších typů a velikostí, od firemních zasedání po celorepublikové a mezinárodní kongresy. Disponuje jedenácti gastronomickými středisky, v nichž si lze pochutnat na české i mezinárodní kuchyni. Kde jinde v Praze můžete v létě posnídat v rozlehlé japonské zahradě u zpívající fontány nebo uspořádat zahradní párty až pro tisíce lidí? TOP HOTEL Praha ale kvalitní cateringový servis zajišťuje i externě.



Hotelovým hostům, účastníkům firemních a kongresových akcí i veřejnosti je k dispozici:

- » wellness centrum s krytým bazénem, whirlpools, parními lázněmi, finskou saunou, eukalyptovými inhalacemi, turbo soláriem, relaxačními a thajskými masážemi;
- » fitness centrum vybavené unášecími pásy, rotopedy, sadami jednoručních činek, lavicemi pro bench press, kombinovanými cvičebními stroji aj.;
- » akva aerobik v hotelovém bazénu, každé úterý a čtvrtek od 18:15 do 19 hodin;
- » plavání dětí, každé pondělí od 15:45 do 18 hodin;
- » bowling;
- » pět tenisových dvorců – dva celoročně kryté s umělým povrchem a tři venkovní s umělou trávou, v zimním období zastřešené moderní nafukovací halou;
- » 5 tisíc míst v konferenčních prostorech;
- » 1 tisíc parkovacích míst;
- » 930 pokojů;
- » pět restaurací, případně catering na míru;
- » kompletní konferenční servis.

televizní společnosti. Už proto, že tam mohou postavit jakékoliv podium. A pokud chtějí mít záběr do publika, nemají problém s kamerovými jeřáby. Nedávno nám tu vyhlášovali Miss Hasičku a Hasiče roku. Volila se tu třeba i Miss Vietnam. Organizátoři velkých akcí nás už často vyhledávají sami. Celou řadu akcí však pro TOP HOTEL Praha a ALBION získali pracovníci našich obchodních oddělení.



DÁRKOVÉ POUKAZY DO WELLNESS CENTRA TOP HOTELU PRAHA JSOU PRESTIŽNÍ POZORNOSTÍ, KTEROU UVÍTÁJÍ OBCHODNÍ PARTNEŘI, PŘÁTELE I RODINNÍ PŘÍSLUŠNÍCI.



TOP HOTEL Praha má i velkoryse koncipované wellness zázemí.

Nejen wellness, i fitness! Většina hotelů, pokud to nejsou specializované wellness hotely, nemá ani bazén. Možná mají fitness room, ale ne fitness centrum. My tady máme obrovské fitness s bazénem. Ten má čtyři dráhy a téměř dvacet metrů. K dispozici jsou vířivky, několik saun, pára, masáže – relaxační, sportovní, thajské... Snažíme se zákazníkovi nabídnout

co nejvíc, abychom ho u nás udrželi a aby se tu cítil co nejlépe. ■

»» www.tophotel.cz

**TOP
HOTELS**
GROUP



Postavit se krizi v eurozóně

Pod patronací místopředsedy vlády a ministra zahraničí České republiky Karla Schwarzenberga se 26. října 2012 v Paláci Rytířská v Praze konala 10. mezinárodní konference European Governance – Corporate Governance „Perspektivy eurozóny“. Byla organizována ve spolupráci s Českou spořitelnou a Czech Institute of Directors – Institutem členů správních orgánů s podporou Evropské komise, Nadace Konrada Adenauera a společnosti Sekyra Group. Zval na ni viceprezident Centre International de Formation Européenne Ferdinand Kinsky. Moderovala ji výkonná ředitelka Institutu členů správních orgánů Monika Zahálková. Řečníky byli guvernér České národní banky Miroslav Singer; předseda představenstva a generální ředitel České spořitelny Pavel Kysilka; prezident Institutu členů správních orgánů Kamil Čermák; ředitel Konrad-Adenauer-Stiftung Praha Werner Bohler; předseda představenstva Sekyra Group Luděk Sekyra; Ferdinand Kinsky; člen Národní ekonomické rady vlády České republiky Michal Mejstřík a stínový ministr financí Jan Mládek. Po konferenci následoval workshop „Kultivace české společnosti“.

Rozhovor s předsedou družstva pro ekonomická, politická a sociální studia FONTES RERUM Ing. Janem Mládkem, CSc., se kterým jsem se při té příležitosti setkal, jsem zahájil provokativním konstatováním, že peníze se dají buď krást, nebo tržít. Při té příležitosti jsem se vrátil k úvodníku devátého vydání Všudybylu 2012: „Kupní síla je v tržním hospodářství rozhodující veličinou. Nejsou-li peníze, není-li, kdo by práci a zboží kupoval, nastává kolaps. Je-li trh limitován brzděnou kupní silou desetimilionové populace, což je případ Česka, lze jeho limity překračovat exportem nebo cestovním ruchem. Cestovní ruch do zemí a míst přivádí spotřebitele a investory zvenčí a na vnitřním trhu tak generuje nejen domácí, ale také zahraniční inkaso. Cestovní ruch ale v Česku není



Ing. Jan Mládek, CSc.

vnímán – natož deklarován – jako tržní platforma. Vždyť značná část české populace včetně politické reprezentace má cestovní ruch za cestování a základní předpoklad pro co největší příliv peněz do našeho národního hospodářství v tomto segmentu zahraničního obchodu – totiž proslulost Česka coby oblíbené pohostinné země – za nedůležitou věc. Bodejť by česká ekonomika, navzdory růstu výkonnosti řady výrobních firem, rekordním ziskům bank a dalších firem se zahraniční majetkovou účastí, nestagnovala, když je většina aktiv vyváděna do ciziny a spotřebitele, kteří by tu umožnili tržít další stovky miliard korun, stát ignoruje nebo odklání na konkurenční trhy. A tak místo toho, aby naše úžasné disponovaná vlast vytvářela další pracovní a podnikatelské příležitosti a vyděláva-

si tady uvědomuje, že mají jednu obrovskou výhodu – svátky podle pravoslavného kalendáře. Jsou tak schopni přijet a velkoryse utrácet i jindy než západoevropské turisté nebo Američané. V zásadě jde o větší vstřícnost a zajištění toho, aby individuální turisté (těch je nepoměrně víc než skupinové klientely) a cestovní kanceláře měli šanci získávat česká víza ve stejné míře, v jaké jsou jim vydávána německá, francouzská či rakouská.

V minulém vydání Všudybylu na stejný problém upozorňuje předseda Senátu České republiky Milan Štěch, když říká: „Ročně k nám přijíždí přes sto tisíc Jihokorejců, ale zdaleka ne tolik Indů. Přitom v Indii je zhruba tři sta padesát milionů lidí disponujících vysoce nadprůměrnou kupní silou. Také v Číně rychle roste vrstva velmi dobře situovaných až extrémně bohatých obyvatel, kteří chtějí – a hlavně už mohou – cestovat. Náš stát například vynaložil ohromné finanční prostředky na svoji účast na výstavě EXPO 2010 v Šanghaji. Záhy po něm měla řada zejména pražských hotelů spoustu rezervací od turistických skupin čínských cestovních kanceláří. Bohužel, takřka nic z toho nebylo realizováno, protože čínští touroperátoři nebyli s to zajistit v da-

NENÍ DŮVOD, ABY LIDÉ PROPADALI PESIMISMU, PROTOŽE POKUD BUDE FUNGOVAT VLÁDA, KTERÁ BUDE REFLEKTOVAT ZÁJMY LIDÍ, SITUACE V NAŠÍ ZEMI SE MŮŽE RELATIVNĚ RYCHLE ZLEPŠIT.

la na sebe (tedy i na sociální jistoty obyvatelstva a ještě větší profit zde působících nadnárodních společností) tím, že je, je odsuzována se zadlužovat.“

Především značně nesouhlasím s tím pořadím. Peníze se především vydělávají obchodem a pak občas i někdo krade. Co se týče cestovního ruchu – incomingu, který do českého národního hospodářství přináší peníze, a domácího cestovního ruchu, který je nevyvádí, je váš pohled zbytečně skeptický. Přece jen znamenávám určité chápání toho, že zahraniční turista, který přijede do Česka a nakupuje tu sklo, pije pivo atd., představuje vnitřní export. Souhlasím s tím, že se stále nedělá dost pro to, aby těch turistů bylo víc. Vidím dva body, ve kterých by se situace dala zlepšit. Především to chce větší snahu. Být pružnější a vydávat víc víz pro turisty ze Společenství nezávislých států. Jen málo lidí

ném časovém horizontu pro své klienty dostatek českých vstupních víz.“ (viz www.e-vsudybyl.cz, článek: „Cestovní ruch je pro české hospodářství velkou příležitostí“).

Na jednu stranu je pravda, že Čína je nejméně z poloviny zemí lidí, kteří mají nízký příjem, zejména pokud jde o populaci žijící na venkově. Ale také platí, že v Číně je nejméně dvě stě milionů lidí, kteří mají dobrý příjem střední třídy, mohou cestovat a v České republice ještě nebyli. To je nevyčerpatelná zásoba bonitních turistů na několik desetiletí. Jen to chce pro to něco udělat. Nejenom víza, ale také přímé lety z Peking, Šanghaje, protože ty neexistují. Pokud sem letíte z Čínské republiky, musíte někde přestupovat. Tam osobně vidím největší rozvojové možnosti. Existuje také řada menších zdrojových trhů incomingu, ale Rusko a Čína jsou hlavní.

Pane inženýre, na konferenci vás moderátorka představila coby stínového ministra financí.

Můj příspěvek byl především o tom, jak se postavit současné krizi v eurozóně. V našem zájmu je, aby se vyřešila nějakým přijatelným způsobem. Eurozóna, i kdyby se zmenšila, zůstane naším největším exportním trhem, na kterém budeme hospodářsky závislí. Kromě toho jsem tu také hovořil o tom, co by dělala sociální demokracie, pokud by se podílela na vládě na centrální úrovni. Těch věcí je několik. Za prvé by přestala s negativním přístupem vůči Bruselu. Samozřejmě, že by hájila národní zájmy České republiky, ale ne nesmyslným prosazováním cílů, které jsou s nimi v rozporu. To by okamžitě zlepšilo situaci i naše vztahy nejen s Bruslem, ale také s Berlínem a Paříží jako s klíčovými mocnostmi Evropské unie. Obě jsou zainteresovány na tom, aby Evropská unie fungovala, byť se třeba občas neshodnou, jak přesně. Případná nová vláda je odhodlána udělat velmi konkrétní kroky pro to, aby se zlepšily hospodářské vztahy se zeměmi BRICS (Brazílie, Rusko, Indie, Čína, Jihoafrická republika), a to především se dvěma nejdůležitějšími obchodními partnery z této skupiny, tj. s Ruskem a s Čínskou lidovou republikou. Dále jsem hovořil o tom, že nová vláda bude čelit nelehkému úkolu, protože oblastí, kde věci nefungují, je zkrátka moc. Počínaje tím, že nefunguje správně CzechInvest, jenž má získávat pro Českou republiku nové investice, které by generovaly další pracovní místa. Dobrá zaměstnanost, to je jeden z velmi důležitých cílů. Pokud jde o fungování veřejné správy, potřebujeme profesně zdatné odborníky, kteří v ní nebudou po každých volbách měněni – často až po úroveň vedoucích odborů a oddělení. Tedy takovou veřejnou správu, která bude zajišťovat kontinuitu správních procesů a je předpokladem pro naplňování dlouhodobých vizí vývoje a stability země. Usilujeme o to, aby výběr daní byl spravedlivý, aby vypsané daně platili skutečně všichni a neexistovala významná část těch, kteří se poctivým plátcům smějí a neplatí. Rád bych na závěr řekl, že situace je sice obtížná, ale ne beznadějná. Není důvod, aby lidé propadali přílišnému pesimismu. Pokud bude fungovat vláda, která bude reflektovat zájmy lidí, situace v naší zemi se může relativně rychle zlepšit. ■

>>> www.mladek.eu/cs

Dort republiky

V neděli 28. října 2012 se do Španělského sálu Pražského hradu dostavili i zástupci Asociace kuchařů a cukrářů České republiky. Ta k výročí již tradičně připravila dort republiky. Jménem prezidenta AKC ČR Miroslava Kubece tohoto šestipatrového obra prezidentskému páru předala manažerka AKC ČR Zuzana Albrechtová spolu s autorským týmem. Ten tvořilo pět šéfkuchařů – Tomáš Krofta, Vladimír Krofta, František Buchal, Jarmila Buchalová a Zuzana Růžičková – pod vedením šéfkuchaře Jiřího Krále, kteří tento 87 kilogramů vážící „zákusek“ v prostorách restaurace Aureole Group připravovali tři dny. Spotřebovali na něj mimo jiné 70 vajec, 30 kg marcipánu, 12 kg cukru a 10 kg ovoce. Dort zdobilo 120 státních symbolů

a 321 lipových větviček a lístků. Manžele Klausovy při předávání doprovázela i jejich vnoučata. Poté, co pan prezident vyslechl blahopřání a symbolicky nakrojil jedno patro dortu, obě děti vychovaně požádaly o malý kousek s marcipánovou ozdobou – lvíčkem.

Dort, s nímž se řada hostů přišla vyfotit, upoutal nejen vzhledem a velikostí. Postupně byla rozkrájena jednotlivá patra: čokoládové, vanilkové, ovocné a mix. Asociace kuchařů a cukrářů ČR za podporu při tvorbě dortu republiky děkuje Karlu Hájkovi, společností

Fiala – Praha a Almeco, Aureole group a Dekorační ozdoby z cukru, IHI Towers – Corinthia Hotel Prague. ■

Zuzana Albrechtová,
manažerka AKC ČR

>>> www.akc.cz



Seminář „Moderní gastronomie“

Střední škola obchodu, řemesel a služeb Žamberk ve spolupráci s východočeskou pobočkou AKC ČR pořádala 1. a 2. listopadu 2012 seminář „Moderní gastronomie“. Proběhl za účasti čtyřiačtyřiceti žáků a deseti učitelů. Hlavním lektorem byl předseda pobočky Václav Šmerda, dalšími přednášejícími

Roman Ťulpa a Václava Šmerda junior. Akce byla kladně přijata žáky i vedením školy. Věřím, že jejich hodnocení potěší i naše partnery a sponzory, kterým děkujeme. ■

Za pobočku AKC ČR východní Čechy
Jarmila Karásková

>>> www.zamek.zamberk.cz

Už sedmnáctým rokem, letos po záříjovém zveřejnění propozic v týdeníku Euro a vytištění pětadvaceti tisíc dotazníků, pořádá nezisková organizace Comenius anketní soutěž „Českých 100 nejlepších“. Dotazníky distribuovala prostřednictvím časopisu Hospodářské komory České republiky „Komora“ a také samostatně. Vyvrcholení soutěže se tradičně odehrává poslední listopadový pátek, který v roce 2012 vychází na 30. listopadu.

Den „D“ jako vždy začne konferencí „Klíčové faktory úspěchu“, v jejímž rámci se lidé z podniků, které dosáhly výrazných úspěchů, dělí o zkušenosti a poznatky ze své praxe. Konference se účastní řada našich i mezinárodních celebrit. Jeden ze dvou panelů bude letos řídit Tomáš Chalupa, ministr životního prostředí, a druhý Petr Dvořák, generální ředitel České televize. Posláním soutěže „Českých 100 nejlepších“ je v celostátním měřítku vybrat a ocenit v Česku zaregistrované podnikatelské subjekty z nejširšího ekonomického spektra dosahující mimořádných a pozoruhodných výsledků.

Prezidenta občanského sdružení Comenius Karla Muzikáře jsem se proto zeptal: Jak úspěšné je podle vás české hospodářství?

Tak jako evropské. Asi všichni si uvědomujeme, že Evropa je v krizovém stavu. Právě teď sledujeme vlnu stávek v Řecku, které mají komisařům Evropské unie



Ing. Karel Muzikář, CSc.

a těm, kdo tam přijeli hledat řešení jejich finanční krize, ukázat, že Řecko je silně přesvědčeno, že je diskriminované. Generální stávka je tím nejsilnějším nástrojem vyjádření protestu vůči vládě. A já lituji tu řeckou, protože v takovémto prostředí se těžko řeší hospodářské problémy země. Právě dnes naopak statistický úřad oznámil, že Čína za poslední tři měsíce zaznamenala 7,4% hospodářského růstu. V době, kdy v Evropě stále ještě panuje krizový stav, se tedy čínské hospodářství nadále progresivně vyvíjí. V souvislosti s tím mne jímají obavy, jak dlouho může tento nerovnovázný vývoj trvat a jaké bude mít konce situace, kdy se jedna část světa hospodářsky progresivně vyvíjí a druhá stagnuje. Asi žádné dobré.

Že se svět vyvíjí nerovnoměrně, více-rychlostně, to se přece děje co je svět světem.



Ženy na Hrad

Dnes ale mluvíme o světě globalizovaném. A v tomto novém světě téměř bez hranic zaostávají a utápějí se v problémech ty země, které pokrok držely celá staletí. Dochází ke vzniku ekonomického napětí mezi dosud vedoucími a nově úspěšnějšími ekonomikami. Od ekonomického napětí k napětí politickému je jen krůček. A pak se můžeme těšit i na napětí vojenské - a nemyslím, že jakkoli přeháním.

Žít na dluh se ale v Evropě bere jako normální.

Jsem přesvědčen, že enormní zadlužování je zaviněno populistickými rozhodnutími vlád, jejichž představitelé si zajišťují hlasy přísliby a výhodami pohodlného života pro své voliče na úkor budoucích generací. Je logické, že se obyvatelstvo, které se takto naučilo žít na dluh, brání, když mu najednou někdo chce pohodlný život sebrat. Budoucnost ale nelze postavit na nekonečném růstu dluhů. Celý tento systém bude nutné přepracovat, abychom byli schopni žít za své. Za to, co si doopravdy vyděláme. Chceme-li žít „na vyšší noze“, tak toho musíme víc vydělat, a ne stávkovat. Jsem toho mínění, že těžší časy jsou před námi, a tuto výzvu bychom měli přijmout. Stávku nespokojených občanů v žádném případě nepokládám za počátek řešení hospodářských potíží naší země nebo Řecka. A ještě něco. To bohatství jsme neprojednali. Něco jsme promrhali, promarnili, nevyužili správně, pokud velkou část někteří přímo nerozkradli. Značná část

toho bohatství však stále existuje. Hospodařme s ním uvážlivěji.

Kde se berou peníze napůjčované vládám?

To je otázka, kterou nejsem schopen zodpovědět. Sám si kladu stejnou. Evidentně jde o virtuální peníze, které se do systému dostávají přidáváním nul k nějakým cifrám vepředu. Vznikají tak sumy, u nichž jsme si nedokázali představit, že se dají promrhat. Nevím jak je možné, že hypoteční krize v USA mohla způsobit tak neuvěřitelně devastující efekt. Lavinu dluhů, která v dolarech dosáhla trilionových rozměrů. Otázka, komu dlužíme a kde ten náš věřitel na to půjčování vzal, mi vrtá hlavou stejně jako představa, co by bylo, kdyby ty dluhy nikdo neplatil a nikdo nevymáhal. Padly by ty velké banky a ještě větší fondy? A co by se vlastně stalo?

Když se podíváme na aktivity poskytovatelů spotřebních úvěrů, je to nesmírně



dravý byznys. O to dravější, jde-li o půjčky, jejichž splácení je garantováno vládami států.

To je stinná stránka demokracie. Odpovědnost minulých vlád za to, k čemu se stát v určité fázi dobere, prakticky neexistuje. Nikdo nikoho k odpovědnosti nevolá. Je možné si vzpomenout na to, že ta či ona vláda měla rozpočet daleko horší, než je ten dnešní. Co s tím naděláme? Nic. Ti lidé, kteří rozhodovali v době, kdy se udělala zásadně špatná hrubě zadlužující usnesení, jsou mimo zodpovědnost a ti, kdo rozhodují dnes, vědí, že u nich to je a bude stejné.

Pojďme si povídat o něčem pozitivnějším. V anketě „Českých 100 nejlepších“ figuruje kategorie „Lady Pro“. Proč jste ji zavedli?

Jsem přesvědčen o tom, že ženy jsou jiné a většina žen dokonce schopnější než většina mužů. Samozřejmě, je to těžko měřitelné. Všichni si však uvědomujeme, že normální žena v životě odvede daleko víc práce než průměrný muž. A mohu tak soudit i podle sebe. I když se snažím doma pomáhat, uvědomuji si, že je to jenom střípek toho, co odvádí moje žena. Když přijdu kolem sedmé večer z práce, obvykle něco vaří v kuchyni, k tomu se ještě učí s dětmi atd., zatímco já mám tendenci spíše odpočívat. Takoví jsme téměř všichni muži. Ženy mají nejen víc práce, ale i starostí. Rodí děti a fakticky je vychovávají a pečují o ně, a proto si jich velmi vážím. Jsem přesvědčen, že si naléhavě zaslouží i ono uznání a zviditelnění, které jim už sedmnáct let vyhlašováním



„Lady Pro“ poskytujeme. „Lady Pro“ je oceněním žen v různých profesích. Každý rok představujeme na pódiu Španělského sálu nádhernou plejádu těch, které za všechny ostatní třímají majestát šarmu, výkonnosti a krásy, kterou my muži na ženách tak rádi obdivujeme. V rámci „Lady Pro“ oceňujeme širokou škálu žen, od těch, které ještě ráno v den vyhlášení na Pražském hradě pracovaly

u krav, až po vysokoškolské profesorky, lékařky, političky, zpěvačky, úřednice, sportovkyně...

Je načase, aby se v Česku bez zbytečných byrokratických úvah a předpisů zvýšila účinná účast žen na řízení celé společnosti. Od malých obcí přes kraje až po vládu. Je nepochopitelné, že v nesporně vyspělé České republice máme ve vládě v průměru jen jednu ministryni. V této chvíli je vrcholem místopředsedkyně vlády za politickou stranu, která nebyla nikým volena. V žádném případě nepodporuji diskutované kvóty, které ženy vlastně ponižují, ani nějaké poměrné zastoupení. Tolik procent dělníků, tolik živ-

vyrábět efektivní, ať nukleární či obnovitelný, zdroj. Celá cesta by trvala asi dva a půl dne. Byla by to čistá rentabilní ekologická doprava, která je pro současnou epochu velice potřebná a představuje i mé prezidentské hobby. Někdo vysoce postavený musí s touto myšlenkou přijít a získat pro ni zejména Čínu. Tam totiž mají nejen peníze, ale i technologie a své vysokorychlostní železnice rozšiřují o desetitisíce kilometrů ročně.

Zmiňuji-li železnici, nemohu nepřipomenout, že nejen objem výměny zboží, ale i pohyb lidí dramaticky stoupá. Jeden z nejhezčích cílů, které bych České republice přál, tedy je, aby se stala

JE NAČASE, ABY SE V ČESKU BEZ ZBYTEČNÝCH BYROKRATICKÝCH ÚVAH A PŘEDPISŮ ZVÝŠILA ÚČINNÁ ÚČAST ŽEN NA ŘÍZENÍ CELÉ SPOLEČNOSTI.



nostníků, tolik zemědělců, tolik žen, tolik lidí z menšin a podobně. To všechno už tady bylo a smutné výsledky si mnozí z nás ještě pamatují. Talentovaným a aktivním ženám musíme pomáhat maximálně a bez jakýchkoli podmínek.

A co byste ještě přál Česku?

Rád bych, aby Česká republika daleko víc těžila z propojení s dynamicky se hospodářsky rozvíjícím světem. Mám vizi vysokorychlostního vlaku, který začíná v Mnichově, projíždí Prahou, Brnem, Ostravou, Varšavou, Moskvou přes Kazachstán a končí v Číně. Nahradil by značnou část letecké dopravy, která spotřebovává neuvěřitelná kvanta kyslíku, produkuje obrovská množství skleníkových plynů a kondenzačních par ve stratosféře. Hnacím médiem lokomotiv je totiž elektřina, kterou dokáže

stěžejní středoevropskou destinací pro asijské turisty, zejména ty z Číny. U čínských turistů si cením toho, že jsou velice ukáznění, solidně utrácejí a zároveň jsou nestandardně kultivovaní. Váží si prostředí, které jim Evropa skýtá, protože u nich je to diametrálně jiný svět. Právě jim bychom náš svět měli prezentovat v co nejlepším světle a umožnit přijíždět v co největších počtech podporovat naši ekonomiku a zaměstnanost. K dosažení tohoto stavu se ale musí zásadně změnit naše vízová politika. Jestliže Francie je schopna Číně vydávat schengenská víza v rádech statisíců ročně a Česko ně-

co kolem sedmi tisíc za rok, vidíme skandální disproporci, zavinenou bohužel především neschopností či neochotou našich ministerstev, konkrétně vnitra a zahraničních věcí. ■

»» www.comenius.cz





Lázně Niva Luhačovice

zabezpečují lázeňské, rehabilitační, regenerační a wellness pobyty pro samoplátce, komplexní a příspěvkovou lázeňskou péči. Lázeňský hotel Niva je vhodný pro ozdravné, rehabilitační a rekondiční pobyty jednotlivců i skupin a pobyty rodičů s dětmi. Wellness část hotelu Niva nabízí přes čtyřicet léčebných kúr a patnáct wellness procedur. Na hosty krom rozsáhlého wellness centra čekají moderně vybavené pokoje nebo apartmány, jídelny, bary, menší salonky, konferenční místnost až pro 80 osob a salonek pro 30 osob, vhodné pro svatby, obchodní semináře a konference. **Vinotéka** v blízkosti hotelu Niva s posezením uvnitř i u venkovního krbu láká k ochutnávce vín z celé republiky, která tu lze i zakoupit. Sousední **valašská koliba „U černého psa“** je vyhlášena vynikající kuchyní. Na objednávku připraví speciality na grilu, pečené selátko, živáňskou aj. Pravidelně se zde pořádají **vepřové, husí, zvěřinové a martinské hody**. Stylové prostředí koliby je vhodné pro společenská a rodinná setkání. **Luxusní prostory Pánského klubu** nabízejí příjemné prostředí pro jednání a rodinné oslavy.

Niva pro relaxaci, pohodu a utužování vnitrofiremních vztahů

S Ing. Ivanem Klajmonem se scházíme v Luhačovicích-Pozlovicích kvůli chystanému vydání **Všudybylu**, jehož hlavním tématem je hotelnictví a gastronomie.

Ivane, naposledy jsme se potkali letos v květnu na slavnostním otevření velkoryse koncipovaného lázeňského a wellness hotelu Niva po jeho rekonstrukci a dostavbě. Teď je sice podzim, 24. října 2012, ale až se zima zeptá, co jsi dělal v létě, co jí řekneš?

Zima se neptá. Na rozdíl od tebe přijde bez řečí. A možná brzy.

Po svém rozjezdu byla letošní letní sezona vcelku úspěšná, určitě i díky počasí. Druhá půlka července, srpen a září byly vynikající, výbornou obsazenost jsme měli i v pracovním týdnu. Také v říjnu se nám velice daří. Teď s podzimem provoz stojí hlavně na prodloužených víkendech a státních svátcích.

Zdejší prostředí, kvalitní konferenční a wellness zázemí, vinotéka i valašská koliba U černého psa jsou jako dělané pro utužování společenských vztahů, zejména vnitrofiremních. Skvěle se tu pořádají oslavy, předváděcí akce, incentivy, školení apod. Velkou roli hraje i přírodní

prostředí nad luhačovickou přehradou, do něhož je Niva vsazena. Hlásat, jak je tady na Valašsku krásně, by bylo nošením dříví do lesa. Velký podíl na dobré obsazenosti a na tom, že jsme tu zajišťovali i hodně velké firemní akce, samozřejmě mají také léta budované přátelské vztahy našich zaměstnanců s obchodními partnery a zákazníky, kterým bych rád prostřednictvím **Všudybylu** poděkoval.

V rozhovoru s prezidentem Asociace hotelů a restaurací ČR Ing. Václavem Stárkem v tomto vydání připomínám, že v Německu ubytovací služby přesunuli do sedmiprocentní sazby DPH. Naše sazby se tomu možná brzy o něco málo přiblíží, protože na všechno budeme mít sedmnáctapůlprocentní DPH.



Ing. Ivan Klajmon



To by byla dost velká katastrofa, protože by se zvýšily ceny potravin a dalších věcí. Víím, že dneska je populární nadávat na vládu a systém, ale pokud je už třetí říjnová dekáda a neví se, jaká bude příští rok DPH a jak budou nastaveny další ekonomické mantinely, můžeme si na tvorbu byznys plánu pořídít věšteckou kouli. Je to nejhorší doba za dvacet let mého podnikání v oboru. Pokud to takhle půjde dál, budou mít podnikatelé v hotelnictví, lázeňství a restaurační činnosti obrovský problém, aby se udrželi. Podívejme se na okolní země. Na Rakousko, na Německo, Itálii. Itálie sice má ekonomické problémy, ale v cestovním ruchu tam nijak nelažirují. Umějí se domluvit, zařídit, jednat. A jejich hotely mají hosty! U nás v Česku je to nedobré. Do toho cenová válka mezi jednotlivými lázeňskými společnostmi, mezi hotely a restauracemi. Jsou nastolovány likvidační cenové relace, kdy ceny nekryjí ani náklady, a cenovou



politikou si některé podniky prodlužují ekonomickou agonií.

A přesto tady zanedlouho, až vyjde toto desáté vydání Všudybylu, už budeš mít otevřené další středisko – vinotéku.



Tento investiční záměr jsme začali uvádět do života před dvěma roky. Tehdy byly jiné prognózy. Jiné ekonomické ukazatele. Vycházeli jsme z tehdy reálných čísel, která se časem podstatně změnila. Jen si uvědom, kolik „kotrmelců“ proběhlo v letošním roce. Na druhou stranu jsme nachystaní na růst, který může přijít, byť nepředpokládám, že by to bylo už v roce 2013. Ti, kdo nabídnou něco navíc, tedy



nejen wellness, ale i vysokou kvalitu a rozsah služeb, budou mít velkou šanci uspět. Budeme hotelovým komplexem, který poskytuje v podstatě všechno, co by měl klient dostat a co ocení. Naše investice je pro první, možná druhý rok podnikání riziková. Pokud ale toto období přežijeme, mohli bychom na tom být velice dobře.

Jsi proslulý preferováním vín z okolí svého rodného Znojma.

To proto, že přemnohá z nich jsou vynikající. Netajím se tím, že mám výborné

vztahy se Znovínem Znojmo. V naší vinotéce ale nabízíme i vína z dalších znojemských vinařství. Také chceme znovu navázat na spolupráci se Zámeckými sklepy Valtice. Podstatná část sklepních prostor vinotéky slouží pro skladování vín pro všechna naše gastronomická střediska včetně koliby, další pak k maloobchodnímu prodeji za příznivé ceny. Návštěvník



vinotéky může přijít se seznamem lahví k zakoupení připraveným na základě našeho nabídkového listu, který najde na internetu. Mimoto bude moci posedět v horní části objektu. Součástí servisu vinotéky bude nejen nabídka vín, ale i sýrů, slaného pečiva, kávy a moučnicků. Nepůjde ale



o restaurační provoz. Nechci, aby vinotéka byla konkurencí pro kolibu U černého psa, která je hlavně restaurací disponující výbornými víny.

Kvalitní ubytování a strava, skvělá vína a luxusní wellness se musí vzájemně doplňovat, nezbytnou podmínkou je také ochotný a velmi erudovaný zdravotnický personál. Nedostatečná kvalita kterékoli z výše uvedených služeb negativně ovlivní celé hodnocení pobytu, a k tomu zkrátka nesmí dojít. Proto bude rok 2013 náročný po všech stránkách.

Chtěl bych tímto prostřednictvím Všudybylu poděkovat všem našim zákazníkům za projevenou přízeň v roce 2012 a všem spoluobčanům v České republice popřát do roku 2013 hodně zdraví, spokojenosti a pevných nervů v dnešní nelehké ekonomické době. ■

>>> www.niva.cz



Přemýšlíte nad vhodným **dárkem k vánocům**, narozeninám, k výročí svatby nebo nad tím, jak **poděkovat přátelům** či obchodním partnerům?



Věnujte jim **dárkový poukaz**, s kterým si budou moci užívat na Valašsku v rozsáhlém komplexu lázeňského a **wellness hotelu Niva**, kde nechybí sauny, vířivky nebo třeba terasy s nádherným výhledem do okolní krajiny. Připraveny jsou i **relaxační masáže** uvolňující tělo i duši, **vnitřní bazén** se slanou vodou a **vyhřívány venkovní bazén**.



K nejoblíbenějším se určitě řadí **vinné koupele**, označované také jako „vinoterapie“. Probíhají ve dvou archaických měděných vanách, ve starodávném laděném interiéru s cihlovými stěnami. Procedura trvá 20 minut a po ní následuje 20minutový zábal. Ke koupeli patří bílé nebo červené víno a vstup do wellness centra.





Vinařství Reisten

se zabývá výrobou velmi kvalitních vín určených pro špičkovou gastronomii, popřípadě privátní klientelu. Tomuto cíli je od počátku věnována maximální pozornost – od výběru poloh viničních tratí přes určení odrůd a způsob vedení révy až po stanovení termínu sklizně a především vlastní technologii výroby vína. Společnost Reisten zpracovává hrozny pouze z vlastních vinic, které se nacházejí přímo v oblasti Pálavských vrchů a byly na nich vysázeny odrůdy nejlépe využívající specifický charakter zdejších poloh. Vinice jsou obdělávány v systému integrované produkce – ta obnáší třeba využití dravého roztoče typhlodromus pyri namísto postřiků nebo to, že kvůli lepšímu vyvážení ekosystému se vinice zatravnějí. I při výrobě vína se používají přírodní prostředky, s výjimkou oxidu siřičitého, který – v zákonem dané míře – slouží jako antioxidant. Charakter vín, která jsou rozdělena do dvou řad – Classic a Maidenburg – je výrazně ovlivněn stanovištěm vinic, jež jim dodává výraznou mineralitu a svěžest. Jako člen VOC Mikulov prezentuje společnost Reisten víno odrůdy Ryzlink rýnský, které charakter této unikátní lokality výstižně představuje. Zájemce o další informace, včetně sortimentu nabízených vín, si dovolueme odkázat na webové stránky společnosti www.reisten.net.

REISTEN, vína pro vrcholovou gastronomii

Rozhovor s ředitelem Templářských sklepů Čejkovice Ing. Pavlem Pastorkem jsem zahájil konstatováním, že Templářské sklepy Čejkovice v tomto roce zakoupily vinařství Reisten.

Ano, tato vinařská společnost sídlí v obci Pavlov. Zabývá se výrobou vína určeného pro vrcholovou gastronomii, popřípadě privátní klientelu. Zpracovává hrozny z lokalit přímo z Pálavských vrchů.



Ing. Pavel Pastorek

Vína z těchto vinic jsou naprosto ojedinělá svým zemitým, minerálním charakterem. Pro firmu Reisten nyní dokončujeme nový zpracovatelský provoz, jehož součástí v průběhu několika málo let budou degustační zóny. Dokončuje se také projekt na výstavbu hotelu. Templářské sklepy Čejkovice se tedy i v oblasti vinařské turistiky dívají dopředu a snaží se milovníkům vína nabídnout co nejlepší servis přímo v srdci proslulé vinařské oblasti.

V roce 2003 jsem dělal interview s Gagarinem. Tedy s Michaillem Alexejevičem, generálním ředitelem moskevského

závodu Kernet, který na moji výtku, že „šampaňské“ se vyrábí pouze ve Francii v oblasti Champagne, reagoval: V Rusku je pojmenování „šampaňské“ historicky zavedeným synonymem pro šumivé vína. Jsem však přesvědčen, že je to daleko menší prohřešek, než když se sodovka vydává za sekt. Proč to říkám? Nejdříve krátce o tom, čím se liší šampaňské víno, dejme tomu, od sodovky. Proces šampaňování probíhá v uzavřené lahvi či tanku. Vznikají bublinky CO². Čím jsou drobnější a čím organičtěji prostupují vínem, tím je šumivé víno kvalitnější. Rád bych zdůraznil, že se bublinky CO² do šumivého vína nedostávají sycením zvnějšku. Vznikají v něm procesem kvašení. Naopak sodovky a perlivá vína jsou CO² uměle syceny zvenčí. Vy Češi jste národem pivařů. Proto jiný příklad, který vám bude bližší. Necháte-li si natočit dobré české pivo, v němž je rovněž díky kvasnému procesu přítomen organický CO², bude se rovněž velmi zvolna uvolňovat v drobných bublinkách. Proto kvalitní piva dlouho drží pěnu a kroužkují. U sodovky či limonády se může stát, že sice překotně vypění, ale pěna rychle spadne. U vás v České republice by výrobcům a distributorům jistě neprošlo, kdyby na trh vyšli s rychleným pivem syceným kyslíčnanem uhličitým. Ani to, kdyby se jen pokusili parazitovat na obecném



povědomy, vydávající nepivo za pivo. Bohužel, totéž se zde nedá říci o vašem vnímání výrobně levnějších, kvalitou jiných perlivých vín – ochucených sodovek na straně jedné a šumivých vín, tzv. sektů, na straně druhé. (Viz www.e-vsudybyl.cz, článek „Gagarin přiletěl ve středu“).

Pane řediteli, zdá se, že spotřebitelé se už naučili rozeznávat „sodovkové“ víno od sektu. Vítání nového roku je už po několik let spojeno i se sekty s templářskými logy. Ostatně stačí si o silvestrovské noci projít pražské Václavské či Staroměstské náměstí.

To je vysvědčení, že naše šumivá vína jsou u konzumentů v oblibě. Rád bych v této souvislosti zmínil, že naše společnost využila situace na trhu a rozšířila sortiment šumivých vín o několik druhů. Takže mimo klasických šumivých vín vyrobených Charmatovou metodou, s nimiž se zákazník může setkat v průběhu celého roku v regálech obchodních řetězců, jsme v tomto roce rozšířili nabídku o sekty z produkce jedné vynikající francouzské firmy. Jedná se jak o sekty typu charmat, které jsou cenově příznivější, tak i o sekty vyrobené tradiční metodou, tedy kvašením v láhvi. Výroba sektu je dlouhodobější záležitostí. Před půldruhým rokem jsme od tohoto francouzského výrobce povybírali surovinu, tzn. tichá vína. Naši sklep mistři se s ním dohodli na konečném složení výsled-



né směsi, na tzv. assemblage. Po nezbytné době potřebné k fermentaci a zrání v láhvi jsme letos na podzim začali tyto vynikající sekty dodávat na trh. Předpokládám, že i v první den roku 2013 najdete na Václavském náměstí i jinde řadu láhví se sektem nejen od našich konkurentů, ale i ty s logem Templářských sklepů: s proslulým francouzským červeným templářským křížem a francouzským obsahem. ■

»» www.templarske-sklepy.cz

»» www.reisten.net

Historie Templářských sklepů Čejkovice

je spojena s příchodem řádu templářů (první dochovaná písemná zmínka je z roku 1248). Společně s výstavbou templářské tvrze se začaly stavět i rozsáhlé vinné sklepy. Zároveň se tak otevřela nová epocha pěstování vinné révy v oblasti Čejkovic a okolních obcí. Čejkovickým panstvím během staletí prošlo několik významných rodů a řádů – páni z Lípě, rod Víckovců, jezuité a Habsburkové. V roce 1936 bylo založeno první vinařské družstvo. Jeho pokračovatelem je od roku 1992 firma Templářské sklepy Čejkovice, vinařské družstvo. V historických templářských sklepech má uloženo více než 350 tisíc litrů vín v klasických a barikových dubových sudech a rozsáhlý archiv lahvové zralých vín. Další kapacitu 6 milionů litrů skladuje vinařství v jiných objektech. Vinice, ze kterých zpracovává hrozny, se nacházejí ve třech vinařských podoblastech Moravy – Velkopavlovické, Slovácké a Mikulovské. Díky různorodosti podloží, odlišným polohám i klimatu dostává zákazník široké portfolio nejkvalitnějších partií odrůd od tamních pěstitelů. Firma sama hospodář na 75 ha vinic, na kterých dozrávají hrozny pro nejvyšší partie ročníkových a přívlastkových vín. V oblasti Čejkovic (vinařská podoblast Velkopavlovická), odkud pochází stěžejní část hroznů, se daří především těmto odrůdám: Tramínu, Muškátu moravskému, Neuburskému, Rulandskému modrému, Frankovce, Cabernet Sauvignonu a stále oblíbenějšímu Modrému Portugalu. Jejich dodavateli jsou téměř čtyři stovky vinařů sdružených pod hlavičkou vinařského družstva. Tak se může zákazník setkat i s menšími limitovanými partiemi odrůdových, přívlastkových, ledových a slámových vín.



Český kapr 2012

Sedmileté jubileum oslavila prestižní kulinářská soutěž Český kapr 2012. Finálové klání proběhlo 9.-10. 11. 2012 jako doprovodný program mezinárodního festivalu Gastrofest v Českých Budějovicích. I letos se prokázala vysoká úroveň všech finalistů. Ti měli za úkol před zraky veřejnosti za 45 minut připravit 5 porcí hlavního chodu, jehož dominantní surovinou byl filet z kapra. Téma letošního zadání znělo „Český kapr bez hranic na pomezí Rakouska a Německa“. Soutěž každoročně organizuje Asociace kuchařů a cukrářů ČR, pobočka Šumava, ve spolupráci s festivalem Gastrofest. Letošní záštitu nad ní převzali hejtman jihočeského kraje Jiří Zimota, prezident Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR a předseda SČMSD Zdeněk Juračka a prezident AKC ČR a kontinentální ředitel WACS Miroslav Kubec. Finančně ji podpořily Svaz českých a moravských spotřebních družstev, Rybářské sdružení ČR České Budějovice a řada dalších sponzorů. Odbornou zdatnost posuzovala komise ve složení: předseda Vladislav Stuparič, členové Vladimír Picka, Eduard Levý, Petr Šíma a Krzysztof Gawlik. Nejvyšší hodnocení v kategorii seniorů získal Jan Beneš, v kategorii juniorů Jakub Lev. Pobočka Šumava děkuje za pomoc pobočce jižní Čechy zastoupené panem Petrem Šimou a všem, kdo se každoročně na přípravě i průběhu soutěže podílejí. ■



Bc. Miroslava Pítrová,
předsedkyně pobočky
Šumava
foto: Michal Moučka

»» www.akc.cz



EuroAgentur Hotels & Travel, a. s.

je největší českou hotelovou společností. Provozuje 45 hotelů a 16 gastronomických zařízení. Její hotely a restaurace najdeme v Praze, Karlových Varech, v Lánech, v Hradci Králové, Jihlavě, Frýdku-Místku, na Šumavě, v Krkonoších a na dalších místech Česka. Tři hotely má i na Slovensku: v Bratislavě, Trenčianských Teplicích a ve Vysokých Tatrách. Její součástí je incomingová agentura, která v roce 2011 do Česka přivezla přes 350 tisíc turistů. Kongresové oddělení EuroAgentur Hotels & Travel zabezpečuje kompletní služby pro kongresy, konference a incentivní akce. Špičkový cateringový EuroAgentur Culinary Team má bohaté zkušenosti se zabezpečením prestižních akcí jak ve vlastních, tak v externích zařízeních, jako je například Španělský sál Pražského hradu. VIP catering zajišťoval na letní olympiádě v Pekingu, na Českých dnech v Číně a Dnech české kuchyně v Paříži, Limě či Taškentu. Jeho mistři kuchaři Českou republiku reprezentují na tuzemských i zahraničních veletrzích. EuroAgentur Hotels & Travel investuje do vzdělávání a profesního růstu svých zaměstnanců. Je nositelkou značky Czech Made udělované Sdružením pro cenu České republiky za jakost, která jí jako jedinému subjektu v oblasti cestovního ruchu byla udělena několikrát za sebou. V soutěži Czech Hotel Awards v roce 2012 získala ocenění ve třech kategoriích. EuroAgentur Embassy Prague Hotel**** byl vyhlášen nejlepším spa & wellness hotelem a získal i ocenění Hotel roku 2012 v kategorii čtyřhvězdičkových hotelů v Praze 1. V kategorii nejlepší kongresový hotel v kraji Vysočina proměnil svou nominaci EuroAgentur Hotel Jihlava**** a v Plzeňském kraji ocenění převzal EuroAgentur Hotel U Zeleného stromu****.

Rok 2012 se jeví ještě lepší

S předsedou představenstva akciové společnosti EuroAgentur Hotels & Travel panem Josefem Bárou se setkáváme 29. října 2012, krátce před výroční konferencí Asociace hotelů a restaurací ČR.

Pane předsedo, váš královéhradecký hotel Tereziánský dvůr je místem konání letošního výroční konference Asociace hotelů a restaurací ČR. Proč jste se ucházeli o právo být jejími hostiteli?

Výraznou roli v tom sehrál patriotismus našich královéhradeckých zaměstnanců. Pokud jde o mne, jsem členem Rady Asociace hotelů a restaurací ČR, a její výroční konference se zatím nekonala v žádném



Josef Bára

z hotelů našeho řetězce. I proto jsem iniciativu zaměstnanců podpořil. Tereziánský dvůr je překrásný hotel. Těší nás, že jej budeme moci představit i tímto způsobem.

Jaký byl pro EuroAgentur Hotels & Travel loňský rok?

Rozhodně lepší než rok 2010. A rok 2012 se jeví ještě lepší. Příliv většího počtu turistů do Česka je znát. Hotely jsou obsazeny výrazně víc než v předchozích letech. U nás převažuje ruská klientela. Rusové chtějí cestovat a poznávat. Je znát, že česká státní administrativa zvýšila v Ruské federaci kapacitu svých konzulárních pra-

SÍLU NAŠÍ ZNAČKY VYUŽÍVAJÍ FORMOU FRANŠÍZY TAKÉ DALŠÍ HOTELY. ZEJMÉNA TY MENŠÍ, JEJICHŽ MAJITELÉ POCHOPILI, ŽE JIM POMŮŽEME S MARKETINGEM A ZEJMÉNA S PRODEJEM.

covišť. Ostatně, pokud příjezdy ruským turistům nekomplikují země jako Finsko, Itálie, Německo, proč by mělo Česko?

Možná proto, že zprostředkování vysoce deficitních vstupních víz může být hodně výnosný byznys.

Ale jen pro několik vyvolených. Ne pro český incoming, respektive pro české národní hospodářství. Určitě je v celospolečenském zájmu, abychom na touze ruských turistů navštěvovat naši republiku a nakupovat tu vydělávali všichni.

Rok 2013 je na spadnutí a podnikatelé stále nevědí, jaká bude DPH.

To je velký problém. Naš hotelový řetězec se zveřejněním cen dlouho otálel. Očekávali jsme, že sněmovnou projde návrh na patnáctiprocentní DPH. Teď, na konci října, je to stále „ve hvězdách“. Ve smlouvách sice máme zakotveno, že můžeme měnit ceny, avšak cestovní kanceláře po byty v Česku na příští rok už dávno prodávají a těžko mohou na změnu reagovat. Jsem toho názoru, že pravidla má vláda nastavovat včas. A to i pro oblast podnikání.





EuroAgentur Hotels & Travel roste. I v letošním roce jste otevřeli další hotely.

A máme akvizice i na příští rok. Díky tomu, že už třetím rokem máme ruské akcionáře, máme i jistou podporu na východních trzích, takže budeme expandovat i tam. V roce 2014 EuroAgentur Hotels & Travel zřejmě bude mít hotel už i na východ od Slovenska. Sílu naší značky využívají formou franšízy nebo na základě smluv o řízení také další hotely. Smlouvy o řízení jsou ideálním systémem řízení hotelu: majiteli zajistíme kontrolu nad veškerými procesy při zachování dosa-
vadního provozu a zároveň pomůžeme



docílit primárního snížení nákladů, zvýšení výnosu na jeden pokoj (REVPAR) a samozřejmě zisku. Jedná o ideální způsob, jak se spojit se silným partnerem a jeho značkou.

Mimochodem, koncem listopadu budeme na veletrhu v Barceloně, kde budeme zajišťovat i catering. Těžištěm veletržní účasti už dnes tolik není uzavírání zásadních obchodů. Je ale třeba, aby zejména na stěžejních akcích byla EuroAgentur Hotels & Travel viděna. Letos jsme absolvovali dvakrát Moskvu, jednou Frankfurt, Londýn a teď se chystáme do Barcelony. ■

»»» www.euroagentur.com



Veselá kopa Jiřího Morávka v prehistorickém stylu



V Pavilonu Anthropos Moravského zemského muzea v Brně, v tamních expozicích „Příběh lidského rodu“, „Morava lovců a sběračů“, „Primáti naše rodina“ a instalacích výstav „Zdeněk Burian: Viděl světy dávno minulé“ a „Umění australských domorodců“, se 12. listopadu 2012 konala narozeninová party zakladatele reklamní společnosti SNIP & CO, jubilanta Jiřího Morávka. Jeho šedesátiny byly i důvodem nahlédnout

do počátků lidstva, o nichž teď na stranách 34 a 35 v poprázdňinových vydáních Všudybylu píše Radek Míka. Příjemná společnost a skvělé kulinářské vymoženosti pocházely ze současnosti. Catering zajistil tým šéfkuchaře OREA Hotelu Vorněž Petra Klimeše. Ke kopě let Jiřímu Morávkovu opětovně gratuluje i Všudybyl. ■

»»» www.snip-brno.cz

»»» www.mzm.cz/pavilonanthropos

Z praslovanského pojmu pro hromadu nakopané země se význam slova kopa rozšířil na hromadu obecně, a poté nabyl přesného číselného významu v historickém šedesátkovém systému.



SNIP & CO®
REKLAMNÍ SPOLEČNOST



Uprostřed velvyslanec Venezuelské Bolívarské republiky pan Victor Julián Hernández León, vlevo ředitel Střední školy gastronomie a hotelnictví SČMSD Praha a jednatel škol skupiny COOP Ludvík Vomáčka, CSc., vpravo nakladatel Všudybylu Jaromír Kainc.



Most mezi Venezuelou a Českem

S Jeho Excelencí velvyslancem Venezuelské Bolívarské republiky panem Victorem Juliánem Hernándezem León se setkáváme v proslulou sváteční sobotu 13. října v Praze-Klánovicích na oslavách padesátého výročí Střední školy hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha.

Vaše Excellence, proč se vaše dcera rozhodla studovat na klánovické Střední škole hotelnictví a gastronomie Svazu českých a moravských spotřebních družstev?

V prvé řadě proto, že má stejně jako já ráda cestovní ruch. Zaujímáme se o něj nejen jako o lukrativní oblast zahraničního obchodu, která výrazným způsobem přispívá k tvorbě hrubého domácího produktu Venezuelské Bolívarské republiky. Je známo, že cestovní ruch, snad víc než která jiná oblast obchodu, vytváří obrovský prostor pro uplatnění lidské práce. Proto je označován za největšího zaměstnavatele nejen u nás v Evropské unii či u nás v Americe, ale v podstatě celosvětově. Nicméně jsou obory a oblasti podnikání, jež by bez cestovního ruchu nemohly existovat nebo by skomíraly. Mezi ně bezesporu patří gastronomie, jež je považována za jedno z uměleckých řemesel. Já sám jsem kuchařem. Sice ne vyučeným, ale z praxe. A moje dcera se tomuto oboru rovněž věnuje. Vzhledem k tomu, že hotelová škola v Klánovicích patří v České republice k nejproslulejším, rozhodli jsme se, že na ní vystuduje a odmaturuje v oboru kuchař-číšník.

Venezuela je nádherná země. Naše cestovní kanceláře vozí české turisty na vaši Isla Margaritu i do vnitrozemí.

Oblast cestovního ruchu – zájezdy na Isla Margaritu a do dalších venezuelských destinací, které se tady v Česku nabízejí – je prvním krůčkem k utužení česko-venezuelských bilaterálních vztahů. Venezuela má velké plány posilovat cestovní ruch. Hledáme tu proto potenciální partnery pro spolupráci ve vzdělávání – ve výchově odborníků v oblasti cestovního ruchu, zejména hotelnictví a gastronomie. Věřím, že se zahájí a rozvíjí kontakty mezi venezuelskými a českými školami. Předpokládám, že součástí jejich spolupráce budou výměnné stáže pedagogů, studijní pobyty žáků, výměna odborníků atd. Bude to další most ve vztazích mezi obyvatelstvem Venezuely a Česka. ■

»» www.embajada-venezuela.cz

Když škola slaví 50

Druhou říjnovou sobotu se areál Střední školy gastronomie a hotelnictví SČMSD Praha v Klánovicích zaplnil žáky, kteří odrostli školním lavicím už před několika desítkami let. Škola, jež za padesát let svého působení vychovala víc než sedm tisíc odborníků v oboru gastronomie, hotelnictví a turismu, pozvala své absolventy, bývalé učitele a pracovníky na narozeninovou oslavu. Když v úvodu oficiálního zahájení zazněla jímavá ústřední melodie z filmu „Poklad na stříbrném jezeře“, který byl natočen právě před padesáti lety, v roce 1962, vrátila se řada účastníků do učňovských a studentských let. Jak s viditelným pohnutím na úvod řekl jeden z absolventů: „Kruh se uzavřel.“ Hosty přivítal ředitel klánovické školy a jednatel škol skupiny COOP PhDr. Ludvík Vomáčka, CSc. Přítomné poté za zřizovatele školy oslovil předseda Svazu českých a moravských spotřebních družstev a prezident Svazu obchodu a cestovního ruchu Ing. Zdeněk Juračka. Také on svou profesní dráhu začínal v Klánovicích. Nejprve před katedrou, později i za ní. Zavzpomínal na „léta her a malin nezralých“. Pozdravil spolužáky a spolupracovníky. Zmínil úspěchy školy a vizi pro budoucnost. Bývalé i současné žáky a učitele školy přišli pozdravit: za Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy ČR ředitel odboru vzdělávací soustavy Mgr. Jakub Stárek, za Asociaci hotelů a restaurací prezident Ing. Václav Stárek a za městskou část Praha-Klánovice její starosta Ing. Petr Soukup. Svou přítomností oslavy školy poctil i velvyslanec Bolívarské republiky Venezuela Jeho Excellence pan Victor Julián Hernández León. Za absolventy poděkoval škole a jejím bývalým i současným pedagogům Roman Vacho, dnes jednatel společnosti RV Hotel & Restaurant Consulting. Přítomny byly i další významné osobnosti z oblasti školství, oborových profesních organizací, smluvních pracovišť praxe a také zástupci partnerů a sponzorů akce. Na závěr slavnostního zahájení předal Ing. Petr Jadrný, první místopředseda a tajemník Sdružení soukromých škol Čech, Moravy a Slezska, zástupci zřizovatele Zdeňku Juračkovi a řediteli a jednateli školy Ludvíku Vomáčkovi „Medaile za zásluhy v podpoře demokracie ve školství a prosazování svobodné volby vzdělávací cesty v České republice“. K pohodě slavnostního dne přispělo také, vzdor meteorologickým předpovědím, nádherně slunečné počasí, jež nejednomu z účastníků pomohlo ve vzpomínkách vybarvit černobílé fotografie v kronikách a na výstavce z historie školy a ve všech prostorách školy umocnilo prezentace dovedností a zkušeností dnešních žáků. ■

Olga Vomáčková

»» www.hotelova-skola.cz

»» www.scmsd.cz





Rieber & Søn Chef Club – klub moderních gastronomů



S category manažerem společnosti Rieber & Søn Markem Procházkou se setkáváme 25. října 2012 v Praze na tiskové konferenci. Rieber & Søn Chef Club na český trh vstoupil 1. října 2012. Spolu s moderním pohledem na profesionální gastronomii přinesl prémiovou řadu výrobků. Pane Procházk, kde najde své uplatnění?



Marek Procházka

Přinášíme kvalitu bez kompromisů. Chceme inspirovat šéfkuchaře hlavně k tomu, aby vytvářeli zajímavá jídla, zkrátka kulinářské zážitky. Sledování nových gastronomických trendů, pečlivý výběr kvalitních čerstvých surovin z vybraných pěstitelských oblastí a jejich šetrné zpracování, uchování přírod-

Mimo jiné čerstvou chuť bylin naložených v kvalitním oleji, koncentrované pyré z nejlepších zralých rajčat bez barviv a ochucovadel, gurmánský balzamický ocet z italské Modeny i extra panenský olivový olej s označením oblasti původu. V kategorii luxusních omáček a polévkových krémů ve formě pasty se tak lze spolehnout na poctivý základ a kreativitu receptur, podobně jako při použití nových kořenících směsí s vysokým podílem vybraného koření a vyváženým obsahem krystalické mořské soli.

Všude tam, kde má své místo kvalita. Společnost Rieber & Søn vznikla v roce 1839 a je mezinárodně uznávaným partnerem světových kuchařů. Její nová značka Rieber & Søn Chef Club je nositelem moderních kulinářských trendů, které se opírají o ceněnou skandinávskou kvalitu a dokonalou znalost domácích gastronomických tradic. V úzké spolupráci s domácí expertní skupinou uznávaných šéfkuchařů v čele s Janem Pýchou, majitelem a provozovatelem restaurace Tvrz Průhonice Martinem Buškem, gastro manažerem sítě restaurací Borský Gastro, který je zároveň expertem na italskou gastronomii, s Lukášem Limprechtem, viceprezidentem Asociace hotelů a restaurací ČR, a Romanem Sejvalem, vedoucím učitelem odborných předmětů na mostecké hotelové škole Bukaschool, připravil Rieber & Søn Chef Club prémiovou řadu produktů určených především pro oblast střední a vyšší gastronomie a provozy, které se zaměřují na kvalitní českou kuchyni nebo etnické a mezinárodní speciality.



**PŘIPOJTE SE KE KLUBU ŠÉFKUCHAŘŮ
A S VÝROBKY RIEBER & SØN CHEF CLUB
OBJEVUJTE NOVÉ HORIZONTY GASTRONOMIE.**

ních chutí bez použití glutamanu, vyvážený podíl krystalické mořské soli, to jsou základní stavební kameny moderních produktů, které podpoří nejen originalitu receptur a kreativitu jídel, ale také nízkou spotřebu energií a značnou úsporu času.

Jaké chutě Rieber & Søn Chef Club přináší do české střední a vyšší gastronomie?

Tradici v chuti a rychlost v základní přípravě umožní skvěle rozpustné pastové jíšky, zatímco kreativitu při servírování v moderním duchu lze vyjádřit pomocí trendových zeleninových chipsů. Neotřelé kombinace jednotlivých produktů s vybranými surovinami a úspora času šéfkuchařům pomohou získat prostor k uplatnění vlastní inspirace. ■

>>> www.chefclub.cz



Zprava: Předseda představenstva a generální ředitel společnosti Pivovary Staropramen, a. s., Ing. Zbyněk Kovář, generální sekretář AHR ČR Ing. Klára Zachariášová a prezident AHR ČR Ing. Václav Stárek.



A to pivo tam bude patřit!

Poprve v historii udělila AHR ČR svou mimořádnou cenu v roce 2007 v mém rodném Táboře (viz www.e-vsudybyl.cz, článek: „Asociace hotelů a restaurací České republiky ocenila režiséra Jiřího Menzela“). V dalších letech pak tuto cenu přičkla osobnostem jako je český prezident Václav Klaus či guru českého hotelnictví Pavel Hlinka a také institucím, které se výrazně zasloužily o popularizaci a prestiž českého hotelnictví a gastronomie. S předsedou představenstva a generálním ředitelem společnosti Pivovary Staropramen, a. s., Zbyněkem Kovářem hovořím v nádherném EuroAgentur hotelu Tereziánský dvůr v Hradci Králové vzápětí poté, co z rukou prezidenta Asociace hotelů a restaurací ČR převzal Mimořádnou cenu AHR ČR pro rok 2012.

Pane předsedo, Václav Stárek při předávání ceny zmínil roli Pivovarů Staropramen coby generálního partnera AHR ČR, avšak jejím laureátem jste se stali díky úspěšnému konceptu „Potrefená husa“, který skvěle reprezentuje českou gastronomii.

Pro Pivovary Staropramen je to určitě velká čest, přestože provozování vlastního konceptu restaurací není náš klíčový byznys. Nieméně před čtrnácti lety jsme se rozhodli, že pro naši značku Staropramen vybudujeme moderní restauraci,

kde bude pivo hrát ústřední roli a bude se zde podávat zajímavým způsobem v té nejvyšší kvalitě. Že to nebude jen místo, kam můžete zajít s chlapy na pár piv, ale podnik, do něhož budete moci přijít s obchodním partnerem, přítelkyní, manželkou, a nebudete se za to stydět. A to pivo tam bude patřit! Tehdy to byl odvážný krok. Díky úspěchu naší první Husy jsme potom (ačkoliv jsme neplánovali řetězec) začali přemýšlet, jak šířit značku Staropramen tímto způsobem. Dnes máme jednatřicet restaurací „Potrefená husa“, a je pro nás velkou ctí, že se nám za ně dostalo ocenění od špičkových odborníků. Že jako „pivovarští“ jsme schopni na tomto gastronomickém trhu konkurovat vynikající kvalitou.

Pivovary Staropramen jsou největším nebo určitě jedním z největších exportérů českého piva. Značky vašich nápojů jsou hodně oblíbené a řada z nich razí trendy a překračuje rekordy. Co vás tedy vede k tomu podporovat oborovou asociaci, jejíž doménou je velká gastronomie?

Jsmo partnerem Asociace hotelů a restaurací ČR hlavně proto, že se jedná o sdružení obchodních partnerů a zákazníků, kteří nám pomáhají uplatňovat naši produkci na trhu. Asociaci nepodporujeme jen finančně, ale snažíme se aktivně přispívat i k obsahovému zabezpečení

jejích road show a konferencí. Vysíláme na ně své řečníky a snažíme se vybírat témata tak, aby byla zajímavá pro top management hotelů a pro restaurátory. V souladu s naší filosofií být zákazníkům partnerem v podnikání se tak snažíme předávat naše zkušenosti. Z větší části se samozřejmě jedná o rady související s pivem samotným. Nejde však jen o pivní témata. Této konferenci se zúčastnili kolegové z našich oddělení nákupu a z marketingu. Přednášeli například o tom, jakým způsobem pracujeme s médii a se sociálními sítěmi.

Letos tu máte obchodního sládku, jenž nejen že se s jiskrou a velkým ohlasem u auditoria zhostil role moderátora prezentací garantovaných dodavatelů AHR ČR, ale měl i poutavě koncipovanou přednášku o prehistorii a historii pivovarnictví a inovacích, o jejichž zavedení se Pivovary Staropramen zasloužily.

Libor Vávra je člověk s velkou vášní pro pivo. V naší firmě a pivovarnictví pracuje dlouho. Prošel provozy od výroby po obchod. Dnes působí na pozici, které říkáme obchodní sládek. Jinak řečeno, je expertem, který má za úkol hlídat kvalitu točeného piva v síti a pomáhat našim zákazníkům. Je osobností, která pivu rozumí a dokáže o něm vyprávět způsobem, jakým jsou nejlepší sommeliéři schopni hovořit o víně. Pomáhá tím naší firmě, ale také celému oboru. ■

»» www.pivovary-staropramen.cz

**PIVOVARY
STAROPRAMEN**



Výroční ceny AHR ČR

ASOCIACE HOTELŮ A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY NA SVÉ 7. VÝROČNÍ
KONFERENCI V HOTELU TEREZIÁNSKÝ
DVŮR ŘETĚZCE EUROAGENTUR HOTELS
& TRAVEL V HRADCI KRÁLOVÉ VE DNECH
8. A 9. LISTOPADU 2012 UDĚLOVALA
VÝROČNÍ CENY PRO ROK 2012.

- » Hoteliérkou roku za nezávislé hotely byla zvolena generální ředitelka Grandhotelu Pupp Karlovy Vary paní Andrea Pfeffer-Ferklová.
- » Hoteliérem roku za řetězcové hotely generální ředitel Mamaison Business & Conference Hotel Imperial Ostrava pan Michael Seifert.
- » Restaurátérem roku za samostatné restaurace pan Petr Zach, majitel restaurace U Bulánka v Batňovicích.
- » Restaurátérem roku za hotelové restaurace pan Robert Geryk z restaurace Prominent Hotelu Holiday Inn Brno.
- » Penzionem roku penzion Uko v Bedřichově.
- » Mladou manažerkou roku paní Markéta Jíšová z hotelu Jalta Praha.
- » Green manažerkou roku paní Yvona Gaillyová, majitelka ekopenzionu Centra Veronica v Hostětíně.
- » Školou roku byla vyhlášena Střední škola hotelnictví a gastronomie SČM-SD Praha, Praha-Klánovice.
- » Čestné uznání za nejlepší studentskou práci v oblasti hotelnictví, gastronomie a cestovního ruchu roku 2012 obdržela slečna Kateřina Setunská.
- » Cena JUDr. Vladimíra Štětiny za celoživotní přínos českému hotelnictví a gastronomii byla udělena panu Josefu Krůželovi.
- » Mimořádnou cenu AHR ČR za přínos pro kvalitu českého pohostinství získaly Pivovary Staropramen.

» www.ahr-cr.cz

ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



CZECH ASSOCIATION
OF THE HOTELS
AND RESTAURANTS



První osobností oceněnou výroční cenou roku 2012 Asociace hotelů a restaurací ČR se stala generální ředitelka Grandhotelu Pupp Ing. Andrea Pfeffer-Ferklová, jež pro Všudybyl řekla:

Jsem velmi ráda, že se mi povedlo získat ocenění „Hoteliér roku 2012“. Cením si už toho, že jsem mohla být mezi nominovanými: tvoří je plejáda osobností, kterých si nesmírně vážím. Obzvláště poděkovat musím nejen svému skvělému manželovi, který to se mnou vydržel, ale také týmu Grandhotelu Pupp, který mne trvale podporuje.



Současný systém tlačí podnikatele do šedé ekonomiky

Prezidenta Asociace hotelů a restaurací České republiky Ing. Václava Stárka jsem o rozhovor požádal v Praze-Klánovicích 13. října 2012 na oslavách 50. výročí tamní hotelové školy.

Klánovická škola Svazu českých moravských spotřebních družstev patří mezi naše nejprestižnější. Vychovala řadu významných gastronomů. Jako příklad si za všechny dovoluji jmenovat vynikajícího šéfkuchaře Jiřího Krále. Tuto školu mám spojenou i s letním setkáním s dětmi z dětského domova. Asociace hotelů a restaurací České republiky totiž provozuje Nadaci AHR ČR, která zaštiťuje projekt „Start do života“. V něm těmto dětem pomáháme s profesním uplatněním v našich oborech. Uvedeme je do odborné školy, zařídíme praxi a následně jim zprostředkujeme zaměstnání. Máme radost, že s vysokou pravděpodobností nebudou patřit mezi oněch zhruba osmdesát procent dětí, které se vyučí, ale nakonec dělají něco úplně jiného.

Další oblastí, kde Asociace hotelů a restaurací ČR zaznamenává úspěchy, jsou členské benefity.



Ing. Michal Kárník

Jedním z hlavních je, že se nám podařilo uzavřít kolektivní smlouvy na autorská práva. Všem, kdo se do tohoto projektu zapojili, se formou slev nejen vrátily členské příspěvky, ale dokonce něco vydělali. Velké řetězce ochranným autorským svazům zaplatily až o až půl milionu korun méně, pro menší ubytovací zařízení – kolem dvaceti pokojů – činila úspora zhruba dvacet tisíc korun.

V předchozím, devátém vydání Všudybylu náš druhý nejvyšší ústavní činitel, předseda horní komory Parlamentu České republiky Milan Štěch říká: „Co poškozuje pověst, a tedy hospodářské zájmy České republiky, jsou záležitosti jako nedávná ‚lihová aféra‘. Ty udělají obrovské škody, které ani byznys, ani politici nemohou rychle napravit.“

Určitě, každá takováto aféra má nějaký dopad na výkonnost cestovního ruchu. Ale ve světě vidíme, že turisté se na místa různých krizí časem vracejí. Myslím, že je to otázka několika málo měsíců, a možná ani ne, a lidé si na nějakou lihovou aféru ani nevzpomenou. Jinak jde bohužel opět o příklad toho, jak stát, který není schopen zajistit elementární kontrolu toho, co by měl hlídat, přenáší zodpovědnost na podnikatele. Dodnes není jasné, jak se k metanolu postaví. Návrhy, aby na něj byla uvalena spotřební daň (být i nulová), aby mohl být větší přehled, jak se s ním nakládá, byly zamítnuty s tím,

Asociace hotelů a restaurací České republiky (AHR ČR)

je profesní nezisková organizace, jejímž hlavním cílem je podpora podnikatelů v oboru hotelnictví a gastronomie. Členy asociace jsou majitelé a provozovatelé ubytovacích a gastronomických zařízení z celé republiky, pro které tato organizace zajišťuje pravidelný servis a poradenství. AHR ČR je členem evropské konfederace asociací hotelů a restaurací – HOTREC a zastupuje tak zájmy svých členů i na evropské úrovni. Krajské sekce AHR ČR spolupracují se samosprávou na propagaci a rozvoji cestovního ruchu v krajích a marketingové podpoře svých členů. AHR ČR pomáhá svým členům lépe se orientovat na trhu, být připraveni na nová legislativní opatření a mít možnost ovlivňovat dění v oboru.

že vzhledem ke směrnicím Evropské unie pro metanol údajně nemůžeme mít jiný režim než ostatní členské státy. Pokud dojde k zavedení licencí na prodej alkoholu, jediné opatření, které by mohlo podnikatelům v pohostinství pomoci, je, že by tyto licence byly natolik přísné, aby se alkohol směl prodávat pouze v kamenných obchodech a restauracích. Popřípadě to, aby nakládání s metanolem bylo opět pod kontrolou, tedy aby byl našimi zákonodárci vrácen mezi jedovaté látky, na něž se vztahuje zvláštní režim a z jejichž seznamu byl při novelizaci zákonných normy kdožví proč vyjmut. Od krajských hygieniků víme – a jednali jsme se všemi – že většina problémů s metanolem se týkala trhovců, tedy tržišť a kiosků. Přitom ale metanolovou aférou spolu s výrobcí lihovin nejvíce utrpěli právě provozovatelé restaurací.

Naše minulé interview probíhalo před výroční konferencí Asociace hotelů a restaurací ČR 2011. Jaké bylo pro podnikatele v hotelnictví a pohostinství období uplynulých dvanácti měsíců? Do Česka prý přijelo rekordní množství cizinců.

Ano, přijelo víc turistů. Podle našeho průzkumu se ale ne všechna ubytovací zařízení dostala do pozitivních čísel. Problémy měly zejména horské podniky. Musíme proto hledat cesty, jak tržby zvedat. Proto jsme pro své členy zorganizovali road show: „Podnikejte tak, abyste vytvářeli zisk“, zaměřenou na problematiku zefektivnění provozu. Tržby totiž zdaleka nevzrostly tolik jako obsazenost, natož ziskovost. To, co je brzdilo, byl růst distribučních nákladů. Přibývá hostů, kteří si dělají rezervace přes globální rezervační a distribuční servery. Ty se tak dostávají

do pozice, ve které si mohou takřka diktovat výši provizí. Pak tu jsou slevové portály, což je nástroj, který stlačuje ceny téměř na likvidační úroveň.

Současně jsme zaznamenali, že hotely a penziony mají zbytečně vysoké mzdové náklady. Jejich majitelé a top management se totiž bojí využívat outsourcingu pro housekeeping či další služby z obavy, že je za to napadne inspektorát práce. Pokud se tak děje, je to demagogie. Najmout si firmu, aby outsourcovala služby, je v Evropské unii zcela běžné. Tuto problematiku jsme probírali s generálním inspektorem práce, a i z jeho postojů jsme nabyli dojmu, že tak jako v jiných kontrolních činnostech státu je to i v tomto segmentu hodně nevyvážené. Inspektorát práce například postihne podnikatele za to, že včas nezaplatil zaměstnancům přesčasy. Na druhou stranu ignoruje podnikatele, kteří lidi, jež pro ně pracují, oficiálně vůbec neplatí nebo jim poskytují jen minimální plat a zbytek jim „dávají bokem“. Nevidím důvod, proč by zrovna

úroveň, tak se zástupci ministerstva zemědělství a zdravotnictví dodnes hádají, jak by se tato směrnice měla uplatňovat. Přitom to jediné, co Evropská unie přikazuje, je, aby zákazník v restauraci na vyžádání od obsluhy dostal (třeba i slovně) informaci, jaké alergeny ten který pokrm obsahuje.

Každým rokem děláte mezi svými členy anketní průzkum.

Letos jsme se například ptali, zda máme mít co nejširší záběr, nebo všechny síly vrhnout na řešení zásadních problematik. Podle zadání členů jsme pak vytvořili plán aktivit na rok 2013. To, co je nejvíce zajímavé, je prosazování zájmů podnikatelů. Chtějí se věnovat udržitelnosti oboru a jeho rozvoji. Hlásí se k zodpovědnému přístupu k podnikání. Potvrdilo se, že náš věčný evergreen DPH je pro ně skutečně důležitý. Jsou pro to, aby se snížila hranice registrace pro platbu DPH na 500 tisíc korun a zúžil se tak okruh lidí, kteří placení DPH unikají. Na druhou stranu vnímají,

KDYŽ SE PLATÍ ODVODY A DANĚ, AŽ JE PLATÍ VŠICHNI – PAK BY SE NEMUSELY ZVEDAT TAK DRASTICKY.

tohle nemohl inspektorát práce postihovat. Asociace hotelů a restaurací ČR razí zásadu: když se platí odvody a daně, ať je platí všichni – pak by se nemusely zvedat tak drasticky.

Naše loňské interview neslo název „V Německu si ubytovací služby přesunuli do sedmiprocentní sazby DPH“ (viz stejnojmenný článek na www.e-vsudybyl.cz). Třináct procent, to už je slušná obchodní marže! Takže nejen v Česku jsme si všichni rovni a někteří rovnější, ale platí to i v rámci hospodářské soutěže v Evropské unii.

Zarputilost, se kterou se tady politická reprezentace snaží zvedat daně, aniž by si uvědomovala, že tím nic nezíská, je zarážející. Asociace hotelů a restaurací ČR se domnívá, že cesta vede jinudy. Stát by se měl zaměřit na to, aby se daně vybíraly, a ne je zvedat těm, kdo je platí. To ještě víc vylepšuje tržní postavení nekalé konkurence, která daně neplatí. Nejhorší je, že nejen u DPH se kdekdo zaštiťuje Evropskou unií. Vždycky se najde nějaká směrnice EU, která údajně neumožňuje použít vlastní řešení. A když to možné je, jako například u značení potravin, které se z Evropské unie přesunulo na národní

že je třeba udělat něco, aby podnikatelské prostředí bylo k životu, protože současný systém de facto tlačí podnikatele v pohostinství do šedé ekonomiky. Více než devadesát procentům našich členů vadí, že stát toleruje nebo přinejmenším nepostihuje nelegální zaměstnávání. Apelují na zefektivnění jeho kontrolní činnosti a na potírání částečného zaměstnávání načerno. Zákonný zákaz kouření byla další věc, na kterou jsme se ptali. Dvaasedmdesát procent našich členů ho chápe jako zásah do svobody podnikání. Nejde o to, aby se v restauracích kouřilo, ale aby ten, kdo o tom rozhodne, byl zákazník, respektive provozovatel podniku, a ne stát. Naše členy také velmi trápí komerční podnikání státem dotovaných zařízení – školních jídelen, ubytoven, které mají sloužit státním zaměstnancům apod. V příštím roce se proto chceme víc zaměřit na disproporce v hospodářské soutěži, zejména na státem dotovaná stravovací a ubytovací zařízení, která fungují jako otevřená. ■

»» www.ahrcr.cz

ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



CZECH ASSOCIATION
OF THE HOTELS
AND RESTAURANTS

Příliš pokojů nabízených za příliš malou cenu

Viceprezidenta Svazu obchodu a cestovního ruchu Ing. Pavla Hlinky jsem se několik dní před výroční konferencí Asociace hotelů a restaurací ČR zeptal, jaký problém nejvíce trápí české hotelnictví.

Příliš pokojů nabízených za příliš malou cenu. Hotely a penziony zlevňují a zákazníci, kterými si obsazují pokoje, jim „vyrabějí“ portály jako Slevomat. Většina těch hostů by ale bez levně pořízeného vouchera



Ing. Pavel Hlinka

do hotelu ani náhodou nešla! Ani by o tom neuvažovali. Tato „marketingová finta“ tak má pro podniky HoReCa ztrátový výsledek.

Mně se ale zdá samozřejmé snížit ceny, než abych měl prázdný hotel. Není nic víc deprimujícího než pracovat v prázdném hotelu, a to nemluvím o stálých nákladech, které je třeba hradit, ať je hotel prázdný, nebo obsazený.

Problém je v tom, že ceny klesly tak nížko, že nepokrývají výdaje, které hotelu s pobytem slevomatových hostů vznikají. Není divu, že takto nastavené podmínky „prodeje“ v Německu, v Rakousku ani jinde ve světě nenajdete.

Proč ne?

Protože cestovní ruch tam má podporu velké části veřejnosti i jejich vlád a podstatně větší váhu na něj kladou rovněž jednotlivé regiony. Právě cestovní ruch jim totiž v mnoha případech zajišťuje snižování nezaměstnanosti a prosperitu dalších podnikatelů v regionu. Starají se proto, aby tam něco takového nemohlo nastat. Tady je to jinak. Ostatně, stačí se podívat na výši DPH z ubytovacích služeb: v Německu je to 7 %, v Rakousku 10 % – a u nás 20 %. ■

Ptal se Howard Rokofsky.

»» www.socr.cz


SVAZ OBCHODŮ
A CESTOVNÍHO RUCHU ČR
Czech Confederation of Commerce and Tourism



Muzeum šperků a drahokamů Euro Gold Centre

EURO GOLD CENTRE NABÍZÍ CERTIFIKOVANÉ ZBOŽÍ NEJVYŠŠÍ KVALITY. GALERIE A MUZEUM DRAHOKAMŮ, POLODRAHOKAMŮ A REPREZENTATIVNÍ PRODEJNA ŠPERKŮ, VZÁCNÝCH KAMENŮ A UMĚLECKÝCH PŘEDMĚTŮ SPOLEČNOSTI EURO GOLD CENTRE SE NACHÁZÍ NA PRESTIŽNÍ PRAŽSKÉ ADRESE. NAJDETE V NÍ PLEJÁDU ZLATNICKÝCH VÝROBKŮ, EKLUZIVNÍCH SUVENÝRŮ A MISTROVSKÝCH UNIKÁTŮ.

S majitelem společnosti Euro Gold Centre panem Candemirem Kočakem se potkáváme 2. listopadu 2012 při příležitosti otevření nového Tureckého obchodního centra.

Pane Kočaku, Česká republika zaznamenává zvýšenou návštěvnost zahraničních turistů. Velkou radost platební bilanci České republiky dělají zejména ti z Ruské federace.

Není divu, tato klientela tvoří i významnou část návštěvníků našeho Muzea drahokamů, polodrahokamů a reprezentativní prodejny šperků, vzácných kamenů a uměleckých předmětů v Pařížské ulici v Praze. Ruská klientela nás navštěvuje opakovaně. Naše společnost se ale neorientuje pouze na ni, byť mohu říci, že zrovna tak jako pro český incoming, i pro



Euro Gold Centre mají turisté z Ruské federace strategický význam. Hodně je zajímavá česká historie a kultura a líbí se jim tu. Nicméně, Euro Gold Centre je otevřeno i návštěvníkům z dalších zemí i těm domácím, zkrátka všem.

NA PRESTIŽNÍCH ADRESÁCH – V PRAZE V PAŘÍŽSKÉ ULICI ČÍSLO 5, V KARLOVÝCH VARECH V ZAHRADNÍ ULICI ČÍSLO 23.

Když jsme se u vás v Pařížské 5 potkali letos v dubnu, zrovna tam probíhalo setkání Sekce památek a významných turistických cílů Asociace cestovních kanceláří ČR.

Spolupráce s touto sekcí vedenou paní doktorkou Kopřiva Myslivcovou má pro naši společnost velký význam, a jsme rádi, že v ní můžeme pokračovat. Má pro nás smysl a vidíme v ní velkou budoucnost.

Vaše muzeum je bezesporu zajímavým turistickým cílem. Sídli na neprestížnější obchodní ulici v České republice. Co je třeba, když ho chce někdo navštívit?

Muzeum může navštívit kdokoli. Máme otevřeno sedm dní v týdnu, od 9 do 19 hodin. Vstup je zdarma.

Návštěvníci u nás uvidí minerály z celého světa. Zajišťujeme pro ně prohlídky s výkladem a nezbytný servis včetně drobného občerstvení. Jsme rádi, že je o nás zájem, ať ze strany Čechů či zahraničních návštěvníků.

Vzhledem k tomu, že naše interview bude otištěno ve stejném vydání jako reportáž z výroční konference Asociace hotelů a restaurací ČR, rád bych se vás, pane Kočaku, zeptal, co pro vás znamená spolupráce s hotely?

Hoteloví hosté jsou pro nás velmi vítanými zákazníky. S hotelovou asociací a jednotlivými hotely se proto snažíme co nejužší spolupracovat. Jsme rádi, že mnozí z nich už si uvědomili, že naše místo je jejich místo a že toho mohou kdykoliv využít.

Daří se vám natolik, že jste pole vaší působnosti rozšířili o provozovnu v Karlových Varech.



Ano, i v Karlových Varech, konkrétně v Zahradní ulici 23, budeme mít muzeum drahokamů a polodrahokamů a také showroom. Přejeme si, aby naše karlovarská pobočka plnila také funkci kulturního centra. Rádi bychom ve Varech kromě prodeje rozvíjeli i kulturní spolupráci v podobě obrazové galerie, společenských večerů atd. Uvidíme, jak se nám tyto plány bude dařit naplňovat. ■

»» www.eurogoldcentre.cz

EGC
EURO GOLD CENTRE

Zleva: Ridvan Şen, generální tajemník Česko-turecké asociace mladých podnikatelů; Jeho Excellence pan Cihad Erginay, velvyslanec Turecké republiky; Aleš Eppinger, předseda představenstva Česko-turecké smíšené obchodní komory; Necmi Uğurlu, obchodní rada velvyslanectví Turecké republiky v Česku; Candemir Koçak, prezident Česko-turecké společnosti přátelství a majitel společnosti Euro Gold Centre.



Velvyslanec Turecké republiky v Česku Jeho Excellence pan Cihad Erginay s chotí, prezident Česko-turecké společnosti přátelství a majitel společnosti Euro Gold Centre pan Candemir Koçak s chotí, předseda představenstva Česko-turecké smíšené obchodní komory pan Aleš Eppinger, generální tajemník Česko-turecké asociace mladých podnikatelů pan Ridvan Şen a obchodní rada velvyslanectví Turecké republiky v Česku pan Necmi Uğurlu 2. listopadu 2012 symbolickým přestřižením pásky otevřeli nové administrativní prostory na pražské adrese V Jámě 8, jež budou využívat mimo jiné právě Česko-turecká společnost přátelství, Česko-turecká smíšená obchodní komora a Česko-turecká asociace mladých podnikatelů.

„Otevření tohoto Tureckého obchodního centra souvisí s naším novým

Turecké obchodní centrum V Jámě 8

internetovým projektem BobbyFood.cz. Pronájem a adaptaci centra financovala naše firma Euro Gold Centre. Zároveň tyto prostory dáváme k dispozici pro rozvíjení přátelských vztahů mezi Tureckou a Českou republikou, zejména v obchodní oblasti. Měly by se tu navazovat

a udržovat partnerské vazby mezi územněsprávními celky a podnikatelskými subjekty, které v nich působí,“ řekl při slavnostním otevření majitel společnosti Euro Gold Centre a prezident Česko-turecké společnosti přátelství pan Candemir Koçak. ■



BobbyFood.cz



BobbyFood.cz
SYSTÉM OBJEDNÁVÁNÍ JÍDEL PO CELÉ ČR

BobbyFood, to jsou online služby, které umožňují nechat si snadno a rychle přivést domů nebo do práce hotové jídlo z některé ze zapojených restaurací a hotelů. Na internetovém portálu www.BobbyFood.cz zadáte, na jaké jídlo máte chuť, a uvedete, ve které části republiky či města se nacházíte. Zobrazí se seznam restaurací, odkud vám jídlo mohou dodat. V rozhodování vám

pomůže přehled jídel a gastronomických podniků. Služba funguje nonstop 24 hodin denně, sedm dní v týdnu. Rozvoz jídel je k dispozici po celé České republice! Za objednávky obdržíte body, které můžete proměnit na bonusovou odměnu. Podrobněji se s bodovým systémem a dalšími aspekty projektu seznámíte na jeho webových stránkách. ■

»» www.bobbyfood.cz



Špičkový Wellness & Congress Hotel Dvořák Tábor

S generálním ředitelem Wellness & Congress Hotelu Dvořák Bc. Kamilem Kulíškem se setkáváme v mém rodném městě Táboře 30. října 2012. Pane řediteli, jaký byl pro váš hotel minulý rok?

Výjimečně úspěšný. Dotáhli jsme představu, kam hotel směřovat. Stali jsme se wellness a kongresovým hotelem, jediným tady v jižních Čechách, který má wellness na více než šesti stech metrech čtverečních. Vybuďovali jsme v něm pivní lázně, vylepšili bazén a masáže. Disponujeme tak špičkově vybaveným luxusním komplexem, kterému dodávají neopakovatelnou osobitost prostory historických budov, do nichž je zakomponován. Zmodernizovali jsme kongresovou halu. Jsme tak jedním z nejlepších kongresových hotelů, který

poskytuje firmám komplexní služby od A do Z. Dokladem toho je i umístění v soutěži pořádané společností Conventia, v níž jsme byli vyhlášeni nejlepším kongresovým hotelem roku 2012 v jižních Čechách.

Čas od času dělám rozhovory s vaším tátou, rovněž hotelovým top manažerem Josefem Kulíškem. Jaké to je mít hotelnictví možná rovnou v genech?

Odmala jsem vyrůstal ve velkých kvalitních hotelích. Dnes mi to v mé profesi hodně pomáhá: v kladení důrazu na kvalitu, na komplexnost služeb, ať se to týká jednání s hostem, nebo zabezpečování velkých akcí pro tisíce účastníků. Byli jsme třeba spoluorganizáteli mistrovství světa v cyklokrosu, které se v Táboře konalo přede dvěma lety – a které tu opět bude v roce 2015. Byli jsme a budeme oficiálním hotelem tohoto mistrovství. Po tři dny v jeho rámci zajišťujeme catering pro dva tisíce lidí. Takže to, že jsem měl příležitost učit se od svého otce, mi teď umožňuje zabezpečovat tyto akce tak, aby vše bylo dokonalé.

Kladné vnímání každého hotelu, byť i takto luxusně vybaveného a zasazeného do malebných prostor hradního areálu, závisí v první řadě na profesionalitě personálu.

Čtyřhvězdičkový Wellness & Congress Hotel Dvořák Tábor

se nachází v srdci tábořské městské památkové rezervace, na parkánech romanticky strmících na ostrohu nad řekou Lužnicí. Je zasazen do adaptovaného areálu bývalého pivovaru, jenž nedávno prošel rekonstrukcí a spolu s přímo sousedícími hradem Kotnov a Bechyňskou bránou je od roku 1992 na seznamu národních kulturních památek. Hotelové parkoviště se 130 parkovacími místy je tak obklopeno hradbami. Wellness & Congress Hotel Dvořák je vyhledávaným místem pro firemní i společenské akce a zároveň ideálním zázemím pro rodinnou či poznávací dovolenou. Vyznačuje se špičkovou kvalitou služeb a přátelskou atmosférou s osobním přístupem k hostům. Má 72 prostorných luxusních pokojů a 5 konferenčních sálů s celkovou kapacitou až 600 míst, zahrnujících salonky s kapacitou od 10 míst a hlavní sál, dělitelný do tří samostatných částí, s kapacitou 380 míst. Hotelovou restauraci La Cave předchází pověst nejlepšího podniky v jižních Čechách. Jejím šéfkuchařem je držitel mnoha gastronomických ocenění Ondřej Dvořák. Restaurant se chlubí také obsáhlou vinotékou. Lobby bar s letní terasou umožňuje grilování přímo na nádvoří. Wellness & Congress Hotel Dvořák zajišťuje i tematické rauty včetně programu a externí catering. Jeho wellness centrum na více než 600 m² nabízí originální pivní lázně BBB, Kleopatřinu mléčnou koupel, masáže, kosmetiku a kadeřnictví. Music Club Kotnov, který navštěvuje řada celebrit, se nachází v podzemí hradu Kotnov, takže je na dosah, ale neruší hotelové hosty v odpočinku.

Také v tomto mi nesmírně pomáhá fakt, že jsem odmalička vstřebával hotelový život. Kvalita a motivace hotelových zaměstnanců je rozhodující. Fluktuace v našem hotelu je minimální.

Určitě to je i ocenění toho, že své práci rozumíte.

Na druhou stranu je třeba podotknout, že Wellness & Congress Hotel Dvořák je hotelem platícím své zaměstnance. Ti pravidelně pobírají mzdu a dostávají odměny. Už i mladí lidé si v dnešní době





uvědomují, že když půjdou jinam, kde jim slíbí třeba o dva tisíce korun víc, za pár měsíců tam nemusí dostat vůbec žádnou výplatu.

Když se u nás doma na Baťově v Sezimově Ústí řeklo, že pojedeme do města, znamenalo to, že pojedeme do Tábora.

Tábor je z mého pohledu úžasné město. Žijí tu skvělí lidé. Přišel jsem sem před šesti lety a usadil se zde. Nerad bych jej kdy opouštěl. Tábor má velký potenciál, a to i polohou. Ale chybí tady dálnice. Pokud by byla, Tábor by se stal téměř



předměstím Prahy. Dopravní dostupnost Prahy do půl hodiny by pomohla nejenom podnikatelům v cestovním ruchu, ale i ostatním firmám a celému městu. Zvýšila by se bonita pozemků a leccos by bylo daleko lepší. ■

»»» www.dvoraktabor.cz



Viliam Sivek obhájil

Výroční Valné shromáždění Asociace cestovních kanceláří České republiky se konalo 1. listopadu 2012 v Dorint Hotelu Don Giovanni Praha. Jeho oficiálními hosty byli poslankyně Poslanecké sněmovny Parlamentu ČR Jana Fischerová, radní hlavního města Prahy Václav Novotný, ministr pro

vnější vztahy; Petr Krč – místopředseda; Zdeněk Kříž – místopředseda; Jolana Kopřiva Myslivcová – členka; Světlana Míhulová – členka; Richard Bílý – člen; Milan Kittner – člen; Jan Kužel – člen; Miroslav Uherek – člen; Stanislav Zíma – člen; Ladislav Havel – revizor účtů. ■

»»» www.ackcr.cz



místní rozvoj Kamil Jankovský, jeho náměstek Michal Janeba, náměstek ministra zahraničních věcí Vladimír Galuška, ředitel Odboru cestovního ruchu Ministerstva pro místní rozvoj ČR Aleš Vozdecký, ředitel agentury CzechTourism Rostislav Vondruška a ředitel Odboru živností Ministerstva průmyslu a obchodu ČR Petr Kameník. V uzavřeném jednání členové ACK ČR zvolili novou třetinu představenstva, které nyní bude ve složení: Viliam Sivek – předseda; Vladimír Dolejš – místopředseda; Jan Papež – místopředseda pro





Rozvíjení lázeňské architektury a urbanismu dnes

15. konference Sdružení lázeňských míst

České republiky, která se konala 1. a 2. listopadu 2012 v Karlových Varech v Kongresovém sále Lázeňského hotelu Thermal, nesla název „Rozvíjení lázeňské architektury a urbanismu dnes“. Sdružení lázeňských míst ČR ji pořádalo ve spolupráci s Českou centrálou cestovního ruchu – CzechTourism a vítězem výběrového řízení, statutárním městem Karlovy Vary, kam se akce vrátila po dvou letech. Na rozdíl od minulých ročníků konference nebyla součástí Karlovarského týdne, ale za finanční spolupráce CzechTourismu a Karlových Varů se konala zcela samostatně. Obdobně jako v minulých letech se jí zúčastnilo na sto delegátů z řad starostů a místostarostů lázeňských míst, představitelů

lázeňských společností, zástupců krajů, ministerstev, vzdělávacích a dalších institucí, jež se zajímají o oblast lázeňství a cestovního ruchu. U prezence účastníky vítala tajemnice Sdružení lázeňských míst ČR Lucie Říhová, DiS.

Zahájení konference

se zhostili primátor Karlových Varů Ing. Petr Kulhánek spolu s generálním ředitelem Lázeňského hotelu Thermal JUDr. Josefem Pavlem a předsedou Sdružení lázeňských míst ČR, starostou města Třeboně Ing. Jiřím Houdkem.

Rozvíjení lázeňské architektury a urbanismu dnes

byl název prvního bloku, který moderoval předseda Sdružení lázeňských míst ČR a starosta města Třeboně Ing. Jiří

Houdek. Název „Lázeňství jako specifický fenomén kulturního dědictví“ nesla přednáška náměstkyně pro kulturní dědictví Ministerstva kultury ČR PhDr. Anny Matouškové. Primátor Karlových Varů Ing. Petr Kulhánek vystoupil s příspěvkem „Úloha lázeňství v medicíně, historii a kultuře“. Předseda mezinárodní expertní skupiny pro transnacionální sériovou nominaci „Great Spas of Europe“ na listinu světového kulturního dědictví, historik architektury z Národního památkového ústavu v Praze Mgr. Lubomír Zeman hovořil na téma „Nominace českých a moravských lázní na listinu světového kulturního dědictví UNESCO“, avšak nezapomněl ani na to, že na území České republiky máme také slezské lázně. Vedoucí Ústavu plánování krajiny Zahradnické fakulty v Lednici Mendlovy zemědělské a lesnické univerzity v Brně doc. Ing. Petr Kučera, Ph.D., měl poutavou přednášku na téma „Realizace krajinářského parku Meandr Ohře v Karlových Varech – zkušenosti a problémy“. Autorizovaný architekt akad. arch. Michal Dostál na příkladu z Lázní Libverda přiblížil téma „Kámen a detail v lázeňském parteru“. První část prvního





bloku přednášek byla završena prezentací a v přestávce i ochutnávkou produktů prezentovaných zástupci společnosti Makro Cash & Carry ČR. Po přestávce ředitelka Muzea v Luhačovicích dr. Blanka Petráková navázala přednáškou „Říční a sluneční lázně Dušana Jurkoviče v Luhačovicích a jejich potenciál aneb od vize k vyšším ziskům a ke zdokonalení značky“. Tématem Mgr. Ladislavy Horňákové z Krajské galerie výtvarného umění ve Zlíně byly „Příběhy domů a vil – Výstava a publikace o stavbách, jejich architektech, stavitelích, obyvatelích a návštěvnících v Luhačovicích“. Ing. arch. Jaroslav Wertig z Architectural Institute in Prague se zamýšlel „Jak být romantickým architektem ve věčné době“. Poté měla příspěvek „Realizace přestavby pokojů superior v Lázních Aurora Třeboň pohledem architekta“ Ing. arch. Marcela Ehrlichová. První blok přednášek završil analytický rozbor „Odlišnosti a paralely lázeňských míst Jáchymov a Luhačovice, symbióza a antagonismy mezi lázeňským místem a poskytováním péče“ předsedy představenstva Léčebných lázní Jáchymov a místopředsedy představenstva Lázní Luhačovice a generálního ředitele

těchto akciových společností a prezidenta Svazu léčebných lázní České republiky MUDr. Eduarda Bláhy. Námět k zamýšlení – futuristický architektonický koncept pro jedny karvinské lázně, jejichž proslulost a vysoká léčebná úspěšnost těží z vynikajících zdrojů – lidských i těch přírodních, totiž z vody třetihorního moře – poté prezentoval místopředseda představenstva společnosti Foibos dr. Oldřich Janota. Program prvního dne konference zakončil společenský večer, v jehož úvodu Sdružení lázeňských míst ČR již podruhé udělovalo cenu „Osobnost českého lázeňství“. Tu první loni v Luhačovicích převzal prezident Svazu léčebných lázní České republiky MUDr. Eduard Bláha. Laureátem této letošní se stal primátor Karlových Varů Ing. Petr Kulhánek.

„Lázeňská místa a jejich aktuální problematika a inspirace“

bylo tématem druhého bloku přednášek druhý dne konference, který moderovala starostka města Lázně Bohdaneč Ing. Květoslava Janíčková. Generální ředitel Národního zemědělského muzea v Praze Ing. Zdeněk Novák hovořil na téma „Lázeňská zeleň“. Na téma „Výtvarné

umění a lázně“ promluvil umělec a pedagog Akademie výtvarných umění v Praze Mgr. Jan Mladovský. Architekti z kanceláře City Upgrade Ing. arch. Ivo Pavlík a Ing. arch. Lucie Chytilová přednesli příspěvek „Atmosféra lázeňských prostor“. Výkonná ředitelka sdružení Českého dědictví UNESCO, vedoucí odboru kultury a cestovního ruchu Městského úřadu Litomyšl Ing. Michaela Severová přispěla přednáškou „Nahlédněte do duše památek – marketingové aktivity sdružení České dědictví UNESCO“. Místostarosta města Klimkovice Ing. Jakub Unucka se pak ptal: „Jsou nízkoemisní zóny vhodným nástrojem pro lázeňská města?“ Druhý blok konference uzavřeli zástupci Odborového svazu zdravotnictví a sociální péče – odborná poradkyně pro mezinárodní vztahy a PR Ing. Terezie Písařová a řídící Sekce lázní OSZSP Bc. Martin Vacek.

Seminář CzechTourism

Druhý den konference proběhl rovněž v prostorách Lázeňského hotelu Thermal uzavřený seminář pro hosty CzechTourism v režii produktové specialistky lázeňství CzechTourism Ing. Ivety Jakoubkové. S předními českými odborníky z lázeňských míst na něm diskutovali němečtí lékaři se specializací v oblasti všeobecných praktik, fyzioterapie, gynekologie, ortopedie a kardiologie. ■

- >>> www.jedemedolazni.cz/cs
- >>> www.czechtourism.cz
- >>> www.mmkv.cz
- >>> www.thermal.cz



SDRUŽENÍ LÁZEŇSKÝCH MÍST ČR





GASK

Svátek svatého Martina bývá spojen nejen s lidovou pranostikou tradovaným očekáváním sněhové nadílky, ale také s degustací mladých svatomartinských vín a tradicí dobře vykrmené a upečené martinské husy. Proto Galerie Středočeského kraje v Kutné Hoře, v čele s ředitelkou Janou Šorfovou, na svátek svatého Martina v neděli 11. listopadu 2012 přivítala v Jezuitské koleji účastníky Svatomartinských hodů. Tuto událost podporovanou Vinařským fondem zorganizoval Středočeský kraj. Svatomartinské hody v pravé poledne zahájila hejtmanka Středočeského kraje Zuzana Moravčíková. Krátce po ní svatomartinskému vínu poželhal kutnohorský arciděkan Jan Uhlíř. Zájem veřejnosti byl obrovský. Mezi tisíci hostů byli i dva prezidentští kandidáti, senátor Jiří Dienstbier, první místopředseda vlády a ministr zahraničních věcí Karel Schwarzenberg a další osobnosti. Čekal je kulinářský zážitek v podobě ochutnávků variací na tradiční svatomartinskou husu a degustace více než stovky vzorků mladých svatomartinských českých vín, které zajistily Vinné sklepy Kutná Hora. Variace na svatomartinskou husu předvedl Československý svaz kuchařů pod vedením Jaroslava Sapíka, tradiční staročeská restaurace Dačický, hotely Opat***, U Kata***, Hubert***, penzion a restaurant Barbora***, restaurant Tvrz – Jan Pýcha a Střední odborná škola a Střední odborné učiliště řemesel



Svatomartinské hody v GASK

Kutná Hora. Po celé nedělní odpoledne probíhal bohatý doprovodný hudební program. Přinesl vystoupení Pavlína Jišové a jejích přátel nebo Terezy a Josefa Vágnerových. Hráli také harmonikáři: Duo Harmonika – Josef a Renáta Pospíšilovi a Duo Švejk. Odpolední hudební program vyvrcholil koncertem legendárního hudebníka Miro Žbirky v konferenčním sále nově zrekonstruovaného severního křídla Jezuitské koleje. Na své si přišli i milovníci moderního výtvarného umění. Právě pro ně byly připraveny

komentované prohlídky ve stálé expozici Sběrka 123. Pro nejmenší návštěvníky připravilo Lektorské centrum GASK program v dětském koutku zaměřený na tradici – „Krmení svatomartinské husy“.

Středočeský kraj

Galerie Středočeského kraje
GASK Kutná Hora
Barborská 51–53
284 01 Kutná Hora
» www.gask.cz
» www.kr-stredocesky.cz





V roce, kdy Union pojišťovna oslavila 20. výročí

založení firmy na Slovensku, a shodou okolností zároveň v roce, kdy mateřská společnost v Holandsku s názvem Achmea oslavila dokonce 200. výročí od založení, se vedení pojišťovny rozhodlo navázat na svou dosavadní činnost a dlouholetou tradici a otevřít své zahraniční zastoupení v České republice. „Věříme, že přinášíme na český pojistný trh obohacení v podobě produktů a služeb, s kterými slavíme úspěchy na slovenském pojistném trhu,“ řekl generální ředitel a předseda představenstva pan Roman Podolák. Union pojišťovna tak dále rozvíjí své již šestileté působení na českém pojistném trhu. Také o tomto hovořil předseda jejího představenstva spolu s ředitelem obchodu panem Petrem Polakovičem během prezentace Union pojišťovny uspořádané na závěr letošního veletrhu cestovního ruchu MADI.

Tohoto veletrhu se Union jako jediná pojišťovna zúčastnila jako aktivní vystavovatel. Na stánku zástupci Unionu prezentovali současným i budoucím klientům novinky v cestovním pojištění, které jsou připraveny pro nadcházející sezonu. Uskutecně se zde řada přátelských i obchodních setkání se zástupci cestovních kanceláří a cestovních agentur.

Podvečerní prezentace Union pojišťovny byla uspořádána jako „narozeninová oslava“ při příležitosti otevření

Union pojišťovna rozšiřuje své služby v České republice

zahraničního zastoupení Unionu v České republice. Přátelskou atmosféru setkání obchodních partnerů umocňovala příjemná hudba v podání skvělých muzikantů ze skupiny PASONEL pod vedením pana Pavla Rohleny. Hosté mohli ochutnat z nabídky tradičních slovenských gastronomických pochoutek z kuchyně Jaromíra Majera, mistra světa ve vaření brynzových halušek. A ke skvělým pochutinám bezesporu patří vynikající víno. Ta nejlepší vína z hroznů, které se urodily na moravských vinicích, představil Petr Marek, organizátor prestižní odborné mezinárodní vinařské soutěže Vinař roku. Hostitelem večera byl Petr Koblížek, který je rovněž ředitelem obchodu nově otevřené pobočky Unionu v České republice.

K oslavě určitě patří i bilancování a předávání různých ocenění. V tomto případě se jednalo o vyhodnocení letní soutěže pro obchodní partnery a v průběhu večera ti, kdo s „Unionkou“ přes léto soutěžili, převzali hodnotné ceny.

Union pojišťovna a cestovní ruch

k sobě prostě patří. Union poskytuje své služby a produkty z oblasti cestovního pojištění na té nejvyšší úrovni s prakticky největším rozsahem pojištěných rizik, navíc za velmi příznivou cenu, více než 400 cestovním kancelářím a agenturám ze všech koutů České republiky. Pro nevídaný, nicméně velmi ožehavý případ, kterým je riziko úpadku, svěřilo pojišťovně svou důvěru 170 cestovních kanceláří.

I letos Union pojišťovna dokázala, že drží slovo a je skutečným partnerem svých klientů. V těžkém roce, kdy se dostalo do problémů celkem 8 cestovních kanceláří, se staré známé pořekadlo „V nouzi poznáš přítele“ potvrdilo se vším všudy. Union se bezchybně postaral o klienty zkrachovalé cestovní kanceláře Redgreentours, a to i přes velmi složitou situaci, kdy majitel cestovní kanceláře s pojišťovnou nespolečně pracoval a nechal tak vlastní klienty napospas osudu. Přesto Union zajistil bezproblémový návrat všech 120 klientů z dovolené





a v rekordním čase rovněž odškodnil nároky dalších 1200 klientů, kteří na své zájezdy neodcestovali. Ti si tak mohli dovolenou užít ještě v této sezoně.

Druhým velmi aktuálním případem cestovní kanceláře, která se dostala do problémů, je cestovní kancelář World Travel. Ovšem tento případ je od prvního velmi odlišný v tom, že po oznámení potíží si „Unionka“ postarala o dokončení dovolené celkem 600 klientů a jejich návrat domů v součinnosti s majitelem. Někteří klienti se o potížích své cestovní kanceláře dozvěděli prakticky až po návratu, a to je nejlepším dokladem kvalitní práce pojišťovny. O zvládnutí komplikované situace svědčí i fakt, že počáteční velký zájem médií rychle opadl, neboť žádná senzace se nekonala. Nikdo nezůstal na letišti sedět na kufrech, děti neplakaly, že už neuvidí maminku. A to bylo

možné právě vynikající práci sešraného zkušeného týmu Union pojišťovny.

Union pojišťovna má v České republice velké plány

a chce rozšiřovat svůj sortiment služeb a produktů. V září doplnila „Unionka“ paletu svých produktů o další povinný pojistný produkt určený pro dopravní společnosti, kterým je zákonné pojištění odpovědnosti silničního dopravce.

Blíží se konec roku a s ním čas bilančování a přání k svátkům vánočním a do nového roku. A tak dovolte, aby vám Union pojišťovna poděkovala za důvěru v letošním roce, pokud již jejích služeb využíváte. Těm, kteří dnes uvažují o navázání spolupráce či objednání produktů a služeb, chceme popřát klidné a bezpečné cestování s pojištěním od Union pojišťovny nebo spokojenost při poskytování

produktů „Unionky“ svým klientům v letech následujících.

Za celou Union pojišťovnu vám přeje klidné a pohodové prožití svátků vánočních v kruhu svých blízkých a mnoho úspěchů v osobním i profesním životě v příštím roce 2013.

*Ředitel úseku externího prodeje
Union pojišťovny, Ing. Petr Koblížek*

»» www.unionpojistovna.cz

Union
P o j i š ť o v n a





Ústup ledovců

ze střední a severní Evropy znovu učinil naše končiny obyvatelnými. Člověk – lovec pozdního paleolitu, zdržující se v období glaciálního maxima v klimaticky příhodnějších oblastech – se však vracel pomalu. Vymrzlou krajinu nejprve osidlovalo rostlinstvo a menší zvířata. Neandertálští příbuzní vymizeli, vyjma Středomoří byla Evropa prakticky liduprázdná. Po odchodu vyspělé kultury lovců mamutů z Podunají až do nástupu střední doby kamenné před zhruba deseti tisíci lety nemáme o činnosti člověka na našem území než několik vzácných dokladů. Avšak na relevantní fakta o závěrečné fázi paleolitu jsou skoupé i oblasti jižní Evropy a Asie. Pověštinou jsme odkázáni na konstatování, že v souvislosti s oteplováním klimatu tehdejší lidé posouvali svá působišťe dál na sever a lovecko-sběračský způsob života plynul v neměnném rytmu, než se kdesi na jihovýchodě zrodil tzv. neolit – první kultura zemědělců. Můžeme však po dlouhých deset tisíc let pozdní doby ledové (mezi 18–8 tisíci let př. n.l.) rod Homo sapiens podezírat ze stagnace?

V Pyrenejském podhůří

jižní Francie a Španělska se do tohoto období zvaného magdalenien (podle jeskyně La Madeleine v oblasti Dordogne, Francie) datují nejúžasnější malby pravěku, zejména výzdoba jeskyní Lascaux a Altamira. Ve skalních prostorách udivují motivy zvířete, bizonů v pohybu, dávné obrazy vyvedené v barvě i plasticitě. U nás malby nalezeny nebyly, nejspíš se nedochovaly. Jeskyně Pekárna v Moravském krasu však vydala obdobné svědectví v podobě rytin na koňských žebrech. Český magdalenien je zastoupen nálezy sídelních aktivit v krasové oblasti nad Berounkou, odkud

Počátky 2

Zlatý věk – mezolitická kolonizace

pocházejí kamenné destičky s výjevy koní, sobů a kozorožka. Lidé, kteří je tvořili, byli bezpochyby lovci. Vyznačovali se však neobyčejnou kulturou výtvarného projevu, který nemohl existovat odděleně od rozvinuté kultury slova a společenských rituálů. Jejich řeč nám zůstane utajena. Neznáme ani hudbu a kultovní prostředky, v němž žili a jež dodávalo jejich tvorbě smysl. Přenechali nám jen živoucí, leč nemá díla skrytá v temnu podzemních labyrintů. Svět na povrchu se řídil jinými, pro vědu snáze měřitelnými zákonitostmi. Oteplování klimatu mělo za následek tání pevninských ledovců a zvyšování srážek. Suchá, spraší tundry zavátá koryta řečišť se rozvodnila, zvedala se hladina moří a světových oceánů. Bývalá linie pobřeží s deltami řek, bohatá loviště a vyhledávaná stanoviště, navždy mizela pod hladinou. I když tyto dalekosáhlé vlivy probíhaly z pohledu lidského života velice pozvolna, lovecko-sběračská populace se musela trvale přizpůsobovat změnám, rozvíjet se. Lidé však díky proměnám klimatu a související nestálosti v migraci lovné zvěře nepreferovali trvalejší charakter sídlišť. Hmotná kultura, která by se zachovala v podobě pozůstatků sídel a jejich vybavení, se nerozvíjela stejným tempem jako kultura duchovní, při absenci pohřbů archeologicky neuchopitelná. Bohatství v dnešním pojetí hmotného blahobytu neexistovalo. Pokud však o kulturním bohatství tehdejších lidí vypovídají téměř zázračně dochované malby a rytiny, neměli bychom jejich intelektuální svět nijak podceňovat.



V barvách vyvedená malba bizona v jeskyni Altamira je datována cca 14 tisíc let př. n.l.

Jih Evropy, východní Středomoří

a oblast Anatolie v nepříznivých dobách zalednění přijaly mnohá kmenová společenství. Tady člověk soustředil a rozvíjel technické znalosti, pěstoval kult i náboženské rituály. Na západě ještě existoval pevninský most do severní Afriky. Přední Asie nebyla oddělena Bosporskou úžinou, moře zvané Černé mělo podobu sladkovodního jezera. Kdesi uvnitř „kotle kultur“ prošel civilizační projekt nositelů pavlovienů další zkouškou. Lidská společnost podnes stojí na teritoriálních zásadách; dokud je nadbytek, soužití s „cizími kmeny“ má veskrze pozitivní dopad. V okamžiku potravinové krize si však skupiny lovců a sběračů začaly konkurovat. S celkovým úbytkem stád, v důsledku vybití i přírodních změn, docházelo k odlivu početných kmenů na východ, kde ještě o mamuty či bizony nebyla nouze. Opustili však rodná teritoria ti úspěšnější? Patrně ne, nikoliv ve většině. Jako vítězové v konkurenčním boji ještě netušili, že budoucnost jejich loviště změní k nepoznání.

S klimatickým vývojem

se měnila krajina i skladba lovné zvěře. Geologie mluví o nástupu mladších čtvrtohor – holocénu. Z Evropy nenávratně vymizel srstnatý nosorožec i velká stáda mamutů. Posledním útočištěm jim byly rozlehlé tundry východní Sibíře. Stepní pásmo s pastviti bizonů a koní vytlačují neprostupné lesní porosty. Lovce závěrečné fáze paleolitu se musel přeoriento- vávat na stopování lesní zvěře, kladení pastí a lov ryb. Technické inovace se přizpůsobovaly potřebám člověka na cestě. Používal štípaný kámen stejně jako lidé po tisíciletí před ním, novou technologií však tvořil dokonalejší nože, dřívější odpad – ostré úštěpky zvané mikrolity vkládal do dřevěných nebo kostěných nosičů a měnil je tak v lehké a rychlé vrhací oštěpy či harpuny. Zásadním zdokonalením byl luk a smrtící šípy svištěcí vzduchem. Pokud byl k dispozici vhodný štěpný materiál (ten tehdejší lovec dopravoval i zdaleka), nástroje nevyžadovaly žádné složité zpracovatelské dílny, v mnohém měnily i taktiku lovu. Zdatný lovec si vystačil sám, v lesním prostředí úspěch závisel víc na jednotlivci než na početné

skupině. Paleolitický model lovecko-sběračského kmene se začínal diferencovat.

Mezolit

vývojově zůstává spjat s pozdním paleolitem, je však jeho adaptací na nové přírodní podmínky. Zatímco u nás se počátky střední doby kamenné kladou 8 tisíc let před náš letopočet, na jihu započala o tři až čtyři tisíce let dříve. Při větší koncentraci osídlení tamní společnost populačně rostla a samotný lov přestával k obživě dostačovat. Mezolitik jižního klimatického pásma musel měnit tisícileté stereotypy, zvyšovat podíl rostlinné složky v potravě. Z pohledu lovců se život stával chudším. Zavádění nových postupů při zajištění obživy zvyšovalo pracnost, jež současně kladla nároky na změnu organizační struktury společnosti. Mezolit Anatólie a východního Středomoří již směřoval k zemědělské civilizaci. Ve srovnání s tím sever, ještě s nevyčerpatelnými zásobami zvěře a přírodnin, lákal dosud nezávislé lovce k osidlování.

Zprvu jen ti nejzdatnější

se pouštěli do chladnějších liduprázdných oblastí. S sebou přiváděli svůj rod, v malém počtu pohyblivější a přizpůsobivější. Lovce konce paleolitu a nástupu mezolitu, střední doby kamenné, se před 12 až 10 tisíci lety stal kolonizátorem střední a následně i severní Evropy. Jeho postup v nedotčené krajině se řídil vodními toky, které mu byly schůdnou cestou i zásobárnou ryb, k vodě přicházela lesní zvěř. Vystopování lidské činnosti však komplikuje samo tehdejší přírodní prostředí. K zakládání osad si vybíral písčité duny při řekách, které často měnily svá koryta, tábořil u četných jezer, pozůstatku po ústupu ledovců. Osady byly nepočtené a svým charakterem lehké, bez archeologicky čitelné stavební činnosti. Na naše území pronikali lidé z Podunají. Vedle dolní Moravy to byly jižní Čechy, mezolitické osídlení je doloženo v okolí bývalých jezer Třeboňské pánve i přítoků Vltavy na Písecku. Své lovce a rybáře si našla krajina Mělnické pánve při soutoku Labe s Vltavou. Díky nízké konkurenci kolonizační populace bylo zásobování lovem relativně dostupné a snadné. Studie z prostředí lovců a sběračů současné Afriky dokládají, že k zajištění obživy tehdy postačily průměrně dvě hodiny práce denně. V ostatním čase se člověk mohl věnovat výrobě nástrojů, zábavě či zahálce. Již starořeční filozofové tomuto času přisuzovali atributy nejšťastnějšího období v dějinách lidstva. Idealizovaná podoba



V závěru paleolitu člověk pro svá pře-chodná sídla vyhledával krasové oblasti

volnosti, blahobytu a rovnosti se promítla do mýtů řady národů.

Sílící migrace

pozvolna nabírala trend hledání nikým nezaujaté země, oplývající dostatkem. Rodil se příběh, který důvěrně známe z pověsti o příchodu Praotce k Řípu. Podání z Kosmovy kroniky o věku, jež nazýváme mezolitem, říká: *Povrch této země tenkrát zaujímal šíř lesní pustiny bez lidského obyvatele, zněly však hlasně bukotem rojů včel a zpěvem rozličného ptactva. Zvěře bylo ve hvězdech bez počtu jako písku v moři nebo hvězd na nebi... houfům dobytka sotva stačila země. Vody tam byly čistounké a k lidskému užívání zdravé, rovněž i ryby chutné a výživné... ..A poněvadž tato země za těch časů ležela nedotčená rádlom a do té doby ještě do ní nevesel člověk, který by se jí dotkl, uznávám za vhodnější o její úrodnosti nebo neúrodnosti pomlčet, než říci něco nezaručeného. Když do těchto pustin vstoupil člověk, ať to byl kdokoli, neznámo s kolika lidmi, hledaje příhodných míst k lidským přibýtkům, přehlédl bystrým zrakem hory a doly, pláně a stráně a tuším kolem hory Řípu mezi dvěma řekami Ohří a Vltavou prvá zřídil sídla...*

Upadl by však v hrubou nelibost, kdo by se pokusil našim nynějším lidem, libujícím si v pravém opaku, podrobně líčit, jakých byli mravů, jak poctivých, jak byli prostí a kupodivu ušlechtilí tehdejší lidé, jak byli mezi sebou věrní a jeden k druhému milosrdný, jak byli těž mírní, střídmi a zdrženliví. Proto se o tom nezmiňujeme a chceme jen něco málo, ale pravdivého povědět o tom, jaký byl onen první věk. Byl přešťastný, spokojený a se skromnými výdaji a nenadýmající se hrdou pychou. Darů Cereřiných a Bakchových neznali, protože jich ani nebylo. ...také nikdo neznal slovo „mé“, nýbrž po mnišském způsobu vše, co měli, za „naše“ ústy, srdcem i skutkem prohlašovali. Nebylo závor ani nezavírali dveře před přichozím, poněvadž nebylo zlodějů, ani loupežníků, ani muzných. Žádných zbraní neznali, měli toliko šípů, a ty jen na střelbu zvěře. Odkud letopisec, žijící před devíti sty lety, čerpal? Byl znalcem antické literatury. Pouze v povědomí o poměrech civilizací zatíženého jihu a dosud jejími vlivy

nedotčeného, tudíž šťastného severu se mohla nést myšlenka, kterou v první knize díla Proměny (Metamorfózy) cituje římský básník Ovidius: *První byl zlatý věk, kde bez soudce a bez zákonů, jen sama o sobě byla zachována věrnost a právo...*

Opravdový věk hojnosti

přináší podnebí tzv. atlantiku. V 7. tisíciletí př. n. l. se klima stává nejteplejším a nejvlhčím od počátku holocénu, současnost nevyjímaje. Tehdy se do střední Evropy rozšířily listnaté lesy se zastoupením dubu, buku, javoru i lípy, ubýlo jehličnanů a bezlesých ploch. Mezolitické skupiny zde skutečně nacházejí ideální prostředí k zakládání osad. Stopy člověka jsou doloženy nejen v tradičních sídelních oblastech nížin, ale nyní i v polohách pahorkatin a horstev. Život v divočině, lov a sběr z přírodních zásob lesa, místo pouhého kořistění přechod k sídelnímu hospodaření, jasně vymezená patriarchální společnost... Jakkoliv se nám může zdát mezolit středozápadu Evropy kulturní stagnací, jedná se o alternativní civilizační proces, se všemi klady a zápory tvůrčí mentality jednotlivce.



Kolonizační vlna mezolitu byla záležitostí loveckých rodů

Lidé měli své kořeny na jihu

Odtud si přinášeli technické znalosti i genetickou výbavu, zejména však společné kultovní povědomí a orální tradice. Změna klimatu sice umožnila osidlování naší krajiny, nebyla však jeho jedinou příčinou. Člověk mezolitu uvažoval zcela současně. Závislost na zemědělské produkci čím dál zřetelněji omezovala jeho svobody, zakládala na sociálně rozdělenou společnost. Naši dávní předci měli odvahu odejít za vidinou lepšího života, snadnější obživy, opustit stresové prostředí. Avšak svůj „zlatý věk“ našli jen nemnozí, většinou jen ti první, kteří se pro své následovníky stávali mýtem. ■

Radek Míka

>>> www.e-vsudybyl.cz/
pocátky-nasi-statnosti
>>> www.boheminium.cz





NOVOMĚSTSKÝ PIVOVAR

Novoměstský restaurační pivovar je ojedinělou **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



O folkloru na půdě Senátu

Duší národa nazval lidovou kulturu předseda senátního Výboru pro vzdělání, vědu, kulturu, lidská práva a petice Jaromír Jermář na shromáždění ředitelů členských folklorních slavností a festivalů Folklorního sdružení ČR, představitelů samospráv, v jejichž obcích, městech a regionech se festivaly konají, a zástupců institucí a organizací, které na folklorních akcích spolupracují. V Senátu Parlamentu ČR se 5. listopadu hovořilo o uplynulé folklorní sezoně a plánech na příští rok.

Předseda Folklorního sdružení ČR Zdeněk Pšenica poděkoval 1. místopředsedovi Senátu Přemyslu Sobotkovi, předsedovi Výboru Jaromíru Jermářovi, státní tajemnici a náměstkyni ministra školství, mládeže a tělovýchovy Evě Bartoňové i několika dalším přítomným za záštitu letošních folklorních festivalů i osobní účast. Z diskuse vyplynulo, že i přes současnou situaci se konalo všech 64 členských festivalů FoS ČR, a to především díky podpoře měst a krajů. Také se ukázalo, jak obrovskou šíří spolupráce FoS ČR udržuje a kolik zájmových a profesních organizací a institucí se v naší republice na folklorních akcích podílí.

V programu setkání bylo i slavnostní ocenění obcí za péči o lidové tradice, které Folklorní sdružení ČR uděluje v rámci celostátní soutěže Vesnice roku. Vítězný Putovní pohár FoS ČR převzal za **obec Žlutava** (Zlínský kraj) její starosta Stanislav Kolář. Druhé místo získala **obec Kamýk nad Vltavou** (Středočeský kraj), zastoupená místostarostou Josefem Vencovským, a cenu



za třetí místo pro **obec Řepiště** (Moravskoslezský kraj) si odvezl starosta Rostislav Kožušník.

Starostka České obce sokolské Hana Moučková přišla Folklornímu sdružení ČR poděkovat za pomoc a podporu na letošních oslavách 150. výročí Sokola a při mimořádně úspěšném vystoupení 31 folklorních souborů Moravskoslezského a Zlínského kraje na všesokolském sletu. Česká obec sokolská ocenila píli a zaujetí folklorních souborů, s jakým se věnovaly nácvičku sletové skladby Radostná země, udělením Pamětního listu za účast na XV. Všesokolském sletu. V zastoupení všech folklorních „cvičenců“ převzali ocenění vedoucí souborů **Hlubinka, Ostravička, Valašský vojvoda, Prahlubina, Odra, Vsacan, Lipta, Radhošť, Sedmikvítek a Bača.**

Text Vlasta Cibulová

Foto Marie Brunerová



Folklorní sdružení ČR

Senovážné nám. 24, 116 47 Praha 1

tel.: 234 621 218, fax: 224 214 647

e-mail: foscr@foscr.cz

>>> **www.folklornisdruzeni.cz**



Edgar Moreno Reverón v hotelu Kampa Sivek Hotels



Seznamte se s krajem slunce, vína a památek

Na jižní Moravu zval členy pražského diplomatického sboru představa Československého ústavu zahraničního Jaromír Šlápota na říjnovém setkání. Druhý nejnavštěvovanější region České republiky přijela z Brna diplomatům představitelka Centrály



cestovního ruchu – Jižní Morava Zuzana Vojtová. V úvodu poutavě vedené prezentace mimo jiné připomněla:

„Více než 1,3 milionu návštěvníků sem každoročně směřuje za sluncem, které tu svítí průměrně 1757 hodin za rok, což je téměř o šest set hodin více, než kolik činí průměr v České republice. Vinařská tradice zde

sahá až k dobám Římanů a vinohrady jižní Moravy představují 96 procent vinic celého Česka. Nikde na světě nenajdete tolik malých vinných sklípků jako právě tady. S vinařskou tradicí souvisí i pověstná moravská pohostinnost a bohatství stále živého folklóru. Kraj se pyšní také množstvím stavebních a přírodních památek. Romantická „umělá“ krajina Lednicko-valtického areálu a funkcionalistická vila Tugendhat mají své místo na seznamu světového přírodního a kulturního dědictví UNESCO. Jihomoravský region při hranicích s Rakouskem a Slovenskem, kterým kráčelo do této části Evropy křesťanství, zkrátka má návštěvníkům co nabídnout.“

V závěru pak Zuzana Vojtová diplomaty a členy Československého ústavu zahraničního pozvala k návštěvě svého kraje – třeba na festivaly otevřených sklepů. ■

»» www.csuz.cz

»» www.ccrjm.cz

»» www.jizni-morava.cz



Vernisáž výstavy venezuelského malíře Edgara Moreno Reverón „Pocta Praze“ se uskutečnila 26. října 2012 v hotelu Kampa Sivek Hotels v srdci Prahy. Během čtyřiceti let Reverónova díla viděli už v řadě zemí. Nyní ukazuje zázraky venezuelské přírody na dvacítce obrazů různých formátů také českému publiku. Výstavu zorganizovala galeristka Katerina Bohac Linares, manažerka Latin Art Gallery. Slavnost-



nímu zahájení byl přítomen velvyslanec Bolívarské republiky Venezuela Victor Hernandez, kterého doprovázeli první sekretář Gustav Sierra, druhý sekretář Alejandro Ziegler a kulturní atašé Héctor Castillo. Události se dále zúčastnili členové pražského diplomatického sboru, lidé kulturního a žurnalistického světa a také úžasná venezuelská tanečnice Marianne Carmona, která zatančila tanec calypso z El Callao. ■

»» www.latin-art.com

»» www.hotel-kampa.info



LATIN ART
GALLERY



SIVEK HOTELS



Festival otevřených sklepů „Vánoce v Brně“ 8. a 9. prosince 2012

představí vinaře z Moravy v **nejkrásnějších sklepních prostorách brněnských restaurací, vináren a vinoték**. V sobotu budou festivalové degustace probíhat od 10 do 20 hodin, v neděli pak od 10 do 15 hodin. Po oba dny bude k dispozici možnost nákupu vín i v dárkovém vánočním balení. Jméno každého vinaře bude spojeno se jménem jedné brněnské restaurace, kde společně nabídnou delikátní gurmetské menu.

»» www.otevrenesklepy.cz

Pyrocool je tady už dvacet let!

Zdá se to být jako včera, co se mezi hasiči objevila zpráva, že Američané vyvinuli hasivo, které má vlastnosti běžného pěnidla, avšak navíc vynikající chladicí efekt. Nikdo tomu nevěřil, dokud nebyla nová technologie nasazena při velkém požáru.

V Litvínově dodnes vzpomínají, jak Pyrocool zaúřadoval **při likvidaci**



„požáru století“ v areálu České rafinérské v listopadu 1996.

Světový věhlas ale získal již dva roky předtím. Tehdy narychlo povolání specialisté holandské firmy RISC díky Pyrocoolu **zabránili ekologické katastrofě** na Bosporu, kde hořel tanker Nassia.

Turci novinku ocenili i o pět let později, kdy v Izmitu uhasila skupina českých hasičů vedená Ing. Daliborem Křížem požár místní rafinerie. **Oheň vzplál následkem ničivého zemětřesení.** U čerpadla tehdy stál dnes už legendární novinář Petr Ludvíček. Náš tým dopravil na místo letoun cestovní kanceláře Fischer.

Prezident Bill Clinton, jako by tušil, co vše ještě Pyrocool dokáže, mu v roce 1998 udělil **„Cenu zelené chemie“.** Tři roky poté byl hromadně nasazen na **hašení trosk newyorských dvojčat** na Ground Zero.

Pyrocool chrání **jaderné elektrárny, letiště, přístavy, ropovody** a další



strategická místa. Nejvíce ho ale lidé znají jako náplň do oblíbeného **hasicího spreje.** Tohoto spolehlivého ochránce mají ve výbavě miliony aut, domácností, chalup i kanceláří. Nosí ho u sebe policisté, příslušníci bezpečnostních agentur i svářeči. **Je tady dvacet let a mládí mu jde k duhu.** Proto se sluší připomenout známý slogan z pera Petra Ludvíčka: **PYROCOOL, a tím to hasne...**

Ing. Václav Mečír

 **pyrocool 112**

DELTA FIRE

Zelený Pruh 1560/99

140 00 Praha 4

tel.: +420 725 810 131

e-mail: mecir@deltafire.cz

www.pyrocool.eu



Výhodné cestovní pojištění od Union pojišťovny

- cena již od 12 Kč na den
- pojistné krytí 165 000 EUR
- celoroční pojištění
- bez věkového omezení
- pojištění storna
objednané služby



Pojistěte si svůj úsměv :-)

Union
P o j i š ť o v n a

MUZEUM ŠPERKŮ A DRAHOKAMŮ

EGGC

EURO GOLD CENTRE



EURO GOLD CENTRE
nabízí certifikované zboží nejvyšší kvality.

Galerie a Muzeum drahokamů, polodrahokamů a reprezentativní prodejna šperků, vzácných kamenů a uměleckých předmětů společnosti Euro Gold Centre se nachází na prestižní pražské adrese. Najdete v ní plejádu zlatnických výrobků, exkluzivních suvenýrů a mistrovských unikátů.



EURO GOLD CENTRE, Pařížská 5, 110 00 Praha 1
tel.: +420 222 313 701, mobil: +420 775 259 017, e-mail: egcmarketing@seznam.cz

www.eurogoldcentre.cz