

# všudybyl

osmé  
vydání  
2015

## GRAND JOUR

### de CHAMPAGNE

Brno 2015



PREMIER

Hotel International Brno

★★★★ SUPERIOR

Více na stranách 20 až 21.

časopis na podporu obchodu a cestovního ruchu



# Nesed'te za peci, p'rijed'te do Pece

a u'zivejte si.

Pobyt u n'as pozitivn'e nalad'i celou va'si rodinu.  
Pohoda, slu'zby a za'itky v'as nabij'i energi'i.  
Sez'ona u n'as nikdy nekon'c'i.

OBJEVTE SV'UJ HORIZONT...



[www.hotelhorizont.cz](http://www.hotelhorizont.cz)

# Střední školy SČMSD – JSME TU PRO VÁS



## JE NÁS JEDENÁCT A VY SI MŮŽETE VYBÍRAT

### Studijní obory s maturitou (denní i dálkové studium)

Analýza potravin  
Cestovní ruch  
Hotelnictví a turismus  
Gastronomie  
Kosmetické služby  
Vlasová kosmetika  
Ekonomika  
Obchod a služby  
Podnikání  
Informační technologie  
Sociální činnost

### Učební obory

Cukrář  
Kuchař, číšník  
Kadeřník  
Kosmetické služby  
Aranžér  
Prodavač  
Automechanik  
Truhlář

### Další vzdělávání

Nástavbové studium  
Rekvalifikační kurzy  
VOŠ



## Název školy a kontakt

**Střední škola hotelnictví  
a gastronomie SČMSD, s.r.o.**  
Praha 9 - Klánovice  
[www.hotelova-skola.cz](http://www.hotelova-skola.cz)

**Střední škola ekonomiky,  
obchodu a služeb SČMSD, s.r.o.**  
Benešov  
[www.skola.eosbn.cz](http://www.skola.eosbn.cz)

**Střední škola informatiky  
a cestovního ruchu Humpolec, s.r.o.**  
Humpolec  
[www.stredniskola.com](http://www.stredniskola.com)

**Vyšší odborná škola  
a Střední škola hotelová SČMSD, s.r.o.**  
Pelhřimov  
[www.hs-pe.cz](http://www.hs-pe.cz)

**Střední odborné učiliště  
a Střední odborná škola SČMSD, s.r.o.**  
Žatec  
[www.sousos-zatec.cz](http://www.sousos-zatec.cz)

**Střední škola hotelnictví  
a podnikání SČMSD, s.r.o.**  
Hronov  
[www.hshronov.cz](http://www.hshronov.cz)

**Střední škola obchodní  
a služeb SČMSD, s.r.o.**  
Polička  
[www.souobchpolicka.cz](http://www.souobchpolicka.cz)

**Střední odborné učiliště  
a Střední odborná škola SČMSD, s.r.o.**  
Lomnice u Tišnova  
[www.zameklomnice.cz](http://www.zameklomnice.cz)

**Střední odborné učiliště  
a Střední odborná škola SČMSD, s.r.o.**  
Znojmo  
[www.sousoszn.cz](http://www.sousoszn.cz)

**Střední škola obchodní a služeb  
SČMSD, s.r.o.**  
Žďár nad Sázavou  
[www.obchodskolazr.cz](http://www.obchodskolazr.cz)

**Střední škola hotelnictví,  
gastronomie a služeb SČMSD, s.r.o.**  
Šilheřovice  
[www.hssilherovice.cz](http://www.hssilherovice.cz)

Přijďte se podívat. Nejblíže termíny Dnů otevřených dveří najdete na webových stránkách jednotlivých škol.

COOP VŠECHNO DOBRÉ

**coop**

SKUPINA COOP

## PŘIDEJTE VAŠEMU HOTELU DALŠÍ HVĚZDU

Magniflex je italský výrobce matrací a polštářů nejvyšší kvality. Více než 5000 hotelů na světě má díky produktům Magniflex klienty, kteří se rádi vracejí.

### 5 důvodů proč vybavit hotel kvalitními matracemi Magniflex

- ★ Spokojený klient se vrací, dělí se o pozitivní reference a doporučuje hotel ve svém okolí
- ★ Blahodárné účinky matrací během spánku potvrzují nejvyšší nezávislé atesty
- ★ Patentované pěny a antialergenní materiály garantují komfort pro různé typy hostů
- ★ Výhodná investice – prodloužená záruka na neproležení jádra matrace až 12 let
- ★ Široký výběr matrací a polštářů všech typů a rozměrů



Než tu mi se opět nesnadné zdálo, které a jaké by to takové povolání bylo, poznati; a s kým se o to dostatečně poraditi nevěděl sem; aniž mi se hrubě chtělo s někým se raditi, mysle, že mi každý svou věc chváliti bude.

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



## Které a jaké by to takové povolání bylo, poznati



**H**letos v příspěvku „Do Českého ráje cesta báječná je“ Všudybyl informoval o restauraci, v níž je radost trávit čas s přáteli. Zážitková gastronomie na venkově ale není výhradou penzionu a restaurace Černá louže v obci Branžež. Dovolím si citovat předsedu Svazu československých kuchařů (tento svaz byl založen v roce 1903, v němž u nás císař František Josef I. povolil cechovní spolky) Jaroslava Sapíka, který kvů-

li jednomu takovému podnikovi opustil Prahu a podniká v Ladově kraji na Klokočné:

*„Hotel U Koně jsem nebudoval pouze pro hosty, ale i pro sebe. Předtím jsem pracoval jako šéfkuchař v hotelu Ambassador v Praze na Václavském náměstí. Strávil jsem tam téměř třicet let. Jezdil jsem po světě a hodně se věnoval špičkové gastronomii. Už jsem ale cítil psychickou únavu. Ve velkém hotelu nejste s hosty v bezprostředním kontaktu. Tady ano. Tady má člověk u dobrých zákazníků přehled, co mají rádi. Jak jim vyhovět.“*

Pan Sapík tak spolu s dalšími vynikajícími kuchaři Slezska, Moravy a Čech prokazuje, že svět velké gastronomie není limitován centry velkého světa, ale že je tam, kde lidé virtuózně ovládají gastronomické umění.

Jaromír Kainc

**všudybyl**

Registrace: MK ČR E 10797  
Vychází v nákladu 10 000 ks.  
Vydavatel: PhDr. Jaromír Kainc, MBA  
Redakce: Uhřetínská 2116/18,  
100 00 Praha 10  
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	SELSKÝ DVŮR NAVŠTÍVILI MILIONY DIVÁKŮ	
8	SVÁTEK ZÁŽITKOVÉ GASTRONOMIE	
9	NOVINKY U FIRMY VECTOR	
10	THERMAL SPA APHRODITE	
12	SVATOMARTINSKÝ BRUNCH	
13	DANUBIAN VINTAGE VINES	
14	JSOU TAM, ALE NEJSOU	
15	VYPAŘUJÍ SE VÁM PENÍZE?	
16	ČESKÁ CHUŤOVKA	
18	ZNOJEMSKÁ PŘÍMKA	
19	12. KONGRES HOREKA 112	
20	GRAND JOUR DE CHAMPAGNE	
22	25. LET DOPRAVNÍ AGENTURY	
24	DRUPOL SLAVÍ 80. VÝROČÍ	
25	JSEM FANDA ČÍNY	
25	REINSDYR GASTROPUB	
26	ZÁPADNÍ ZADUNAJÍ	
28	FÓRUM CESTOVNÍHO RUCHU	
29	57 852 HLASŮ DESTINACZE 2015	
30	ZNOVU VYMYSLĚT EVROPU	
32	NAPOLEON V BRNĚ	
32	ZABIJAČKOVÉ HODY	
33	TRAVEL MEETING POINT	
34	STRÍPKY ZE SVĚTA	
35	NORSKO 2	
36	NOVOMĚSTSKÝ PIVOVAR	
63	IDENTITA UBYTOVANÉHO	
37	RECEPCE KE STÁTNÍMU SVÁTKU	

Všudybyl fotí fotoaparátem  
OLYMPUS OM-D E-M1





a slavnostních večerí ve Španělském sále Pražského hradu. Spoluorganizovali jsme pražské trenérské sympozium hokejových trenérů z celého světa.

**Díky tomu, že si česká národní reprezentace vybrala hotel Selský Dvůr za svůj „hlavní stan“, je dnes jednou z vyhledávaných atrakcí bydlet na pokojích obývaných v době mistrovství českými hokejisty. Zejména v tom, ve kterém bydlel Jaromír Jágr.**

Ano, měli jsme to štěstí, že si český národní tým pro své ubytování vybral hotel Selský Dvůr. Díky tomu tento čtyřhvězdičkový hotel v Praze-Hostivaři navštívily miliony diváků prostřednictvím televizních vstupů. V době mistrovství zde byla řada reportérů, novinářů a fotografů. Před hotel jsme pověsili transparent „Kluci jsou tu jako doma!“ Pozvali jsme bubeníky, kteří naše hráče vyprovázeli na utkání.



## Selský Dvůr navštívily miliony diváků

**V**souvislosti s hlavním tématem jsem 26. října 2015 navštívil zakladatele hotelového řetězce Sivek Hotels pana Viliama Siveka. Rozhovor jsme začali návratem k Mistrovství světa v ledním hokeji 2015.

Mistrovství světa byla výjimečná akce. Největší světová sportovní událost v historii České republiky. Jsem rád, že se to zvládlo na jedničku s hvězdičkou, o čemž svědčí množství pozitivních reakcí včetně dopisu Českého svazu ledního hokeje. Pro společnost Sivek Hotels jsou přínosem nejen tyto reference, ale i nové kontakty. Pro české hospodářství pak výrazné posílení postavení destinace Česká republika, potažmo Ostrava a Praha v celosvětovém kontextu. Prostřednictvím televizních přenosů se v době mistrovství Česko objevovalo na stovkách milionů televizních obrazovek po celém světě. Sama naše společnost Sivek Hotels díky tomu měla přímé vazby na televizní a rozhlasové reportéry, na novináře prestižních tištěných i internetových médií. Akce s takovýmto dopadem, respektive ekonomickým přínosem pro národní hospodářství by měly daleko častěji zakotvit v České republice. Jejich

získávání by proto mělo být věnováno podstatně větší úsilí.

**Jakou roli při zabezpečování mistrovství sehrála tvá incomingová divize Sivek Events?**

Sivek Events kompletně zabezpečovala dopravu, ubytování a stravování hráčů, realizačních týmů, hokejových rozhodčích a funkcionářů, reportérů a novinářů. Jak v Ostravě, tak v Praze. Naše gastronomická divize Sivek Catering zase zajišťovala catering včetně galavečerů

Jaromíre, jako bývalý ředitel kulturního domu víš, co všechno lze uplatnit, protože touto profesí jsme prošli oba. Takže při té příležitosti jsem tam uplatnil i zkušenosti, které jsem získal coby ředitel kulturáku v Novém Městě nad Metují.

**Nejenže u tebe bydlela naše reprezentace, ale i ty sám zaměstnáváš šampiona, a to gastronomického.**





*Viliam Sivek, prezident Fóra cestovního ruchu České republiky, podniká v cestovním ruchu přes pětadvacet let. Jeho jméno je spjato s úspěchy českého incomingu, hotelnictví a gastronomie.*

*Sivek Hotels provozuje pražské hotely v kategorii 3 a 4 hvězdy a stylové restaurační provozovny.*

*Sivek Events každoročně do Česka přiveze na 150 až 200 tisíc hostů. Má za sebou řadu významných realizací. Například kompletní zajištění ubytování pro Mistrovství světa v ledním hokeji v letech 2004 a 2015, zabezpečení gastronomického provozu Českého domu v době konání Letních olympijských her v Pekingu, organizaci kongresu EASL s mnoha tisíci účastníky, tradičně organizuje Evropský týden jakosti a další významné akce sportovního a společenského zaměření.*

*Sivek Catering zabezpečuje catering i samostatné gastronomické události včetně těch nejexkluzivnějších v reprezentativních prostorách Pražského hradu.*

Díky prezidentovi Asociace kuchařů a cukrářů Mirkovi Kubecovi se nám podařilo oslovit a pro Sivek Hotels získat šéfkuchaře Patrika Bečváře. Patrik je nejinvencivnější kuchař, s jakým jsem kdy spolupracoval. Ač je mu teprve sedmadvacet let, už vařil pro dva americké prezidenty – pro Bushe a Obamu. Loni byl vyhlášen kuchařem roku. Během svého dosavadního krátkého působení u nás zvedl obrat hotelové restaurace Selského Dvora o sedmdesát až osmdesát procent.

Nicméně k Selskému Dvoru bych podotkl, že

v nedávné minulosti rozhodně neměl takové štěstí. Dvakrát byl vyplaven. Z toho jednou díky řízené tsunami, kterou zařídilo bývalé vedení pražského magistrátu. Bez předchozího varování nařídilo upustit vodu z Hostivařské přehrady, která je kousek nad hotelem. Díky tomu málem došlo k utonutím hostů, kteří snídali v přízemí Selského Dvora. Hladina Botiče, jenž protéká těsně vedle hotelu, se vzedmula tak, že jsme v přízemí



iniciovat změnu zákona o místních poplatcích v tom smyslu, aby se jejich výše zdvojnásobila a aby byly povinné. Avšak je řada sídel, která místní poplatky

## ZÁKON O POPLATCÍCH ZA UBYTOVÁNÍ MUSÍ MÍT DALŠÍ NÁVAZNOST, A NE BÝT VYTRŽEN Z KONTEXTU.

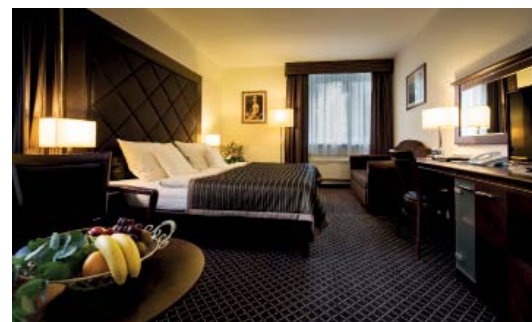
měli metr osmdesát vody. Tato poslední povodeň znamenala pro hotel Selský Dvůr a pro mé podnikání, že buď skončím, anebo budu do hotelu muset znovu investovat. Když jsem viděl tu spoušť, tak mne napadlo: Tohle je konec podnikání Viliama Siveka. Nakonec jsme to přestáli díky úvěrům a tomu, že část škody uhradila pojišťovna. A když už jsme museli investovat, vzali jsme to kompletně. Šli jsme do zdravého spaní. Do polštářového menu. Máme luxusní postelové matrace Magniflex v každém pokoji. Včetně pokoje, v němž bydlel Jaromír Jágr, který je teď



obrovským hitem mezi českými i zahraničními hosty – téměř všichni by rádi, abychom je ubytovali právě tam. Popularita Jaromíra Jágra dělá divy a zdravé spaní rovněž. Investice do matrací Magniflex doporučuji každému.

### Co bys naopak nedoporučil?

Dostat se do křížku s přehnanou iniciativou. Cestovní ruch spadá do kompetence Ministerstva pro místní rozvoj ČR. Jestli sleduješ hotelový byznys, tak v poslední době úředníci tohoto ministerstva prohlásili, že budou



nevybírají. Jejich výběr byl a doteď je na jejich rozhodnutí. Pokud se budou poplatky za ubytování vybírat všude, pak se musí zajistit, aby takto získané peníze šly do podpory cestovního ruchu a jeho infrastruktury. Investice do cestovního ruchu je investicí do prosperity daného města či obce, do rozvoje jejich mikroekonomik, do udržení a vytváření nových pracovních a podnikatelských příležitostí. Avšak obce a města obvykle „pata tlačí“ i někde jinde. Trápí je, jak ufinancovat domovy seniorů, sociální bydlení, vítání občánků... Takže už jsou sídla, která vybírají poplatky za ubytování, avšak takto získané peníze do rozvoje cestovního ruchu vůbec nedávají. Chci říci, že zákon o poplatcích za ubytování musí mít další návaznost, a ne být vytržen z kontextu. ■

»» [www.sivekhotels.cz](http://www.sivekhotels.cz)



**SH**  
**SIVEK HOTELS**



# Svátek zážitkové gastronomie již podesáté v Peci pod Sněžkou

## Gastronomické dny

šéfkuchaře hotelu Horizont v Peci pod Sněžkou se staly pevnou součástí podzimního kalendáře milovníků dobrého jídla a pití. Letošní jubilejní 10. ročník se koná o víkendu 4.–6. prosince 2015. Speciality šéfkuchaře Jiřího Švestky a jeho kuchařského týmu letos doplní vybraná vína z vinařství roku Château Valtice – Vinné sklepy Valtice, které je hlavním partnerem desátých Gastronomických dnů šéfkuchaře hotelu Horizont.



## Páteční snoubení pokrmů s víny

Vrcholem Gastronomických dnů je páteční večer v HORIZONT café & restaurantu, který je určen všem, kteří chtějí ochutnat hned několik pokrmů a také se o nich něco dozvědět. Více než dvouhodinová degustace sestává z pětichodového menu, doplněného nejen o pečlivě vybraná moravská vína, ale také o zajímavý komentář šéfkuchaře hotelu Horizont Jiřího Švestky a sommeliera vinařství Château Valtice. Kromě dezertu jsou všechny chody pátečního degustačního menu doplněny výběrem ze dvou vín, která se ideálně snoubí s daným pokrmem.

## Víkendové menu speciál

Kdo by páteční degustaci nestihl, může si v HORIZONT café & restaurantu od pátku do neděle užívat nejen pokrmy z degustačního menu, ale i další speciality připravené kuchařským týmem hotelu Horizont exkluzivně pro tento víkend.

„Gastronomické dny zpestřují období před zahájením zimní sezony nejen ubytovaným hostům Horizontu, ale zejména místním a regionálním návštěvníkům. Je to také pro naše kuchaře příležitost vyzkoušet si nové věci a popustit uzdu své kreativitě a fantazii. Myslím, že se nám daří připravovat zážitky, za kterými se naši hosté rádi vracejí, a o to nám jde především,“ říká Karel Rada, ředitel hotelu Horizont.

>>> [www.hotelhorizont.cz](http://www.hotelhorizont.cz)



## Degustační menu

pátek 4. prosince 2015

*Tataráček z avokáda, podávaný na plátku marinované červené řepy, doplněný přelivem z japonského křenu a dekorovaný čerstvými výhonky řeřichy*

*Hibernal pozdní sběr 2013*

*Sylvánské zelené pozdní sběr 2013*

*Drůbeží krém podávaný s žemlovými nočky, kuřecími drůbkami a restovanou šalotkou s vlaškými ořechy, zdobený čerstvou petrželkou*

*Ryzlink vlašský pozdní sběr 2013*

*Ryzlink vlašský výběr z hroznů 2011*



*Steak z vysokého roštěnce se zkaramelizovanou cibulkou, pepřovou smetanou a pancettou, podávaný s tymiánovými brambůrkami*

*Cabernet Sauvignon pozdní sběr 2011*

*Cabernet Sauvignon x Merlot výběr z hroznů 2012 barrique*



*Marinované husí prsíčko připravované metodou sous vide a následně opečené, podávané na teplém čočkovém salátku se zeleninkou*

*Aurelius pozdní sběr 2013*

*Rulandské šedé výběr z hroznů 2013*

*Ananas pečený na medu, podávaný s plátky marinovaného ananasu s chilli papričkami a vanilkovou zmrzlinou*

*Muškat moravský výběr z bobulí 2013*





## Zámkové systémy

Vector International právě dovybavil další rezidenci automatickým front desk terminálem firmy Omnitec. Kioskem, který vydává přístupové karty hostům prakticky bez zásahu personálu. Pro penziony a hotely, v nichž nechtějí držet stálou službu, ideální řešení. Nemusí v nich být personál, a host přesto dostane pokoj. Další novinkou ohledně zámkového systému je zámek Activa, který kromě karty hosta umožňuje otvírat pokoj pomocí mobilního telefonu se systémem Android. Stačí jen poslat hostovi kód na mobil. Tedy také jakoby kiosky, ale v hostově telefonu. O zámkové systémy je čím dál větší zájem. Za necelé dva roky už má Vector International přes dvacet instalací. Poměr ceny a kvality, jíž dosahuje, je totiž jeden z nejlepších v České republice.

## Speciální úklidové textilie

Co se týče housekeepingu, kromě nových vozíků Vector International nabízí speciální italské úklidové textilie z mikrovlákna určené k vytírání, čištění a leštění. Uživatelům šetří náklady, protože při úklidu s nimi není v řadě případů třeba používat chemické prostředky. Na mytí oken stačí čistá voda. Textilie umějí leštit lesklé pochromované koupelnové doplňky, zrcadla atp. Italské mikrovláknové utěrky a hadry na vytírání podlah jsou sice



# Novinky u firmy Vector

VECTOR INTERNATIONAL, SPOL. S R. O., JE VÝZNAMNÝM DODAVATELEM HOTELOVÉHO VYBAVENÍ. FIRMA BYLA ZALOŽENA V ROCE 1993. JE VÝHRADNÍM ZÁSTUPCEM ŘADY SVĚTOVÝCH ŠPIČKOVÝCH FIREM A TUZEMSKÝCH VÝROBCŮ A GARANTOVANÝM DODAVATELEM ASOCIACE HOTELŮ A RESTAURACÍ ČR.



o trochu dražší než polské nebo švédské, zato vícekrát účinnější a mají výrazně delší životnost.

## Vynález Standard Textile

Další novinkou, jejímž dodavatelem pro Česko a Slovensko je Vector International, je velurový župan – vynález americké firmy Standard Textile. Jeho látka je z polyesteru a bavlny a má sendvičový charakter. Vnější povrch županu je polyesterový. Dá se přirovnat k povrchu kvalitní příkrývky z mikrovlákna, tak je sametově hebký. Vnitřní povrch látky, z níž je župan ušit a která se přímo dotýká těla nositele, je čistá bavlna. Velurový župan Standard Textile tak má vlastnosti vysoce kvalitního bavlněného županu (omak, hřejivost,



prodyšnost a savost). Zvenku je skvostný! Ve velikosti XL váží pouhých 290 gramů. Investice do pořízení velurových županů Standard Textile, byť jsou oproti celobavlněným o něco dražší, je díky levnějšímu praní a odolnosti proti opotřebení daleko rentabilnější. ■



Kontakt:  
VECTOR INTERNATIONAL, spol. s r. o.  
Čsl. armády 702, 253 01 Hostivice  
tel.: 220 561 666, fax: 235 361 243  
e-mail: vector@minibar.cz  
>>> [www.minibar.cz](http://www.minibar.cz)



**R**ajecké Teplice patří k nejoblíbenějším lázním pro samoplátce. Jako první na Slovensku tu zavedly wellness služby, víkendové wellness pobyty, a to už v 90. letech minulého století. Léčí se zde pohybové, nervové, dýchací choroby (astma) a nemoci z povolání. Novou pětihvězdičkovou část hotelu APHRODITE PALACE a eventovou halu APOLÓN tu slavnostně uvedli do provozu 24. září 2015. Jejich výstavba si vyžádala investici asi 1,1 milionu eur. Při té příležitosti jsem oslovil viceprezidenta akciové společnosti Slovenské léčebné lázně, a. s., Rajecké Teplice, pana Zdenko Miškolciho.

**Pane viceprezidente, proč jste se rozhodli takto masivně investovat?**

Naším cílem je vytvořit lázně světové úrovně, proto trvale investujeme do jejich rozvoje. Pětihvězdičková část byla iniciována potřebou vyhovět klientele vyhledávající nejvyšší standard služeb spojený s nejvyšším luxusem. Koncept navazuje na hotel APHRODITE PALACE\*\*\*\*, jenž byl do provozu uveden už loni.

**Proč se vaše rodina rozhodla podnikat v lázeňství?**

Můj otec hrál za československou fotbalovou reprezentaci do jedenadvaceti let a v rámci sportovní rehabilitace navštívil hodně lázeňských míst a zařízení. Než se rozhodl investovat do lázeňství, podnikal v řadě dalších oborů. Poté, co se mu naskytla příležitost realizovat se v této oblasti, v níž se do té doby pohyboval

## Pětihvězdičková Aphrodite a eventový Apolón

jako klient, šel do toho. Je to takové symbolické. V našem příjmení se zřejmě odráží jméno lázeňského města Miskolc, proslulého svými termály. Lázeňství tak možná máme v genech a podnikáme v oboru, v němž pravděpodobně působili už naši předkové.

**V řadách lázeňských hostů je slyšet směsici různých jazyků včetně češtiny.**

Navštěvují nás hosté z mnoha zemí, především ale ze střední Evropy. Česká klientela je jednou z našich prioritních. Rajecké Teplice jsou atraktivní destinací. Orientujeme se na lázeňskou léčbu,

léčebnou prevenci a zejména na zážitkové wellness pobyty. Co se týká příjezdů zahraničních hostů do Rajeckých Teplic, jejich pokles nenastal. Letos jich k nám ve srovnatelném období přijelo zase o trochu víc. Našich služeb čím dál víc využívá i tuzemská a česká klientela. Preferují krátkodobé relaxační pobyty víckrát do roka. Rádi se k nám vracejí „dobít si baterky“. Někteří přijíždějí i pětkrát do roka, protože si ověřili, jak blahodárně na jejich fyzickou a psychickou kondici regenerace a relaxace v Rajeckých Teplicích působí. Průměrná délka pobytu je u nás kolem tří a půl dne. Je tomu i proto, že se hodně hostů rekrutuje z řad korporátní klientely. V průběhu týdne k nám jezdí na pracovní soustředění, školení, semináře apod. Pro incentive tu pak dokážeme v rámci našeho noblesního prostředí realizovat atraktivní stmelovací a další motivační programy. Našimi hosty jsou i rodiny s dětmi a veřejně či profesně exponovaní lidé, kteří než by byli týden čtrnáct dní mimo byznys, raději opakovaně volí kratší pobyty.



**SPA APHRODITE  
RAJECKÉ TEPLICE**

V *Rajeckých Teplících* loni otevřený čtyřhvězdičkový spa & wellness resort *APHRODITE PALACE* má výbornou polohu. Design interiéru a exteriéru je výslednicí inspirace vrcholnou antikou v kombinaci s nejlepšími architektonickými prvky světových hotelových sítí, lázeňských a wellness zařízení. Nadčasová architektura a přírodní materiály – mramor, onyx, vzácná dřeva, skleněné vitráže a 24karátové lístkové zlato, jehož zde bylo použito na 10kg – výrazně přispívají ke kouzelné atmosféře pohádkového přepychu. Ten se ještě víc odráží v nedávno otevřené pětihvězdičkové části *APHRODITE PALACE*, situované u venkovních bazénů v novém třípatrovém objektu. V obou z prvních dvou pater této unikátní budovy je po dvou prezidentských apartmá o rozloze 42 m<sup>2</sup> a 58 m<sup>2</sup>. Celé třetí patro pak zabírá královské stovcacetimetrové apartmá. Také jejich interiéry, krom prvků ze vzácných dřev, mramoru, onyxu, zlata a luxusního koženého mobiliáře, zdobí lustry z českého křišťálu. Z balkonů apartmá je výhled na venkovní bazény vodního světa nebo do malebné přírody Malé Fatry. Ubytování hosté mají možnost vyjít v papučích a županu přímo k bazénům s termální vodou. Klimatizovaným přechodem se pak dostanou na procedury a do lázeňské kavárny s nádhernou, intarziemi zdobenou skleněnou kupolí. U venkovních bazénů byla spolu s pětihvězdičkovými apartmámi do provozu uvedena i eventová hala *APOLÓN*, prioritně sloužící koupajícím se hostům, aniž by museli opustit areál vodního světa. Podobně jako v hotelu *APHRODITE PALACE* je její součástí otevřená kuchyně, tzv. *front cooking*, v níž mohou hosté sledovat přípravu jídel. Ta jsou podávána formou *bufetu* i *à la carte*. Eventová hala *APOLÓN* je využívána i na společenské a korporátní akce a *VIP* eventy. Má stolovou kapacitu 100 osob a divadelní 150 osob.

**Určitě i proto, že tu o ně pečuje milý, pozorný personál.**

Lidé jsou základem. Pohostinnou, vstřícnou atmosféru dělá personál. Jedním ze stěžejních kritérií pro přijetí nových zaměstnanců je proto u nás vedle profesionální zdatnosti i schopnost komunikovat. To, jakým dojmem budou působit na hosty.

**Rajecké Teplice mají nejen atraktivní lázně, ale i úžasné přírodní okolí.**

Nacházíme se mezi Malou Fatrou, Strážovskými vrchy a Súľovskými skalami. Když se řekne Rajecké Teplice, člověku by mělo na mysli vytanout: „Wow, relax!“ Rajecká dolina oplývá léčivými přírodními termálními prameny. Vyvěrají přímo pod námi! Je tu nádherně čistý vzduch a už samo prostředí předurčuje úspěšný průběh relaxace. Je tu spousta možností sportovního vyžití, spousta možností na relax a regeneraci. Naši hosté rádi poznávají okolí Rajeckých Teplíc.



Ano, novou část našich lázní posvětil zdejší farář. Jeho účast, žehnání lázním a přírodním léčivým zdrojům, beru jako symboliku. Tedy aby i duchovní stránka a atmosféra našeho spa & wellness resortu byla taková, jaká má být. Řada z našich

**KDYŽ SE ŘEKNE RAJECKÉ TEPLICE, ČLOVĚKU BY MĚLO NA MYSLI VYTANOUT: „WOW, RELAX!“**

Navštěvují Žilinu, golfové hřiště v Rajci, dřevěný Betlém v Rajeckej Lesnej, malebnou dědinku Čičmany, Terchovou, národní přírodní parky včetně tiesňav Malé Fatry a dalších atraktivních tras. Pokud jsou ze vzdálených míst, rádi podstoupí i hodinu dvě jízdy autem, aby se zajeli podívat na další a další krásy Slovenska.

**Slavnostního ceremoniálu otevření pětihvězdičkové části se zúčastnil i duchovní.**



hostů sice nenavštěvuje kostel, ale farářova promluva o uzdravující přírodě, kterou si někteří lidé ztotožňují s nejvyšší autoritou, byla určitě namístě. Mnohé totiž nasvědčuje tomu, že nastává období jistého osvícení, návratu lidí k přírodě. Do toho zapadá i wellness boom. Kdekdo začíná svou pozornost věnovat tématům zdravé výživy, pohybu a spirituálním věcem. Lidé si čím dál víc začínají uvědomovat, že jsou to, co jedí, dýchají a i jinak vstřebávají. A že jsou i jiné způsoby, jak si udržet zdraví a vysokou výkonnost, než konzumace farmak a potravinových doplňků. Že jsou lepší cesty, jak si svůj život užívat, a to i díky „konzumaci“ našich wellness programových paketů. Jsem přesvědčen, že máme šanci zůstat při dobrém zdraví nejen my, lázeňské a wellness společnosti, ale zejména hosté, kteří našich služeb opakovaně využívají. ■

»» [www.spa.sk](http://www.spa.sk)



Prezident Thermal Spa *APHRODITE* Zdenek Miškolci (nalevo) a viceprezident Thermal Spa *APHRODITE* Zdenko Miškolci (napravo) při slavnostním otevření pětihvězdičkové části hotelu *APHRODITE PALACE* a eventové haly *APOLÓN*.



# Svatomartinský brunch ve Francouzské restauraci Obecního domu v Praze

**S**lovo brunch je spojením anglických slov breakfast (snídaně) a lunch (oběd), z toho je jasné, že jsou to pokrmy podávané někdy mezi pozdní snídaní a obědem. Pokud bychom ho chtěli přeložit do češtiny, moc neuspějeme. Sousedství „pozdní snídaně“ plně nevystihuje podstatu brunchu, proto říkáme prostě „brunch“. A ten si u nás nachází stále více a více příznivců. Brunchu ve Francouzské restauraci Art Nouveau v Obecním domě v Praze mají již velmi dlouhou tradici a jsou nejen gastronomickou, ale i významnou společenskou událostí. Bylo tomu



s r. o., která zmíněnou restauraci provozuje, významně podílí na rozvíjení konceptu tematických brunchů.

Brunchu ve Francouzské restauraci v Obecním domě v Praze se konají pravidelně každou první neděli v měsíci (vyjma letních prázdnin) již mnoha let. Neodmyslitelně k nim patří i živá hudba. Výjimku pak tvoří již tradiční šnečí brunch, který se koná vždy 24. prosince. Na tento brunch navazuje též tradiční nabídka štedrovečerního menu, ať již francouzského, či českého. Již přes dva roky Francouzská restaurace v Obecním domě v Praze rozvíjí koncept tzv. tematických brunchů. S Ing. Janem Štěpánkem jsme si před třemi lety řekli, že do nejkrásnější secesní restaurace v Evropě budeme zvat naše hosty nejen na vynikající jídla a nápoje, ale i na příběhy a tradice regionálních kuchyní jak z Čech, Moravy a Slezska, tak z celého světa. Brunchu s exkurzí do české historie mají velký ohlas. Jeden z posledních byl věnován významné osobnosti našeho národního obrození a autorce kuchařek Magdaleně Dobromile Rettigové. Ten dnešní



tak i letošní první listopadovou neděli na svatomartinském brunchu, při němž jsme zažili vynikající gastronomický zážitek. Při té příležitosti jsem požádal o pár slov ředitele Francouzské a Plzeňské restaurace v Obecním domě v Praze dr. Michala Veveru. Ten se společně s Ing. Janem Štěpánkem, jednatelem firmy FRENCH-REST, spol.



listopadový byl věnován tématu svatomartinské husy a odkazu legendárního cukráře Františka Myšáka. Téma konkrétního brunchu se odráží nejen v podávaných autentických pokrmech, ale i v dekoracích a kostýmech personálu. Na stolech hosté vždy najdou soupis toho, co je pro ně připraveno a na co se mohou těšit příště. Neopomíjíme však ani klasické brunchu. Nyní v období podzimních lovů zvěře jsme našim hostům nabídli zvěřinový brunch se zpestřením specialit z Bavorska. V červnu letošního roku jsme připravili brunch na téma „Cesta kolem světa“. Během tří a půl hodiny jsme hosty provedli Amerikou, Japonskem a dále i zeměmi kontinentální Asie a Evropy.

V nabídce jsou nezdárka prezentováni naši nejvýznamnější dodavatelé produktů pro kuchyni Francouzské a Plzeňské restaurace v Obecním domě. Vedle kvalitních surovin



a špičkově odvedené práce kuchařů, cukrářů a číšníků má na oblibě brunchů výrazný podíl i jedinečná atmosféra Francouzské restaurace, kdy na hosty dýchne jak tradice první republiky, tak i secesní krása Obecního domu s více než stoletou historií.



O tématech chystaných brunchů informujeme naše hosty vždy s dostatečným předstihem, a to nejméně půl roku dopředu na našich webových stránkách.

Vážení hosté, přijďte se přesvědčit a prožijte si brunch ve Francouzské restauraci v Obecním domě v Praze. Těšíme se na vás. ■

»» [www.francouzskarestaurace.cz](http://www.francouzskarestaurace.cz)

# Věřím tomu, s čím mám dobrou zkušenost

**D**anubian Vintage Vines dováží tradiční delikatesy a víno převážně z Maďarska s důrazem na kvalitu a organickou čistotu. Její ředitel Petr Lapšanský 6. listopadu 2015 hovořil o budoucnosti evropského trhu s potravinami a o tom, jak jeho obchodní politika oslovuje klienty.

**Pane Lapšanský, jste euroskeptik a i v osobní spotřebě preferujete lokální komodity a služby.**

Dnes už snad ani nejde o skeptici k politice Evropské unie téměř v jakékoli oblasti její činnosti.

Jde spíš o zdravý selský rozum, který by měl každého dovést k závěru, že vnitřní i zahraniční unijní politika je v kómatu uměle udržovaném investičními skupinami přes Evropskou centrální banku. Důvody, stejně jako příčiny a důsledky tohoto politováníhodného stavu zde není namístě rozvádět. Jednoduše, věřím tomu, s čím mám dobrou zkušenost, na co sám mohu dosáhnout a příznivě podporovat. Mnohým se může zdát takové stanovisko primitivní, ale jsem přesvědčen, že je v něm velká vnitřní síla a rovnováha.

**Jak se váš postoj promítá do podnikání?**

Snažím se klientům nabízet z okolních zemí převážně ty komodity, které mají jedinečný charakter, nenapodobitelný v podmínkách českého zemědělství. Namísto marketingového příběhu jim nabídnu, aby mě doprovodili na obchodní cestě, seznámili se s mými dodavateli, produkty jejich práce a prožili si svůj vlastní příběh, který je jedinečný, a tedy opravdový. Nechápu, jak někdo může glosovat o ekologii a udržitelném rozvoji, když prodává nebo pije vodu v plastové lahvi převezenou z jednoho konce kontinentu na druhý.

**Jaké jsou reakce na takovou formu obchodní nabídky?**

Přirozeně s kvitancí. Jedinou, často dlouhodobou překážkou proveditelnosti takové cesty za vínem a delikatesami

je nedostatek času. Ale to je další přidaná hodnota, kterou umím zákazníkovi nabídnout. Musí si udělat čas sám na sebe v rozsahu několika dní a své smysly soustředit na to, co si vkládá do svých útroby. I když si klient z takového obchodu neodnese nic jiného než odpočinek posílený dobrým jídlem a pitím, považuji takový obchodní případ za úspěšný.

**Základní teze o podnikání říká, že jeho účelem je tvorba zisku.**

Myslím to naprosto vážně. Jiná teze zase praví, že žádný obchod je také obchod. Kdo si myslí, že je to jen prázdná fráze, neměl by podnikat. Notabene, většina těch, kteří se po společné obchodní cestě za mými dodavateli zhostí úkolu nakoupit pro rodinu dobré jídlo na víkend, mi volá ještě od regálu v supermarketu. Takové jednání se potom replikuje i do jejich firem, restaurací a vinoték.

**Domníváte se, že obchodní řetězce kvalitní produkty nenabízejí? Jsou i butiky s pestrou nabídkou dobrot a již několik let farmářské trhy.**

Odpovím také otázkami. Kdy jste si naposledy opravdu pochutnal na rajčeti, paprice, vejci nebo kuřeti? A proč se z domácího králíka, holuba nebo kohouta stala rarita? Když ve vinotéce poptáváte opravdu dobré víno jako dárek, kolikrát se vám stane, že vám dají na výběr pouze mezi francouzským a italským, a navíc za nesmyslné peníze? Oproti tomu síť francouzských pekáren zde úspěšně expanduje a prodává pečivo ze zmražených polotovarů s garancí, že potravinářská chemie v nich obsažená je zaručeně francouzská. Farmářské trhy, na něž se v současnosti možná i polovina nabídky také dostane z velkoobchodu, je další smutná kapitola o slibném projektu, který si sami kupující pokazili svým liknavým spotřebitelským chováním.

**Jsme to, co jíme a pijeme.**

A tak ku prospěchu nejen farmaceutických koncernů zde bude dále narůstat výskyt civilizačních onemocnění způsobených špatnou životosprávou, stresem, nevyváženou výživou



potencovanou modifikovanými potravinami. Další generace budou mít těmito trendy pravděpodobně více poškozené zdraví, než provedla chemizace zemědělské výroby ve druhé polovině minulého století. Chápu pozitiva šlechtění rezistentních ploidin, na druhou stranu nevidím žádné racionální důvody jejich aplikace v prostředí, které se tak propadne do ještě větší potravinové nesoběstačnosti. V tomto případě pro mě vyšší zisk není smysluplný. Ten jen provází paradoxní jednání zemědělců, kteří jsou zvrácenou dotační politikou motivováni k útlumu své činnosti anebo vylévají mléko do kanalizace před vládními budovami. Pochopitelně mluvím ve zkratkách.

**Kapitalizace všech disciplín lidské činnosti, výživu nevyjímaje, se zřejmě nezastaví.**

Ještě před osmdesáti lety bylo celkem běžné, že jste znali svého krejčího, ševce i pekaře, který vám bez okolků vydal tučet housek a pecen chleba na sekeru, a to proto, že znal i on vás. Každé z těchto řemesel mělo svůj cech, který možná ručil lépe za kvalitu své výroby a služeb než zákon o ochraně spotřebitele nebo jakákoli norma ISO. Okolo sebe vnímám komunitní pokusy o podobnou diverzifikaci zboží a služeb, která je prozatím rozháraná jak v jeho proklamované kvalitě, tak cenové tvorbě, narážející přitom na legislativní imperativy. Přesto jsem optimista, protože vidím, že už dnes má běžný spotřebitel na výběr mezi dálnicí k úpadku a prozatím nezpevněnou cestou ke skutečně trvale udržitelnému rozvoji hospodářství. Zde je důležité vzdělání majority společností, která by měla co nejdříve poznat, že emis-

ní poukázky či aféry nebo u nás až hysterické ponižování kvality polských potravin spíše odvádí pozornost jednotlivce od úsilí pečovat co nejlépe o vlastní kvalitu života. ■

>>> [www.vinazmadarska.cz](http://www.vinazmadarska.cz)



Ivana Chadimy jsem se 26. října 2015 přišel zeptat, v jaké kondici se nachází české hotelnictví. Není to naše první interview. To první, nazvané „S Ivanem Chadimou nejen o hotelu Yasmin“ (viz stejnojmenný článek na [www.e-Vsudybyl.cz](http://www.e-Vsudybyl.cz)), které obsahuje stručný popis jeho profesní kariéry, mi tehdy pomohlo k rozhovoru s Ivanou Trumpovou.

S nejvyspělejším světem jsme srovnatelní, pokud jde o kvalitu služeb. Zato kde vůbec srovnatelní nejsme, je cena za noc. Naneštěstí při poslední finanční krizi, která postihla řadu oblastí a obo-



Ivan Chadima

rů, byl hotelový průmysl zasažen velmi těžce. Tady v Česku to bylo způsobeno i nezkušeností ředitelů hotelů, kteří poprvé ve svém životě zažili stagnaci, neboť skutečná krize tady od roku 1990 žádná nebyla. Hoteloví top manažeři v Praze reagovali naprosto nesmyslně tím, že jen a jen snižovali ceny ubytování, snad aby měli na výplaty příští týden. Zničili průměrně dosahovanou cenu, která byla předtím docela slušná. Dnes se pohybuje nějakých dvacet pětadvacet procent pod úroveň roku 2006. Vracet se skokově nahoru nelze. Dolů vždycky, a velmi rychle. Bude trvat ještě léta, než se dostaneme tam, kde byla v roce 2006. Zdůrazňuji, že k poškození trhu došlo naprosto nesmyslně. Jeden ředitel se předháněl před druhým, aby dal nižší cenu. Když jeden hotel nabídl devadesát eur za pokoj, tak



## Jsou tam, ale nejsou

**by v místech spjatých s tímto vladařem mohlo dojít ke zvýšení návštěvnosti.**

Co se týče eventů, situace v Česku, tedy i v Praze, kde mám poměry zmapovány nejlépe, se hodně zlepšila. Evropany asi karolínské oslavy budou motivovat k návštěvě Prahy, Olomouce a dalších míst spjatých s Karlem IV. Nicméně nevím, jestli Karel IV. udělá dojem na Američany, Číňany. Mám pocit, že o něm vůbec nic nevědí. To samé se týká jiných věcí. České vklady a kulturní poklady jaksi nejsou vždycky sdíleny celým světem...

**Jako třeba Novosvětská symfonie Antonína Dvořáka, jež zněla v kabině Apola 11 po přistání Američanů na Měsíci 20. července 1969, nebo jáchymovský tolar, česká stříbrná mince ražená od roku 1520 v Jáchymově, jejíž jméno Američané začali vyslovovat dollar...**

**Ivane, vraťme se do Česka.**

Situace v Česku se podstatně zlepšila, ba dokonce některé hotely už jsou výraznými stimuly Českou republiku navštěvovat. Stávají se oblíbenými. Například Four Seasons Hotel Prague. Ten má letos výsledky, které jsou oproti loňským dvojnásobné. To je dáno úrovní klientely, jejíž oblibu si dokázal získat. Ceny, které dosahují, jsou pro Prahu naprosto netypické. Ale oni ty vysoké ceny drželi skrz celou „krizi“ a teď se jim to vyplácí. Dnes tak sklízí ovoce toho, že Four Seasons byl po celou dobu hospodářské stagnace řízen profesionálně.

Jak jsem řekl na začátku, úroveň českých hotelů je dobrá. Myslím si ale, že by se jejich majitelé a provozovatelé měli víc věnovat svým hotelovým restauracím. Velmi často „jsou tam, ale nejsou“, protože do nich nikdo nechodí. Nikdo se o ně zas až tak moc nestará. Pouze snídaně a konec. Ve Four Seasons má „hospoda“ nějakou hodnotu. Umějí tam vařit a lidé do ní chodí, i když v tom hotelu nebydlí. To se o většině pražských hotelů říct nedá. V našem Yasminu, který už není námi vlastněným hotelem, byla a je restaurace neskutečně vytěžovaná, vyhledávaná domácí klientelou, ne pouze hosty, kteří v Yasminu bydlí. Doba obědů udělala Yasmin poutním místem. Hotel místním obyvatelům prezentuje především restaurace! O takovém tom lepším byznysu, jako je byznys-byznys, a ne pouze autobusové grupy, totiž rozhodují místní. Lidé, kteří v daném místě žijí a pracují. Když je jejich zkušenost špatná, tak v takovém hotelu žádnou svou firemní akci neuspořádají ani jej nikomu nedoporučí k ubytování. ■

## O TAKOVÉM TOM LEPŠÍM BYZNYSU, JAKO JE BYZNYS-BYZNYS, A NE POUZE AUTOBUSOVÉ GRUPY, ROZHODUJÍ MÍSTNÍ HOSTÉ.

konkurenční nabízel čtyřicet. Přičítám to nezkušenosti a blbosti ředitelů.

**Málokterý hotel je turistickým cílem. Většinou je zázemím, kde hosté nacházejí dočasný domov. Důvodem návštěvy a turistickými cíli cestovatelů jsou sportovní a kulturní události, kongresy, pamětihodnosti, příroda apod. Ivane, vyspělá Evropa se chystá na sedmisté výročí narození Karla IV. v roce 2016, což by mohlo být důvodem, proč**

No, já bych doporučoval věnovat se umění, které je mezinárodní. Snažil bych se do Česka dostat výstavy světového významu. Nejenom, že někdo vytáhne věci z depozitáře. Ale něco, co bude mít stejný přesah jako třeba kulturní události ve Vídni, kde jsou fronty před galeriemi na denním pořádku, a hotely díky tomu plné. A navíc plně bonitní klientely, protože lidé, kteří na tyto věci „slyší“, jsou zpravidla movitější než ti, kteří jezdí jenom na pivo.

**S**jednatelem společnosti CORNIS, s. r. o., Ing. Jaroslavem Málkem se potkáváme 29. října 2015.

**Pane Mátku, proč jste se vy, letecký inženýr, začal zabývat výzkumem, vývojem, výrobou a prodejem bazénových solárních plachet?**

Protože jsem si před lety pořídil vyhřívaný bazén 6 x 3 metry. Každý den jej dohřívát (byť tak malý) znamenalo velké výdaje. Přes noc vždy zchladl o 3 °C. Poté, co jsem začal používat plachtu, už jen o 0,5 °C. Největším viníkem tepelných ztrát je totiž odpařování vody. Pokud by se neodpařovala, v oceánech na rovníku by vařila. Plachta plovoucí na hladině z 99% zamezuje odpařování. V době nepoužívání bazénu tak výrazně zpomaluje chladnutí vody a o 50 až 60% snižuje náklady na jeho provoz. Víte, že se z bazénu o velikosti 8 x 4 metry denně odpaří 100 litrů vody? Použitím plachty se také významně snižují náklady na odvětrávání prostor okolo bazénu.



Ing. Jaroslav Málek

**Prý slunce ohřívá vodu venkovního bazénu intenzivněji, pokud je na ní černá plachta.**

## POKUD SE V HOTELOVÉM BAZÉNU NIKDO NEKOUPE A NENÍ ZAKRYTÝ, JE TO JAKO VYTÁPĚT HOTEL, KTERÝ MÁ VŠECHNA OKNA TRVALE DOKOŘÁN.

To je nesmysl! K tomu, aby sluneční paprsky prohřívaly vodu, je nejlepší čirá plachta – skleníkový efekt. Pokud je ve skleníku třeba snížit teplotu, zakrývá se rohoží. Ten samý efekt má černá plachta. Proto se na bazény a vodní nádrže používá například v Saúdské Arábii, aby v nich udržela vodu chladnou. Další nesmysl je, že bublinky plachty mají efekt lupy, díky němuž se prý voda rovněž lépe ohřívá. Jsou tam pouze proto, aby plavala.



## Vypařují se vám peníze?

**Solární plachtu CorniSun máte patentovánu. Je slabší, lehčí a ohebnější než ty v běžném prodeji.**

To díky vyztužení nylonovou vrstvou, která ji činí i o hodně odolnější a trvanlivější.

Řada klientů požaduje – na základě dalšího z mýtů – plachtu jednodílnou. Sám jsem si tím prošel. Po měsíci jsem ji kvůli obtížné manipulaci vyhodil a nechal si vyrobit dvě, metr a půl široké. Dodáváme plachty širší 2 metry a 1,5 metru. Chlapecké síly netřeba. I u padesátimetrových

musí se temperovat a voda chemicky upravovat. Náklady na ohřev a chemii jsou obrovské. Naše plachta umí takovéto „vypařování peněz“ zredukovat na polovinu (pokud by byla na bazénu pouze přes noc). Uspoří se nejen za energie, šetří i výdaje za chemii, která se z bazénu odpařuje spolu s vodou. Aplikace plachty CorniSun by pro Thermal znamenala milionové úspory ročně. Návratnost



investice? Maximálně jeden až tři měsíce. To pokud byste měl v tom bazénu opět nějaké zimní soustředění. Pokud se totiž v bazénu nikdo nekoupe a jeho hladina není zakryta proti odpařování, je to jako vytápět hotel, který má trvale všechna okna dokořán. ■

bazénů v hotelech a aquacentrech, kde používají naše plachty dvoumetrové šíře, je jeden člověk snadno natáhne i sroluje na námi vyvinutý naviják a uloží. Jejich role se pak vejdu do malé místnosti a nepřekážejí v okolí bazénu, stejně jako přenosný naviják.

**Když jsem studoval na Filozofické fakultě Univerzity Karlovy, míval náš kruh soustředění v karlovarském hotelu Thermal. Rád vzpomínám na zimní konzultace v bazénu pod širým nebem. Nedávno se hovořilo o jeho ztrátovosti a snad i prodeji.**

V tomto proslulém venkovním bazénu je totiž odpařování vody ještě intenzivnější než v krytém. Ochladzuje vodu o víc než 10 °C za den. Neustále se proto musí dohřívát. A i když je bazén mimo provoz,



mobil: +420 774 376 464  
e-mail: info@cornisun.cz

>>> [www.SolarniPlachtaCornisun.cz](http://www.SolarniPlachtaCornisun.cz)



# Česká chuťovka 2015

**N**a slavnostním vyhlášení výsledků 7. ročníku soutěže o značku Dobrý tuzemský potravinářský výrobek Česká chuťovka 2015 a 5. ročníku soutěže o značku Dětská chuťovka 2015, které se konalo 22. října v Senátu Parlamentu České republiky, si za přítomnosti jeho předsedy Milana Štěcha převzalo plaketu a diplomu „Česká chuťovka 2015“ třiapadesát výrobců, kteří uspěli s 98 výrobky. Značku „Dětská chuťovka 2015“ pak může používat dalších 19 českých potravinářů pro 27 svých výrobků. Titulem Rytíř české chuti byl za celoživotní přínos oceněn majitel známého Řeznictví a uzenářství U Dolejších z Davle František Dolejší starší. Značky Česká chuťovka a Dětská chuťovka mají oblibu mezi výrobci

potravin, distributory i spotřebiteli. Srozumitelně sdělují, že oceněný výrobek je nejen českého původu, ale že je vysoce kvalitní a chutný. Soutěž podporuje trendy správné výživy a zdravého životního stylu. Upřednostňuje požitek z jídla před přejídáním. Hodnotitelské komise – jak ta pod odbornou garancí Výzkumného ústavu potravinářského Praha, která uděluje značku Česká chuťovka, tak dětská porota – měly letos těžší úlohu než loni. Kvalita i chuť českých potravin se oproti loňsku opět zlepšily. Navíc se vybíralo z rekordního počtu výrobků a firem. Zájem o značku Česká chuťovka meziročně vzrostl o 15% a o získání Dětské chuťovky o 50%. ■

»» [www.ceskachutovka.cz](http://www.ceskachutovka.cz)





## Česká chuťovka 2015

<i>kategorie cereální výrobky</i>		
Beas, a. s.	www.beas.cz	Ličenský zrník; Miša řezy; Svatební koláčky
Café Charlotte – Eva Nechvátalová	www.cafe-charlotte.cz	Mocca dort; Smetanový dort s broskví
JaJa Pardubice, s. r. o.	www.pardubickypernik.cz	Sváteční cukroví
KOMPEK, kombinát pekařské a cukrářské výroby, spol. s r. o.	www.kompek.cz	Svatební koláčky
Kvíčerovská pekárna, spol. s r. o.	www.kvicerovskapekarna.cz	Rohlík zdobený s makovou a ořechovou náplní; Sváteční cop
PAC Hořovice, s. r. o.	www.pekarnahorovice.cz	Hořovický pecen
Vlastimil Javor	www.pekarstvijavor.cz	Vlčnovský vdoleček
Zemědělské družstvo Partutovice	www.zdpartutovice.cz	Partutovický pecák hruškový
<i>kategorie mléčné výrobky</i>		
LACRUM Velké Meziříčí, s. r. o.	www.lacrumvm.cz	Zákys
Mlékárna Hlinsko, a. s.	www.tatramleko.cz	Farmářské máslo; Tvaroh tučný vanička
Mlékárna Pragolaktos, a. s.	www.pragolaktos.cz	Trvanlivé mléko polotučné 1,5% s nízkým obsahem laktózy
Orrero, a. s.	www.orrero.cz	Gran Moravia
<i>kategorie masné výrobky</i>		
BIVOI, a. s.	www.bivoj.cz	Čajovky
FRIGONOVA s. r. o.		Kuřecí filety – obalované, smažené
Janiček & Čupa, výroba speciálních uzenin, s. r. o.	www.reznictvi-zidlochovice.cz	Židlochovická jemná klobása
Jaroslav Radoš – řeznictví, uzenářství	www.krusnohorskeuzeniny.cz	Krušnohorská šunka; Šunka Lada výběrová
Kaufland Česká republika, v. o. s.	www.kaufland.cz	Kladenská pečeně; Moravská krkovice
Krahlík – MASOZÁVOD Krahlíč, a. s.	www.krahluk.cz	Klobása Princ
LE & CO – Ing. Jiří Lenc, s. r. o.	www.le-co.cz	Moravské maso 100 g; Pečená šunka nejvyšší jakosti 100 g; Pečený bok 100 g; Selská šunka nejvyšší jakosti 100 g; Venkovská šunka nejvyšší jakosti 100 g
MASO UZENINY PÍSEK, a. s.	www.muupisek.cz	Hubertská štola; Písecký uherák
Masokombinát Polička, a. s.	www.mkp.cz	Játrová cihla delikates; Lovecký salám; Párky st. Johann; Rib eye steak, český vyzrálý steak z českého hovězího masa; Rump steak, český vyzrálý steak z českého hovězího masa; Sirlon steak, český vyzrálý steak z českého hovězího masa; Tenderloin steak, český vyzrálý steak z českého vyzrálého masa
Řeznictví-Uzenářství Hakalík	www.reznictvihakalik.cz	Gaston klobás; Lanžhotská klobása; Pečená paštika; Škvarky
MVDr. Josef Klimes		Pečený kmínový bok; Rychtářská klobása
Pejskar & spol., spol. s r. o.	www.madegroup.cz	Staročeský gothajský salám; Super salám
Petr Landa UZENINY BETA	www.uzeninybeta.cz	Gothajský salám k chuti; Milánkova pikantní klobása; Pravá bouchaná sekaná
Řeznictví a uzenářství U DOLEJŠÍCH, s. r. o.	www.dolejsi.cz	Hovězí maso v pepři; Paštika s pečeným masem
Řeznictví – uzenářství Francouz, s. r. o.	www.maso-francouz.cz	Čertovská klobása; Šunka z kýty; Uzené hovězí maso s pepřem
SKALICAN, a. s.	www.skalican.cz	Dekor klobása česnek; Knižecí uherská klobása; Skalický uherák
Steinhaus, s. r. o.	www.steinhaus.cz	Dědova papriková klobása; Hovězí šunka z kýty
Uzenářství a lahůdky Sláma, s. r. o.	www.slamamilan.cz	Kabanos Párky gurmán; Spišská klobása
Vodňanská drůbež, a. s.	www.vodnanskadrubez.cz	Kuř. klobása se sýrem; Kuř. řízečky PİKANT smažené; Originál česká kachní tlačěnka
VOMA, s. r. o.	www.vomaub.cz	Kopanická klobása; Grilovací klobása s medvědim česnekem
ZEMAN maso-uzeniny, a. s.	www.prodejnyzeman.cz	Prázké párky
<i>kategorie ovoce a zelenina</i>		
efko cz, s. r. o.	www.efkocz.cz	efko Salatbar Zelí s křenem a řepou; efko Tradiční moravské okurky
Hana Šindlerová	www.marmelady.info	Džem Malina-rebarbora; Džem Meruňka
<i>kategorie nápoje nealkoholické</i>		
PROMEGA, spol. s r. o. (Moštárna Louny)	www.mostarnalouny.cz	Jablečný svařák nealkoholický; Jablko / černý rybíz mošt
Zelená Bohdaneč, s. r. o.	www.zelenabohdanez.cz	Mošt jablko (certifikát Kosher)
<i>kategorie pivo</i>		
Městský Podorlický pivovar s. r. o.	www.pivovarychnov.cz	Rychnovský Kaštan polotmavá 11
Městský pivovar Havlíčkův Brod a. s.	www.hbrebel.cz	Rebel Tudor
Pivovar Ferdinand, s. r. o.	www.pivovarferdinand.cz	Ferdinand Ležák světlý Premium 12
PIVOVAR SVIJANY, a. s.	www.pivovarsvijany.cz	„450“ Prémiový ležák; Svijanský Fanda – řezané nefiltrované pivo
Tradiční pivovar v Rakovníku, a. s.	www.zateckypivovar.cz	Bakalář nealkoholický za studena chmelený
Žatecký pivovar, spol. s r. o.		Sedmý schod
<i>kategorie víno</i>		
VINARSTVÍ LEDNICE ANNOVINO a. s.	www.valtickepozdemi.cz	Višňové – víno z višní ze sadů Mendelovy univerzity
Víno BLATEL, a. s.	www.vinoblatel.cz	Merlot, výběr z hroznů, 2014, suchý; Sauvignon, pozdní sběr, 2014, suchý
<i>kategorie lihoviny a destiláty</i>		
Podorlická sodovkárna, s. r. o.	www.sodo.cz	Podorlická slivovice
Zelená Bohdaneč, s. r. o.	www.zelenabohdanez.cz	Hruškovice (certifikát Kosher); Medovina přírodní (certifikát Kosher)
<i>kategorie ostatní potravinářské výrobky</i>		
Knedlíky Láznická, s. r. o.	http://prodejknedliku.cz	Bylinkový knedlík
Kuliškovy dobroty	www.kulisovydobroty.cz	Víšně s griotkou v kakaovém sirupu
OVUS – podnik živočišné výroby, spol. s r. o.	http://ovuspraha.cz	Indiánské vejce (čerstvá vejce speciálních slepic); Picknic natura (vařená šelakovaná slepičí vejce ve skořápce všech přírodních zbarvení skořápky a chuti)
Pavel Volk (Kafírna Trutnov)	www.kafirma-trutnov.cz	Guatemala SHB Teresita
POEX Velké Meziříčí, a. s.	www.poex.cz	Mandle v hořké čokoládě Doypack 700 g
Rodinná včelařská farma Košec	www.vcelarstvi-kosec.cz	Med medovicový, lesní
TITBIT, s. r. o.	www.titbit.cz	Salát prosciutto a sušená rajčata s hořčičným dresinkem
Zelená Bohdaneč, s. r. o.	www.zelenabohdanez.cz	Med (certifikát Český med)

## Dětská chuťovka 2015

<i>kategorie cereální výrobky</i>		
Café Charlotte – Eva Nechvátalová	www.cafe-charlotte.cz	Smetanový dort s broskví
KOMPEK, kombinát pekařské a cukrářské výroby, spol. s r. o.	www.kompek.cz	Trhánek se skořicí
POEX Velké Meziříčí, a. s.	www.poex.cz	Srdíčka v mléčné čokoládě
<i>kategorie mléčné výrobky</i>		
MILKEFFEKT, s. r. o.	www.milkeffekt.cz	Beskydský korbáčik
<i>kategorie masné výrobky</i>		
BOMASO, a. s.		Paštika Boženka
FRIGONOVA, s. r. o.		Kuřecí gyros jemný
LE & CO – Ing. Jiří Lenc, s. r. o.	www.le-co.cz	Krůtí šunka pro děti 100 g; Kuřecí šunka pro děti nejvyšší jakosti 100 g; Vepřová šunka pro děti nejvyšší jakosti 100 g
Masokombinát Polička, a. s.	www.mkp.cz	Dětská šunka nejvyšší jakosti
PEJSKAR & spol., spol. s r. o.	www.madegroup.cz	Vysočina (premium quality)
Petr Landa UZENINY BETA	www.uzeninybeta.cz	Kuřecí prsí šunka zauzená; Vepřová šunka pro bezva prcky
Řeznictví – uzenářství Francouz, s. r. o.	www.maso-francouz.cz	DUO-nářez
Uzenářství a lahůdky Sláma, s. r. o.	www.slamamilan.cz	Krůtí šunka pro děti; Párky pro děti; Tradiční paštika jemná bez éček 200 g
VÁHALA a spol. s r. o., výroba a prodej masných a lahůdkářských výrobků	www.vahala.cz	Váhalovy šunkové párečky
Vodňanská drůbež, a. s.	www.vodnanskadrubez.cz	Kuřecí hranolky smažené
<i>kategorie ovoce a zelenina</i>		
Hana Šindlerová	www.marmelady.info	Džem Jahoda; Džem Meruňka
<i>kategorie nealkoholické nápoje</i>		
Zelená Bohdaneč s. r. o.	www.zelenabohdanez.cz	Mošt jablečnocelerový (certifikát Kosher); Mošt jablko (certifikát Kosher)
<i>kategorie ostatní potravinářské výrobky</i>		
CHOCOLAND, a. s.	www.chocoland.cz	Šmolů mls tuba 35g
Knedlíky Láznická, s. r. o.	http://prodejknedliku.cz	Ovocný knedlík malinový
Koření od Davidka	www.chocoland.cz	Méda gril
Zelená Bohdaneč, s. r. o.	www.zelenabohdanez.cz	Med (certifikát Český med)

## Česká chuťovka 2015 – Cena novinářů

JaJa Pardubice, s. r. o.	www.pardubickypernik.cz	Sváteční cukroví
OVUS – podnik živočišné výroby, spol. s r. o.	http://ovuspraha.cz	Indiánské vejce (čerstvá vejce speciálních slepic)
Petr Landa UZENINY BETA	www.uzeninybeta.cz	Milánkova pikantní klobása



# Znojemská Přímka

**O** slovila jsem ředitele SOU a SOŠ SČMSD Znojmo, s.r.o. **Mgr. Libora Hanzala:**

**Pane řediteli, ve společnosti panuje představa, že soukromé školy nespada-  
jí pod školství.**

Ale spadají! A jsou pod větším drobnohledem než školy státní. Orientace soukromých škol zaměřených se na uplatnění absolventů v praxi se totiž neshledává s velkým ohlasem a je jim při hodnocení školskými orgány spíše na obtíž.

Soukromá škola funguje na stejných principech jako škola veřejná. Jen s tím rozdílem, že si musí zajistit další zdroj financování své činnosti. Dostává totiž nižší dotace. Pro mě a mé kolegy je tedy hodně důležité získávat pro školu žáky motivované pro praxi. Samozřejmě že soukromé i veřejné školy mají shodné mantinely stanovující, co se bude učit, kdy se bude maturovat, jak



Mgr. Libor Hanzal

dlouhou trvá školní rok atp., nicméně sféra mimoškolních jazykových kroužků a tréninků profesních dovedností i sportovních a umělecky zaměřených aktivit je u nás velmi pestrá, variabilní a pružná. Reagujeme jimi na aktuální požadavky žáků, rodičů, sociálních partnerů i trhu práce.

**Jak se vašim absolventům daří uplatňovat dovednosti získané studiem?**

Řemesla jsou stále žádanější. Ještě vyšší úspěšnost na trhu práce mají absolventi nástavbového studia. Výuční list



*Tradice českého učňovského školství ve Znojmě sahá do roku 1910. Škola, na niž Střední odborné učiliště a Střední odborná škola Svazu českých a moravských spotřebních družstev Znojmo navazují, byla zřízena 1. září 1959. Od roku 1976 sídlí škola na Přímětické ulici ve Znojmě. Dnes patří k největším školským zařízením znojemskeho regionu. V roce 2014 byly SOU a SOŠ SČMSD Znojmo Asociací hotelů a restaurací České republiky vyhlášeny „Školou roku“. Ve školním roce 2015/2016 na nich studuje 826 žáků, z toho 358 žáků oborů středního vzdělání s výučním listem, 385 žáků oborů středního vzdělání s maturitní zkouškou, 83 žáků nástavbového studia. V předchozím školním roce se žáci oborů Hotelnictví a turismus, Podnikání, obchod a služby, Sociální činnost, Cestovní ruch, Kosmetička, Kuchař-číšník a Kadeřník v rámci programu Erasmus+ zúčastnili odborných stáží ve Finsku a Španělsku včetně ostrova Tenerife. Do zahraničí zatím vycestovalo 196 žáků. Od školního roku 2007/2008 žáci oborů Hotelnictví a turismus a Kuchař-číšník absolvují odbornou praxi v lázeňských zařízeních v Luhačovicích a od školního roku 2015/2016 také v pětihvězdičkovém hotelu Marriott v Praze.*

zkušenosti ze zahraničních působení, studií apod. Tento způsob motivace se osvědčil. Přináší do chodu školy nové impulsy. Považujeme totiž za stěžejní nevychovat

## ODBORNÝ VÝCVIK, ZAHRANIČNÍ STÁŽE A PROFESIONÁLNÍ ZKUŠENOSTI NEJEN U UČEBNÍCH OBORŮ, ALE I OBORŮ STUDIJNÍCH POSOUVAJÍ NAŠE ABSOLVENTY NAD BĚŽNÝ STATUS STŘEDOŠKOLÁKA.

v kombinaci s maturitním vysvědčením jim zajišťuje široké možnosti výběru. Odborný výcvik, zahraniční stáže a profesionální zkušenosti nejen u učebních oborů, ale i oborů studijních naše absolventy posouvají nad běžný status středoškoláka. V kontaktu se svými absolventy zůstáváme i poté, co opustí školu. Každoročně organizujeme setkání, na nichž se studenti dělí o své pracovní nebo další

žáky ve skleníkovém prostředí, ale umožňovat jim zapojovat se v co nejširší míře do praxe. Mladým lidem nechybí sebevědomí a nejsou zatíženi syndromem vyhoření, mají proto ty nejlepší předpoklady adaptovat se v pracovním prostředí a uskutečňovat své ideály. ■



Připravila  
Ing. Markéta Reřuchová

>>> [www.sousoszn.cz](http://www.sousoszn.cz)





**K**ongres HOREKA 112, cílený program ukázek, případových studií, aktuálních trendů, výměny zkušeností odborníků a diskusí, se konal 4. listopadu 2015 v Clarion Congress Hotelu Olomouc.

Viliama Siveka jr. jsem oslovil konstatováním, že přednáška o zdravém hotelovém spaní, kterou měl spolu s Františkem Hlaváčem, jehož firma pro Česko a Slovensko zastupuje italského výrobce postelových matrací Magniflex, měla jak v sále, tak u obrazovek v předsálí velkou odezvu.

Jsmo rádi, že jsme tu měli tolik pozorných posluchačů. Sem do Olomouce mě pan inženýr Hlaváč pozval, protože hotelový řetězec Sivek Hotels byl v Česku jedním z prvních, který matrace Magniflex ve vysokém standardu implementoval do hotelového provozu. Zejména pověstné jsou matrace Chianti v hotelu Selský Dvůr, dnes familiárně přezdívané „jágrovky“. Jsou na ně úžasné ohlasy a výrazně pomohly s oblíbeností našeho hotelového

## Clarion Congress Hotel Olomouc hostil 12. Kongres HOREKA 112

řok v auditoriu tu způsobila data dokumentující, že investice do matrací Magniflex se nám vrátila už za deset měsíců. Ostatně situaci ilustruje i mé setkání na strojírenském veletrhu v Brně s člověkem, který tvrdil, že se při služebních cestách do Prahy vždy snaží ubytovat v Selském Dvoře v pokoji Jaromíra Jágra. Posteskl si, že se mu to zatím nepodařilo, protože nejen tento, ale i další pokoje Selského Dvora byly obsazeny. Je až úsměvné, že hosté chtějí vyloženě pokoj Jaromíra Jágra. Ptají se: „Je tam ta matrace, na které Jaromír



ředitelku Prague Convention Bureau. Lenku, co teď děláte?

Věnuji se autorské a konzultační činnosti pro Perfect Hotel Concept. Tvořím byznys plány pro hotely a pro hotelové restaurační provozy. Zároveň víc než rok obchodně a marketingově podporuji Hotel & Garden u Holubů v Čeladné. Tady jsem, protože mne oslovili organizátoři kongresu, abych se podělila o své zkušenosti z oblasti vedení lidí a motivace zaměstnanců. Jsem mile překvapena počtem účastníků.



řetězce. Sivek Hotels byl oficiálním partnerem Mistrovství světa v ledním hokeji 2015 a v hotelu Selský Dvůr po tři týdny bydlel a na těchto matracích z kolekce Relaxan spal náš národní hokejový tým. Jednou z podmínek trenéra Vladimíra Růžičky a generálního manažera Martina Loukoty totiž byla garance podmínek pro kvalitní odpočinek hráčů. Matrace Magniflex se zdravotní certifikací nám výrazně dopomohly k jejich splnění. Téměř

Jágr spal?“ Odpovídáme: „Ano, je.“ A oni si pak tytéž matrace objednávají pro sebe domů. To a řada dalších věcí jsou důvodem, proč Sivek Hotels s panem inženýrem Hlaváčem tak rád spolupracuje, jak to ostatně dokládá i má účast na prezentaci zdravého hotelového spaní tady v olomouckém hotelu Clarion.

**Mezi jeho mluvčími kongresu jsem objevil i Lenku Žlebkovou, někdejší**

Je to známka, že zájem o obor a jeho profesionalizaci roste.

**Nestýská se vám po Praze?**

V Beskydech se mi žije moc dobře. A s Prahou a s Prague Convention Bureau stále spolupracuji. Momentálně na přípravě ICAA kongresu 2017 a na chystané strategii v rámci nového představenstva Prague Convention Bureau. ■

» [www.horeka112.cz](http://www.horeka112.cz)



## GRAND JOUR de CHAMPAGNE

Brno 2015

Dny 4. až 7. listopadu 2015 byly zasvěceny velkolepé přehlídce šampaňského Grand Jour de Champagne 2015. Festival se tradičně koná ve spolupráci s francouzským velvyslanectvím. Jeho devátý ročník přinesl několik novinek. Pražská Champagne Exhibition se letos poprvé uskutečnila na francouzském velvyslanectví v Buquoyském paláci na Kampě. Poprvé se také festivalu zúčastnily i některé z champagne domů, mj. Brugnol, Deutz, Guy Charbaut, Roger Barnier a Vollereaux. Ani v tomto ročníku samozřejmě nechyběli tradiční účastníci jako Mailly Grand Cru, Salon/Delamotte, Fleury, Perrier-Jouët, deVenoge a další. Vrcholem festivalu byly galabankety. V Praze se přípravy slavnostního menu ujal držitel dvou michelinských hvězd Bernard Bach a v Brně další michelinský laureát Michaël Nizzero.

# Grand Jour de Champagne v BEST WESTERN PREMIER Hotelu International Brno

**B**EST WESTERN PREMIER Hotel International Brno již potřetí poskytl prostory fenomenální ochutnávce festivalu šampaňských vín Grand Jour de Champagne, jehož devátý ročník se uskutečnil v Brně a Praze. Brno při té příležitosti navštívil francouzský velvyslanec v Česku Jeho Excelence pan Jean-Pierre Asvazadourian, který převzal garanci nad prezentovanými francouzskými produkty. 4. listopadu 2015 od 15 do 19 hodin tak hosté BEST WESTERN PREMIER Hotelu International Brno měli v Siesta Lobby & Wine Restaurantu

v rámci Champagne Exhibition – Brno možnost ochutnat produkty dvanácti champagne domů. Například domu Louis Roederer, Mailly Grand Cru, Perrier-Jouët, Taittinger, de Venoge a dalších. Na Champagne Exhibition – Brno téhož dne ve 20 hodin večer navázal unikátní Champagne Banquet. Partnerem šéfkuchaře BEST WESTERN PREMIER Hotelu International Brno Miroslava Husáka byl při tvorbě jeho menu michelinský šéfkuchař Michaël Nizzero. ■

»» [www.champagne-grandjour.cz](http://www.champagne-grandjour.cz)

»» [www.hotelinternational.cz](http://www.hotelinternational.cz)



Zprava: Francouzský velvyslanec v Česku Jeho Excelence Jean-Pierre Asvazadourian, michelinský šéfkuchař Michaël Nizzero a předseda představenstva Hotelu International Brno, a. s., a generální ředitel Best Western Premier Hotelu International Brno JUDr. Radim Bartoněk.



PREMIER

Hotel International Brno

★★★★ SUPERIOR



**Menu  
Champagne  
Banquet**

*Želé z ústřice se zázvorem  
a okurkou*

*Horké/studené consomé  
s kuřetem z Bresse*

*Pošírovaná a pečená foie  
gras s divokými houbami  
a omáčkou „gourmande“*

*Kambala plněná pěnou  
z bretaňských humrů  
přelitá omáčkou „nantua“*

*Fondant z holouběte  
a křepelky, zelí a šťáva  
z limetky*

*Teplé malinové suflé  
ovoněné citrusy, sezamová  
nougatine*





**S** jednatelům dopravní agentury P&P transport and travel agency, s.r.o., Petrem Šimůnkem se známe přes dvacet let. Pan Šimůnek začal v dopravě podnikat hned po „sametové revoluci“, takže jeho firma letos slaví 25. výročí.

Jako fyzická osoba jsem začal podnikat v roce 1990. Poté, 1. ledna 2007, jsem firmu převedl na společnost s ručením omezeným. Začínali jsme s mikrobusem, později jsem přikoupil větší vozy s kapacitou 19 míst, 49 míst a 59 míst. Nakonec jsem koupil i 83místné autobusy. Do roku 2010 u nás dominovaly značky Mercedes a SETRA, dnes jsou to jednoznačně autobusy značky MAN. Naši přízeň si tato značka zasloužila především svými lidmi, kteří poskytují skvělý servis. Dávají tím najevo, že jsme pro ně váženým zákazníkem.



Petr Šimůnek

**Důvěru vašich klientů a obchodních partnerů výrazně umocňuje personální obsazení dopravní agentury P&P.**

Ano, vazby mezi klienty a našimi pracovníky jsou dlouholeté, i proto je základem této firmy stabilní personál. Víte, nešlo by to bez spolehlivého dispečinku, zkušeného obchodního oddělení a dalších funkčních složek, jako je účetní a technické oddělení. Dle mého názoru tvoří vhodné zázemí a příjemné prostředí dobrý

## 25. let dopravní agentury P&P

základ pro efektivní práci. Omezení nudných, stereotypních návyků dává prostor změnám, které jdou s dobou. Snažím se také nechávat všem kreativitu a volný prostor pro seberealizaci. Může se to celé zdát jako slovně uhlazené společenské fráze, ale rád zkrátka vidím, když vše funguje

a lidé jsou ve firmě spokojeni. To je pro mne velmi pozitivní a je to především ocenění mé práce.

Dalším pilířem firmy je kolektiv řidičů. Máme takové, kteří pro nás jezdí i přes patnáct let. Nejde jen o to, aby svůj vůz přistavili včas a byli vstřícní k cestujícím.



## Dopravní agentura P&P transport and travel agency, s.r.o.

zajišťuje poznávací a rekreační výlety, city tours, letištní transfery, okružní jízdy Evropou, a to od jednotlivců až po velké skupiny. Společnost, založená již v devadesátých letech, disponuje vlastním vozovým parkem, který se dokáže přizpůsobit klientům tak, aby jim vyšel vstříc i v náročnějších požadavcích. Tento početný vozový park tvoří autobusy značek Mercedes Benz, MAN a SETRA, dále pak minibusy Mercedes Benz a osobní vozy Mercedes Benz a Škoda. Dominantou se stal nový zlatohnědý dvoupatrový autobus SETRA, pro VIP klientelu je k dispozici osobní vůz S-Class. I přesto, že je většina z těchto vozidel moderní a mladší tří let, pro zkvalitnění služeb dochází k jejich neustálé obnově.

Autobusy se nejčastěji pohybují v oblíbených destinacích, jakými jsou Vídeň, Paříž, Řím, Benátky, Budapešť, Krakov, Mnichov, Drážďany a Berlín. Na přání zákazníka je agentura samozřejmě schopna zajistit přepravu i do jiných částí Evropy. Transfery z letiště do hotelů a zpět zajišťuje nejenom po Praze, ale i do dalších měst včetně zahraničí. Celodenní výlety v rámci České republiky jsou zaměřeny na zajímavé turistické cíle. Jsou jimi známá místa jako Český Krumlov, Hluboká nad Vltavou, Kutná Hora, Konopiště, Karlštejn a další. Již několik let také vozí klienty na zimní pobyty do Francie, Rakouska, Itálie a Andorry. Kromě stálých klientů v podobě velkých zahraničních cestovních kanceláří zabezpečuje agentura P&P dopravu i pro soukromou firemní klientelu a státní sektor jako jsou ambasády, úřady, školy a školky. Pevnou základnu tvoří stálí řidiči a fungující dispečink.

V případě zájmu o nezávislou cenovou kalkulaci dopravy je k dispozici e-mail [info@transport.cz](mailto:info@transport.cz) a nonstop telefonní linka +420603474510.

Funguje tam zvláštní magie charismatu, vlastní osobnosti, logického myšlení, jazykové vybavenosti a samozřejmě i orientace v terénu. Mým cílem je, aby řidič fungoval samostatně a dokázal se správně rozhodovat při řešení případných



složitějších situací. Prioritou samozřejmě zůstává spokojený klient. Jedině ten setrvá a podpoří naše podnikání.

### Servis v cestovním ruchu, který poskytujete, je poměrně rozsáhlý. Dá se specifikovat, na co se momentálně zaměřujete?

Popravdě od prvopočátku jsme dbali na to, abychom byli flexibilní. Dodnes se snažíme vycházet vstříc klientům, kteří si u nás chtějí objednat přepravu i jen několik hodin dopředu. Poslední roky výrazně stoupla poptávka české klientely po zabezpečení celosezonních poznávacích zájezdů například do Španělska, Anglie, Itálie a dalších zemí.



Dlouhodobě sledujeme trendy cestovního ruchu a dobře víme, že se nestačí pouze přizpůsobit. Navýšil se také počet akcí pro klienty z asijských zemí, jako jsou Čína a Indie, ruský mluvící klientela jezdí během posledních dvou let

méně, ale jako výraznou změnu to nepociťuji. Je nutné neustále přinášet nové věci, reagovat na trh a budovat spolupráci s partnerskými dopravci, hotely, cestovními agenturami i jednotlivými klienty. Své služby jezdíme prezentovat na domácí i na zahraniční veletrhy. Naposledy jsme byli letos ve Frankfurtu, kde jsme díky perfektnímu zázemí vytvořenému agenturou CzechTourism získali spoustu nových kontaktů.

### Vaše firma slaví 25. výročí, uděláte si nějakou radost?

V návaznosti na úspěšnou sezonu jsem se již poněkolkáté rozhodl rozšířit vozový park, a nabídnout tak stávajícím i potenciálním zákazníkům další komfortní a moderní přepravu. Je to investice do budoucna, kterou beru jako výzvu. Poslední patrový autobus, který jsme přednedávnm pořídili, je taková naše odměna. Je to výroční autobus, na nějž jsme velmi pyšní! Realizace nových plánů může být někdy náročnější, ale daří se a věřím, že to celé zvládneme i nadále. Ostatně to bych si přál ze všeho nejvíce. ■

»» [www.transport.cz](http://www.transport.cz)





# Drupol slaví 80. výročí

**S** generálním ředitelem Drupolu Ing. Martinem Špryňarem se potká-  
váme 23. října 2015 ve Zdicích  
na otevření nově rekonstruovaného autosalo-  
nu ŠKODA a oslavě 80. výročí firmy. Při  
té příležitosti jsem jej požádal o pár slov.

Vedení firmy Drupol jsem převzal před  
necelými dvěma roky od mámy, která v ní  
pracovala přes čtyřicet let. Dnešní osla-  
va se týká nejen osmdesátého výročí, ale  
i rebrandingu našeho autosalonu ve Zdi-  
cích. Bylo to jedno z prvních rozhodnutí,  
která jsem musel po nástupu do Drupolu  
udělat. Určitě ho nelituji. Když se podíváte



na moderní vozy Škoda vystavené všude  
kolem, nové prostředí jim sluší.

**Výrobní družstevnictví je formou pod-  
nikání, která doteď výrazně přispívá  
k sociální a hospodářské stabilitě vyspě-  
lých západních zemí.**

Bezesporu. Z dlouhodobého hlediska  
je družstevní podnikání efektivní a soci-  
álně přínosnou alternativou podnikání  
klasického. Na druhou stranu, v nedáv-  
né hospodářské krizi, se zrychlujícím se  
vývojem a s tím spjatou nezbytností oka-  
mžitých rozhodnutí může být kolektivní  
rozhodování poněkud těžkopádné.  
Dneska proto lze vidět řadu úspěšných



Tradice a kvalita od roku 1935

**DRUPOL, výrobní družstvo,**

vznikl v roce 1935 jako sdružení výrobců  
polního nářadí. Dnes má v pěti provozov-  
nách na sedmdesát zaměstnanců. Zabý-  
vá se několika obory. Sériovou i zakáz-  
kovou kovovýrobou, především v oblasti  
tváření kovů lisováním (výstředníkové  
lisy 10–100 tun) a sváření (CO, TIG,  
bodové odporové). Je dodavatelem dílů  
pro automobily a jejich příslušenství  
(např. komponenty pro střešní nosiče,  
výfuky, bateriové skřipce). Vyrábí i zdě-  
ře, nerezové popelníky pro zahradní  
krby, výrobky pro gastronomii, nábytká-  
řské a další komponenty. Z mědi, hli-  
níku, mosazi, oceli, nerez, vulkanfibru,  
temafastu, teflonu a dalších materiálů  
vyrábí ploché těsnící kroužky a kruhová  
těsnění. Dále dělá čepy, pojistné podložky  
a další výlisky a jako vedlejší produkt  
kovové pecky (polotovary pro klíčenky,  
medaile, pamětní mince apod.). Jeho pro-  
dukce nachází uplatnění ve strojírenství  
(čerpadla, hydraulika), v automobilovém  
průmyslu (včetně těsnění pro veterány),  
dopravě (těsnění pro lokomotivy),  
ve službách (servis a prodej náhradních  
dílů), v energetice (turbíny), v leteckém  
průmyslu a dalších oblastech. Odběra-  
teli jeho výrobků jsou velké nadnárodní  
společnosti i střední a malé firmy a živ-  
nostníci.

Po desítky let se zabývá prodejem a ser-  
visem vozů značky Škoda.

Prodává a servisuje zahradní a lesní tech-  
niku tuzemských i zahraničních firem.  
Sekačky, pily, křovinořezy značek Alpi-  
na, Castor, Tecomec, Stiga a náhradní  
díly značek Carlton, Oregon, Tecomec ad.

Je držitelem certifikátů ČSN EN ISO  
9001:2009 a ČSN EN ISO 14001:2005.

výrobních družstev, která mají jasné-  
ho majitele. Určitě ale nechci tvrdit, že  
mezi družstevními firmami, v nichž pla-  
tí „jeden člen – jeden rozhodovací hlas“,  
nejdou „štíky“, kterým se daří. ■

»» [www.drupol.cz](http://www.drupol.cz)





# Jsem velký fanda Číny

Završující fází pro získávání hospodářských přínosů v tržním hospodářství a s tím spjatý sociální smír je zisk dosahovaný prodejem práce, výrobků a služeb realizovaný v rámci tržních platforem domácího obchodu, exportu a jejich syntézy cestovního ruchu, který zvyšuje poptávku a kupní sílu na vnitřním trhu a stejně jako export umí generovat zahraniční inkaso, i když nevozí zboží za spotřebiteli, ale spotřebitele za zbožím. Rozhovor s prezidentem Svazu průmyslu a dopravy České republiky Ing. Jaroslavem Hanákem začínám 27. října 2015 konstatováním, že cestovní výdaje a útraty firemní klientely jsou pro ty, kdo v rámci cestovního ruchu prodávají služby, vítaným zdrojem generování zisku. Česká ekonomika je exportně orientovaná ne proto, aby se toho z Česka co nejvíce vyvezlo, tedy aby z naší země odplynulo co nejvíce aktiv. To poměrně úspěšně (ať je to tak či onak deklarováno) činí subjekty prosazující zájmy těch, kteří českému hospodářství konkurují nebo na něm parazitují. Česká ekonomika je exportně orientovaná proto, aby obdobně jako tržní platforma cestovního ruchu díky



Ing. Jaroslav Hanák

zahraničnímu inkasu umožňovala podnikatelským subjektům zaměstnávat lidi, vyrábět, poskytovat servis a vytvářet zisk.

Pane prezidente Hanáku, primátor Karlových Varů Ing. Petr Kulhánek v souvislosti s udržením výkonnosti českého incomingu v minulém vydání Všudybylu řekl: „Připravit se na hosty z nových zdrojových destinací (zejména z Číny a dalších zemí) není levné, je to však vyváženo novým segmentem (zpravidla) finančně vysoce bonitních návštěvníků nakupujících služby a výrobky na území navštěvovaných měst a obcí.“

Ať se to nám slavným a úspěšným Evropanům líbí, nebo nelíbí, přemnohé z toho, co bylo podstatné pro vývoj světa, přišlo z Číny. Filozofie, věda, vynálezy dnes běžně používaných přístrojů, materiálů...

**Jak bychom si bloudili bez kompasu. Kde by byla byrokracie a peněžnictví bez papíru? Války bez střelného prachu...**

Přesně. Z Číny přišla řada věcí dobrých i těch, které pak byly využity ke špatnostem.

Jsem velký fanda Číny. V Číně jsem soukromě a v rámci podnikatelských misí byl snad už patnáctkrát. Nejen s prezidentem Zemanem, prezidentem Klausem, premiérem či ministry. Ta největší

byla teď nedávno uskutečněna s prezidentem Zemanem dvěma letadly. V jednom cestoval pan prezident, politici, úředníci, novináři. Druhé letadlo jsem měl k dispozici pro víc než devadesát českých firem. Dvě letadla bývají zcela výjimečně. Kdysi v historii jsme takto letěli s prezidentem Klausem do Turecka a do Ruska a s premiérem Nečasem do Ruska.

Co se týká cestovního ruchu, Čína má fantastický potenciál. Byl jsem tam v několika provinciích. Samozřejmě často v Pekingu a Šanghaji. Myslím si, že je škoda, na to, jaké tam jsou fantastické historické pamětihodnosti, že je čínský incoming neumí víc „prodávat“. Jako cílová turistická destinace je Čína velkou výzvou. Co je však pro výkonnost českého exportně orientovaného hospodářství (vedle čínských investic na českém území a našeho vývozu do této země) na Číně nejlepší, že k nám a do Evropy po u nás čínskými filmaři natočeném zamilovaném filmu zřejmě začnou jezdit další miliony čínských turistů. Obdobný korejský film, natočený korejskými filmaři, přinesl do českého hospodářství veliký příliv poptávky podpořený kupní silou korejských turistů a přímou leteckou linku mezi Soulem a Prahou. To samé lze teď očekávat z čínské strany. Čína má obrovský potenciál. Další miliony čínských občanů totiž dostanou cestovní pasy a budou cestovat.

Doufám, že hodně do České republiky. Po poklesu příjezdů ruské klientely je to další velká šance pro české hospodářství. ■



Svaz průmyslu a dopravy ČR

>>> [www.spcr.cz](http://www.spcr.cz)

## Reinsdyr Gastropub

Reinsdyr Gastropub jde vstříc chutím po skandinávské exotice. Krašave tundry, soba polárního, má proto ve štítu v autentickém jazyce (norsky reinsdyr). Seveřan z plání, kde je tento div přírody doma, si na cinglátka nepotrpí. Na lidské teplo a koncert chutí sází i Gastropub. Gurmány potěší sobími steaky i bohatým menu z ryb, krabů a dalších darů moře. Všechny pocházejí ze zdrojů střežících čistou přírodu. Na kouzlech,



jež umí Skandinávie, staví i jeho gastronomie. Neskrblí jimi ani v soutěži o originální polévku. Severská kuchyně to umí jinak i s vepřovým, hovězím či drůbeží a také s různými druhy zeleniny a zavařenin. „Rodinným stříbrem“ jsou ryby podávané přímo z udírny. Prastará skandinávská receptura. ■

>>> <http://reinsdyr.club>



## Západní Zadunají

v severozápadním Maďarsku, rozmanitá krajina lákající navštěvovat malebná údolí, stoupat k hradům, obdivovat zámky a putovat po vinných stezkách, přitahuje i milovníky rybaření, vodních sportů, cyklistiky a v neposlední řadě kvalitních vín a dobrého jídla. V Zadunají jsou tři památky zapsané na seznam světového kulturního a přírodního dědictví UNESCO: opatství Pannonhalma, starokřesťanské krypty ve městě Pécs a biosférická rezervace jezero Fertő. Západní Zadunají je i regionem četných termálních lázní s širokou paletou spa & wellness služeb.



## Sárvár

vděčí za jméno svému hradu. Nejstarší dochovaný písemný záznam o něm je z roku 1288. Jak napovídá jméno – sár (bláto), vár (hrad) –, chránila jej nejen fortifikace, ale také močály. Jedním z jeho držitelů byl český král, syn Karla IV. a Alžběty Pomohorské, Zikmund Lucemburský. Do jeho zvelebení se nejvýrazněji zapsal rod Nádasdy. Po rekonstrukci provedené v 60. a 70. letech minulého století se hrad Sárvár stal místem kulturních a společenských událostí města.



## Termální lázně Bükfürdő

u města Bük vděčí za svou existenci ropným vrtům. V roce 1957 tak z hloubky 1 282 metrů vytryskl sedmdesátimetrový gejzír termální vody. V roce 1962 tu byl otevřen první částečně krytý bazén. Díky od té doby neustávajícímu rozvoji lázní mají Bükfürdő 27 bazénů s více než 5 tisíci m<sup>2</sup> vodních ploch a jsou druhými největšími termály Maďarska.



# Maďarské termály Bükfürdő a Sárvár

**P**ři příležitosti pražského Travel Meeting Pointu jsem 21. října 2015 o rozhovor požádal ředitele Regionálního marketingového ředitelství pro Západní Zadunají Istvána Tamy, destinačního a projektového manažera sdružení cestovního ruchu Bük, Bükfürdő pana Tamáse Pálffyho a jeho kolegu z destinační společnosti Sárvár Tourist & TDM Nonprofit pana Ference Hallera.

Západní Zadunají je dnes českými turisty nejnavštěvovanějším maďarským regionem. Pro tento region je Česko jedním z nejdůležitějších zdrojových trhů. V 2014 od vás přicestovalo 99 723 hostů. Jejich 298 929 přenocování reprezentuje 12% meziroční nárůst. Občané Česka tvořili 22,6% všech zahraničních hostů. Co se návštěvnosti Západního Zadunají týče, Češi se drží na třetím místě za Němci a Rakušany. Počty návštěv Rakušanů ale rostou pomaleji, a příjezdy Němců dokonce stagnují. Vedle lázní mají Češi

rádi i aktivní turistiku (skvělé cyklotrasy), gastronomii a poznávací turistiku.

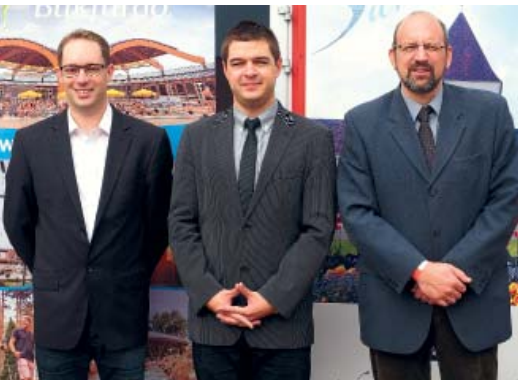
Cílem turistického sdružení Bük, Bükfürdő, jehož členy jsou podnikatelé a instituce působící v cestovním ruchu, je to, aby si naše lázeňská infrastruktura držela co nejvyšší úroveň a průběžně nabízela další a další produkty. V Bükfürdő jde 18% všech přenocování na vrub českých hostů. Díky nim je dnes Česko po Rakousku druhým nejsilnějším zdrojovým trhem našeho incommingu. Počet a doba přenocování



českých hostů a turistů rok co rok roste. Češi vyhledávají zejména termální lázně – léčebné i zážitkové. Mají rádi služby a zážitky, které jim Bükfürdő nabízí. Kromě pestré palety wellness, léčebných lázeňských procedur a pobytu v termální vodě je to zejména maďarská kuchyně. My Maďaři jsme Čechům podobní v tom, že máme rádi festivaly a gastronomické akce. Novinkou letošního roku byly každotýdenní farmářské trhy, na nichž



Ředitel Regionálního marketingového ředitelství pro Západní Zadunají István Tama.



Zleva: Destinační a projektový manažer sdružení cestovního ruchu Bük, Bükfürdő Tamás Pálffy, manažer destinační společnosti Sárvár Tourist & TDM Nonprofit Ferenc Haller a ředitel zastoupení Magyar Turizmus a informačního střediska pro maďarský cestovní ruch v Česku András Szirányi.

se prodávaly proslulé maďarské klobásy, paštiky, salámy, lahodné slaniny apod. a samozřejmě i naše proslulá zelenina a ovoce, včetně z něho vyráběných vín a dalších alkoholických nápojů. Farmářské trhy měly u českých hostů vynikající odezvu. Nyní už se chystáme na hlavní sezonu roku 2016. Budeme otvírat komplex, který se stane novým lázeňským centrem Bükfürdő.



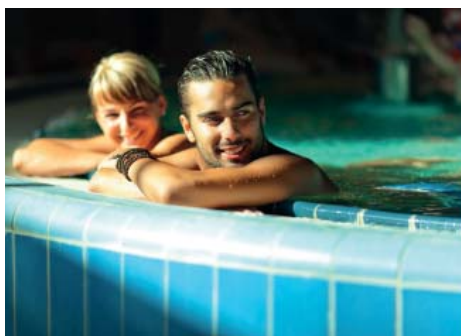
V Sárváru je zastoupení českých hostů ještě vyšší. Tvoří 30 % všech návštěvníků. Využívají všechny typy ubytování od privátů, přes penziony až po čtyřhvězdičkové hotely. Ať jsme na kterémkoliv z veletrhů a výstav nebo na individuálních prezentacích na území Česka, všude se přesvědčujeme, že jsou maďarské termály v kurzu. Sárvár je nejen lázeňským městem. Na jeho území je jedno z nejstarších

arboret Maďarska. Sárvářský hrad s muzeem Ference Nádasdyho nabízí plejádu programů. V rámci přípravy na hlavní lázeňskou sezonu 2016 se soustředujeme na rozvoj služeb a další zkvalitnění lázeňské a turistické infrastruktury. Rekonstruujeme parkoviště atd. Naše jezero Fertő, zapsané na seznam UNESCO, je vyhledáváno pro svou malebnost a čisté ovzduší. V rostoucím zájmu Čechů, Moravanů a Slezanů o pobyty v maďarských regionech se nepochybně odráží nejen bohatství aktivit Maďarska, ale i výsledky skvělé práce našeho národního touristboardu Magyar Turizmus Zrt. (Maďarské turistiky, a. s.). Zejména její organizační složky, Národního zastoupení a informačního střediska pro maďarský cestovní ruch v Česku v čele s panem Andrássem Szirányim, který disponuje obrovským kapitálem kontaktů. Jeho spolupráce s asociacemi sdružujícími české



cestovní kanceláře a invenční kroky nám, maďarským regionům, umožňují účinně oslovovat českou skupinovou klientelu i individuální cestovatele. Češi jsou dobří hosté. Jejich přízně si Sárvár a Bük i lázně Bükfürdő velmi váží. ■

- »» [www.visitbuk.hu](http://www.visitbuk.hu)
- »» [www.sarvar.hu](http://www.sarvar.hu)
- »» [www.madarsko.cz](http://www.madarsko.cz)



**Recepci Západního Zadunají,** kterou 21. října 2015 v pražském restaurantu AvantGarde pořádal ředitel Regionálního marketingového ředitelství pro Západní Zadunají István Tama (zcela napravo), zahájil velvyslanec Maďarské republiky v Česku Jeho Excellence pan Tibor Pető (uprostřed) spolu s obchodním radou maďarského velvyslanectví v Česku Istvánem Kolozsvárim (druhý zleva) a ředitelem zastoupení Maďarské turistiky v Česku Andrássem Szirányim (zcela vlevo).





# Fórum cestovního ruchu 2015

Fórum cestovního ruchu 2015 se pod záštitou ministryně pro místní rozvoj Karly Šlechtové konalo 11. až 13. listopadu v Parkhotelu Plzeň. Jeho partnery byly Plzeňský kraj, statutární město Plzeň, Plzeňský Prazdroj a KPMG. Fórum zahájili generální ředitelka CzechTourism Monika Palatková, náměstek hejtmana pro oblast školství, sportu, cestovního ruchu a projektu Plzeň – Evropské hlavní město kultury 2015 Jiří Struček, ředitel marketingu a komunikace Plzeň 2015 – Evropské hlavní město kultury Radovan Auer. Poté následoval blok „Novinky z činnosti agentury CzechTourism“. Monika Palatková, generální ředitelka CzechTourism, představila marketingový plán na rok 2016. Kampaň CzechTourism v roce 2015 zhodnotila ředitelka odboru strategie a marketingu Markéta Chaloupková. Markéta Vogelová, ředitelka Institutu turismu agentury CzechTourism, prezentovala marketingový informační systém. Ředitel odboru regionálních partnerství a vztahů B2B Aleš Pangrác hovořil na téma product management. „Budoucnost online a zahraničních zastoupení agentury

CzechTourism“ představil ředitel odboru zahraničních zastoupení a online distribuce Jan Herget. Hlavním tématem fóra byl „Destinační marketing versus veřejná podpora“. Tento blok uvedla náměstkyně ministryně pro místní rozvoj Klára Dostálová. „Úvodu do problematiky veřejné podpory v Evropské unii a v Česku“ se zhostil Dan Michal z PBA Group. Na téma „Veřejná podpora v destinačním marketingu v České republice“ hovořila Monika Palatková, o veřejné podpoře a jejím vlivu na řízení a propagaci destinace ředitelka Centrály cestovního ruchu Východní Moravy Dana Daňová. „Veřejná podpora v marketingu destinace pohle-



dem regionů“ bylo tématem ředitele Jihočeské centrály cestovního ruchu Jaromíra Poláška a vedoucího oddělení cestovního ruchu Krajského úřadu Ústeckého kraje Jiřího Války. Přednášku „Role a stanovisko Ministerstva pro místní rozvoj ČR při posuzování veřejné podpory“ přednesl Petr Ptáček z oddělení finančního řízení programů EU Ministerstva pro místní rozvoj ČR. Blok pokračoval příklady ze zemí, v nichž se řídí stejnými pravidly EU jako Česko. Ředitel Dolomiti Paganel-la Tourism Board Luca D Angelo přednesl příspěvek „Přehodnocení fungování

veřejného a soukromého sektoru v destinačním managementu a marketingu“. Manažerka B2B partnerství VisitBritain Cecelia Adjei hovořila o „Partnerství VisitBritain a Premiere League“. V pátek program pokračoval „Kulatým stolem“, jehož témata byla: „Je český výklad pravidel EU přísnější než v jiných zemích EU?“, „Je úplná eliminace provozovatelů nabídek cestovního ruchu z hlediska efektivity komunikace to nejlepší?“, „Jak najít rovnováhu mezi vyhnutím se riziku vysokých finančních postihů a nízkou informační hodnotou kampaní“, „Jaké jsou možnosti, jak maximalizovat efektivitu marketingových aktivit bez vyloučení subjektů podnikajících v cestovním ruchu“, „V jakých činnostech v oblasti cestovního ruchu obvykle manažeři destinací narážejí na problémy s veřejnou podporou“. Hovořilo se i o propagaci městských/regionálních karet; provozování rezerváčních systémů; pravidlech pro prezentaci v katalogu poskytovatelů služeb na webu a v tištěné formě; co-marketingu, finanční spolupráci soukromých subjektů; tvorbě produktů cestovního ruchu se zapojením komerčních subjektů aj. ■

»» [www.mmr.cz](http://www.mmr.cz)

»» [www.czechtourism.cz](http://www.czechtourism.cz)



**CzechTourism**



MINISTERSTVO  
PRO MÍSTNÍ  
ROZVOJ ČR

# 57 852 hlasů pro DestinaCZe 2015

Vyhlášení vítězů soutěže DestinaCZe 2015 se uskutečnilo 12. listopadu 2015 v Plzni v rámci slavnostního večera v Plzeňském Prazdroji. Prostřednictvím DestinaCZe CzechTourism třetím rokem oceňuje turistické atraktivitu Česka s největším ohlasem. V prvním ročníku zvítězily Rychlebské stezky, ve druhém nedostavěný gotický chrám Panny Marie v Panenském Týnci a v tomto třetím Zámecký pivovar Frýdlant. Od 1. září do 31. října 2015 mohla veřejnost na portálu [www.destinacze2015.cz](http://www.destinacze2015.cz) hlasovat pro pětadvacet finalistů v pěti tematických kategoriích. Každý hlasující

měl k dispozici 10 hlasů, jež mohl libovolně rozdělit mezi finalisty, nebo je všechny přiřadit jen jedinému. V soutěži DestinaCZe 2015 bylo rozdáno celkem 57 852 hlasů a kromě turistických atraktivit soutěžili i hlasující. Jejich úkolem bylo tipnout si celkový počet hlasů. Nejbliže se mu přiblížila Ivona Chraceinová s odhadem 57 860. Vyhrála tak víkendový pobyt v hotelu Skanzen v Modré u Uherského Hradiště, který poskytlo Slovácko, a balíček cen od dalších finalistů letošního ročníku soutěže. ■

»» [www.destinacze2015.cz](http://www.destinacze2015.cz)

## Fénix – znovuzrozený projekt: cena Toulavé kamery

1. Zámecký pivovar Frýdlant (6 902)
2. Křížová cesta Ronšperk (4 947)
3. Tvrz v Dešenicích (2 189)
4. Vošárna v Raduni (1 552)
5. Vápenka v Horních Albeřicích (1 042)

## Zázitek na 1 000 % pro celou rodinu: cena Kudy z nudy

1. Šumavský Everest (2 598)
2. Safari ZOO Olomouc (1 946)
3. Velký svět techniky (1 913)
4. Šťastná země (819)
5. Zámek Radčice (353)

## Cítit se jako doma: destinace EDEN 2015

1. Broumovsko (5 322)
2. Jeseníky (4 671)
3. Slovácko (4 477)
4. Orlické hory a Podorlicko (1 670)
5. Železné hory (1 531)

## Trendy novinky 2015

1. Relax & sport resort Dolní Morava (2 918)
2. Legiovlak (2 514)
3. Zábavný vědecký park VIDA (2 443)
4. Centrum EDEN (841)
5. Jatka78 (566)

## Po Česku za tradicemi

1. Vodní mlýn Hoslovice (3 015)
2. Porcelánové stezky (1 050)
3. Hornický skanzen Březové Hory (953)
4. Centrum tradičních řemesel na statku Bernard (890)
5. Sklářský ateliér AJETO (730)





Finové? Změnili strukturu národního hospodářství. Jestliže na začátku devadesátých let minulého století byl podíl dřeva a papíru 70%, dnes je to jen 30%. Dalších třicet procent činí strojírenství, necelou třetinu pak elektrotechnika. Nezaměstnanost klesla na třetinu. Prostě Finové vymysleli a uskutečnili nové Finsko.

### Princip, který provází Evropu

Ale to není výsada jednotlivých zemí a osob. To je princip, který provází Evropu po staletí. Když Turci a další muslimové ovládli obchodní cesty asijského zboží a neskutečně zvyšovali ceny těchto komodit, Evropa měla problémy. Řešení se našlo. Evropané hledali a našli cestu do Indie kolem Afriky (Vasco da Gama, 1498). Daleko na západě Evropy, na zámku Sagres, žil princ Jindřich Mořeplavec (Enrique o Navegador), který sice zemřel roku 1460 a skutečně velkých zámořských objevů se nedožil, ale žil pro ně. Shromáždil mapy a kartografy. Naproti tomu Čína se své šance vzdala. Za císaře mingské dynastie jménem Ču Ti Čiňané postavili flotily složené z lodí, které vysoce převyšovaly to, co tehdy stavěli Evropané. Objevitelské cesty spojené se jménem admirála Čeng Che umožnily Čiňanům celkový pohled na svět, který se zobrazil v jejich mapách. Ale čínská vládnoucí elita se rozhodla Říši středu uzavřít, protože styky se světem mohly být destabilizující. Čiňané, přesvědčení o své nadřazenosti, usoudili, že jim svět nemá co nabídnout. Došlo



# Znovu vymyslet Evropu

## Evropa se nám ztrácí

Některý čtenář si řekne, že jsem se zbláznil. Evropa tu přece je. Jenomže se nám ta Evropa, kterou jsme znali, ztrácí před očima. Evropu charakterizoval pionýrský, průkopnický duch. Dnes už ne. Faustovský duch, víra v čin. Dnes už ne. Evropa kapitálových špiček a eurobyrokratu to vše ubíjí. Vše, co vzejde z rukou Evropské komise, má být smart, ambitious, challenging (chytré, ambiciózní, v podobě výzvy), ale nic se nedotáhne. Ani Lisabonská strategie, ani Strategie Evropa 2020. Evropu řídí úředníci, funkcionáři velkých mas kapitálu, ale nikoli lidé, kteří by měli vizi, strategii, schopnost myslet dopředu. Evropa se tak pro mnohé postupně mění ve výhrůžku a ve svěřací kazajku. Ale změna možná je. Abych to dokázal, napsal jsem sérii úvah o evropských zemích, kterou Všudybyl postupně vydal. Je tam i tento příběh.

## Když znovu vymysleli Dánsko

Když bylo Dánsko na lopatkách po napoleonských válkách, kdy přišlo o Norsko, o loďstvo, kdy Angličané zničili Kodaň, kdy zemi pustošil státní bankrot, nebyl

to konec. Dánsko našlo sílu ke změně. Mělo dva chytré muže (krále a arcibiskupa Grundtvigka) a ti znovu vymysleli Dánsko. Rozhlédli se a zjistili, že v Evropě rostou města. Dánsko sice nemělo suroviny, ale mělo půdu vhodnou k intenzivní produkci potravin. Pro ona rychle rostoucí města tu byla šance vyvážet konzervy. Arcibiskup začal budovat odborné školství pro tento účel, pro zemědělství a potravinářství. Nebyly tu velké kapitály, tak se v Dánsku začala zakládat a rozvíjet družstva. Dodnes je řada těch velkých podniků – byť jen třeba formálně – družstva. Pivovary začaly vyvážet pivo v objemech, o nichž my můžeme jen snít. A podnikatelská kultura prosadila myšlenku, že nabytý majetek není jen výsada, ale také závazek. A tak dánští podnikatelé dávali peníze na školy, vědu, výzkum i kulturu. Na muzea a kulturně-vzdělávací instituce.

## Finové uskutečnili nové Finsko

Že je to dávnó? Dobrá, vraťme se do devadesátých let, do časů po rozpadu SSSR. To není tak vzdálená doba. Ve Finsku, které tehdy ztratilo východní trhy, dosáhla nezaměstnanost až 24%. Co udělali



## Fado Henrique

(Jindřich Mořeplavec)

*Slabost svou chci změnit v sílu,  
cizí lidi pozvu k dílu,  
abych mořím všem dal pána,  
ta práce bude vykonána,  
ale já ji nikdy nespátřím.*

*Klíč k Východu teď mají jiní  
a přikojí nám rádi číní;  
plachty lodí nám dají křídla,  
svobodu, jež v bohatství se zhlídla,  
již neznal ani starý Řím.*

*Ráj už není třeba hledat v dáli,  
v sobě ho nese muž moří znalý,  
štěstí je nové cesty objevit,  
za něčím novým stále jít  
a věřit vlastním nadějím.*

*Já budu mrtev celá léta,  
když promění se mapa světa,  
na muži se jen vůle cení,  
odvaha, co osud zemí mění  
a vzdoruje všem silám zlým.*

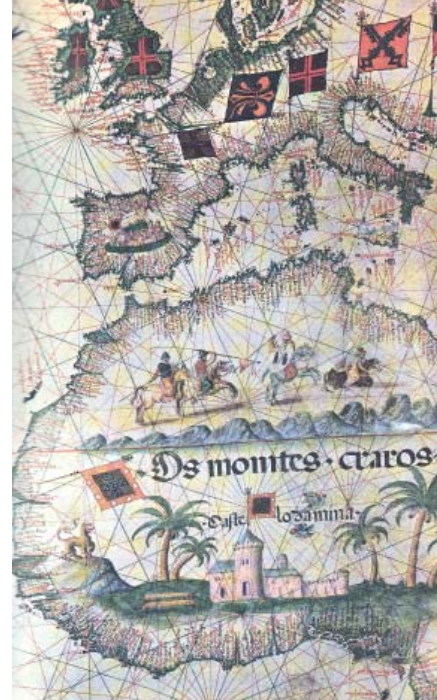
ke zničení lodí, ke spálení map, aby nezůstala ani vzpomínka na námořní slávu.

### Jiný svět a jiná Evropa

A tak se iniciativy chopila Evropa. Kontinent ničený válkami a epidemiemi, stejně jako klimatickými změnami. Evropané si otevřeli cesty přes oceány k velkému bohatství dalších světadílů. Vznikl jiný svět a jiná Evropa. Tímto překvapivým tahem vzali evropští křesťané muslimům půdu pod nohama. Protože ti stávēli na zprostředkování mezi Východem a Západem a z toho bohatli. Nyní už je Evropané k ničemu nepotřebovali. A hlavní tepna světového obchodu se přesunula na trasu Atlantik-Balt. Středozevní moře začalo ztrácet své pozice.

### Věda a technika budoucností Evropy

Dnes jsou také podobná rozcestí. Například jaderné technologie. Bez elektřiny z jaderných elektráren se mnoho věcí vůbec udělat nedá, například nástup elektromobilů, odsolování mořské vody v zájmu zajištění pitné vody atd. Jaderné elektrárny má Francie, mají je i další evropské země, ale také Japonsko, Spojené státy (ty vůbec nejvíce - 104). Jádro je nezbytné i proto, abychom snížili závislost na vývozcích ropy a plynu a nakonec ji zrušili úplně. Byl by to manévr podobný zámořským objevům. Neuděláme-li to, chopí se iniciativy jiní. V Evropském parlamentu vidím, jak zelení aktivisté ekonomicky odzbrojují Evropu. Chápu, proč je Greenpeace tak sympatické arabským šejkům. Ale rozum zvítězí a jaderné technologie nezmizí. Nezmizí nanotechnologie, biotechnologie atd. Věda a technika jsou spojené s budoucností Evropy. Přijde nová, dlouhá vlna, která přinese novou formu industrializace Evropy.



### Politika sladké izolace

Ale vraťme k oné historické analogii s císařskou Čínou. Čína pokračovala i za Čchingů v politice sladké izolace. Ještě 1793, když Angličané poslali ke dvoru čínského císaře svou komisi, která měla Číňany seznámit s výsledky evropské vědy, setkala se jen s urážkami a ponižováním. K žádnému navázání spolupráce nedošlo, Číňané se soustředili jen na to, aby „hosté“ vzdali císaři povinnou úctu tím, že se před něj položí na zem. Krach této mise kontrastuje s tím, co se stalo za opiové války. Roku 1842 početně slabá (jen 20 tisíc mužů) britská armáda rozdrtila daleko početnější armádu čínskou a obsadila Peking. Sladká izolace se zhroutila.

### Krise politického vůdcovství

Dnes je to Evropa, kterou ohrožují stereotypy a strnulost kapitálových špiček a byrokratů. A je třeba znovu vymyslet Evropu. Dát jí nové směřování a nový dějinný prostor. Novou koncepci společenské racionality. Evropská komise to neumí a Evropanům ve zvládnutí jejich úkolu brání krize politického vůdcovství. Bude třeba asi začít zde.

Uvádím báseň ze sbírky *Portugalské imprese*. Je věnována tomu, kdo v patnáctém století připravoval tehdejší nové vymyšlení Evropy. Tím mužem je Jindřich Mořeplavec. ■

Miloslav Ransdorf

- »» [www.guengl.eu](http://www.guengl.eu)
- »» [http://europa.eu/index\\_cs.htm](http://europa.eu/index_cs.htm)
- »» [www.ransdorf.com](http://www.ransdorf.com)

Evropská sjednocená levice/Severská zelená levice



# Napoleon v Brně

V brněnské kavárně Morgal 10. listopadu 2015 byla tisková konference k napoleonským akcím. Mimo jiné se na ní hovořilo o připomenutí příjezdu císaře Napoleona do Brna v roce 1805. 21. listopadu 2015 se tak v Brně kromě kostýmovaného průvodu městem uskuteční večerní modlitba za oběti válek v kostele sv. Tomáše. Na 210. výročí bitvy tří císařů, 4. a 5. prosince 2015, se pak Napoleon vrátí do Slavkova u Brna. ■

»» [www.napoleonvbrne.cz](http://www.napoleonvbrne.cz)

»» [www.zamek-slavkov.cz](http://www.zamek-slavkov.cz)



Zleva: Mluví Moravské galerie v Brně Michaela Banzetová, zástupce ředitele Regionální rozvojové agentury jižní Moravy Libor Opluštil, ředitel obecně prospěšné společnosti Aballado Ivan Vystrčil, kurátor Moravské galerie Brno Petr Tomášek a tisková mluvčí Zámku Slavkov – Austerlitz Veronika Slámová.

**ACABALLADO**  
stáj NĚMČANY



Jihomoravský kraj



## Zabijačkové hody ve Zduchovicích

Resort Zduchovice nedaleko Příbrami se nachází uprostřed magického trojúhelníku, jehož vrcholy utvářejí zámek Zduchovice, zřícenina královského hradu Kamýk a tajemný vrch Jezerná se zbytky keltského opevnění a torzem barokní kaple. Zahrnuje jezdecké centrum La-Bohème, Pension Jezerná, Penzion a Hospodu U Švarců, zámek Zduchovice, 400 hektarů pozemků s vlastním rybníkem a lesem. Nabízí kvalitní zázemí pro firemní i rodinné akce, oslavy, teambuildingy, školení, semináře, svatby a sportovní soustředění, zejména fotbalová a jezdecká. V průběhu roku v resortu probíhají různé gastronomické akce. Tou zatím poslední byl letos 31. října 15. ročník Zabijačkových hodů, které navštívilo na patnáct set lidí. Pořadatelé Zabijačkových hodů jsou Ladislav Krulich, Aleš Krulich a Novoměstský pivovar. Zatímco starší z bratrů, Ladislav Krulich, mě poslal na pastviny fotit hřřbata, Aleš Krulich v kostýmu večerníčkového řezníka Krkovičky byl sdílnější: „Zabili

jsme patnáct prasat, z nichž jsme připravili zabijačkové speciality. Jitrnice, jelita, polévku ‚prdeláčku‘, ovar i maso si naši návštěvníci kupují i s sebou domů. Na jídelníčku máme také zvěřinové speciality. Součástí



dnešního dne je vesnický jarmark a na programu jsou jízdy na koních pro děti, ukázky výcviku koní a tombola.“ ■

»» [www.resort-zduchovice.cz](http://www.resort-zduchovice.cz)



Resort Zduchovice





# Travel Meeting Point

**N**a mezinárodním B2B veletrhu cestovního ruchu, který se konal v PVA Expo Praha 20. a 21. října 2015, byly kromě Česka zastoupeny Francie, Holandsko, Chorvatsko, Itálie, Jamajka, Kypr, Maďarsko, Německo, Portugalsko, Rakousko, Slovensko, Slovinsko, Spojené arabské emiráty, Španělsko, Švýcarsko a Uzbekistán. Zahájili ho generální ředitelka CzechTourism Monika Palatková, hejtman Středočeského kraje Miloš Petera, místostarosta Městské části Praha 18 Oldřich Mířek, viceprezident Asociace českých

cestovních kanceláří a agentur Tomáš Cikán, místopředseda Asociace cestovních kanceláří České republiky Petr Krč a generální ředitel PVA Euro Expo Tomáš Kotrč. Novinkou byl incoming workshop „Czech Republic – Land of Stories“, organizovaný Českou centrálou cestovního ruchu – CzechTourism, v jehož rámci se v desetiminutovém taktu uskutečňovala domluvená setkání s třiašedesáti nákupčími nejen z již jmenovaných, ale i z dalších zemí a kontinentů. ■

»» <http://travelmeetingpoint.cz>



**Czech**Tourism

**ACK**  
CR

**AČKA**

**PVA**  
EURO EXPO



„STRÍPKY ZE SVĚTA“ JSOU INTERNETOVOU REVUÍ, JEŽ V TĚCHTO DNECH SLAVÍ UŽ TŘETÍ NAROZENINY. JAKO „STRÍPKY ZE SVĚTA O TOM, O ČEM SE DOMA MLČÍ NEBO MLŽÍ – Z MÉDIÍ I NOVÝCH KNIH – NEZÁVISLÝCH I POLITICKY KOREKTNÍCH“.

Worldcrisis nebo Fondsk až po CUBA-D E B A T E , francouzský Voltaire.net nebo – mám-li uvést příklady z druhého pólu – STRATFOR, portál mozkového tanku a tykadla amerických zvláštních služeb, a DEBKA pod křídlem těch izraelských.

Odkud se „střípky“ vzaly a proč? Hlavní důvody jsou dva a souvisejí velmi těsně. Doba houstne. Kalvárií přibývá. To, že svět míří na nové civilizační rozcestí, nevidí jen bílá hůl. Tak koňská dávka autocenzury, jakou si ukládá mediální „mainstream“, je v takové situaci zbraní hromadného ničení. Ne samozřejmě coby klon Hirošimy, ale myšlení vlastní, a ne cizí hlavou, opřeného o dostatek skutečně směřodatných faktů.

## Autocenzurní cedník

(„nedělat reklamu“) stíhá logicky hlavně kritickou, alternativní optiku – a zdaleka nejen levicového zaměření. Proto jsme byli první, kdo začal českému publiku nabízet například Paula Craiga Robertse, za Reagana náměstka ministra financí a tvůrce „reaganomiky“, dnes zase šířavého kritika zahraniční a v lecčem i domácí politiky Spojených států. S gusem dáváme slovo i Patu Buchananovi, jenž dělal Reaganovi „speechwritera“ i mediálního adjutanta. Ten je dokonce pyšný na to, že se mu říká „ikona paleokonzervatismu“, coby muž „tradiční pravice“ však bere jak „neokonzervativec“, tak „liberální intervencionista“ po letech často tvrději, než přítáplá evropská „levice na baterky“.

Jiným z našich favoritů je Michail Chazin. Ten sepsal „anatomický atlas“ krize

běžící od roku 2008 už v knize z roku 2003 *Soumrak dolarového impéria a konec „Pax Americana“*. Náš čtenář ji má v originále k dispozici celou a gratis – a k tomu i Chazinovy neotřelé komentáře. Jsme jedni z prvních, kdo Čechům objevil i akademika Sergeje Glazeva, Putina poradce a nesmlouvavého borce proti parazitnímu jmelí z Jelcinových dob, oslabujícímu Rusko dodnes. Poslední knihu Zbigniewa Brzezinského *Strategická vize. Amerika a krize globální moci* jsme lidem představili už v roce 2012, kdy vyšla. A dávno předtím, než ho po nocích začala dávat ČT, také třeba dokumentární seriál Olivera Stonea „Tutlané dějiny Spojených států“. Zrovna dnes je to salva famózních sarkasmů od Uriho Avneriho, po léta poslance Knesetu a dodnes žijící legendy publicistiky, která se nenechá zkorumpovat.

## V samovazbě ducha,

do níž nás „mainstream“ strká, se jeví vzhůru nohama už skoro vše. Takové mráčky už leckdy hraničí s jeho sebepečkozováním. Tím víc to chce i skutečně alternativní pohled. Naše „střípky“ jsou součástí infrastruktury, která hází dezinformacím rukavici. Den co den už má statisíce čtenářů. Právě zakládáme i společnou asociaci. David proti Goliášovi je to jen finančně. Co do reálného vlivu už je poměr sil mnohem příznivější. Na rozcestí, kde už svět jednou nohou je, bude duel fakt a švindlu frontou rozdávací i jiné karty.

Dnešní svět totiž už dávno není jen o summitech „elit“, jimž číší z očí kolosální bezradnost. Je i o tavicím kotli demokratických iniciativ a hnutí, jejich vydavatelství a portálů, magazínů i rozhlasových a leckde dokonce televizních stanic. Tady se rodí docela jiná „globalizace“. Ne parazitní renty, tunelované z cizí práce – i „peněz jiných lidí“ –, ale tahu na branku za to, o čem jsou demokracie a lidská práva doopravdy. Lepší smysl života neznám. ■

Josef Skála

»»» [www.stripkyzesveta.cz](http://www.stripkyzesveta.cz)

## „Střípky“ proto,

že je nutně jen o zlomek všeho, co ten den přinesl nového – a doma se o tom „mlčí či mlží“. „Ze světa“ proto, že jsou oknem do zahraničních zdrojů. A to v několika rubrikách:

„Média“ přináší vždy od pondělí do čtvrtka po jedné stati, reportáži, eseji či jiném žánru – jak slovem, tak v audio či audiovizuální podobě. V komentovaném českém výtahu – a autentickém cizojazyčném originálu. Je-li prvotním zdrojem vázaný titul, figuruje v rubrice „Knihovna“. Den co den je to navíc i soubor nazvaný „Našli jsme pro Vás“ – výběr několika desítek materiálů zahraničních zdrojů, jichž se už stačil ujmout i některý z českých informačních zdrojů. „Týdenní mozaika“ vychází každý pátek. Tady jde o selekci několika desítek příspěvků převzatých ze zahraničních zdrojů v původní, cizojazyčné podobě.

Nabízíme i přímý „proklik“ do více než tuctu zahraničních portálů – od kanadského levicového Global Research (vede ho prof. Michel Chossudovsky) či Information Clearing House z USA, přes ruské



PhDr. Josef Skála, CSc.

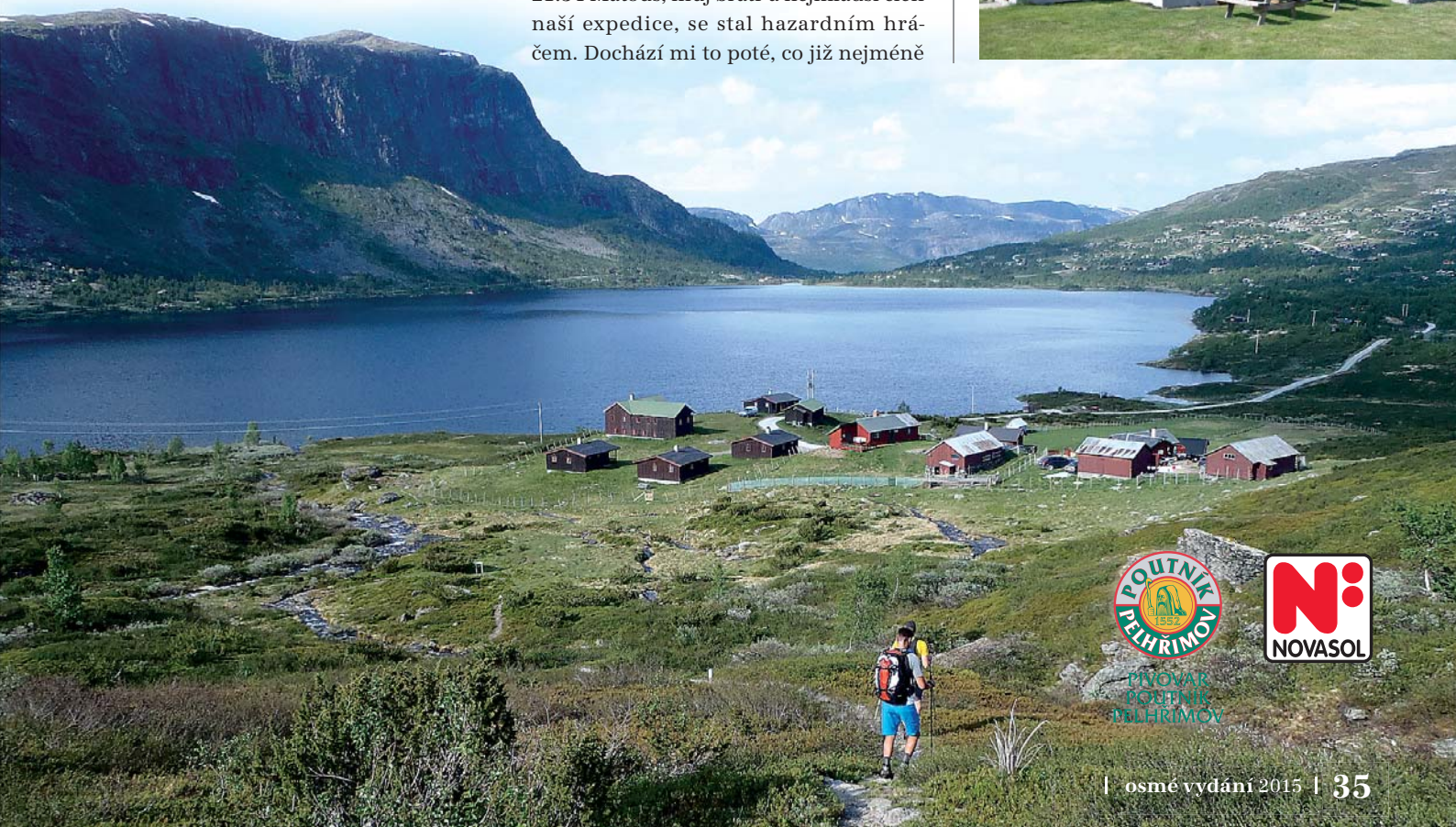
## Chata Bassebu

**Sobota 4. 7. 18:35** Grilujeme. Přes velké úsilí piva neubývá. Sedíme na zahradě nového domova, jímž je chata Bassebu v příjemném horském městečku Tyinkrysset. Dům, který jsme si pronajali prostřednictvím Novasolu, má dvě koupelny, dvě společenské místnosti a osm ložnic. Možná proto byla majitelka domu překvapená, že jsme pouze tři.



## Suletinden

**Neděle 5. 7. 14:14** „Když jdu po ní v létě, samotný na světě, sotva pletu nohama...“ Ztraceni v norských horách, vzpomínám na českou trampskou písničku, která výstižně popisuje nastalou situaci. Nacházíme se asi 15 km jižně od naší chaty. Nikde nikdo. Nádherná příroda. Jezera, hory, horské bystřiny. Někde v okolí se před námi již delší dobu s úspěchem schovává červená turistická značka. Je jasné, že „na támhletem kopec kousek



# Norsko

# 2

před námi“, jak táta trefně popsal nejvyšší horu oblasti Suletinden, nevylezeme.

**16:35** Palouk u odvodu nám neznámé horské bystřiny a neznámého norského jezírka. Sušíme nohy. Plán „vzdušnou čarou to bude nejlepší“ ztroskotat. Přibližně před hodinou nám totiž cestu přehradil větší potok. Z místa, kde jsem se jej snažil překonat, jsem byl vykázán nejstarším členem expedice. Prý pro přílišnou prudkost proudu. Došli jsme tedy k místu, kde vytékal z jezera. Proud byl mírnější, zato dno bylo o poznání dál od hladiny. Nicméně se všem členům podařilo vodní překážku zdolat a mokré trenýrky byly jen malou obětí.

## Severské večery

**21:54** Matouš, můj bratr a nejmladší člen naší expedice, se stal hazardním hráčem. Dochází mi to poté, co již nejméně

po stopadesáté slyším větu: „Zahrajem si žolíky.“ Ještě že je kolínské tiskárny OTK Group vytiskly. Severské večery jsou dlouhé a rozptýlení málo. Začínám chápat nadprodukcí severské literatury. ■

*Martin Kainc*

»» [www.pivovarpoutnik.cz](http://www.pivovarpoutnik.cz)

»» [www.novasol.cz](http://www.novasol.cz)



PIVOVAR  
POUTNÍK  
PEŘIMOV



# Ubytování v hotelu: identita ubytovaného

**T**éměř každý z nás za svého života využije, ať už v rámci dovolené, nebo pracovní cesty, služby ubytovacího zařízení – hotelu. Ubytování hostů v hotelu se uskutečňuje na základě smlouvy o ubytování uzavřené dle občanského zákoníku, jejíž úpravu nelze zaměňovat s nájmem, a to z důvodu odlišných práv a povinností z těchto institutů vyplývajících. Zajímavou rovinou v rámci ubytování v ubytovacích zařízeních je povinnost ubytovacích zařízení vést evidenci ubytovaných osob, za současného respektování zákona o ochraně osobních údajů.

V případě lázeňských či rekreačních pobytů v lázeňských místech a v místech soustředěného turistického ruchu za účelem léčení nebo rekreace je ubytovatel povinen vést evidenční knihu (v písemné podobě), do níž je zapisována doba ubytování, účel pobytu, jméno, příjmení, adresa trvalého pobytu a číslo občanského průkazu (příp. cestovního dokladu) ubytovaného. Ubytovatel je v těchto případech povinen uchovávat evidenční knihu po dobu 6 let od provedení posledního zápisu, to vše z důvodu zákona o místních poplatcích.

V ostatních případech ubytovacích zařízení, tj. typicky v případě pracovní cesty, je ubytovatel oprávněn identifikovat ubytovaného pouze na základě údajů jemu poskytnutých za účelem uzavření smlouvy o ubytování. K platnosti takové smlouvy je zapotřebí, aby její smluvní strany byly jednoznačně identifikovány, aby údaje takto poskytnuté mohly v budoucnu sloužit pro účely identifikace ubytovaného, a to v případě spáchání trestného činu či přečinu zjištěného až poté, co dojde k ukončení pobytu ubytovaného. Takovými osobními údaji jsou jméno a příjmení ubytovaného ve spojení s číslem jeho občanského průkazu (či cestovního dokladu). Přitom u českého státního občana postačuje jméno, příjmení, datum narození a adresa trvalého pobytu ubytovaného. Další

osobní údaje jsou nadbytečné a ubytovaný má právo jejich sdělení a zpracování odmítnout.

Ubytovatel je oprávněn uchovávat osobní údaje o svých hostech (tj. ubytovaných) po maximální dobu 3 let (nejde-li o lázeňská či rekreační zařízení, jak jsou uvedena výše), poté je povinen tyto zlikvidovat, nebylo-li mezi ním a konkrétním ubytovaným zahájeno soudní či správní řízení. Zvláštní režim platí pro tzv. doprovázející osoby, tedy osoby, které sice využívají služeb hotelu, tj. jsou v něm ubytovány, nicméně děje se tak v závislosti na uzavření smlouvy o ubytování s osobou jinou. Ubytovatel nemá právo na zpracování osobních údajů o osobě, která není smluvní stranou smlouvy o ubytování a své právo na ubytování pouze od této smluvní strany odvozuje. Argumenty ubytovatele, že má právo vědět, jaká osoba je v jeho zařízení skutečně ubytována, pak neobstojí, neboť jsou v rozporu se zákonem o ochraně osobních údajů. Dle jeho ustanovení lze totiž zpracovávat osobní údaje pouze se souhlasem dotčené osoby nebo na základě zákonné výjimky, která se však na doprovázející osoby nevztahuje. Pokud jde o zmíněný souhlas, ten musí být dobrovolný, tedy jím nemůže být podmíněna možnost ubytování. Údaje

o ubytovaném poskytnuté na základě jeho souhlasu je ubytovatel povinen zlikvidovat ihned po odchodu ubytovaného, nikoliv až po třech letech jako v předchozím případě.

S ohledem na současný velmi striktní postup ke zpracovávání osobních údajů osob lze jen doporučit všem ubytovacím zařízením postupovat plně v souladu s předpisy na jejich ochranu, neboť dotčené subjekty se mohou nápravy závadného stavu domáhat v krajním případě i formou žalobního návrhu. ■

JUDr. Lucie Kolářová,  
Advokátní kancelář  
Vácha & Kolář

»» [www.vacha-kolar.cz](http://www.vacha-kolar.cz)



## NOVOMĚSTSKÝ PIVOVAR

Novoměstský restaurační pivovar je ojedinelou **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](mailto:sales@npivovar.cz)

[www.npivovar.cz](http://www.npivovar.cz)



# Recepce ke státnímu svátku Maďarska

VELVYSLANEC MAĎARSKÉ REPUBLIKY V ČESKU JEHO EXCELENCE PAN TIBOR PETŐ ZVAL NA RECEPCI POŘADANÉ PŘI PŘÍLEŽITOSTI MAĎARSKÉHO STÁTNÍHO SVÁTKU, 59. VÝROČÍ MAĎARSKÉ REVOLUCE V ROCE 1956. KONALA SE 23. ŘÍJNA 2015 V PRAŽSKÉM HOTELU BOSCOLO. POZVÁNÍ PANA VELVYSLANCE PŘIJALO NĚKOLIK STOVEK HOSTŮ VČETNĚ MÍSTOPŘEDSEDY ČESKÉ VLÁDY ANDREJE BABIŠE A ČESKÉHO MINISTRA PRŮMYSLU A OBCHODU JANA MLÁDKA.

»» [www.madarsko.cz](http://www.madarsko.cz)





kdelovit.cz

Mezinárodní portál [www.kdelovit.cz](http://www.kdelovit.cz) přináší unikátně zpracované informace. Cílem projektu je sdílet informace o možnostech poplatkového lovu v jednotlivých zemích bez zprostředkovatelských stran. Otevírá se tak prostor pro uživatele honiteb nejen prezentovat nabídku honitby, ale také seznamovat širokou veřejnost s dalšími aktivitami, které se v místě a regionu konají (setkání, soutěže, závody, plesy apod.), a tím přilákat větší množství návštěvníků. Web denně přináší zajímavosti z mysliveckého světa.

**Nechte se inspirovat  
a sdílejte zážitky  
ze světa myslivosti online**



# ArtFest

mezinárodní veletrh výtvarného umění

  
**VÝSTAVIŠTĚ**®  
ČESKÉ BUDĚJOVICE a.s.

**28.–29. 11. 2015**

*Setkání více než 100 umělců z Čech a zahraničí*



umělecká záštita  
**Bořek Šípek**  
The Art of Architecture and Design

**pavilon Z** sobota 10–17 hod.  
neděle 10–16 hod.





Český systém kvality služeb  
Czech service quality system

# KVALITNÍ DOVOLENÁ PO VŠECH STRÁNKÁCH

Kouzlo české krajiny domácí turisty stále neomrzelo, ba naopak. Stále častěji se vydávají na nové cyklostezky, interaktivní výletní trasy a s oblibou poznávají nové lokality a jejich přednosti. Aktuální průzkum navíc odhalil, že si dovolenou Češi vybírají pečlivě a s rozvahou leckdy až půl roku dopředu.

Nový průzkum agentury CzechTourism a společnosti Median přinesl zajímavá data o českých turistech a jejich trávení volného času. Spíše než dovolenou mimo ČR volí často bližší oblasti kvůli finanční dostupnosti. Dovolenu si mohou užít bez odříkání a přesně podle svých zájmů a preferencí – se sporty, odpočinkem nebo toulkami za kulturou a historií vlasti.

Průměrně Češi za tuzemskou dovolenou v tomto roce zaplatili 14 000 korun. Podle výsledků průzkumu si 64 % Čechů nemůže dovolit vyrazit vstříc svým cestovatelským touhám. Jsou pro ně příliš nákladné.

Destinačními favority se v letošní sezóně staly Vysočina, Jeseníky a Rychlebské hory. Pozitivní vyhlídky mají na příští rok také Beskydy, Krkonoše, Šumava a Český les. Poslední ze zmíněných lokalit u českých turistů boduje dlouhodobě.

To, že Češi volí tuzemskou dovolenou, nutně neznamená nechtěný kompromis. S dobře promyšleným programem se může stát plnohodnotnou náhradou zájezdu do zahraničí. Navíc je vše v dostupné vzdálenosti a není třeba zápolit s jazykovou bariérou.

## Pomůže internet a aplikace

Zdrojem inspirace a potřebných informací je pro 72 % českých turistů internet. Hledají na něm hodnocení ubytování, údaje o vybraných lokalitách nebo také nové výletní trasy. Hojně navštěvovanými servery jsou v tomto směru například kudyznudy.cz nebo Turistika.cz.

Pozadu nezůstávají ani sociální sítě a mobilní aplikace s cestovatelskou tematikou. Skvěle se v těchto zdrojích podle průzkumu orientují hlavně ženy.

Tipy na pohodlné ubytování, restaurace s delikátním jídlem, wellness centra s vynikajícím vybavením a další podniky, které mohou výrazně zpříjemnit čas rekreace, přináší také web [www.csks.cz](http://www.csks.cz) nebo speciální aplikace pro chytré

telefony. Uživatelé tam najdou seznam zařízení oceněných známkou Q, tedy odznakem kvality. Ten udílí Český systém kvality služeb (ČSKS) podnikům, jež prošly školením, zvýšily úroveň svých služeb a zapracovaly na vztahu se zákazníkem.

„Snažíme se zjišťovat potřeby hostů a jejich preference, abychom podle nich pak upravili nabídku. Kromě toho zavádíme různé bonusy a věrnostní odměny. Snažíme se měřit zpětnou vazbu a spokojenost zákazníka,“ říká Petra Smrčková z turistické oblasti Orlických hor a Podorlicka oceněná známkou Q.

Domácí i zahraniční návštěvníci se dnes dočkají ve stovkách zařízení českého cestovního ruchu vysoké úrovně služeb, na niž jsou zvyklí ze zahraničních dovolených. Do ČSKS se postupně zapojují i další subjekty, takže se cestovatelé během tuzemských dovolených mají i v příštích letech na co těšit.

Více informací:

**Mgr. Martina Fišerová**  
Vedoucí tiskového oddělení  
ČCCR – CzechTourism  
725768422  
email: [fiserova@czechtourism.cz](mailto:fiserova@czechtourism.cz)



# ● ČERNÁ LOUŽE

## penzion a restaurace



SVATBY • RAUTY • RODINNÉ OSLAVY  
CATERING • FIREMNÍ VEČÍRKY  
EXKLUZIVNÍ JÍDELNÍ LÍSTEK

NABÍDKA VYSOCE  
KVALITNÍCH VÍN



Nová Ves 42, Branžež  
294 02 Kněžmost  
tel.: 725 854 356  
e-mail: info@cernalouze.cz

[www.cernalouze.cz](http://www.cernalouze.cz)