

www.e-Vsudybyl.cz

všudybyl

šesté
vydání
2016



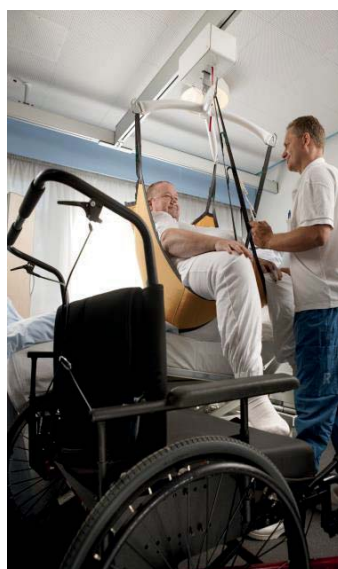
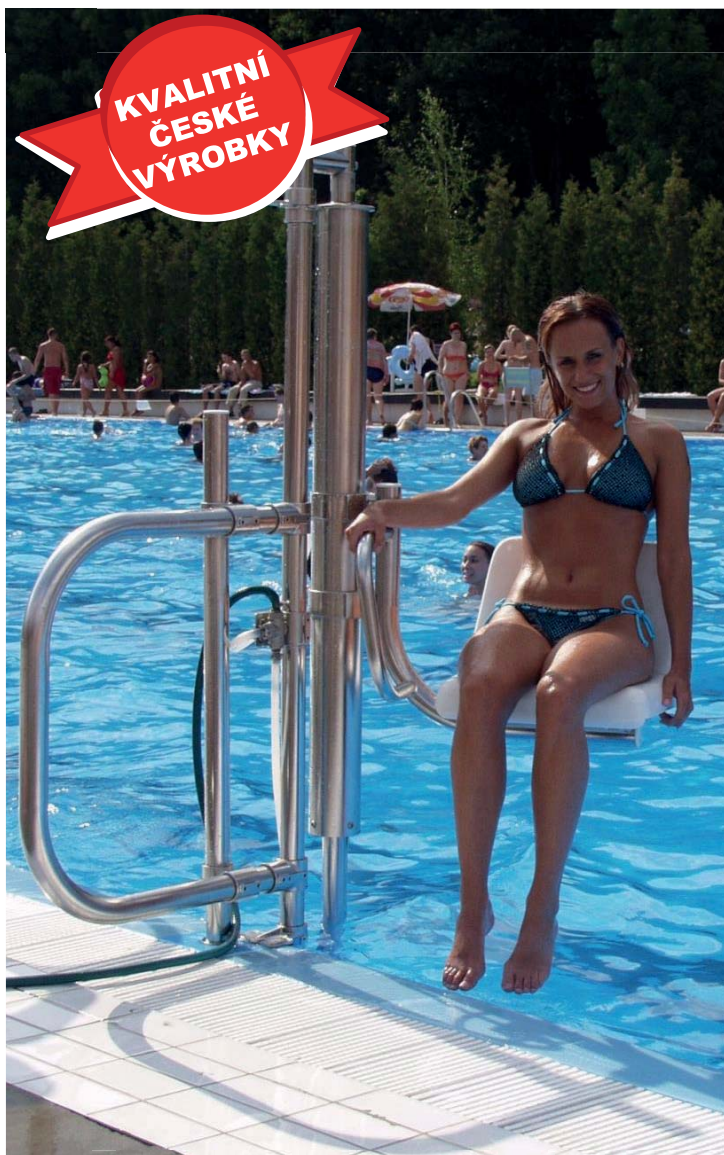
KONGRESOVÉ CENTRUM
PRAHA



Více na stranách 8 až 10.

časopis na podporu obchodu a cestovního ruchu

Máte potíže s chůzí po schodech?



Nejlepší řešení překonávání bariér je přímo od výrobce

ALTECH

ALTECH, spol. s r.o.
Průmyslová 1146
Uherské Hradiště

Starochodovská 1110
Praha 4 - Chodov

*Obchodní zastoupení
ve všech krajích!*

**VOLEJTE ZDARMA
800 303 304**

WWW.ALTECH.CZ



Dovolená s jistotou.

Nesedte za pecí,
přijedte do Pece
a užívejte si.

OBJEVTE SVŮJ HORIZONT...



★★★★
HOTEL  **HORIZONT**
PEC POD SNĚŽKOU

+420 499 861 222
www.hotelhorizont.cz



VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ
V PRAZE

Baví nás...

Cestovní ruch

Dobrodružství

Létání

Cestování

Průvodcovství

Letecká doprava

Zábava

Michal

Karolina

**Cestovní ruch / Letecká doprava / Rozvoj lidských zdrojů
Denní i kombinovaná forma studia / Bc. / Ing.**

A vedou mne na druhou síň, kdež já očím a uším
plno vnady spatřím: zahrady rozkošné, rybníky
a obory, zvěř, ptactvo, ryby, muziku všelijakou libou
a tovaryšstva veselého houfy: ani sobě skáčí,
honi se, tancují, štvou, fechtují, hry provádí
a nevím co víc netropí. „Toto není stojatá voda,“
dí tlumočník. „To pravda,“ dím já, „ale nech mne,
ať sobě na to pohledím.“ Podívá se pak, řekl
sem: „Vidím, že se žádný těch kratochvilí nenají
a nenapije: nýbrž unavě se každý běží v stranu,
jiným zase něčím vyrazení hledaje.
Malá mi se to zdá rozkoš.“ - „Hledáš-li tedy
v jídle a pití rozkoš,“ dí on, „podme sem!“
Takž vkročíme na třetí síň; kdež, aj, spatřím plně
stoly a tabule hodujících, ani před sebou všeho
hojnost mají a veseli sou.

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



„Hledáš-li tedy
v jídle a pití rozkoš,“
dí on, „podme sem!“

Pravá klasická česká kuchyně je hodně podobná francouzské. K ní se dnes znovu přibližuje, protože jsou zde opět k dostání všechny potřebné suroviny. Ta česká se dá dělat na stejné špičkové úrovni jako francouzská nebo italská. Jsem přesvědčen, že kuchyně se nedají škatulkovat. Buď je kuchyně špatná, nebo dobrá, a je jedno, kterému národu či zemi je přisuzována. Záleží na přístupu a dovednosti personálu, kvalitě a zpracování surovin.



Předseda Československého svazu
kuchařů v Praze Jaroslav Sapík
www.svazkucharu.cz
www.klokocna.cz

všudybyl

Registrace: MK ČR E 10797
Vychází v nákladu 10 000 ks.
Vydavatel: PhDr. Jaromír Kainc, MBA
Redakce: Uhřetěveská 2116/18,
100 00 Praha 10
mobil: +420 603 177 536
e-mail: jaromir.kainc@e-vsudybyl.cz

Zástupce šéfredaktora: Bc. Martin Kainc, mobil: +420 731 411 407,
e-mail: martin.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: Tiskárna Matula

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

OBSAH

6	ŽOFÍNSKÉ FÓRUM	 MINISTERSTVO PRO MÍSTNÍ ROZVOJ ČR
8	ROMAN STRAUB GENERÁLNÍM ŘEDITHEM	 KONGRESOVÉ CENTRUM PRAHA
11	HOLIDAY INN PRAGUE CONGRESS CENTRE	 Holiday Inn
12	ABY BYLI STRÁVNÍK I POSKYTOVATEL CHRÁNĚNÍ	 HASAP CONSULTING
13	COFFEE BREAKY À LA VIENNA HOUSE	 VIENNA HOUSE ČZČÍ REPUBLIC
14	HOTEL VITALITY, VENDRYŇ	 hotel vitality *****
15	ČESKÝ KAPR	 CPI HOTELS
15	TRADIČNÍM MÍSTEM SETKÁVÁNÍ	 CPI HOTELS
16	PŘEHLÍDKA CHUTÍ V PECI POD SNĚŽKOU	 HOTEL HORIZONT PEC POD SNĚŽKOU
17	VZDĚLÁVACÍ PROGRAM KULINÁŘSKÉ UMĚNÍ	 CPI HOTELS
18	LOŽNÍ PRÁDLO A TEXTILIE PROFESSIONAL	 PAPILONS
19	DEVATENÁCTÁ KONFERENCE	 SDRUŽENÍ LÁZEŇSKÝCH MÍST ČR
20	PRO HOTELY A LÁZEŇSKÉ DOMY	 VECTOR
22	HOTEL TERRA*** SUPERIOR	 Janské Lázně společnost
22	PLODY MOŘE A RYBY Z MOŘÍ A OCEÁNŮ	 HOTEL VORONĚŽ
23	KVALITNÍ ZVĚŘINOVÉ SPECIALITY	 AGRO FINANCE
24	JAK BY MOHLA CHUTNAT JIŽNÍ MORAVA	 VSO VÝSIVA ŠKOLA A EMERGENČNÍ V PRÁZE
24	SVATOMARTINSKÁ DEGUSTACE	 BVV Veletřiny Brno
25	PŘÍPRAVY NA GO A REGIONTOUR	 CZECH TRAVEL MARKET
26	CZECH TRAVEL MARKET	 CZECH TRAVEL MARKET
27	MAĎARSKÝ WORKSHOP	 MAĎARSKO
27	ZADARSKÝ KRAJ	 CHORVATSKO
28	POLSKÁ ITAKA MAJITELEM ČEDOKU	 ITAKA
28	JAK BÝT ODPOVĚDNÝ A EFEKTIVNÍ	 ADAPTIVNÍ ORGANIZACE
29	NEJLEPŠÍ JE BÝT NEJLEPŠÍ	 100
30	PRO BEZBARIÉROVÉ HOTELNICTVÍ A LÁZEŇSTVÍ	 ALTECH
32	PRVNÍ V EVROPĚ	 aeromec
33	JAK MÁ CHUTNAT NAŠE PIVO	 Pivníky Prázdnoj
34	TAJEMNÝ STRÁŽCE HORY 1	 MPLAN
36	NOVOMĚSTSKÝ PIVOVAR	 NOVOMĚSTSKÝ PIVOVAR
36	ELEKTRONICKÁ EVIDENCE TRŽEB	 S
37	60. VÝROČÍ MAĎARSKÉ REVOLUCE 1956	

Všudybyl fotí fotoaparátom
OLYMPUS OM-D E-M1





Žofínské fórum představilo nový Národní program podpory cestovního ruchu v regionech

Ve Velkém sále Žofínského paláce na Slovanském ostrově v Praze se za mediální podpory časopisu *Všudybyl* 24. října 2016 uskutečnilo 203. Žofínské fórum na téma „Prezentace České republiky doma i v zahraničí: Ekonomický pohled, příležitost pro úspěšný byznys, cestovní ruch“. Jeho mluvčími byli náměstkyně ministryně pro místní rozvoj pro řízení sekce regionálního rozvoje Klára Dostálová, generální ředitelka České centrály cestovního ruchu – Czech-Tourism Monika Palatková, generální ředitel Českých center Jan Závěšický, ředitel odboru mezinárodní vztahy a komunikace České exportní banky Petr Křižan, předseda představenstva Českého Aeroholdingu Václav Řehoř, prezident Asociace hotelů a restaurací ČR a viceprezident Svazu obchodu a cestovního ruchu Václav Stárek, ředitelka Pražské informační služby – Prague City Tourism Nora Dolanská, předseda Svazu historických sídel Čech, Moravy a Slezska Libor Honzárek, manažer turismu a tradic Plzeňského Prazdroje Rudolf Šlehofer a zástupkyně ředitele odboru Mezinárodních vztahů a komunikace České exportní banky Jana Bizoňová. První z mluvčích, náměstkyni Kláru Dostálovou, jsem při té příležitosti oslovil: Paní inženýrko, po zahájení 203.



Ing. Klára Dostálová

Žofínského fóra moderátorem Jiřím Vaníčkem jste přednesla první příspěvek.

Vzhledem k tomu, že Ministerstvo pro místní rozvoj je v této zemi hlavním kompetenčním gestorem cestovního ruchu, tak se to asi ode mne očekávalo. Nicméně byla jsem jen jednou z řady odborníků ze sféry oborů a činností napojených na tržní platformu cestovního ruchu, s nimiž se téměř denně její problematikou zabýváme. To, co Ministerstvo pro místní rozvoj aktuálně po delším vyjednávání s nimi spustilo, je nový program podpory cestovního ruchu v regionech. Je to svým způsobem převratný program, protože je postaven na bázi motivace. Ministerstvu pro místní rozvoj jde o to, aby si všichni uvědomili, že kroky směřující ke zvyšování výkonnosti tržní platformy cestovního ruchu (domácího cestovního ruchu a incommingu), tedy i výkonnosti lokálních mikroekonomik a od toho se odvíjejícího vytváření pracovních míst (nezřídka v regionech neoplývajících mnoha pracovními příležitostmi a velkou kupní silou), nejsou pouze věcí státu. Že je potřeba, aby k ní přispívaly i samosprávná území, města a obce. Zkrátka tam, kde to tak je, odbourávat status quo: že když se nechce, je to horší, než když se nemůže. Motivovat k hledání cest, jak na svá území dostávat co nejvíce turistů, výletníků, návštěvníků atd. (spotřebitelů z vnějších ekonomických systémů) a jak vytvářet prostor pro to, aby se kupní síla, kterou reprezentují, uplatňovala právě u nich doma. Tedy jak je motivovat a směřovat na místní atraktivitu a jak pro ně (a samozřejmě i pro stále obyvatele tamních měst a obcí) vytvářet zajímavé eventy. Pilotní ročník jsme proto

odstartovali stejně velkým finančním příspěvkem do podpory rozvoje cestovního ruchu, jaký do něj krajské samosprávné celky vložily v roce 2015 nebo 2016. Takže stejně velký finanční příspěvek teď do podpory výkonnosti tržní platformy cestovního ruchu v regionech vkládá stát. Do budoucna bychom chtěli vstupovat až do sféry destinačního managementu a podpořit tendence investovat finanční prostředky získávané formou místních poplatků od příchozích hostů a turistů do podpory cestovního ruchu v místech a regionech, kde jsou vybírány. Úmyslně zdůrazňuji: „podpořit tendence“, protože o cílení využití peněz z místních daní budou vždycky rozhodovat tamní samosprávy.

V minulém vydání *Všudybylu* předseda Svazu měst a obcí František Lukl na toto téma říká: „K tomu, aby mohly být z veřejných zdrojů podporovány aktivity společností destinačního managementu, je záhodno vytvořit právní rámec. Neříkám, že je nutné přijmout zákon na podporu cestovního ruchu. Víím, že resortní ministerstvo je k tomu skeptické. Nepotřebujeme papír pro papír! Avšak je dobré dát na vědomí pravidla, s jakou podporou při jakém postupu je možné ze strany státu počítat.“ (Viz www.e-Vsudybyl.cz, článek „SMO na Nové hedvábné stezce“.)

K zákonu o cestovním ruchu se Ministerstvo pro místní rozvoj vyjadřovalo už několikrát. Zákon je normativ! Takže je nutné nejdřív zjistit, co je potřeba v oblasti cestovního ruchu regulovat. Jestli by se zákon měl dělat pouze kvůli tomu, aby bylo zajištěno financování, tak tady

stát může přijít s dotačními prostředky, což Ministerstvo pro místní rozvoj udělalo. Zároveň budeme i nadále podporovat marketingové aktivity v regionech, tedy činnost označovanou jako destinační management tak, aby na sebe synergicky navazovala hierarchie: stát (myšleno CzechTourism), krajské DMC (společnosti destinačního managementu) a oblastní DMC. Pokud Ministerstvo pro místní rozvoj zjistí, že je tato součinnost nedostačující, a objeví se oblast, která bude vyžadovat normativní regulaci, tak se tím začneme zabývat. Avšak mít bezzubý zákon bez povinností a sankcí za jejich neplnění, to by bylo pouze zaplevelování legislativy České republiky. Spolupracovat na partnerské bázi a vzájemně komunikovat jde v Česku určitě i bez zákona.

Navštěvovanost toho kterého trhu, ať je to největší světová burza, turistická destinace, nebo jarmark v „Hornej Dolnej“ (a cestovní ruch je univerzální tržní platformou orientovanou na mobilní



kupní sílu příchozích spotřebitelů cestovatelů, turistů, výletníků, hostů, obchodní klientely apod.) je pro jeho výkonnost zásadní devízou. Paní náměstkyně, stoupá, nebo klesá obliba, respektive navštěvovanost regionů České republiky coby turistických destinací?

Domácí i příjezdový cestovní ruch jsou v Česku určitě na vzestupu. Napomáhá tomu nejen činnost agentury CzechTourism a dalších institucí, ale i situace ve světě. Česká republika je řazena do první pětičky nejbezpečnějších turistických destinací. Česko je unikátní i tím, že jsme středoevropskou zemí oplývající nezměrným množstvím atraktivit (a bohužel, pokud je z nich k hospodářským aktivitám v rámci cestovního ruchu využíváno deset procent, tak je to moc). V současné době čím dál větší množství cestovatelů z dálných zemí přilétá do České republiky, která navazuje další nová přímá letecká spojení. Jedním z našich hlavních úkolů tak je udržet turisty na našem území po delší

dobu, abychom nebyli pouhým „přechodákem“ či středoevropským leteckým hubem. Regiony Slezska, Čech a Moravy určitě mají co nabídnout. A nejen (zatím) dvanáct památek UNESCO. Jednou z ambicí národního programu podpory cestovního ruchu proto je podpora regionálních marketingových aktivit. Jak jsem řekla, místa a regiony České republiky bezesporu mají čím oslovovat turisty. A nejen ty zahraniční. Rovněž domácí cestovní ruch je Ministerstvem pro místní rozvoj velmi



podporovanou oblastí. Navíc příhraniční regiony mohou některé drobné finance čerpat i z přeshraničních programů: česko-polských, česko-slovenských, česko-rakouských, česko-saských či bavorských. Ale vždycky je nutné, aby si regiony uvědomily „svoje já“. V čem jsou jedinečné. Na co zaměřit své marketingové aktivity. Na druhou stranu musím říci, že z pozice státu je určitě nezbytné podporovat zkvalitňování a rozvoj dopravní infrastruktury. Máme turisticky atraktivní lokality. Typickým

příkladem může být například Lednicko-valtický areál na území jižní Moravy, avšak je naprosto odrazující, aby cestovatelé proti své vůli trčeli na „nejdelším parkovišti ve střední Evropě“, na dálnici D1, protože nic není horšího než negativní reklama, tedy i reference turistů, kteří si řeknou: „Zážitek pěkný, ale doba strávená na cestě? Naprosto šílený!“ Takže jednou z cest je i urychlení obnovy a výstavby silniční a dálniční infrastruktury, podpora regionálních mezinárodních letišť a železniční přepravy. Zkrátka postarat se o to, jak dostat turisty co nejkomfortněji do regionů, měst a obcí Slezska, Moravy a Čech. ■

»» www.mmr.cz



**MINISTERSTVO
PRO MÍSTNÍ
ROZVOJ ČR**



2016

ECREA – European Communication Research and Education Association conference (*tisíc účastníků*)

SRS 2016 51th Annual Meeting & Course of Scoliosis Research Society (*šest set účastníků*)

12th European Congress on Epileptology / ECE (*dva tisíce účastníků*)

Symposium on Fusion Technology 2016 (*tisíc účastníků*)

Imaging Biology 2016 (*tisíc účastníků*)

ICCB – International Congress on Cell Biology (*dva tisíce účastníků*)

ISPRS 2016 – XXIIIrd Congress of International Society for Photogrammetry and Remote Sensing (*čtyři tisíce účastníků*)

ESGAR 2016 – European Society of Gastrointestinal Radiologists (*tři tisíce účastníků*)

Annual Conference of the Particle Therapy Co-Operative (*dvanáct set účastníků*)

2017

ICCA 2017 – Congress of International Congress and Convention Association (*tisíc účastníků*)

World Association of Sleep Medicine – WASM (*dva tisíce účastníků*)

MONTESSORI Education for Life 2017 (*čtyři tisíce účastníků*)

ISMB/ECCB joint meeting 2017 – International Society for Computational Biology conference (*dva tisíce účastníků*)

WONCA Europe Conference – World Organisation of National Colleges Academies & Academic Associations of General

Practitioners / Family Physicians (*čtyři tisíce účastníků*)

HLPC 2017 – 43rd International Symposium on High Performance Liquid Phase Separations and Related Techniques (*patnáct set účastníků*)

pro cestovní kancelář Colt Khol v Německu. “Ale tam nic moc. Protože jsme hodně rozvětvená rodina, jel jsem navštívit bratrance do Freiburgu, kde je Steigenberger InterCityHotel. Zrovna hledali obchodního manažera. Strávil jsem v něm půldruhého roku. Jsem Němec, jenomže v Německu, jak ve Všudybylu konstatoval slavný československý režisér „Básníků“ profesor Dušan Klein, je moc Němců (*viz www.e-vsudybyl.cz, článek „Těžko může někdo učit režii hraného filmu, když za sebou nemá ani jeden hraný film“*). Pak mne oslovil Peter Fürnkranz, Sales Manager hotelu Diplomat řetězce SRS (dnes World Hotels), že budou v Praze otevírat hotel Don Giovanni



Roman Ray Straub

Roman Ray Straub

generálním ředitelem
Kongresového centra Praha

Od 1. října 2016 je generálním ředitelem Kongresového centra Praha, a. s., Roman Ray Straub. Před tímto angažmá pracoval v Albánii, Belgii, Česku, ve Francii, v Karibiku, Německu, Portugalsku, Rakousku a USA ve společnostech a řetězcích Marriott International, v EURO Disneylandu, InterCity Hotels, Le Meridien, Dorint-Rogner, Vienna International Hotels & Resorts a dalších. Pane řediteli, bohatá profesní kariéra rodáka z Bonnu!

Asi ano. Nastartovalo ji to, že otec v roce 1967 odjel pracovat do Bruselu, a tak jsme se celá rodina, maminka, já, sestra a dva bráškové, přestěhovali za ním. Chodili jsme tam do Evropské školy pro děti diplomatů. Sestra a bratři se vrátili do Německa, avšak já nastoupil na střední školu v Bruselu. Kamarád mne totiž přemluvil: „Romane, hotelnictví je fajn. Poznáš svět. Ve Švýcarsku je super hotelová škola.“ Já však nebyl pro Švýcarsko, už kvůli astronomickému školnému. Nastoupil jsem čtyřleté studium na hotelové škole CERIA v Bruselu. Avšak ouvej, francouzský systém! Výuka ve francouzštině od osmi ráno do sedmi večer. Nezbylo mi než buď šidit svá hobby – ragby a házenou (byl jsem brankář) –, nebo školu. Mé sporty jsou hodně tvrdé, ale škola byla ještě tvrdší. Třicet zkoušek, a když jediná nezvládnutá,

v září reparát. Nebyl jsem nějak zvlášť vynikající student, ale procházel jsem.

V té době už měl řetězec Inc. Marriott Hotels International po Evropě zhruba sedm hotelů a hledali někoho na Management Trainee. To byla škola! Každý týden sedmdesát hodin v práci. Pak jsem byl na pracovní vízum půldruhého roku v USA v Connecticutu. To bylo rovněž super! F&B Training. Kuchař sice nejsem nijak skvělý, ale zato dobrý číšník. Management Training byl intenzivní. Každý týden pět deset hodin školení a sedmdesát osmdesát hodin v práci. Všechno, co jsem se nenaučil ve škole, mě naučil Marriott. Super, super, super! Ta štaće pro mne byla završením jedné z mých profesních etap. Ale pak ta kariéra! Marriott byl sice všude, já však nastoupil k EURO Disneylandu Paříž, pro nějž jsem otevíral pětitisícisedmisetpokojoy hotel. V každém pokoji čtyři postele! Nebylo to typicky francouzské prostředí, zato práce, práce pro pre-opening. Nastoupil jsem na pozici F&B a záhy přešel na Front Office, které je mou srdeční záležitostí. Na Front Office hotelu Cheyenne nás bylo sto zaměstnanců. Psychicky těžký byl duben 1992 už proto, že Francouzi nemají moc rádi americké tradice. Avšak opět ohromná praxe! Něco jako Las Vegas! Mám tak tři školy: CERIA, Marriott a Disney.

Pak se mě jednou v hluboké mimosezonně zeptali: „Romane, mluvíte německy? Vezmete si dvacet lidí a půjdete pracovat

RNA SOCIETY Meeting 2017 – Ribonucleic Acid Research Congress (*dva tisíce účastníků*)

AED 2017 International Conference on Eating Disorders (*devět set účastníků*)

ESPGHAN – Annual Meeting of The European Society for Paediatric Gastroenterology, Hepatology and Nutrition (*dva a půl tisíce účastníků*)

2018 a později

World Congress on Medical Physics and Biomedical Engineering IUPESM (*tři tisíce účastníků*)

Congress of the International Neuropsychological Society – INS Mid-Year Meeting (*tisíc účastníků*)

Congress of the International Association for Child and Adolescent Psychiatry and Allied Professions' IACAPAP (*osmnáct set účastníků*)

International Conference on Pharmacoeconomics & Therapeutic Risk Management 2018 (*čtrnáct set účastníků*)

ISPCAN International Congress on Child Abuse and Neglect (*patnáct set účastníků*)

Konference MARY KAY (*dva tisíce účastníků*)

ESMAC – European scientific society for clinical gait and movement analysis (*patnáct set účastníků*)

27. konference GIS Esri v ČR (*osm set účastníků*)

13th International Gastric Cancer Congress / IGCC 2019 (*tři tisíce účastníků*)

15th International Congress on the Chemistry of Cement (*tisíc účastníků*)

ISFG – International Society for Forensic Genetics 2019 (*šest set účastníků*)

Konference MARY KAY (*dva tisíce účastníků*)

28. konference GIS Esri v ČR (*osm set účastníků*)

Konference MARY KAY (*dva tisíce účastníků*)

17th World Congress of Anaesthesiologists (*dvanáct tisíc účastníků*)

29. konference GIS Esri v ČR (*osm set účastníků*)

a hledají člověka na pozici Sales & Marketing Director. Tak jsem se ocitl v Praze. Dobrá zkušenost! V Don Giovannim jsem pracoval dva roky a tři měsíce a má manželka, která je Češka, v něm byla na Front Office. Chvilku jsem taky působil v Albánii v Tiraně v hotelu Europa, ale to mi táta rozmluvil. Pak dva roky v Portugalsku v Le Meridien (dnes Starwood, což je rovněž Marriott), kde jsem byl obchodním a marketingovým manažerem pro čtyři hotely. Potom jsem vzal angažmá coby Area Sales & Marketing Manager v Karibiku, kde jsem během dvou let zažil tři hurikány. Z toho dvakrát jsem si „sáhl na dno“. Dvakrát totální pohroma! Několik dní bez elektřiny,

bez vody, bez ničeho... Ale i v Karibiku to bylo super, jenže šílené práce. Dva Samsonite kufry a pendlovat mezi Evropou a Amerikou a Karibikem – Martinic, Guadeloupe, Saint Martin, Jamajka. Avšak užasný tipový kontakt pro aktivity MICE.

Pak jsem pracoval v USA ve vyhlášeném kongresovém hotelu Venetian s pěti sty pokoji. Školen jsem byl ale na generálního ředitele. Po dvou letech, což je můj interval, jsem nastoupil na ústředí Le Meridien, kde jsem měl na starosti reorganizace, leisure a MICE segmenty. Posléze mne oslovili, chci-li pracovat v USA. Odpověděl jsem: „Yes, I'm ready.“ Následovalo: „Beverly Hills?“ „OK,“ odpověděl jsem: „We will go!“ Sbalili jsme se ženou kufry a byli v Americe. Na hotelu Le Meridien Beverly Hills každý den nějaká celebrita: Sean Connery, Jody Foster, kalifornský guvernér Arnold Schwarzenegger... Po půldruhém roce mi 11. září 2001 volá táta: „Synku, rychle, sbal kufry, máme katastrofu.“ Avšak kalifornské Beverly

patřícího pod Palencia Luxury Hotels. Mám rád velehory a Rakušany, byt majitelé hotelu byli Italové.

Jenomže manželka s dětmi (Mia Valentinová se narodila 2003 a Matteo 2006) zůstali v Praze a já se s nimi viděl jednou za měsíc. Proto jsem se vrátil domů do Česka.

Pane Straube, jaké jsou vaše cíle na pozici generálního ředitele Kongresového centra Praha (KCP)? Uvažujete o renovaci a dostavbě KCP, kterému citelně chybí výstavní plochy, díky čemuž



MÁM RÁD VÝZVY, A NAVÍC DOBA ČESKÉMU KONGRESOVÉMU BYZNYSU PŘEJE. KONGRESOVÉ CENTRUM PRAHA MÁ OBROVSKÝ POTENCIÁL, PRACOVITÉ LIDI A PROZÍRAVÉ AKCIONÁŘE.

Hills je od New Yorku pět hodin letu. V té době můj šéf a Area Manager v něm měli mítink. Naštěstí u Central Parku.

Nicméně 11. září bylo pro náš hotel pohromou. Beverly Hills je totiž postaveno na zábavě a zase na zábavě. Všechno to padlo. Z pěti set zaměstnanců jich odešlo na tři sta. Po tři měsíce byl v USA hlavním tématem terorismus. Na Vánoce jsme byli se ženou doma v Praze. Já šel shánět dárky a nedaleko Jindřišské věže mne uviděl pan Martin Lachout z Rakouska: „Vy nejste v Beverly Hills?“ „Ne, jsem doma na Vánoce,“ řekl jsem. „Zuper!“ vykřikl, „otvíráme hotel na Novém Smíchově. Máte čas?“ „Nemám,“ odtušil jsem, „sháním dárek pro tchýni.“ „O. K., za deset minut v hotelu Palace.“ Ten rozhovor tam trval šest hodin. Praha sice není Beverly Hills, ale Vienna International Hotels & Resorts (dnes Vienna House) je skvělá společnost! Po čtrnácti dnech zpráva: „Máte nový kontrakt. Jste Opening Manager pro andel's hotel.“ Potom přibyl andel's Suites a k tomu jsem byl ředitelem hotelu Diplomat. Po Diplomatu přibyl hotel Angelo. V roce 2010 jsem u Vienny skončil. Odešel jsem do Innsbrucku na pozici generálního ředitele Grand Hotelu Europa,

hospodářství České republiky přichází o nejlukrativnější kongresy a ruku v ruce s tím o stamiliony korun zahraničního inkasa a odvody z nich do veřejných rozpočtů? Obchodně nejzajímavější mnohatisícové kongresy jsou totiž zpravidla provázeny velkými výstavami.

Mám rád výzvy, a navíc doba českému kongresovému byznysu přeje. KCP má obrovský potenciál, pracovité lidi a prozíravé akcionáře. Naším dlouhodobým cílem je pomoci Praze dostat se do roku 2020 do top pět evropských kongresových destinací. Coby KCP jako takové máme dva rozvojové cíle k dosažení této mety a znásobení zisku. Jedním je upgrade objektu KCP a druhým dostavba vámi zmiňovaných výstavních prostor. Co se týče kongresů pořádaných v KCP, jejich vyvrcholením bude „kongres kongresů“ ICCA 2017. Jeho získání byl džob naší současné obchodní ředitelky Lenky Žlebkové, když ještě zastávala funkci ředitelky Prague Convention Bureau. ■



KONGRESOVÉ CENTRUM PRAHA

Hodně si slibujeme od upgradu KCP

S obchodní ředitelkou Kongresového centra Praha (KCP) Lenkou Žlebkovou hovořím 18. října, vzápětí po interview s generálním ředitelem KCP Romanem Ray Straubem.

Paní ředitelko, naše poslední interview se odehrálo v Olomouci v listopadu 2015. V té době jste se věnovala autorské a konzultační činnosti pro Perfect Hotel Concept. Předtím jste ale



Ing. Lenka Žlebková

(jak generální ředitel Roman Straub zmínil) pracovala jako ředitelka Prague Convention Bureau (PCB). Teď jste obchodní ředitelkou KCP, bez kterého by Česko přicházelo o pro své veřejné rozpočty nejpřírodnější kongresy, protože tak velkou kapacitu jako KCP nemá žádné jiné kongresové centrum v České republice. V jednom z mých rozhovorů předchozí ředitel KCP konstatoval: „Studie, kterou s naším přispěním zpracoval CzechTourism, uváděla, kolik za rok Kongresovým centrem projde zahraničních a tuzemských delegátů a návštěvníků, kolik peněz v té souvislosti v České republice utratí a jaký je z toho prostřednictvím daňových odvodů přínos pro veřejné rozpočty: 400 až 500 milionů korun! Každý rok! Studii jsme průběžně aktualizovali podle statistických údajů a daňového zatížení. Výsledek zůstával přibližně stejný: 450 až 500 milionů korun ročně. Upozorňuji, že nejde o obrat, ale o peníze odvedené do veřejných rozpočtů.“ (viz www.e-vsudybyl.cz, článek „KCP, rok co rok na půl miliardy korun do veřejných rozpočtů“) To, že bez existence KCP by kongresoví turisté (jejichž průměrná útrata bývá 200 až 400 USD na hlavu a den) své peníze vozili utrácet do jiných zemí než do Česka, je jistě pro obchodní ředitelku KCP velká výzva.

Jeden z důvodů, proč jsem pozici obchodní ředitelky KCP přijala, bylo změnit něco, co v době, kdy jsem byla ředitelkou PCB, změnit nešlo. Když jsme si stanovili cíl dostat Prahu mezi pět nejlepších

kongresových destinací na žebříčku International Congress and Convention Association (ICCA), byla jsem si vědoma, že stěžejní veličinou je Kongresové centrum Praha. KCP se v mezidobí díky hlavnímu městu Praze a Ministerstvu financí ČR podařilo oddlužit, zároveň naši akcionáři odsouhlasili investici ve výši 800 milionů Kč do rekonstrukce a postavení výstavní haly. Ráda bych v této souvislosti podotkla, že rozvoj KCP zaznamenává v současnosti velkou podporu našich akcionářů. Jak hlavního města Prahy, jehož primátorka se stala v nedávné době členkou dozorčí rady KCP, tak Ministerstva financí ČR.

Ano, KCP, které koncem minulého tisíciletí ti, co tenkrát rozhodovali, zadlužili stylem „po nás potopa“, už netíží dluhový hendikep. Jak toho využijete?

To kromě samotného managementu KCP záleží hlavně na akcionářích. Na představenstvu a dozorčí radě. Hodně

výstavní prostory, je pětadvacet až třicet. V momentě, kdy se KCP změní na moderní kongresové centrum s výstavní plochou, se kongresová destinace Praha může posunout o řád výš. V současné době největší u nás konané kongresy (dvanáct až patnáct ročně) generují sedmdesát procent veškerých příjmů KCP a do státní kasy formou odvodů do veřejných rozpočtů (jak ve své studii konstatoval i profesor Mejstřík) z nich od nás plyne nějakých 380 milionů korun ročně a sekundárně další stamiliony korun, které kongresoví turisté utratí na území České republiky (viz www.e-vsudybyl.cz, článek „KCP, rok co rok na půl miliardy korun do veřejných rozpočtů“).

K obchodní úspěšnosti KCP přispívají i další u vás realizované akce.

Ano, i pronájmy, muzikály, společenská setkání, plesy, akce korporátního charakteru. Přes Nuselské údolí máme nádherný panoramatický výhled na Pražský hrad. Takže kde ještě vidím velký potenciál v případě, že KCP projde revitalizací, to jsou velké reprezentativní korporátní akce mezinárodního charakteru pro tisíce a víc účastníků. Třetí segment, který tu sice je, ale je radno jej rozvíjet, jsou zasedání a další akce státních, krajských a municipálních institucí a jejich asociací.

BEZ VÝSTAVNÍ HALY SE OBRAT KCP NEDÁ ZDVOJNÁSOBIT, PROTOŽE DO ČESKÉ REPUBLIKY NEJSME S TO DOSTAT TY NEJPRESTIŽNĚJŠÍ, EKONOMICKY NEJLUKRATIVNĚJŠÍ VELKÉ KONGRESY.

si slibujeme od renovace, upgradu KCP, protože z důvodu splácení dluhu z dob konání MMF se tu šestnáct let neinvestovalo do sanace fyzické a morální amortizace KCP. A už vůbec ne do stavby výstavní haly, která by České republice z hlediska růstu odvodů do státní kasy z velkých akcí konaných v Kongresovém centru Praha výrazně pomohla. Bez výstavní haly přibližně o šesti tisíci metrech čtverečních se obrat KCP nedá zdvojnásobit, protože do Česka nejsme s to dostat ekonomicky nejlukrativnější velké prestižní kongresy, a to i navzdory tomu, že by je jejich organizátoři rádi realizovali v Praze. Zkrátka díky tomuto hendikepu Praha není v ranku kongresových destinací, které organizátoři takovýchto mezinárodních velkých asocičních kongresů oslovují. Pokud KCP bude mít dostatečné výstavní plochy, dostaneme se do jejich hledáčku. Těch kongresů, kdy podmínkou pro jejich získání jsou

Kam bude kongresový byznys směřovat?

Bezesporu do bezpečných kongresových destinací. Z tohoto pohledu je na tom Praha velmi dobře. Také proto její význam roste. Například oproti takovým kongresovým destinacím, jako je třeba Istanbul, který byl donedávna v první pětce žebříčku ICCA, teď však kvůli bezpečnostním rizikům padá dolů. Významný český kongresový ambasador profesor Pačes, který je v předsednictvu jedné z celosvětových odborných asociací, jež měla mít v Istanbulu velký kongres, konstatoval, že ho tam zrušili a zvažovali jeho přesun do Prahy. Bezpečnostní situace v řadě zemí Evropy je pro Českou republiku velkou šancí. Měli bychom se jí chopit!

» www.kcp.cz



KONGRESOVÉ CENTRUM PRAHA

S generálním ředitelem hotelu Holiday Inn Prague Congress Centre Petrem Veselým se setkáváme 12. října 2016.

Pane řediteli, objem peněz inkasovaných v rámci univerzální tržní platformy cestovního ruchu díky kupní síle spotřebitelů odjinud (turistů, hostů, účastníků kongresů, delegací, sportovních týmů a fanoušků atd.) v Česku roste. Spolu s tím roste i úspěšnost pražských hotelů.

Ano, poslední tři čtyři roky se situace zlepšuje. Možná i proto, že jsme se museli dotknout dna, abychom se prosadili prostřednictvím lákavých cen na globálních hotelových vyhledávacích. K tomu, že



Mgr. Petr Veselý

se Praha ocitla hodně vysoko na žebříčku nejnavštěvovanějších evropských metropolí, samozřejmě přispívá charakteristika a pověst Prahy, kterou umocňuje propagace v režii hlavního města Prahy, Prague Convention Bureau, agentury CzechTourism, Prague City Tourism a dalších institucí. Bezpochyby významným hráčem na tomto poli je Letiště Praha, a. s., jež dlouhodobě rozšiřuje počet leteckých spojení se světem. Praha je jedním z nejbezpečnějších hlavních měst. To, že zájem o ni vzrostl, přivádí na český trh investory a těm stávajícím umožňuje investovat do oprav a rekonstrukcí. Praha je čím dál víc „in“. V našem hotelu, který je součástí Kongresového centra Praha, to vidíme i zorným úhlem kongresů. Praze se zkrátka daří.

Zjara jsem měl tu čest zúčastnit se u vás party nazvané „Jahodový protlak“.

To je takové moje dítě. Navazuje na obdobně laděné eventy, které jsem coby ředitel pražského hotelu Jalta spolu s kolegy realizoval v devadesátých letech. Když jsme v hotelu Holiday Inn Prague Congress Centre uvažovali, jak poděkovat klientům a partnerům a využít naši hotelovou zahradu, zvolili jsme opět vazbu na jahody a pokaždé jiné téma hudby i programové, uvádějící letní dovolené. Po třech letech, co happening děláme, je slovo „protlak“ opravdu příznačné, protože kvůli obrovskému zájmu je to takřka o tom, kdo ještě se na „Jahodový protlak“ dokáže „protlačit“ a kdo už bohužel ne.

Holiday Inn Prague Congress Centre je kongresovým hotelem.



Holiday Inn Prague Congress Centre

Ano, už z podstaty se věnujeme kongresovým hostům. Avšak skoro tak velký segment tvoří korporátní klientela. Oběma segmentům vycházíme vstříc. Je předpoklad, že lidé budou cestovat v daleko větším rozsahu a mít vyšší nároky, jejich potřeby se budou měnit. Nedávno jsme proto redesignovali exekutivní patra. Po třinácti letech od otevření hotelu komplet nový design. Odezvy jsou pozitivní, což je povzbuzením, abychom v rekonstrukcích pokračovali. Proměna čeká i lobby. Vedle restaurace Esprit provozujeme Délicatesse restaurant-shop, kde jsme rovněž dělali úpravy. Reagovali jsme tím na zvyšující se zájem o take away. Den co den v odpoledních

hodinách jsou jídla našich kuchařů úspěšně vyprodána. I to je signál, že se mění životní styl lidí, kteří bydlí a pracují v okolí Kongresového centra Praha.

Kam se bude vyvíjet české hotelnictví?

Ono je otázkou, jestli bude české. Hotelnictví je mezinárodní. Pro české kvalitní tří-, čtyř- a pětihvězdičkové hotely je světový standard samozřejmostí. Pokud na mezinárodní nebo domácí scéně nenastanou devastující výkyvy, ceny služeb českých hotelů porostou na úroveň vyspělých západních zemí. Řadu českých hotelů vedou manažeři jiné národnosti než české. Ve světě zase v našich branžích působí řada Moravanů, Čechů a Slezanů.

NEDÁVNO JSME REDESIGNOVALI EXEKUTIVNÍ PATRA. UPRAVILI JSME I DÉLICATESSE BUFET. REAGOVALI JSME TÍM NA ZVYŠUJÍCÍ SE ZÁJEM O TAKE AWAY. PROMĚNA ČEKÁ I LOBBY.



Rostoucí úroveň českého hotelnictví, barmanství a gastronomie je spolu s dalšími faktory motivuje k návratu domů. V českých hotellech, restauracích a barech tak pracuje čím dál víc lidí se zkušenostmi ze světa, takže lze předpokládat, že české hotelnictví bude držet krok se světovým. ■

»» www.holidayinn.cz





Pocházím sice z Baťova, ze Sezimova Ústí II, ale do Olomouce (kde jsem nastoupil do svého prvního zaměstnání) se vracím často a rád. 25. října 2016 tu v Clarion Congress Hotelu Olomouc pořádá HASAP Consulting 11. ročník hojně navštěvované konference „Standardy v rámci stravovacích služeb EU a CZ“. Špičkoví mluvčí a témata: „Aktuální legislativa a postup při kontrolách stravovacích provozů z pohledu Státní veterinární správy“ (ředitel Odboru veterinární hygieny a ochrany veřejného zdraví Státní veterinární správy MUDr. Jan Váňa); „Správná výrobní praxe očima executive chef – praktické zkušenosti“ (Miloš Žáček, jednatel společnosti HASAP Consulting); „Správné nastavení systému DDD (dezinfekce, dezisekce, deratizace) v potravinářství a gastronomii“ (jednatel společnosti ADERA Michal David); „Nutriční hodnoty potravin a jejich vliv na strážníka“ (vedoucí lékař Oddělení léčebné výživy FN v Motole MUDr. Petr Tláskal, CSc.); „Komunikace a rozvoj lidských zdrojů – vztah nadřízený versus podřízený“ (expert společnosti Krauthammer Partners Czech Republic

Aby byli strážníci i poskytovatel stravovacích služeb chráněni

Simona Barbrý). Poslední říjnový den roku 2016 jsem pak jednatele společnosti HASAP Consulting Miloše Žáčka oslovil:

Pane Žáčku, svou přednáškou jste podhalil svou takřka baťovskou školu.

V oboru jsem začínal v roce 1976 jako učeň oboru kuchař v pražském hotelu InterContinental. Měl jsem to štěstí pracovat s uznávanými matadory, pány Wildem, Nestávalem, Žižkovským, pod generálním ředitelem panem Štětinou a jeho zástupkyní paní Herbichovou. Za „socialismu“ tvrdě raná kapitalistická škola! Každý zodpovídal za to, co udělal. To se podepsalo na všech mých tehdejších, dnes vesměs velmi úspěšných kolezích. V té době mi řekl pan Nódl, když jsem (a hodně nerad) pral saláty a rajčata: „Co nechceš dělat, dělej perfektně a rychle. Těm, kteří rozhodují, pak přijde škoda nechávat tě u jednoduché práce a postoupíš dál.“ A to si nesu životem: mít úctu k lidem, kteří něco umějí, učit se od nich a předávat to dál. Po vyučení jsem (jako asi každý) začínal na polévkách. Pan Wild, „šéfkuchař hlavní kuchyně“, nám předal soupis prací a osobně je od nás hotové přijímal. A byť pracovní doba byla od šesti do půl třetí, prvního půlroku jsem z práce odcházel kolem šesté, protože jsem to nebyl schopen v požadované kvalitě v normálním čase zvládnout. Z té doby jsem si odnesl schopnost organizovat si práci a vědomí, že když se mi něco nepovede, budu to předělávat tak dlouho, až to

bude perfektní. Pak přišla vojna, kdy jsem byl zařazen do kuchyně pro mužstvo, pak do generálské a nakonec jsem vařil v Hradci Králové pro libijské vojenské mediky. Po vojně jsem si dodělával školy (armáda mi nedala odklad) a šel zpátky do InterContinentalu, kde jsem pracoval v teplé kuchyni. V InterContinentalu jsem pracoval celkem 15 let. Pak jsem odešel do restaurace na Vyšehrad, kde jsem dělal šéfkuchaře. Pak jsem byl u Miroslava Růžičky – prvního restaurátora (bývalého vrchního ze Zlaté Prahy). Restaurace I a Lípa II. Oběma jsem dělal šéfkuchaře. I tam jsem vařil top hostům. Potkával se s Templovou, Baťou a dalšími osobnostmi. Protože můj tehdejší švagr, Čech žijící v Rakousku, se vrátil do Česka a založil zde firmu GAMA HOLDING Praha, prodávající kuchyňské technologie, začal jsem pro něj školit kolegy šéfkuchaře ve vaření na nových technologiích. V 90. letech jsem se podílel na projektech nemocničních provozů, hotelů, vojenských základen



Miloš Žáček



Divize HASAP Consulting:

HASAP Food Control – inteligentní řešení systémů a standardních procesů v potravinářství a gastronomii, ochrana veřejného zdraví, bezpečnost potravin;

HASAP Pest Control – systémová preventivní a represivní ochrana proti biologickým škůdcům;

HASAP Hospital Control – nezávislé sledování fyzikálních veličin ve zdravotnictví a farmacii, teplota, vlhkost, čas;

HASAP Energy Control – inteligentní řešení systémů a standardních procesů v energetickém hospodářství, optimalizace spotřeb energií a médií, hospodárnost provozu.



Coffee breaky a la Vienna House

V hotelu andel's by Vienna House Prague se 25. října 2016 konal Vienna House Coffee Break Day, na který dorazilo přes sto hostů, hlavně z řad korporátních klientů. Vienna House Czech Republic na něm představila nové zpracování vybraných tří coffee breaků – sezonního (provensálského), kalifornského a tematického („Back to school“). Všechny nabízejí neotřelé zdravé koncepty.

„Poskytujeme snadno stravitelné občerstvení, které podporuje mozkovou aktivitu. Jedná se mimo jiné o zeleninu s dipy, wrapy, fresh džusy, ovoce a zdravé dezerty. Samozřejmostí jsou kvalitní káva a čaj či čerstvé domácí limonády. Kromě toho se hosté mohou těšit na tematické sezonní kávové přestávky, které průběžně obměňujeme,“ prohlásil regionální ředitel Vienna House Czech Republic Klaus Pilz.

Spolu s občerstvením se klienti Vienna House mohou spolehnout na tradičně prvotřídní servis a podporu po celou dobu příprav a konání akce. Mítinky podle požadavků a představ klientů ve Vienna House Czech Republic i sami vytvoří a zařídí případnou spolupráci třetích stran (složitější techniku, profesionální zajištění teambuildingových aktivit aj.). Pro pořadatele konferencí jsou připravena různá schémata rozvržení nábytku v zasedacích místnostech, která podporují týmového ducha a multifunkční prostory s drobným sportovním vyžitím po dobu přestávek (např. stolní fotbal či kulečnick).

»» www.viennahouse.com

a dalších velkokapacitních kuchyní, kde jsem především řešil logistiku těchto provozů s využitím moderních technologií. V té době mě oslovila společnost Johnson Diversy, abych začal spolupracovat na vývoji softwaru řešícího systém kritických kontrolních bodů HACCP. Ten byl hotov v roce 2000. V té době v souladu se zákonem o ochraně veřejného zdraví 258/2000 Sb. bylo vyhlášeno výběrové řízení na stravovací zařízení Vězeňské služby ČR. Systém HACCP ale musely mít všechny provozy, které vařily víc než pětadvacet tisíc jídel měsíčně. Takže nejen stravovací zařízení věznic, ale i nemocnic a dalších institucí. Tak jsem založil firmu HASAP Gastro Consulting, která jako první v Česku tyto systémy začala zavádět.

Našimi klienty dnes jsou nejen vězeňská zařízení, ale také nemocnice, menzy, velké hotely a jejich řetězce, jako například CPI Hotels či Vienna House. Státní i nestátní sektor, včetně nadnárodních společností, jako jsou IKEA nebo letecká společnost Travel Service. Stali jsme se oporou stravovacích provozů, a to i v rámci prevence neblahých důsledků, kdy strážník neoprávněně nařkne poskytovatele stravování, že mu svým pokrmem poškodil zdraví. Tedy aby byl provozovatel stravovacího zařízení s to doložit správnou přípravu podaných pokrmů. Díky zavedenému systému HACCP je totiž stravovací zařízení schopno prokázat, jakou cestou příprava pokrmu prošla, za jakých hygienických podmínek a teplot byl pokrm připravován, jak skladován a podáván. Na druhou stranu je potřeba si uvědomit, že žádný systém není samospasitelný a i zde hraje roli lidský faktor.

MVDr. Jan Váňa na konferenci mj. hovořil o zacházení se zvířinami. Pane Žáčku krom toho, že jste vynikajícím kuchařem, jste i iniciátorem šíření mezinárodního projektu „Kde lovit“, podporujícího výkonnost turismu v regionech.

Myslivost mám pravděpodobně v genech. Můj děda, strejda, zkrátka všichni, byli hajní nebo myslivci. Životem mne tak provází úcta k přírodě a myslivosti, protože myslivec je nejdřív ochránce přírody a až potom lovec. Od slovenského kolegy a kamaráda doktora Kvasnici z Piešťan, který má web „Hunting / Kam poľovať“, jsem dostal nabídku, abych s ním na tomto projektu podporujícím hospodářský rozvoj regionů v rámci Slovenska, Rakouska, Česka, Polska a Maďarska formou lovecké turistiky spolupracoval. Projekt se v Česku ujal a daří se nám do něj zapojovat další a další honitby, hotely, lázeňská zařízení a v neposlední řadě turistické cíle tak, aby se o tradicích a možnostech myslivosti na území Slezska, Moravy a Čech dozvídali lovečtí hosté doma i v zahraničí. Web je směřuje tam, kde dostanou stoprocentní službu, nejen co se lovu týče, ale i ubytování, stravování, doprovodných, poznávacích, relaxačních, rehabilitačních, lázeňských a dalších programů.

»» www.hasap.cz

»» www.kdelovit.cz

HASAP®



VIENNA HOUSE
CZECH REPUBLIC

Vienna House Czech Republic
e-mail: event.cz@viennahouse.com
tel: +420 296 353 463





Bezbariérový hotel Vitality**** Superior

v podhůří Těšínských Beskyd nabízí ubytování ve 44 prostorných pokojích. Jeho interiéry odrážejí nejmmodernější trendy. Cena ubytování zahrnuje vstup do Aqua zone (víceúčelový bazén s atrakcemi, aqua bar, whirlpool) a monitorované parkování před hotelem. Parkování v hotelové garáži je zpoplatněné. Hotelové konferenční a další prostory jsou vhodné pro prezentace, školení, rodinná setkání, svatby a další nejrůznější akce. Bezplatné wi-fi je v celém hotelovém komplexu. Hotel je proslulý zážitkovou gastronomií a skvělou cukrárnou. Unikátní wellness umožňuje relaxaci v designově jedinečném konceptu. Nadzemním průchodem je hotel propojen se sportovním areálem skýtajícím profesionální tenisové zázemí a další indoorové a outdoorové sportovní aktivity, jako jsou badminton, minigolf, plážový volejbal, stolní tenis, fitcentrum, dětský ráj aj.



Hotel Vitality Superior, Vendryně

S ředitelkou čtyřhvězdičkového wellness hotelu Vitality Ing. Boženou Jemelkovou se potkáváme pod česko-polským hřebenem hor, jimiž jsem letos v létě zahájil pouť Beskydami, Javorníky a Bílými Karpatami z Třince na Velkou Javořinu a pak Vizovickými vrchy zpátky do Beskyd. Stačilo vyjít po červené značce nad třinecké nádraží a byl jsem v malebné přírodě. Vendryni, ležící v údolí, jsem ale tenkrát nenavštívil. Až dnes.

Paní ředitelko, když jsem v okruhu přátel řekl, že pojedou do Vendryně, ptali se, kde to je.

To se lidé občas ptají i nás a jsou překvapeni, jak je tady hezky a jak skvělý hotel tady stojí. Ta ocenění nás těší už proto, že máme zhruba třicet procent zahraniční klientely. Registrujeme spoustu kladných ohlasů. Vendryně se tak stává čím dál známější nejen v Česku, ale i ve světě.



Ing. Božena Jemalová

Jak dlouho tu pracujete?

Šestáým rokem. Dostala jsem nabídku od investorů, abych vybrala personál a připravila hotel na otevření. Propojení hotelu se sousedním sportovištěm se utvářelo postupně. V první fázi tu postavili sportovní areál s tenisovou halou a následně vznikla potřeba sportovce ubytovat. Zvažovali, že ve Vendryni postaví menší tříhvězdičkový hotel. Postupem času koncept rozšířili o další patro a o gastronomická, konferenční, wellness a fitness střediska. Pro hotelovou kuchyni se nám podařilo získat skvělého kuchaře Krzysztofa Sajdoka, který předtím čtrnáct let pracoval v Londýně. Takže místo tří hvězdiček máme čtyři plus a Vendryně špičkový mezinárodní hotel.

Díky sportovnímu areálu a grandióznímu wellness nabízíte skvělé podmínky nejen pro sportovní soustředění, ale i pro incentívni pobyty a další MICE akce.

To ilustruje i skutečnost, že si náš hotel za své zázemí vybraly daviscupové týmy Francie a Česka – a se službami byly



Legenda říká, že název obce Vendryně je odvozen od slova wędrowiec - Wanderer. Že se tu v dávných dobách objevil vyčerpaný poutník, z posledních sil se mu podařilo dostat k prameni, kde se napil a usnul. Probudil se plný síly a rozhodl se zůstat natrvalo.

velice spokojeny. Letos poprvé se totiž jedno z kol Davis Cupu nehrálo v Praze ani v Ostravě, ale v nedalekém Třinci. ■

»» www.hotelvitality.cz

hotel vitality
TENNIS • GOLF • WELLNESS • ICE HOCKEY





Kulinářská soutěž Český kapr

Jedenáct let figuruje v kalendáři kulinářských soutěží klán o nejhodnotnější jídlo z jihočeského klenotu – českého kapra. Soutěž organizuje šumavská regionální pobočka Asociace kuchařů a cukrářů ČR (AKC) pod vedením její předsedkyně Mirky Pitrové. Letošní ročník byl tradičně součástí festivalu Gastrofest. Konal se 10. a 11. listopadu za účasti dvaadvaceti finalistů v kategoriích seniorů a juniorů v Českých Budějovicích. Pošírovaný kapr s dýňovým pyré, podzimní zeleninou a omáčkou ze sladu, připravený Markem Schoberem, byl komisí ohodnocen nejvyšš. Sedmadvacitiletý vítěz je absolventem Hotelové školy v Českých Budějovicích. Nyní je šéfem směny kuchyně hotelu Aviva v Rakousku. Vítězem juniorské části se stal Tomáš Klein ze Střediska praktického vyučování hotelu InterContinental Praha. Potvrzením rostoucího zájmu o kulinářské umění byla nevšedně úspěšná vystoupení dvou mladých amatérů – Jana Vrzala, studenta písecké



lesnické školy, a Denise Linhart, žaka 8. třídy základní školy v Táboře. Ten se stal nejzajímavějším účastníkem obou soutěžních dnů a obsadil druhé místo mezi seniory. Za jeho úspěchem stojí dva roky patronace Martina Svatka, šéfa kuchyně restaurantu Goldies tábořského hotelu Nautilus, věhlasného odborníka, člena národního týmu AKC a autora úspěšné kulinářské knihy. V hodnotitelské komisi byli: předseda komise Vladimír Stupanič (kapitán juniorského národního týmu); Bc. Miroslav Kubec (prezident



AKC a ředitel regionální sekce Světové asociace kuchařských spolků WACS pro centrální Evropu); Ing. Eduard Levý (Rybářská fakulta Jihočeské univerzity); Vladimír Picka (pedagog); Martin Slezák (restauratér, vítěz řady kulinářských soutěží).

12. ročník Českého kapra proběhne 9.–10. listopadu 2017 na českobudějovickém výstavišti.

»» www.ack.cz



Tradičním místem setkávání

S ředitelem Clarion Congress Hotelu České Budějovice Martinem Štolkou se setkávám 10. listopadu 2016, kdy České Budějovice navštíví na pozvání jihočeské sekce Asociace kuchařů a cukrářů ČR – organizátorů soutěže Český kapr.

Pane řediteli, váš hotel poskytuje zázemi některým z návštěvníků a účastníků zdejší gastronomické výstavy a jejich doprovodných akcí.

A nejen jim. Těší mě, že Clarion Congress Hotel České Budějovice si za těch několik let dokázal vybudovat pověst špičkového zázemí u organizátorů firemních akcí, konferencí a kongresů. Opakovaně se k nám vrací nejen oni, ale daří se nám získávat i novou klientelu. Náš hotel je také tradičním místem setkávání zdejších obyvatel – rodin, přátel, obchodních partnerů apod.



Martin Štolka

Jaké bylo pro váš hotel uplynulé období letošního roku?

Úspěšné! Zažíváme boom, tak jako zřejmě celé české hotelnictví. S výsledky jsme spokojeni a doufáme, že i příští roky bude tento trend pokračovat. Pozitivně se v něm odráží i to, že se České Budějovice a Jihočeský kraj snaží prosazovat naši destinaci, a to i formou různých eventů. Ať už to byly třeba olympijské Rio Lipno, audiovizuální festival Vltava žije, nebo akce k 750. výročí založení Českých Budějovic Přemyslem Otakarem II.

»» www.clarioncongresshotelceskebudějovice.com/cs/



CPI
HOTELS

Gastronomické dny v hotelu Horizont tradičně zpestřují období před začátkem zimní sezony v Peci pod Sněžkou, a to nejen hostům ubytovaným v Horizontu, ale zejména místním obyvatelům a návštěvníkům z regionu. Kuchařské umění a sommeliérské zkušenosti budou navzájem umocňovat kulinářské zážitky hostů po celý třetí adventní víkend od pátku 9. do neděle 11. prosince 2016, kdy proběhne 11. ročník této akce.

Šéfkuchaře hotelu Horizont Jiřího Švestky jsem se zeptal, na co se hosté mohou těšit.

Vrcholem letošních Gastronomických dnů bude sobotní večer určený těm, kteří chtějí v jeho průběhu ochutnat několik pokrmů a něco se o nich dozvědět. Připravili jsme víc než dvouhodinovou degustaci sestávající z pěťichodového menu doplněného o vybraná moravská vína z Vinařství Na Soutoku a o vína z Nového světa, která dováží společnost Vinicola, Břeclav. Jednotlivé chody budu průběžně komentovat já osobně ve spolupráci



Jiří Švestka



Přehlídka chutí v Peci pod Sněžkou

s Přemyslem Průšou, obchodním ředitelem společnosti Vinicola, která vlastní i Vinařství Na Soutoku.

Co v ostatních dnech?

Kdo by sobotní degustaci nestíhal, může si v HORIZONT café & restaurantu od pátku do neděle užívat nejen pokrmy ze sobotního degustačního menu, ale i další speciality připravované naším kuchařským týmem exkluzivně pro tento víkend.

Jak dlouho trvá příprava takové akce?

Ani to nepřeženu, když řeknu, že celý rok. Nad tím, čím hosty překvapit a potěšit v příštím ročníku Gastronomických dnů, se zamýšlíme už při vyhodnocování

knihách, takže vycházíme třeba i z jídel, která dělávaly naše babičky a prababičky.

Co budou moci hosté ochutnat?

Jako předkrm třeba paštiku ze zajíce se zeleným pepřem a koňakem nebo fileť z okouna nilského pečený na másle s loupnými rajčaty a bílým vínem, doplněný lístky salátku jemně zakápnutými citrónovou šťávou s medem a jako hlavní jídlo třeba konfitovaný bůček ze selátka s jablky a černým pivem, doplněný lepenicí s kysaným zelím a škvarky, nebo marinované telecí maso připravované v sous vide, podávané s bramborovými placičkami a omáčkou s hříbkou a zakysanou smetanou, nebo... Ale to už bych prozrazoval příliš. Nechte se překvapit.

GASTRONOMICKÉ DNY V HOTELU HORIZONT OD PÁTKU 9. DO NEDĚLE 11. PROSINCE 2016.

aktuálního ročníku. Příprava je náročná. Musíme vymyslet a odzkoušet tolik jídel, jako bychom vytvářeli nový jídelní lístek. Z nich pak vybrat ta, která budeme na příštích Gastronomických dnech podávat. Zároveň je to pro naše kuchaře jedinečná příležitost vyzkoušet nové věci a popustit uzdu kreativitě. Některá z takto vzešlých jídel pak zařazujeme do stálého jídelního lístku. Příprava receptů je kolektivní práce nás všech. Já sám rád pátrám i v hodně starých kuchařských

Jak se vy sám těšíte na Gastronomické dny?

Hlavně na přímý kontakt s hosty. Vždycky jsem zvědav na jejich okamžité pocity a dojmy. ■

»»» www.hotelhorizont.cz



CPI Hotels,

největší česká hotelová skupina, na tiskové konferenci 21. října 2016 oznámila, že se stala partnerem vzdělávacího programu Kulinářské umění (KU). České hotely společnosti se zavázaly spolupracovat výhradně se středními odbornými školami, které garantují zavedení výuky dle principů Kulinářského umění. Do školení vzdělávacího programu se zapojí v následujících třech letech také šéfkuchaři hotelů a jejich zástupci. Společnost spolupráci oznámila na tiskové konferenci s podtitulem *Výchova kuchařů v Čechách, verze 2.0.* Spojení s projektem KU šéfkuchaře Jiřího Roitha má zajistit tolik potřebné kvalitní propojení teoretické a praktické výuky na školách s praxí v hotelech a restauracích, kde učni sbírají první zkušenosti a formují své návyky do budoucího zaměstnání v gastronomii. V současné době má partnerství za sebou měsíc ostrého provozu, od září měli první studenti prvních ročníků, kteří se ve školách vzdělávají podle kurzu, možnost vyzkoušet nabyté poznatky v některém z hotelů Clarion, Fortuna nebo Buddha-Bar Hotelu Prague. CPI Hotels je tak prvním soukromým subjektem, který nabízí propojení probírané studijní lát-

Vzdělávací program Kulinářské umění

zaměstnanců a pomoci celému gastronomickému trhu,“ řekl o spolupráci Jan Kratina, generální ředitel CPI Hotels.

Mezery v přípravě gastronomických profesionálů

vnímají hoteliéři a restauratéri napříč oborem. V tuto chvíli jsou učni pro mnohé z nich pouze pracovní silou pro ty nejpodřadnější úkoly. To chce ale CPI Hotels prostřednictvím KU změnit. *„Hotelové školy a učiliště sice chrlí množství absolventů, dle naší zkušenosti jsou ale ve velké většině nepřipravení na reálné fungování profesionálních kuchyní. Často suplujeme jejich praktickou přípravu, spoustu věcí je musíme učit de facto od začátku. Smysluplným a systematickým spojením sil se školami odborné přípravy máme naději, že za tři roky vyjdou díky této spolupráci první absolventi, kteří budou pracovně způsobilí,*“ uvedl Michal Hampejs, korporátní

Na rozdíl od současné praxe v českém odborném školství, které stále koncipuje výuku jako učení konkrétních receptů, tak přechází k modelu západního školství. Absolventi takového programu budou vybaveni znalostí sedmdesáti základních kulinářských technik, díky nimž budou schopni sestavovat receptury.

„Cílem projektu Kulinářské umění je nahradit současnou školometskou praxi, která často učí receptury jako před třiceti lety. Je potřeba přiblížit se světové úrovni gastronomie a to se musí začít na školách. Jsem rád, že za dva roky fungování jsme vzbudili zájem žáků, učitelů i odborné veřejnosti. Forma videokurzů se ukázala být klíčová, protože i v tomto ohledu je potřeba jít s dobou a podat vše zajímavou formou, která je mladým lidem blízká. Jen tak máme šanci získat jejich pozornost a nadchnout je pro krásy kulinářského řemesla,“ je přesvědčen Jiří Roith, zakladatel projektu Kulinářské umění.



ky s využitím v praxi. Kromě intenzivnější spolupráce s odbornými školami firma investuje i do vzdělávání vlastních zaměstnanců, kteří projdou sérií osmnácti odborných seminářů KU s cílem sjednotit v praxi používané postupy.

šéfkuchař CPI Hotels. Spolupráce je postavena na zavedení principů projektu Kulinářského umění do českých gastronomických škol. Již na šedesát z celkového počtu zhruba sto čtyřiceti škol buď zcela změnilo osnovy výuky dle principů KU, nebo

Mezi ambasadory Kulinářského umění

patří řada významných společností – jako například Perfect Catering & Canteen, Potrefená Husa, Bidvest nebo Intergast. Mezi hosty konference nechyběli Donald Gyurkovits, prezident Kanadské kulinářské federace, Jan Punčochář, šéfkuchař Grand Cru, Filip Sajler, šéfkuchař a CEO společnosti Perfect Catering, Miroslav Kubec, prezident Asociace kuchařů a cukrářů České republiky (AKC ČR), nebo obchodní ředitel společnosti Bidvest ČR Radim Kopecký. V závěru tiskové konference převzal prezident Asociace kuchařů a cukrářů Miroslav Kubec čestné členství v Kanadské kulinářské federaci z rukou jejího prezidenta

Donald Gyurkovitse. Ten poté dostal stejné privilegium v rámci Asociace kuchařů a cukrářů ČR. ■

CPI HOTELS UZAVŘELA PARTNERSTVÍ S PROJEKTEM KULINÁŘSKÉHO UMĚNÍ. CHYSTÁ REVOLUCI V PRAKTICKÉM VZDĚLÁVÁNÍ STUDENTŮ.

„S důsledky nedostatku kvalifikovaného personálu na gastronomickém pracovním trhu se potýkáme dlouhodobě, nezávisle na krajích. Jako největší hotelová společnost a jeden z největších zaměstnavatelů v této oblasti vnímáme svoji společenskou odpovědnost. Rozhodli jsme se proto zapojit do řešení situace a jít příkladem. Do budoucna je totiž aktivní role ve vzdělávání studentů jedinou šancí, jak si můžeme vychovat budoucí generaci kvalitních

užívají kurzy jako praktický doplněk výuky. Projekt vstoupil i do fáze vzdělávání pedagogických pracovníků.

Program Kulinářského umění

je Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy ČR akreditovaný vzdělávací program profesionálního vaření, který učí základní kuchařské techniky a postupy.



»» www.cpihotels.cz

»» www.kulinarskeumeni.cz



Ložní prádlo a textilie Professional

S ředitelkou společnosti PAPILLONS, a. s., Ing. Šárkou Nadrchalovou se setkáváme 21. října ve Františkových Lázních na konferenci Sdružení lázeňských míst ČR.

Paní ředitelko, jak se vám tu líbí?

Konference Sdružení lázeňských míst ČR je pro nás příležitostí potkat se se zajímavými lidmi. Dozvěděli jsme se tu spoustu užitečných informací. Je tu příjemná atmosféra a perfektní organizace. Vážíme si toho, že nám pořadatelé umožnili se zúčastnit. PAPILLONS je společností obchodující především s produkty broumovské textilky Veba. Zákazníci znají naše kvalitní zboží, a tak nám takového přátelského prostředí, jako je zde, umožňuje upevňovat oblibu tradičních českých produktů. Zabýváme se textílem - ložním, stolním a froté. Dodáváme jej nejen pro lázeňská zařízení, hotely a další hromadná ubytovací a stravovací zařízení, ale i pro domácnosti. Co se týká hotelů, lázeňských domů a restaurací, těm poskytujeme kompletní servis. V naší nabídce je nejen textil, ale i veškeré doplňky. Držíme krok se světovým vývojem, a tak zákazníkům pomáháme také s tím, podle čeho profesionální textil vybírat, aby byl trendy, a jak s ním zacházet.



Ing. Šárka Nadrchalová

U většiny soutěžených zakázek je hlavním kritériem cena. Avšak ne každý (obzvláště v soukromém sektoru) je tak rozdávačný, aby opakovaně v krátkých

intervalech nakupoval rychle se opotřebovávající nejlevnější zboží.

To platí obecně. Pořizovací cena zboží zpravidla odpovídá jeho užité hodnotě. Bohužel, při soutěžení ložního, stolního a koupelnového prádla se někdy opomíjí brát v potaz, kolik peněz a v jakém časovém horizontu je třeba vydat za jeho údržbu. Kolik pracích cyklů průmyslového praní vydrží. PAPILLONS jich u svého zboží garantuje minimálně dvě stě.

PAPILLONS dodává certifikované zboží.

Ano, máme EN ISO 9001, EN ISO 14001 a Öko Tex Standard 100 a značku QZ. Certifikace je v řadě případů podmínkou pro účast ve výběrových řízeních. Pro spotřebitele jsou důležité ochrana životního prostředí, kvalita a také skutečnost, že naše textilie jsou vhodné pro děti do tří let.

Další vaší velkou předností je tým zkušených zbožíznalců, kteří znají a akceptují potřeby a požadavky hotelových, lázeňských a restauračních provozů.

To nám umožňuje vycházet jejich provozovatelům vstříc. Doporučovat a dodávat jim zboží tzv. na míru. Vyslechneme jejich požadavky a nabídku specifikujeme tak, aby vyhovovala. Obchod je o obousměrné



Velkoobchodní činnost PAPILLONS, a. s., je zaměřena na hotelový textil na bázi „Prádlo PROFESSIONAL“ a na luxusní bytový textil, především damaškové ložní povlečení. Provozuje síť prodejen Veba, internetový prodej a interiérové studio. Poskytuje široký servis včetně zajištění zakázkové výroby. Výrobky, certifikované Textilním zkušebním ústavem Brno značkou PROFESSIONAL, svou konstrukcí a konfekčním zpracováním splňují náročná kritéria průmyslových prádel. Při jejich vývoji je zohledňován požadavek provozovatelů lázeňských, hotelových a restauračních zařízení na dlouhou životnost a nízké náklady na údržbu.



komunikaci. Co se týká hotelů, lázní a restaurací, tam dodáváme ložní prádlo a další vitální textilie řady PROFESSIONAL s dlouhou životností. Zákazníci oceňují i stabilitu dodávek společnosti PAPILLONS. Jsme sice „jen“ obchodníci, avšak ze skupiny Veba - výrobce vysoce jakostních českých textilií. Díky tomuto



partnerství jsme s to dlouhodobě garantovat stabilitu dodávek. Takže když zákazník potřebuje za dva tři roky doplnit ložní či jiné textilie stejného druhu, jsme schopni mu je dodat. ■

»» www.papillons.cz

Ve
ba
PAPILLONS

Konferenci pořádalo SLM ve spolupráci s agenturou CzechTourism a městem Františkovy Lázně. Ministr zdravotnictví Svatopluk Němeček ve svém projevu uvedl, že léčebné lázeňství vnímá nejen jako významnou součást českého zdravotnictví i medicíny jako takové, ale rovněž jako nástroj rozvoje lázeňských regionů. Zároveň řekl, že úhradová vyhláška Ministerstva zdravotnictví ČR pro rok 2017 navýší finance pro segment léčebného lázeňství o čtyři procenta a že jeho ministerstvo je připraveno podporovat balneologický výzkum. I z pohledu agentury CzechTourism jsou totiž jeho výsledky významným argumentačním nástrojem k prosazování českého lázeňství v zahraničí. Diskutována byla i otázka lázeňských a rekreačních poplatků. Z pohledu obcí kupní síla poplatku, jehož výše se od roku 1990 nezměnila, trvale klesá.

SLM si letos připomíná 25 let od svého založení. Předseda SLM Petr Kulhánek to komentoval: „SLM se během své existence stalo významným partnerem pro státní správu a výrazným propagátorem lázeňství. Určitě i zásluhou primátorů a starostů lázeňských míst a jejich sdružení se před dvěma lety uskutečnil ‚restart‘ lázeňství České republiky.“

V rámci konference byla Ing. Leně Mlejnkové udělena cena Osobnost českého lázeňství roku 2016. Do povědomí odborné veřejnosti se v devadesátých letech minulého století zapsala mimo jiné tím, že na Vysoké škole ekonomické v Praze přednášela obor „lázeňství“. Známa je i rozsáhlou publikační činností. V období krize českého léčebného lázeňství se aktivně zapojovala do boje za jeho záchranu.

Program konference najdete na adrese: www.jedemedolazni.cz//download/1476781436cs__1_program19konferencefl.pdf.



SDRUŽENÍ LÁZEŇSKÝCH MÍST ČR

19. konference Sdružení lázeňských míst ČR

FRANTIŠKOVY LÁZNĚ VE DNECH 20. AŽ 21. ŘÍJNA 2016 HOSTILY DVOUDENNÍ KONFERENCI SDRUŽENÍ LÁZEŇSKÝCH MÍST ČR (SLM) S NÁZVEM „KONKURENCESCHOPNOST ČESKÝCH LÁZNÍ V EVROPSKÉM PROSTORU“. MIMO JINÉ ZAHRNOVALA BLOKY: BRANDING DESTINACE, PROBLEMATIKA MÍSTNÍCH POPLATKŮ, APLIKOVANÝ VÝZKUM V LÁZEŇSTVÍ, 25. VÝROČÍ SLM – HISTORIE A BUDUCNOST AJ.

PR manažera Sdružení lázeňských míst ČR Marcela Huleho jsem po ukončení konference požádal o krátké vyjádření.



Marcel Hule

Konferenci jsme připravovali se zhruba devítiměsíčním předstihem. Jsme rádi, že byla ve Františkových Lázních, kde pan starosta Jan Kuchař uvítal na devadesát účastníků. Zavítal na ni také ministr zdravotnictví Svatopluk Němeček, aby vyjádřil podporu lázeňským místům a léčebnému lázeňství. Rád bych prostřednictvím Všudybylu poděkoval nejen jemu, ale i ostatním účastníkům konference, partnerům Sdružení lázeňských míst ČR, hostitelskému městu Františkovy Lázně, Ministerstvu zdravotnictví ČR, Ministerstvu pro místní rozvoj ČR, jeho agentuře CzechTourism, Karlovarskému kraji a dalším. V úvodu se hovořilo o branding destination. Vedle příspěvku místopředsedy Senátu Parlamentu ČR Ing. Ivo Bárka, ministra Němečka, prvního náměstka hejtmana a radního pro zdravotnictví a dopravu Karlovarského kraje Jakuba Pánika, ředitelky Odboru cestovního ruchu Ministerstva pro místní rozvoj ČR Renaty Králové, generální

ředitelky agentury CzechTourism Moniky Palatkové, prezidenta Svazu léčebných lázní Eduarda Bláhy, předsedy našeho sdružení, primátora Karlových Varů Petra Kulhána a dalších posluchače zaujal vypravěčsky poutavý příspěvek viceprezidenta Svazu evropských lázní Martina Plachého „České lázně jako v pohádce“ – fikce líčící poutavým způsobem lázeňství v Česku jako ten nejpodporovanější segment cestovního ruchu v naší zemi. Byl to jeden z mnoha příspěvků celé konference, které přispěly k dobré úrovni celé akce. Rovněž zaznělo téma místních poplatků a statutů lázeňských míst. Témata, která nejsou dlouhodobě dořešena, a bylo by to třeba, byt' konkrétně lázeňské statuty nově vznikají a jsou schvalovány. V neposlední řadě výzkum v oboru balneologie byl v uplynulých desetiletích zanedbáván, a tak vyvstává potřeba i tuto záležitost diskutovat a především řešit. To už bylo téma druhého konferenčního dne, zahájeného Jiřím Schlangerem, místopředsedou Rady Výzkumného ústavu balneologického. Myslím si, že rozhodně nenezajímavým příspěvkem bylo vystoupení předsedy kontrolní komise SLM a starosty města Klimkovic Zdeňka Hustáka, který přednesl příspěvek shrnující činnost sdružení za čtvrtstoletí své existence. Výročí, které si právě v letošním roce připomínáme. ■

>>> www.jedemedolazni.cz





Pro hotely a lázeňské domy

S jednatelům a ředitelům společnosti VECTOR INTERNATIONAL, s. r. o., která je garantovaným dodavatelem hotelového vybavení Asociace hotelů a restaurací ČR, Ing. Attilou Baloghem se setkáváme 21. října 2016 ve Františkových Lázních na 19. konferenci Sdružení lázeňských míst ČR. Pane inženýre, co se týče lázní, zejména pak lázeňských domů a hotelů, ty obdobně jako jiná ubytovací zařízení vybavujete svým zbožím.

Ano, řadě lázeňských subjektů, s nimiž dlouhodobě spolupracujeme, dodáváme široký sortiment hotelového vybavení. Počínaje zámkovými systémy Gaudi, včetně těch nejmodernějších, ovládaných na dálku konfigurovaným mobilem (systém Activa), přes informační systémy, hotelovou kosmetiku a koupelnové doplňky,



ručníky, osušky, župan, pantofle, ložní prádlo až po takové vybavení pokojů, jako jsou minibary, sejfy, televizory, ramínka, ale též postele či matrace. Velice populární jsou i naše nepromokavé, ale prodyšné matracové chrániče Aire Bio. Hotelům a zejména wellness





provozům dodáváme řadu zajímavých vůní včetně osvěžovačů značky SprigAir od italské firmy MP, která jako novinku nyní uvádí na trh vysoce kvalitní vonné tyčinky v exkluzivním balení. K našim novinkám patří i kosmetická řada Natural Beauty.

Pro provoz lázeňských domů a hotelů dodáváme vozíky pro pokojské, koše na prádlo, vozíky na bagáž atd. Široký záběr se týká i užitných vlastností a cen zboží, od levnějšího po to nejluxusnější - značek viPush či Caddie. Se značkou viPush jsme začali spolupracovat až



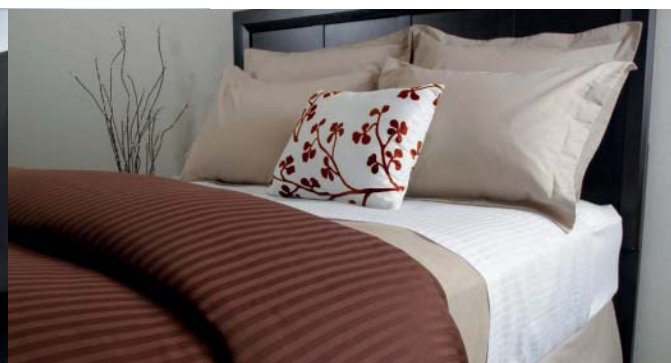
tento rok a po zdárném zavedení jsme získali výhradní zastoupení pro Českou a Slovenskou republiku. První vozíky viPush pro pokojské jsme dodali pro nový pražský pětihvězdičkový hotel Cosmopolitan. Ve spolupráci s vedením tohoto hotelu jsme koncipovali,

co všechno mají splňovat, a na základě těchto požadavků byly individuálně vyrobeny. Přímá spolupráce s výrobcem nám umožňuje detailně naplánovat, jak má ten který výrobek vypadat a co vše má splňovat pro spokojenost a dobrou funkčnost.

Dne 6. listopadu 2016 bude zahájen největší veletrh vybavení hotelů a restaurací Evropy Equip'Hotel Paris.

Určitě jej s obchodním ředitelem (jako již tradičně) navštívíme. Vystavuje tam většina našich dodavatelů. S velkou pravděpodobností oslovíme i další výrobce a seznámíme se s nejnovějšími světovými trendy v oblasti hotelnictví, z nichž pak některé uvedeme na český a slovenský trh.

»» www.minibar.cz



Hotel Terra*** Superior

V centru Janských Lázní 14. října 2016 slavnostně znovuvedli do provozu lázeňský hotel Terra, který prošel rekonstrukcí za 29 milionů korun. Pochází z přelomu 19. století a je na seznamu kulturních památek. „Modernizace přinesla nejen vizuální, ale hlavně funkční změnu. Terru jsme povýšili na tříhvězdičkový hotel Superior,“ uvedl generální ředitel Léčebných lázní Janské Lázně Rudolf Bubla. Hotel je propojen spojovacími chodbami přímo s Lázeňským domem a Aquacentrem. Disponuje 33 dvoulůžkovými a jednolůžkovými pokoji, z toho dvěma bezbariérovými. Ve čtvrtém podlaží má dvě apartmá, která lze propojit. ■

»» www.janskelazne.com

 **Janské Lázně**
zpět do života



OREA
HOTEL VORONEŽ
BRNO

Plody moře a ryby z moří a oceánů

Tradiční gastronomická událost pořádaná týmem OREA Hotel Voronež ve spolupráci se SNIP & CO, reklamní společností. Její dvanáctý ročník 4. listopadu 2016 v kongresovém centru hotelu Voronež v Brně zahájila generální ředitelka OREA Hotelu Voronež Petra Jandásková, jež se v závěru večera spolu s ředitelem SNIP & CO, reklamní společností, Jiřím Morávkem zhostila i losování a předávání cen tomboly. ■

»» www.voronez.cz

»» www.snip-brno.cz

SNIP & CO
REKLAMNÍ SPOLEČNOST



Se statutárním ředitelem společnosti Agrofinance CZ, a. s., a jejím vrchním lovcem Janem Vozábem se setkáváme 27. října 2016.

Pane řediteli, hovoříme v lovecké chatě Bažantnice Hluboká.



Jan Vozáb

Na Hluboké máme krásnou bažantnici, která ve dvou lokalitách – Borek a Vltava – nabízí skupinové lovy. Lovečtí hosté v naší anglické bažantnici, v níž se nacházíme, mají při lovu nádherný výhled na zámek Hluboká, který umocňuje celý zážitek samotného lovu. Pro osvětu našich klientů je tu i malá bažantnička, kde chováme bažanty z celého světa. Každoročně líhneme na 40 tisíc kuřat (bažant obecný, bažant královský, perlička). O tento chov, který před sezonou pouštíme do volné přírody, se po celý rok starají naši zaměstnanci. Bažantnice se rozkládá na devíti stech hektarech. Přesto se musíme starat, aby naši bažanti nemigrovali mimo ni. Tým spolupracovníků v čele s hlavním bažantníkem panem Makovičkou a psovodi tak mají za úkol držet zvěř v lokalitě našeho revíru.



Kvalitní zvěřinové klobásy, salámy a luxusní paštiky

Po české zvěřině, a to i díky našim přísným veterinárním normám a kontrolám, je velká poptávka. Vaše společnost disponuje vlastními honitbami a jednou z nejmodernějších zpracoven zvěřiny v Evropě.

správou, která u nás (protože jsme velký zvěřinový závod) standardně provádí každodenní kontrolu.

Co se týče zvěřiny, od našeho loňského interview (viz www.e-Vsudybyl.cz, článek „Hostům jsme schopni splnit snad všechny lovecké sny“) jste postoupili dál. Dodáváte nejen zvěřinu, ale i vynikající výrobky z ní.

Vyrábíme kvalitní zvěřinové klobásy, salámy a luxusní paštiky, které z devadesáti procent tvoří maso. Paštika je tak jemná, že ji mohou jíst i děti. Jemná je také struktura klobás. Máme s nimi velký úspěch na výstavách a – což nás těší ještě víc – u odběratelů dokonce takový, že až nestíháme vyrábět. ■

»» www.zverina-maxmilian.cz

»» www.bazantnice-hluboka.cz

»» www.sherwood-hunting.eu

NA HLUBOKÉ MÁME KRÁSNOU BAŽANTNICI, KTERÁ VE DVOU LOKALITÁCH – BOREK A VLTAVA – NABÍZÍ SKUPINOVÉ LOVY.

Anglický charakter bažantnice Hluboká vyhovuje jak Čechům, tak i hostům ze zahraničí. V poslední době ruské klientele, jejíž příjezdy zase rostou.

Ano, ruská ekonomika se stabilizovala. Před rokem jsem se vypravil do Moskvy na výstavu „Achóta“ a přivezl spoustu nových kontaktů, dnes už i nových přátel. Povedlo se mi vrátit ruské hosty do Česka. Jsou zvyklí na dobrý servis, který jim umíme poskytnout.



Ano, Zvěřinový závod Maxmilián v obci Hostín se snaží být tím nejlepším. Zvěřinu dodáváme v nejvyšší kvalitě. Významným faktorem pro kvalitu masa je, v jakém prostředí zvěř žije. Čím se živí. Jak o ni hospodáři pečují. Na kvalitu masa má podstatný vliv i stres. V našich oborách je zvěř v klidu a dobře živěná, takže i proto je její maso tak vyhledávané.

Když si někteří hosté chtějí odvézt ulovenou zvěř v kůži či peří, jak garantujete, že její maso splňuje veterinární normy?

I z tohoto důvodu zaměstnáváme veterináře, který ji zkontroluje. Máme vlastní laboratoř. Pokud jde kus do prodeje, musí být zkontrolován krajskou veterinární



Jak by mohla chutnat jižní Morava

Na cestách lidé hledají

především autentické zážitky vycházející z místní identity a kultury. Nachází je často v gastronomii, která ztělesňuje všechny tradiční hodnoty spojené s novými trendy v oblasti cestovního ruchu. K rostoucímu zájmu dnes navíc přispívá i snaha objevovat zdravé způsoby stravování. Absolventka Vysoké školy obchodní Martina Lancingerová tohoto trendu využila a představila ve své diplomové práci zvané *Potenciál Jihomoravského kraje pro gastronomický cestovní ruch* příležitosti, které mají přispět k těsnějšímu propojení vinařských produktů s místními akcemi. Cílem práce bylo představit možnosti, jak přilákat do kraje ještě více návštěvníků.

Za vínem nemusíte jen do sklípku

Jelikož se pěstování vinné révy těší na jižní Moravě dlouholeté tradici, není divu, že se většina místních společenských akcí pojí s ochutnáváním tohoto královského moku. Mezi konkrétními opatřeními na podporu regionální gastronomie uvedla absolventka VŠO například zavedení menu, jež by se inspirovalo krajskými

specialitami. Podle Lancingerové by restaurace, které by speciální menu servirovaly, turisté našli v unikátním průvodci zvaném *Tak chutná jižní Morava*. Kvůli zvýšení atraktivity pro mladší generaci by se menu společně s fotografiemi pokrmů zveřejnila i na sociálních sítích.

Jako další příležitosti jmenovala Lancingerová exkurze, kam by lidé chodili ochutnat tradiční speciality kraje, mezi něž patří například pálenka, sýry, pečivo a v neposlední řadě také víno. Za prohlídku by



Obhájení diplomové práce patří mezi nezapomenutelné okamžiky každého studenta, který úspěšně zakončuje studium na vysoké škole. Mezi čerstvými absolventy Vysoké školy obchodní v Praze letos zazářila Martina Lancingerová, která zúročila nabyté vědomosti a zaměřila se v diplomové práci na gastronomický potenciál jižní Moravy. „Přidanou hodnotu závěrečných prací našich studentů často tvoří inspirativní a prakticky zaměřené návrhy,“ komentuje Iveta Hamarneh, vedoucí katedry ekonomiky cestovního ruchu na VŠO.



Ing. Iveta Hamarneh, Ph.D.

návštěvník zaplatil přibližně 200 korun. Výnos by se rozdělil mezi majitele výroby a organizaci destinačního managementu. Ta by výnos vložila zpět do podpory gastronomického cestovního ruchu. Další oživení cestovního ruchu by pomohly zajistit tematické plavby přes Baťův kanál, workshopy ve vinařstvích a na statcích nebo muzea starých řemesel se speciálními akcemi *Udělej si sám*.

Připravila Ing. Iveta Hamarneh, Ph.D., dle diplomové práce Marty Lancingerové

>>> www.vso.cz



RNDr. Oldřich Vacek

S ředitelem Botanické zahrady Praha RNDr. Oldřichem Vackem se setkáváme 11. listopadu 2016 na vinici Svaté Kláry. Pane řediteli, vaše botanická zahrada, to není pouze flóra, ale i velmi pěkné víno.

Ano, povedlo se. Abychom mohli prezentovat rozličné odrůdy vinné révy, otevřela Botanická zahrada Praha v roce 2004 vinici Svaté Kláry jako svoji expozici. Nyní máme i vlastní vinařství.

Pražské víno není zrovna tradiční pojem.

Svatomartinská degustace na vinici Svaté Kláry

Zvláštní už to ale není. Kultura pití vína zažívá progres. V Praze jsou obnovovány vinice a vinařství. Mimo naší Svaté Kláry například zde v Troji Salabka, v Havlíčkových sadech Sklep Grébovka, Svatováclavská vinice na Pražském hradě nebo vinice na Vyšehradě. Takže je to docela zajímavé a zároveň krásné, že se vinohradnictví vrací do Prahy.



Co očekáváte od svatomartinské degustace?

Hlavním cílem je přilákat návštěvníky, kteří by do Botanické zahrady Praha možná jinak nepřišli, a upozornit je na naše kvalitní vína, která lze koupit pouze tady. Když si řeknou: „Jdeme je ochutnat...“, tak si při tom prohlédnou i další části botanické zahrady a možná si slíbí, že se sem vrátí navštívit Fatu Morganu a další expozice.

Martin Kainc

>>> www.botanicka.cz



Zájem domácích i zahraničních turistů o české a moravské regiony letos opět roste a tento příznivý trend by měl pokračovat také do budoucna. Jak vyplývá z průzkumu agentury Czech-Tourism, letní dovolenou tráví v tuzemsku přibližně třetina Čechů a další čtvrtina kombinuje domácí a zahraniční pobyt. Brněnské veletrhy GO a REGIONTOUR jsou pro ně vítanou příležitostí, jak získat přehledné a detailní informace o turistické nabídce, navíc s možností výběru konkrétního produktu a jeho zakoupení často za zvýhodněných podmínek. Všem zájemcům o domácí turistiku tak vychází vstříc nová koncepce veletrhu REGIONTOUR, která posiluje komerční část prezentace. Plocha v pavilonu P je nově rozčleněna do segmentů, kterým vévodí expozice jednotlivých krajů či regionů, případně zemí V4. Nedílnou součástí každého segmentu však jsou také stánky podnikatelských subjektů, které letos mají v případě první účasti mimořádně výhodné cenové podmínky. Typickou nabídku kraje dále dokresluje neziskové organizace a především plocha pro doprovodný program – hudební vystoupení, sportovní atrakce či cokoli jiného. Orientaci návštěvníků v pavilonu P usnadní internetový průvodce a mobilní aplikace.

Na veletrhu REGIONTOUR 2017 se představí řada zajímavých nováčků a po šesti letech se vrací Slovenská agentura pro cestovní ruch. Premiéru zde bude mít Jupigo – cestovatelský nástroj nové generace, který usnadňuje plánování tras, rezervaci ubytování, sdílení zážitků a mnoho jiného, což velmi ocení například vozíčkáři, ale nejen oni. Poprvé vystavují také Biskupství ostravsko-opavské, Dobrovolný svazek obcí Lednicko-valtický areál, Město Příbor, Nitranský samosprávný kraj, KIC Benešov, Wellness hotel Hluboký dvůr, Park sportu Hrubá Voda a další. Novinkou bude i zaměření některých krajských expozic, těšit se můžeme třeba na Východočeské loutkářství, které bylo již v roce 2012 zapsáno do seznamu nemateriálních statků tradiční lidové kultury ČR a nyní usiluje o zapsání do seznamu nematných památek UNESCO.

Letošní ročník svým doprovodným programem zvýrazňuje témata, která dlouhodobě hýbou domácím cestovním ruchem. Jde o aktivní turistiku v regionech (cykloturistika podle průzkumu zajímá 55% návštěvníků veletrhu a pěší turistika dokonce 92%), dále kulturní bohatství regionů s důrazem na barokní památky a regionální gastronomii. Festival krajových specialit a regionálních potravin RegFoodFest je



Přípravy na GO a REGIONTOUR finišují

NOVÝ FORMÁT VELETRHU, ŠIROKÁ ŠKÁLA PREZENTOVANÝCH NOVÝCH TURISTICKÝCH PRODUKTŮ, PESTŘEJŠÍ DOPROVODNÝ PROGRAM A JUBILEJNÍ 20. FESTIVAL GO KAMERA. TO VŠECHNO ČEKÁ NÁVŠTĚVNÍKY BRŇĚNSKÝCH VELETRHŮ CESTOVNÍHO RUCHU, KTERÉ SE USKUTEČNÍ OD 19. DO 22. LEDNA 2017.

připravován ve spolupráci se SZIF, Národním vinařským centrem a společností Gill's Coffee. Součástí opět bude „svět kávy a vína“ a rozšíří se plocha vyhrazená pro prezentaci a prodej regionálních potravin, které jsou návštěvníky velmi vyhledávány, protože v běžné obchodní síti se s nimi příliš neseťkají. Tentokrát stánky výrobců regionálních potravin obsadí již 300 m².

Sousední pavilon F přivítá vystavovatele veletrhu GO, který je opět připravován v úzké spolupráci s asociacemi ACK ČR a ACČKA. K tradičním účastníkům patří cestovní kanceláře America Tours, Valaška, Victoria, Delfín travel, Livingstone, Pangeo tours, Thomas Cook a další. Z národních turistických centrál potvrdily účast Dominikánská republika a Slovinsko, tradicí je také kvalitní doprovodný program na dvou pódiih koncipovaný jako pestrý cyklus pozvánek do atraktivních zahraničních destinací. Pozornosti návštěvníků jistě neunikne ani jubilejní 20. ročník festivalu GO KAMERA, který je



největším cestovatelským setkáním u nás se čtyřdenním programem promítání a besed se známými osobnostmi.

Připomeňme si, že brněnské veletrhy cestování pravidelně navštěvuje více než 30 tisíc zájemců, kteří minule přijeli z 18 zemí. GO a REGIONTOUR 2016 představily nabídku 844 vystavujících subjektů z 24 zemí na ploše 25 tisíc m². Více informací o nadcházejícím ročníku naleznete na www.bvv.cz/go-regiontour/. Ale především se přijed'te podívat na veletrhy, kde si můžete turistické produkty prohlédnout, porovnat, vyzkoušet a zakoupit. ■

>>> www.bvv.cz/go-regiontour/

BVV



Veletrhy
Brno





Czech Travel Market

Na výstavišti v Praze-Letňanech proběhl 24. a 25. října první ročník mezinárodního kontrakčního veletrhu Czech Travel Market (CTM), jehož organizátorem byla společnost ABF, a. s. Předsedu Asociace cestovních kancelářích ČR Viliama Šiveka jsem proto požádal o jeho vyjádření k uvedené akci a shrnutí jejích přínosů pro cestovní ruch.



Viliam Šivek

Výstaviště zvládlo organizaci perfektně. CTM se zúčastnilo na 190 domácích a 123 zahraničních vystavovatelů z 14 zemí. Jeho součástí byly i čtyři velmi kladně hodnocené workshopy národních turistboardů Chorvatska, Maďarska, Slovinska a Slovenska. Z pohledu zúčastněných se jednalo o úspěšný veletrh, což nás všechny těší.

Mrzí mne pouze navzájem nekoordinované načasování s dalšími akcemi obdobného charakteru. Svědčí o tom fakt, že tři neděle před CTM přijela do Česka na náklady státu řada zahraničních

touroperátorů. Tyto dvě akce šlo určitě synergicky propojit pro větší přínos podnikatelům v českém prostředí. Umožnit agenturám a společnostem destinačního managementu, které na CTM prezentovaly turistické cíle a služby regionů Slezska, Moravy a Čech, oslovit i tyto zahraniční nákupčí. To samé se týká Žofínského fóra věnovaného problematice cestovního ruchu, které se konalo ve stejném termínu jako CTM. Tedy v době, kdy ti, pro něž je takové setkání vítanou platformou k výměně názorů a poznatků se zákonodárci a státní správou, už měli dlouho předem domluvena pracovní setkání s obchodními partnery v Letňanech. Zkrátka někdo by už měl v téhle republice u stejně cílených akcí říci kdy, co, jak a proč. Pevně věřím, že tomu příští rok bude jinak. Czech Travel Market je již naplánován na 25. a 26. října 2017, kde se s vámi těšíme opět na viděnou.

»» www.abf.cz

»» www.acker.cz



Maďarský workshop

Celkem šestadvacet maďarských subjektů, poskytovatelů služeb cestovního ruchu – hotelů, hotelových řetězců, lázeňských středisek, místních turistických sdružení – se 24. října 2016 představilo na Czech Travel Marketu v rámci Maďarského workshopu. Ten pořádala česká pobočka maďarské národní agentury pro cestovní ruch Maďarská turistika. A jak jinak, Maďarský workshop se setkal s velmi pozitivními ohlasy

nákupcích, což dokresluje současnou situaci, kdy počty českých turistů v Maďarsku dynamicky rostou. Podle maďarského statistického úřadu bylo v období ledna až srpna 2016 v Maďarsku evidováno 180 915 českých hostů a jejich 554 893 přenocování, což je 17% nárůst oproti roku 2015. Česko se tak stalo třetí nejvýznamnější zdrojovou zemí maďarského incomingu. ■

»» www.madarsko.cz



Zadarský kraj

Workshop Chorvatského turistického sdružení na Czech Travel Marketu připomněl výjimečnou rozmanitost zadarské oblasti. Nikde jinde nenahlednete do nejmenší katedrály na světě, kostela sv. Kříže ve městě Nin, předtím, než si prohlédnete největší římské fórum na východním pobřeží Jadrana. A pokud to nebude stačit, v Zadaru odhalíte kořeny chorvatského kulturního dědictví sahajícího tři tisíce let do minulosti. Různorodost Zadarského kraje skýtá nezapomenutelné zážitky i milovníkům cykloturistiky. Dlouhé a členité

pobřeží, okouzující souostroví a autentické vnitrozemí s jedinečnými výhledy, jako jsou například Paklenica a kaňony tří řek, měsíční krajina ostrova Pag a další. Horští cyklisté si mohou užívat od technicky nenáročných šterkových stezek po těžké úseky vedoucí nádhernou přírodou. Výraznou kapitolou pak je námořní turistika. V ní bylo z Česka za prvních sedm měsíců roku 2016 realizováno 30 699 příjezdů a 208 925 přenocování. Celkem však bylo za prvních sedm měsíců roku 2016 z Česka zaznamenáno 400 851 příjezdů a 2 646 853 přenocování. ■

»» www.zadarbikemagic.com

»» www.chorvatsko.hr





Polská ITAKA majitelem Čedoku

Velvyslanectví Polské republiky

v Česku, cestovní kancelář Čedok a cestovní kancelář Itaka zvaly na tiskovou konferenci věnovanou novým výzvám cestovní kanceláře Čedok v rámci organizační struktury největší cestovní kanceláře Polska, společnosti ITAKA, která se uskutečnila na polské ambasádě v Praze 8. listopadu 2016. Mluví a účastníky tiskové konference přivítal ředitel marketingu a komunikace Čedoku Hynek Špinar. Po něm promluvila její Excelence velvyslankyně Polské republiky v Česku paní Grażyna Brnatowicz. Největší stredo-evropskou cestovní kancelář ITAKA představil místopředseda jejího představenstva a ředitel prodeje a marketingu Piotr Henicz. V závěru tiskové konference pak generální ředitel Čedoku Radek Drechsler seznámil s akčním plánem Čedoku pro rok 2017.

ITAKA

byla založena v roce 1989. Od roku 2009 je leaderem v tvorbě a prodeji zájezdů na polském trhu. Její obrat za rok 2015 činil 390 milionů eur a zisk 8,2 milionu eur. V témže roce prodala 607 705 zájezdů a její podíl na polském trhu dosáhl 34%. Očekává se, že za rok 2016 prodá přes 627 tisíc



zájezdů a dosáhne obratu přes 411 milionů eur. Pro letní sezonu 2017 ITAKA nabízí přes tisíc pobytových míst ve svých 161 pobočkách v Polsku a dalších ve Vilniusu, Kaliningradu a Brestu. Její zájezdy prodává i víc než tisícovka partnerských cestovních agentur.

Čedok

se vstupem společnosti ITAKA stal součástí největší cestovní kanceláře střední Evropy. Pod jejími křídly bude v letní sezoně 2017 létat z Prahy do pětácti destinací, z Brna do deseti a z Ostravy také do deseti destinací. Portfolio Čedokem nasmlouvaných ubytovacích a leteckých přepravních kapacit se výrazně zvýší. Mezi novinky Čedoku bude patřit i rozšíření hotelů s dětskými kluby. Cíle, které ITAKA Čedoku vytyčila, jsou ambiciózní: v roce 2017 zvýšit obrat



o padesát procent a nejpozději v roce stého výročí založení Čedoku, tedy v roce 2020, být jedničkou na českém trhu. ■

»» www.itaka.pl



Jak být odpovědný, efektivní a akceschopný?

Pod záštitou Vysoké školy obchodní v Praze, Nadace ZET, Vysoké školy podnikání a práva, Paneurópské vysoké školy se pod názvem „Jak být odpovědný, efektivní a akceschopný?“ uskutečnila 15. listopadu 2016 v hotelu Olšanka v Praze konference moderovaná Adriánem Podskľanem a Romanem Dvořákem s ekonomy, podnikateli a manažery, mezi nimiž figurovali Jaromír Veber, Pavel Vosoba, Lukáš Kovanda, Tihomir Erdeljac, Petr Zavoral, Jaroslav Žižka, Jiří Gerner, Jiří Platek, Alžbeta Kiráľová, Iveta Hamarneh, Michaela Haladová a Anton Uhnák. Konference se zabývala tím, jak mohou firmy reagovat na měnící se prostředí a zvyšovat schopnost napomáhat své zemi k dlouhodobé prosperitě. ■

»» www.adaptivniorganizace.cz



Nejlepší je být nejlepší

Prezidenta Panevropské společnosti pro kulturu, vzdělávání a vědecko-technickou spolupráci Comenius Karla Muzikáře jsem 31. října 2016, před 21. ročníkem konference „Klíčové faktory úspěchu“ a vyhlášením výsledků prestižní ankety Českých 100 nejlepších, požádal o vyjádření k chystaným akcím.

Jak jsem kdysi naznačil, když už být, je dobré být dobrý. A když už být dobrý, tak je nejlepší být nejlepší. Z toho vzešlo heslo: „Nejlepší je být nejlepší.“



neúspěchu, respektive s jejich škálou v tomto rozpětí. Úspěch a láska, bohužel ale také závist a nenávisť patří k nejnápadnějším motivacím lidské činnosti. Na konferenci, jinak orientované výrazně na soukromé podnikání, ale vystoupí nejen ti, kterým se daří rozvíjet vlastní podniky. První panel povede ministr průmyslu a obchodu Jan Mládek, výrazný člen strany ČSSD, který pevně a inteligentně stojí v čele úspěšného, leč také hodně komplikovaného resortu. Velice mne těší, že druhý panel povede výrazný člen ANO ve funkci



Takže tak vzniklo a vyvíjí se zjednodušené nazírání na soutěž „Českých 100 nejlepších“ prezentující množinu institucí a osobností, které díky výsledkům své práce evidentně přitahují pozornost tisíců respondentů naší ankety, kteří jim v daném roce posílají hlasy. Není současně nijak překvapivé, že v zemi, kde společnost ŠKODA AUTO prakticky diriguje český průmyslový sektor tím, že sama vyrábí vynikající výrobky, ale nutí i své subdodavatele podávat nejlepší možné výkony, ji anketa staví opět na první místo.

Rovněž příspěvky mluvčích konference „Klíčové faktory úspěchu“ jsou hodně inspirativní.

Výsledky každého jednotlivce jsou obvykle spojeny s pocitem úspěchu či

předsedy Hospodářského výboru Poslanecké sněmovny Parlamentu ČR Ivan Pilný, který na vlastní kůži léta zažíval podnikatelské prostředí, když vedl v České republice tehdy zcela novou pobočku světoznámé firmy Microsoft. Z mluvčích, kteří jsou všichni výborní a zkušení, si dovoluji uvést ještě dva významné zahraniční řečníky, tedy čínskou velvyslankyni paní Ma Keqing, která bude hovořit za obrovskou, dnes již asi největší světovou ekonomiku, a izraelského velvyslance pana Gary Korena, který bude prezentovat úspěchy jediné demokracie na Středním východě a také ekonomicky a technologicky fenomenální zemi nopak nečekaně malých rozměrů. ■

»» www.comenius.cz



ALTECH pro bezbariérovou dopravu, hotelnictví a lázeňství

Elektronický Všudybyl (www.e-Vsudybyl.cz) přinesl v létě informaci o tom, že firma ALTECH, spol. s r. o., Bánov, jež má výrobní závod v Uherském Hradišti, dodala zdvihací nástupní plošiny pro metro v Rio de Janeiru. Tímto konstatováním jsem 3. listopadu 2016 zahájil rozhovor s jednatelem a generálním ředitelem společnosti ALTECH Ing. Antonínem Machalou.

Ano, před letními olympijskými a paralympijskými hrami jsme do Ria dodali sedm kusů plošin pro několik stanic tamního metra, aby do nich umožnily bezbariérový přístup.

To je jistě pro Českou republiku dobrá reference. Nicméně, jaké bylo pro vaši firmu uplynulé období z hlediska celkového exportu?



Ing. Antonín Machala

Dlouhodobě si vedeme dobře. Všechny roky vyjma roku 2012 pro nás byly růstové. Některé dokonce o dvouciferné procentní číslo. V roce 2015 šlo pětáosmdesát procent naší produkce na export. Vývoj toho letošního se rovněž jeví pozitivně. Většina vývozu směřuje do zemí Evropské unie. Její členské státy, které od nás nejvíc odebírají, jsou Rakousko, Španělsko, Polsko a Slovensko. Mimo Evropskou unii je to především Švýcarsko. Vyvážíme i do Ruska a něco málo na Ukrajinu. Mimo Evropu máme odběratele v Japonsku, kde v roce 2020 budou rovněž letní olympijské a paralympijské hry. Bohužel pro Japonce nejsou evropské výrobkové certifikáty dostatečné, a tak tam momentálně probíhá certifikace našich plošin. Vedle Japonska máme dealery v Číně. Nejdůležitější v Hongkongu. Část naší produkce kromě Brazílie odebírají i Kanada, Argentina a Mexiko.

Když jsem (jak v minulém úvodníku Všudybylu přiznávám) putoval hraničním hřebenem Bílých Karpat a díval se dolů na Bánov, Komňu, Uherský Brod či

ALTECH, spol. s r. o., Bánov,

je českou obchodní společností, která se od roku 1992 zabývá vývojem, návrhy, výrobou a prodejem kompenzačních a rehabilitačních pomůcek pro imobilní osoby. Vyrábí šikmé schodišťové plošiny a sedačky, svislé schodišťové plošiny, plošiny pro letadlové schody, rampy a bazénové zvedáky. Ve výrobě a montáži šikmých a svislých schodišťových plošin zaujímá jedno z předních míst v Evropě. Svoji produkci obohacuje o dovoz zahraničních výrobků (schodolezů a stropních zvedáků) a poskytuje poradenství v otázkách bezbariérovosti, přičemž úzce spolupracuje s konzultanty z řad imobilních občanů. Také proto její vývojové středisko efektivně reaguje na požadavky a zvyšující se nároky trhu. Díky širokému sortimentu produktů a jejich funkčním specifikám zabezpečuje optimální řešení dle zadání a priorit zákazníků. Zhruba pětáosmdesát procent své výroby exportuje (ponejvíc do zemí západní Evropy). Na Slovensku jsou její výrobky uváděny na trh prostřednictvím firmy ARES, spol. s r. o. Vzhledem k špičkovým znalostem problematiky, kapitálovému, technickému a technologickému zázemí skýtají výrobky firmy ALTECH maximální záruky. Kvalitní zpracování výrobků, spolehlivost, vysoká užžitná hodnota a kvalitní servisních služeb jsou důvody její pokračující expanze na evropské, dálněvýchodní a zaoceánské trhy.

Uherské Hradiště, položil jsem si otázku, čím to, že lidé žijící pod nimi jsou pravděpodobně daleko zručnější a tvořivější než dělníci a technici v tzv. vyspělých západních zemích, kam vyvážíte své výrobky.

Hrdost na náš původ a zdejší řemeslnou zručnost je dána historicky. Vždy jsme své území hájili proti nájezdníkům, ať už z východu, jihu, nebo ze západu. Co se týká konkrétně Uherského Hradiště, před druhou světovou válkou tu vznikla letecká firma Let, starý závod. Během války se věnovala opravám vojenských letadel. Po válce se přemýšlelo, kam v Československu umístit letecký průmysl. Ze strategických důvodů se dospělo k lokaci uprostřed republiky a volba padla na Uherské Hradiště. V roce 1951 tu Let zahájil licenční výrobu. Pak už to ale byly naše úspěšné československé konstrukce. Let Kunovice v době největší slávy zaměstnával přes šest tisíc lidí, takže po tzv. sametové revoluci byl významným zdrojem kvalifikovaných řemeslně zručných a technicky tvořivých lidí pro spoustu tehdy vznikajících malých firem. Jednou z takových

„garážových“ jsme byli i my. ALTECH vznikl v roce 1992, takže příští rok bude slavit pětadvacet let. Nyní zaměstnává dvě stě dvacet lidí. Neustále dostavujeme a rozšiřujeme výrobní haly, vývojové oddělení a další pracoviště. Přetrvávající technická tvořivost lidí zpod Bílých Karpat je dána také tím, že i za Rakouska jsme byli průmyslovou částí monarchie. Rovněž první republika byla hodně průmyslová, což pokračovalo i po roce 1945. Navzdory tomu, že po roce 1990 začalo české školství žít jakoby samo pro sebe a produkovat neuvěřitelné množství netechnicky orientovaných absolventů, podíváte-li se na tvorbu přidané hodnoty, průmysl jí v Česku tvoří zhruba třetinu. Tedy nejvíc ze všech evropských zemí. Historická řemeslně-technická kontinuita Česka byla sice hodně oslabena, nikoli však zcela přerušena. Česko nemá žádné velké surovinové zdroje, takže nám nezbývá než pracovat, a průmysl je pro naši zemi nosný a je motorem ekonomiky. Dokážeme nakoupit suroviny a materiál, dokážeme je zpracovat, vyvézt a zajišťovat servis. Zkrátka Česko si dokázalo udržet spoustu šikovných lidí, a byť je trend získat tu bezplatné vzdělání a odejít pracovat do zahraničí, mnozí technicky zdatní kreativní lidé se, obohaceni zahraničními zkušenostmi, vracejí. I v naší dílně tak máme šikovného člověka, který dvanáct let pracoval v Chicagu. A do našeho obchodního oddělení nastupuje další takový, který rovněž pracoval v Americe. Je normální, že pohyb po světě jde i opačným směrem, nejen pouze ven.

Co produkce firmy ALTECH a hotelnictví nebo zdravotnictví, zejména pak léčebné lázeňství?



u sebe doma v rámci péče o svoji maminku. Pečovatelům skýtá ohromnou pomoc, neboť je oprostí uje od fyzického vypětí. Stropní kolejnicové systémy jsou využívány i pro rehabilitaci, při nácviu chůze atd. V životě imobilních osob a rehabilitujících pacientů či lázeňských hostů nacházejí široký záběr využití.

Coby úspěšný exportér pobýváte hodně mimo Česko. Jak se vám jeví, že nás vnímá okolní svět?

Co se Evropy týče, zjišťuji, že jsme vnímáni dobře. Evropská unie je vytvořena na základě dohod, nikoli války a tak i funguje. Samozřejmě, EU má spoustu administrativních problémů, ale ty je potřeba řešit tak, aby pokračovala evropská integrace regionů a národů. Přes víkend letím

KROMĚ SCHODIŠŤOVÝCH PLOŠIN, AŽ UŽ ŠIKMÝCH, NEBO SVISLÝCH, DODÁVÁME BAZÉNOVÉ ZVEDÁKY A NEJRŮZNĚJŠÍ ŘEŠENÍ RAMP A STROPNÍCH KOLEJNICOVÝCH SYSTÉMŮ.

Kromě zajišťování bezbariérovosti, tj. schodišťových plošin, ať už šikmých, nebo svislých, dodáváme bazénové zvedáky, nejrůznější řešení ramp, zvedáků imobilních osob apod. Velmi žádanou kategorií našich výrobků jsou schodišťové sedačky. Ty jsou využívány špatně chodícími lidmi a při zpřístupnění objektů domů, hotelů, léčebných pavilonů sehrávají čím dál významnější roli. Z toho důvodu rostou objemy také jejich privátních instalací. Kolejnicové stropní systémy, vhodné pro manipulaci s lidmi s omezenou hybností, nakupujeme v Dánsku od firmy Guldmann už přes dvacet let. U nás je montujeme a provádíme servis. Je to nesmírně užitečný systém. Sám jsem ho zhruba sedm let využíval



do Anglie. Britové jsou rovněž velmi pohodoví a vstřícní, byť je jejich převažující mentalita v oblasti bezpečnosti práce a bezpečnosti technických zařízení od té české poněkud odlišná.

Samozřejmě naše evropské certifikáty jsou platné i ve Velké Británii. Pokud jde o Američany a Kanadány, ti nejsou až tak otevření jako naši evropští partneři a mají své certifikační požadavky. Dokonce k nám každého půlroku létá kanadský inspektor na kontrolu svařování, abychom mohli dodávat na jejich trh. Přitom to v podstatě není nic, co bychom neuměli, ale oni mají své postupy a zvyklosti, a chceme-li tam dodávat, musíme je ctít. ■

»» www.altech.cz
»» www.ares.sk



**AEROMEK, spol. s r. o.,
Uherské Hradiště**

poskytuje služby v oblasti všeobecného letectví (General Aviation). Na Letišti Kunovice provozuje školicí středisko s letovým simulátorem Piper Meridian. Provádí výcvik pilotů, zajišťuje provoz letounů a vrtulníků, pronajímá letadla, létá v rámci Evropy na kratší i delší vzdálenosti. Nabízí poradenství a pomoc s výběrem, dovozem a registrací letadel. Provádí letecké práce.

Děk bezpečnosti, časové úspore a pohodlí jsou letadla společností využívána k zahraničním i tuzemským obchodním i volnočasovým cestám. Firma AEROMEK také pronajímá místa k parkování letadel v hangárech na letišti v Kunovicích, jejichž součástí jsou vybavené dílny, skladovací prostory a administrativní zázemí.

První simulátor letounu Piper Meridian v Evropě

Sleteckým inženýrem, majitelem a jednatelem úspěšných firem ALTECH a AEROMEK působících na Uherskohradištsku Antonínem Machalou jsem náš druhý rozhovor pro letošní šesté vydání Všudybylu začal konstatováním:

Pane inženýre, loni jste zmínil, že vaše firma vlastní tři letadla (viz www.e-Vsudybyl.cz, článek „Kompletní řešení bezbariérového přístupu“).

Protože jsem odchovanec Letu Kunovice, letectví jsme tu zůstali věrní. Ostatně jedním z výrobků firmy ALTECH je zdvihací plošina Ikaros pro mobilní letištní schody, které se nastavují podle výšky letadla. Plošina Ikaros tak pomáhá imobilním osobám při nástupu/výstupu z letadla.

Firmy AEROMEK i ALTECH často využívají naše letadla ke služebním cestám. Výhodou takového cestování za obchodními partnery, nejčastěji do Rakouska nebo Německa (létáme např. i na veletrhy do Hannoveru či Düsseldorfu), je, že vzdálenost, kterou bychom jeli deset a více hodin automobilem, se dá letadlem překlenout za dvě

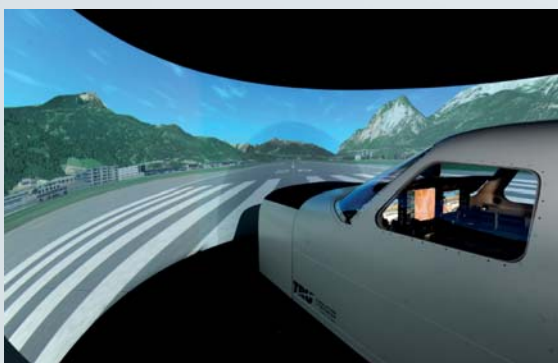
hodiny. V jednom dni tak lze absolvovat všechno, co by pozemní přepravou trvalo podstatně déle. Navíc, po vstupu Česka do schengenského prostoru se individuální letecká přeprava zjednodušila. Sice to ještě není jako v USA, ale na Slovensko lze létat zcela volně, bez letového plánu. Dřív představovala každá hranice problém. Přiblížit se k ní, pokud to nebylo naplánované, se považovalo za její narušení. Už i ostatní státy EU spějí k obdobnému propojení, jako má Česko se Slovenskem.

Vaše aktivity, pokud jde o letectví, jsou soustředěny na letišti v Kunovicích.

Ano, v Kunovicích máme hangáry a školicí středisko zaměřené na výcvik pilotů letounů typu Piper Meridian. Jedná se o turbínové letadlo, takže jeho piloti musejí absolvovat typovou zkoušku pro tento typ letadla a každý rok je nutné přezkoušení obnovovat. Součástí školicího střediska je první simulátor v Evropě pro letadla typu Piper Meridian, využívaný především pro typový a prodlužovací výcvik. Zařízení umožňuje simulovat drtivou většinu situací,

kteří by mohly nastat během startu, v průběhu letu i při přistání – námrazu, poruchy avioniky, motoru, protiprovoz. Letiště Kunovice je také domovskou základnou pro letadla, která využíváme k přepravě osob. Tento způsob výrazně vyniká při cestách do destinací, které nejsou z Česka obsluhovány pravidelnými přímými linkami, například italská Ancona či polská Toruň. Cesta linkovými lety s mnoha přestupy by trvala stejně dlouho jako jízda automobilem. Naše letadla tak umožňují fantastické zkrácení přepravních časů. Dokonce když k jednání v našich společnostech potřebujeme naše významné partnery, firemní pilot pro ně zaletí a po jednání je dopraví nazpět. ■

»» www.aeromec.cz



Největšími turistickými magnety bývají proslulá místa. Nepochybně se k nim řadí i Plzeň, kde sídlí pivovar, který světu přinesl pivo plzeňského typu – světlý, spodně kvašený ležák zlatavé barvy a krémově bílé pěny. Pilsner Urquell inspiroval více než 70 % ve světě vyráběných piv, která tak nesou označení pils, pilsner nebo pilsener. S manažerem turismu a tradic Plzeňského Prazdroje Rudolfem Šlehoferem jsme se první listopadový den setkali v ležáckých pivovarských sklepích.

Potkáváme se v šalandě, salonku ukrytém v labyrintu pivovarských sklepů, které byly pod pivovarem budovány od roku 1839. Nad námi je osm metrů pískovcové skály, moderní a historická varna Plzeňského Prazdroje. Šalandy jsou velmi oblíbené, díky atmosféře a nefiltrovanému a nepasterizovanému pivu Pilsner Urquell čepovanému přímo z ležáckých dubových sudů a výbornému



Rudolf Šlehofer

catering. Pivovarské šalandy jsou díky velkému ohlasu dvě. První, bednářská, je pro pětadvacet hostů, větší sibiřská šalanda pak pro padesát, což odpovídá kapacitě autobusu. Návštěvníci a klienti Plzeňského Prazdroje však kromě prohlídkové trasy a restaurace využívají také Konferenční a společenské centrum SECESE, které bylo právověrečnický vystavěno v roce 1908 jako reprezentační prostory určené pro valné hromady a přijímání návštěv.



Nejvíce akcí pro veřejnost pořádáte přes léto pod širým nebem na pivovarském nádvoří.

Jmenovat mohou Pilsner Fest, Léto v Prazdroji, ale také farmářské trhy, sjezdy veteránů nebo koncerty kapel

a festivaly. Unikátní prostory Konferenčního a společenského centra SECESE žijí v létě svatbami. Na podzim, v zimě a na jaře pak MICE akcemi – konferencemi, semináři, firemními večírky, kulturními a společenskými událostmi. Pro letošní rok tam chystáme cyklus koncertů, jež budou mít na Plzeň neobvyklý formát. Nabídneme výběr z jazzu, swingu, blues nebo třeba stand-up comedy. Celkový zážitek doplní plzeňské pivo a kulinářský raut. Zahájení cyklu akcí proběhne 22. listopadu 2016, kdy v Konferenčním a společenském centru SECESE bude vařit národní tým kuchařů a cukrářů ČR své olympijské menu inspirované dobou Karla IV. Právě jím pak bude náš národní tým reprezentovat Česko na kuchařské olympiádě v Erfurtu.



Jak má chutnat naše pivo

Plzeňský Prazdroj zastřešuje i další pivovary.

Nošovický Radegast a „za humny“ Praha ležící Pivovar Velké Popovice, které

jsou taktéž otevřeny veřejnosti. A to jak domácím, tak i zahraničním turistům. Oba pivovary rovněž pořádají tradiční akce, speciální prohlídky a zážitkové programy, které každý rok přilákají tisíce lidí. Návštěvníci zde dostanou spoustu informací o našich pivech a značkách, jejich historii, o výrobě piva a surovinách, z nichž se vaří. Zejména cizincům pak při té příležitosti umožňujeme okusit, jak má správně chutnat naše pivo. ■

»» www.prazdrojvisit.cz
 »» www.pivovar.kozel.cz
 »» www.pivovar.radegast.cz



»» www.prazdrojvisit.cz
 »» www.pivovar.kozel.cz
 »» www.pivovar.radegast.cz



Plzeňský Prazdroj

Krkonoše,

Montibus Gigantum – hory obrů, nepatří k nejvyšším ani nejrozsáhlejším pohořím Evropy, přesto jsou známy po staletí, ještě z pohanských dob, pro svoji neobyčejnou a tajuplnou vlastnost. Tam, kde se zemské vrcholy setkávají s nebeskou oblačností, počíná trojice řek, v českých nížinách spojená v jeden mohutný tok Labe. Nehledejme však pramen, rodištěm řek jsou tu samotné *Hory*.

Mýty

znají i jejich mocného Pána, zlověstného démona hlubin se starodávným jménem, které lidé neznámo kdy uložili do názvu hor. Pásmo Krkonoš s přilehlými Jizerkami, Orlickými horami a Jeseníky výrazně oddělují roviny baltského severu od vnitrozemské pánve Čech. Z polských nížin se zvedají k nebi jako hradby *Munduro-rum Gigantei*. Tajemný název Krkonoš je starší než písmo, které jsme u nás začali užívat až v 9. století s příchodem křesťanství. První záznam vznikl o sedm set let dříve, ve 2. stol. pojmenování *Korkontoi* užil řecký geograf Klaudios Ptolemaios v zeměpisném díle *Europae tabula quarta*. Popisuje krajiny a obyvatelstvo za hranicemi Římské říše, jak mu je vylíčili lidé, kteří do barbarských končin pronikali za obchodem nebo v římské vojenské službě. O Krkonoších pojednává kapitola *XI. Germaniae Magnae situs*. Že skutečně mluví o našich horách, je patrné z řady souvislostí, především zmiňuje nezaměnitelný název řeky *Albis*. V řečtině uvedení *Korkontoi* (latinsky *Corconti*) byli podle Ptolemaia kmeny v blízkosti *monte Asciburgius*, což je Sněžka. Je zřejmé, že tito lidé byli jmenováni podle specifika pohoří, ale jejich totožnost není zcela jasná. Ptolemaios je zařadil mezi Germány, protože obývali území Velké Germánie, obdobně jako zde uvádění Markomani a Kvádové. Pozoruhodné je, že *Korkontoi* jmenuje spolu s *Lugi Buri* (Lužičané, Lužické hory?) až k pramenům Visly, na jejímž horním toku leží významné místo pohanského kultu *Krakov*. Na východ od Labe žili *Silingi*, patrně Slezané, v jejich sousedství *Suebi*. Jejich jméno bývá vykládáno jako Svěbové, ale po více než tisíc let tu sídlí kmeny polabských Srbů, kteří by měli být původu slovanského. Sám název Krkonoš je patrně již předkeltský, přejímaný zdejším obyvatelstvem po staletí.

V raném novověku se znovu rodí zájem o geografické vědy. V tzv. *Klaudiánově mapě* z roku 1518 je v hraničním hvozdu obepínajícím českou kotlinu vyznačena horská „mýtiná“ nesoucí název



Studniční hora

Foto © Petr Hlouš

Polední kámen, tajemný strážce Hory

1

Krkonoš. Bohuslav Balbín tento název uvádí v roce 1679 v latinsky psaném díle *Miscellanea historica regni Bohemiae* jako *Kerkonossioi horoi*, který považuje za odvozený z řeckého jazyka. Možná znal dílo Ptolemaiovo, pravděpodobněji však četl řecké mýty. Složené slovo *Kork-konti* zřetelně mluví o zemi nesoucí jméno démona Kroka, *Krko-noss* je jeho sídlem. Původně tudíž horstvo nedalo jméno Krakonoši, ale naopak o mnoho dříve mytické *Krako-ness* horstvu.

Vypravme se na místa,

kde se s duchem hor můžeme setkat. Nikoliv však s kouzelným staříkem s dlouhými vousy a neodmyslitelnou fajfkou, ale se skutečným fenoménem Krkonoš, jak jej v proměnných formách vnímali generace nejen Čechů, Němců a Poláků, ale ještě před nimi staří Slované, Vandalové, Germáni, Keltové, dávní lidé, kteří krajinu pod horami obývali nebo jí za uplynulé tisíce let v řadě migrací prošli. Co nebo kde v Krkonoších však hledat. Základem geografického i démonova pojmenování

jsou hlásky *KR*, při užití latiny *CR*. Krkonoše i Krakonoš vycházejí ze slovního kořene „kr“, v polštině dosud s vokálem „a“, *Karkonosze* či *Karkonosz*. Obávaného boha, jehož Římané zvali Saturnem, helénští Řekové znali jako *Kronose*. Jeho kult byl mnohem starší než *Diův*, předcházet božstvům evropských Řeků. Jejich pravlastí bylo Černomoří. To vzniklo v důsledku působení gigantických vodních sil, pro tamní obyvatele s apokalyptickými následky, v paměti lidstva tradované jako „Potopa světa“. V řeckých mýtech byl démonický *Kronos* uvržen olympskými bohy do hlubin Země, odkud z Tartaru hrozí obávanou mocí. Jeho fyzickým projevem jsou zemské živly oheň a voda. Ve střední Evropě aktivní žhavé vulkány již nenajdeme, zato živou vodou jsou vrcholové partie Krkonoš prosyceny jako hydrologický organismus. Název „Studniční hora“ skvěle vystihuje charakter zdejší krajiny: rozlehlá horská rašeliniště tu kumulují nekonečné množství vodních mas. V oblačných výškách kolem patnácti set metrů nad mořem se sbírá vláha krkonošským vodním tokům. Ve vysokohorských blatech se rodí přejeje Labe i vodopád Úpy, temná jezera jsou povodím Odry. Řekami se po věky projevuje mytická síla ducha hor. Tady hledejme bájnou *Krako-nošovu zahradu*.

Tajuplné a ojedinělé krajiny

tu dominuje pyramida Sněžky. Nynější český název je přepisem německého *Schneekope*, více vypovídá původní jméno hory, podnes užívané v polštině – *Karpacz*, staročesky *Krpáč* (etymologie pojmenování celého pásma Karpat). Příkré hřebeny Sněžky



Dobové vyobrazení Saturna neboli *Kronose*. Démon s kosou již připomíná „Krkonoše“, v soukolí je původní démonické zobrazení černého kozla.

na západě přecházejí do mírně zvlněné tabule se skromnými porosty trav a kleče. V mělké sníženině mezi *Studniční horou*, *Luční horou* a *Stříbrným hřbetem* leží vysokohorské rašeliny na ploše sta hektarů, s počátky v geologických procesech poslední doby ledové. Impozantní je okraj strmě spadající do Obřího dolu. Je to přehradní hráz tajemného jezera, neboť z této výšky hučí vodopád, avšak každý, kdo vystoupal nahoru, spatřil namísto jezerní hladiny tzv. *Čertovy louky*. Ještě v mapách z 16. a 17. století byly prameny Labe (*fons Albis*) zobrazovány jako rozlehlá vodní plocha. Müllerova mapa z roku 1720 sem umísťuje tzv. *Riebenzahls lustgarten*. Vstoupit do této mytické zahrady se však nevyplácelo, duch Hory nevítal návštěvníky k hostině. V měkké půdě a nesčetných tůňkách nezvaným hrozila smrt. Byla to past zvěři i lidem, kteří se do těchto výšek odvážili. Vodou prosycené rašeliniště tu má mocnost i desítky metrů, na okrajích z něho



Vrcholové rašeliniště – bájná Krakonošova zahrada, Růbezahls Lustgarten.

prýští nepočítaně potůčků křišťálově čisté ledové vody. V jednom místě si za tisíce let masy kondenzované vláhly našly svůj odtok *Čertovou brázdou*, bílé peřeje tu daly jméno řece Albis, Elbe neboli Labe. Stříbrný hřbet tvoří také rozvodí dvou moří. Slunečním směrem voda odtéká do Severního moře, chladné svahy Stříbrníku zásobují ledovcová jezera *Velký* a *Malý stav* a z nich řeku Bóbr, která vodami Odry proudí do moře Baltského.

Tady na rozcestí

sluneční a půlnoční strany stojí kamený strážce, posvátný symbol *pramenné Hory*. Osamělá a dlouhověkostí bizarně tvarovaná žulová skála je nejvyšše položenou „sochou“ Krkonoš. Český název *Polední kámen*, polsky *Slonecznik*, německy *Mittage Stein* ukazují na její výjimečné postavení v krajině na samém

větrném vrcholku hor. Polední kámen je dávným svědkem zemské vulkanické činnosti, ohnivých žvlů, které se tu spojují s živlem vodním a vzdušným. Skalní výchoz ční ze Stříbrného vrchu jako figurální totem vytvořený pohanskými démony. Také proto si v dávnověku získal pověst nadpřirozena, výstižně ilustrovanou v tzv. Hüttelově mapě Krkonoš. Autor před více než čtyřmi sty lety ve skále zobrazil mýtus, který ve své době zval „Ruben Zagel“ a zpodobnil jej jako stojícího černého kozla. Popis doplňuje slovo „Nest“ a název „Der Mittage Stein“. V tajemném *Ruben Zagelovi* je uchován prapůvod pozdějšího německého pojmenování ducha hor *Růbezahl* i následné české *Rybrcoul*. Avšak Hüttelův dovětek *Nest* (hnízd, doupe) je pozoruhodným dokladem o německé náhradě původního obávaného jména *Krak*, neboť jejich vokalizovaným spojením *Krako-nest* dojdeme k českému a možná i nejstaršímu názvu hor jako sídla bájněho démona, jež se objevilo v Klaudivánově mapě z roku 1518 coby *Krkonoš*.

Skála zvaná Polední kámen

a její zosobnění s mýtem zvaným *Ruben Zagel* čili *Krakonoš* není vůbec náhodné. Kdo místo navštívil, na první pohled si všiml obří postavy shlížející k severu do dalekých polských rovin, které končí až Baltským mořem. Od členitého útvaru oddělená bytost je mírně zakloněna, jako by odolávala chladným arktickým větrům, a zdola vyhlíží jako sochy *Moai* na Velikonočním ostrově. Z opačné západní strany pak tatáž skulptura vytváří obrovitý *falus*, pohanský symbol plodnosti a mužské síly. Za dvojedinou postavou skála vytváří členitý výjev otevřený



Nejstarším vyobrazením Růbezahla, Ruben Zagela neboli Krakonoše je černý rohatý démon – ve skále Polední kámen.

obrazotvornosti pozorovatele, s dalšími tvářemi a zakódovanými ději. Nemohl jsem se ubránit dojmu, že hledím na vzor, podle něhož v roce 1950 sochař Otakar Švec tvořil totem soudobého démona, monstrózní památník Josifa Vissarionoviče Stalina v Praze na Letné. Obdobu je možné spatřovat i v dominanci skulptury na hraně návrší, jak shlíží svrchu na nicotnou lidskou přítomnost. Samotný pocit z bizarního tvaru skály umocňuje její astronomické postavení i pojmenování. Poledne představuje jih neboli sluneční stranu, *Slonecznik* ze severní pozorovatelné ční proti obloze jako *záměrný bod* na sledované dráze Slunce. Nemůže být vhodnější bytost starodávnoho kultu. ■

Radek Míka

Pokračování příště.



>>> www.m-plan.cz



Bizarní skalní útvar v nadmořské výšce 1420 m na hraně vrcholového rašeliniště nese jméno Polední kámen, od nejdávnějších dob byl spojován s démonem Krkonoš.

Elektronická evidence tržeb

Zákon o elektronické evidenci tržeb začal platit po dlouhé diskuzi v zákonodárném sboru v dubnu letošního roku. Jako první se do elektronické evidence tržeb (dále jen EET) zapojují hotely a restaurace, a to od 1. prosince 2016. Testovací režim pro tato zařízení byl spuštěn již k 1. listopadu 2016, kdy bylo možné si bez jakýchkoli sankcí systém vyzkoušet, případně najít a odstranit jeho vady. Spolu se zavedením EET dochází sice ke snížení DPH u služeb v restauracích na 15% (vyjma alkoholu a tabákových výrobků), přesto je třeba poznamenat, že EET s sebou přináší pro běžný provoz podnikatelů řadu povinností a přísnějších podmínek, s nimiž se budou muset v nejbližší době vypořádat.

Zatímco veškeré bezhotovostní platby již nyní evidovány jsou, v případě hotovostních plateb vzniká nová povinnost podnikatele vydat zákazníkovi účtenku, která musí obsahovat tzv. fiskální identifikační kód zasláný podnikateli speciálně k této transakci finančním úřadem. Tento unikátní kód získá podnikatel obratem po zaslání údaje o platbě finančnímu úřadu, když je povinen hlásit každou hotovostní platbu. Nestane-li se tak, podnikatel se dopouští správního deliktu, za který lze uložit podle jeho povahy pokutu ve výši až půl milionu korun, v krajním případě může dojít i k uzavření provozovny podnikatele. Příslušnými orgány k projednání správního deliktu jsou orgány finanční a celní správy. Zákon o EET umožňuje těmto orgánům provádět kontrolní nákup, který je specifickou formou místního šetření, a na základě něho – v případě porušení povinností podnikatele – vyvolat správní řízení pro spáchání správního deliktu.

Vzhledem k tomu, že veškeré transakce probíhají v rámci EET online, je rovněž pamatováno na případ výpadku či nefunkčního připojení. V tomto případě je podnikatel povinen zaslat údaje finančnímu úřadu datovou zprávou bezodkladně po pomnutí příčiny, nejpozději však do 48 hodin od uskutečnění evidované tržby. Zákazníkovi v tomto případě vydává účtenku bez unikátního kódu. Vzhledem k současnému poměrně širokému pokrytí sítí internetu by takové výpadky měly být spíše výjimečné.

Určité výjimky byly přiznány tržbám evidovaným ve zjednodušeném režimu, který se vztahuje na prodej zboží a služeb na palubě dopravních prostředků při pravidelné hromadné přepravě, ale rovněž na tržby, jejichž evidování běžným způsobem by znemožnilo nebo zásadně ztížilo plynulý a hospodárny výkon činnosti. Povolení pro evidování tržby ve zjednodušeném režimu vydává příslušný finanční úřad, a to na základě žádosti podnikatele.

V rámci běžného provozu restauračního zařízení přichází v úvahu storno platby, například za omylem napočítanou položku, kterou zákazník nekonzumoval. Byly-li již údaje o takové položce zaslány na server finančního úřadu, postupuje podnikatel obdobně jako při evidenci tržby s tím rozdílem, že je tato tržba evidována jako záporná. Provedené storno není vázáno na původně zaslánou datovou zprávu (resp. vydanou účtenku). Diskuse byla vedena rovněž o tzv. spropitném, které je nepovinnou platbou a není v současné době výslovně upraveno žádnými právními předpisy. U spropitného z pohledu EET záleží na zavedené praxi zařízení, zda si je rozdělí zaměstnanci, nebo zůstane podnikateli. Zůstane-li spropitné zaměstnancům, evidenci EET podléhat nebude. Pokud



JUDr. Lucie Kolářová



by však byl příjemcem spropitného podnikatel, jedná se o příjem ze samostatné činnosti, který EET podléhá, a je třeba informaci o něm zaslat spolu s přijatou platbou za poskytnuté služby.

Nejen výše uvedené otázky budou zřejmě ještě přehodnoceny samotným fungováním EET, lze tedy očekávat změny, které systém EET zjednoduší dalším skupinám podnikatelů, kteří se do něj postupem času zapojí. ■

JUDr. Lucie Kolářová,
Advokátní kancelář Vácha & Kolář

>>> www.vacha-kolar.cz

NOVOMĚSTSKÝ PIVOVAR

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

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

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

Prohlídka pivovaru s odborným výkladem



Vynikající **typicky česká** a mezinárodní kuchyně

Pivní večery s živou hudbou

Bohatá nabídka **menu** pro turistické skupiny



Otevřeno denně

Po–Pá 10.00 – 23.30

So 11.30 – 23.30

Ne 12.00 – 22.00

Novoměstský pivovar s.r.o.

Vodičkova 20, 110 00 Praha 1

tel./fax: 222 232 448,

222 231 662, 602 459 216

e-mail: sales@npivovar.cz

www.npivovar.cz

Velvyslanec Maďarské republiky v Česku Jeho Excelence pan Tibor Pető zval na slavnostní koncert konaný 24. října 2016 ve Smetanově síni Obecního domu v Praze a recepci při příležitosti státního svátku Maďarska, 60. výročí maďarské revoluce v roce 1956. Pozvání přijaly stovky hostů. Po hymnách Maďarska a Česka a před koncertem kapely Muzsikás vystoupili místopředseda Zemského sněmu – zákonodárního sboru republiky Maďarsko (Országgyűlés) – Gergely Gulyás a místopředseda Poslanecké sněmovny Parlamentu České republiky Petr Gazdík. Recepci pak zahájil maďarský velvyslanec Tibor Pető. ■

»» www.madarsko.cz



60. výročí maďarské revoluce 1956



ArtFest

mezinárodní veletrh výtvarného umění



3. - 4. 12. 2016

umělecká záštita
Michael Rittstein

setkání více než 180 umělců
z Čech a zahraničí

Vstupné 20 Kč

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

www.vcb.cz



Silvestrovský pobyt v Priessnitzových lázních uprostřed Jeseníků

Znáte v Česku neobyčejně kouzelné místo, kde se snoubí zasněžené vrcholky hor a možnosti zimních sportů s lázeňskou péčí, jedinečným klimatem a nejčistším ovzduším u nás? Místo, které na vás dýchne svou poklidnou povahou, pozitivní energií, magickou polohou a neobyčejným geniem loci?

Darujte Silvestrovský pobyt
v lázních, jejichž kouzlu propadali králové
i vévodové! Poznejte Priessnitzovy
léčebné lázně v Jeseníku!

- REVIVAL VEČER S ABBA WORLD REVIVAL
- MORAVSKÝ VEČER S MORAVANKOU A OCHUTNÁVKOU VÍNA
- MUZIKÁLOVÝ VEČER S NEJVĚTŠÍMI MUZIKÁLOVÝMI HITY
- TRADIČNÍ PUNČOVÉ ODPOLEDNE
- SILVESTROVSKÝ VEČER S MAGICKÝM PROGRAMEM
- PŮLNOČNÍ OHNOSTROJ A NOVOROČNÍ PŘÍPITEK
- SVÁTEČNÍ NOVOROČNÍ KONCERT

Silvestr od 8 797 Kč / za osobu

Ke každému pobytu **DÁREK!**



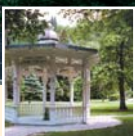
Priessnitz
LÉČEBNÉ LÁZNĚ JESENÍK

www.priessnitz.cz

Silvestrovské pobyty objednávejte
EXKLUZIVNĚ na silvestr@priessnitz.cz
nebo na tel.: +420 778 401 703.

PARKHOTEL RICHMOND

☆☆☆☆ SUPERIOR
KARLOVY VARY



Parkhotel Richmond se nachází v klidné části Karlových Varů, na břehu řeky Teplé, je obklopen stylovým anglickým parkem. Kapacita hotelu je 125 pokojů, každý pokoj je vybaven satelitní televizí, telefonem, minibarem a trezorem. Hotel má stylově zařízenou restauraci, kavárnu s letní terasou, Piano bar a biliárový salónek. Chlubou Richmondu je slavnostní sál v klasickém stylu s kapacitou 200 osob. Veškeré léčebné procedury jsou poskytovány přímo v hotelu. Kromě tradiční komplexní lázeňské léčby si klient může vybrat ze široké škály speciálních léčebných a relaxačních programů...

- ★ Nově vybudované bazénové a wellness centrum
- ★ Komplexní lázeňská péče
- ★ Týden pro krásu
- ★ Relaxační týden
- ★ Billiard salónek
- ★ Kavárna s letní terasou
- ★ Kosmetický salon



Richmond, a.s., Slovenská 567/3, 360 01 Karlovy Vary, Czech Republic
Tel.: +420 353 177 505, Fax: +420 353 222 169, reservation@richmond.cz, www.richmond.cz

CESTA *Exclusive* 2017 KOLEM SVĚTA SOUKROMÝM LETADLEM

POSLEDNÍCH 14 MÍST



BAHAMY • KOLUMBIE • CHILE • VELIKONOČNÍ OSTROV
COOKOVY OSTROVY • NOVÁ KALÉDONIE • AUSTRÁLIE
MALAJSIE - BORNEO • SINGAPUR • MYANMAR

23. 3. - 17. 4. 2017

ESO travel a.s.
Korunovační 22
170 00 Praha 7
cks@esotravel.cz

Pro bližší informace o Cestě kolem světa
kontaktujte Vašeho osobního poradce
tel.: 603 410 221 nebo 724 589 270

WWW.CESTYKOLEMSVETA.CZ



FRANCOUZSKÁ
RESTAURACE

ART
NOUVEAU

WWW.FRANCOUZSKARESTAURACE.CZ
OBEČNÍ DŮM V PRAZE