O mnohé věci se nepokoušíme ne proto, že jsou těžké,
ale těžké jsou proto, že se o ně nepokoušíme.
Lucius Annaeus Seneca 5–65

Když dělám dobro, obdarovávám

aneb Co se týče oné podané ruky návštěvníkům České republiky, tam bychom měli být rozhodně vstřícnější

V této adventní době jsem si dovolil o rozhovor požádat arcibiskupa pražského a primase českého Miloslava kardinála Vlka. Naši rozpravu jsem začal konstatováním, že Česká republika je úžasně disponovanou zemí. Má nejen materiální, ale i velkou duchovní dimenzi, v níž se výrazným způsobem odráží křesťanská kultura.

Jistě, kulturní bohatství České republiky je nesporně velké. Včetně toho patrného na první pohled, reprezentovaného urbanistikou, architekturou, galeriemi plnými uměleckých skvostů apod. To vše dohromady tvoří naše národní kulturní bohatství. K jeho existenci značnou měrou přispěla i církev. Zejména proto, že již v době minulé pro nás bylo křesťanství všeobecnou názorovou platformou. Lidé jím žili a budovali i poutní místa, kostely a katedrály, jež jsou součástí tohoto pokladu. A i když jsou mnohé věci v majetku církve a dalších subjektů, toto bohatství České republice zůstává. Památky, zvláště pak architektura, mají jeden zvláštní rys, a sice, že přesahují rámec národa. Nejen proto, že absolutní hodnoty jsou univerzální, ale také proto, že se o jejich vznik přičinilo mnoho lidí, kteří nebyli z Čech, Moravy a Slezska. Za Karla IV. k nám například přicházeli z Bavorska z Norimberka. České baroko zase výrazným způsobem umocnila tvorba italských umělců. Takže i proto má náš kulturní poklad mezinárodní charakter. Byl a je výrazně ovlivňován křesťanstvím, které ač přesahuje dimenze Evropy, je evropským dědictvím. Znát a poznávat své kulturní dědictví pomáhá lidem pozvedat si sebevědomí a být hrdí na to, že jsou součástí národa, který cosi takto velikého vytvořil. Tohle je, ať se o tom diskutuje jakkoli, náš vklad do evropské a světové kulturní pokladnice. Kulturní dědictví má ještě jednu významnou dimenzi. Upomíná, že naše kulturní kořeny jsou opravdu křesťanské a že je ani jako takové nemůžeme popírat.

Můj děda, Martin Kainc pochází ze Šumavy. A pokud jsem kdy, zejména v sedmdesátých a osmdesátých letech minulého století, jezdil do rodného kraje svých předků, velmi rád jsem tam navštěvoval nedělní mše v prastarém původně románském kostelíku Zvěstování P. Marie z první poloviny 13. století na Dobrši. Nejvíce mi utkvěla kázání na téma: dobrý pastýř. Vzhledem k tomu, že se mi nedostalo daru být věřícím, a že ani nejsem nevěřícím, vnímal jsem je jako rozpravy na téma „vzorů chování". Spousta vůdců, a to i dnešních, si pro sebe osobuje prebendy, vymezuje pravidla, co kdo smí a nesmí, ale jaksi „skromně" přitom zapomíná sama na sebe. Jakoby se těmto lidem nedostávalo protipólu zodpovědnosti, sebeobětování se ve prospěch čehosi, co přesahuje. Problém současnosti vidím v nedostatku vzorů, které např. v křesťanské věrouce reprezentuje symbolika dobrého pastýře.

Pokud se po takových vzorech ohlédneme do naší historie, zcela na začátku byl oním dobrým pastýřem sv. Vojtěch. Člověk, který se snažil uvádět křesťanství do praxe. V době, kdy mělo pohanství určitou setrvačnost, byl výrazným přestavitelem lidí, jež se za svěřené ovečky dávali a obětovávali. On je příkladem dobrého pastýře, který jen tak nechodí kolem svého stáda a který má (a to je na desáté století obdivuhodné) evropský rozhled. Jak je to s českou kulturou, je to i s touto postavou. Není pouze naše česká, ale evropská. O sv. Vojtěchu se říká, že je to náš první velký Evropan. Určitě, kdybychom šli dějinami dál, mohli bychom najít další takové postavy. Letošního roku je slaveno výročí Arnošta z Pardubic, prvního arcibiskupa pražského – mého předchůdce. On je také konkrétnějším vzorem dobrého pastýře. Za Karla IV. se jako jeho spolupracovník a blízký rádce staral o vzdělanost a duchovní růst národa. Pokud přeskočíme do současnosti, ční tady velké postavy biskupů, jako byl kardinál Beran, člověk hrdinských postojů, pronásledovaný za obou totalitních režimů, ale i kardinál Tomášek. Ty uznávali i lidé, kteří nemají víru, ale civilní formaci. Jejich dílo a pastýřské listy ukazují zřetelně velikost a šíři úkolu a poslání. Například kardinál Tomášek byl v době komunismu morální oporou a vléval naději těm, kteří poklesávali na mysli.

Ve svých úvodnících využívám a možná i nadužívám myšlenek Jana Amose Komenského, kdy cituji jeho alegorie z „Labyrintu světa a ráje srdce" už proto, že co je lidská civilizace civilizací, lidé se v obdobných situacích chovají obdobně. Někdy více, někdy méně hůře, což se zpravidla odvíjí od úrovně kultury či nekulturnosti dané společnosti. Takže i z toho důvodu některé vzorce chování parafrázuji nebo nechávám přímo promlouvat Jana Amose Komenského. Pane kardinále, má nastupující generace obyvatel našich historických území pozitivní vzory? Zřejmě bude velmi obtížné odpovědět, obzvlášť, když se k nám do Slezska, Čech a na Moravu pod obrovským ekonomickým tlakem valí expanzivní svět konzumního zboží a zábavy iniciující vysokou míru tolerance násilí, zla a nekulturnosti.

Situace dnešní mládeže je hodně odlišná od situací předchozích generací, a je to tak (řekl bych) normální. V současné společnosti je velká konkurence, a teď bych dal do uvozovek, tzv. „dobrých pastýřů". Dnes se vzory hledají v trochu jiných oblastech, než duchovních. Jsou to různé „super star", zejména zpěváci a úspěšní sportovci. Zkrátka ideál postavený na výkonu. Dnešní doba používá tohoto měřítka ve stanovení velikosti, ve stanovení vzoru. To ovšem dostatečně necharakterizuje člověka, poněvadž je to jednostranná dimenze. Ale i věci, které nejsou velkým výkonem, bývají darem v nitru člověka a jsou oslovující. Jejich nositeli mohou být lidé, kteří nemají veliký výkon, ale na všedních cestách pomáhají druhým. Nechtěl bych zde zdůrazňovat konkrétní postavu, i když jen pro ilustraci třeba kněze a vysokoškolského profesora Tomáše Halíka, na jehož kázáních v pražském kostele Nejsv. Salvátora se schází vysokoškolská mládež.

Pane kardinále, jak vnímáte cestovní ruch?

Turismus se může stávat výrazem hektické touhy, zahlušovat novými zážitky a dobrodružstvím vnitřní nespokojenost a hledání něčeho, co sytí snahu hledat stále nové

věci. Je-li v nás radost z krásy přírody, vede nás k radostnému obdivu, úžasu a děkování Stvořiteli. K radosti z toho, co krásného vytvořil člověk jako spolupracovník ve tvůrčí činnosti Boží. Vede k prožitku krásy. Inspiruje nás k povznesení mysli k Bohu, k radostné vděčnosti. Může v nás posilovat vědomí lidské soudržnosti a sounáležitosti, že i nám vlastně do určité míry patří všechno to bohatství, že na něm máme podíl.

Na začátku jsem konstatoval, že naše vlast je úžasně dimenzovanou zemí. Jsem však přesvědčen, že duchovní a materiální odkaz našich předků buď přehlížíme, či málo vnímáme. To má za následek, že se mnohým z nás, včetně vámi zmiňovaných tzv. „dobrých pastýřů", nedostává hrdosti na to, kdo jsme, odkud jsme a co tu po sobě zanecháme. Že naše národní bohatství nejen nezhodnocujeme, aby nám a generacím po nás mohlo přinášet užitek, ale že je svojí neúctou necháváme upadat. Zejména díky duchovní a materiální kultuře a krajinnému rázu naší vlasti je Česká republika místem, které by se slušelo navštěvovat daleko více, než se dnes děje. Co se týče turistických cílů, je na tom Česko o řád lépe než sousední Rakousko. A co do zhodnocování těchto daností (inkasa z cestovního ruchu), o řád hůře. Místo toho, abychom umožnili poutním místům a památkám, aby vábily poutníky, hosty, návštěvníky, turisty, tajíme ba zapíráme jejich existenci nejen před okolním světem, ale i sami před sebou. V kostelíku na Dobrši (obdobně jako jiní jinde na závěr mší) jsme byli vyzýváni, abychom se pozdravili. Co se týče státu a cestovního ruchu, tam onu podanou ruku nikde nevidím. Pouze převládající malověrnost.

Některá místa České republiky svými památkami a přírodními krásami návštěvníky jakoby samy přitahují. Obrovské davy turistů na Pražském hradě, včetně těch tady pod okny pražského arcibiskupství, nejsou ale z celorepublikového hlediska reprezentativní. Praha, a zvláště pak Pražský hrad, je celosvětově prvořadou turistickou destinací, resp. cílem. Ovšem, podíváme-li se jen kousek za humna, třeba do Středočeského kraje, který je na turistické přírodní atraktivity a pamětihodnosti (nejen církevní) rovněž bohatým regionem, tam už je to ne o řád, ale o několik řádů slabší. A tak je to i s dalšími kraji. Ono symbolické podání si rukou s lidmi z celého světa nemá jen velikou duchovní dimenzi. Turismus, včetně pro naši církev tradičních poutí na památná místa, přináší poptávku po službách. Ne náhodnou je cestovní ruch oblastí, která dnes celosvětově zaměstnává nejvíce lidí. V minulém Všudybylu prezident Národní federace hotelů a restauraci České republiky pan Roman Vacho konstatuje (str. 25) vysokou podzaměstnanost v podmínkách České republiky v oblasti služeb. Obzvláště tristní je tato skutečnost v regionech disponujících velkým a přitom pramálo využívaným potenciálem přírodních krás, pamětihodností a dalších atraktivit s vysokou mírou nezaměstnanosti. V tomto by se Praha, co se směrování turistů týče, měla s nimi (obdobně jako sv. Mikuláš) o svůj pomyslný plášť rozdělit. Pasivita v oblasti státní propagace a směrování návštěvníků do dalších neméně krásných částí naší vlasti není problém jenom lidí, kteří by tam našli uplatnění ve službách cestovního ruchu. Je to i ke škodě pracovníků v dalších profesích, mladých lidí, kteří odtamtud odcházejí, protože doma nemají uplatnění. I systému, kterému se nedostává dostatečné ekonomické síly a stability, aby se mohl v daleko větší míře a intenzivněji věnovat charitě, údržbě a ochraně památek, vzdělávání a duchovnímu povznášení národa. Co se týče oné podané ruky návštěvníkům České republiky, tam bychom měli být rozhodně vstřícnější.

Cestovní ruch je velmi citlivý na mezinárodní situaci. V době, kdy cestují hlavně vojáci, mlčí nejen múzy, ale i turismus. V současné době se otevřeně střetávají jakoby dvě ideologie. Jedna, která se opírá o vysokou technickou vyspělost a kult spotřeby, druhá, která se zdá být opakem, neboť jejím průvodním znakem je středověká zaostalost až fundamentalistický fanatismus.

Člověk proti sobě někdy pomyslně staví vámi zmiňované v uvozovkách „dvě ideologie". Tyto postoje prozrazují situaci ve společnosti a neznalost života, protože technická vyspělost a technické možnosti jsou krásným rysem naší doby. Člověk na ně může být právem hrdý. Je dobře, když jich dovede užívat a vládnout nad nimi. Nikoliv se jimi nechat ovládat, vláčet a utlačovat. Je dobře, když jich užívá k dobru a ve prospěch druhých. Technická vyspělost a pokrok nás ale musí vést k uvědomění si skutečnosti, že přesto všechno nejsme pány světa a že pevně dané zákony přírody nemůžeme přehlížet. Že jsme jim podrobeni. Nemůžeme je zrušit ani změnit. K dobrému užívání všech technických prostředků je třeba mít značnou morální a duchovní vyspělost, abychom jich nezneužívali. Kult spotřeby není bezprostředně vázán na technickou vyspělost, ale na nesprávnou hierarchii duchovních hodnot, ve které na prvním místě stojí „mít", „užít si". Tyto hodnoty nejsou zcela ve shodě s identitou člověka. Člověk v hloubce svého nitra cítí touhu směřovat „dál", „výš", mít jiné hodnoty než „plné břicho", které může mít za následek mnohé nepříjemnosti, vyrůstající z blahobytu. Nespokojenost člověka i při „plném žaludku" vychází z toho, že je lidské srdce dimenzováno na nekonečno, jak řekl Augustinus Aurelius ve 4. století: „Stvořil jsi nás pro sebe a nepokojné je naše srdce, dokud nespočine v tobě, Bože." Hodnoty jako dobro, láska, služba, vzájemnost jsou mnohdy vytěsňovány ryze materiálními zájmy doby, které tvoří základ nespokojenosti a způsobují absenci radosti a pokoje.

Pane kardinále, rozprávíme spolu v předvánočním čase. Vánoce mají obrovskou duchovní dimenzi...

Vánoce s námi slaví všichni. Ani čtyřiceti letům komunistické doby se nepodařilo nahradit Ježíška Dědou Mrázem a nebo v současné době ještě jinými triky. Vánoce zůstávají. Tyto svátky jsou obklopeny zvláštní atmosférou s řadou lidových zvyků. Pozitivní reakce na slavení Vánoc jsou spjaty ještě s jednou věcí, která současné společnosti dosti chybí, a tou jsou mezilidské vztahy a hloubka vztahů. Každý to ví. Stačí se podívat na televizi, na politickou scénu, na kulturu politiků, jak se k sobě chovají apod. Okruh Vánoc přináší určité poselství, tradici, která jde od jeslí betlémských, a totiž, že Kristus přišel pro lidi. Že Kristus přišel, aby byl s námi. Tam je jádro budování vztahu k člověku, vztahu lásky. Projevila se boží láska vůči lidem. Těmi zvyky, které tady jsou, např. obdarovávání, člověk jakoby napodobuje Boha v jeho lásce a vztahu k nám. Vánoce jsou tak trochu laboratoří lidských vztahů. Píšeme si pozdravy, posíláme přání, lidé jsou jeden k druhému otevření. Je tady jakási jiná atmosféra, jakoby ráje. Bůh se sklonil, přiblížil k nám lidem a žil náš život, aby nám přinesl perspektivu. Naději. To je základ. A potom, to naše vzájemné chování, limitované, motivované původně dnes už neuvědoměle vztahem božím, kdy lidé realizují tenhle úžasný vztah mezi sebou. Já bych si silně přál, aby vánoční zkušenost, že nás naplňuje radost, protože jsme udělali dobro tomu druhému, zůstala jako důležitá životní zkušenost, která s námi půjde dál do nového roku. Zkušenost, že když dělám dobro, nejen obdarovávám toho druhého, ale také sebe. A že mi to přináší radost a pokoj v duši. Rád bych, aby se tato zkušenost rozšířila do našeho života a byla impulsem: takhle to chceme dělat a takhle je možné vybudovávat společnost.

➤➤ **www.apha.cz**

Umění nám bylo vždy mostem

Ing. Jiří Pokorný

Česká republika láká zahraniční hosty nejen materiálními statky, historií a přírodou, ale i kulturou, geniem loci svých měst apod. Součástí kultury je interpretační umění, nejenom to profesionální, ale i amatérské v původním smyslu slova „amare“. Jeho provozování činí radost interpretům i posluchačům. Krátký rozhovor na toto téma s ředitelem IfB Bohemia, a.s. Ing. Jiřím Pokorným jsem zahájil konstatováním, že mne těší, že se i díky společnosti IfB Bohemia ujímá idea zhodnocovat českou kulturnost. To, že IfB Bohemia umožňuje stovkám zahraničních amatérských interpretů prožívat radost z interpretace na území naší vlasti.

Česká historie a umění byly odjakživa zúročovány, a to i v dobách dřívějších, natož dnes, kdy jsme se otevřeli světu. Umění nám bylo vždy mostem – pojítkem mezi někdejším Československem, izolovaným „železnou oponou“, a svobodným světem. Vzdor tomu, že tato opona byla stržena již před patnácti lety, u nás stále dochází pouze jen k jakémusi pootevírání dveří. Ačkoliv jsme již součástí integrované Evropy, zdá se, že tento proces „úplného otevření“ bude trvat ještě dlouhou dobu. Je to příjemný a dobrý pocit, že kulturní orientace naší firmy nám dává výjimečnou příležitost přispívat k návratu naší země do civilizované demokratické společnosti. Naši zahraniční návštěvníci po návratu domů komunikují své poznatky. Obsah, přínos a osobitost našeho zaměření ilustruje i zvyšující se zájem o akce, jimiž se IfB Bohemia rozhodla vycházet vstříc mladým interpretům. V roce 2003 jsme poprvé realizovali hudební festival pro amatérské interprety ve věku od dvanácti do šestadvaceti let pod názvem „young2003prague“. Přijelo patnáct zahraničních souborů - dechové a symfonické orchestry a pěvecké sbory - dohromady čítající půl tisícovky osob. Umožnili jsme jim účinkovat v Praze na takových místech, jako je Smetanova síň Obecního domu, vestibul Národního muzea, chrám sv. Mikuláše na Malostranském náměstí apod. Festival se setkal s úžasným ohlasem, a tak jsme jej realizovali i v roce 2004, kdy se počet jeho aktérů téměř zdvojnásobil.

Naše zkušenost z „young2004praha“ je skvělá. Vaše město je překrásné a děkujeme za příležitost zhlédnout i interiéry všech těch nejkrásnějších budov – je to jistě Zlaté město! Nesmírně jsme si užívali poslech krásné hudby na koncertech – byly to velké zážitky pro naše děti. Opravdu jsme ocenili i společný průvod, vše se nám velmi líbilo a budeme doporučovat účast všem ostatním.

Marion Neilson, Perth, Skotsko

Je to již měsíc od „young2004prague“ a stále máme skvělý pocit ze svého pobytu. Měli jsme jedinečné zážitky a chceme Vám poděkovat za zorganizování tak úspěšné akce.

Johanna Kumlien, Uppsala, Švédsko

Chceme Vám říci, že „young2004prague“ byla super fantastická akce a ohromně jsme si vše užili (třebaže počasí nebylo ideální).

Pan Bazik, Slovensko

Podle našeho názoru byl Váš festival nejhezčí a nejpřitažlivější akcí v historii našeho souboru – udivující krása míst a památek, které jsme mohli zhlédnout, zůstanou v naší paměti natrvalo. Vysoce hodnotíme organizaci Vaší akce.

Edward Dawidowski, Polsko

Vaše akce byla pro nás ta nejhezčí, nejúspěšnější a nejkrásnější. Chceme ještě jednou znovu pogratulovat za perfektní organizaci a práci v krásných budovách a místech v Praze. Plánujeme, že se vrátíme příští rok – moji žáci chtějí příští rok zlatou medaili!

Karl-Heinz Sonderman, Německo

IfB Bohemia, a.s.
náměstí Míru 15, 120 00 Praha 2
tel.: 222 511 683, fax: 222 522 571
e-mail: info@ifbbohemia.cz
>>www.ifbbohemia.cz

Není to jednotvárný byznys aneb Potěšeníčko

Klášterní pivovar byl založen v roce 1140 králem Vladislavem II. a nachází se v bezprostředním sousedství Pražského hradu v areálu Strahovského kláštera. První zmínky o něm pocházejí z přelomu 13. a 14. století. O stavbě „nového" pivovaru stávajícího na místě dnešní restaurace pak rozhodl opat Kašpar Questenberg v roce 1628. V roce 1907 byl zrušen a objekty byly využívány pouze jako hospodářská stavení. Pivovar byl obnoven před třemi roky v rámci rozsáhlé a náročné rekonstrukce celého objektu. Současný Klášterní pivovar Strahov disponuje 350 místy ve třech osobitých prostorách. Ve vlastním pivovaru, v restauraci Sv. Norbert a na pivovarském dvoře.

S Alešem Kocverou si povídáme v malebných prostorách restaurace Klášterního pivovaru Strahov v areálu premonstrátského strahovského kláštera. Aleši, opustil jsi svět velkého pivovarnictví a byznysu. Proč?

To, co jsem opustil, nebyl svět velkého byznysu. Pouze jsem odešel z velkého pivovaru a přešel do malého. Rozdíl je nejen ve velikosti, ale i v tom, že ten malý je můj. Když tady cokoliv udělám, nesu si za to plně následky, kdežto v tom velkém už to pro mne bylo hrozně neosobní. Z Budvaru jsem ale neodešel proto, že bych tenhle starý, velký pivovar neměl rád. Vůbec ne. Ale už jsem byl tím vším velkým moc utahaný a chtěl dělat něco nového. Navíc mám rád a sbírám starožitnosti. A mít pivovar, který je jedním z nejstarších v Čechách, to je pro mne potěšeníčko.

Pro mě také, protože tvoje černé pivo s velkým „P" „Sv. Norbert" je vynikající! A že už jsem jich testoval...

Receptura na náš klášterní ležák vychází z obdobného základu jako u všech ležáků, které se v Evropě pijí. Je to pivo mnichovského typu. Jeho prvotní recept vznikl kolem roku 1840. Do Plzně, kde se proslavil, se dostal kolem roku 1848. Dnes je díky tomu jméno města Plzeň, „Pilsen", „Pisl", „Pilsner" v celém lidem známém vesmíru a jeho okolí synonymem určitého typu piva. Originál Plzeňský prazdroj je pak špičkou mezi světlými ležáky a náš 14° Sv. Norbert mezi černými nefiltrovanými a nepasterovanými.

Prostory, jež vám tu řád premonstrátů pronajal, jsou atraktivní. A to, že v nich čepujete svoji jedinečnost a další nápoje, podáváte kvalitní jídla a že zde pracuje vysoce profesionální obsluha – příjemní lidé, k vám do areálu strahovského kláštera přivádí nejen individuální klientelu a turistické zájezdy, ale i řadu firemních a společenských akcí.

Z podstatné části za to opravdu může genius loci místa. Areál premonstrátského kláštera s proslulým Památníkem národního písemnictví je nádherný. A do toho všeho naše hospoda zapadá organickým způsobem. To, proč nás hosté vyhledávají, je právě symbiózou historie a moderní gastronomie, jejíž součástí je i náš klášterní ležák.

Je české pohostinství perspektivní?

To, že přibývají nové a nové restaurace, je důsledkem skutečnosti, že je. Pro hospodské, kteří je chtějí dělat pořádně, mají štěstí, že jsou na dobrém místě a umí si pro svůj podnik vytýčit nosnou ideu, je to určitě zajímavé. Samozřejmě, když někdo bude chtít být zlatokopem a hned první rok nasadí šílené ceny, bude šidit na kvalitě a množství, nikam daleko to nedotáhne.

Není malých značek. Jen lidé mající malé vize. Klášterní pivovar Strahov na veletrzích v zahraničí úspěšně propaguje nejen svoji pohostinnost a vynikající pivo, ale i Českou republiku.

Ano, zúčastňujeme se World Travel Market v Londýně, což je jeden z nejrenomovanějších veletrhů cestovního ruchu světa určený odborným návštěvníkům. Cestovní ruch je nerozlučitelně spjat s gastronomií. Nejen kvůli základním věcem člověka, ale také proto, že si většina lidí daleko více pamatuje, co kde snědla a vypila, než to, jaký hrad či pamětihodnost navštívila. Proto se s většinou svých aktivit v oblasti propagace obrací-

začínali na zelené louce. A protože jsme do provozu vstoupili rovnou bez předchozí dlouhodobější reklamy, byly naše prvotní obchodní výsledky žalostné. S rozvojem reklamních aktivit začala stoupat návštěvnost i obchod. Cestovní kanceláře a incentivní agentury si nás začaly dávat do katalogů. Pro realizaci firemních akcí nás začaly oslovovat samy firmy. Pasanti z ulice nás živí ze zhruba třiceti procent. Zbytek tvoří skupinová klientela. Zahraniční propagaci Klášterního pivovaru Strahov a ruku v ruce s ním i země, v níž se

me na média, která oslovují turistickou klientelu a návštěvníky vůbec. V Londýně se tak setkáváme s touroperátory z celého světa. Nabízíme jim nejen pivovar a restauraci, ale celý komplex strahovského kláštera, v němž máme tu čest se počátkem třetího tisíciletí nacházet.

Kdo kdy na World Travel Market vystavoval, ví, že je nejen jedním z nejsměrodatnějších na světě, ale i nejdražších. To, že se tam na svém stánku

nachází, rozhodně nemůžeme podceňovat. Proto svými expozicemi navštěvujeme tři čtyři veletrhy do roka. Vybíráme ty, které nám nejvíce pomáhají oslovit turisty ze zdrojových oblastí. Tzn., když jedeme na FITUR do Madridu víme, že si odtamtud přivezeme řadu kontaktů a už i podepsaných kontraktů se španělskými cestovními kancelářemi. Španělé k nám pak přijíždějí nejen v organizovaných skupinách, ale velmi často individuálně. Zrovna tak je

potkáváte s obchodními partnery, je pro ně jistě neopominutelnou indicií, že Klášterní pivovar Strahov s restaurací Sv. Norbert není žádné ořezávátko. A to i vzdor tomu, že se mohou domnívat, že je vaše účast (vzhledem k propagaci komodity exportního charakteru a zvyklostem většiny zemí) finančně podporována státem. Bohužel není. Náš stát nevnímá zahraniční inkaso z cestovního ruchu jako příjem exportního charakteru, jehož rozhojňování se mu vyplácí podporovat systémovými kroky, které jsou mu jinak zcela rutinní záležitostí i u sebeprůšvihovějších odvětví v ranku Ministerstva průmyslu a obchodu ČR.

Bez komentáře! Ano, je to nákladné, ale dělat obchod a zvláště zahraniční bez reklamy, to nejde. Když jsme začali, tahle hospoda sice navázala na tradici z dvanáctého století, ale z pohledu současníků jsme zajímavý Londýn. Sice ne z hlediska náboru britské klientely, protože ta ve skupinách nejezdí, ale protože tam navazujeme či upevňujeme kontakty se spoustou cestovních kanceláří z Japonska a dalších zemí. Určitě je dobré se na WTM připomenout, a to i českým incomingovým agenturám.

Proč jsi se rozhodl upodnikat se zrovna v Česku?

Já už nechci být nikde zaměstnaný. Podnikat jsem mohl v různých oborech, leč tenhle mi přijde docela dobrodružný. V cestovním ruchu nikdy není jistota, že to všechno bude fungovat v optimálních (a to i mezinárodních) konstelacích. V našem oboru se sinusoida očekávání střídá s obdobími prudkého zklamání, sem tam prostřídaného euforií, že už se daří. Není to jednotvárný byznys. Je to takový, pořád, boj. Pro strýčka příhodu mám připravené i jiné aktivity, ale zatím drtivou většinu sil věnuji Klášternímu pivovaru a restauraci.

Interiér tvého podniku zdobí artefakty z dob rakouského mocnářství…

Jsem hrdý na to, že jsem se narodil jako Čech. A na Rakousko-Uhersko také. Rakouská monarchie je významnou součástí našich dějin, ačkoliv by ji přemnozí z mých spoluobčanů nejraději vymazali z historie, hlásajíce, že jsme začali existovat až v roce 1918, a že to, co bylo před tím, byla pouze léta ponížení a útlaku. Já to takhle nevidím a mám toto historické období rád. Jsem přesvědčen, že v něm naše země – Čechy, Morava a Slezsko, které tehdy byly integrovanou součástí rakouské říše, vůbec nehrály druhé housle, ale že jsme byli na špici historických území a národů, které toto uskupení tvořily. Dneska už není důvod nehlásit se k této etapě historie. Rozčiluje mne, že už nikdo neví, proč byla první světová válka. Proč jsme tam bojovali a jestli nás tam hnali rakouští Habsburkové násilím, nebo zdali jsme šli bojovat dobrovolně. Ani už nikdo neví, kolik v této válce bojovalo Čechů, kde bojovali, kolik jich tam padlo. Ale to je věc, kterou těžko změním, a tak moje hospoda tohle období trošku připomíná. Sbírám vojenské starožitnosti (militarie), což je moje velké hobby. Má hospoda, to je také taková jakoby starožitnická výzva. Starožitnosti se totiž člověku dostanou do ruky buď v dokonalém stavu, kdy za ně zaplatí smrtelné peníze, a nebo tzv. před restaurováním, a vlastním přičiněním nebo pomocí restaurátora si je dá do pořádku. Klášterní pivovar, který byl založen krátce po roce 1140, je vlastně také taková starožitnost. I když nešel vrátit do původní podoby, tak přece jenom jeho atmosféra může připomínat tu, která tu byla tehdy. Právě v tomto místě byla do roku 1910 vyhlášená hospoda. Na pivo sem chodili (jak je vidět i na zde instalovaných fotografiích) přemnohé významné osobnosti, jako např. Alois Jirásek, Jaroslav Vrchlický apod. Byla to hospoda, jež měla okruh místních štamgastů. My se o to samé snažíme také, a to i prostřednictvím věrnostních klientských slev. A daří se. Máme poměrně rozsáhlý okruh stálých hostů, kteří nám zůstávají věrni.

➤➤ **www.klasterni-pivovar.cz**

Nejvyšší ocenění za management kvality

T- Mobile Czech Republic a. s. a Eurotel Praha, spol. s r. o.

Národní cena České republiky za jakost

je nejvyšším oceněním za management kvality, jaké lze v Česku získat. Je udělována podle jednotných kritérií Evropské nadace pro management kvality (EFQM) ve všech evropských zemích. Obdobná prestižní ocenění za management kvality jsou udělována v osmdesáti zemích světa za podpory nebo přímé garance vlád těchto zemí. Ocenění předávají vítězným firmám předsedové vlád, hlavy monarchií nebo prezidenti republik. Prestiž ocenění vyplývá z komplexního hodnocení a objektivního ověřování kvality všech činností firem, které o získání Národní ceny usilují. V České republice je toto ocenění letos uděleno již podesáté.

8. listopadu ve Španělském sále Pražského hradu

předávali ocenění za management kvality premiér Stanislav Gross, ministr průmyslu a obchodu Milan Urban, ministr životního prostředí Libor Ambrozek, prezident Svazu průmyslu a dopravy ČR Jaroslav Míl a další osobnosti. Rada České republiky pro jakost jako nejvyšší orgán Národní politiky podpory jakosti ve spolupráci se Sdružením pro Cenu České republiky v kategorii nad 250 zaměstnanců letos udělila Národní cenu České republiky za jakost společnostem T- Mobile Czech Republic a.s. a Eurotel Praha, spol. s r.o. Oceněnými finalisty se v kategorii do 250 zaměstnanců staly Pražská energetika, a.s., IIS – Integrovaný informační systém a v kategorii nad 250 zaměstnanců EUREST, spol. s r.o., v Programu oceňování výkonnosti organizací za dosažené výsledky v zavádění modelu Národní ceny ČR za jakost a dobré praxe JANA s.r.o.

Významná ocenění v oblasti kvality

převzaly i další organizace a jednotlivci. Cenu Anežky Žaludové dlouholetý člen České společnosti pro jakost Ing. Josef Křepela, Manažera kvality roku 2004 Ing. František Havel, ředitel kvality služeb akciové společnosti T-Mobile Czech Republic a Ing. Milan Půček, MBA, tajemník Městského úřadu Vsetín. Značku Ekologicky šetrný výrobek v Programu Česká kvalita výrobky Real Creme a Real Bathroom společnosti ZENIT s.r.o. Jako první z vysokých škol v České republice certifikát jakosti podle norem ISO získala Vysoká škola báňská – Technická univerzita Ostrava, Fakulta elektrotechniky a informatiky.

➤➤ **www.npj.cz**

Pražský hrad byl a bude

Hlavním tématem prosincových Všudybylů je gastronomie, a já si dovolil na toto téma požádat o rozhovor ředitele Správy Pražského hradu Ing. Jiřího France.

Ing. Jiří Franc

Gastronomická infrastruktura byla jedním z prvních témat, které jsme letos otevřeli, což vyvolalo různé reakce včetně zavádějících interpretací. Gastronomie se Hradu určitě týká. Pražský hrad byl zatím v tomto ohledu vůči návštěvníkům velmi skoupý. Jedna z mála slušných restaurací v hradním areálu – Lví dvůr je hned při vstupu od Prašného mostu a pak už jich moc není. Ačkoliv je Pražský hrad největším hradním komplexem na světě, dal se považovat za cosi jako mauzoleum. Aktivity cestovního ruchu zde probíhají velmi monotónně, sterilně. Když si někdo chce dát kávu nebo pivo, víno nebo jídlo, má problém. Zhruba před sedmi lety byla zavřena proslulá Vikárka, která v předchozích letech prošla neslavnou etapou devastace. Dnes je situace taková, že se nám podařilo podepsat smlouvu s novým provozovatelem. Ale protože je k důstojnému zprovoznění Vikárky třeba realizovat investice za několik desítek milionů korun, nový provozovatel si vymínil právo dvouleté rekonstrukce, takže se bude otevírat až v roce 2006.

Co se ještě na Hradě chystá v oblasti infrastruktury cestovního ruchu?

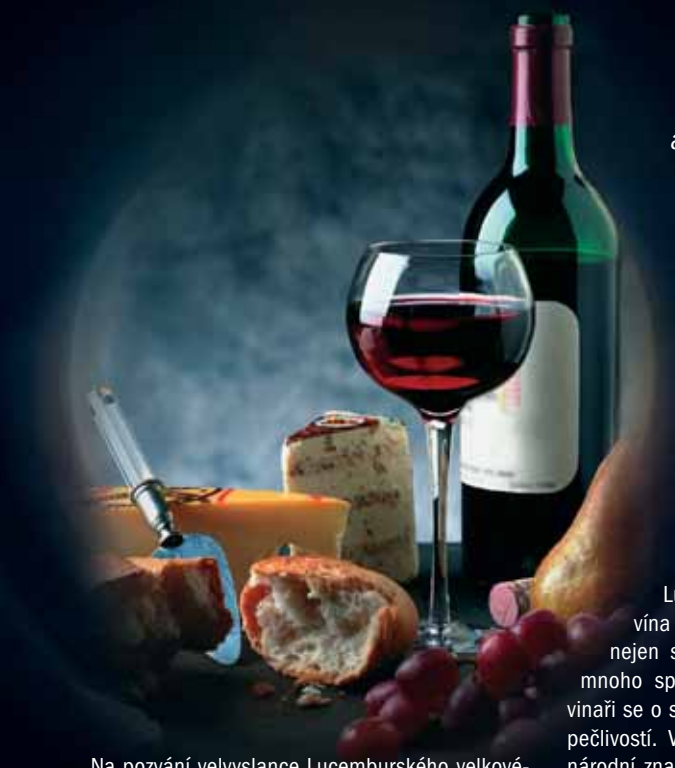
Je nutné si uvědomit, že vše, co se na Hradě odehrává, podléhá přísné kontrole památkové péče. Pražský hrad tu byl a bude, a my jen máme tu čest a povinnost pomoci udržet hradní objekty pro následující generace a zpříjemnit zde návštěvníkům, kteří ve velkém počtu přijíždí z celého světa (kolem pěti milionů ročně), jejich návštěvu. To je naše směřování a cíl. Před měsícem jsme vysoutěžili tzv. Richterovu vilu, objekt domu a k němu náležející zahradní areál v prostoru Opyš u spodní brány Hradu směřující ke Klárovu. Mezi touto branou a Klárovem je místo, kde Karel IV. nechal založit první pražskou a možná i českou vinici. Svatováclavskou vinici máme v plánu obnovit, a navázat tak na tradici pěstování vína na Pražském hradě. Do roku 2007 by měl být areál zrekonstruován jak po zahradnické stránce, tak po vinařské. Přímo v Richterově vile bude gastronomický provoz včetně kavárny, zahradního sezení atd.

Pražský hrad je nejprestižnějším místem České republiky. A to i co se týče společenských akcí a cateringu.

Cateringové společnosti, které působí na Pražském hradě, musí splňovat přísná kritéria. Pořádání akcí, jejichž součástí je catering, se týká pronájmu společenských prostor, jako je Španělský sál, Míčovna, Rudolfova galerie a další, v nichž se odehrávají koncerty s následnými rauty, slavnostní večery, setkání, oslavy apod., viz nedávná oslava devadesátých narozenin pana Bati. V blízkosti Rudolfovy galerie a Španělského sálu máme velmi dobře vybavenou moderní kuchyni, v níž je možno připravit menu slavnostních večeří, různé delikatesy apod. Příští posouzení vhodnosti cateringových společností je v plánu na přelomu letošního a příštího roku.

➤➤ **www.hrad.cz**

Správa Pražského hradu



Požíváme-li tělesně rozličných pokrmů pozemských, zkáze podléhajících, musíme jistě míti na ně chuť a vnitřnosti naše musí je dychtivě v sebe přijmouti a rozvésti po údech našeho těla, aby se proměnily v krev a aby duch, který v krvi přebývá, s životem naším také tam mohl přebývati.
Karel IV. Lucemburský, král český, císař římský 1316 - 1378

Vína z otčiny Otce vlasti

Na pozvání velvyslance Lucemburského velkovévodství Pierre-Louis Lorenze se 9. listopadu poprvé v historii mohla česká odborná veřejnost seznámit s širokou škálou lucemburských vín a sektů, známých spíše pod názvem crémants. Není jisté, zda pěstování vína bylo v Lucembursku zavedeno Římany. Jisté ale je, že panovníci z rodu Lucemburků povznesli úroveň pěstování vína v Českých zemích. Naše země měly nejen společné panovníky, ale měly a mají mnoho společného i ve vinařství. Lucemburští vinaři se o své vinice a vína starají s mimořádnou pečlivostí. V roce 1935 byla zákonem vytvořena národní značka „Marque Nationale“, která garantuje kvalitu vín pocházejících od lucemburské Mosely. Použití označení kvality je regulováno a přísně střeženo. V r. 1959 se začalo používat označení „Vin classé“, „Premier Cru“, „Grand Premier Cru“. V roce 1985 přibylo vládním nařízením označení „Moselle Luxembourgeoise - Appellation Controlée“, které je určeno pro nejkvalitnější vína. Sekty jsou od roku 1988 opatřeny národní značkou „Marque Nationale“ a od r. 1991 nesou označení „Crémant de Luxembourg“. Nejrozšířenější odrůdy pěstované na lucemburské Mosele jsou: Auxerrois, Pinot Slanc, Riesling, Pinot Gris, Pinot Noir, Elbling. V zemi je registrováno kolem šedesáti vinařských družstev, soukromých vinařů a obchodníků vínem, kteří obhospodařují vinice podél řeky Mosely v délce 42 km ze severu od města Wasserbillig až na jih k proslulému městu Schengen, v němž byla podepsána Schengenská smlouva.

Lucemburská vína je možné objednávat prostřednictvím společnosti Lesy Hluboká nad Vltavou a.s.

Starobrno, tajemství dobré nálady

K hlavnímu tématu prosincového Všudybylu – gastronomii – pivo bezesporu patří už proto, že podle nás odborníků je hlad v podstatě zanedbanou žízní. A protože obchodní a marketingový ředitel společnosti STAROBRNO, a.s. Ing. Jiří Imrýšek, a to i coby brand manager roku 2002 (nebo spíše právě proto), se mnou rád rozprávěl v rozhovoru zahájeném v obdobně nevážném duchu o věcech veskrze vážných, zahájil jsem řeč na téma „špicové moravské hrnek“ otázkou:

Čím to, pane řediteli, že je Starobrno nejlepší?

Ing. Jiří Imrýšek

Protože se na nikoho nevytahujeme a děláme si dobře a pečlivě svoji práci. Protože máme fantastického sládka a fantasticky „zmáklou“ výrobu. Když jiní naprosto logicky investovali do reklamy, Starobrno to v počátcích svého rozvoje na českém trhu nedělalo tak dramaticky a investovalo do výroby. Možná se to mohlo zdát jako chybný krok, ale nyní se velice vyplácí. Veškerý vnitřek pivovaru včetně technologických zařízení je nový. Zůstaly stát pouze obvodové zdi a štíty historických budov, za nimiž se skrývá (převedu-li to do automobilového slangu) mercedes nebo velmi luxusně vybavený superb. Kvalita piva je ovlivňována nejen špičkovými technologiemi, ale i výběrem těch nejkvalitnějších surovin. Dlouhodobou strategií naší společnosti je používat chmel českého původu, slad původu moravského. Pro piva speciální, jako je Baron Trenck, nebo vlajkovou loď Starobrno Ležák 12° používáme nejlepší chmel – žatecký z oblasti Zlatého potoka. Přístupem a nezaváděním restriktivních opatření do procesu výroby se můžeme těšit z toho, že máme český typ piva, který nešetří na kvalitních surovinách ani na dostatečném procesu zrání, ať už v obřích tancích nebo v našich hlubokých sklepích skalního masivu, do něhož je pivovar situován.

Starobrno patří do top deseti značek vnímaných v České republice, a vy, jeho obchodní a marketingový ředitel, jste byl odborným časopisem Strategie, která ve spolupráci se společností Euro RSCG New Europe uděluje ocenění „Brand manager roku“, vyhlášen nejlepším „marketákem“ v České republice za rok 2002.

Vyrostli jsme z malé regionální značky. To samo sebou obnáší proces tvorby komunikace značky, tvorby positioningu značky – přidané hodnoty, kterou by spotřebitelům měla dát její prezentace na veřejnosti. Pokud budu hovořit o značce Starobrno, vrátím se do roku 1995, kdy už byla naše výroba na velmi dobrém stupni inovace. Touto dobou začal pivovar investovat i do komunikace.Vyhnuli jsme se tehdy klasickým klišé, kterými komunikovaly ostatní pivní značky, a před kameru posadili komickou postavu pana Pivce (Otu Schmidta, herce divadla Sklep), který se snaží odhalit tajemství piva Starobrno, ale nikdy se mu to v těch pár sekundách reklamního času nepodaří. Dělali jsme si srandu sami ze sebe a pokusili

© foto: Václav Jirásek

se vyloudit úsměv na tvářích televizních diváků. Značka Starobrno nebo spíše jeho reklamní kampaň v té době obdržela prestižního „Zlatého louskáčka“ za nejlepší televizní reklamu v České republice. STAROBRNO, a.s. pak titul „Klient roku“, který uděluje Asociace reklamních agentur České republiky pouze jedné společnosti v celém Česku za neformální a netradiční přístup k reklamě a komunikaci. Od té chvíle jsme byli vnímáni, že komunikujeme jinak než ostatní. Použiji-li příměr souboje Davida s Goliášem, využíváme skutečnosti, že jsme sice menší, avšak v ledasčem rychlejší, kreativnější, operativnější, schopní dělat věci jinak než ten velký a tlustý. Tato strategie se vyplatila.

Neskončilo to rokem 1995. V roce 2002 kampaň Starobrna opět získala „Zlatého louskáčka“, tentokrát v nově vyhlášené kategorii „Techniques/Copywriting“, která by se dala do češtiny převést jako neobvyklý nápad a textové pojetí díla, a to za televizní reklamu, která vypráví příběh o mýtické postavě prafotra Moravy, který dal pod Špilberkem vařit pivo, a že ten „škopek byl tak betálné“, tak po něm pojmenovali město.

Podařilo se nám pojem Starobrno spojit s domovským regionem. Vychází z kořenů Moravy a respektuje životní styl Moravanů. My Moraváci nebereme věci tak černě, ale spíš s nadsázkou. Máme čas si sednout k dobrému jídlu a pití, poveselit se a užít trochu srandy. Tyto aspekty se odrážejí v komunikaci a světě značky Starobrno. Jistě i díky tomu si značka Starobrno drží a získává sympatie spotřebitelů. Snaží se to dělat takovým způsobem, aby ostatní, řekněme ne Moraváky, neurážela, a aby u těch, kteří mají smysl pro humor, vyloudila úsměv na tváři.

Pane řediteli, co téma „svět velké gastronomie“?

Naší strategií byla od začátku gastronomie, gastronomie, gastronomie. Starobrno je pátou největší pivovarnickou společností na českém trhu. V gastronomii jsme ale na třetí příčce. Náš záměr je být na čele. S tím souvisí specializace služeb, přístup k zákazníkům, nabídka apod. Společnost Starobrno se postupem času rozrostla o značku Hostan.

V našem portfoliu se po roce 1996 objevil „Červený Drak“, 2. 2. 2002 ve dvě hodiny ráno v Praze jsem představoval speciál „Black Drak“. Naší ambicí je prokázat kompetenci k výrobě kvalitního piva právě ve formě speciálů. Na Draky jsme velice pyšní. Na českém trhu je velmi málo speciálů, které by na něm vydržely tak dlouho a tak pevně si držely sympatie pivních fajnšmekrů.

„Baron Trenck“, to je mazel. Milovníci muziky by řekli, že je hi-fi a nad ním je hi-end. „Baron Trenck“ je hi-end českého pivovarnictví. Je to produkt, který děláme pro radost. Na rozdíl od speciálů Draků to je typicky světlé pivo se čtrnácti procenty extraktu s velmi jemnou pórovitou pěnou, hutnou chutí se silným chmelovým aroma. V kategorii „national premium“ je na špici. Naše portfolio jsme doplnili o „Zlatého bažanta“ importovaného ze Slovenska, a to velmi zdatně. „Zlatý bažant“ je kvalitní a velmi známé pivo, které si u nás nachází stále více příznivců. A protože prostřednictvím rakouské společnosti BRAU UNION AG patříme do skupiny Heineken, získali jsme díky této konstelaci značku značek – „Heineken“. Máme s tím spojeny velké emoce, protože ji všichni milovníci piva obdivují. Je jednou z neznámějších a nejprodávanějších světových pivních značek. Prodává se ve sto sedmdesáti zemích světa. My ji nabízíme od letošního září. Naše portfolio ještě doplňují značky „Amstel“ a „Murphys“, pro milovníky lehčího světlejšího piva rakouský „Zipfer“ a nealkoholická piva „Schlossgold“ a „Starobrno Fríí“. Jako protipól k nealkoholickému pivu jsme přišli na trh s 50% pivní pálenkou, vyráběnou ze špičkového piva. Nese jméno BierBrand B.T. a svojí kvalitou se může směle rovnat single malt whisky. Co se týká distribuce piva do gastronomie, má dnes STAROBRNO, a.s. nejširší paletu produktů ze všech dodavatelů v České republice.

➤➤www.starobrno.cz

Whirlpool
s profesionálními spotřebiči pro gastronomické provozy

V souvislosti s hlavním tématem prosincového Všudybylu jsem o interview požádal generálního ředitele společnosti Whirlpool pro Českou republiku a pro Slovenskou republiku Ing. Radka Novotného. Má první otázka byla osobní. Pane řediteli, jaká byla vaše cesta sem na post šéfa českého zastoupení Whirlpoolu?

Ing. Radek Novotný

Poměrně přímá. Předtím jsem pracoval jako generální ředitel společnosti Levi Strauss pro Českou a Slovenskou republiku. Přestože to byla práce zajímavá, po osmi letech už tam pro mne nebyl prostor, kam postupovat. Cítil jsem také, že by nebylo špatné změnit komoditu. V té době jsem dostal pár nabídek, z nichž mne ta od firmy Whirlpool oslovila nejvíc. Někdo by mohl říci, že souvislost mezi mikrovlnnými troubami a ledničkami na straně jedné, a džínami na straně druhé, je mizivá, ale ono je to o byznysu, organizaci práce a řízení. Největší výzvou pro mne bylo, že jsem k Whirlpoolu nastoupil v momentu, kdy se tu firmě moc nevedlo. Od té doby jsme spoustu věcí vylepšili a plníme, co se od nás v rámci Whirlpool Corporation očekává. Daří se firmě i mně osobně. Firma je úspěšná a já byl po prvním roce u ní zvolen nejlepším generálním ředitelem Whirlpoolu v rámci Evropy. Zvrat, který po mém příchodu nastal, včetně změn v přístupu a ve strategii firmy, byl tak razantní, že to překvapilo i mě. Pochopitelně to, že se daří, je zásluhou celého týmu a silného firemního zázemí.

Čím je pro vás Česká republika?

Domovem a z hlediska obchodu velmi stabilním trhem, který se z dlouhodobého hlediska zdárně vyvíjí. V Česku je velký potenciál. Navíc je tu naděje, že by se Česká republika mohla v rámci Whirlpool Corporation stát jakýmsi centrem pro střední a východní Evropu.

Portfolio, s kterým obchodujete, přímo koresponduje s oblastí cestovního ruchu.

Bezesporu. Snažíme se participovat na projektech, které jsou s ním spojeny, protože výrobky Whirlpool jsou určeny i pro oblast veřejného stravování. Určitě sem patří naše mikrovlnné trouby, varné desky, lednice i myčky na nádobí atd. Navíc se firma Whirlpool v rámci celé Evropy rozhodla vyjít na trh s profesionálními spotřebiči pro gastronomické provozy. Velmi zajímavý příklad z této oblasti máme

z Francie. Mistři kulinářského umění jsou ve Francii velmi populární. Naši francouzští kolegové, kteří jsou v rámci uskupení, co se týče prodeje mikrovlnných trub nejúspěšnější, oslovili jednoho z nejslavnějších a nejrenomovanějších mistrů šéfkuchařů. Navázali s ním spolupráci a on pro Whirlpool pořádal po Francii semináře, na nichž propagoval mikrovlnné trouby Whirlpool. Málokdo totiž ví, co všechno dokáží. Efekt jeho misí byl omračující. Tento chef de chef prezentoval pokrmy, které hodnotilo publikum, přičemž v anketě vyloučilo, že by je mohl připravovat v mikrovlnné troubě. Asi i proto, že mikrovlnné trouby Whirlpool disponují takovými funkcemi, které doposud žádné další značky nemají. Zejména je to funkce „crisp“, která umí grilovat s tím, že ve finále vytvoří typickou kůrku. Netýká se to jenom mas, ale i koláčů a dalších sladkostí. Umí fantastické věci, mnoha spotřebiteli doposud nedoceněné, protože je prostě neznají. Tento francouzský odborník u Francouzů výrazně posílil povědomost o schopnostech mikrovlnných trub Whirlpool a výrazně podnítil jejich prodej. V Česku děláme něco podobného. Domlouváme se s kuchyňskými studii, zveme špičkové kuchaře a realizujeme dny otevřených dveří, v jejichž rámci se s využitím spotřebičů Whirlpool připravují různé speciality.

Čeští kuchaři, co se týče umu a profesionality, jsou na tom srovnatelně stejně dobře jako francouzští…

Ano, přesto, že je český národ nevnímá takovým způsobem jako Francouzi, kteří své nejlepší kuchaře

Každé dvě vteřiny

Výrobky Whirlpool Corporation znají spotřebitelé po celém světě. Každé dvě vteřiny je prodán produkt z jejího sortimentu, do kterého kromě značky Whirlpool patří také Polar, Ignis, Kitchen Aid, Bauknecht a další značky. Společnost se propracovala na vedoucí pozici v Severní Americe, Latinské Americe a významné místo zaujímá také v Evropě. Patří jí přední místo i v rámci západních společností působících na asijském trhu.

1911 bratři Uptonovi

Historie značky se začala psát roku 1911 v americkém městě St. Joseph ve státě Michigan, kde bratři Lou, Fred a Emory Uptonovi založili rodinný podnik na výrobu elektrických praček se ždímačkou pod názvem Upton Machine Co. Ve stejném roce se jim podařilo získat první velký kontrakt na dodávku stovky praček. Úspěch zastínil problém. V každé pračce z této dodávky se rychle poškodila stejná součástka. Bratři chybu okamžitě technicky vyřešili a celou dodávku rychle a bezplatně opravili. Tím udělali na odběratele velký dojem a získali další objednávky. V roce 1916 společnost Upton Machine Co. navázala spolupráci s tehdy velmi populárním objednávkovým katalogem Sears, Roebuck & Co. a výroba praček s názvem Allen se rozběhla naplno. V krátkém čase začala poptávka přesahovat výrobní možnosti. Slibný nárůst zastavila první světová válka. Díky dobrému jménu a pevným obchodním vztahům Upton Machine Co. dokázala přežít i toto nelehké období. Na konci války uvedla do života tehdy nevídanou věc: placenou dovolenou pro zaměstnance.

Whirlpool i ve vesmíru

Po válce začal rychlý růst společnosti. Během druhé světové války se výroba musela změnit. Společnost úspěšně nejen vyráběla, ale i navrhovala různá vylepšení amerických zbraní. Po válce se vrátila k původnímu programu. V roce 1947 uvedla na americký trh úplně první automatickou pračku a o tři roky později změnila svůj název na Whirlpool Corporation. Sortiment výrobků se rozrostl o automatické sušičky prádla, chladničky a klimatizace. V padesátých letech 20. století zažívala společnost Whirlpool veliký rozmach korunovaný tím, že ji letectvo Spojených států požádalo o teoretické vyřešení kosmické kuchyně – prostoru, kde by v beztížném stavu kosmonauti jídlo připravovali i konzumovali. Společnost Whirlpool spolupracovala na vesmírných programech Gemini a Apollo. V současnosti vyvíjí velké kuchyňské spotřebiče, pračky a sušičky pro připravovanou vesmírnou stanici.

Patnáct let Whirlpool Europe

Na začátku 80. let vstoupila Whirlpool Corporation na trh v Evropě a založila Whirlpool Europe s centrálou v Itálii, zdomácněla v Mexiku, Indii, Kanadě a Brazílii a po listopadu 1989 překročila hranice střední a východní Evropy. Na Slovensku jako první zahraniční společnost založila společný podnik na výrobu praček. Dnes v rámci korporace patří filiálka v Popradu mezi deset nejvýkonnějších závodů na světě. Za patnáct let existence Whirlpool Europe se výrobky z portfolia této společnosti propracovaly na čelné místo mezi prodejci velkých domácích spotřebičů. V současné době se Whirlpool Corporation celosvětově zaměřuje na vývoj a výrobu spotřebičů, které jsou vysoce úsporné z hlediska spotřeby elektrické energie a ostatních přírodních zdrojů. Inovativními, sofistikovanými výrobky odpovídá měnícím se a rostoucím požadavkům zákazníků. Krásu a účelnost spotřebičů Whirlpool objevuje stále více lidí.

Whirlpool Česká republika

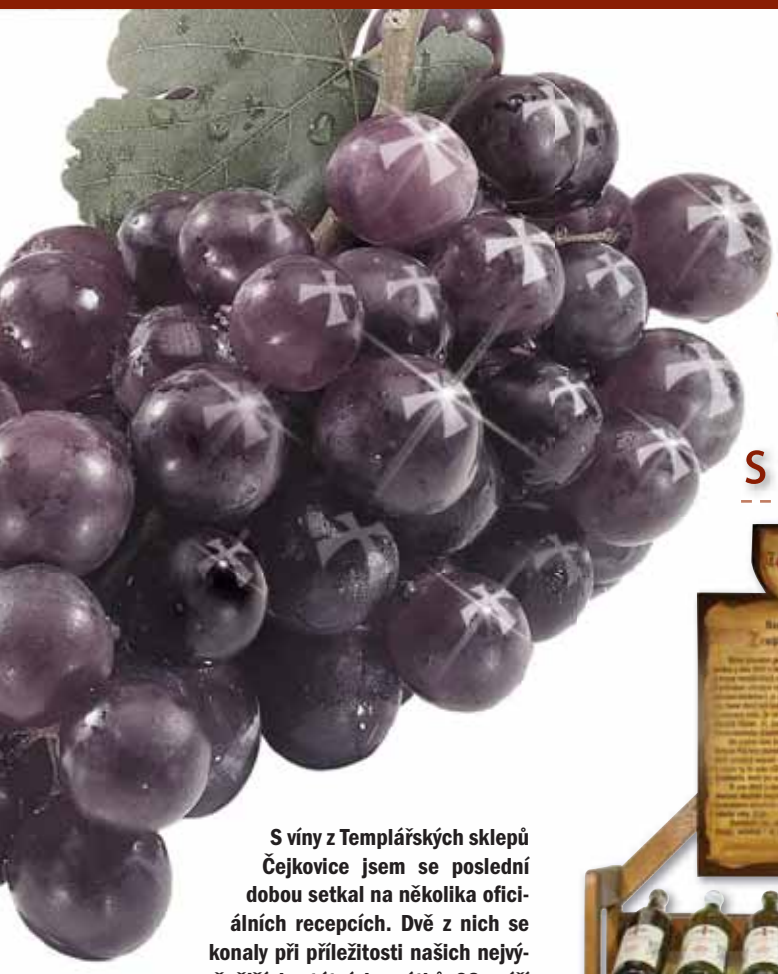
V listopadu 1991 vstoupila světová korporace Whirlpool na území Československa. Po rozdělení Československa v roce 1993 vzniklo v Praze samostatné zastoupení Whirlpool CR, spol. s r. o. V roce 1997 byl na český trh uveden celý sortiment domácích spotřebičů značky Whirlpool. Ke spotřebitelům se dostala unikátní technologie založená na elektronických senzorech pod názvem šestý smysl. Zároveň byla představena i funkce Crisp, díky níž je možné v mikrovlnných troubách péct potraviny dozlatova, stejně jako v troubách klasických. Společnosti se v tomto roce poprvé dostává významného ocenění „Best in Europe“ v soutěži Trade Partners Satisfaction. Jejím hlavním kritériem je spokojenost obchodních partnerů. V roce 2002 se pak obrat prodeje v České republice oproti předchozímu období zvýšil o neuvěřitelných 31 %.

mají za národní hrdiny. Já osobně i firma Whirlpool si českých kuchařů velmi vážíme, přestože všeobecné povědomí o vzorech a osobnostech české gastronomie je v Česku mediálně deformováno ve prospěch hvězd show byznysu a zdaleka nedosahuje francouzských dimenzí. Navzdory tomu má naše vlast jedny z nejlepších a co se týče mezinárodních kulinářských klání nejúspěšnějších kuchařů i národních týmů. Já hodně cestuji po celém světě – i kvůli gastronomii. Z obdobného důvodu velmi rád létám s ČSA. Vlastním jejich zlatou kartu. Lety s Českými aeroliniemi jsou pro mne vždy příjemným kulinářským zážitkem – ve srovnání třeba s Lufthansou a dalšími aeroliniemi včetně Alitalie, která byla dříve, co se palubního cateringu týče, poměrně zajímavá. Musím ale říci, že nejlepší je, když si pak zajdu do kvalitní české restaurace. U mne to vyhrávají naši kuchaři. Potvrzují, že česká gastronomie má vysokou úroveň.

A jak jsou na tom ve vztahu k dobrému jídlu a kultuře stravování vaši kolegové?

Když jsem do Whirlpool CR nastoupil, snažil jsem se iniciovat spoustu změn. Mé první velmi rychlé rozhodnutí bylo vylepšit kulturu kávy, protože dobrá káva patří ke zpříjemnění pracovního procesu. Zahájili jsme spolupráci s italskou firmou Illy, která nám dodala kávovar. Od té doby ve Whirlpoolu děláme docela dobrou kávu, co říkáte? Šli jsme však dál. Je důležité, aby se u lidí vyvíjel profesionální přístup ke gastronomii. Tomu jsme podřídili i obsah některých motivačních firemních programů. Zpravidla do nich zařazujeme degustace vín spojené s kulinářským zážitkem a výkladem, jak se které pokrmy připravují. I zde se naše společnost výrazně posunula kupředu, už proto, že čeští kuchaři dokáží k vynikajícím vínům vyprodukovat fantastické pokrmy.

➤➤ **www.whirlpool.cz**



28. října v Berlíně

s vínem z Templářských sklepů

S víny z Templářských sklepů Čejkovice jsem se poslední dobou setkal na několika oficiálních recepcích. Dvě z nich se konaly při příležitosti našich nejvýznačnějších státních svátků 28. září na Pražském hradě a 28. října na českém velvyslanectví v Berlíně. Rozhovor s místopředsedou představenstva a ředitelem Templářských sklepů Čejkovice, vinařské družstvo Ing. Pavlem Pastorkem jsem tak začal konstatováním, že i tyto účasti patří mezi významná ocenění kvality produkce Templářských sklepů Čejkovice.

Ing. Pavel Pastorek

Tradiční pěstování hroznů a výroba vína je pro nás věcí cti, úcty, nadšení, ale i pýchy z vykonané práce. Co se ale týče soutěžních ocenění, ano, daří se nám. Jedno mezi vinaři z hodně ceněných jsme letos obdrželi na výstavě v České republice z nejprestižnějších – Valtických vinařských trzích. Zúčastnili jsme se i Grand Prix Vinex, odkud máme další. Kolekce našich vín se v dobrém světle představily i na řadě přehlídek

v průběhu léta. Jedno ze zatím posledních ocenění získalo naše rosé z odrůdy Zweigeltrebe v kolekci Top 77 a předpokládám, že další na sebe nedají dlouho čekat. Velmi si ceníme zařazení vína z Templářských sklepů Čejkovice do kolekce Národního salonu vín, už proto, že ze statistiky návštěvnosti vyplynulo, že v tomto roce patří k nejžádanějším ze „100 nejlepších vín" z produkce České republiky.

Templářské sklepy Čejkovice jsou poměrně velkou firmou, jednou z největších, které se zabývají zpracováním výhradně domácí vinné révy. Svým sortimentem oslovujete široké spektrum spotřebitelů. Není se proto co divit, že obdobně jako jiná renomovaná evropská vinařství produkujete jak jakostní odrůdová vína, tak vína pro velkou gastronomii.

Ano, vytvořili jsme ucelené řady vín pro různé typy odběratelů a odběratelských sítí. Náš stávající nabídkový list obsahuje několik desítek druhů. Nyní jej rozšiřujeme o produkci z kvalitního loňského roku. Vína vyrobená ze sklizně 2003 se na trh začínají dostávat v tomto období. Loni jsme dokázali využít mimořádně příznivých podmínek a kvalitní suroviny k výrobě vynikajících vín přívlastkových, především z kategorie pozdních sběrů. Máme také kolekci vín v kategorii výběr z hroznů a v kategorii ledová a slámová vína. Toto jsou všechno vysoce kvalitní produkty. Samozřejmě nejedná se o množství vagonová. Jsou to partie, jejichž velikost je omezena několika tisíci litry, u ledových a slámových vín je to několik stovek litrů. Jsou to velmi zajímavé záležitosti, a troufám si říci, že právě závěr roku je vynikající příležitostí obohatit si těmito krásnými víny stůl.

Ve 30. letech 13. století

Historie firmy Templářské sklepy Čejkovice, vinařské družstvo je spojena s příchodem tajemného řádu templářských rytířů. Ti přišli do Čejkovic ve 30. letech 13. století, přičemž první dochovaná písemná zmínka o jejich působení je z roku 1248. Společně se stavbou templářské tvrze začala i výstavba rozsáhlých vinných sklepů, které na území jižní Moravy neměly obdoby. Zároveň začíná i nová epocha pěstování vinné révy v oblasti Čejkovic a okolních obcí. Čejkovickým panstvím prošlo po staletí několik významných rodů a řádů – páni z Lipé, rod Víckovců, jezuité a Habsburkové.

Vinařské družstvo v roce 1936

Nová epocha produkce vín začíná v roce 1936 založením vinařského družstva, jehož pokračovatelem je od roku 1992 firma Templářské sklepy Čejkovice, vinařské družstvo. Firma stále působí v historických sklepích, kde má uloženo téměř pět set tisíc litrů vín v dubových a barikových sudech a rozsáhlý archiv lahvově zralých vín. Další kapacitu více než tří milionů litrů má v budovách nad templářskými sklepeními. Tradiční výrobu a zrání vín tu snoubí s moderními postupy a technologiemi od zpracování hroznů až po konečnou finalizaci. Důraz na kvalitu je kladen již při výkupu hroznů. Moderní odzrňovače a lisy jsou zárukou šetrného a přitom kvalitního vylisování hroznové šťávy. Reduktivní technologie, odbourávání kyselin a řízené kvašení u vybraných partií vín zaručuje vysokou kvalitu konečného produktu, která je znásobena zráním v dubových sudech a po stočení do lahví uložením ve starých chodbách templářských sklepení.

Ve třech vinařských oblastech

Vinice, ze kterých Templářské sklepy Čejkovice, vinařské družstvo zpracovává hrozny, se nacházejí ve třech vinařských podoblastech. Díky různorodosti podloží, odlišným polohám i klimatu dostává zákazník široké portfolio nejkvalitnějších partií odrůd od daných pěstitelů. Firma sama hospodaří na 10 ha vinic, členové vinařského družstva obdělávají více než čtyři sta hektarů vinic, a právě zde dozrávají hrozny pro nejvyšší partie ročníkových a přívlastkových vín. V oblasti Čejkovic (vinařská podoblast Velkopavlovická), odkud pochází stěžejní část hroznů, se daří vzhledem k půdám a podloží především těmto odrůdám: Tramínu, Moravskému Muškátu, Neuburgu, Rulandskému modrému, Frankovce, Cabernet Sauvignonu a stále oblíbenějšímu Modrému Portugalu. Našimi dodavateli jsou i drobní vinaři sdružení pod hlavičkou vinařského družstva. Díky tomu se zákazník může setkat i s menšími, limitovanými partiemi odrůdových, přívlastkových, ledových a slámových vín. Vína s logem Templářských sklepů pravidelně obsazují přední místa na regionálních i národních výstavách.

Templářské sklepy Čejkovice se hlásí k odkazu řádu templářů. Například v jižních Čechách byli ve Strakonicích, u vás na Moravě se usadili v jedné z nejteplejších lokalit. Byli nejen vynikajícími obchodníky, ale i vinaři. I vaše firma má tak ve znaku kříž.

U nás je křesťanství zakořeněno velmi silně. Vinařství však do našeho kraje nepřinesli templáři, ale římské legie Marka Aurelia. Archeologické nálezy potvrzují pěstování vinné révy a výrobu vína z období Velké Moravy. Víno má vazbu i na křesťanství a příchod věrozvěstů Cyrila a Metoděje, neboť se používá k liturgickým obřadům. Templářští řádoví rytíři na území Čech a Moravy přišli v roce 1232. První dochované písemné zmínky o jejich působení na území Čejkovic jsou datovány rokem 1248. Jedna z hypotéz, proč si představitel této komendy komtur Ekko také za své sídlo vybral Čejkovice, je, že se zde pěstovala vinná réva a vyrábělo víno. Tuto domněnku potvrzuje skutečnost, že templářští rytíři v Čejkovicích v návaznosti na tvrz vybudovali rozsáhlý komplex sklepů, který se postupně rozšiřoval. Dnes známé a užívané sklepy mají více než šest set běžných metrů chodeb. O dalších chodbách dodnes kolují legendy a zkazky, které dokreslují jejich na tehdejší dobu neobvyklý rozsah. Je jasné, že sklepení, kromě obranných důvodů, byla budována především kvůli skladování vína. Řád templářských rytířů byl založen v Jeruzalémě rytíři pocházejícími z francouzských šlechtických rodin. Jeho osud byl smutný. Coby

dobří hospodáři a šikovní finančníci templáři půjčovali peníze i samotnému francouzskému králi Filipu Sličnému a ten, aby jim je nemusel vracet, dal řád zlikvidovat. Řád templářů byl tak na Vídeňském koncilu roku 1312 tehdejším papežem Klimentem V. prohlášen za zrušený a již nikdy nebyl obnoven. Pro nás je důležité, že se Čejkovice díky templářům staly historicky prokazatelně nejstarší vinařskou lokalitou na území České republiky. Co se týče klimatu, na základě dlouhodobých meteorologických sledování je možno konstatovat, že jsme skutečně jednou z nejteplejších, ne-li vůbec nejteplejší lokalitou v České republice. Když k tomu přidáme konfiguraci členitého terénu čejkovické krajiny, půdní podmínky – jílovité spraše, vše dohromady dává nejlepší předpoklady pro výrobu vynikajících vín, a to i vín červených.

Již jsem zmínil široké spektrum i národní charakter vaší produkce. 28. října jsem byl přítomen tomu, kdy Jeho Excelence český velvyslanec ve Spolkové republice Německo Dr. Boris Lazar s chotí Dr. Martinou Lazarovou v rámci slavnostní recepce k českému státnímu svátku – 86. výročí vzniku Československa na české ambasádě v Berlíně podávali svým hostům vína z Templářských sklepů Čejkovice. Mohl byste se zmínit o vašem programu pro velkou gastronomii?

Tato část produkce našich vín se vyčleňuje nejen kvalitou, ale i adjustáží, při níž opravdu těžíme (na rozdíl do řady dalších velkých producentů tzv. českých vín) z toho, že ani suroviny natož polotovary pro jejich výrobu nenakupujeme a nedovážíme z Moldávie, Bulharska, Španělska apod. Některé z vynikajících odrůd, jež zrodily nejkvalitnější moravské vinohrady, jsme začali plnit do atypických džbánků. Jejich tvar vychází z keramiky, která se v naší oblasti používala pro servírování vína ze sudu na stůl. Džbánek je opatřen logem s templářským křížem. Vypadá vkusně a věrohodně. Má vnitřní atestovanou zdravotně nezávadnou glazuru. V letošním roce jsme získali ocenění „Obal roku“ v národní soutěži pořádané obalovou asociací České republiky. Naše kameninová karafa 0,75l a bariková láhev Calvados byly za Českou republiku nominovány do celosvětové soutěže WorldStars for Packaging, která se uskutečnila v Indii. Součástí našeho keramického programu je i sada – otevřený džbán a glazované poháry, jejichž tvar vychází ze středověkých vzorů. Některé druhy vín plníme do atypických lahví opatřených ručně trhanou etiketou z ručního papíru z Velkých Losin a originální pečetí. Dá se říci, že co láhev vína, to originál. Navíc, naše přívlastková vína splňují požadavky přísných regulí výroby mešních vín, tzv. Vatikánské normy.

Jste nejen významnými producenty vín, ale i atraktivním cílem turistů.

V poslední době obzvláště. Poté, co tady kolem bylo zprovozněno několik desítek kilometrů vinařských cyklistických stezek, se naše legendární sklepy stávají místem každoročně více a více navštěvovaným. Templářské sklepy jsou jednou ze zajímavostí, kterou je možné navštívit v průběhu celého dne. Velmi často se setkáváme s postesky cykloturistů, že putují po vinařské stezce vedené osadami uzamčených privátních vinných sklípků. A tak si to vynahrazují u nás. Včetně ochutnávky vín, která si často zakupují s sebou.

➤➤ **www.templarske-sklepy.cz**

Templářské
Sklepy Čejkovice
1248

Tradiční slavnostní večer TOP HOTELu Praha

Generální ředitelka Marta Šnoblová

TOP HOTEL Praha uspořádal v pondělí 1. listopadu 2004 od 18 hodin tradiční slavnostní večer k ukončení hlavní turistické sezony roku 2004. Pozvání přijalo na pět set obchodních partnerů a přátel hotelu. V úvodu večera generální ředitelka TOP HOTELu Marta Šnoblová seznámila přítomné s novinkami, které hotel chystá v příští sezoně. Jeho hosté se tak mohou těšit na tenisové i ricochetové kurty, novou restauraci s mezinárodní kuchyní v pavilonu „A" a luxusní pokoje se dvěma koupelnami v pavilonu „E".

Jerome Travel, Special Tours Prague a Cestovní agentura CALDANA

Nejúspěšnějšími obchodními partnery TOP HOTELu Praha byly za uplynulou sezonu vyhlášeny „Jerome Travel", „Special Tours Prague" a „Cestovní agentura CALDANA". „Cenu sympatií Evropské unie" z rukou prezidenta Mecenášského klubu pana Richarda Langera převzal první rada velvyslanectví Francouzské republiky pan Charles Malina, protože jako nejsympatičtější zemi Evropské unie, kde by mohli žít a pracovat, si nejvíce studenti českých gymnázií zvolili Francii. Večerem svižně provázel moderátor pan Jan Kovařík a k poslechu hrála jazzová skupina TOP FIVE BAND. Z gastronomických specialit tentokrát zvítězil marinovaný divočák na houbách, studené variance z mořských plodů a čokoládové bonbonky s tvarohovou šlehačkou.

Český den v Berlíně

15. března 2004 uspořádala agentura CzechTourism spolu s TOP HOTELem Praha „Český den" v prostorách Velvyslanectví České republiky v Německu. Akce se konala u příležitosti mezinárodního veletrhu cestovního ruchu ITB Berlín 2004. Celodenní catering zajišťoval TOP HOTEL Praha.

Čtvero ročních období

Dne 24. května 2004 uspořádal TOP HOTEL Praha slavnostní večer pro více než tři sta svých obchodních partnerů a přátel. Tentokrát probíhala celá slavnost ve znamení čtyř ročních období. Pro hosty byly připraveny čtyři cateringové stánky: jaro, léto, podzim a zima. Na jarním stánku se servírovaly např. lehké zeleninové saláty či palačinky plněné chřestem. Léto se prezentovalo na zahradě formou grilovaného vepřového masa či zmrzlinového baru. Podzim se nesl v podobě lovu a zvěřinových specialit. Zimní období navodila atmosféra v zimní zahradě, stylová výzdoba, hořící krb a vůně svařeného vína. Na programu byl křest CD „Jaroslav Svěcený v TOP HOTELu Praha" (skladba Antonia Vivaldiho Čtvero ročních období) a vedení hotelu předalo šek v hodnotě 200 000 Kč zástupci Vysoké školy hotelové v Praze 8. Večer pokračoval módní přehlídkou salonu Presidents opět ve stylu čtyř ročních období, tzn. jarní kostýmy, letní šaty, podzimní pláště a zimní překvapení.

Evropské kolegium veterinární chirurgie

13. výroční zasedání Evropského kolegia veterinární chirurgie se konalo v TOP HOTELu Praha od 2. do 4. července 2004. Cateringové akce organizované hotelem probíhaly v prostorách Národního muzea a na Žofíně.

Vítání léta

14. června se v Japonské zahradě TOP HOTELu Praha konala akce Klubu manažerek ČMA s názvem „Vítání léta aneb Klobouková party". Na toho, kdo dodržel styl a přišel v klobouku, čekalo překvapení v podobě malého dárku od společnosti Tonak. Vzácným hostem slavnosti byla i první dáma České republiky paní Livia Klausová. K programu patřil koncert vážné hudby a soutěž ve hře petanque. Ženská část publika ocenila módní přehlídku obchodního domu Mark & Spencer, děti zaujal nafouknutý horkovzdušný balon a pánové se nechali okouzlit krásnými vozy značky Renault. Hosté si pochutnávali na výběrech s kaviárem, krabím salátu v muškli, mini dezertech a na dalších lahůdkách kuchyně TOP HOTELu Praha. Široký byl i výběr alkoholických a nealkoholických nápojů.

28. října na Den republiky

V letošním i loňském roce zajišťoval TOP HOTEL Praha catering při oslavě státního svátku 28. října na českém velvyslanectví v Berlíně. Obou ročníků se zúčastnilo více než sedm set politiků a diplomatů včetně např. velvyslance Spojených států amerických, velvyslance Ruské federace, poslanců Bundestagu, zástupců kancléřství aj.

TOP HOTEL® PRAHA & CONGRESS CENTRE

>>www.tophotel.cz

Spoustu toho, čím jsme, nás naučili zákazníci

Luděk Novotný

Cateringová společnost Golem, spol. s r.o. působí na českém i zahraničním trhu od roku 1991. Realizovala mnoho prestižních akcí netypických svým rozsahem, provedením, nároky na odbornost i významem klienta, jako byly např. pracovní obědy pro nejvyšší představitele NATO (prezidenty a předsedy vlád) v rámci pražského summitu v listopadu roku 2002. A protože se s jednatelem Golemu Luďkem Novotným známe léta (mj. jsme spolu vymysleli a pořádali sérii velmi úspěšných velkých společenských setkání), a že jeho profesní a podnikatelská filozofie patří mezi ty, které inspirovaly současnou formu a obsah Všudybylu, náš rozhovor jsem začal konstatováním: Luďku, Golem, tak jako řada firem mých přátel, předběhl dobu.

Od začátku jsme svůj obor brali jako věc profesní cti. V době, kdy jsme začínali, se nás ještě netýkaly žádné direktivy Evropské unie, certifikáty kvality, hygienické normy atp. Dělali jsme to tak, protože jsme to tak cítili. Byli jsme v tom vychovaní. Všichni jsme byli vyučení v dobrých podnicích, vystudovali jsme kvalitní školy, kde se nám vtloukalo do hlav, že to tak má být. Proto jsme to potom dělali v praxi. Svým způsobem byl pro nás vstup Česka do Evropské unie zadostiučiněním. Na rozdíl od řady lidí podnikajících v gastronomii jsme neměli strach, co se po vstupu bude muset a nebude smět, protože už to pro nás bylo rutinou, samozřejmostí.

Nedomnívám se že to, že je česká cateringová společnost Golem součástí světové špičky, je dáno jenom tím, že jste absolvovali kvalitní učiliště a školy. Takových tady je...

Od prvních okamžiků, kdy jsme začali v oblasti cateringu podnikat, jsme navázali kontakty s podobnými firmami v zahraničí. Jednalo se o společnosti francouzské a anglické, a dodnes

s nimi udržujeme pracovní i přátelské vztahy. Hodně věcí jsme se naučili díky možnosti cestovat. A potom díky vývoji, který přivedl po roce 1989 do Československa hosty, navštěvující po celém světě nejlepší restaurace, zvyklé na nejvyšší standard gastronomických služeb. Pokorně říkám, za to, čím nyní jsme, ve velké míře vděčíme vysokým požadavkům našich klientů, jimž jsme chtěli maximálně vyhovět.

Ilustrační obrázky k tomuto rozhovoru výmluvně naznačují, že velké věci jsou o detailech dotažených k dokonalosti.

Výsledky naší práce jsou harmonií různých aspektů, o něž od samého začátku usilujeme. Máme např. vlastní designérské studio, kde se pro zákazníka a spolu s ním (vzhledem k prostoru, který si vybere a charakteru akce) snažíme najít optimální řešení dekorací a vjemů. Catering není „jenom“ o jídle. Ne do každého prostoru se hodí klasické elegantní aranžmá, jako pro Její Veličenstvo britskou královnu Alžbětu II.

Golem ale zabezpečuje i akce sportovního charakteru, koncerty apod.

Necelých padesát kilometrů od Prahy vzniká a už je v provozu největší golfový resort v Česku – Golf resort Konopiště, který bude příští rok po celkovém dokončení disponovat dvěma mistrovskými osmnáctijamkovými hřišti a rozsáhlou golfovou akademií. Resort se nachází v katastru romantické vísky Tvoršovice na Benešovsku. Společnost Golem byla vybrána, aby zde zajišťovala gastronomický provoz v restauraci, která se stará o golfisty a o účastníky místních sportovních a společenských akcí. Mnohé z českých prospe-

rujících firem již pochopily, že je pryč doba papírových tácků, a chtějí mít reprezentativní catering podle všech regulí i při svých sportovních akcích.

Jaké jsou hlavní trendy, především co se týče gastronomické části cateringu?

Ne všechno, co vypadá skvěle, musí stát horentní sumy. Řady velkých efektů se dá dosáhnout prostými výrazovými prostředky. Za dnešní trend považuji cestu jednoduchosti k dosažení co největšího efektu. Podmínkou je také kreativita a flexibilnost, ale to nejsou trendy, to je heslo, kterého se držíme po celou dobu fungování společnosti. Pokud se zákazník obrátí na cateringovou společnost, samozřejmě očekává kvalitu a profesionalitu. V tom má Golem

obrovskou přednost i díky svému šéfkuchaři panu Karlu Lukešovi, který je s firmou spjat od samého počátku. Považuji jej za jednoho z nejvšestrannějších odborníků na gastronomii v České republice. Sice se nevyskytuje v televizních pořadech a ani není focen s medailemi a poháry na stránkách gastronomických časopisů, ale jeho znalosti přípravy pokrmů a organizační schopnosti jsou úžasné. Náš šéfkuchař na sebe váže řadu velmi schopných lidí a je ochoten a schopen jim předávat své zkušenosti. Ostatně hlavně díky němu nemá Golem potíže s pracovníky. Pokud od nás některý kuchař odešel, vždy pro něho bylo skvělou referencí, že pracoval právě u Golemu. Těší mě fakt, že když chce někdo něco znamenat v našem oboru, ví, že naše firma je pro něho garantem životní budoucnosti.

Pokud kdo za vámi zajde na Novoměstskou radnici, možná „padne do vývrtky“ jako já, který tady uvnitř už pět let nebyl. Stabilně jste nejen v tomto nádherném prostoru, ale nově např. i v Anežském klášteře. Podařilo se vám tam udělat krásné místo, nejenom pro turisty, ale i pro rezidenty z firem a bytů v okolí.

Ano, v září jsme v Anežském klášteře otevřeli restauraci. Dali jsme si hodně záležet na interiéru.

Poskytování restauračních služeb je proces, který je neustálým hledáním. Člověk nejen že musí sledovat módní trendy, ale je to i o určité pokoře a uvědomění si, kam člověk patří. Kolem nás je spousta různých tzv. středomořských restaurací, kde se od humrů a krabů dostane takřka všechno. Bohužel, skutečně kvalitní svíčková na smetaně s brusinkami nikoliv. A my bychom chtěli, aby tomu u nás v restauraci „U Anežky“ bylo jinak. V historické budově Novoměstské radnice sídlí naše obchodní oddělení a máme zde prezentační prostory, kde klienty seznamujeme s širokou škálou našich služeb, s našimi rozsáhlými možnostmi.

Cateringová společnost Golem reprezentovala Českou republiku na mnoha prestižních akcích doma i v zahraničí. Po Expo 2000 Hannover to nyní bude i následující Expo 2005 v Aichi v Japonsku.

Vyhráli jsme výběrové řízení a měli bychom tam v našem národním pavilonu zajišťovat chod české restaurace. Právě jsem se vrátil z Nagoji, kde jsem se týden seznamoval s prostředím včetně detailů, které jsou pro nás z hlediska přípravy akce důležité.

Mým i tvým údělem je vyskytovat se na rautech a dalších společensky významných akcích, na nichž se potkávají lidé s lidmi. Aspoň v mém případě, čeho je moc, toho je příliš. Takže to během zimy vydýchávám aspoň jedním zimním přejezdem s bivakem pokud možno v pořádné závěji, a v letních prázdninových měsících kdesi v romantických hornatých krajích s „kolkolem pustinou a v pozadí vytím vlků“, jak říkával kamarád a kolega Miloslav Jakub Langer. No, a najdu-li skulinku a parťáka v mezidobí, jdu si šáhnout na Bořeň nebo projet se na kole. Jinak obdobně jako ty. Jak napsal kolega klasik: „Chléb s uhlím nosím do práce...“ A protože nepostradatelných jsou plné hřbitovy, co tebe, kromě práce, drží při životě?

Od dětství mě to táhlo ke koním a v posledních letech mám možnost a trochu času věnovat se rekreačně jezdeckému sportu. Další mojí zálibou je golf, kterému jsem nepropadl, ale snažím se ho hrát aspoň jednou týdně. Jsem velmi průměrný hráč, takže permanentně hledám míčky v lese. Deset kilometrů v přírodě, jež každý týden takto absolvuji, mne vždy postaví na nohy.

Golem®

>> www.golem.cz

Menu českého národního týmu vyprodáno před zahájením

Kuchařská olympiáda v Erfurtu

Asociace kuchařů a cukrářů České republiky získala na Mezinárodní kuchařské olympiádě IKA 2004, která se konala v rámci veletrhu Inoga 2004 od 16. do 20. října v Erfurtu, pět stříbrných a tři bronzové medaile a dva diplomy. Generálním partnerem seniorského a juniorského národního týmu České republiky je firma ZEPTER International. Olympiáda vázala pozornost celého kuchařského světa a byla zahájena 16. října v 17 hodin ministryní Birgit Dieselovou, zastupující ministerského předsedu německé spolkové země Durynsko.

Na jedenáct set kuchařů

Výkony kuchařů a cukrářů hodnotila porota v čele s viceprezidentem Společenstva kuchařů Německa Axelem Rühmannem. Měla šedesát rozhodčích z osmnácti zemí a poprvé, prostřednictvím Milana Sahánka, v ní byl zastoupen český komisař. Mezi hlavní posuzovaná kritéria patřily příprava na soutěž, souhra týmu, technika práce, dodržování hygienických předpisů, vystupování soutěžících, celková atmosféru, chuť, vůně a vzhled pokrmů. Prestižní gastronomická olympiáda se koná každé čtyři roky a letošní jedenadvacátá přilákala nejvyšší počet účastníků ve své stoctyřleté historii. Přijelo jedenáct set kuchařů z šestatřiceti zemí, z toho dvaatřicet národních družstev, šestnáct juniorských národních týmů, dvanáct týmů ozbrojených složek, devět cukrářských týmů, osm týmů společného stravování, šedesát regionálních družstev a přes tři sta jednotlivců. Absolutním vítězem se stal tým Švédska, který získal zlato ve všech kategoriích. Na druhém místě skončila Kanada a na třetím USA. Zkrátka nepřišli ani návštěvníci (cca 25.000), kteří mohli ochutnat soutěžní menu v několika restauracích: národů, juniorů, veřejného stravování a v armádní. Menu českého Seniorského národního týmu bylo vyprodáno už před zahájením soutěže.

>> www.akc.cz

>> www.vkd.com

Seniorský národní tým

1× stříbro, 2× bronz, diplom, celosvětově 18. místo

Jiří Král (kapitán), šéfkuchař Francouzské a Plzeňské restaurace v Obecním domě v Praze
Jan Michálek (manažer), šéfkuchař Unilever
Silvie Sulanská, šéfcukrářka Francouzské a Plzeňské restaurace v Obecním domě v Praze
Radek David, šéfkuchař Care La Veranda
Pavel Sapík, šéfkuchař Zlatá studna, Sovovy mlýny
Pavel Mareš, šéfkuchař restaurantu Rybí trh Praha
Miroslav Husák, šéfkuchař hotelu International Brno
Martin Slezák, manažer restaurantu Rybí trh Praha
Lukáš Pohl, šéf cukrář restaurantů Ambiente
Robert Nerad (asistent manažera), šéfkuchař restaurace U Kolovrata

Juniorský národní tým

3× stříbro, celosvětově 8. místo

Miroslav Kubec (kapitán), vedoucí výroby hotelu InterContinental Praha
Patrik Havlíček (asistent kapitána), kuchař v hotelu InterContinental
Eva Vylítová (manažer), zástupce ředitele Školy hotelnictví v hotelu Crowne Plaza Praha
Josef Rychtr, zástupce šéfkuchaře ve Francouzské restauraci v Obecním domě v Praze
Martina Sýkorová, studentka Středního odborného učiliště U Krbu Praha
Ondřej Koubek, kuchař IHC Praha
Jan Souček, žák kuchařské Školy hotelnictví, Crowne Plaza Praha
Lukáš Otáhal, kuchař restaurace Flambée
Jan Horký, šéfkuchař Restaurace V domečku Praha
Petr Hajný, šéfkuchař Restaurace U závoje

Pražský regionální tým

(1× stříbro, 1× bronz, diplom, celosvětově 34. místo)

Filip Sajler (kapitán týmu), Unilever Foodsolutions
Robert Tomanec, Restaurant Rybí Trh
Jan Davídek, Hotel InterContinental Praha
Přemysl Douša, Restaurace Zlatá Praha
Tomáš Kněž, Pivovary Staropramen – Sazka Aréna
Martin Koblížek, Hotel InterContinental Praha
Mirek Kotaška, Restaurant Mercedes Forum Praha
Iveta Kropáčková
Ondřej Krucina, Restaurant Zahrada v Opeře Praha
Radek Příhonský, Restaurant Zahrada v Opeře Praha
Lukáš Skála, Hotel InterContinental Praha
Ondřej Slanina, Restaurant Sahan

Ocenění jednotlivci:

Luděk Procházka – zlatá medaile s oceněním za nejlepší výsledek dne
Ondřej Kuracina, Zahrada v Opeře Praha – stříbro
Mirka Slavíková, Praha – stříbro, bronz
Lukáš Ende, Hradec Králové – bronz
Oldřich Pitra, Sport Hotel Pekárna Sušice – bronz
Petr Roubal, hotel Zvíkov – bronz
Martin Svatek, hotel Dvořák Tábor – bronz
Marie Kučerová, mistrová oboru cukrář Středního odborného učiliště Bzenec – bronz
Vladimír Stuparič, hotel Corinthia Panorama Praha – diplom
Jaromír Cáska, restaurant Atrium Tábor – diplom
Jarmila Karásková, Hotelová škola Bohemia Chrudim – diplom
Milan Burda, Hradec Králové – diplom
Miroslav Brož, Grand Hotel Pupp – diplom

Nestlé Culinary Team

1× bronz, celosvětově 27. místo

Tomáš Konopka, Jaroslav Václavek, Milan Kladívko, David Brendl, Norbert Hojda, Rudolf Špaček, Tomáš Hamrák

Beaujolais villages nouveau 2004 v hotelu Inter.Continental Praha

Tak jako mnozí další po celém světě zval i ředitel hotelu Inter.Continental Praha pan Leon Larkin 18. listopadu na beaujolais villages nouveau 2004.

➤➤www.prague.intercontinental.com

PRVNÍ
NOVOMĚSTSKÝ
RESTAURAČNÍ
PIVOVAR

Novoměstský restaurační pivovar je ojedinělou gastronomickou raritou v centru Prahy

Celková kapacita je 340 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

12 let „U Vladaře“

Čest VLADAŘE
je měřena prospěchem národa.
Karel IV. 1316 – 1378

15. září se v restauraci, konírně a klubu „U Vladaře“ v Praze na Maltézském náměstí za účasti řady významných hostů konala oslava 12. výročí otevření tohoto podniku. Sestry Havelkovy & Band navodily svým zpěvem a hudbou dobrou náladu. Moderoval Štěpán Škorpil. Na přítomné čekala bohatá tombola a velké překvapení. Součástí oslav byla ochutnávka burčáku z Velkých Žernosek, odrůdových vín firmy Vinum Bonum RNDr. Macka, šumivých a jakostních vín Bohemia Sekt, Sekt Domaine J. Petrák Kobylí, Vinařství Kovacs – Novosedly, likérů a lihovin společnosti Jan Becher, vinařství „Věstonické sklepy“ z Dolních Věstonic, piva z Královskeho pivovaru Krušovice, vyhlášených uzenin Františka Dolejšího z Davle, vybraných potravin firmy NOWACO, specialit Mokropeské pekárny, nealkoholických nápojů firmy Pfanner, Burkhof kávy – Café de Colombia, specialit firmy Jaroslav Kadlec a vybraných pokrmů restaurace „U VLADAŘE“.

➤➤**www.uvladare.cz**

Olympijský vítěz Roman Šebrle slavil v nově otevřeném Clarion Hotelu Prague 9. října své třicáté narozeniny.

Společenská nápověda
aneb První dojem rozhoduje

Neznalost vyjádřením neúcty

Naše společnost se rychle otvírá světu. Přejeme si udělat dobrý dojem na nové lidi, se kterými se setkáváme, a samozřejmě udržet a zlepšovat kontakty, které už máme. K tomu potřebujeme mít tu správnou sebedůvěru a zároveň i citlivost a takt, abychom v každé situaci zůstali sami sebou, zapůsobili na jiné tak, jak si přejeme a úspěšně propluli nečekanými úskalími. Velkým pomocníkem jsou nám společenská pravidla. Vznikla a neustále se přizpůsobují své době právě proto, aby nám usnadnila a zpříjemnila komunikaci. Nový, volnější svět nezrušil jejich potřebnost. Jejich neznalost je nejen vyjádřením neúcty k těm druhým, ale, jak autorka knížky trefně říká, je výsledkem neúcty k sobě samému.

Psychologie mezilidských vztahů

Útlá knížka Evy Filipové přichází na trh jako vítaný pomocník čtenářům kteréhokoliv věku a společenského postavení. Nemůže obsáhnout celé široké spektrum pravidel. Autorce se v ní ale podařilo vtipně a přitom přehledně shrnout to nejdůležitější, co potřebuje vědět každý k tomu, aby ve společnosti nejen obstál, ale navázal a udržel kontakty, které potřebuje jak pro svou práci, tak i pro svou radost a povznesení. Navíc proti klasickým návodům pro správné společenské chování autorka také přidává základní poznatky moderní psychologie mezilidských vztahů. Jsou cenné zvláště v neverbální oblasti. Tam mohou pomoci podpořit intuici, zejména povšimnout si drobných gest prozrazujících neupřímnost nebo nedobré záměry skrývané třeba i za bezchybným formálním chováním.

Rozpoznat, kdo dobrý manažer

V kapitole Společnost se dozvíte mimo jiné jak chodit do společnosti, jak představovat a oslovovat, jak a kdy telefonovat, co znamenají profesionální tituly a co lze vyčíst z pozvánky. Kapitola Stolování provádí situacemi při pozvání do restaurace, upozorňuje na základy stolování i na rizika při objednávání a pojídání jídel neznámých. Kapitola Profesní nezbytnosti přehledně informuje o správném oblečení a vystupování v pracovních situacích, kapitola Komunikace beze slov shrnuje nové poznatky psychologů, které snad ani nelze zahrnout mezi pravidla, ale které odkrývají roušku komunikace, jíž si mnohdy nejsme ke své škodě vědomi. Kapitola Zásady manažera shrnuje, jak hospodařit se svým časem, jak se chovat při přijímacím pohovoru, jak motivovat podřízené a jak úspěšně řídit pracovní tým. Také nám umožní rychle rozpoznat, kdo dobrý manažer je a kdo není. Jistě nebude na škodu uvědomit si varovné signály špatného manažera a prchnout, dokud je čas!

První dojem rozhoduje

První dojem rozhoduje o tom, zda nový vztah bude či nebude úspěšný. Vytvoří se během několika minut, ale napravit ho je velmi namáhavé a často i nemožné. Už proto je pročtení a zejména promyšlení a osvojení si nabízeného textu velmi cennou pomocí pro umění účinně praktikovat společenská pravidla - tu nejhodnotnější a nejpříjemnější mezilidskou komunikaci, kterou každý bez výjimky – snad kromě poustevníků – neustále potřebuje.

Jana Outratová

Publikaci vydalo nakladatelství Petra v roce 2004 a je k dostání u knihkupců v běžné distribuční síti.

FERIEN MESSE 2005

Inspiraci vychutnat si dovolenou a prázdniny plnými doušky nabízí veletrh FERIEN MESSE, který se bude konat ve dnech 20.–23. ledna 2005 ve Veletržním centru ve Vídni a 11.–13. února 2005 ve Veletržním centru v Salcburku.

Dobrá příležitost k prezentaci

Pro vystavovatele je FERIEN MESSE optimální příležitostí jak se zblízka prezentovat veřejnosti. „Naši vystavovatelé byli navýsost spokojeni s průběhem obou veletrhů v roce 2004. Kvalita a množství návštěvníků dostály vysokým očekáváním. Také v roce 2005 jsou oba veletrhy téměř vyprodané. Vystavovatelé, kteří mají zájem se ještě zúčastnit, by měli co nejdříve kontaktovat organizátora," doporučuje Brigitte Weiss.

Špičkové prezentace na téma dovolených

„FERIEN MESSE nabízí špičkové informace a poradenství k tématům souvisejícím s dovolenou, cestováním a prázdninami," říká generální ředitel společnosti Reed Exhibitions v Rakousku Johann Jungreithmair. Na FERIEN MESSE ve Vídni se v roce 2004 prezentovalo na čtyři sta vystavovatelů a veletrh společně se souběžně pořádaným veletrhem VIENNA AUTOSHOW navštívilo kolem sto jednadvaceti tisíc návštěvníků. V Salcburku se pak souběžně s veletrhem HOHE JAGD & FISCHEREI (Hon & rybolov) prezentovalo na dvě stě vystavovatelů před téměř pětatřiceti tisíci návštěvníky. Prezentace byly věnovány hlavně klasickým destinacím, volnočasovým a turistickým trendům, kempování, caravaningu, výbavě pro volný čas a outdoorové aktivity, studijním a jazykovým pobytům, plavbám na jachtách a hausbótech, dovoleným pro nezadané, cestám pro lidi po padesátce, nabídkám rodinné a klubové dovolené, nabídkám „na poslední chvíli", literatuře, pronájmu vozidel a cestovnímu pojištění.

Další informace: **Reed Exhibitions Messe Wien**
Brigitte Weiss, tel.: 0043/1/727 20 340
e-mail: brigitte.weiss@messe.at

Kontakt pro české vystavovatele:
Progres Partners Advertising
Olga Pešková, tel.: 221 60 2324
e-mail: peskova@ppa.cz
>> **www.ferien-messe.at**

Hotel Jalta představil svou novou tvář

Ředitel Flow East a.s. James Lewis Woolf (uprostřed), jednatel TARGA Consulting, s.r.o. Ivan C. Chadima (napravo), ředitel hotelu Jalta Jan Adámek (nalevo).

16. listopadu vedení pražského hotelu Jalta seznámilo se změnami, které nastaly poté, co jej v roce 2003 koupila Flow East a.s. Ta podniká v oblasti realit. Soustřeďuje se zejména na rekonstrukce a renovace historických budov. Její ředitel pan James L. Woolf uvedl:

„Hotel pro nás byl a je výzvou. Je památkově chráněn. Nicméně, povedlo se nám zachovat jeho historický interiér i exteriér a zároveň jej špičkově zmodernizovat. Jalta je opět jedním z nejatraktivnějších hotelů v Praze. Přestože disponuje 94 pokoji, rozsáhlým konferenčním zázemím a řadou dalších zařízení běžných pro pětihvězdičkový hotel, byla mu dána tvář v „butikovém stylu". Hotel už má i pátou hvězdičku, ale jeho vedení ho vzhledem k jeho charakteru nadále raději označuje jako čtyřhvězdičkový de luxe."

JALTA HOTEL • PRAHA

>> **www.jalta.cz**

19. října v Holiday Inn Prague Congress Centre

V hotelu Holiday Inn Prague Congress Centre a v rámci Kongresového centra Praha se v úterý 19. 10. 2004 od 15 hodin uskutečnilo taktické cvičení. Složky integrovaného záchranného systému byly podrobeny nelehké zkoušce při likvidaci simulovaného úniku nebezpečné chemické látky. Hotelová bezpečnostní služba vyhlásila poplach. Proběhla rychlá evakuace všech hotelových hostů a zaměstnanců. Hasiči v protichemických oblecích nejprve zajistili tzv. místo výskytu chemické látky a poskytli první pomoc figurantovi demonstrujícímu zasaženou osobu. Před hotelem byla zřízena dekontaminační komora, kterou museli projít všichni, kdo tzv. přišli do styku s nebezpečnou látkou. Během čtyřiceti minut byl zásah u konce. Jeho vyhodnocení proběhlo následně v prostorách designového hotelu Holiday Inn

Prague Congress Centre za účasti ředitelky Odboru prevence Hasičského záchranného sboru hl. m. Prahy, pplk. Bc. Ljubice Rážové. Podle ní byl zásah úspěšný ve všech aspektech. Byly splněny veškeré časové limity. Samotní hasiči vidí přínos taktického cvičení v možnosti tréninku jiného typu zásahu, než je likvidace požáru. K zásahu se vyjádřil i generální ředitel hotelu JUDr. Jan Filip:

„Důraz na bezpečí hostů byl, je a v hotelnictví vždy bude aspektem z nejdůležitějších. Je proto třeba průběžně trénovat personál a prověřovat schopnost bezpečnostních složek. Je důležité učit se reagovat na možná nebezpečí, přičemž zásah proti chemickým látkám je jedním z nejkomplikovanějších. Taktické cvičení nebylo zkouškou pouze pro zásahové jednotky, ale také pro nás, zaměstnance hotelu, a pro hotelový bezpečnostní systém hotelu Holiday Inn Prague Congress Centre, který je v Evropě řazen k nejmodernějším a nejefektivnějším."

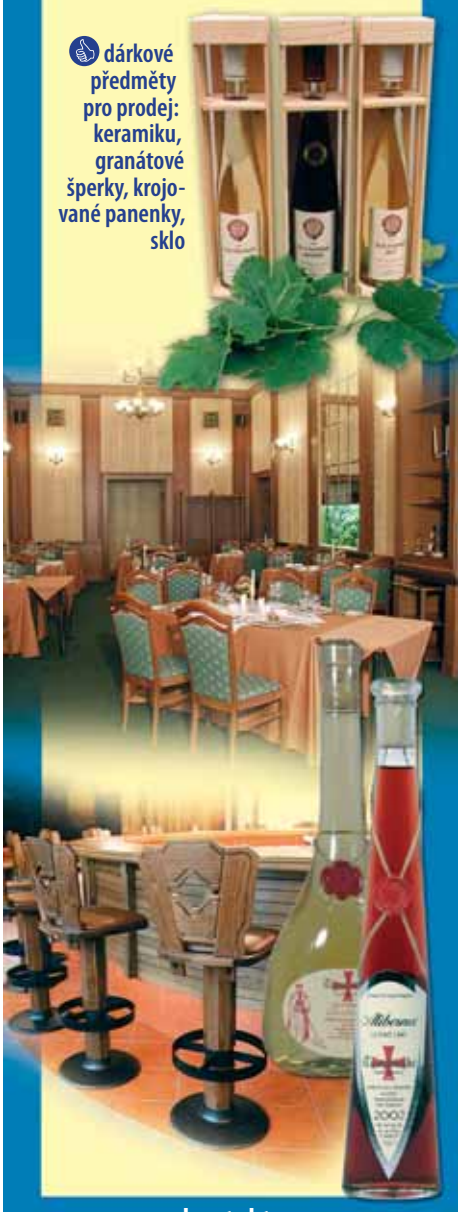
➤➤ **www.holidayinn.cz**

Holiday Inn®
PRAGUE CONGRESS CENTRE

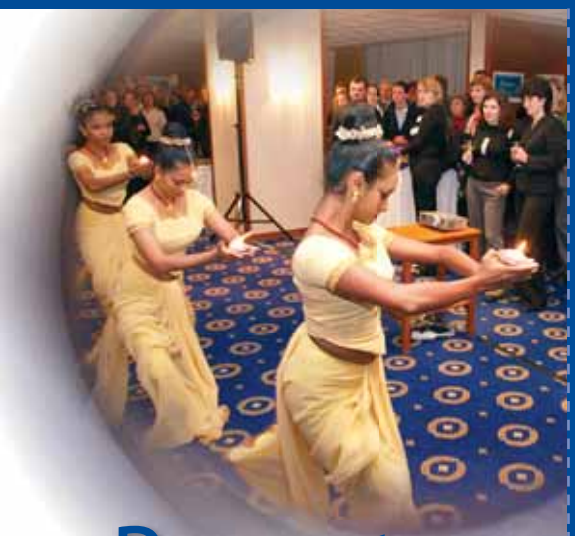
SČMVD

310 výrobních družstev nabízí majitelům hotelů a restaurací:

- vybavení všech typů interiérů nábytkem a doplňky
- stavební práce a stavební prvky, zabezpečovací systémy
- ostrahu objektů
- ručníky a interiérový textil
- révové víno z Templářských sklepů Čejkovice
- pivo z vlastního pivovaru v Pelhřimově
- dárkové předměty pro prodej: keramiku, granátové šperky, krojované panenky, sklo



kontakt:
marketing@scmvd.cz
www.scmvd.cz
telefon: 224 109 421



Prezentace Srí Lanky a Maledív

Cestovní kancelář ESO travel společně s leteckou společností Srilankan Air, HEWL, Universal Resorts, The Grat India Tour Company mne 2. listopadu pozvaly do hotelu Hilton Prague na prezentaci Srí Lanky a Maledív.

➤➤www.esotravel.cz

Protože české ekonomice jde o příjezdy turistů

Klubový den ACK ČR

24.října navázal na aktivity směřující k odstraňování bariér v incomingu, především ve vízové politice i praxi. Řeč byla především o vízech pro turisty z Ruska, případně dalších států bývalého Sovětského svazu, a pro čínské skupiny. Host dne, ředitel konzulárního odboru Ministerstva zahraničních věcí ČR JUDr. Ivan Záleský, shrnul hlavní neuralgické body a pragmaticky je rozdělil do dvou kategorií: politicko-bezpečnostní a organizačně-technické. Otázka víz není již věcí České republiky, ale Evropské unie. Ta rozhoduje, které státy vízové povinnosti podléhat musí a které naopak nesmí.

Ale až po náležitém prověření

Vízová politika patří z hlediska bezpečnosti do gesce Ministerstva vnitra ČR. Dozvěděli jsme se, že ani v dohledné době se proces udělení víza z dosavadních 5 dnů nedá moc zkrátit. Snad až jednou budou výkonnější počítače než ty nově zakoupené... Nicméně o zkrácení alespoň o jeden den se jedná. Udělení víza expres ze dne na den bude splnitelné až v Schengenském prostoru, alespoň pokud jde o něco jiného, než naléhavou individuální výjimku.

Řada opatření zvláště personálních

Po vlně kritiky ze strany českých ekonomů a ruských touroperátorů rozšířilo Ministerstvo zahraničních věcí ČR provozní doby a počet přepážek zastupitelského úřadu v Moskvě. Konzulární odbor Ministerstva zahraničních věcí ČR připravil řadu opatření, zvláště personálních, včetně krizových scénářů a provozu na směny. K chystanému přestěhování zastupitelského úřadu v Moskvě dojde po Novém roce, kdy počet žadatelů o vízum klesá. Jinak je to s možnostmi řešení při udělování českých víz Ukrajincům na konzulátu v Kyjevě, které je nedůstojné. Ministerstvo zahraničních věcí ČR prosadilo otevření úřadu i ve Lvově a uvažuje o personálním posílení Zastupitelského úřadu v Kyjevě. Do blízkého budoucna plánuje prověřit produktivitu práce ve vízové agendě a personálně posilovat východní teritoria na úkor západních.

Po podpisu ADS dohody s Čínou

se očekává rozjezd incomingu z této turisticky nadmíru perspektivní země. Konzulární odbor Ministerstva zahraničních věcí ČR se na příkladě Ruska poučil a snaží se předejít podobným problémům. Takže se jedná a hledají se prostředky na personálně technická opatření na zastupitelských úřadech v Pekingu a Šanghaji. Ze strany bezpečnostních orgánů jsou obavy z nelegální migrace, prozatímní zkušenosti členů Asociace cestovních kanceláří České republiky však nesignalizují žádné odpojení kohokoliv od skupiny. Zato ale zkušenosti s čínskými partnery z jiných zemí vedly k výzvě předsedy incomingové sekce pro všechny, kdo se zabývají incomingem: Nezkoušejte předhonit druhé cenovým dumpingem! „Zavádějící“ ceny jsou leda zavádějící na scestí. Možnost zvýšit jednou nasazenou cenu se blíží nule. Cenové podbízení se nezná cestu zpět. Čínský trh představuje ohromný potenciál, kde je dost místa pro všechny, je jen třeba mít chviličku trpělivosti, než se rozjede.

V rámci snahy Turecka

Jistá naděje v oblasti vstupních podmínek svítá i outgoingovým touroperátorům. V rámci snahy Turecka o vstup do Evropské unie se rýsuje vyhlídka na obnovení vstřícnosti při udělování víz pro obchodníky i turisty, a dokonce i příslib zrušení vízové povinnosti (nepraví se, kdy). Takže mírní optimisté mohou doufat, že se přinejmenším dočkáme vbrzku alespoň obnovení udělování víz na hranicích.

S příznačným názvem Staré časy

Klubový den Asociace cestovních kanceláří České republiky se konal v krásném historickém prostředí pražské restaurace s příznačným názvem Staré časy. Doufejme, že z informací, které zazněly pod starými věžními hodinami instalovanými v sále, se blýská na časy nové.

Ing. Eva Mráčková

➤➤www.ackcr.cz

GO a REGIONTOUR

Cestování bez limitů

Jakákoli představa trávení dovolené se může stát realitou, což potvrzuje šíře nabídky veletrhů cestovního ruchu GO a REGIONTOUR. Jako je veletrh REGIONTOUR příležitostí pro jednotlivé české i zahraniční regiony, kraje a města předvést nabídku turistických možností pro trávení dovolené a volného času, tak je veletrh GO přehlídkou především zahraniční dovolené. Cestovní kanceláře a zahraniční centrály cestovního ruchu lákají k cestám nejen do tradičních a osvědčených letovisek, ale často doslova za hranice všedních dnů i běžné hladiny adrenalinu. Když k tomu připočítáme významnou účast odborných návštěvníků ze zahraničí, jsou veletrhy GO a REGIONTOUR nejen nabídkou aktuálních příležitostí pro české turisty, ale také významným nástrojem propagace České republiky v zahraničí.

Specialitou veletrhů GO a REGIONTOUR jsou velké tematicky zaměřené expozice, které návštěvníkům zjednodušují orientaci a vyhledávání informací. Tímto způsobem se představí například lázeňství, muzea a galerie, hrady a zámky, hotely nebo cykloturistika. Již tradičně se však návštěvníci setkají s E-travel zónou – přehlídkou nejvýznamnějších cestovatelských serverů, rezervačních systémů apod., připraveno je také Cestovatelské centrum, kde se představí známí cestovatelé. Nabídku všech expozic doplňuje největší festival filmů, fotografií a publikací s cestovatelskou tematikou v České republice GO KAMERA a také zábavný program plný hudby, soutěží, kuriozit a rekordů připravený na oba víkendové dny.

V tuto chvíli je již přihlášeno více než 90 zahraničních touroperátorů a odborných novinářů z Belgie, Francie, Maďarska, Německa, Nizozemí, Polska, Slovenska, Španělska, Velké Británie a nově z Finska, Itálie, Portugalska a Švédska. Jedná se také o účasti z Číny a Japonska. Pro usnadnění plánování schůzek s touroperátory budou moci účastníci workshopu letos poprvé využít elektronický rezervační systém na webové stránce projektu. Ten umožní vyhledat touroperátory podle potřeb a naplánovat si s nimi schůzky s dostatečným předstihem.

Aura – efektivní veletržní účast

„Dobré zboží se chválí i prodává samo“. Tato stará zásada má v dnešním světě permanentní obchodní soutěže pouze omezenou platnost. Tím spíš na veletrhu, kde cíleně dochází ke konfrontaci konkurenčních nabídek. Vedle nepochybně důležitého rozhodnutí, co na veletrhu nabídnout, je v současnosti daleko zásadnější zodpovězení otázky, jak to nabídnout, proto vznikla soutěž Aura. První kolo jejího druhého ročníku vyhlašuje Česká marketingová společnost spolu s Veletrhy Brno a bude se konat právě na veletrzích GO a REGIONTOUR. Přihlásit se může každý, kdo nějakým způsobem participuje na realizaci stánku. Aura nehodnotí jen architektonické a výtvarné ztvárnění expozice, ale také účel a marketingové funkce stánku. Vystavovatelé soutěží ve čtyřech kategoriích podle rozlohy stánku. Je jasné, že nelze srovnávat malý stánek s několikanásobně menším rozpočtem, než má expozice zvící půl pavilonu, Aura tímto způsobem dává šanci všem přihlášeným. Soutěž chce poskytnout vystavovatelům objektivní hodnocení a možnost srovnání s ostatními vystavovateli, proto tvoří hodnotitelskou komisi odborníci s bohatými zkušenostmi z oblasti marketingu, architektury, reklamy a psychologie. Pokud vás Aura zajímá, chtěli byste se dozvědět víc a třeba se i přihlásit, podívejte se na internetové její stránky.

➤➤**www.soutezaura.cz**

MEETING POINT – příležitost pro obchod

Nejvýznamnější akcí určenou všem profesionálům na poli cestovního ruchu je informačně kontraktační workshop MEETING POINT, pravidelně pořádaný v rámci veletrhů. Jde o mimořádnou příležitost seznámit se s kompletní nabídkou turistických možností v České republice, navázat kontakty s podnikateli v cestovním ruchu a projednat možnosti spolupráce.

PROFI GO, TOP GUIDE junior a REGION REGINA

V rámci doprovodného programu veletrhů se tradičně pořádají soutěže PROFI GO, TOP GUIDE junior a REGION REGINA. Záštitu nad těmito soutěžemi převzalo Ministerstvo pro místní rozvoj ČR. První dvě, PROFI GO a TOP GUIDE junior, jsou určeny talentům a mladým odborníkům v cestovním ruchu, tedy především studentům středních a vysokých škol, kteří si v několika náročných disciplínách mohou ověřit své znalosti. V soutěži o královnu regionů ČR a SR REGION REGINA musí přihlášené dívky prokázat znalost svého regionu a zvýraznit jeho tradice ve spojení s prezentací osobního šarmu a elegance. Výsledky soutěží budou vyhlášeny první den veletrhů GO a REGIONTOUR a pro nejúspěšnější účastníky jsou připraveny hodnotné ceny.

Praktické informace pro návštěvníky

13.–14. 1. Dny pro odborníky
15.–16. 1. Dny pro veřejnost
Otevírací doba: čtvrtek–sobota: 10–18 hodin
neděle: 10–16 hodin
Další podrobnosti z přípravy veletrhů a informace o zajímavých akcích najdete na internetových stránkách veletrhů

➤➤**www.bvv.cz/go**

BVV Veletrhy Brno

Air Europa zahajuje novou pravidelnou linku z Prahy do Madridu

Přímé lety let 3× týdně
Madrid – Praha – Madrid
(pondělí, středa a neděle)

MAD-PRG
odlet: 14:20
přílet: 17:20 (místního času)

PRG-MAD
odlet: 18:20
přílet: 21:10 (místního času)

Atraktivní lety pro český trh

20. října se na své první prezentaci v Česku v hotelu Crowne Plaza Prague představila španělská letecká společnost Air Europa. Oznámila, že 14. prosincem 2004 zahajuje pravidelné lety z Madridu do Prahy. Její letadla budou létat zprvu třikrát týdně (úterý, čtvrtek a neděle). Linka otevírá nové možnosti nejen do Španělska (Madridu) včetně návazných spojů do téměř všech destinací Iberského poloostrova (Barcelona, Malaga atd.), ale i na Baleárské a Kanárské ostrovy. Důležitou novinkou pro český trh jsou atraktivní navazující lety Air Europy do destinací v Karibiku (Havana, Cancún, Santo Domingo, Caracas, Salvador, Quito) za výhodné ceny.

„Jsem si jist, že české cestovní kanceláře ocení výhodná spojení s leteckou společností Air Europou do oblasti Karibiku za velmi příznivých finančních podmínek, představujících až 40% snížení obvyklých cen," řekl českým touroperátorům a novinářům zástupce ředitele Air Europy Gerardo Arino.

Jednou z nejmodernějších v Evropě

Air Europa byla založena roku 1986 a je leteckou divizí společnosti Globalia Corporación. Od roku 1991 směrovala své aktivity k tomu, aby se stala jednou z nejmodernějších leteckých společností v Evropě. Její letový park složený z Boeingů nové generace čítá 32 letounů. Síť letů Air Europa obsahuje velkou část španělského teritoria, silně jsou zastoupeny i evropské destinace (např. Paříž, Praha, Milán, Řím, Londýn, Budapešť, Lisabon, Porto), africký sever (např. Tunis, Marakeš), ale i dálkové lety (např. Brazílie, Kuba, Mexico, Dominikánská Republika, Venezuela, Spojené státy americké, Argentina). Air Europa má dohody o spolupráci s leteckými společnostmi: Aeroméxico, Aeropostal, Air France, Air Luxor, Alitalia, Continental Airlines, KLM, Malev, Southern Winds a Tunisair.

Program Dream

Při zakoupení letů společností Air Europa do Ameriky mohou klienti využít služby ubytování (hotel se snídaní) a přepravy v Madridu na účet Air Europy. Cestující nemusí časně vstávat, aby letěl v brzkých ranních hodinách, nýbrž zpravidla volí poslední odpolední let (20.00–22.00). Noc tráví v Madridu a do Ameriky odlétá kolem poledne. Pokud se rozhodne využít předchozí let, může strávit odpoledne nebo celý den v Madridu. Let je nutné uskutečnit mezi Evropou a Amerikou nezávisle na tom, kde začne. Stejné podmínky platí pro cestující odlétající nebo letící do Kolumbie, Ekvádoru, Peru, Panamy, Argentiny, Izraele a Bulharska. Zpáteční letenka musí být zakoupena

u společnosti Air Europa. Přenocování v Madridu platí pouze pro lety bez následného spojení nebo pokud jsou navazující lety obsazené. Při příletu na letiště Barajas (Madrid) obslouží cestující personál Air Europy tak, aby mohli svá zavazadla zanechat v úschovně (platba za úschovnu není v ceně letenky). Obdrží palubní vstupenku a jsou dopraveni do hotelu. Žádost o letenku je nutné uskutečnit nejpozději 4 dny před odletem prvního spoje. Za speciální ceny je pak možné rezervovat i další nocleh(y).

AirEuropa
www.aireuropa.com

Air Europa Česká Republika
Týnská 21, Praha 1
tel.: 224 808 386–7, fax: 224 808 388
e-mail: letenky@aircon.cz

Česká gastronomie není ostrov sám pro sebe

S Mgr. Petrem Veselým se nepotkáváme poprvé. Ostatně již vícekrát jsem na stranách Všudybylů přinášel informace a fotoreportáže o gastronomických akcích, jejichž vznik inicioval a z nichž se stala úspěšná tradice, hojně navštěvovaná předními osobnostmi včetně současného prezidentského páru, jako např. „Jahodová party“ či barmanské akce. Nyní s ním na stránkách Všudybylu poprvé hovořím coby s ředitelem cateringu ČSA. Záminkou mi bylo hlavní téma prosincových Všudybylů – gastronomie, už proto, že úsek cateringu ČSA je (jak kdysi v jednom z všudybylích rozhovorů konstatoval současný zástupce ČSA v USA JUDr. Miroslav Bělovský) největší „fabrikou na jídla“ v Česku. Pane řediteli, jak se letos cateringu daří?

Mgr. Petr Veselý

Tak jako Českým aeroliniím. Produkujeme čím dál více jídel. Právě začala zimní sezona, které předcházelo období rozsáhlých příprav. Rozhodli jsme se totiž podstatně změnit výrobní program. Přidali jsme na zajímavosti, a to nejen v business class, kde je to vidět nejmarkantněji. Hledali jsme nové receptury a suroviny, tak abychom pokrmy nabídli vztažně k délce letu a charakteru směrování. K tomu se váže výběr nápojů, tak aby korespondovaly s předkládanými jídly. Pochopitelně se na to váží výběrová řízení na dodavatele. Vše vrcholí přípravou a tiskem jídelních a nápojových lístků. To je ale jen pomyslný vrchol ledovce, za nímž jsou mj. i změny nakládacích schémat atd.

Dovolím si vás přerušit otázkou: Nejsou vám už současné prostory cateringu ČSA malé?

Jsou. To není nic nového. Produkujeme kolem patnácti tisíc jídel denně. Pochopitelně je rozdíl, jaká je kapacita ve studené kuchyni a jaká v teplé. Všechny změny včetně rekonstrukcí probíhají za pochodu. Momentálně jsme v první fázi, která přináší exteriální změny. Rozšiřujeme kompletační i expediční místa, abychom byli schopni expedovat větší množství jídel a mohli plně využívat synergie objektu, která mu je provozně dána. Kompletační hala díky většímu prostoru změní způsob organizace práce a nové expediční rampy umožní rychlejší přístup a četnější nakládku zboží až deseti vozů najednou, abychom korespondovali s požadavky letového řádu ve špičkách.

V osmém vydání letošního Všudybylu (str. 35) viceprezident ČSA pro provoz Ing. Jiří Pos řekl: „Letošní rok považujeme za velmi úspěšný. Na úseku cateringu se nám podařilo bezproblémově zajistit přepravu speciálu s vojáky mezi USA a Kuvajtem. Nově pak získat velké renomované klienty Korean Air a TAP Air Portugal. Zejména Korean Air v kategorii dálkové přepravy je vysoce náročný zákazník. Příprava jídel pro jejich Jumbo pro tři sta osmdesát lidí v širokém sortimentu včetně korejských specialit trvá deset až dvanáct hodin. Nadále našimi klienty zůstává také osmnáct dalších společností, včetně renomovaných British Airways, Air France, SAS a Lufthansa Regional…“

Jsme poměrně vyhledávanými partnery. Korean Air je dnes z cizích leteckých společností naším největším zákazníkem. Během letu z Prahy do Soulu je několik servisů. V podstatě se rozdělují na východní a západní způsob. Vyrábíme jídla konzultovaná s odběratelem. Naši kuchaři byli zaučeni v přesných postupech při přípravě ingrediencí a tvorby pokrmů na stáži v Soulu. V Praze nás školila korejská kuchařka. Museli jsme obstát ve velmi náročném hygienickém a administrativním auditu Korean Air. A jak zmínil pan viceprezident Pos, cizích společností, pro něž úsek cateringu ČSA zajišťuje palubní catering, je celá řada.

Ředitel Cateringu ČSA Mgr. Petr Veselý na slavnostním křtu tří nových letadel Českých aerolinií 31. srpna t.r. (vpravo) v přítomnosti předsedy představenstva a prezidenta ČSA Ing. Jaroslava Tvrdíka (uprostřed) a populárního herce, baviče a moderátora Martina Dejdara (vlevo).

Pane řediteli, jste výraznou osobností Barmanské asociace České republiky, v níž jste po dvě období vykonával funkci prezidenta a další generálního sekretáře. Zúročujete zde u ČSA své zkušenosti i z oblasti nápojové kultury?

Pochopitelně. V současné době ještě v Barmanské asociaci funguji, ale toho času, který tomuto dnes už koníčku věnuji, není tolik. Zanedlouho jedeme na světový kongres barmanských asociací do Las Vegas. Vždy to jsou zajímavá a inspirující setkání.

Kam se podle vás vyvíjí česká gastronomie?

Českou gastronomii nevnímám jako nějaký ostrov sám pro sebe. Možnosti, jež se nám v surovinové základně otevřely, a umění českých šéfkuchařů, kuchařů a cukrářů je dnes v daleko větší míře konfrontované se světovou špičkou. Všechny tyto vlivy jsou zcela určitě vidět na úrovni české špičkové gastronomie, aspoň tam, kam dohlédnu. Česká gastronomie je dlužná spíše cosi ve službách. Už ne tolik v produktu. Domnívám se, co se týče obsluhy, že tam už bylo i lépe. Že občas kulhá komunikace. Tam vidím největší prostor, kde je co zlepšovat – v oblasti profesní výchovy mládeže. Měl jsem to štěstí tři roky externě přednášet na Vysoké hotelové škole v Praze – Bohnicích.. Rád na tuto etapu svého života vzpomínám. Bylo mi to obrovským obohacením. Člověk vidí obrovský generační nástup a zájem. To, jak se prolínají zkušenosti s touhou po vědění. Speciálně u ročníků kombinovaného studia to pro mne byla velká výzva. Bohužel jsem časově velmi zaneprázdněn a není mi dáno v tom nyní pokračovat. Mám ale radost, když vidím absolventy školy nastupovat do pozic. Jsem přesvědčen, že vzdělávání je nedílnou součástí procesu vývoje a zárukou, že další kvalitativní zlepšení se zcela určitě dostaví.

➤➤ www.csa.cz

Tábori a destinační management

4. listopadu se na půdě Jihočeské univerzity v Táboře za organizační spoluúčasti studentů pátého ročníku specializace cestovní ruch, přítomnosti starosty města Tábora Ing. Františka Dědiče, pod vedením vedoucí katedry cestovního ruchu doc. Ing. Marie Heskové, CSc. uskutečnil mezinárodní workshop destinačního managementu. Porovnávala se situace a přístupy v Česku a v Rakousku. Garantem za českou stranu byla prodékanka pro pedagogickou činnost Zemědělské fakulty Jihočeské univerzity České Budějovice Dr. Ing. Dagmar Škodová-Parmová, za rakouskou vicerektor pro vnější vztahy Univerzity Johanna Keplera univ. prof. Mag. Dr. DDr. h.c. Friedrich Schneider. O reportování průběhu konference jsem poprosil studentku Jihočeské univerzity Kateřinu Jandovou.

Kateřina Jandová

Jeden z příspěvků, které zde zazněly, informoval o průzkumu týkajícího se destinačního managementu v mikroregionech, jenž předešlé dva roky prováděla naše katedra. Zkoumal, jaká je jeho úroveň a potřeby. Na základě výzkumů vyjde publikace obsahující případové studie – jakýsi návod pro destinační managementy jak postupovat. V odpolední části byly prezentovány konkrétní případové studie, které připravili studenti, a to i o tom, jak se provádí přeshraniční destinační management.

Jak se vám líbí v mém rodném městě Táboře?

Líbí. Z hlediska cestovního ruchu dělá pokroky, investuje do nejrůznějších úprav. Co se týče infrastruktury cestovního ruchu a vzhledu Tábora vůbec, výrazně se na tom podílí firma Dvořák, např. i prostřednictvím výrazných investic v areálu hradu Kotnov, kde je nyní kongresové středisko s hotelem. V destinačním managementu má však Tábor stále velké rezervy. I díky nim je místem, kterým turisté v drtivé míře pouze projíždějí. Možná by měl více uvažovat o krocích a programech, které by je zde udržely déle.

➤➤**www.kcr.zf.jcu.cz**

Z Prahy–Ruzyně do 94 destinací

Čtyřiačtyřicet pravidelných letů

Letecké společnosti operující na pražském letišti pravidelné lety (44) v této zimní sezoně nabízejí přímá spojení do 94 destinací. Nově jsou mezi nimi společnost Air Europa, létající 3x týdně do španělského Madridu, a JetX, operující 2x týdně z italského letiště Forli. V porovnání s loňskou zimní sezonou se počet destinací, kam je možno doletět z Prahy bez přestupování, zvýšil o osmnáct. Současně šest leteckých dopravců posílilo nabídku charterových letů. Od zimního letového řádu je možné přímo cestovat do několika doposud nelétaných destinací. Ty jsou obsluhovány společnostmi ČSA (mimo jiné Male na Maledivách) a Smart Wings (Londýn – Gatwick). I v zimní sezoně pokračuje pražské letiště v rozvoji dálkových spojů obsluhovaných velkokapacitními stroji. Od letošního léta tu pravidelně přistávají stroje Boeing 777, Airbus A330 i největší civilní dopravní letadlo na světě Boeing 747. Nově se objeví nákladní verze Boeingu 747-400F (Freighter), který 2x týdně na trase Taipei – Praha – Taipei provozuje tchaiwanská společnost China Airlines. Spojení Prahy s korejskou metropolí Soulem, které provozují Korean Air a ČSA dálkovým letadlem Airbus A330-200, je v rámci zemí, jež nově přistoupily k Evropské unii, první destinací tohoto druhu. Generální ředitel České správy letišť, s.p. a letiště Praha Ing. Martin Kačur k tomu říká:

„Pražské letiště průběžně zvyšuje výkonnost jak provozní, tak i finanční. Letiště dopravce motivuje kvalitními službami, konkurenčním prostředím umožňujícím optimalizovat náklady a mimo jiné i pobídkovým programem zaváděcích cen pro nové pravidelné destinace. Na aktuální vývoj civilní letecké dopravy reagujeme s maximální možnou pružností, což se projevuje i krátkodobými sníženími přistávacího poplatku.“

Nové destinace tuzemských dopravců

ČSA v zimní sezoně operují Londýn – Gatwick, Glasgow a Maledivy – Male a zavádějí nepravidelné turistické lety kromě atraktivních zemí, jako jsou Egypt a Jordánsko, také do Brazílie, Venezuely a na Kubu.

Travel Service bude pravidelně 6x týdně létat z a do Londýna - Gatwicku a zavádí charterové lety do exotických dovolenkových destinací, mj. v Brazílii, Thajsku, na Srí Lance a na Maledivách.

Nízkonákladoví dopravci

Praha je nejúspěšnější destinací v rámci letišť střední a východní Evropy pro dopravce typu low-cost. V zimní sezoně jich Prahu operuje třináct.

společnost	*destinace*
bmibaby	Cardiff, Manchester, East Midlands, Teeside
Jet2/ Channel Express	Belfast, Leeds / Bradford
EUJet	Manston (VB)
EasyJet	Londýn, Bristol, Newcastle, East Midlands, Dortmund
FlyBe	Southampton
Flyglobespan	Glasgow
Germanwings	Stuttgart, Kolín nad Rýnem / Bonn
Helvetic Airways	Curych
Norwegian Air Shuttle	Oslo, Trondheim
SkyeuropeAirlines	Košice, a s aerotaxi z Brna do Bratislavy
Smart Wings	Paříž, Madrid, Amsterdam, Curych, Kodaň, Vídeň, Dublin
Sterling European Airlines	Kodaň
Volare Airlines	Benátky, Miláno

Destinace s největším počtem přímých spojení

Praha se dnes četností spojení s významnými evropskými centry vyrovná ostatním zemím Evropské unie. Linky do významných evropských finančních a politických center vycházejí i v zimní sezoně vstříc současnému zájmu o cesty typu ráno tam a večer nazpět. Frekvence bez problémů umožňují jednodenní obchodní cesty, a to jak pro občany Česka letící do zahraničí, tak i zahraniční pasažéry, kteří mají jednání v Praze.

destinace	*počet denně*
Amsterdam	až 6 letů
Frankfurt	až 7 letů
Londýn-Gatwick	4 lety
Londýn-Heathrow	6 letů
Londýn-Stansted	6 letů
Paříž	až 9 letů
Vídeň	až 10 letů

Informace o časech odletů a příletů

Cestující se mohou o časech odletů a příletů informovat kromě Teletextu ČT1, strana 578 a 579 také prostřednictvím on-line sytému na adrese www.csl.cz, dále služby wap pro mobilní telefony na adrese wap.csl.cz anebo mohou využít telefonickou informační linku letiště Praha na číslech: + 420 220 113 314 a + 420 220 113 321.

➤➤**www.csl.cz**

Ve znamení 2 Kozoroha

Zvony v Cave del Predil

Čtvrtek 8.7. Půl hodiny po půlnoci jsem se byl podívat na hvězdy a před čtvrtou ranní fotil měsíc nad Mangartem. Nechtělo se mi spát. O půl sedmé mne probudilo bubnování kapek na tropiko. V 7.30 fotím a začínám vařit. Na pochod vzhůru dolů vyrážím o půl desáté. Chůzí loudavou a obezřetně opatrnou. Kolem 11. hodiny u bystřiny páchám hygienu. V Cave del Predil vyzvánějí poledne. Nad silnicí vedoucí údolím obědvám a relaxuji. Je mi docela dobře, i když těsně pode mnou co chvíli burácivě kvílí projíždějící motorka nebo zahučí autobus či auto. Prošel jsem hornickým městečkem a pokračoval rozpálenou asfaltovou

silnicí poledním úpalem vzhůru k jezeru Lago del Predil. Svým rozpáleným chodidlům slibuji, že až bude bystřina, že je schladím.

Samson, když mu Dalila

Za jezerem odbočuji z hlavního údolí vzhůru podél Rio Bianco. Po pár stech metrech malebné vodopády a tůňky. A jak řekli, tak udělali. V jedné z nich jsem se vyrachal. Ač byla ledovatá, dvakrát pro fotoaparát a potřetí, anžto bych zůstal namydlený.

Po koupeli jsem se cítil svěže, ale záhy s báglem na zádech, jako kdybych s ochrannou vrstvou špíny smyl i podstatnou část vitality. Tak nějak na tom mohl být Samson, když mu Dalila ostříhala vlasy. Bolel mne celý člověk. O půl páté jsem se dobelhal na starou dřevěnou chatu Brunner. Odložil bágl, vzal flašky včetně tří tamních a šel pět minut dolů pro vodu. Uvařil jsem dva hrnce čaje, bujón a čočku. Spousty chlapů prý chodí spát se slepicemi, jiní se vytahují že s kočkama. Tašku s potravinami jsem pověsil pod strop. Spát klidně, ale jíst s myšma, to ne.

To, že je kráva, mne vyděsilo až po roce

Pátek 9. 7. Při půlnoční vizitaci oblohy mne přepadá předtucha. Co že je vlastně dneska za den? Nedalo mi to a kontroluji data zápisů v deníku podle kalendáře v mobilu a jízdenek. Až mi zatrnulo. Sobota!? Jsem se zápisem o den pozadu. To kdybych zjistil až při odjezdu na nádraží, to by byl průšvih! Ráno musím

udělat probírku jídla a zredukovat je na sedm dní. Nedalo mi to, vzal jsem zápisník a začal rekapitulovat, co jsem který den dělal. Že by kalendář lhal? Hodinu jsem si tím lámal hlavu. Až jsem na to přišel. Mobil byl o rok pozadu, v roce 2003. Když jsem jej kupoval, poprosil jsem obsluhu, aby mi na něm nastavila čas apod. To, že je obsluha kráva, mne vyděsilo až po tři čtvrtě roce jeho provozu. V noci byla vichřice, nad ránem i s pršením. Kolem desáté se to uklidnilo. Uvařil jsem poridge a s vědomím, že správný vodák nevyráží před jedenáctou hodinou, se chystám k odchodu.

Nahoře přesypávali brambory

Opět jsem, nevím kde. Červená značka mě má podle Josip Broz Titovy mapy vést na hřeben. Nevede. Ocitám se v nějakém traverzu. Značená cesta, ač není na mé mapě, se klikatí přes rokle a zářezy v kolmě strmých stěnách. Otevírají se nádherná panoráma. Pod jedním z převisů jsem se musel

vyzout z báglu, abych prošel. Paráda. Ve 12.15 jsem začal obědvat. Ze Slovinska jdou těžká černá mračna. Kolem tři čtvrtě na jednu začali tam nahoře přesypávat brambory, „hromy divo bijú“. Prší. Zalezl jsem pod převis a oblékl bundu proti prochladnutí. Vítr mi občas přihrál pár kapek až do skrýše. Mraky

se valí, do toho poprchává, do toho slunéčko a azuro v trhlinách mezi oblaky. Je 13.05, je čas jít.

ITALIA
ENTE NAZIONALE ITALIANO PER IL TURISMO

>> www.italiantourism.com