

Když jdeme, dí mi tlumočník: „Nu, již prohlédl práce a kvaltování lidská, a nezlíbilot se nic; protože se snad domníváš, že mimo práci lidé ti nic nemají. Ale věz, že všechny ty práce k odpočinutí jsou cesta, k němuž naposledy všickni, kdo sebe v pracích nelitovali, přicházejí: že totiž, když statku a zboží, aneb slávy a poctivosti¹, anebo pohodlí a rozkoši dosáhnou, mysl jejich dosti se v čem kochati má.

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

¹ vážnosti



Když statku a zboží, aneb slávy a poctivosti, anebo pohodlí a rozkoši dosáhnou, mysl jejich dosti se v čem kochati má



Gastronomie bývá prvním opravdovým kontaktem turistů s Českou republikou. Ano, i k turistické destinaci láska prochází žaludkem. Není to dávno, co se beztak přísnými normami svázané české gastronomie začaly týkat direktivy Evropské unie. Certifikační řízení kvality, hygienické normy atp. Smyslem zavádění principů správné hygienické a výrobní praxe, včetně systémů kritických kontrolních bodů určujících nároky provozu na výběr a specifikaci potravin, technologické postupy, stavebně technologické požadavky, odbornou způsobilost

pracovníků apod., je zaručit bezpečnost hostů. O tom, že to není bezpředmětné, svědčí nejen řada zjištění České obchodní inspekce a čas od času nějaký malér, ale i zahraniční inkaso. Každé cizinci v Česku zkonsumované vejce, jogurt, vepřové, chléb, pivo, slivovice, minerálka atd. je komoditou zahraničního obchodu. Jako kdyby byly v rámci doložky nejvyšších výhod nadstandardním ziskem exportovány do Ruska, Německa, Velké Británie, Japonska, USA apod.

Jaromír Kainc
nakladatel Všudybylu

všudybylu

Registrace: MK ČR E 10797
Vychází v nákladu 10 000 ks.
Vydavatel: PhDr. Jaromír Kainc,
Chalabalova 1605/17, 155 00 Praha 13,
mobil: +420 603 177 536, fax: +420 235 522 906,
e-mail: jaromir.kainc@e-vsudybylu.cz

Grafická úprava a sazba: Layout s.r.o., Dornych 47, 617 00 Brno,
tel.: +420 603 871 550, e-mail: layout@atelierlayout.cz

Tisk: Graspco CZ, a.s.

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

6 Událost umocněná
zážitkovou gastronomií

VYŠEHŘAD 2000
GASTRO & TRAVEL SERVICES

8 Co říká Sanjiv Suri



10 Chutné zdravé „hop kuličky“



12 Cateringové firmy jsou tu od toho

ARENA
CATERING

14 Vánoce v Praze

**FRANCOUZSKÁ
A PLZEŇSKÁ
RESTAURACE**

15 Exkluzivní rodinná vinařství



16 Jan Pípal šéfkuchařem Grandhotelu Pupp

**GRANDHOTEL
PUPP**

17 Evropa ocenila Anenské slatinné lázně

TAUNUS

18 Obchodního a marketingového manažera

**MAKROCELEST
INNOVATION
SOLUTIONS**
Izozenský komplex

20 Otto Kokoszynski šéfkuchařem ATOMu

ATOM
HOTEL

20 Touch&Taste South Africa

**CORINTHIA
TOWERS HOTEL**
PRAGUE

20 Mraveniště

mraveniste

20v Plzeňané slavili narozeniny republiky

plzeň

21v Vždy věrná Plzeň, říká Mons. Radkovský



21 Art Hotel William****, Bratislava

EA
EuroAgentur

21 Slavnostní imatrikulace

Vysoká škola
cestovního ruchu
hotelnictví a lázeňství

22 Jsem tady, a už nejen na ten oběd

**TOP
HOTEL**

26 Místo setkání v Českém Krumlově

HOTEL
UMĚLECKÉ
PŘEDSTAVENÍ

27 Beaujolais nouveau 2006 v Casa Gelmi

ARENA
CATERING

28 Guarant International slavil patnáctiny

**GUARANT
INTERNATIONAL**

30 Travelex Fun & Fit Day

Travelex

32 Vítání knihy Jihomoravský kraj

ACR Alfa

34 GO a REGIONTOUR

BVV
Veletrhy
Brno

35 Turisté v Česku vítáni

CzechTourism

36 Národní cena České republiky za jakost

**CENA
ČESKÉ
REPUBLIKY
ZA JAKOST**

36 Novoměstský pivovar



Událost umocněná zážitkovou gastronomií



Vsouvislosti s hlavním tématem desátého vydání VŠUDYBYLU jsem navštívil přední gastronomickou společnost Vyšehrad 2000, s.r.o., jejímž spoluzakladatelem je Ing. Martin Pánek (absolvent Střední hotelové školy v Mariánských Lázních a poté Obchodní fakulty Vysoké školy ekonomické, obor ekonomika služeb a cestovního ruchu); pan Jaroslav Novák a paní Alena Vrbová. Spoluzakladatelem firmy byl pan Jindřich Horák, který zemřel 15. 7. 1997 let na zákeřnou nemoc ve věku 42 let.

? Ing. Martina Pánka jsem se zeptal, co bylo impulzem pro vznik tohoto úspěšného podnikatelského projektu.



Ing. Martin Pánek

I Historie našeho společného podnikání začala v roce 1990, kdy nás, spoluzakladatelé, náhodně seznámila má profesorka z Vysoké školy ekonomické. To, co nás spojovalo, byla gastronomie. V průběhu zakládání společnosti, kdy už

jsme měli po právní stránce téměř vše vyřízeno, nám však stále chyběl název. A pak jsem jednou přejížděl Vltavu, po níž zrovna plul historický parník „Vyšehrad“. Malebnost českého jazyka mi byla vždycky velmi blízká, a tak mne napadlo, že bychom se tak mohli jmenovat i my. Návrh u spoluzakladatelů prošel. Naše právnička nás ale upozornila, že název už může mít někdo registrován, a tak jsme ke jménu Vyšehrad přidali označení roku 2000. Ten byl pro nás v roce 1994, kdy jsme společnost zakládali, poměrně vzdálenou a lákavou metou.

? Začínali jste v restaurantu „Pod křídlem“. Už dávno však působíte na více místech. A nejen v Praze. I když v Praze v té nejúžasnější secesní budově, v níž byla před 88 lety vyhlášena Republika Československá.

I Restaurant „Pod křídlem“ byl prázdkladem všeho. Právě odsud jsme se zúčastnili výběrového řízení na kavárnu v Obecním domě. A úspěšně. Už devět let ji provozujeme a nesmírně si toho považujeme. Posky-

tovat kavárenské služby v tak nádherném a s dějinami národa českého spjatém objektu vnímáme jako velkou čest.

? Kdo navštíví některý z vašich podniků, setká se tam nejen s příjemným prostředím, ale i s kultivovanou vstřícností personálu. Obdobně tomu je i ve vaší cateringové divizi.

I První cateringovou zakázku jsme dostali v rámci premiéry v pražském Národním divadle. Odezvy byly velmi příznivé a její účastníci, představitelé dalších institucí a firem, se od té doby na nás začali obracet s požadavky na zajištění podobných událostí. Investovali jsme do kvalitního vybavení a začali vyrazet do paláců a dalších míst konání reprezentativních akcí svých zákazníků. Dotkl jste se personálu. Podpora profesního růstu, tréninky a vzdělávání personálu, to je podstatná, nikdy nekončící činnost. U cateringu je nezbytné připravit a poučit personál na každou akci a zdůrazňovat i věci, které se mohou zdát, že byly už tolikrát řečeny, že by je měli všichni znát.

? Když jsme u zdůrazňování, také jsem se jednoho slavnostního spolu s vámi zúčastnil. Zdůrazňování bezpečnosti v gastronomii.

Tak tomu bylo, když jste letos 10. ledna spolu s dalšími renomovanými firmami (FRENCH – REST, Golem, GRANDHOTEL PUPP Karlovy Vary, hotel Holiday Inn Prague Congress Centre; hotel InterContinental Praha - SHC Management Prague) přebírali certifikát provozovatelů systému Bezpečného cateringu.

I Vyšehrad 2000, s.r.o. a všechny naše gastronomické provozy: restaurant-bar Pod křídlem, Kavárna Obecní dům, Areál Botanika a cateringová výroba Michle jsou certifikovány v rámci systému HACCP uznávanou firmou HASAP GAS-TRO Consulting. A jak jste zmínil, na cateringovou činnost máme cer-

tifikát Národní federace hotelů a restaurací ČR. Bezpečnost v rámci veřejného stravování je totiž zásadním faktorem. Nicméně se zdá, že si řada poskytovatelů cateringových služeb neuvědomuje možná rizika a nemá zavedeny systémy HACCP, a tudíž je ani nedodržuje. Dosahují tak sice nižších vstupních nákladů, což může být z hlediska cenotvorby konkurenční výhodou, avšak rizika jsou, a to i pro jejich klienty, značná.

? Takže co ještě, spolu s dodržováním hygienických norem HACCP, je u cateringu in?

I Racionální výživa, dodržování sezonnosti a s tím spojené používání co nejčerstvějších surovin. To vše patří ke zdravému životnímu stylu a z tohoto pohledu jsou určitě in zeleninové pokrmy, úpravy ryb, pokrmy zpracované na drobné výrobky a samozřejmě oku lahodící kompozice. Ze strany kuchařů se spíše jedná o výtvarná umělecká kulinářská díla. Už to není jen a jen o splňování základní funkce – najezení se. Je to účast na společenské události umocněná zážitkovou gastronomií.

? No, ale stejně. Jsme v Česku. Určitě je stále dost těch, kteří chtějí své hosty pocítit tak, „počesku“...

I Nicméně s tím, jak mezi lidmi narůstá povědomí v oblasti zbožiznalství i díky celkové kultivaci společnosti, se do popředí dostává spíše zážitková gastronomie. Samozřejmě, pokud je požadavek, aby se lidé dobře a hodně najedli, dokážeme tomu přizpůsobit nabídku. V našem středisku „Areál Botanika“ děláme i zabijačky. Vepře sice nezabíjíme, avšak hostům předvádíme většinu činností spjatých se zabijačkovými hody. ■





Vyšehrad 2000 s.r.o.

působí na českém trhu od roku 1994. Je gastronomickou společností zabývající se provozováním restauračních provozů: Kavárna Obecní dům, Restaurant-bar Pod křídlem, Areál Botanika, Hotel Loreta, Klub PwC a Kavárna Telefonica O2. Je cateringovou společností, která patří mezi největší firmy podnikající v daném oboru na tuzemském trhu. Zkušenosti z úspěšné realizace gastronomických a doprovodných služeb pro oficiální státní návštěvy, orgány státní správy, významné tuzemské a zahraniční společnosti ilustruje referenční list společnosti, jenž zahrnuje zajištění cateringových akcí, např. pro: prezidenta České republiky Václava Havla; královnu Velké Británie a Severního Irsku Její Veličenstvo Alžbětu II. a Jeho královskou Výsost prince Filipa, vévody z Edinburghu; paní baronku



Margaret Thatcherovou; královský pár Norska Jejich Veličenstva krále Harald V. a královnu Sonju; ministryni zahraničních věcí USA paní Madelaine Albright; kancléře Spolkové republiky Německo pana Gerharda Schrödera; generálního tajemníka organizace Severoatlantické smlouvy lorda George Robertsona; předsedu Evropské komise, Jeho Excelenci pana Romana Prodi; Ministerstvo zahraničních věcí ČR v rámci zasedání Summitu NATO v Praze aj. Vyšehrad 2000 pravidelně spolupracuje s Nadací VIZE 97 Dagmar a Václava Havlových, se společnostmi Skanska CZ, T-Mobile CZ, Komerční bankou, Deloitte & Touche a dalšími významnými organizacemi.



VYŠEHRA
2000
GASTRO & TRAVEL SERVICES



Kavárna Obecní dům

je chloubou secesní architektury v Praze. Její interiér je pro každého návštěvníka skutečným zážitkem a je plným právem řazena mezi nejkrásnější pražské kavárny. Gastronomický provoz vychází z pojetí klasické kavárny s využitím nejmodernějších trendů, zejména v cukrářském oboru.



Restaurant-bar Pod křídlem

Restaurace s velkou tradicí uprostřed Prahy svůj věhlas získala především vynikající kuchyní, jež navazuje na nejmodernější trendy české a světové kuchyně s prvky italské gastronomie. Vízitku restaurace tvo-



ří nápaditý jídelní i nápojový lístek, pozorná obsluha a nevědní art-decový plně klimatizovaný interiér.



Hotel Loreta***

Nově zrekonstruovaný hotel se nachází v jedné z nejmalebnějších částí Prahy na Loretánském náměstí v Praze 1 na Hradčanech. Disponuje útulnými pokoji s kapaci-



tu do dvaceti lůžek, stylovou sklepní restauraci Galerie, která je spojena se zahradní restaurací a solným sklepem, jenž nabízí rozsáhlou plejádu archivních vín. Je zde tak možné realizovat společenské události a přitom bydlet v bezprostřední blízkosti Hradu.



Areál Botanika****

Nově vybudovaný hotelový komplex v Horním Bezděkově u Unhoště s 16 apartmá (celkem 50 lůžek) je citlivě zasazen do prostředí křivoklátských lesů, necelých 25 km od centra Prahy. Na rozlehlém pozemku se nachází nový hotel Botanika, zrekonstruovaná Vila Botanika, školící centrum, zastřešený altán se zahradním grilem, krbem a udrínou, tenisové i víceúčelové hřiště, koňské stáje a relaxační centrum, jehož součástí jsou sauna, vířivý bazén, venkovní vyhřívány bazén, posilovna, kosmetické studio a masáže. Nově v provozu je golfový driving range a 9-ti jamkové golfové hřiště je ve výstavbě.

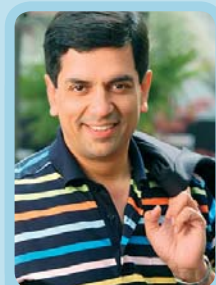




Firmy by si měly najmout cateringovou společnost podle toho, jakou chtějí u svých hostů vzbudit odezvu, říká Sanjiv Suri

Vsouvlosti s hlavním tématem desátého vydání jsem si dovolil oslovit prezidenta Zátíší Catering Group a.s., kterým je pan Sanjiv Suri. A to nejen proto, že oblast jeho podnikání s hlavním tématem souvisí. Zátíší Catering Group totiž patří ke gastronomickým lídrům České republiky. Spolu s luxusními restauracemi v historickém centru Prahy provozuje i cateringovou společnost.

? Pane Suri, proč jste se rozhodl podnikat v České republice? Respektive, je Česko dobré místo pro podnikání ve špičkové gastronomii?



Sanjiv Suri

! Na začátku 90. let jsem přijel do České republiky, zamiloval jsem si Prahu, a protože gastronomie je mojí láskou také, a v té době nebyla na úrovni, jakou jsem znal ze zahraničí, zkusil jsem tady své štěstí.

? Posláním Všudybylu není být snůškou inzerce kamuflovanou odborností, ale šířit osvětu, že cestovní ruch je hospodářské odvětví, které do daného místa, města, kraje či země umí přivádět lukrativní spotřebitele odjinud. Poučovat poučené (profesionály cestovního ruchu) o tom, že je to užitečný a společensky prospěšný byznys, by bylo „nošením sov do Syrakus“. Proto je Všudybyl zhruba z padesáti procent distribuován směrnatými lidem s vysokými rozhodovacími pravomocemi mimo branži cestovního ruchu. Z pohledu vaší firmy je tuto cílovou skupinu možno definovat jako firemní klientelu. Proč by tito zákazníci měli využívat služeb špičkové cateringové společnosti? Jaká pozitivita jí to může přinést pro její byznys? A naopak, jakým rizikům se vystavuje, najme-li si někoho, kdo v cateringu hraje třetí ligu?

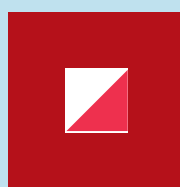
! Má-li být zajištěn úspěch akce, pak catering a program jsou tím základním. Láska prochází žaludkem, a tak je to i se spokojeností klientů a jejich partnerů a zákazníků. Našimi klienty jsou proto společnosti a jednotlivci, kteří si zakládají na motivaci zákazníků a zaměstnanců. Každá akce by měla být zorganizována tak, aby ti, pro které je pořádána, cítili, jak moc si váží jejich přízně či partnerství. Takoví zákazníci, kteří sdílejí tuto základní klíčovou myšlenku, jsou našimi stálými zákazníky. Zaplatit někdy o něco málo více musí být chápáno jako dobrá investice, která se časem rozhodně zúročí. Každý, byť malý detail totiž při konečném zúčtování hraje roli. Firmy by si proto měly najímat takové cateringové společnosti, které jsou schopny poskytnout takovou hodnotu, jakou chtějí u svých hostů vzbudit odezvu. Především pak caterery, kteří mají renomé a dostatek zkušeností. Ale nejen gastronomických. I praxi z organizování akcí, produkce atd. Caterery, kteří disponují širokými technickými možnostmi, dostatkem kvalitního a dobře školeného personálu, širokým výběrem inventáře pro různé typy akcí atd.

? Souhlasíte, že gastronomie je umění?

! Samozřejmě! Všimněte si, jak musí naši kuchaři a cukráři zapojit fantazii a svůj um, aby to, co servírujeme hostům, bylo nejen chutné (což se očekává), ale i lahodné pro oko.

? Mohl byste představit podniky Zátíší Catering Group?

! **Restaurace Zátíší** je díky svým různým interiérom restaurací mnoha tváří. Nachází se v centru Prahy v klidné oblasti Betlémského náměstí. Její velkou předností je intimní atmosféra a to, že je disponována do několika menších místností. Navíc, hosté mají možnost skrze velké prosklené okno nahlížet do „dílny“ našich šéfkuchařů. **Restaurace Bellevue** nabízí mezinárodní kuchyni a nový elegantní interiér. Především ale nezapomenutelný výhled na Pražský



zátíší group

hrad. I ona bude disponovat prosklenou stěnou umožňující hostům sledovat práci kuchařů. Šéfkuchař naší další krásné restaurace u Karlova mostu **MLýnec** získal 3x ocenění „Michelin Bibendum“. Je to skvělý prostor pro realizaci party až pro 300 osob. Cateringová společnost **Zátíší Catering Group** zajišťuje vše od cateringo-

vých akcí pro malé skupiny až po velké galavečeře a kongresy. Slavíme s ní úspěchy i v zahraničí. Především v Rakousku, Maďarsku a na Slovensku. Cateringová lokalita **ZOOM - Unique Place**, což je naše nová cateringová lokalita, je jedinečným místem pro realizaci večírků a setkání jakéhokoliv charakteru s nádherným výhledem na panorama Prahy. Provozovny konceptu **Fresh & Tasty - Park Café** v Praze 4 - Chodově, **The Club House** a vbrzku nově otevíraná pobočka v Praze na letišti nabízejí saláty dle vlastních receptur, quiche, sendviče za přijatelné ceny, a to i pro drobné firemní cateringy.

? Jaké trendy nastoluje současná gastronomie?

! Takové, které jsou ovlivněné zejména zdravým životním stylem, dálně východní a středo-mořskou kuchyní. Ale neustále se mění a zřej-



Zátiší Catering Group

reprezentuje novou a dynamickou éru v gastronomii. Je jednou z předních gastronomických skupin v Evropě. Provozuje tři luxusní restaurace v historickém centru Prahy a cateringovou společnost. Jejím zakladatelem a prezidentem je pan Sanjiv Suri. Zátiší Catering Group se specializuje na gastronomické zajištění gala večeří, rautů, bufetů, tematických večírků a koktejlů na místech dle přání zákazníka. Byl exkluzivním dodavatelem cateringu gala večeří „hlav států“ pražského summitu NATO 2002. Skupina byla v oborové kategorii „cestovní ruch“ v rámci Českých 100 nejlepších za rok 2005 vyhlášena jako nejlepší provozovatel cateringových a restauračních služeb v České republice. Od listopadu 2004 je pak generálním cateringovým partnerem Kongresového centra Praha.

Restaurace V Zátiší

(dříve Vinárna V Zátiší) se za 15 let své existence stala nedílnou součástí pražské scény. Restaurace byla oceněna v restauračním průvodci Egon Ronay's Seagram Guide titulem „Nejlepší restaurace střední a východní Evropy“ a v roce 2001 vyhlášena průvodcem Gurmán „Nejlepší restaurací v Praze“. Nový interiér restaurace vytvořila známá česká designérka Barbora Škorpilová. Inspirací jí bylo jméno restaurace „V Zátiší“, které evokuje představu malířského ateliéru, jehož atmosféru designérka citlivě vystihla. Stylizovaný malířský stojan, naskládaná knihovna, sádkové modely květin, létající svíčky, gradientní výmalba, obrazy zátiší atd. Zároveň restaurace založila vlastní sbírku českých zátiší, a hosté zde mohou, vedle reprodukcí, vidět i originály.

Restaurace Bellevue

je čerstvě po rekonstrukci a špičkovou mezinárodní kuchyni nabízí spolu s neopakovatelným výhledem na panorama Pražského hradu a Karlův most. Americký The New York Times ji charakterizoval: „Jasná špička současné scény v Praze“. Své hosty přivítala koncem srpna po dvouměsíční rekonstrukci zbrusu novým interiérem vytvořeným předními českými designéry Rony Pleslem a Barbarou Hamplovou. Novému interiéru restaurace Bellevue, který je propojením noblesy a uvolněné metropolitní ležérnosti, vévodí skleněné objekty z převážně uranového skla z dílny Rony Plesla. Na tvorbě menu restaurace se podílel jeden z nejlepších světových šéfkuchařů Ital Carlo Bernardini, který na celém světě otvírá kuchyně hotelů sítě Four Seasons. Kuchyň restaurace Bellevue je již čtyři roky pod taktovkou Petra Bureše.

Restaurace Mlýnec

(dříve Mlýnec Food Festival) je nejmladší restaurací společnosti Zátiší Catering Group s vyhlášenou mezinárodní kuchyní Marka Purkarta, který jako první český šéfkuchař již třikrát získal prestižní ocenění Michelin Bibendum (vynikající kvalita za rozumnou cenu). Je pravým místem pro příjemnou večeři na zahrádce s exkluzivním výhledem na Karlův most. Kapacita restaurace je 194 míst u kulatých stolů, 220 u klasických stolů, 250 osob při rautovém uspořádání a 300 osob v případě koktejlů.

Cateringová divize Zátiší Catering Group

V listopadu 2004 se stala Zátiší Catering Group generálním cateringovým partnerem Kongresového centra Praha. O rok později byla otevřena nová cateringová lokalita ZOOM - Unique Place. Tento unikátní, variabilní prostor dokáže pokrýt poptávku po nejrůznějších typech speciálních akcí a večírků pro sto až tisíc osob. Moderní interiér, ve kterém se snoubí sklo s nerez materiály, splňuje náročné požadavky na vzhled a funkčnost prostoru. Od října 2005 Zátiší Catering Group provozuje kavárnu Park Café v blízkosti nákupního centra Chodov, kde v rámci konceptu Fresh & Tasty nabízí výběr čerstvých salátů, quichů, dezertů aj. V téže oblasti v červnu 2006 otevřel další středisko – The Club House a další ze svých Fresh & Tasty provozů bude mít na pražském letišti.

Zátiší Club

je program odměňující stálé zákazníky. Byl založen v roce 1995 jako věrnostní program pro milovníky dobrého jídla a pití. Členstvím v klubu zákazník získává řadu výhod v restauracích Zátiší Catering Group: Bellevue, Mlýnec a V Zátiší, jako např. zvýhodněné ceny služeb, přednostní rezervace oblíbeného stolu, zdarma láhev vína nebo odvoz domů. Každý nový člen klubu získá welcome balíček s dárkem.

mě se budou měnit stále rychleji. Zdá se, že i u nás odeznívá doba přeplněných talířů, kdy měl host restauraci za dobrou, pokud tam podávali tak velké porce, že je sotva mohl sníst. Současným trendem jsou miniporce. Zdravější a lehčí jídla. Do České republiky přicházejí nová světová vína. In jsou degustační menu spolu s vhodně doladěnými víny. Ve sféře velké gastronomie je čím dál více



ceněn pružně reagující bezchybný servis přizpůsobený současnému životnímu stylu, jehož jedním ze základních příkazů je pozice hostů je: „neplýtvěj mým časem“. Mezi další taková se jistě řadí: „pamatuj si, kdo jsem“, „nabídní mi hodnotu“ a „přizpůsob mi své služby“. To vše se pochopitelně odráží v práci Zátiší Catering Group. Reagujeme na zvýšený zájem o „casual dining“. Na to, že tomu, jít na oběd, na večeři nebo pozvat obchodní partnery na snídani, se vrací punc společenské události, a že se jídlo stává módní záležitostí. Díky stoupající životní úrovni v České republice rodniny v daleko větší míře místo domácího vyváření jdou na oběd nebo na večeři do restaurace nebo využívají služeb Take Away restaurantů a lepších cateringových firem. Čím dál výraznější roli v naší branži hraje obsluhující personál a lidské zdroje vůbec. Jak jsem už řekl, souhlasím s vámi, že gastronomie je umění. Ostatně na území dnešní České republiky, tedy Českého království, Moravského markrabství a Slezského vévodství, kuchařina patřila mezi svobodná umění. Byla uměleckým cechem. Ale nejen úroveň kuchyně záleží na lidech. Pokud je host konfrontován s nevstřícnou, neprofesionální obsluhou na „place“, může být umění cukrářů a kuchařů sebelepsi, ale on už pravděpodobně příště nepřijde. Jedním z hlavních úkolů managementů gastronomických podniků tedy je, vedle ekonomického řízení, volby a realizace správné obchodní strategie, permanentní práce s lidmi. Zajištění profesního růstu výrobního a obsluhujícího personálu. Tréninky, školení, vysílání zaměstnanců na profesní oborové soutěže a především pak optimální motivace, protože s rostoucí životní úrovní a konkurencí na českém trhu bude klient stále náročnější. Hlavním posláním Zátiší Catering Group tedy je vytvořit prostřednictvím svých služeb dokonalou kombinaci perfektního servisu, výběrného jídla a nezapomenutelné atmosféry, aby hosté z našich restaurací a cateringových akcí odcházeli plni gastronomických a estetických zážitků. ■

www.zatisigroup.cz



? S Ing. Eduardem Levým z akciové společnosti Lesy Hluboká nad Vltavou, která vyvinula světově unikátní metodu na separaci a výrobu kaviáru, jsem na stránkách Všudybylu poprvé hovořil v článku nadepsaném „Jak má chutnat kaviár“ (viz stejnojmenné heslo pro fulltextový vyhledávač www.e-vsudybyl.cz) v sedmém vydání roku 2001. Od té doby se portfolio čtenářů Všudybylu pozměnilo, a proto jsem pana inženýra Levého požádal, aby opět řekl pár slov o jejich kaviáru.



Ing. Eduard Levý

I Lososový kaviár Imperator vyrábíme od listopadu 1999. Jikry – zamražené vaječníky ve zhruba sedmikilových blocích – dovážíme z USA, ze státu Aljaška. Ty pomalým postupem rozmrazujeme při 10°C a zpracováváme.

Vycházíme ze staré ruské receptury, podle níž byl kaviár vyráběn pro Jeho Excellenci cara vši Rusi. Proto jsme jej nazvali „Imperator“. Po návštěvě Aljašky, kde jsem se seznámil s nejnovějšími technologiemi zpracování lososích jiker, jsem si ale uvědomil, že předností našeho kaviáru musí být chuť neovlivněná chemickými přísadami – fosfáty a dalšími přídavky, které konkurenční producenti běžně používají. Přirozené vlastnosti jikry jsou částečně likvidovány i při starém původním způsobu výroby carského kaviáru. Tento aspekt se nám podařilo odstranit změnou teplot nasolovacích roztoků, doby nasolování a jejich síly. Kaviár Imperator, pokud jej testujete na hřbetu ruky, proto krásně drží hrudku, i když přejímáním tepla z pokožky pustí malinko tekutiny. Kaviár by se proto měl vždycky podávat na ledu při teplotě od nuly do tří stupňů Celsia. Při této teplotě jeho chuť vyniká nejvíce. Kaviár produkujeme téměř bez chemie. Kvůli trvanlivosti je v něm pouze nepatrné množství kyseliny sorbové. Třetinové množství než povolují normy Evropské unie. Jikra je totiž mikrobiologicky živným prostředím. Pro to, abychom dosáhli zaručené roční trvanlivosti s pouze jedním gramem kyseliny sorbové na kilogram kaviáru, udržujeme v naší výrobně sterilní prostředí. Evropská norma povoluje do 3000 CPM mikroorganismů po kultivaci. U nás je to po kultivaci pouze do 50 CPM mikroorganismů.



? To je fantastický výsledek!

I Bezesporu. Od všech zaměstnanců pohyblivých se v sterilním sektoru zpracovny kaviáru to vyžaduje striktní dodržování hygienických zásad, ne nepodobných přísným pravidlům pro vstup a chování zdravotnických týmů ve sterilním prostředí operačních sálů. Čištění technologií a zpracovatelských prostor, jejichž sterilnost si s operačními sály opravdu nikterak nezadá, provádíme po každém výrobním cyklu. Dvakrát týdně pak děláme generální sterilizaci – na konci týdne a na začátku, před zahájením nového pracovního týdne. Každá šarže kaviáru, která je u nás vyrobená, je kontrolována Státním veterinárním ústa-

Chutné zdravé „hop kuličky“ v nové kosmetické řadě

vem. A i když díky těmto testovacím vzorkům přicházíme o část drahocenné produkce kaviáru, permanentní kontrola dává našim odběratelům – především špičkovým hotelům, restaurátům a catererům – jistotu, že Imperator je v pořádku.

? Ano, kaviár Imperator je nejen v pořádku, ale bývá ozdobou a vrcholem menu většiny prestižních recepcí. Ať je ho ale sebevětší množství, být ozdobou mu zpravidla dlouho nevydrží. My Táborité, podle jednoho z nejtěnějších a nejčtenějších falzifikátorů české historie, na to máme heslo: „Nepřátel se nelekejme a na množství nehleďme! Hrrr na něj!“

I Důvodem ale může být i to, že lidé, kteří se zajímají o zdravou výživu, si zpravidla jako první dávají to nejzdravější. Tím na rautech bývá náš kaviár či marinovaná nebo jinak upravená ryba. I když kaviár Imperator není závratně drahý (jedno kilo vychází zhruba na 1800 Kč) a catereri ho odebírají velká množství, ostatní potraviny vydrží na bufetových stolech obvykle déle. Kaviár Imperator je navíc zpracováván s minimálním množstvím soli. Je to malosol (tj. do 5 % slanosti). My ale



držíme nejnižší slanost, která je možná, 2,7 až 2,8 %, a tudíž vyniká jemnost a chuť jikry. Lososí jikru, její schopností zajistit organismu všechny potřebné živiny a látky pro zdárný vývoj, můžeme přirovnat k mateřskému mléku. Má obrovský obsah vitamínů. Především vitamín A, který je v kosmetice nazýván vitamínem svěžesti, vitamín E, celý komplex vitamínů B, nenasycené mastné kyseliny Ω (13 % toho nejlepšího rybího tuku, který napomáhá čištění cév a v kosmetice k pro pružení kůže), které jsou vysoce vstřebatelné. Pro svůj vývoj před vykulením spotřebuje plůdek lososa necelých dvacet procent obsahu jikry. Zbytek mu zůstává pro první dny života. Příroda to tak zařídila proto, aby losos mohl v drsné severské přírodě přežít. Rybička se narodí bez prořízlého ústního otvoru. Nemůže tedy přijímat potravu z vnějšku. Teprve poté, co stráví dvě třetiny naředěného obsahu jikry (rybička má na bříšku takový ruksak, kterému rybáři říkají žloutkový váček), se jí cca v jedenadvaceti dnech proříznou ústa,

a to jí stále ještě zbývá třetina žloutkového váčku, aby neumřela hladu a měla



LESY HLUBOKÁ NAD VLTAVOU, a.s.

kdy naučit se přijímat potravu zvenku – lovit. Aljašští lososí se rodí do opravdu nepříznivých klimatických podmínek, kdy nízká teplota vody výrazně eliminuje výskyt planktonu. Z toho důvodu mají rozměrnou jikru, obsahující obrovskou koncentraci živinných látek. Např. u našeho kapra, kulicího se ve vodě teple 20°C, vývoj jikry trvá tři dny, a po dalších třech dnech už může čerstvě narozený plůdek přijímat potravu z okolí.

? Znalci o kaviáru *Imperator* tvrdí, že je z dlouhodobého hlediska účinnější než viagra.

! Neporovnával jsem. Pravdou ale je, že mnozí dnes již přátelé, kteří holdují *Imperatoru*, si jím silně zvyšují své ego. Pokud nastane větší konzumace našeho kaviáru, prý se to projevuje velkým sexuálníím apetitem. Kama-

rádi ho proto přezdívali „hop kuličky“. Kaviár *Imperator* ale má výrazně příznivé vlastnosti i pro ženy, a to mj. ve formě neobvykle účinné kosmetiky. Již před třemi roky jsme proto začali pracovat na tom, jak do ní dostat obsah lososí jikry. Při zpracování jiker totiž máme cca 20 až 30% ztráty, při nichž přicházel navíc vzácný obsah prasklých vajíček. Dnes už jej umíme využít. Ve spolupráci s výzkumnými pracovišti několika partnerských firem se nám podařilo vyvinout a zahájit výrobu nové kaviárové kosmetiky. Látky, které obsahuje jikra lososa, se nám podařilo kombinovat s dalšími ingrediencemi podporujícími regeneraci a hydrataci. Zkrátka, ideální výživa pokožky. Do distribuce jsme tak uvedli Státním zdravotním ústavem schválenou základní kosmetickou řadu s vysokým obsahem kaviáru. Je to pleťové mléko, pleťový krém a pleťová maska. Testy ukázaly, že pravidelnou aplikací kaviárové kosmetiky dochází k vyhlazení drobných mimických vrásek. Kosmetika má i hojivé účinky. Kůže se stává vláčnou, pružnou a získává mladistvý vzhled. V novém roce přibude další kaviárový kosmetický výrobek. A pro ženy



odebírat již v upraveném stavu. Dodáváme jim je v takové formě, aby je hostům mohli předkládat bez rizik. Na trh jsme přišli i s dalším rybím výrobkem, tzv. rybími utopenci. Jsou to masové noky z kapra vařené ve sladkokyselém nálevu se zeleninou. Připravujeme i další produkt „Kapr Casanova“, což je zfiletovaný kapr nakládáný v kyselém nálevu se zeleninou nebo zalitý v želatině. K němu se výborně hodí náš kaviár *Imperator*. Recept na „Casanovu“ nám na jednom z našich tradičních honů poskytl nestor českých kuchařů pan Láďa Nodl.

? Mezi opakované hosty vašich honů, halali a šoulaček atd. ale patří nejen prezidenti gastronomie, ale i států, byznysmeni a vysoce postavení manažeři. Čím to, že jsou vaše honitby tak oblíbeny lidmi z nejvyšší společnosti?

! Kvůli nádherné přírodě kolem Hluboké nad Vltavou i kvůli zvěři, vybavenosti loveckých chat a kvalitě služeb včetně gastronomického servisu. Jezdí k nám za odpočinkem, relaxací i na neformální setkání. U nás se zkrátka o hosty umíme dobře postarat. ■

www.kaviar.cz

mám ještě jednu dobrou zprávu. Tato kosmetika je mile překvapí nejen účinností, ale i svojí cenou. Ve srovnání s krémy na bázi kaviáru od konkurenčních výrobců, avšak o řád dražšími!, jsme na tom s kvalitou a účinností minimálně stejně dobře.

? Vaše firma zpracovává i další produkty z přírody.

! Ano. V našich bažantnicích produkujeme zvěřinu, kterou zatím prodáváme v peři. V oborách pak srnčí, dančí aj. Do budoucna uvažujeme dodávat maso bažantů, kachen i ostatní divoké zvěře hotelům a restauracím již v upraveném stavu pro potřeby gastronomie. Ryby jim dodáváme částečně z naší produkce a částečně z partnerského rybářství. Jsme si vědomi, že i rybí maso hotelové a restaurační gastronomické provozy potřebují



Cateringové společnosti jsou od toho, aby ve všem vyšly maximálně vstříc



? S panem Robertem Poulem dělám rozhovor pro VŠUDYBYL poprvé, a proto jsem vznesl dotaz, jaká byla jeho cesta až k současnosti, kdy úspěšně podniká a pracuje ve funkci ředitele firmy ARENA Catering, s.r.o., jejímž je společníkem a jednatelem.



Robert Poul

! V oboru jsem začínal v někdejší hotelu International v Praze na Středním učilišti gastronomie. Pak jsem v tomto hotelu pracoval jako číšník. Vystudoval ITM a následně pracoval v hotelu Holiday Inn Prague (International) jako Banquet

Manager. Potom jsem absolvoval Vysokou školu cestovního ruchu, hotelnictví a lázeňství u paní docentky Seifertové. Společnost ARENA Catering jsme spolu s kolegy založili na jaře roku 2002.

velmi často s klientem naváže přátelský vztah. Takže na to se vás ptát nebudu, ale zeptám se, jak získáváte nové zákazníky.

! Získávání zakázek od nových klientů je také o osobních kontaktech, společenských vazbách a hodně o doporučeních stávajících klientů. Řada zákazníků nás ale osloví také na základě naší webové prezentace.

? Jaké jsou převládající trendy současného cateringu?

! Life cooking – vaření před hosty. Ať je to např. Stroganov, příprava palačinek, grilování... Je to o divadle. Při aranžování stolů pak o dekorativnosti. Tvrdím, že květina dělá sedesát procent stolu. Velký důraz proto klademe na dekorace z čerstvých plodů, ovoce a zeleniny a aranžování jídel čerstvou zeleninou.

Česká kuchyně je prý těžká, nezdravá, ale úžasně chutná. Je pro ni prostor v době, kdy již nevzdáváme tolik kalorií, jako v dobách, kdy „bývali Čechové, bývali junáci...“?

Vysvětlujete klientovi, který chce klasickou staročeskou kuchyni, že by neměl?

! Určitě ne. Máme např. klienta, který si nesmírně oblíbil tlačenkou, jelita a jitrnice, které pro ARENA Catering vyrábí rodinná řeznictví a uzenářství, takže se bez přehánění opravdu jedná o domácí zabijačkové hody. Do české kuchyně samozřejmě patří svičková, guláš



i moravští vrabci. Zkrátka klasické české „hotovky“. Velmi nás pak těší, že klienti nelitují námahy a my pak od nich dostáváme dopisy uznání, v nichž např. chválí svičkovou našeho šéfkuchaře pana Michala Křepelky. A taková poděkování máme i od Japonců, Francouzů, Španělů a Italů, tedy klientů ze zemí s velkou kulinářskou tradicí.

? Někteří zákazníci chtějí od cateringových společností zajistit akci kompletně, včetně dopravy, audiovizuální techniky, programu atd.

! Zajistit akci tzv. na klíč, to renomované cateringové společnosti dělají. Pokud chce zákazník, a zpravidla v současné roli hostitel, své hosty nakrmit, jde s nimi do restaurace. Cateringové společnosti jsou od toho, aby mu ve všem vyšly maximálně vstříc. Včetně vytipování vhodného objektu nebo prostoru, mobiliáře, dekorací, hostesek a někdy i vámi zmiňovaného programu. Ostatně právě proto, že to umí-



? Čím vám catering učaroval a proč jste tolik investoval do svého vzdělání?

! Není to stereotypní obor a je o prestiži, o tom něčeho dosáhnout. K tomu, abych v něm mohl uspět, je vzdělání doplněné praxí nejlepší investicí. Získat znalosti a zkušenosti z různých míst a ne pouze z číšničiny nebo kuchařiny je pro podnikání v cateringu velkou výhodou.

? Proč si koho klient oblíbí, je jasné. Dotyčný poskytovatel služeb nejen že umí, ale



ARENA Catering s.r.o.

vstoupila na trh v roce 2002. Zajišťuje nejen výrobu a přípravu jídel, nápojů, personální pokrytí akcí, ale také dopravu, mobiliář a dekorace včetně květinové výzdoby a úklid. Provozují dvě restaurace a velké kulturně společenské centrum.

Restaurace ALTAN

se nachází naproti Trojskému zámku, přímo před vstupem do pražské zoologické zahrady. Pár minut lehké chůze odtud je Pražská botanická zahrada s hypermoderním skleníkem Fata Morgana. Počet míst uvnitř restaurace je 70 a na venkovní zahradě se může posadit až 100 hostů. Restauraci lze využít také pro tiskové konference, přednášky, prezentace, školení a na rodinné oslavy.

Restaurace LODĚNICE

se nachází na břehu Vltavy vedle Trojského kanálu, kde se letos v létě konalo Mistrovství světa v kanoistice na divoké vodě a Mistrovství České republiky v rodeu na divoké vodě. Je tu cca 100 parkovacích míst. O víkendech do Troje od Jiráskova mostu připlouvá 4x denně parník a o letních prázdninách každý den. Počet míst uvnitř restaurace je 90 a na venkovní terase 50. Restauraci spolu se sportovním areálem lze využít také pro firemní akce, sportovní dny, tiskové konference, přednášky, prezentace, rodinné oslavy, svatby atd.. Restaurace je součástí velkého sportovního areálu, kde se mimo jiné nachází slalomový vodácký kanál, baseballové hřiště, cyklistická stezka z Libně do Kralup nad Vltavou, trať na kolečkové brusle, umělá horolezecká stěna, tělocvična, fitness club a pouhých 5 minut přes lávku na Císařský ostrov jízďárna.

Casa Gelmi,

kulturně společenské centrum, navazuje na tradici hudební kavárny a později divadla M.A.J., kde se svého času scházela dobrá společnost a kosmopolitní publikum otevřené výměně názorů a různým evropským kulturám. Tento fakt neunikl jeho současné majitelce paní Lorettě Gelmí, která se rozhodla na tuto tradici navázat. Hlavní sál na celkové ploše téměř 300 m² nabízí variabilní uspořádání vhodné pro pořádání reprezentativních, kulturních, společenských i vzdělávacích akcí.

me, nejen že nás rádi oslovují klienti, ale mají nás rádi i partnerské firmy, s nimiž kooperujeme, a tudíž dáváme zakázky.

? Pane Poule, poprvé jsme se spolu potkali v pražské zoologické zahradě, kde jste v jejím konferenčním centru zajišťoval catering pro Klubový den Asociace cestovních kanceláří České republiky.



! Zoologická zahrada úspěšně plní nejen své prvotní poslání, ale historicky byla a je významným místem setkávání. Věřím, že to nikterak nepřeženu konstatováním, že za éry pana ředitele Dr. Petra Fejka je tato její dimenze ještě více umocněna. Proto je pro ARENU Catering výhodné, že v jejím bezprostředním sousedství provozuje restauraci ALTAN, v níž jsme tehdy vítali příchozí účastníky Klubového dne ACK ČR. Další restauraci provozujeme u Trojského kanálu ve sportovním areálu tamní loděnice. No a když už jsem v výčtu míst, kde stabilně působíme, měl bych zmínit i kulturně spo-



lečenské centrum Cassa Gelmi, které se rovněž nachází v Praze, a to na Vinohradech v Korunní ulici 30.

? Hovoříme spolu v restauraci Loděnice, jejíž charakter bych spíše specifikoval jako golfový klub než jako loděnici.

! Ano, jsme ve zcela novém sportovním areálu, který se otevíral v červenci roku 2006. Velký křest si prožil v rámci Mistrovství světa v kanoistice na divoké vodě, které ARENA Catering po gastronomické stránce zařizovala. Vše zde ještě voní novotou, a vzhledem k jedinečným možnostem (a to nejen vodních sportů – zejména pak raftingu) se stává velmi vyhledávaným místem pořadatelů firemních, incentivních a společenských akcí.



? V gastronomických službách se hojně vyskytuje úslovi: „Náš zákazník, náš pán.“ V brzké době půjde do distribuce film pana Jiřího Menzela „Obsluhoval jsem anglického krále“, což mne inspiruje k otázce: Jaké krále obsluhovala ARENA Catering? Které klienty byste vyzdvihl?

! Tak opravdové krále jsme neobsluhovali, ale velice si vážíme toho, že můžeme dělat pro jeden z nejúspěšnějších českých podni-



katelských subjektů, pro společnost ČEZ. Mezi klienty, kterých si rovněž velmi považujeme, patří ve svém oboru světově uznávaná firma letového řízení – Řízení letového provozu České republiky, o níž jste psal v osmém vydání letošního Všudybylu v souvislosti s tím, že zde hostila konferenci organizace CANSO (Organizace civilních poskytovatelů služeb civilního řízení letového provozu). Velmi rád pak vzpomínám na atmosféru „Evropské noci“, kterou jsme zajišťovali v předvečer vstupu České republiky do Evropské unie v roce 2004 pro Letiště Praha, České aerolinie a Řízení letového provozu na střeše parkovacího domu na ruzyňském letišti v Praze. ■

www.arenacatering.cz




ARENA
C a t e r i n g

Vánoce v Praze ve Francouzské restauraci Obecního domu



Francouzská restaurace

v pravém křídle Obecního domu si zachovala původní historickou podobu. Nádherné prostředí, unikátní detaily a atmosféra vás vrátí do doby, kdy Praze vládla secese. Pro kvalitu kuchyně a neopakovatelnou atmosféru je restaurace vysoce ceněna hosty i odborníky. Menu restaurace zahrnuje chody z francouzské, české i mezinárodní moderní kuchyně. Originální nabídku pokrmů doplňuje široké spektrum vín. Představí se vám tým kuchařů v čele s šéfkuchařem Jiřím Králem, který je členem představenstva Asociace kuchařů a cukrářů ČR, Národního týmu kuchařů a cukrářů ČR a držitelem mnoha ocenění z prestižních gastronomických soutěží světa. Restaurace se zapojila i do charitativní činnosti. Zakoupením speciálního menu přispějete nadační fond Kapka naděje na výzkum a léčbu leukémie v dětském oddělení Fakultní nemocnice v Motole.

Plzeňská restaurace

V suterénu pod Francouzskou restaurací se nachází Plzeňská restaurace, bohatě zdobená secesními dekoracemi. Dáváte-li tedy přednost české klasice, neměli byste odmítnout pozvání ochutnat svíčkovou, pečenou kachnu či

FRANCOUZSKÁ A PLZEŇSKÁ RESTAURACE

v Obecním domě v Praze

knedlo-vepřo-zelo a plzeňské pivo. Večerem provází živá hudba a vybrané večery jsou obohaceny folklorním hudebním a tanečním vystoupením.

Americký bar

Ve třetím listopadovém týdnu byl nově otevřen

Americký bar v suterénu Obecního domu

(vedle vchodu do Plzeňské restaurace). Jeho historie sahá do začátku minulého století, kdy byl patrně prvním významnějším veřejným místem, ve kterém se odrážely myšlenky z „Nového světa“. Není tedy divu, že zde lze vysledovat i vliv Spolku amerických žen, a právě ženy mohly bar navštěvovat bez doprovodu mužů. Odborníci si jistě povšimnou dokonale provedeného interiéru doplněného kresbami Mikoláše Alše. Rozhodnete-li se v Americkém baru strávit večer, zřejmě oceníte nejen jeho intimní atmosféru, ale i výtečné koktejly.

Francouzská restaurace pro období Vánoc připravila:

- Slavnostní šnečí a kaviárový brunch na Štědrý den (11.30 – 15 hod.) – pestrou nabídku různě upravených šneků, spousty kaviáru a tento rok navíc i překvapení;
- než se rozbalí dárky, prožití netradičního Štědrého večera se speciální štědrovečerní nabídkou;
- Silvestrovský slavnostní jazzový galavečer aneb protančete do nového roku v rytmu jazzu;
- Novoroční brunch – 1. 1. 2007;
- Vánoční a Silvestrovskou Take Away – dárek pohody. Objednané pokrmy si odnese a vychutnáte v pohodlí domova bez stresu z vaření. ■

www.obecnidum.cz





AD VIVUM

zastupuje exkluzivní rodinná vinařství



Svět vín

je stejně jako současná doba naplněn termíny globalizace, technologie a kvantitativní růst. Stranou těchto tendencí je skupina vinařů pocházejících ze starých vinařských rodů, kteří vidí své poslání jiným pohledem. Používají slova a kategorie, které nejsou měřitelné. Vždyť kdo může kvantifikovat pojmy, jako jsou terroir, biodynamické vinařství nebo pravdivá vína.

Tito „malí vinaři“ prezentují jen nepatrný zlomek vín, u kterých mnohdy poptávka převyšuje nabídku. Vinař a majitel v jedné osobě plně ovládá, kontroluje a prožívá vzkříšení a pouť vína z vinice až na váš stůl. Spolupracovat s těmito zasvěcenými je nesmírným potěšením a radostí. Pro nás a věřím, že i pro vás – milovníky vín a gurmety, nejsou pak tato vína jen zdrojem k ukojení žízně, ale jsou i nektarem, filozofickou kategorií, krásou a vášní.

AD VIVUM nabízí vína těchto zahraničních producentů:

Alain Graillot, Alvaro Palacios, Billecart-Salmon, Bodegas Muga, Didier Dagueneau, Château Cazal Viel, Château de Beaulon, Christian Moreau Pere et Fils, Léon Beyer, LEROY, Maison Sichel, Marcel Richaud, Nicolas Joly, Pascal Jolivet, François Villard, Raventós Rosell, Saint Benoît a Valdespino Sherry za těchto oblastí: Alsace, Bordeaux, Bourgogne, Cognac, Côtes du Rhône, Champagne, Languedoc-Roussillon, Val de Loire, Bierzo, Jerez, Penedés, Priorat a Rioja.

? AD VIVUM s.r.o. působí na trhu od roku 2001. S jejím jednatelem panem Vladimírem Buřičem mne seznámil pan Jan Štěpánek, jednatel společnosti FRENCH - REST spol. s r.o., která mj. provozuje Francouzskou restauraci v Obecním domě v Praze.



Vladimír Buřič

! S Francouzskou restaurací v Obecním domě v Praze spolupracuje od roku 2002. Naše firma se specializuje na zastupování exkluzivních rodinných vinařství z Francie, Španělska a Moravy. Vinařství a všechna vína jsou podrobně uvedena na našem webu www.advivum.cz.

Naše spolupráce s Francouzskou restaurací je, vedle pravidelných dodávek vín, založena i na vzájemné spolupráci na degustačních menu a podpoře projektu Kapka Naděje. Z vybraných vín pro FRENCH - REST jsou stěžejní naše champagne Billecart-Salmon brut a rosé, dále španělská vína Muga z oblasti Rioja a vína vinaře Alvara Palacia. Všichni tři vlastníci vinařství pánové Denis R. Billecart, Manuel Muga a Alvaro Palacios Francouzskou restauraci v pražském Obecním domě navštívili. Výběr vín je pravidel-

ně obměňován na základě degustací a hodnocení jednotlivých vín. Prodejnost těchto exkluzivních vín je plně závislá na prezentaci a doporučení sommelierů – pánů Milana Nerada a Jakuba Bratánka. AD VIVUM několikrát využilo prostor Francouzské restaurace v Obecním domě pro degustaci jednotlivých vinařství, a naopak FRENCH - REST zajistil catering na některých akcích naší firmy. AD VIVUM, vedle degustací s vinaři pro profesionály – majitele a provozovatele restaurací a sommelieri, ve svém obchodě ve Slovanském domě v Praze Na Příkopě, každý týden ve středu pravidelně pořádá degustace pro veřejnost. Z nejzajímavějších degustač-



ních cyklů jsou proslulé Leroy, burgundské vinařství, které jako jediné uvádí na trh staré ročníky degustace 1996, 1986, 1976 a 1966 a degustace Blind. Blind Testing – slepá degustace z černých sklenic Riedel.

? AD VIVUM zastupuje nejen vinařství, ale i producenta vinného skla firmu Riedel.

! Ano. Firma Riedel letos slaví 250 let od svého vzniku a je lídrem na trhu ve vinném skle. Byla založena v Čechách. Po druhé světové válce vyrábí vinné sklo v Rakousku a nyní v Německu. Je především známa svým konceptem vinných sklenic pro jednotlivé odrůdy vína. ■

www.advivum.cz

www.riedel.com

Legenda burgundských vín madam Lalou Bize-Leroy v Praze.



? Novým šéfkuchařem Grandhotelu Pupp v Karlových Varech je pan Jan Pípal, kterého jsem požádal o rozhovor. Pane Pípal, jaká byla vaše profesní cesta do jednoho z nejrenomovanějších hotelů Evropy?

! Vyučil jsem se v pražském hotelu Inter. Continental, kam jsem také nastoupil do prvního zaměstnání. Zkušenosti jsem sbíral i v dalších pražských podnicích. Po základní vojenské službě jsem se vrátil do Inter. Continentálu. Po několika letech jsem tu začal pracovat v restaurantu „Zlatá Praha“, a tím získal obrovské zkušenosti. Zejména díky řadě kolegů z Inter. Continentálu, z nichž mnozí reprezentovali českou gastronomickou špičku. Současně s tím jsem externě spolupracoval s pražskými ambasádami. Především s indonéským a tureckým velvyslanectvím. Zajišťoval jsem pro ně přijetí oficiálních návštěv, obědy a večere pro diplomatický sbor apod. Během tří let jsem se díky tomu mohl seznamovat s velmi exotickými surovinami. Spousty z nich se nedaly v Česku koupit a jezdilo se pro ně do specializovaných obchodů v západní Evropě. Některé z ingrediencí se ale nedaly pořídit ani tam. Řada surovin se k nám proto dopravovala letecky přímo z Indonésie. Tehdy jsem pochopil, že udělat tradiční asijskou kuchyni ze surovin dostupných v Česku, nelze. Teprve speciální koření a pasty totiž dodávají pokrmům požadovanou exotickou chuť a nádech. V Praze jsem nějakou dobu spolupracoval také s rodinným hotelem Sieber. Dodnes je jako jediný v Praze doporučován britskou hotelovou asociací Johansens, která se specializuje na malé hotely tohoto typu.

? Vidíte, jakou stopu jste po sobě zanechal. Až ve Velké Británii...

! Takové zásluhy bych si nikdy nepřisuzoval. No, moje spolupráce s indonéským velvyslanectvím vyvrcholila, když jsem se na tři dny stal osobním kuchařem indonéské prezidentky, která tu byla na státní návštěvě. Z důvodu bezpečnosti se do poslední chvíle tajilo, kde bude bydlet. Nakonec to byl Inter. Continental. Byl jsem jedinou prověřenou osobou, která k ní mohla. Ani číšníci k ní nesměli. S jídlem mne vždy doprovodili pouze před apartmá paní prezidentky, ve kterém jsem ji osobně obsluhoval.



Jan Pípal šéfkuchařem Grandhotelu Pupp

? V Inter. Continentalu jste nejen obsluhoval prezidentku Indonésie a připravoval jídla pro další vzácné hosty, ale reprezentoval jste jej v zahraničí v rámci festivalu české kuchyně.

! To byla třítydenní akce v Belgii v bruselském hotelu Crown Plaza a pro mne další zajímavá zkušenost. Z České republiky jsem tam vycestoval sám a spolupracoval s místním týmem kuchařů. Šéfkuchař Crown Plaza byl z ostrova Mauricius. Nejenže jsem prezentoval českou kuchyni, ale naučil jsem se tam spoustu nových věcí. Má poslední štače před Grandhotelem Pupp byla SAZKA Aréna v Praze, kam jsem byl přijat jako zástupce šéfkuchaře pár týdnů před otevřením. Zhruba po roce jsem se tam stal šéfkuchařem. Opět to byla nesmírně užitečná zkušenost. Nejen co se kvalitní gastronomie týče, ale i co do organizace činnosti lidí – manažerské práce související s šéfkuchařstvím. Realizovali jsme zde komorní cateringy s několikachodovými menu pro VIP hosty, ale i obří akce, kdy jsem měl možnost dělat catering pro dvanáct tisíc lidí. Vařil jsem

pro spoustu hvězd a po koncertech cateringově zajišťoval jejich after party. Kolikrát jsme měli, např. od zpěvaček, zvláštní požadavky, kvůli nimž jsme běhali po celé Praze a sháněli např. mrkvové tyčinky se 70% obsahem proteinu. Díky tomu se ze mne stal tak trochu i alchymista.

? Alespoň jste pak měl o čem přednášet. Ač již Karlovarák, stále jste členem představenstva Pražské a středočeské pobočky Asociace kuchařů a cukrářů České republiky.

Ano, pro Asociaci kuchařů a cukrářů ČR už několik let připravuji vzdělávací semináře, a to nejen na území Prahy, ale i pro pobočku Šumava. Jednou za rok tam realizujeme seminář se zaměřením např. na místní, ne příliš drahé suroviny, protože v této oblasti je přece jenom nižší kupní síla. Letos jsme dělali semináře i pro pobočku Severní Čechy. Co se týče další vzdělávací činnosti, spolupracuji se společností UNILEVER Česká republika, která tu zastupuje spoustu značek. Asi nejznámější z nich je Knorr. V kuchařském studiu Knorr se podílím na vzdělávacím programu



mu pro jejich současné i potenciální zákazníky. Tyto semináře jsou zdarma a lze se na ně přihlásit prostřednictvím internetu.

? O tom, že si Grandhotel Pupp nevybral špatně, svědčí i vaše soutěžní účasti a ocenění. Které vás těší nejvíce?

! „Kuchař roku 2003/2004“. Tato nejprestižnější kuchařská soutěž České republiky je vyhlašována vždy na dva roky. V prvním je třeba uspět v teoretické části. Ve druhém se pak utkává deset finalistů. Je to soutěž opravdového vaření. Přijde mi bližší než klasické výstavy studených, teplých či sladkých věcí, kde je všechno naaspikováno a většína z toho se ani neochutnává. „Kuchař roku“ je především o chuti jídla, vzhled je dalším důležitým kritériem.



? Jaké jsou trendy v současné gastronomii?

! Už nějakou dobu je in středomořská, převážně italská kuchyně a trvá boom asijské kuchyně. Rodí se „fusion styly“, které propojují mezinárodní kuchyni s nejlepšími asijskými surovinami a způsoby příprav. Tím, že se použije trošičku jiná surovina, dochází k často zajímavým chuťovým propojením. Určitě bychom ale neměli zatracovat českou gastronomii. V gastronomických střediscích Grandhotelu Pupp, zejména pak v našem nejprestižnějším – Grand Restaurantu, ji předvádíme v moderním stylu v odlehčenějších úpravách tak, aby si ji host mohl dát i ve vícechodovém menu. Samozřejmě je důležité, aby byla zastoupena mezinárodní kuchyně, ryby a mořské plody. ■

www.pupp.cz

GRANDHOTEL
PUPP

Evropa ocenila Anenské slatinné lázně

Anenské slatinné lázně mají jako první léčebné lázeňské zařízení v Česku uzavřenu smlouvu s německou zdravotní pojišťovnou BKK TAUNUS.

2. listopadu 2006 Anenské slatinné lázně v Lázních Bělohrad jako první léčebné lázně v Evropě pro Českou republiku získaly prestižní certifikát EUROSPA med. Po náročném auditu provozů, poskytované péče, léčebných zdrojů, ochrany životního prostředí atd. jim byl udělen Evropským svazem lázní se sídlem v Bruselu (zařízením orientovaným na wellnessové pobyty je určen certifikát EUROSPA Wellbeing). Slavnosti se zúčastnila řada osobností ze Spolkové republiky Německo i z Česka. Např. náměstkyně ministra zdravotnictví MUDr. Hellerová, náměstek hejtmana Královéhradeckého kraje Ing. Všečetka, ředitelka Českého inspektorátu lázní Mgr. Kalfusová, předseda Odborového svazu zdravotní a sociální péče Dr. Schlanger aj. Účast-



níky pozdravil starosta Lázní Bělohrad Ing. Pavel Šubr. Ocenil spolupráci léčebných lázní s městem, která podstatně napomáhá hospodářskému rozvoji regionu. Poslanec Evropského parlamentu MUDr. Milan Cabrnoch vyzdvihl dlouhodobou snahu Anenských slatinných lázní o zkvalitňování léčebné péče a zkulturnění prostředí. Pan Udo Wendt za Spolkový sněm BKK hodnotil náročnost výběrového procesu a vyjádřil radost, že právě Anenské slatinné lázně jsou prvními v Evropě, které certifikát



EUROSPA med získaly. Certifikát předsedovi představenstva Anenských slatinných lázní a.s. Ing. Radimu Kalfusovi předal generální sekretář Evropského svazu lázní pan Joachim Lieber. Dr. Kurt von Storch ze stejnojmenného institutu ve Wiesbadenu, kte-



rý se na náročném kontrole výraznou měrou podílel, shrnul a vysvětlil, jak certifikace probíhala (bylo kontrolováno 420 kritérií). Podle jeho odhadu prý tato kritéria splní pouze 20 % evropských lázní. Přítomné oslovil i předseda představenstva TAUNUS BKK pan Udo Sennlaub, který certifikaci Anenských slatinných lázní inicioval, když vloni při uzavírání smlouvy na léčbu pojištěnců TAUNUS BKK trval na tom, aby Anenské slatinné lázně prošly certifikací Evropského svazu lázní. Na závěr slavnostního aktu vystoupila místopředsedkyně představenstva akciové společnosti Anenské slatinné lázně a.s. MUDr. Jitka Ferbrová, která poděkovala lékařům, zdravotnickému personálu i ostatním, díky kterým certifikát EUROSPA med s pořadovým číslem jedna Anenské slatinné lázně získaly jako první na světě. ■

www.belohrad.cz

www.taunus-bkk.de



Sanssouci & Švýcarský dvůr hledá obchodního a marketingového manažera

? Náš rozhovor s ředitelem Lázeňského komplexu Sanssouci & Švýcarský dvůr panem Robertem Jahnem se odehrával v Karlových Varech, a tudíž v Plzeňské diecézi, s jejímž biskupem monsignorem Františkem Radkovským v tomto vydání Všudybylu rovněž rozprávím. Pane řediteli, v rozhovoru s plzeňským biskupem jsem konstatoval, že katolickou církev považují za jednu z nejlépe fungujících organizací na světě.



Robert Jahn

! Protože jsem měl možnost číst panem biskupem autorizovaný text interview, rád bych reagoval na jím s nadsázkou roztomile interpretovanou citaci: „O tom, že církev není jenom lidského, ale božského původu, svědčí to, že ji křesťané dopo-

sud nezlikvidovali,“ s předpokladem, že české léčebné lázeňství je určitě původu lidského. Ale cosi božského v něm také musí být. Nejen proto, že člověk léčí a příroda uzdravuje. Nebýt toho, státní úředníci ruku v ruce s těmi, kteří chtějí více léčit než uzdravovat, by totiž léčebné lázeňství už dávno vymístili mimo systém zdravotní péče hrazené z veřejných zdrojů prostřednictvím zdravotních pojišťoven. Pro akciovou společnost Imperial Karlovy Vary je léčebné lázeňství tím nejtěžejnějším produktem. Vynakládá proto veliké úsilí a finanční prostředky na to, aby se posouvalo kupředu a neustrnulo. Nicméně, určitě bychom si přáli, aby se české léčebné lázeňství vrátilo do starých časů, co se poptávky týče. Např. do éry první republiky a opět se zařadilo mezi priority obyvatel Česka.

? Zázrakem vesmíru je organizace. Vesmír funguje proto, protože je v něm řád. Tento princip se ale týká i našich malých vesmírů. Fungují nám, protože se fatálně nezpěčujeme fyzikálním, přírodním a soci-

álním zákonům. To, že úspěšně funguje stát nebo např. vaše lázeňská společnost, je tedy rovněž o tom, dávat věcem a procesům řád. Nicméně, jak naznačil monsignor Radkovský, lidé do tohoto řádu vnášejí chaos. To, že se akciové společnosti Imperial Karlovy Vary a vámi řízenému Lázeňskému komplexu Sanssouci & Švýcarský dvůr daří, je tedy určitě o schopnosti vedení společnosti obklopovat se kvalitními lidmi.

! Je naprosto samozřejmé, že se nemůžeme spoléhat ani na boží pomoc, ani na pomoc nikoho dalšího. Vzhledem k tomu, že akcionáři Imperialu Karlovy Vary a.s. investují do lázeňství, a my všichni, co zde pracujeme, z léčebného lázeňství žijeme, hledáme další příbuzné produkty. Společnost Imperial Karlovy Vary se tak velmi angažuje na poli kongresové turistiky a firemních akcí. Např. tady, v Lázeňském hotelu Sanssouci, který byl v roce 2005 po rekonstrukci znovuotevřen jako čtyřhvězdičkový, bylo pro to jak po technické stránce, tak i v další vybavenosti a celkovém komfortu vytvořeno perfektní zázemí. Samostatně nabízíme i manažerské programy – víkendové i dlouhodobější, které do jisté míry směřují k wellness a jejichž prvky obohacují i pracovní části firemních a kongresových akcí. K tomu všemu si vychováváme kvalitní personál, který dokáže pokrýt veškeré věci s tím spojené.

? Než (dejme tomu) lázeňský komplex může poskytovat služby, musí vymyslet produkt, oslovit obchodní partnery, např. incomingové agentury a klientskou veřejnost. To vše je parketa pro kreativního obchodního a marketingového manažera.

! Obchodní manažer v podmínkách Lázeňského komplexu Sanssouci & Švýcarský dvůr má za úkol vytvářet produkty. Tzn. zpracování produktu po stránce marketingu a účinné využívání spektra marketingových nástrojů. Pokud je produkt hotový, tak jej zpropagovat, ať prostřednictvím médií nebo na veletrzích, které umožňují přímý kontakt se zákazníky a obchodními partnery. Jeho stěžejním posláním pak je spoluvytvářet obchodní politiku firmy s cílem vytěžovat kapacity lázeňského komplexu tak, aby pro všechny členy týmu, který čítá přes dvě stě zaměstnanců, zajistil práci. Tj., aby byl náš lázeňský komplex naplněn hosty.

? Váš více než dvěstěčlenný tým by se měl v brzké době rozrůst právě o manažera obchodu a marketingu Lázeňského komplexu Sanssouci & Švýcarský dvůr. Jaké jsou



lázeňský komplex

na toto místo požadavky, co se týče praxe a vzdělání, popř. jazykových schopností?

❗ Ano, skutečně jsme se náš tým rozhodli rozšířit. Hlavně proto, že svým hostům chce-



kovat na světové úrovni se všemi hosty, kteří k nám zavítají.

❓ **Hlavním tématem tohoto vydání Všudybylu je gastronomie. Takže co gastronomie a lázeňství?**

❗ To je takový „tvrdý oříšek“. Řada potenciálních hostů, kteří vědí, že jsme lázeňský komplex, má do jisté míry obavy, jestli se dobře najedí, protože si lázně spojují s léčebnými dietami. My se ale snažíme, aby gastronomie našich stravovacích středisek byla na vysoké úrovni, a daří se nám to. Dokazujeme, že i dietní strava je v podání našich šéfkuchařů atraktivní chutově i svou úpravou. V tomto si určitě nezádáme s ostatními renomovanými čtyřhvězdičkovými



me nabídnout více možností, větší pestrost léčebných, léčebně relaxačních, kongresových, incentivních a firemních programů. Rádi bychom na trh průběžně přicházeli s novinkami. K tomu je zapotřebí vyhledávat a vytvářet nové



a prodávat, aniž by se toto řemeslo musel učit. V neposlední řadě musí mít schopnost vést tým, protože chceme vybudovat dobře fungující obchodní oddělení. V první fázi zvažujeme toto personální obsazení: manažer plus tři pracovníci. A v neposlední řadě je naším požadavkem vstřícnost a komunikativnost k ostatním manažerům v Lázeňském komplexu Sanssouci & Švýcarský dvůr. Ať je to F&B manager, housekeeping, technický tým atd., protože s nimi bude úzce spolupracovat. Společnost Imperial Karlovy Vary v posledních letech velice investovala nejen do rekonstrukcí a své reorganizace, ale i do zaměstnanců. Dbá o jejich profesní růst, vytváří pro ně podmínky, aby se ve svých oborech stále zdokonaľovali, ať formou účasti v profesních soutěžích, školení nebo na odborných školách. Imperial organizuje řadu jazykových kurzů, aby naši lidé dokázali komuni-



restauračními zařízeními. Ať je to česká, světová nebo jiná kuchyně. Ohlasy na naši kuchyni jsou velice dobré, právě proto, že umíme zatraaktivnit i tu pro někoho nepříjemnou dietní stravu tak, aby dobře vypadala a chutnala. ■

www.imperialgroup.kv.cz

produkty. Co se jazykových požadavků týče, ty vyplývají z charakteru destinace Karlovy Vary. V dnešní době tu převládá německy a rusky hovořící klientela. Takže jedním z předpokladů je velmi dobrá znalost těchto dvou jazyků a samozřejmě angličtiny, která je v hotelovém provozu standardem. Dalším požadavkem je alespoň pětiletá praxe v oboru, protože potřebujeme člověka, který nastoupí do naší firmy, během relativně krátké doby se obeznámí s provozem a produkty a bude je nabízet





Touch & Taste South Africa



Zleva: generální ředitel Plzeňského Prazdroje Mike Short, šéfkuchařka Jackie Cameron a generální ředitel Corinthia Towers Hotel Christian Grage

Od 20. do 22. října 2006 se na půdě pražského pěťihvězdičkového hotelu Corinthia Towers uskutečnila gastronomická část festivalu Touch&Taste South Africa. Pro tyto festivaly je typické, že kombinují kulturu tradice a autentické prostředí s kulinářským zážitkem. Corinthia Towers na festivalech Touch&Taste spolupracuje s obchodními zastoupeními zemí, ambasádami a společnostmi, které s prezentovanou destinací obchodují. Touch&Taste byl zahájen gala večerem v restaurantu Let's Eat ve druhém patře hotelu Corinthia Towers. Pětichodové menu bylo připraveno proslulou jihoafrickou šéfkuchařkou Jackie. Podávala se vybraná jihoafrická vína a nápoje. Umění a zvyky obyvatel Jihoafrické republiky přiblížila vystoupení Zulu tanečniců a zpěváků a díla jihoafrických malířů. Na festivalu se organizačně a dodavatelsky podílely: Velvyslanectví Jihoafrické republiky v České republice, vláda provincie KwaZulu-Natal, Jihoafrická organizace pro turistický ruch (Frankfurt), C.M.C. The Food Company (Německo), vinařství Mama Africa (Česko) a vinařství Delheim (Jihoafrická republika), Plzeňský Prazdroj a Karlovarské minerální vody. ■

www.corinthia.cz



Pan Kokoszynski šéfkuchařem ATOMu

Palačinka letí vzduchem, poslušně se vrací na pánev a vzápětí ji hoch servíruje svému bratru... „Příprava palačinek mě vždycky bavila,“ vzpomíná na své začátky šéfkuchař ostravského hotelu ATOM pan Otto Kokoszynski (37). „Díky trpělivosti rodičů a především bratra, který mé výtvořky jedl, jsem přehazování rychle zvládl.“ Časem ho rodiče začali pověřovat přípravami jídel i pro různé oslavy. „Vztah k plotně mám v genech. Maminka výborně vaří a otec je profesionální kuchař. Dnes, ač v důchodovém věku, stále vaří v italských hotelích. Rád vzpomínám, když mne brával do práce a já mohl pozorovat, jak mu jde kuchaření od ruky.“ Fakt, že se pan Kokoszynski rozhodl stát kuchařem, nepřekvapil. „Bral jsem to jako samozřejmost a neodradilo mne, že otec netajil, o jak těžkou práci jde. Měl jsem trpělivé učitele a možnost spolupracovat s odborníky, kteří se mě snažili naučit co nejvíce.“ Školu pan Kokoszynski reprezentoval i na soutěžích. Přestávku pro něj neznamenal ani vojna, kde byl zařazen do funkce kuchaře. Po návratu působil v ostravských restauracích. Když dostal nabídku pracovat v luxusní restauraci v Berlíně, neváhal: „Můj profesionální obzor se tím značně rozšířil.“ V devadesátých letech vycestoval do Itálie. Byla mu nabídnuta práce šéfkuchaře v severoitalském horském hotelu Pralongia v regionu Alta Badia. „V Itálii jsem působil 14 let. Pak se ozvali z hotelu ATOM z Ostravy. Zvažoval jsem, zda opustit lukrativní zaměstnání, ale touha po domově byla silnější. Navíc hotel ATOM je známý vysokou úrovní gastronomie, na čemž má zásluhu můj předchůdce šéfkuchař Zdeněk Voznica. Potěšilo mne, že mě doporučil právě on.“ Půl roku pak s ním pan Kokoszynski pracoval společně. Nyní je vše na něm. V novém jídelním lístku se odrazily jeho zahraniční zkušenosti. „Součástí naší nabídky zůstávají oblíbené tradiční pokrmy a objevují se v ní i osvědčené prvky italské kuchyně. Především ještě více čerstvé zeleniny, olivového oleje a těstovin. Méně používáme brambory a pokrmy jen minimálně zahušťujeme moukou,“ říká šéfkuchař ostravského hotelu ATOM pan Otto Kokoszynski. ■

www.atom.cz



Otto Kokoszynski



Two drinks, dinner, Your second home

Celoroční ubytování v ČR, RAKOUSKU, ITÁLII, NĚMECKU, FRANCII, ŠVÝCARSKU a další státy připravujeme

www.mraveniste.cz

Ceny za ubytování od 14 Euro i se snídaní za os/noc dále u nás naleznete:

kina, restaurace, letenky, počasí a další

Váš portál pro volný čas, sport a turistiku

www.mraveniste.cz



EuroAgentur ★★★★★ Art Hotel William

11. listopadu v Bratislavě za účasti řady celebrit otevřel předseda představenstva akciové společnosti EuroAgentur Hotels & Travel pan Viliam Sivek v pasáži mezi Laurinskou ulicí 17 a náměstím Slovenského národného povstania, nový moderní Art Hotel William. Nejnovější z hotelů řetězce EuroAgentur Hotels & Travel se nachází v citlivě zrekonstruované budově z 30. let minulého století, proslulé jako Stará tržnice. Je unikátní kombinací historických prvků s moderním luxusním vybavením a nabízí maximální pohodlí ve 4 elegantně zařízených jednolůžkových a 32 dvoulůžkových pokojích, 2 junior suites a 2 apartmánech splňujících požadavky náročné obchodní klientely. Pokoje jsou vybaveny TV/SAT, vysokorychlostním připojením k internetu, telefonem s přímou provol-

bou, klimatizací, vysoušečem vlasů, minibarem a bezpečnostní schránkou. Hotel disponuje kongresovým sálem s kapacitou 200 osob, vhodným pro konání konferencí a kongresů i společenských akcí, školení a rodinných oslav. V hotelové restauraci je možné si pochutnat na vybraných specialitách slovenské i mezinárodní kuchyně. Hotelová kavárna s širokým výběrem vynikající kávy a lákavých dezertů poskytuje ideální prostředí pro spočinutí i obchodní jednání. V objektu se spolu s hotelem nachází řada neméně luxusních butiků světových módních návrhářů. Centrální poloha v historickém centru Bratislavy vybízí k návštěvám historických památek, návštěvám kulturních představení a ostatních atrakcí slovenské metropole. ■



www.euroagentur.com

Noví posluchači Vysoké školy cestovního ruchu, hotelnictví a lázeňství



6. října 2006 v sále Boccaccio Grand Hotelu Bohemia rektorka doc. Ing. Věra Seifertová, CSc. za účasti osobností akademického a profesního života, rodičů a přátel vítala nové studenty Vysoké školy cestovního ruchu, hotelnictví a lázeňství na slavnostní imatrikulaci. ■

www.vscrhl.cz



 Vysoká škola
cestovního ruchu
hotelnictví a lázeňství





**TOP
HOTEL**
PRAHA
& CONGRESS CENTRE

TOP HOTEL Praha & Congress Centre

patří svou rozlohou a kapacitou k největším hotelovým komplexům v Evropě. Pod jednou střechou zde host najde vše, co může během svého pobytu mimo domov potřebovat. Luxusní kongresový hotel nabízí **5000 konferenčních míst**, ubytování v **930 pokojích** a špičkovou kuchyni v **5 restauracích**. Konferenční centrum se skládá z **multifunkční kongresové haly**, **4 konferenčních sálů** a **14 salonků**. K hotelu patří i neobyčejně rozsáhlé parkoviště s kapacitou 1000 míst. Nejširší nabídka doprovodných služeb z českých hotelů čítá například wellness centrum s bazénem a posilovnou, Beauty salón, bowlingovou hernu, tenisové kurty, kasino, hotelové obchody, rozlehlou japonskou zahradu se zpívající fontánou a další atraktivy. ■

www.tophotel.cz



ALBION HOTEL & Congress Centre

byl otevřen po celkové rekonstrukci v březnu 2006. Je situován v klidné části Prahy 5 uprostřed vilové čtvrti a rozsáhlé zeleně, a přitom je vzdálen jen kousek od centra města. Nový čtyřhvězdičkový hotel je jedinečným místem pro příjemné ubytování i konání konferencí, firemních akcí či jednání. Ubytování je možné v 290 pokojích, celková kongresová kapacita je 600 míst. Podílejí se na ní 2 konferenční sály a 4 salonky pojmenované po čtyřech mušketýrech. Hostům jsou k dispozici mj. 2 restaurace, Lobby bar s živým krbem, letní terasa či Beauty salón. ■

www.albionhotel.cz





Miss aerobik v TOP HOTELu Praha

Na třináct set lidí se 30. září zúčastnilo natáčení finále soutěže Miss aerobik 2006 v kongresové hale TOP HOTELu Praha. ■



Slavnostní křest v ALBION HOTELU

VALBION HOTELU se 17. října 2006 konal slavnostní křest básnické sbírky předního čínského básníka Jiřího Majia, jejíhož překladu a přebásnění se ujal Jan Cimický. Uskutečnil se za účasti členky rady Středočeského kraje pro oblast kultury a památkové péče Jiřiny Pospíšilové, kulturního rady Velvyslanectví Čínské lidové republiky v Praze pana Yu Guodi, zástupců česko-čínské společnosti a dalších hostů. Nad vydáním knihy převzal záštitu Ing. Petr Bendl, hejtman Středočeského kraje, který má hospodářské kontakty a spolupracuje s provincií S'čchuan, odkud autor pochází. ■



Módní přehlídka Soňa Hlaváčkové



12. října vévodilo Kongresovému sálu v TOP HOTELu Praha rudé dvacetimetrové přehlídkové molo. Přední módní návrhářka Soňa Hlaváčková na něm předváděla svou kolekci podzim/zima 2006, kterou bude prezentovat ve Spojených státech a Saudské Arábii. Přes čtyři sta návštěvníků z řad jejích nejlepších zákazníků zhlédlo několik desítek modelů. Bezprostředně po přehlídce byla již více než polovina modelů rezervována nebo prodána. ■



Oslava českého státního svátku na ambasádě v Berlíně



TOP HOTEL Praha již popáté připravoval velkolepé pohoštění pro českou ambasádu v Berlíně. Slavnostní raut se konal 24. října a česká ambasáda jej pravidelně pořádá u příležitosti svátku obnovení české státnosti (28.10.1918). Slavnostní večer se letos konal na sklonku mise Dr. Borise Lazara, který tu v roli velvyslance České republiky ve Spolkové republice Německo působil od června 2001. Generální ředitelka TOP HOTELU Praha Marta Šnoblová mu poděkovala za spolupráci a předala dort ve formě makety jeho šestiletého působíště – berlínské ambasády. Po zaznění české státní hymny byl otevřen raut, během kterého přes pět set hostů ochutnalo oblíbené české speciality a jiné pochoutky. O krátké vyjádření jsem při té příležitosti požádal generální ředitelku TOP HOTELU Praha Martu Šnoblovou, která mj. řekla: „Náš cateringový servis je už v berlínských diplomatických kruzích vyhlášený. Na půdě této ambasády jsme pětkrát zajišťovali raut při příležitosti oslav státního svátku a čtyřikrát v rámci veletrhu ITB Berlín. Opětovný zájem hostů těchto akcí o naše služby svědčí nejen o špičkové úrovni cateringu TOP HOTELU Praha a ALBION HOTELU, ale zejména o vzorném hostitelském prostředí a příjemné atmosféře, na níž mají lví podíl pracovníci Velvyslanectví České republiky v Berlíně.“ ■



TOP HOTEL Praha a ALBION HOTEL se loučily s hlavní sezónou,

i když jen symbolicky, neboť na ně čeká rušný závěr roku. Učinily tak na slavnostním večeru 1. listopadu 2006 za účasti více než čtyř set obchodních partnerů, klientů a přátel. Večerem provázal Jan Čenský, a to s noblesou jemu vlastní. Generální ředitelka společnosti TOP HOTEL Praha Marta Šnoblová hosty seznámila s novinkami a plány na další



rok. Účastníci měli možnost zhlédnout umění tanečního páru z tanečního klubu STK Praha, Šárky Koťátkové a Jakuba Davida, módní přehlídku modelů Jaroslavy Sedláčkové, ve kterých se pro charitativní kalendář Petry Němcové nechaly fotit Karolína Kurková, Ivana Trump nebo Daniela Peřtová. Modely předváděly letošní a loňské vítězky České Miss. Hosté si pochutnávali na vybraných lahůdkách, neboť šéfkuchaři opět předvedli excelentní umění. Nechyběly vybrané pokrmy české kuchyně, oblíbené rybí speciality ani sladkosti z pověstné hotelové cukrárny. Příjemnou atmosféru dotvářelo Klárovo kvarteto. A kdo si chtěl odnést něco na památku, nechal si zhotovit vlastní podobiznu od přítomných karikaturistů. Hodnotné dary v rámci večera z rukou hostitele převzali jeho nejlepší klienti v oblasti kongresových služeb: Československá obchodní banka, V.M.EST a ELISA EMC GROUP. Odnesli si je také nejagilnější obchodní partneři z řad cestovních kanceláří TOP HOTELU Praha: Jerome Travel, Special Tours Prague, D.I.R. Bohemia / European Travel Services/ a ALBION HOTELU: Jerome Travel, KOMPAS Praha, cestovní kancelář a Quality Tours. ■

? S předsedou dozorčí rady připravované akciové společnosti, která bude vlastnit TOP HOTEL Praha a ALBION HOTEL, Ing. Radkem Dohnalem se setkáváme při ukončení hlavní turistické sezony, jehož součástí bylo ocenění nejagilnějších zákazníků a obchodních partnerů těchto dvou hotelů.



Ing. Radek Dohnal

! Přízně obchodních partnerů si velice vážíme. Tím, že zdařile vytěžují kapacitu našich hotelů, do značné míry rozhodují o podnikatelské úspěšnosti projektů TOP HOTELu Praha a ALBION HOTELu. Jsem proto rád, když na závěr hlavní

turistické sezony roku 2006 mohu konstatovat, že rozhodují správně. V současné době, kdy Praha zaznamenává převis nabídky ubytovacích kapacit, je to totiž někdy hodně velký boj. Incomingové a incentivní agentury pochopitelně pro své klienty chtějí co nejlepší ceny a my chceme dosahovat rozumných obchodních podmínek umožňujících našim hotelům nestagnovat. Jak vidno kompromis, který je výslednicí, je prospěšný oběma stranám. Vedle tradiční turistické klientely nás čím dál tím více začíná vyhledávat klientela firemní a obchodní, se kterou už není tak velký boj. Velmi výrazný podíl na našich hospodářských výsledcích pak má kongresová klientela, zájem pořadatelů sportovních a společenských akcí a televizí. Žádný hotel v ČR se nemůže pochlubit tak pestrout skladbou pořádaných akcí ve svých prostorách.

? Je to vůbec poprvé, co spolu děláme interview, takže si vás dovoluji poprosit o kratičkou rekapitulaci toho, co předcházelo, než jste se zapojil do top managementu vaší hotelové společnosti.

! Jasně. Není tajemstvím, že můj otec, pan Vladimír Dohnal, je majitelem obou hotelů – TOP HOTELu Praha i ALBION HOTELu. Takže vzhledem k mému věku, v době kdy s TOP HOTELem Praha začínal, jsem sem čas od času přišel na oběd a občas se zúčastnil některé z akcí. Pak jsem začal studovat vysokou školu a už jsem se tu objevoval častěji a začal mluvit do všech možných a možná i nemožných věcí. Po vysoké škole jsem odjel do Velké Británie, abych se zdokonalil. Ale nejen v angličtině, i v problematice hotelového a gastronomického provozu. Poté, co jsem se vrátil, jsem tady, a už nejen na ten oběd.

? Co je podle vás třeba k tomu, aby vaše hotely dobře fungovaly?

! Poskytovat širokou škálu služeb a expandovat. Pokračovat v upevňování dobrého jména. K tomu je bezpodmínečně zapotřebí zaměstnávat kvalitní a profesně zdatný personál, což je důvodem, proč tolik investujeme do jeho vzdě-

Jsem tady, a už nejen na ten oběd



**TOP
HOTEL®**
PRAHA
& CONGRESS CENTRE

lávání i do toho, aby se účastnil profesních soutěží. Dále jsou k tomu potřeba kvalitní obchodní vztahy. Úspěšná partnerství tak navazujeme i na půdě Americké obchodní komory v ČR, Česko-německé obchodní a průmyslové komory, Britské a Česko-belgicko-lucemburské smíšené obchodní komory, jejichž jsme členy.

? Zhruba před týdnem jsme se potkali na české ambasádě v Berlíně na gastronomicky velkoryse pojaté recepci, kterou pořádala Jeho Excelence velvyslanec České republiky ve Spolkové republice Německo Dr. Boris Lazar s chotí. Catererem zde byly TOP HOTEL Praha a ALBION HOTEL.

! Ano, recepcie se uskutečnila při příležitosti státního svátku České republiky. Tento raut jsme v Berlíně zajišťovali již popáté. Tyto akce jsou velmi oblíbené. Podle slov účastníků – členů berlínského diplomatického sboru – prý práce našich kuchařů a cukrářů patří k tomu nejlepšímu, s čím se kdy v Berlíně setkali. Samozřejmě, že nás takovéto hodnocení těší.

? V rámci TOP HOTELu Praha jste velmi velkoryse investovali do kongresového zázemí, do wellness – římských lázních, japonské zahrady, parkoviště, sportovních, gastronomických středisek atd.

! TOP HOTEL Praha přece jen není ve středu Prahy, a proto musíme vytvářet předpoklady, abychom k nám nalákali hosty a udrželi si je tu co nejdéle. Nabídka možností kvalitního trávení volného času je tedy u nás opravdu široká. A to i pokud chce host navštívit restaurant s výhledem na panorama Hrad-

čan. I to u nás může. Z našeho BOHEMIA TOP RESTAURANTu. Pokud není mlha, může se odtud těšit výhledem na Pražský hrad. Za sychravého počasí mu příjemná atmosféra plápolající oheň v živém krbu. Sportoviště TOP HOTELu Praha chceme rozšířit i do budoucna. K nynějším tenisovým kurtům, bowlingové dráze a wellness centru přibude ricochet a golfový trenažér. V ALBION HOTELu chceme rovněž vybudovat wellness s bazénem, saunou, masážemi, bowlingem a krásně zahradu.

? TOP HOTEL Praha je takovým fenoménem, že se zdá, že hotel ALBION HOTEL je tak trochu v jeho stínu.

! Neřekl bych. Díky své poloze v Praze 5 je upřednostňuje turistická klientela, protože se zde cítí více v centru Prahy než v TOP HOTELu Praha. A navíc, každý z našich hotelů poskytuje trochu jiné služby. TOP HOTEL Praha se více orientuje na kongresovou klientelu a ALBION HOTEL na turistickou, i když i on disponuje slušným konferenčním zázemím. V ALBION HOTELu chceme postavit novou restauraci a stávající restauraci „Grand Restaurant“ přeměnit na kongresový sál s kapacitou zhruba čtyř set míst s průchodem ven do volné přírody. ■





*Hotel U Města Vídně,
jihočeská adresa pro fine dining
a místo setkání v Českém Krumlově*

Hotel U Města Vídně, místo setkání v Českém Krumlově

? Když loňské deváté vydání *Všudybylu* informovalo o Hotelu U Města Vídně, článek o něm začínal: „Koncentrace energií, všudypřítomný genius loci, romantický nádech a mnohá další spojení jsou opisnými výrazy pro to, co v Českém Krumlově pocítí snad každý, kdo do něj zavítá.“ Nedávno jsem byl v Krumlově znovu a mohu potvrdit, že „duch místa“ na mne zapůsobil ještě intenzivněji než kdy předtím. Jeho ředitelky paní Lucie Zemanové jsem se zeptal na záměry hotelu do budoucna.



Lucie Zemanová

! Rozhodně hodláme náš hotel prezentovat jako jeden z nejlepších v Českém Krumlově, a proto také neustále pracujeme na zvyšování standardu poskytovaných služeb. Záměrem je povýšit stávající kategorii na čtyři

hvězdy plus. A tak v blízké budoucnosti mohou naši hosté očekávat změny např. v designu recepcie nebo lobby baru. Mimo jiné neustále pracujeme na upevnění pozice Hotelu U Města Vídně jako místa firemních, kongresových a volnočasových aktivit. Velmi pozitivně se zde projevuje osvědčená komunální politika představitelů města Český Krumlov, ze kterého se

v průběhu porevolučních let stala atraktivní turistická, kongresová a festivalová destinace. Pokud se mne ptáte na naše záměry do budoucna, nelze nezmínit Gourmet Restaurant Zahradu Vídně, který se již dnes řadí mezi nejvyšší restaurace v jižních Čechách. Moderní gastronomie je pro nás výzva, a proto jsme se rozhodli navázat spolupráci s předními evropskými šéfkuchaři, specialisty na fine dining, čímž chceme zařadit restaurant mezi českou i evropskou gastronomickou špičku.

? Naposledy jsem o vašem hotelu psal v souvislosti s 25. výroční konferencí mezinárodní asociace IMTA pro Evropu, Afriku a Blízký Východ, nad níž převzal záštitu hejtmán Jihočeského kraje RNDr. Jan Zahradník a jejímž oficiálním partnerem byl právě Hotel U Města Vídně. Paní ředitelko, co se týče skupinových akcí, převažují firemní nebo kongresové?

! Ačkoliv se u nás koná řada akcí kongresového charakteru, Hotel U Města Vídně bych charakterizovala spíše jako „business-class“ hotel. Ale jinak je vaše otázka na místě. Tím, že v rámci Jihočeského kraje dokážeme poskytovat kompletní konferenční i kongresové služby, se odlišujeme od řady dalších jihočeských hotelů. V malebných historických objektech se skrývá opravdu velice moderní hotel. Klíčovou rolí v zajištění firemních i kongresových akcí bezesporu hraje i kvalitní catering. Již

Hotel

U Města Vídně****

disponující 140 lůžky v 66 pokojích včetně apartmánů vznikl citlivou adaptací původně měšťanských domů v historické zóně UNESCO v Českém Krumlově. První dochovaný písemný záznam o tomto místě se datuje do roku 1561. Od června 2002 byl tento památkově chráněný skvost středověké architektury po důkladné renovaci otevřen jako Hotel U Města Vídně. Úroveň hotelových a kongresových služeb i gastronomií patří k předním hotelům v Jihočeském kraji. Je zde útulný snídaňový restaurant Heritage s možností posezení na romantické letní terase – atriu. Pro hosty je k dispozici hotelová sauna a na pokojích je možné se připojit na internet. V létě 2004 byla dokončena rekonstrukce objektu Residence Latrán, čímž vznikl unikátní komplex s konferenčním centrem, Gourmet Restaurantem a velkoryse pojatými apartmány „Executive Floor“.

Residence Latrán,

honosný rokokový měšťanský dům, spolu s čelní fasádou hlavní budovy dotváří průčelí hotelového objektu. Pod jednou střechou zde figuruje symboliza hotelového, gastronomického a konferenčního provozu. Tři oddělené konferenční prostory, vybavené nejmodernější kongresovou technikou, tvoří precizní zázemí pro pořádání širokého spektra incentivních, firemních a společenských událostí. Executive Floor v rámci Residence Latrán je tvořen exkluzivními, individuálně řešenými apartmá s důrazem na vysokou míru komfortu.

Restaurant „Zahradu Vídně“

s vinným sklepem a zahradními terasami staví na moderních gastronomických trendech. Příjemné stylové prostředí a profesionální péče personálu umocňuje gastronomické zážitky hostů, a vychází tak vstříc návštěvníkům Českého Krumlova, kteří v Hotelu U Města Vídně nacházejí místo relaxace spojené s neformální atmosférou a nabídkou vysoce kvalitních pokrmů a ušlechtilých nápojů. Součástí gastronomických služeb hotelu je cateringová divize.





zmíněnou úrovní našeho Restaurantu Zahradá Vídně je navíc zaručeno, že i tyto služby jsou poskytovány v té nejvyšší kvalitě. V té souvislosti bych ráda zmínila v listopadu konané mistrovství Evropy ženských a mužských tenisových družstev, na jehož závěrečné party v Egon Schiele Art Centru jsme právě catering zajišťovali.

? V Českém Krumlově jsem díky spoluzákladateli pražských hotelů Step a Aramis panu Luďku Ingalovi absolvoval voroplavbu přes českokrumlovské jezy (viz 9. vydání Všudybylu 2006).

! Je všeobecně známo, že Český Krumlov je plný turistických cílů a atrakcí. Mezi prvotně určitě patří státní hrad a zámek a zámecká zahrada s otáčivým hledištěm. Ano, spolu s kulturními akcemi včetně festivalů (ostatně o jednom takovém, Mezinárodním hudebním festivalu Český Krumlov, Všudybyl

HOTEL



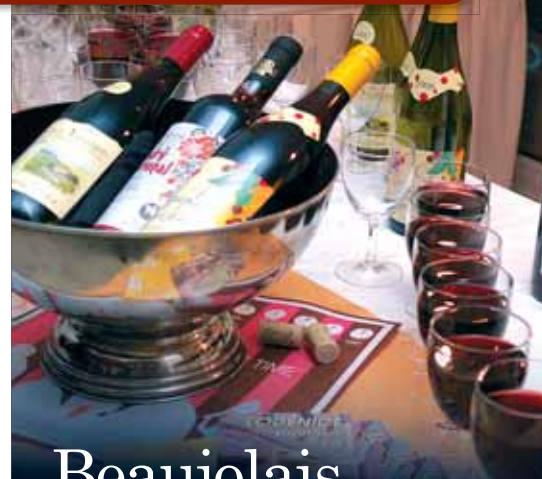
U MĚSTA VÍDNĚ
ČESKÝ KRUMLOV

tu, přístup krumlovské radnice, ale i většiny českokrumlovských podnikatelských subjektů proměnily Český Krumlov na místo setkání podnikatelů i turistů z celého světa. Láká je sem nenapodobitelná atmosféra historického centra v kombinaci s kvalitními službami.

? Zmínila jste, že historické centrum Českého Krumlova je zapsáno v Seznamu památek světového kulturního dědictví UNESCO. Tento fakt určitě výrazně ovlivňuje možnosti dopravní obslužnosti. Co když k vám do Hotelu U Města Vídně míří skupinový zájezd. Kam až se dostane autobusem?

! V blízkosti Hotelu U města Vídně se nachází hned několik hlídaných parkovacích ploch. Naši hosté nejčastěji parkují na hlídaném parkovišti v areálu místního pivovaru, který je od nás vzdálen asi dvě stě padesát metrů a umožňuje parkování jak osobních vozů, tak autobusů. Dále je zde dobře značený městský parkovací systém, jehož jedno z větších parkovišť je od hotelu vzdáleno pouhých sto padesát metrů. Náš portýr je pochopitelně připraven hostům pomoci se zavazadly z parkoviště až na pokoj. Zmíním i fakt, že se Hotel U Města Vídně nachází na samém okraji pěší zóny, což znamená, že naši hosté mají možnost zajat přímo před hotel a vyložit či naložit si zde svá zavazadla. I tak je zajištěna maximální míra komfortu pro všechny naše hosty. ■

www.hmv.cz



Beaujolais nouveau 2006 v Casa Gelmi

Tak jako po celém světě mnozí další, zval pan ředitel Robert Poul a společnost ARENA Catering třetí listopadový čtvrtek na beaujolais nouveau. Toto vítání vína se uskutečnilo v Praze v kulturně společenském centru Casa Gelmi. ■

www.arenacatering.cz



přinesl obsáhlou informaci) se úspěšně prosadila i zmiňovaná voroplavba. Mohu potvrdit, že v Českém Krumlově zajišťujeme několik opravdu zajímavých doplňkových služeb pro turisty, mezi nimiž bych zmínila nádherný pohled na město z ptáčích perspektiv. Mám na mysli vyhlídkové lety, které standardně zprostředkováváme ve spolupráci s našimi partnery. Ráda bych zmínila i příznivou geografickou polohu hotelu pro milovníky golfového sportu. V snadno dosažitelné vzdálenosti jsou golfové resorty s osmnáctijamkovými hřišti v Hluboké nad Vltavou a u obce Lipno nad Vltavou.

GUARANT International slavil patnáctiny



? S Ing. Karlem Procházkou, jednatelem společnosti GUARANT International, se setkáváme v době, kdy tato firma slaví patnáct let existence. S GUARANTem jsem měl tu čest komunikovat téměř od jeho začátků. Ve Všudybylu jsem pak informoval i o v Česku zřejmě mediálně nejvíce prezentované akci, které se GUARANTem zdařilo zhostit – Výročním kongresu Mezinárodního měnového fondu a Skupiny Světové Banky 2000.



Ing. Karel Procházka

! Když jsme se nedávno sešli s klienty a partnery na narozeninové oslavě GUARANTu v Břevnovském klášteře, řekl jsem, že patnáct let je věk (řekněme) pubertální. A také, že si GUARANT svého dětství moc neuzil a pubertu že

taky nijak nezaznamenal, protože jeho byznys se rozvíjel velmi rychle. S patnáctým výročím jsme tedy už zřejmě v lehce dospělém věku, kdy se díváme ne zpátky, ale dopředu. To pro GUARANT International znamená rozšiřovat svoji působnost za hranice České republiky. Náš byznys – meetings, incentives, congresses & exhibitions industry – podléhá globalizaci, a tudíž musíme pro kongresy chodit do tendrů v zahraničí. Vytvářet si tam co nejsilnější pozice, abychom jejich pořadatelství mohli získávat pro Českou republiku. A protože je k tomu zapotřebí know-how renomovaných celosvětově působících společností, podepsali jsme v těchto dnech smlouvu se společností MCI, která je jedním ze tří největších organizátorů meetings, incentives, congresses & exhibitions industry akcí na světě. Uzavřeli jsme s ní joint venture, jehož cílem jednak je postarat se o klienty sítě MCI u nás, v Ruské federaci a na



GUARANT INTERNATIONAL

Slovensku a jednak společně s MCI rozvíjet trh střední a východní Evropy. V neposlední řadě pak vytvořit podmínky pro to, abychom byli co nejúspěšnější v tendrech na získání a zajištění konferencí, kongresů, incentív a firemních akcí do České republiky.

? V loňském roce jste založili společný podnik v Ruské federaci...

! Ano, jeho cílem je rozvíjet kongresový průmysl na ruském území. Máme kancelář v Moskvě a další se chystáme otevřít v Petrohradě. Do Ruska chceme dostávat velké mezinárodní kongresy, a zužitkovat tak mezinárodní reference GUARANTu i jeho patnáctileté know-how. Chceme pomoci pořadatelům v orientaci, aby se nebáli globálního kongresového trhu a umísťovali v Rusku své mezinárodní akce. Od našich kolegů v Rusku pak očekáváme pomoc při zajištění všeho, co je z hlediska znalostí místních poměrů pro zdárný průběh kongresů a dalších typů akcí potřebné. I na ruském trhu tedy máme za cíl, aby byl GUARANT CTO International považován za lídra.

? Kongres, a obzvlášť velký kongres, je pro město a pořadatelský stát ekonomicky velmi přínosný. Proto, než je kam přidělen (už kvůli velmi intenzivním aktivitám

soupeřících konkurenčních kongresových destinací), je třeba velkého diplomatického úsilí a obchodního lobbingu nejen pořadatelů, ale i vrcholové politické reprezentace státu a metropole, pro niž má být získán. V šestém (kongresovém) vydání letošního Všudybylu na podobné téma s ministerským předsedou malajského státu Melaka panem Datuk Seri Mohd. Ali Bin Mohd. Rustam hovořila redaktorka Všudybylu Lucie Bublíková. Vzpomněl jsem si na to, protože za pár dní kvůli získání pořadatelského práva na velký kongres pro Prahu odlétáte do Malajsie.

! Ano v Kuala Lumpur 6. listopadu začíná gynekologický kongres, který pravidelně mívá na dvanáct tisíc účastníků. Zabývá se problematikou porodnosti a pomoci určitým částem světa. Řekněme, že je to takové malé OSN v oblasti zdravotnictví. Oficiálními delegacemi se jej účastní kolem sto padesáti zemí a spolu s nimi spousta dalších individuálních delegátů. GUARANT už několik let pracuje na tom, aby se tento kongres dostal do České republiky. Připravili jsme proto kandidaturu, která již úspěšně prošla řadou kol výběrového řízení, a z portfolia desítek zájemců jsme se dostali mezi posledních šest kandidátů. Příští týden se v Kuala Lumpur rozhodne, zdali v rámci těchto šesti Česká republika, resp. Praha, uspěje.

? V jednom z prvních povídání, které jsme kdy spolu dělali, jste dokumentoval, proč je realizace velkého kongresu pro ekonomickou bilanci dané země a města přínosná. Jeho název sděloval, že kongresový účastník v Česku každý den utratí na čtyři sta dolarů. I kdyby to bylo méně, určitě to je nesmírně zajímavé zahraniční inkaso. No ale „pánové a dámy tam nahoře“ velmi často mívají jiné, ze svého existenčního hlediska důležitější věci než dostávat do České republiky vysoce koupěschopné spotřebitele. Takže trocha osvěty by zřejmě neškodila.

! Efekt ze získání kongresu je multiplikační. Na jedné straně je to finanční stránka. Tržby (zahraniční inkaso), obzvláště z velkých kongresů, nejsou pro dané město a stát zanedbatelné. Jsou v řádech stovek milionů korun z jedné akce. Druhým momentem je, že renomovaný kongres přivádí vysoce směrodatné účastníky, kteří, pokud jsou spokojeni, referují v tom smyslu o navštívené zemi. To je jedna z vůbec nejúčinnějších forem reklamy. Způsob, jak zajistit příliv dalších investorů do země. Za třetí, pokud díky kongresu shromáždíte odborníky z celého světa, vždycky je to pro know-how poradatelské země přínosem. Takových efektů bychom jistě vysledovali ještě celou řadu. Chceme proto, aby se naše hlavní město Praha stalo určitým centrem kongresového průmyslu, a to i v tom smyslu, že bychom některé služby, které s kongresy souvisí, rádi vyváželi i do zahraničí. Ať se totiž kongres koná kdekoliv na světě, můžeme pro něj formou outsourcingu odtud z Prahy zajišťovat některé služby. Nejen díky tomu, že s nimi máme patnáctileté zkušenosti a GUARANT International dobré reference. Především proto, že disponujeme vynikajícím týmem kvalifikovaných lidí a že kvalitní služby poskytujeme za finančně zajímavých podmínek. Při současné úrovni informačních technologií je možné vytvořit v Praze něco jako centrum kongresových služeb. Technologie, kterými disponujeme, umožňují, že není třeba sedět přímo v místě konání kongresu. Jako příklad takto zajišťovaných služeb bych mohl uvést registraci účastníků kongresu.

? Součástí tohoto vydání Všudybylu je fotoreportáž z Břevnovského kláštera v Praze z oslav vašeho patnáctého výročí.

! Celá naše historie se odvíjí od toho, jaké jsme měli a máme klienty a partnery. Bez nich bychom se nikam nedostali. Rád bych jim i touto cestou, prostřednictvím Všudybylu, poděkoval, protože díky nim jsme oněch patnáct let na trhu. Věřím, že spolu s nimi budeme moci tento byznys rozvíjet tak, aby meetings, incentives, congresses & exhibitions industry akcí bylo v České republice co nejvíce. Naším cílem je držet pozici lídra pro střední a východní Evropu a maximálně podporovat všechny kongresové destinace v České republice. ■

www.guarant.cz



GUARANT International spol. s r.o.

patří mezi přední organizátory a poskytovatele služeb v meetings, incentives, congresses & exhibitions industry v Evropě. Působí od roku 1991 a v průběhu patnácti let své existence získal rozsáhlé zkušenosti se zajišťováním malých, velkých i nejprestižnějších celosvětových akcí. S týmem třiceti stálých profesionálů a stovek externích specialistů a spolupracovníků zajišťuje více než sto akcí ročně. Jeho dceřiné společnosti pak operují – GUARANT CTO International z hlavního města Ruské federace – Moskvy a GUARANT International, s.r.o. z hlavního města Slovenské republiky – Bratislavy. Je jointventureovým partnerem jednoho z největších organizátorů v meetings, incentives, congresses & exhibitions industry světa společností MCI.



Travelex Fun & Fit Day

*Přátelská atmosféra,
kvalitní catering,
sportovní turnaje, dětské
soutěže a spousta zábavy.*

*Takový byl 4. listopadu
2006 jedenáctý Fun &
Fit Day v Club Hotelu
Praha - Průhonice. Jeho
cílem bylo prožít zábavou
a sportem nabitý den ve
společnosti zákazníků,
obchodních partnerů
Travelexu, spolu
s nejbližšími.*

www.travelex.com

www.zivnobanka.cz

www.chpp.cz





Večer plný folkloru a tradic přivítal knihu Jihomoravský kraj



Desátá část 14dílného projektu o České republice firmy ACR Alfa s. r. o.

Zdravice předsedy Senátu Parlamentu

České republiky Přemysla Sobotky zazněla hned po úvodní směsi moravských lidových písní. Ve svém dopise vyzdvihl tradiční hodnoty Jihomoravského kraje; mimo jiné napsal: „Některé naše kraje mají přece jen větší míru osobitosti. Na jedné straně je to přírodou, na straně druhé lidmi, kterým dodává životní energii moravské slunce a země prosolená potem vinařů.“ O významu publikace Jihomoravský kraj svědčí i účast významných osobností kraje na jejím křtu. Mezi osmnácti kmotry byli kromě jednatelky a ředitelky vydavatelství Blanky Langerové šéfdirigent Filharmonie Brno Petr Altrichter, prorektor JAMU Miroslav Plešák, prorektor Uni-

verzity obrany Miloš Vácha, předseda Folklorního sdružení ČR Zdeněk Pšenica a za sportovní veřejnost cyklisté Jiří Daler a Jan Pospíšil, krasobruslaři Radka Kovaříková-Novotná, René Novotný a horolezec Miroslav Caban. Hejtmana Jihomoravského kraje, který se na poslední chvíli omluvil, zastoupil radní František Adamec z krajského úřadu. Knihu pokřtili také zástupci generálního, hlavních a mediálních partnerů.

Reprezentativní a výpravná kniha

přibližuje v trojjazyčné mutaci prostřednictvím 400 stran a více než 1200 snímků čtenářům kraj, který je daleko za svými hranicemi proslulý svou lidovou kulturou, vínem, pohostinností, ale také mnohými pamětihodnostmi, přírodními krásami a osobnostmi, které svým čínorodým životem obohatily svět. Po jejím přečtení si čtenář odnáší dojem, že jižní Morava je místem, které stojí za nejednu návštěvu.

Temperamentní Ondráš s moravskými tanci

a písněmi byl jednoznačným vrcholem večera. Vojenský umělecký soubor nabídl pestrou ukázkou folkloru jižní Moravy a moravsko-slovenského pomezí. Doprovodil také zpěváky Ludmilu Malhockou, Janu Otáhalovou a Libora Macháčka. Na

30. léta a hudbu Jaroslava Ježka hosté zavzpomínali při vystoupení smyčcového Dona Quartet. Obdiv sklidil i sbor Naděje z chrlického Ústavu sociální péče pro nevidomé. Poetickým slovem vyzdvihujícím krásy naší země program obohatila Blanka Langerová, jednatelka vydavatele knihy. Milan Průcha, český velvyslanec Spolku rytířů šampaňského vína, setnul při slavnostním a napínavém ceremoniálu hrdlo láhve šampaňského vína, které posloužilo k vlastnímu aktu křtu. Večer, který proběhl i brněnském OREA hotelu Voroněž, provázela slovem moderátorka Českého rozhlasu Brno Marcela Vandrová.

Radní František Adamec z krajského úřadu uvedl: „Když jsem dostal do rukou tuto knihu, tak jsem si při jejím prohlížení uvědomil, že to není jen

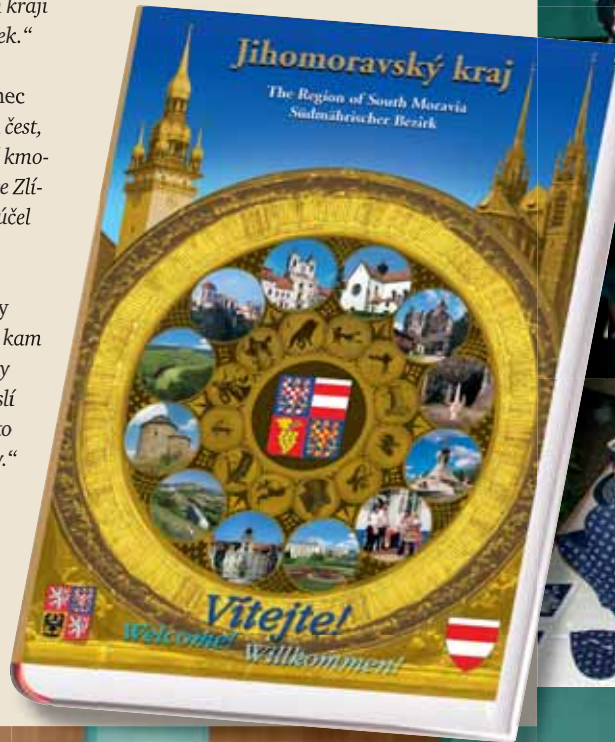


taková turistická příručka nebo zdroj informací, ale je to vlastně přehlídka toho, co se v našem kraji odehrálo od počátku naší historie až po dnešek.“

Ředitel Českého rozhlasu Brno Ludvík Němec charakterizoval knihu slovy: „Mám nejen tu čest, ale především tu radost, být už letos podruhé kmo-trem vaší knihy. Poprvé jsme se sešli na jaře ve Zlí-ně. Účel i poslání této knihy je podobný jako účel a poslání Českého rozhlasu.“

Pan Luděk Bogdan, generální ředitel skupiny HeidelbergCement pro ČR řekl: „Všude tam, kam ta kniha přijde, bych jí přál, aby za dva tři roky byla odřená, ošoupaná, možná měla trošku oslí rohy a možná nějaký flíček od burta, protože to bude důkaz toho, že našla ty správné adresáty.“

Ředitel divize jižní Morava vydavatelství Vltava-Labe-Press (Deníky Moravia) Dalibor Neuschl knize popřál: „Hodně čtenářů a nejenom z oblastí jižní Moravy, ale z celé republiky a samozřejmě i ze zahraničí, protože je psána ve více jazycích.“



Mistryně světa v krasobruslení Radka Kovaříková knize přála, „aby byla pod vánočním stromčkem v každé domácnosti, nejen v Jihomoravském kraji, a sama za sebe bych si přála, aby ta kniha jednou, po mé kariéře, se stala mapou, podle níž si ten náš kraj krásně projedu.“ ■

ACR Alfa[®]
AGENTURA PROPAGACE ČESKÉ REPUBLIKY
www.vitejte.cz

generální partneři

ČESKOMORAVSKÝ BETON
HEIDELBERGCEMENT Group

ČESKOMORAVSKÝ CEMENT
HEIDELBERGCEMENT Group

ČESKOMORAVSKÉ ŠTERKOVNY
HEIDELBERGCEMENT Group

hlavní partneři

SKANSKA
MND

mediální partneři

VLP
VLTAVA-LABEPRESS

ČESKÝ ROZHLAS
BRNO

Publikaci Jihomoravský kraj lze objednat na adrese:
ACR Alfa s.r.o., Boleslavova 27/36, 140 00 Praha 4
tel.: 261 215 703, mobil: 606 645 084, e-mail: info@acr-alfa.cz

www.vitejte.cz

www.acr-alfa.cz

Výstaviště plné inspirace k cestování



Cestování patří k nejoblíbenějším

lidským činnostem. Svědčí o tom i pestrá nabídka veletrhů GO a REGIONTOUR, které se konají od 11. do 14. ledna 2007 na brněnském výstavišti. Ve dvou zaplněných pavilonech najdou návštěvníci cestovní kanceláře a agentury z celé České republiky, mezi nimiž nebudou chybět ani ty největší. Pavilon V je naopak vyčleněn prezentaci turistických možností v regionech. Podle mapy republiky jsou zde uspořádány expozice všech krajů České republiky, řada dalších turistických oblastí, měst a historických památek. Výrazně vzrostl mezinárodní charakter obou veletrhů. Svědčí o tom účast zahraničních centrálních cestovního ruchu, ale také velké množství zahraničních turistických oblastí. Nechybí mezi nimi českými turisty oblíbené Chorvatsko, Egypt, Tunisko, Rakousko a další země.

MEETING POINT

Veletrhy GO a REGIONTOUR významným způsobem podporují rozvoj turistického ruchu v České republice a příliv turistů do jednotlivých regionů. Už popáté se proto v rámci veletrhů uskuteční workshop se zahraničními touroperátory MEETING POINT. Pro subjekty působící v cestovním ruchu je to jedinečná šance vést s touroperátory individuální obchodní jednání o konkrétních produktech cestovního ruchu. Zváni jsou zahraniční touroperátory se zájmem o Českou republiku ze zemí s největším počtem příjezdů a potenciálem příjezdů do Česka. Díky své výjimečnosti v iniciování rozvoje cestovního ruchu a propagaci České

republiky má MEETING POINT oficiální podporu Ministerstva pro místní rozvoj ČR, Asociace krajů ČR, Asociace cestovních kanceláří ČR a Asociace českých cestovních kanceláří a agentur. Do příprav projektu je aktivně zapojena agentura Czech-Tourism a Czech Golf Travel Association, která připravuje účast skupiny zahraničních touroperátorů zaměřených na golfovou turistiku. V současné době probíhá oslovování vybraných touroperátorů. Jejich přesný seznam bude znám v průběhu listopadu. K plánování a rezervování obchodních schůzek je jako v loňském roce možné využít elektronický rezervační systém (na <http://meetingpoint.bvv.cz>), který umožní zaregistrovat se, vyhledat zahraniční touroperátory podle potřeb a naplánovat si s nimi schůzky.

Grand Prix REGIONTOUR

Propagace regionální turistiky v České republice je také hlavní myšlenkou soutěže GRAND PRIX REGIONTOUR. Soutěž vstupuje již do čtvrtého ročníku a je opět zaměřena na výběr nejlepších turistických nabídek v České republice, které bude hodnotit porota složená z předních odborníků a obchodníků v cestovním ruchu. Zkušenosti minulých let totiž potvrdily, že jen dobře připravená nabídka koncipovaná jako „balíček služeb“ může vést k obchodním úspěchům. Právě takto připravené projekty se nejlépe uplatní při jednáních s touroperátory na akci MEETING POINT a pomohou skutečně cíleně oslovit a přilákat skupiny zahraničních turistů. Výsledky soutěže budou vyhlášeny na společenském

večeru veletrhů 11. ledna 2007.

Doprovodný program – odborný i kulturní

Na všechny čtyři dny veletrhů je připraven zajímavý doprovodný program. První dva dny je zaměřen především odborně. Uskuteční se zde řada konferencí a seminářů k aktuálním problémům cestovního ruchu. Jmenovat můžeme například Konferenci na podporu domácího cestovního ruchu zaměřenou na nové programy v rámci plánovacího období 2007 – 2013, semináře zaměřené na management kvality v cestovním ruchu, systém hodnocení kvality služeb cestovního ruchu ČR a další. Víkend je určen široké veřejnosti.

GO KAMERA podesáté

V Kongresovém centru na brněnském výstavišti si po čtyři veletržní dny pravidelně dávají dostaveníčko cestovatelé, horolezci, polárníci, milovníci adrenalinových sportů a další dobrodruzi i jejich fanoušci z celé České republiky. Organizátor festivalu cestovatelských filmů, fotografií a publikací GO KAMERA - cestovní kancelář Livingstone - pro letošní desátý ročník opět připravil více než dvě desítky poutavých přednášek, projekcí a besed se zajímavými osobnostmi. Hlavním tématem festivalu GO KAMERA 2007 jsou „Velehory“. Do Brna přijede například známý režisér filmů nejen o žralocích a potápění Steve Lichtag nebo Fero Fenič. Své zážitky z velehor všech kontinentů přiblíží mimo jiné legen-



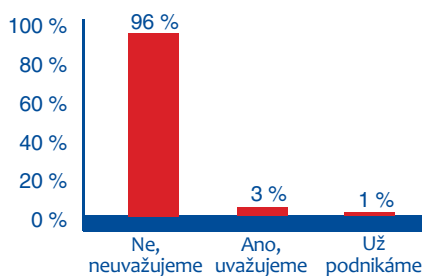
da himalájského lezení Pieter Pustelnik (na svém kontě má 13 osmitisícových vrcholů), horolezec Zdeněk Hrubý, cestovatel Rudolf Švaříček, Petr Hámor nebo Vladimír Nosek, který vystoupil na všechny nejvyšší hory všech kontinentů. ■

www.bvv.cz/go

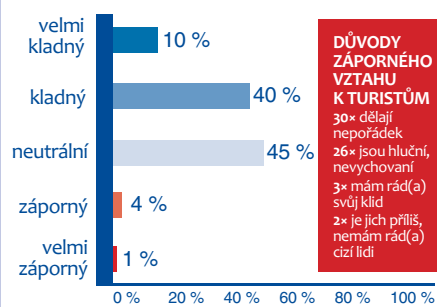
<http://meetingpoint.bvv.cz>



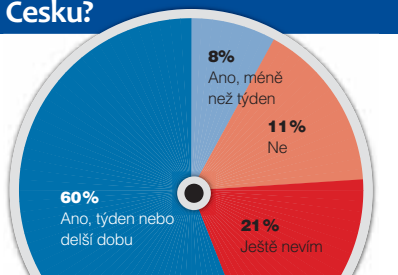
Uvažujete o podnikání v oblasti cestovního ruchu?



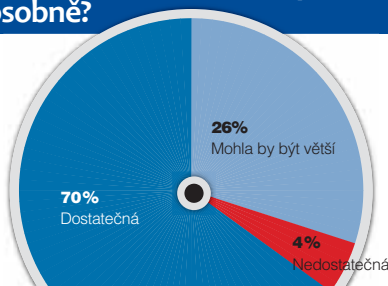
Jak byste popsali(a) Váš vztah k turistům na místech, kde se běžně pohybuje?



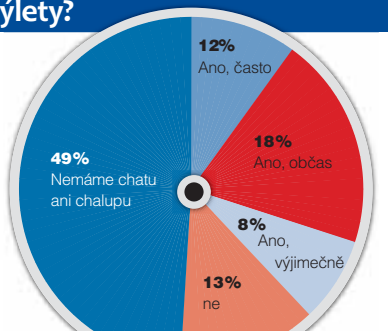
Budete letos trávit alespoň část své dovolené v Česku?



Jak hodnotíte nabídku možností trávení dovolené v ČR pro Vás osobně?



Podnikáte v okolí své chaty či chalupy delší než půldenní výlety?



Zdroj: STEM/MARK, Češi a dovolená, 06/2006

Turisté v Česku vítáni

Cestovní ruch

je celosvětově označován jako hlavní složka exportu. Zaujímá téměř stejně tak významné postavení ve světovém vývozu jako telekomunikace, ropný, chemický nebo automobilový průmysl. V českých podmínkách není sice prvním exportním odvětvím v pomyslném srovnání s jednotlivými skupinami zboží, v komoditní struktuře českého zahraničního obchodu však zaujímá velmi významné postavení – v uplynulých deseti letech se pohyboval mezi 3. a 4. místem. Svým charakterem pomáhá překonávat regionální disproporce, a tak posiluje ekonomickou i sociální soudržnost, což je rovněž jeden z hlavních principů fungování Evropské unie. Podle WTTC (World Travel & Tourism Council) vytváří odvětví cestovního ruchu v roce 2006 3,6 % světového HDP a přesně takový podíl je předpokládán i do roku 2016. Naproti tomu ekonomika cestovního ruchu ve svém obecném pojetí zprostředkovaných oborů souvisejících s cestovním ruchem by měla vytvořit v roce 2006 10,3 % světového HDP při nárůstu do roku 2016 na hodnotu 10,9 %.

Podíl devizových příjmů z cestovního ruchu

na hrubém domácím produktu Česka činil v roce 2005 3,8 %. Ve srovnání se zeměmi Evropské unie je to podíl mírně pod úrovní průměru. Ve vazbě na turistický potenciál České republiky je to však podíl nedostatečný. Například Rakousko dosahuje téměř 6,5 % tvorby hrubého domácího produktu z cestovního ruchu a Francie více než 7 %. Finanční zdroje do cestovního ruchu vnášejí nejen zahraniční turisté. Významné finanční prostředky na domácí cestovní ruch vynakládají i naši občané. V roce 2004 se podle ČSÚ jednalo o 79,2 mld. Kč. V roce 2005 poprvé výdaje našich občanů na cestování v Česku převýšily jejich útraty v zahraničí. Jedná se o výdaje jak na delší, tak kratší cesty včetně jednodenních výletů a na cestovní služby. Útraty v naší zemi představovaly hodnotu 86,9 mld. Kč a v zahraničí 77,8 mld. Kč.

Jako národohospodářského odvětví

lze význam cestovního ruchu v Česku dokumentovat např. na číslech počtu osob pracujících v tomto progresivním průmyslu. Průměrný počet pracovníků v pohostinství a ubytování (podle ČSÚ OKEČ 55) se pohybuje kolem 182 tisíc, tj. tak 3,8 % ekonomicky aktivního obyvatelstva Česka. Sekundární vliv na další profese vázící se k cestovnímu ruchu generuje podíl cca 13,3 %. Turistický potenciál Česka by mohl tento podíl do roku 2013 zvýšit až na 20 %. Varující je však konstatování, že během let 2003 až 2005 se počet pracovníků v pohostinství a ubytování nezvyšuje. Proto

nepřekvapuje ani odpověď na otázku položenou společností STEM/MARK. Z tisíce obyvatel Česka starších 15 let jich na otázku: „Uvažujete o podnikání v oblasti cestovního ruchu?“ 96 % odpovědělo: „Ne“. Jen 3 % odpovědělo: „Ano, uvažujeme“ a 1 % potvrdilo, že již podniká.

Vliv nastupující generace

českých občanů by měl mít významný dopad na zvýšení atraktivnosti pracovat v cestovním ruchu. Školské prostředí může více orientovat své žáky a studenty na znalost turistického potenciálu země. Umět ho účinnou formou nabídnout k využívání volného času domácím i zahraničním turistům. Zapojit se do komplexu služeb pro turisty a přispět k jejich zkvalitnění. Přitom školy v oboru cestovního ruchu nyní vychovávají dost absolventů. Ti se však prioritně nechají zaměstnávat. Podnikat na sebe není ve fóru.

Z hlediska vysokého turistického potenciálu Česka

a lidského kapitálu existují místa bohatá na možnosti cestovního ruchu, která nejsou plně využita, případně téměř nepřipravena. Chybí zde především základní hnací prvky procesu využití lokálního potenciálu cestovního ruchu. Apriorní snahou regionů by proto mělo být tyto možnosti uchopit a začít koncepčně pracovat na jejich využití – vytvořit infrastrukturu, aktivně pracovat s lidským potenciálem, ve spolupráci s regionálními subjekty zavést koncepční marketing turistických regionů a oblastí – a pozitivně ovlivňovat vztah obyvatelstva k turistům a cestovnímu ruchu. Souvisí s tím neochota přijímat „rušení vlastního klidu“.

Konkrétním nástrojem

pro zviditelnění problematiky podnikání v cestovním ruchu je i projekt Turisté vítáni, který připravila agentura CzechTourism. Cílovou skupinou je školní mládež, jejímž prostřednictvím se snaží vyvolat diskusi nad možnostmi podnikat v jejich rodině. A kde jinde než v perspektivním odvětví, cestovním ruchu. Příprava nastupující generace k uplatnění na trhu práce v oblasti cestovního ruchu nezbytně přinese další zvýšení jeho podílu na hrubém domácím produktu.

Ing. Petr Kratochvíl,
ředitel regionálního odboru
agentury CzechTourism





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



Národní cena České republiky za jakost

Palác Žofín – Praha 13. 11. 2006

Ocenění podnikatelských aktivit subjektů zaměstnávajících osoby se zdravotním postížením

Ocenění byli Miroslav Klouda (Brno), JuWital s.r.o. a SENZA družstvo, chráněná dílna Prostějov. Předávali: člen Vládního výboru pro zdravotně postižené osoby Jan Wiesner, ředitel sekce podpory podnikání Ministerstva průmyslu a obchodu ČR a člen Výkonné rady Asociace zaměstnavatelů zdravotně postižených ČR Petr Pálek.

Značku CZECH MADE

převzaly Akzo Nobel Coatings CZ a.s. a Krkonošské papírny, a.s. Předávali: členka představenstva Sdružení pro Cenu ČR za jakost Jana Kváčová a viceprezident Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR Zdeněk Juračka.

Značku Ekologicky šetrný výrobek

Národního programu označování ekologicky šetrných výrobků a služeb převzaly: Nábytek EXNER, spol. s r.o. a REO AMOS, spol. s r.o. Předávali: náměstkyně ministra životního prostředí ČR Rut Bízková, zástupce téhož ministerstva a garant programu EŠV Immo Bellman a výkonný místopředseda Rady ČR pro jakost Zdeněk Vorlíček

Ocenění Manažer kvality roku 2006

Finalistou se stal doc. Ing. Milan Hutýra, CSc. z Technické univerzity Ostrava a vítězem vedoucí odboru řízení kvality Barum Continental spol. s r.o. Ing. Miroslav Staněk. Předávali: předsedkyně České společnosti pro jakost Alena Plášková, prezident České manažerské asociace Ladislav Macka a tajemník Agrární komory ČR Jan Záhorka.

Cenu Anežky Žaludové

převzal zakládající člen České společnosti pro jakost Ing. Jiří Příbek. Předali: předsedkyně České společnosti pro jakost Alena Plášková

a jednatel společnosti Computer System Praha, s.r.o. David Dobiáš.

Národní cenu ČR za jakost

v kategorii veřejný sektor převzaly Městský úřad Jablunkov a Úřad městské části Praha 10. Předávajícími byli náměstek ministra vnitra ČR Zdeněk Zajíček, předseda Jury Národní ceny ČR za jakost Zdeněk Bilíček a prezident Potravinářské komory ČR Jaroslav Camplík. Ocenění v Programu Národní ceny ČR za jakost Zlepšení výkonnosti organizace byla předána Městskému úřadu Hranice, Krajskému úřadu Kraje Vysočina a Fakultě strojní, Vysoké školy báňské – Technické univerzity Ostrava. Předávali: náměstek ministra vnitra ČR Zdeněk Zajíček, výkonný místopředseda Rady ČR pro jakost Zdeněk Vorlíček.

Ocenění v Programu Národní ceny ČR za jakost Zlepšení výkonnosti organizace v kategorii podnikatelský sektor převzalo DIAMO, státní podnik. Předali: náměstek ministra průmyslu a obchodu a předseda Rady ČR pro jakost Robert Szurman a místopředseda představenstva Sdružení pro Cenu ČR za jakost Petr Kunčický.

Vítězi Národní ceny ČR za jakost

byli vyhlášeni: v kategorii podnikatelský sektor IFE-CR, a.s. (cenu předali: náměstek ministra průmyslu a obchodu a předseda Rady ČR pro jakost Robert Szurman, prezident Svazu průmyslu a dopravy ČR Jaroslav Míl a prezident Hospodářské komory ČR Jaromír Drábek), v kategorii veřejný sektor ČR-Česká obchodní inspekce. Cenu předali: předseda Senátu Parlamentu ČR Přemysl Sobotka, předseda Konfederace zaměstnavatelských a podnikatelských svazů ČR Jan Wiesner, náměstek ministra průmyslu a obchodu a předseda Rady ČR pro jakost Robert Szurman a předseda představenstva Sdružení pro Cenu ČR za jakost Pavel Ryšánek. ■

www.scj-cr.cz

