

www.e-vsudybyl.cz

všudybyl

desáté
vydání
2007



Další informace najdete na stranách 6 a 7.

časopis lidí a o lidech v cestovním ruchu

STAVEBNICE BUDOUCNOSTI pro dům i zahradu

FASÁDY DLAŽBY OPĚRNÉ ZDI

odvětrané fasády
bez použití malty a lepidel

svahové bloky
bez vyzdívání základu
a armování

kloubová dlažba
zpevnění ploch



jsme tu pro vás

NOVABRIK CZECH, s.r.o., Lezník 133, Polička 572 01
tel.: 461 722 585, e-mail: novabrik@novabrik.cz
www.novabrik.cz

Nova **brik**
SELF-VENTILATED MORTARLESS BRICK SIDING



Chyťte
si svého
motýlka


CHAMARRÉ
FRANCE



VINICOLA s.r.o.
Lanžhotská 27, 690 02 Břeclav
tel.: +420 519 327 450, 519 331 680
fax: +420 519 327 451
e-mail: info@vinicola.cz
www.vinicola.cz



VINICOLA s.r.o.
DOVOZCE KVALITNÍCH VÍN

*Společnost VINICOLA, s.r.o.
se zaměřuje na doplnění stávající
tuzemské sortimentní nabídky vín
jakostními víny z významných
světových vinařských oblastí.*



GOLEM

Vaše cateringová společnost

www.golem.cz

KONTAKT

TEL.: +420 221 990 516

FAX.: +420 224 947 121

E-MAIL: CATERING@GOLEM.CZ

I přicházeli ze všech národů poslouchati moudrosti jeho. Tím zveleben byv nadmíru, počal se sám sobě zalibovati: zvláště když Přívětivost a Ulisnost, přitočice se opatrně, před obličejem všech lidí chvály jeho vyvyšovati začaly.

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



Tím zveleben byv nadmíru, počal se sám sobě zalibovati



Česko je zemí specialistů na všechno. Ti elitní nepůsobí jen v politice, ale jako vděčnou platformu využívají také gastronomii. Čím to, že tak málo známe svou skutečnou elitu? Absencí národního sebevědomí? Nebo se i v české gastronomii razí heslo: „Průměrní a podprůměrní vpřed!“? Ne, v gastronomii špičkové odborníky máme! Ale kdo z Česka zná jejich kuchařské umění a knihy? To spíš sbírku receptů nezřídka opsaných z jiných kuchařek, pod kterou je podepsán medializovaný všeuměl. Příprava profesionální kuchařky je ale svou podstatou o tom samém jako tvorba špičkové politické či jiné manažerské koncepce.

Je o vizi, řemesle a lidech, kteří jej vynikajícím způsobem ovládají. Jenomže úspěchy se v Česku nemedializují. Za to nechutností až až! Lze se tedy divit, že je česká populace tak málo informována o úspěších českých kuchařů a cukrářů na domácí a světové scéně? Ani ne. Produkty této elity totiž chutnají.

Jaromír Kainc, nakladatel Všudybylu

všudybyl

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-vsudybyl.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: Graso CZ, a.s.

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

- | | | |
|----|--|--|
| 6 | Hotel U Města Vídně | |
| 8 | Silné spojení pro náročné zákazníky | |
| 10 | Pevně na cateringovém trhu | |
| 12 | 6. Grand Chapitre | |
| 14 | Chamarré nastupuje | |
| 16 | Catering v Hluboké nad Vltavou | |
| 18 | Aby bylo možné úspěšně vést | |
| 20 | Největší indoor golfové centrum | |
| 22 | Pravoslavné vánoční menu | |
| 22 | Český kapr na Zvíkově | |
| 23 | Schwarzenberg předával ceny | |
| 23 | Novoměstský pivovar | |
| 24 | Moulin Rouge Party | |
| 24 | Česká barmanská asociace slaví 20 let | |
| 25 | Hospitality & Tourism Summit 2007 | |
| 26 | Český prezident v bezpečí | |
| 27 | Přijďte přivítat nový rok | |
| 27 | TowelTag proti mizení osušek a županů | |
| 28 | Národní cena České republiky za jakost | |
| 30 | El Salvador podpořil ČSA a EXIM tours | |
| 30 | Špičkoví evropští odborníci v Praze | |
| 31 | GO a Regiontour 2008 | |
| 32 | Den gastronomie i solidarity | |
| 32 | www.kudyznudy.cz přichází s novinkou | |
| 33 | CzechTourism na téma golf | |
| 33 | Nové zastoupení v Kyjevě | |
| 33 | CzechTourism na LOH 2008 v Peking | |
| 34 | Za kanadskými patenty | |
| 36 | Čeká nás dlouhá, sněhuplná zima | |



Historické domy, v nichž je dnes Hotel U Města Vídně, jsou staletými svědky událostí, které spoluvytvářely dějiny Českého Krumlova a naší země. První dochovaný písemný záznam o nich se datuje rokem 1561, kdy zde byla pekárna a pekařský obchod. Dnes, po láskyplné a důkladné renovaci, je ten-



to památkově chráněný skvost středověké architektury součástí aktivního městského života. Škálou exkluzivních služeb patří Hotel U Města Vídně ke špičkovým poskytovatelům hotelového servisu nejen v jižních Čechách, ale v celé České republice. Jeho francouzský Gourmet restaurant „Zahrada Vídně“ se řadí mezi nejlepší. 66 pokojů skýtá komfortní ubytování v několika kategoriích včetně luxusních junior suites pokojů, superior apartmá a prezidentského apartmá. Hotel U Města Vídně najdete v historickém centru Českého Krumlova, v památkové zóně UNESCO a několik kroků od bran Státního hradu a zámku Český Krumlov.



Hotel U Města Vídně jedinečný koncept hotelového servisu



Gourmet restaurant „Zahrada Vídně“

s vinným sklepem, působivým zahradním restaurantem a sebevědomým konceptem, vycházejícím ze soudobých trendů, se stal Mekkou gastronomie nejen v Českém Krumlově, ale i v rámci celých jižních Čech. Jeho reprezentativní prostory jsou k dispozici všem, kteří chtějí přátelům a obchodním partnerům dát výrazně najevo, jak moc si jich váží, a nabídnout jim nejvyšší mezinárodní úroveň služeb. Skvělá jídla, příjemný interiér a profesionální péče personálu jsou základními stavebními kameny tohoto konceptu. Mezinárodní kuchyně s prvky francouzské gastronomie je doplněna o moderní odlehčenou kuchyni českou. Nezanedba-

tejným doplňkem menu pak je bohatý nápojový a zejména vinný lístek, kde znalec nalezne to nejlepší ze světových vín i alkoholických nápojů. Mezi oblíbené služby se bezpochyby řadí degustace vín, doplněná o ochutnávky vybraných francouzských a českých sýrů. O odborný výklad a harmonizaci chutových vjemů se starají profesionální sommeliéři.

Cateringové služby,

reagující na širokou škálu požadavků, jsou rovněž součástí služeb Hotelu U Města Vídně. Hotel zajišťuje i vytipování prostor pro konání akcí mimo svůj objekt a jejich technické a programové zabezpečení. Rozsah cateringových služeb je bohatý - od pokrmů studené kuchy-



ně, cukrářských výrobků, teplého bufetu přes grilování pod širým nebem, flambování, variace moderní gastronomie až po uspořádání gala večeří. Vše za profesionální asistence při výběru nápojů.

Residence Latrán

je oblíbeným místem prestižních setkání. V honosném rokokovém měšťanském domě vzniklo po renovaci v roce 2004 jedinečné Executive floor s moderními konferenční



Gurmánské večery

se již staly v hotelu tradicí. Jejich hlavním cílem je nenásilnou a příjemnou formou tematických večeří seznámit významné partnery a hosty hotelu s neustále se vyvíjejícími trendy ve světové gastronomii.

Hráči golfu

je Český Krumlov, a to nejen kvůli svému genui loci, rovněž čím dál více vyhledávaným městem. Nedaleké, dnes již 18ti



jamkové hřiště poskytne od příští sezony plnohodnotný servis a vyžití pro hráče všech úrovní. Hotel pořádá setkání příznivců tohoto sportu a ve spolupráci s klubem a profesionálními trenéry pak i golfovou akademií pro ty, kteří chtějí získat zelenou kartu. Zajímavé jsou rozhodně také hotelem pravidelně pořádané společné golfové firemní dny. ■

www.hmv.cz



mi prostory pro sto osob a komplexními službami event managementu. Vše je doplněno o podrobné znalosti okolí a aktuálně probíhajícími kulturními, společenskými i sportovními programy. Chlubou hotelu jsou několikrát ročně pořádané společenské a kongresové akce v rozsahu pro více než tři sta osob. To vše díky výborné spolupráci s místními podnikateli a městem Český Krumlov. Nabídka konferenčních služeb je tradičně rozšířena o služby concierge, zejména o zajištění doprovodných programů, koordinaci akcí a v neposlední řadě o představení služeb hotelu a jedinečnosti města. Stále větší oblibě se těší kulturní události Českého Krumlova, kdy se Hotel U Města Vídně podílí na organizaci vystoupení českých i zahraničních umělců.

Novinky pro rok 2008

Kromě lobby baru, který by měl být v příštím roce jednou z největších novinek, řada hostů jistě ocení i připravované výhody nově zakládaného Heritage klubu hotelu. Za zmínku stojí množství benefitů, jako jsou zvýhodněné ceny za služby, VIP servis, přednostní rezervace, pozvánky na exkluzivní společenská setkání, tematické dny pro rodiny a mnoho dalších.



? Nadnárodní koncern Electrolux mění svou obchodní politiku. Zboží, které prodával přímo, nyní prodává přes své exkluzivní partnery. V České republice je jeho nejsilnějším partnerem firma MATTHES gastro, s.r.o., a proto jsem oslovil jejího jednatele a generálního ředitele pana Jiřího Schweika.



Jiří Schweika

! Electrolux je vedoucí firmou na světovém trhu gastronomických technologií. Jeho divize Electrolux Food Service Equipment je světovou jedničkou ve výrobě a distribuci gastronomických řešení. Každým rokem zákazníkům

ve více než stovce zemí světa dodává víc než pětadesát milionů výrobků. Na zařízeních koncernu Electrolux se denně připravuje více než sto milionů pokrmů ve třístapadesáti tisících gastronomických provozech. Stovky tisíc kusů kuchyňského vybavení se vyrábějí v nej-



MATTHES gastro & Electrolux Professional

silné spojení pro náročné zákazníky, které splní vaše požadavky



zn. MOLTENI

větších továrnách světa. Řešení, která Electrolux nabízí, jsou výjimečná i co se týče nízké spotřeby energií a ostatních provozních nákladů, vysoké spolehlivosti, schopnosti přizpůsobit se osobitým požadavkům zákazníka, HACCP doporučením, vysokou mírou využití inteligentní elektroniky, absolutní hygienou a celkovou úrovní integrace systému. Electrolux prostě nabízí to nejlepší pro gastronomii!

MATTHES[®]
TECHNOLOGIE PRO GASTRONOMII

? Pane Schweiko, Electrolux Professional do všeobecného povědomí vstupuje i svými koncernovými značkami.

! Electrolux za použití nejmodernějších technologií poskytuje uživatelům v oboru velkoobjemového společného stravování řešení zaručující vysokou produktivitu, optimalizaci zdrojů a nejvyšší hygienu. Jeho značka Zanussi Professional pak nabízí nejširší a nejrozmanitější výběr zařízení pro restaurace. Od skladování přes přípravu surovin po vaření a mytí nádobí. Síla značky Molteni vyplývá z tradice a kvality. Představuje unikátní klenot, vytvořený tak, aby vyhovoval požadavkům každého velkého šéfkuchaře. Sporáky Molteni bývají předmětem jejich touhy z říše snů a po celém světě jsou legendou. Rovněž koncernová značka Electrolux Dito s širokou škálou vysoce kvalitních přístrojů pro dynamickou přípravu. Jako zatím poslední v portfoliu uvedl Elektrolux na trh řadu Libero, jejímž prostřednictvím přichází s jednoduše použitelným kompaktním řešením pro hotely, restaurace, kavárny a jídelny.



MATTHES gastro, s.r.o.

je moderně vybavenou společností s vlastním zázemím, zajišťující komplexní rozsah činností souvisejících s dodávkami gastronomických technologií. Její podnikatelskou filozofii je obchodní partnerství – aktivní spolupráce se zákazníkem. Je autorizovaným prodejcem a servisním partnerem značek: Electrolux Professional, Zanussi Professional, Tecnoinox, Unox, Panasonic, PizzaGroup, Viessmann, LTH, Liebherr, Thermoplan, Animo, Jura, Scotsman a Robot Coupe. Obchodním společenstvem, projekčním a stavebním firmám nabízí obchodní a projekční podporu a pomoc při řešení gastronomických částí investičních celků včetně dodávek a montáže nových technologií nebo rekonstrukcí, revize, uvedení do provozu a zaškolení obsluhy včetně technického předání. Dodává velkokapacitní kuchyně – HACCP, konvektomaty a šokové chlazení, zařízení pro restaurace a fast food, chladič a mrazicí technologie, pizza pece a pekařské trouby, bake off systémy, stolní termické přístroje, café a espresso přístroje, výrobníky ledu a barová zařízení, nápojové a kontrolní systémy a gastronomický inventář.

? Při snad všech nemonopolních obchodech je zásadním faktorem pochopit potřeby zákazníka.

! Víme, že téměř každý zákazník vyžaduje specifickou péči a individuální řešení, která mu mohou poskytnout pouze specialisté. Proto své úsilí zaměřujeme na řešení šitá na míru, splňující požadavky i těch nejnáročnějších. Od hotelových řetězců přes závodní stravování, domovy a ústavy sociální péče, kuchyně ve školních jídelnách až po menší gastroprovozy. Razíme vnitrofiremní kulturu, jejímž cílem je spokojený zákazník. Organizujeme své předprodejní a poprodejní služby tak, aby vyhovovaly co nejširšímu spektru požadavků. Všichni naši zaměstnanci jsou motivováni k dosahování nejvyšší jakosti a po odborné stránce jsou velmi dobře připraveni.

? Efektivní investice jsou předpokladem efektivního zisku. Nevyplatí se nepatřičně šetřit, ani plýtvat. Pořizovat si levnější poddimenzované technologie, nebo zbytečně drahé vybavení.

! Naší snahou je klientům doporučovat



a dodávat stroje, u kterých je zajištěna správná vyváženost mezi výkonem, užitnou hodnotou a cenou. Všechny naše systémy navrhujeme se zvláštním ohledem na úspory nákladů. Komplexní řešení, která přinášíme, mohou reálně optimalizovat pracovní postupy v kuchyni díky vysoce efektivnímu a funkčnímu systému, který přináší časové i finanční úspory. Ty uživateli zajišťují aktuálně nejvyšší možnou produktivitu, úspory energií, místa a ostatních nákladů. Vztah mezi zákazníkem, výrobcem a dodavatelem u nás nekončí koupí. Naši pracovníci jsou schopni adekvátně reagovat na požadavky i u nejnáročnějších zákazníků, což jim výrazně usnadňuje vynikající parametry značkových



vých produktů koncernu Electrolux. Budování partnerství – dlouhodobých vztahů se zákazníkem – je krédem celého týmu naší firmy. Jsme připraveni odpovědět na každou výzvu tím, že nabídneme individuálně navržené a pružné řešení. Práce pro VIP zákazníky znamená vyrovnávat se i s velmi unikátními požadavky. I proto jsme v rámci MATTHES gastro vytvořili nová pracovní místa: „manažer zakázek“, jehož posláním je být nápomocen při montáži gastronomického celku a „manažer péče o zákazníka“, který zajišťuje pravidelnou kontrolu instalovaných techno-



Thinking of you

Electrolux



logií, údržbu přístrojů, jednoduše udržení gastro provozu v co nejlepším, pokud možno bezporuchovém, stavu. A připravujeme novou službu, kterou bude „Koordinační stavby a zavedení gastroprovozu“.

? Co bude její podstatou?

! Naš konzultant klientovi zkoordinuje gastroprovoz od podnikatelského záměru, projektu, stavby, montáže technologie, zavedení systému HACCP až třeba po zajištění jídelních lístků. Tuto službu chceme postavit jako nezávislou na dodávkách technologií. ■

MATTHES gastro, s.r.o.

Antala Staška 1075/41a, 140 00 Praha 4
tel.: 241 442 377–8, fax: 241 443 465
e-mail: gastro@matthes.cz

www.matthes.cz



Golem pevně na cateringovém trhu

? V souvislosti s gastronomickým vydáním Všudybylu jsem navštívil majitele cateringové společnosti Golem pana Luďka Novotného. Luďku, od letoška máte nové, elegantně dynamické logo. Jaký byl pro vás průběh tohoto roku?



Luďek Novotný

! Standardní. Golem je pevně ukotven na mezinárodním cateringovém trhu a má stabilní zákazníky, kteří úspěšně inspirují další, nově přichozí klienty. V průběhu letošního roku se tak rozšířilo nejen portfolio nových zákazníků,

ale i opakovaných. Kromě loga tak u nás k převratným změnám nedošlo a i letos jsme realizovali několik vysoce prestižních záležitostí, z nichž se pravděpodobně vyvinou akce tradiční. Sázíme na vysoce kvalitní servis a na své nadstandardní vztahy se zákazníky.

? A udělali jste si čas i na koníčky...

! Na skutečné koně. Vedle cateringu, jenž vyplývá ze samé podstaty naší existence na trhu kongresové a incentívni turistiky a při zajišťování společenských a firemních akcí, jsme svou činnost rozšířili o poskytování služeb v oblas-



ti sportovních aktivit a volného času řady našich klientů. Nejen o vámi naznačené koně a parkurové skákání, ale i o golf v největším českém golfovém resortu na Konopišti, kde provozujeme kompletní gastronomické služby. V rámci spolupráce se společností paní Jany Procházkové Hogg Robinson Group se tam podílíme i na pořádání Svatováclavského turnaje, jehož třetí ročník se letos konal. Říká se, že je to jeden z nejhezčích a co do cen nejzajímavějších turnajů české golfové sezony. Vítězové vyhrávají pobyty na golfových resortech v Portugalsku, Spojených arabských emirátech i jinde v zahraničí, letenky aj. Turnaj má vysokou sportovní a společenskou úroveň.

Organizování mezinárodních jezdeckých závodů jsme si přibrali už v roce 2006. Uskutečnili jsme je v Praze na Císařském ostrově a byli

tam jejich prvními pořadateli po záplavách. Díky této úspěšné realizaci budeme v příštím roce zajišťovat Mistrovství Evropy pro juniory a mladé jezdkce.

? Jezdecká klání bývají vysoce prestižní záležitostí, a to nejen co se týče diváků, ale i jezdců. Ostatně už jsem psal o tom, do jakých až sfér vám otevřela dveře skutečnost, že jste obsluhovali britskou panovnici královnu Alžbětu II. a v minulém Všudybylu zase, že její dcera, královská výsost prin-



Golem, spol. s r.o.

je jednou z největších a nejsilnějších cateringových společností v České republice.

Gala večere a bankety

jsou nejvyšší možnou formou setkání, při kterých se snoubí kulturní a společenské funkce událostí s gastronomickým uměním mistrů kuchařů, ať už v historických prostorách, moderních architekturách, sportovních klubech, firemních areálech apod.

Recepce, koktejly a prezentace

jsou méně formálními způsoby setkání s přáteli, klienty či obchodními partnery. Golem poskytuje nejvyšší standard kvality pokrmů a nápojů, profesionální obsluhu a vhodné květinové dekorace.



Full Event Management

Golem vás krok za krokem povede přípravou a realizací události. Nabízí pronájem exkluzivních prostor, zdarma návrhy menu a ochutnávku jídel a nápojů, vhodné formy kulturního či zábavního vystoupení, dekorace atd.

Sport & Leisure

Golem je organizátorem největších skokových závodů v České republice zařazených do seriálu CSIO****W. Je generálním partnerem pro gastronomii největšího golfového resortu v České republice, Golf resortu Konopiště.

cezna Anna, reprezentovala Velkou Británii v parkurovém skákání na olympiádě v Montrealu (viz www.e-vsudybyl.cz, heslo pro fulltexový vyhledávač: „Britská princezna“).

Na čtyřdenní závody se sjely význačné osobnosti z řady zemí světa a velké množství dalších návštěvníků. Už to samo o sobě vyžadovalo připravit jim odpovídající podmínky. Gastronomie a cateringové služby hrály významnou roli. Ale nejen zde se Golem výrazně zasazuje o to, aby se všeobecně zlepšila úroveň gastronomie. Také při dalších akcích, které jsou zdánlivě nebo fakticky méně prestižní. Zpravidla se jich totiž účastní spousta lidí, takže u nich výraznou roli hraje hygiena i výběr gastronomického sortimentu. Často na ně chodí řada našich následných klientů a nezřídka s povděkem kvítují, že jsme se tam o ně dovedli – a to třeba i na zelené louce při třicetistupňovém vedru nebo v letní bouřce – na úrovni postarat.

V jednom z vředybylých interview se spolujednatel ProMoPro panem Veselým, jsem zaznamenal vyprávění o motorkáři, který v rámci firemní akce předváděl adrenalinové kousky, jež vyvrcholily tím, že po schůdcích vyjel na jeviště, které několikrát zběsile přejel. A poté, co opětovně vyjel zpoza závěsů, stroj zastavil, přilbu si sundával a všechny šokoval ctihodný celosvětový šéf firmy.

Zajišťujete i takovéto legrácky?

A jak rádi! Přesto, že svá domovská působišťe máme na Novoměstské radnici v Praze a na Konopišti, jsme firmou, která v rámci cateringových služeb umí na vysoké úrovni zajistit téměř cokoliv a kdekoliv. Tedy i navrhnout kompletní aranžmá akce a v rámci kooperací se specializovanými firmami je zajistit po technické a programové stránce. Ostatně, mezi naše klienty patří i jedna z nejznámějších firem světa, společnost Shell, pro niž jsme kdysi v rámci oslav jejího výročí v duchu filmu „Někdo to rád horké“ vytvořili speciální narozeninový dort. Firemní akce nás zaměstnávají po celý rok. Naše hlavní těžiště ale zůstává v kongresové a incentivní turistice a neodolatelnou výzvou pak pro nás bývá, jsme-li posta-



GOLEM



veni před nějakou velkou operací. Jako např. když jsme zajišťovali galavečeři pro dvatisícšestset hostů u kulatých stůlů v jednom z pavilonů nádherného brněnského výstaviště. I program byl úžasný. Zvládnutí takhle obrovité dimenze a počtu hostů, kde každému jednomu musí být věnována patřičná péče, nás, lidi z Golemu, naplňuje stavovskou hrdostí. Na takovéto akce pak rádi vzpomínáme a debatujeme o nich celý rok. ■

www.golem.cz



6. Grand Chapitre Chaine des Rotisseurs ve Francouzské restauraci Obecního domu v Praze

Cílem Chaine des Rotisseurs, organizace, jejíž historie začala v roce 1248, je podpořit gastronomii a kulinářské umění v co nejširším smyslu ve všech zemích. V první řadě rozvoj technik grilování a rožnění. La Chaine je otevřen laikům i profesionálům. La Chaine Česká republika má v současné době 65 členů, a to místních i expatriotů, pracujících v Česku.



Vrchol kulinářské sezony, 6. Grand Chapitre Chaine des Rotisseurs Česká republika, se konal v Praze 5. až 7. října. 2007. Česká pobočka La Chaine je známá tím, že svá Grand Chapitre pořádá v unikátních prostorech (např. knihovna Strahovského kláštera, jeviště Státní opery, Národní muzeum) a že kulinářská úroveň je vždy špičková. Proto se ho účastnilo i mnoho zahraničních hostů. z USA, Německa, Maďarska aj. První večer, pátek 5. října, se odehrával v pražské restauraci Cartouche. Byla to typická „amicale“ (přátelská) rotisserie večere. Servírovaly se takové lahůdky, jako křepelky, perličky, na grilu připravované nadívané kachny, dančí, hovězí apod. Přátelskou uvolněnou atmosféru podtrhoval středověký interiér a živá hudba. Druhý den byl pro zahraniční návštěvníky připraven výlet na Karlštejn. Ve slunečném počasí mohli obdivovat krásy české krajiny i samotný hrad. Sobotní gala večer v Obecním domě byl zahájen koktejlem ve

Sladkovského sále. Servírovaly se rybí canapés – tataráček z mečouna, tuňákové variace, sushi apod. a klasické koktejly, jako Manhattan, Margarita. Hosté obdivovali celého mečouna, který byl vystaven společně s ostatními rybami a mořskými plody. Následovala inaugurace šesti nových členů, která se podle tradice nesla ve středověkém duchu. Přijímání museli složit přísahu. Každý člen se totiž zavazuje, že bude ctít kulinářské umění a gastronomii a že se neznepronevěří povinnosti bratrství a úcty ke všem ostatním členům. Poté obdrželi svá insignia (řetěz s plaketou na barevné stuze, barva stuhy je určena pozicí člena v organizaci). Sedmichodová gala večere se podávala ve Francouzské restauraci Obecního domu. Nádherný secesní interiér výrazně umocnil úžasný kulinářský zážitek. Každý chod byl doprovázen vybraným vínem české či moravské proveniencí. ■

www.chaine.cz

www.francouzskarestaurace.cz

www.cartouche.cz



Cartouche
FRANCOUZSKÁ
RESTAURACE
v Obecním domě v Praze



Chamarré nastupuje



? S majitelem a generálním ředitelem podniku Vinicola s.r.o. Ing. Karlem Průšou, CSc. se setkáváme při příležitosti přípravy desátého vydání Všudybylu, jehož hlavním tématem je gastronomie. Pane inženýre, Vinicola je asi největším, a když ne, tak jedním z největších importérů vín z nejbližších vinařských oblastí do České republiky. Nicméně rozhovor začneme tím, že vás loni oslovilo sdružení francouzských družstevních vinařských podniků, které se pod značkou Chamarré rozhodlo vstoupit na český trh.

! Ano, svůj sortiment jsme od loňska rozšířili i o jeho produkty. Pod značkou Chamarré dodává nejen na český a další evropské trhy, ale také na americký a má snahu expandovat i do ostatního světa. Jedná se o sdružení zhruba padesáti družstevních vinařských podniků, které mají vinice ve všech produkčních oblastech Francie. V Bordeaux, Burgundsku, na Korsice aj., jež dohromady zabírají kolem osmnácti tisíc hektarů, což je zhruba celková plocha všech vinic České republiky. Značka Chamarré zahrnuje pět řad vín. Od základní sélection přes rezervy až po gran rezervy. Od většiny francouzských vín se odlišují svou čitelností. Na etiketě jsou uváděny odrůdy, ze kterých je víno vyrobeno. Vína nižších řad jsou určena do obchodních řetězců a vyšších pro gastronomii a privátní klientelu. Toto francouzské sdružení se sídlem v Paříži má maximální zájem propagovat svá vína i na českém trhu. Proto sází na degustace, reklamní akce a prezentace v tisku. Kampaň už běžela v našich časopisech, určených širokému portfoliu spotřebitelů. Spolupráci s časopisem Všudybyl a Ligu pro cestovní ruch bereme jako jednu z forem prosazo-

vání této značky vůči profesionálům cestovního ruchu a příznivcům kvalitních vín.

? Proč jste se rozhodl obchodovat s vínem?

! To vyplynulo z podstaty. Žiji na jižní Moravě. Na vysoké škole jsem studoval kvasné technologie a jako první, jedině a stále povolání jsem si vybral práci s vínem. Pracuji s ním po celý život a mám jej rád i jako konzument. Bavi mě objevovat další chuti, vinařské oblasti, nové výsadby, odrůdy a vše, co s ním souvisí.

? Pane řediteli, podstatnou část vín dovážíte až z opačné strany zemského glóbu. To z hlediska uchování jeho kvality v procesu přepravy rozhodně nemůže být jednoduchá záležitost.

! Co se týče dálných mimoevropských destinací, specializujeme se na dovoz vín zejména z tzv. Nového světa, např. z Kalifornie, Chile, Argentiny, Austrálie, Nového Zélandu a také z Jihoafrické republiky, odkud jeho cesta trvá měsíc až půl druhého měsíce. Námí dovážená vína nezřídka překračují rovník. A i když jsou klimatické změny, jimiž záslilky procházejí, podstatné, doposud se nestalo, že bychom měli problém s kvalitou. Vysvětluji si to mj. tím, že vína dovážíme ze zemí, kde hrozny dozrávají na vysoké cukernatosti. Tím pádem mají vyšší obsah alkoholu, mezi 13,5 až 14 %. Alkohol je velmi dobrý stabilizační prostředek. Všechna námí dovážená vína jsou tzv. suchá, mají minimální zbytkový cukr, takže v nich nemá co prokvašet. Tato kombinace spolu s kvalifikovaným šetrným zacházením během přepravy zajišťuje stabilitu jejich vysoké jakosti. U červených vín je také významným stabilizačním faktorem vysoký obsah tříslovin.



? Víno se pro řadu lidí stalo vstupenkou do lepší společnosti, platformou pro stylizování se do rolí jeho milovníků a znalců.

! Na tom nevidím nic špatného. Naopak. I to je impulz jak s kvalitními víny začít. Také díky tomuto trendu se na českém trhu výrazně rozšířila nabídka v širokém spektru. Od stolních vín až po ta nejkvalitnější. K tomu přispěla i Vinicola. Potěšující je také to, že pod tlakem dovozců došlo k výraznému zlepšení kvality vín tuzemských producentů. Určitě je dobře, že řada lidí vínům začíná rozumět a dokáže odlišit dobré od špatného. Ze statistických šetření, která máme k dispozici, vyplývá, že spotřeba kvalitních vín roste na úkor vlastnostmi i cenou laciných. Vždy jsem tvrdil, že víno je nejušlechtlejší kvašením





1997 – založení firmy VINICOLA s.r.o. a zahájení dodávek vín slovenské společnosti AGRO-MOVINO, a.s. Velký Krtíš a chilské firmy VIÑA TARAPACÁ.

1998 – začátek distribuce vín BOLAND KELDER z Jihoafrické republiky.

1999 – rozšíření dovozní nabídky o německá vína z Falce WINZERVEREIN DEIDESHEIM a o alsaská společnost CAVE D'OBERNAL.

2000 – rozšíření sortimentu o australská vína z Nového Jižního Walesu TYRELL'S WINES a o novozélandská MANSION HOUSE BAY z oblasti Marlborough.

2001 – zahájen dovoz vín z oblasti Mendoza v Argentině společností NIETO SENETINER, z oblasti Baja Kalifornie z Mexika od firmy L.A. CETTO a z oblasti San Jose v Uruguayi od místního největšího vinařství IRURTIA.

2002 – dovoz španělských vín MATAROMERA z oblasti Ribera del Duero, rakouských firmy HAUSER z oblasti Weinviertel, zahájení importu chilských vín z vinařství VIÑA MAR z údolí Casablanca a tokajských výrobce CHATEAU VINICKY ze slovenské části tokajské oblasti.

2003 – sortiment rozšířen o argentinská vína MICHEL TORINO z oblasti Cafayate ve státě Salta, z vinic v nadmořských výškách 1700 – 2300 m.

2004 – zahájení dovozu vín z Grand Premier Crupoloh lucemburského vinařství BERNARD MASSARD.

2005 – začátek distribuce australských vín z údolí Barossa od firmy GRAND BURGE a novozélandských společností SAINT CLAIR z oblasti Marlborough na Jižním ostrově. Dále byl sortiment doplněn o vína z Kalifornie od vinařství Mario Andretti (bývalého šampióna F1).

2006 – začátek dovozu vína z Libanonu od společnosti CLOS ST. THOMAS z údolí Bekaa a vína typu sherry od španělských výrobců BODEGAS M. GIL LUQUE a LOPEZ HERMANOS. Dále vín sdružení francouzských družstevních vinařských podniků OVS Paříž pod obchodní značkou CHAMARRÉ.

2007 – zahájení dovozu jihoafrických vín společnosti Excelsior.

vznikající přírodní nápoj. Hroznová šťáva zkvasí pouze působením přírody (kvasinky se do viného moštu ani nemusí přidávat), vysedimentuje a vyčistí se. Zásah člověka do tohoto procesu může být minimální. Pouze posbírat hrozny, vymačkat z nich šťávu, nechat přírodu konat a pak konzumovat.

? Mnoho mých přátel a obchodních partnerů má vlastní archiv vín a tvrdí, že to jsou dobře investované peníze, které se jim výrazně zhodnocují.

! Řada vín ležením nabývá nejen na kvalitě, plnosti a vyrovnanosti, ale i na ceně. Každý ročník je trochu jiný a někdy jedinečný. Tento způsob zhodnocování peněz má jedno podstatné úskalí. Otevřením lahve a vypitím vína se jeho peněžní hodnota mění v zážitkovou, pomíjivou. A tak je otázka, zdali je u superkvalitních drahých vín, opředěných pověstí, vůbec žádoucí láhev otevírat. Každé víno ale má v určité etapě své existence vrchol, kdy jsou jeho kvalitativní znaky nejlepší, po němž nastává už pouze pokles. Proto je třeba pravidelně sledovat jeho vývoj a prochutnávat jej. Vystihnout dobu, kdy je rozumnější víno prodat nebo zkonsumovat. Tedy o další důvod více, proč si od každého kvalitního vína pořizovat víc lahví.

? Dodáváte sběratelům pro archivaci i jiná než vámi běžně dovážená vína?

! Nejen sběratelům. Většina producentů, s nimiž Vinicola spolupracuje, má několik jakostních řad. Od běžných vín až po špičku vysoce drahých kvalitních vín. A i tyto dovedeme nabídnout. Jsou to především vína červená, která v zemích, odkud je dovážíme, mají přece jen lepší podmínky než tuzemské červené odrůdy, a tedy i obrovský potenciál ke zrání, k ležení. Jsme schopni nabídnout i vína odrůd, které u nás nejsou běžně rozšířené. Třeba Syrah, Malbec, Pinotage a další specifická vína, která mají v zemích svého původu nejlepší podmínky, jako například v Chile Carmenere, a jsou pověstné tím, že tam dosahují vynikajících kvalit.

? Na území Česka působí spousta filiálék zahraničních firem a ve vysokých

manažerských funkcích nemálo cizinců ze zemí s vinařskou tradicí. Řada, a to nejen zahraničních firem, se vůči svým obchodním partnerům propaguje vlastními řadami vín. Dodáváte takovéto reklamní předměty? Popř. umíte dovést klienty poptávaná vína z konkrétních zemí?

! Ano, i ta, která nemáme ve svém standardním dovozním portfoliu. A postaráme se i o ambaláž. Lahve jsme schopni doopatřit etiketami zákazníkům, dát je do nosičů s logem objednatele apod. Velmi dobře jsou v této nabídce úspěšná i špičková vína již zmiňovaného francouzského sdružení Chamarré.

? Když jsem zjara ve vaší vinotéce na Malém rynku v Praze slavil narozeniny, nejedem ze zvaných hostů si tam při odchodu od vás kupoval víno na doma.

! Pražskou vinotéku bereme jako místo prezentace portfolia námi dovážených vín. Pořídili jsme si ji, aby si lidé na základě ochutnávky mohli víno vybrat a rovnou na místě koupit. Určité skladové zásoby proto držíme přímo v této vinotéce. Pokud by se ukázaly nedostatečné, máme velkosklad v Břeclavi. Do druhého dne jsme schopni uspokojit poptávku zákazníka a vybrané víno dopravit na požadované místo, tedy nejen do Prahy.

? O kvalitě vámi obchodovaných vín svědčí řada ocenění.

! To ale není pouze naše zásluha. Sláva patří především sklep mistrům a producentům vín. My můžeme za to, že jsme si vybrali kvalitní dodavatele, jejichž vína jsou v Česku úspěšná v konkurenci tuzemských výrobců vín a ostatních dovozců. ■

www.vinicola.cz



VINICOLA s.r.o.

DOVOZCE KVALITNÍCH VÍN



? V souvislosti s gastronomickým Všudybylem jsem navštívil předsedu představenstva akciové společnosti Lesy Hluboká nad Vltavou a.s. Ing. Miloše Baláka. Ne však proto, abychom si povídali o jejich proslulém kaviáru z aljašských lososů, s nímž se lze setkat v nabídce nejrenomovanějších cateringových společností a restaurací. Přišel jsem kvůli jejich vlastním cateringovým službám a gastronomické přednáškové a školicí činnosti.



Ing. Miloš Balák

! Producenty úspěšného lososového kaviáru jsme už sedmým rokem. Loni jsme se začali zaměřovat i na catering. Naše společnost působí v malebném kraji kolem Hluboké nad Vltavou. Máme široké mož-

nosti při využívání námi spravovaného lesního a vodního hospodářství, zejména pak loveckých chat a rybníků, ale i zámečku Ohrada a dalších míst spjatých s loveckou historií Hluboké nad Vltavou včetně státního zámku Hluboká nad Vltavou. Těmto atraktivitám a činností jsme se rozhodli dát profesionální rámec a nabídnout je stávajícím i potenciálním klientům a obchodním partnerům pro realizace společenských a incentivních akcí, firemních prezentací, rautů, recepcí atd. To, že jsme se rozhodli rozšířit okruh těch, kterým nabízíme své cateringové služby, je logickým vyústěním komplexního servisu, který v rámci loveckých akcí nezřídka poskytujeme vysoce postaveným hostům, tedy i politikům včetně hlav států a firemní klientele, která se k nám na Hlubokou velmi ráda vrací. Nedávno tu byl např. prezident Moldavské republiky. To, že k nám tito významní hosté rádi jezdí, není jenom záležitostí loveckého servisu, ale i vynikající gastronomie a komplexních služeb. Ostatně i ne tak společensky vysoce postavení účastníci našich loveckých akcí zpravidla požadují kompletní servis. A chtějí poznávat gastronomické speciality spjaté s jihočeským regionem. Máme to štěstí, že naše společnost disponuje možnostmi zabezpečení čerstvých ryb a zvěřiny. Že s těmito komoditami umíme pracovat a vytvářet z nich gastronomické speciality, které ladí s tématem a historií. Na

Catering v Hluboké nad Vltavou

svých loveckých chatách i na loveckém zámku Ohrada pro klienty zabezpečujeme záze-
mí pro firemní porady, školení, popř. zajišťujeme servis k jejich jednáním. Zabezpečujeme pro ně kompletní gastronomické služby, jak teplou, tak studenou kuchyni. Specializujeme se na zvěřinové a rybí produkty z našich honiteb a revírů. Kromě klasické gastronomie poskytujeme i další služby spojené s realizací akcí, jako je zajišťování programů, kulturního a sportovního vyžití a exkurzí v rámci Hluboké nad Vltavou, Českých Budějovic atd. Např. prohlídky pivovarů a zámků, sbírek Národního zemědělského muzea v Ohradě, zprostředkování přístupu do golfových rezortů, na bowlingové dráhy, rezervaci tenisových kurtů a jízd na koni aj.

? I já jsem absolvoval jednu z vámi zajišťovaných kulinařských událostí spojenou s rybařením.

! To je další typ akcí, které jsme schopni pro partnery i přímé klienty zajišťovat. Neformální

pikniky u rybníků v našich bažantnicích a lesních školkách, kde se tyto vodní plochy nacházejí. Ryby v nich mívají kolem čtyř pěti kilogramů a i začátečník, který v životě nikdy nechytil, si tam přijde na své. Mnohé z účastníků těchto akcí to chytlo tak, že dnes rybaří sportovně.

? Vaše firma má ve svých řadách Ing. Eduarda Levého, který nejen že jedinečně zvládá kulinařské rybí a zvěřinové speciality, ale jejich přípravu přednáší posluchačům na gastronomii zaměřených školách a účastníkům specializovaných kurzů.

! Díky němu se tak k našim specialitám řadí rybí paštiky, carpaccio z kapra aj. pokrmy, jejichž součástí je např. i nakládaný syrový kapří hřbet doplněný kaviárem. Řadu jídel připravujeme podle receptů nestora českých kuchařů mistra Ladislava Nódla. Např. rybí saláty nebo jemně marinovaného kapra Cassanovu. Ale také zvěřinové speciality z divokých krocanů, z dančího či divočáka. Velký



úspěch má kančí kýta na šípkové omáčce s karlovarským a bramborovým knedlíkem. Vaříme vysloveně klasickou metodou. Nepoužíváme žádné průmyslově vyráběné polotovary. Omáčky připravujeme z kvalitních vývarů. Díky tomu je chuť našich pokrmů pro řadu klientů až překvapivě neodolatelná.

? Vaše cateringová divize kromě této speciální české kuchyně špičkově zvládá i mezinárodní.

! Mj. i díky tomu, že jsme v úzkém kontaktu s čelnými představiteli Asociace kuchařů a cukrářů ČR a s Asociací hotelů a restaurací ČR. Ostatně naše firma se podílí i na přípravách špičkových českých reprezentantů v oblasti gastronomie. Máme tedy od koho a z čeho čerpat. Své nápady konzultujeme s nejlepšími z nejlepších kuchařů a cukrářů, z čehož pak vycházejí velmi zajímavé věci, které naši zákazníci oceňují. Gastronomická divize akciové společnosti Lesy Hluboká nad Vltavou podporuje i výchovu a profesní růst nastupujících generací kuchařů. Ve školách, ale i pro kuchaře seniory pořádáme systém školení zaměřený na naše produkty. Na aplikace kaviáru, ryb a zvěřiny. A fungujeme i jako středis-



ho typu přímo na loveckých chatách, jinými vlastními ubytovacími kapacitami nedispонуeme. Intenzivně ale spolupracujeme se špičkovými ubytovacími zařízeními v kraji, zejména pak přímo u nás v Hluboké nad Vltavou. Ať už je to hotel Štekl, Podhrad, Parkhotel aj. A nejen během lovecké sezony, ale v průběhu celého roku.

? Co další turistika?

! Zájem je nejen o lov zvěře a rybařinu. Hoj-

ko praktického vyučování. Zejména při zajištění větších akcí využíváme spolupráce se studenty středních odborných škol. Naše společnost se hodně angažuje i v rámci soutěže Gastrojunior, která je největším profesním kláním gastronomického dorostu ve střední Evropě.

? Jak řešíte případné ubytování svých hostů, popř. skupin, pro něž zajišťujete vícedenní programy?

! Pokud nebudeme počítat ubytování turistické-



LESY HLUBOKÁ NAD VLTAVOU, a.s.



ně nás navštěvují i „lovci beze zbraní“, milovníci přírody. Disponujeme vlastní bažantnicí, jejíž historie se datuje do roku 1772. Hodně navštěvovaná je i naše firemní prodejna v historickém centru Hluboké nad Vltavou. Lidé tam rádi nakupují nejen dárkové a upomínkové zboží s loveckou, lesáckou a koňskou tematikou, vybavení pro lov a les, ale i kaviár Imperátor. Velkým hitem pak je naše kaviárová kosmetika. Její pravidelnou aplikací totiž dochází k vyhlazení drobných mimických vrásek. Naše podniková prodejna v Hluboké nad Vltavou tak je pro řadu zákaznic jistou adresou, už proto, že jimi navštěvované kosmetické salony mají povětšinou smluvně závazné vztahy s úplně jinými producenty kosmetiky než právě s Lesy Hluboká nad Vltavou, a.s. Kaviárovou kosmetiku, schválenou Státním zdravotním



ústavem, se nám podařilo vyvinout ve spolupráci s výzkumnými pracovišti renomovaných firem. Látky, které obsahuje jikra lososa, kombinujeme s ingrediencemi podporujícími regeneraci a hydrataci kůže a podkoží. V distribuci je zatím naše základní kosmetická řada s vysokým obsahem kaviáru – pletové mléko, pletový krém a pletová maska. Ty by měl záhy doplnit kaviárový přípravek přispívající ke zpevnění poprsí. Kaviárová kosmetika má i hojivé účinky. Pokožka se stává vláčnou, pružnou a získává mladistvý vzhled. Naše kosmetika to u zákaznic vyhrává nejen vysokou účinností, ale i konkurenční cenou. ■

www.kaviar.cz

HASAP GASTRO Consulting

Česká legislativa i legislativa Evropské unie ukládají stravovacím provozům povinnost dodržovat zásady Správné hygienické a výrobní praxe (SHVP).

Mít zavedeny systémy založené na principech HACCP. Společnost HASAP GASTRO Consulting, s.r.o. vznikla v roce 2001 a jako první na českém trhu provozovatelům stravovacích provozů přinesla nástroje a odbornou pomoc při řešení otázek vznikajících s jejich uplatňováním. Během více než šesti let rozšířila portfolio svých činností a nyní zajišťuje nejucelenější komplex služeb a produktů pro stravovací provozy ve střední a východní Evropě. Ke každému stravovacímu provozu přistupuje individuálně a rozsah servisu přizpůsobuje jeho potřebám a možnostem. Při zavádění systémů spolupracuje s předními dodavateli čistících prostředků, stravovacích systémů a technologií, s projektanty, konzultačními, certifikačními společnostmi atd. tak, aby jí dodávané systémy byly kompatibilní s daným stravovacím provozem a dotvářely komplexní systém.

Jejím výhradním dodavatelem při zavádění monitorovacího systému je sesterská firma Qi Analytical s.r.o. Laboratorní rozbory pro ni zabezpečuje akreditovaná laboratoř Státního veterinárního ústavu v Jihlavě. HASAP GASTRO Consulting je odborným partnerem Asociace hotelů a restaurací ČR, Asociace kuchařů a cukrářů ČR a spolupracuje na projektu Gastroučitel.

ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



CZECH ASSOCIATION
OF THE HOTELS
AND RESTAURANTS

**Poradenské služby k ISO 22000:2005**

ISO 22000:2005 je první mezinárodní systémovou normou, která specifikuje požadavky kladené na všechny organizace v potravinovém řetězci (od prvovýrobců až ke konzumentům potravin, tedy i na provozy z oblasti veřejného stravování) s ohledem na zajištění bezpečnosti potravin. Cílem je harmonizace požadavků na systém managementu bezpečnosti potravin pro organizace uvnitř potravinového řetězce na celosvětové úrovni. Normu lze aplikovat na všechny organizace bez ohledu na jejich velikost, které jsou nějakým způsobem začleněny do potravinového řetězce a které chtějí uplatňovat systémy umožňující poskytovat trvale bezpečné produkty.

Standardní poradenství a konzultace:

- provedení interních auditů (IA) za účelem ověření míry shody s normou;
- zdokumentování neshod a zjištění z IA;
- metodická podpora při realizaci nápravných a preventivních opatření vyplývajících z IA;
- metodická podpora, konzultace a školení.

Rozšířené poradenství a konzultace:

- „Standardní poradenství a konzultace“ (viz předchozí body);
- metodická podpora při přípravě zprávy pro přezkoumání systému vedením společnosti;
- účast a metodická podpora při přezkoumání systému vedením společnosti;
- účast a metodická podpora společnosti při certifikačním auditu;
- podpora při realizaci nápravných a preventivních opatření vyplývajících z certifikačního auditu.

Komplexní poradenství a konzultace

- „Standardní poradenství a konzultace“ (viz předchozí blok)
- „Rozšířené poradenství a konzultace“ (viz předchozí blok)
- zpracování, resp. úprava dokumentace a zpráv systému managementu jakosti na základě potřeb společnosti.

Nabízí:

- zavádění, údržbu a ověřování systémů HACCP;
- zpracování manuálů SHVP;
- analýzy, audity, posouzení projektu;
- laboratorní rozbory;
- měřidla a monitorovací systémy;
- odborná školení;
- poradenství při přípravě na certifikaci ISO 22000:2005;
- HASAP Gastro Software - nástroj pro vedení systému HACCP nebo i jako výukový materiál.





Aby bylo možné úspěšně vést a kontrolovat

? S jednatelem společnosti HASAP GASTRO Consulting, s.r.o. panem Milošem Žáčkem se potkáváme v Kongresovém sále Nemocnice Na Homolce na třetím ročníku jimi pořádané konference zaměřené na systémy HACCP.

! Toto téma jsme letos uchopili netradičním způsobem a konferenci jsme uvedli mottem: „Bezpečnost, ekonomika, prosperita“. Řešili jsme je nejen z pohledu nemocničních provozů, ale i ostatních institucí poskytujících stravovací služby. Tj. hotelů, restaurací, armády, vězeňské služby, ústavů sociální péče, školních a závodních jídelen atd. Na prvních dvou ročnících se sešli hlavně nutriční terapeuti, střední a vyšší management zdravotnických zařízení včetně vojenských nemocnic a odborní pracovníci gastroprovozů vězeňské služby. Tento rok se však dostavili posluchači jak z již jmenovaných oblastí, tak z řad restaurací a cateringových firem včetně těch nejrenomovanějších, jako jsou Vyšehrad 2000, Golem, Aramark atd. a ubytovacích zařízení – od penzionů až po pěťhvězdičkové hotely mezinárodních řetězců. Na konferenci jsme probírali ověřovací postupy a problematiku základních systémů – Správné hygienické a výrobní praxe a HACCP, které určuje legislativa a které jsou základními stavebními kameny pro systémy managementu řízení jakosti ISO 22000:2005, ISO 9001:2000 a akreditace zdravotnických zařízení.

? Pokud nějaký systém dobře funguje, je tomu proto, že má řád, jež se (zejména

v oblasti bezpečnosti potravin) limitně blíží axiomu. A co se týče úspěšnosti nás lidí? Ta je dána tím, že „nejdeme hlavou proti zdi“ a címe objektivní zákonitosti a zákony. Obrovskou konkurenční výhodou proto je znát pravidla a mít jejich plnění pod kontrolou. Tedy i disponovat možnostmi se v kterékoliv fázi procesu přesvědčovat o jejich dodržování.

! Aby bylo možné nějaký systém vést a kontrolovat, musíme jej znát. Činnosti v rámci stravovacích provozů musí v prvé řadě splňovat legislativní požadavky. To je zákonná povinnost. Jsou tam ale i další procesy, které se týkají jiných oblastí. Systém řízení jakosti se nezavádí kvůli hygieně jako takové. Do stravovacího provozu je zaváděn proto, aby mu pomáhal udržet kvalitu a v konečném důsledku platící klientelu už proto, že výrazně garantuje bezpečnost jejich stravování. Definuje sice řadu povinností, ale současně provozovatele provozu kryje proti možnému útoku ze strany strážníků i zaměstnanců. Systém řízení jakosti, to je nejen Vyhláška o ochraně zdraví, ale zahrnuje bezpečnost práce, protipožární prevenci atd. Je to plnohodnotný systém pokrývající všechny činnosti stravovacích zařízení. Pokud jsou nastolena pravidla HACCP, mohou se na nich stavět systémy jakosti, oborové systémy na služby ISO 22000:2005 a posléze ISO 9001:2000 na celkový management. Máme-li takovýto systém, který řídíme a kontrolujeme, eventuelně díky němu ihned v zárodku napravujeme případné nedostatky, je mizivý prostor pro kolísání kvality. Jsme tak schopni veřejně všeobecně srozumitelně deklarovat špičkovou kvalitu po celou dobu fungování stravovacího provozu.

? Za první republiky i do roku 1989 platily pro veřejné stravování nejen závazné standardy, ale i metodika. Ty s tzv. Sametovou revolucí padly. Asi i proto, aby je bylo možno znovu nastolit.

! Ano, pro gastroprovozy kdysi platila závazná metodika. Po vámi zmiňované revoluci byla odmrštěna. A tak, jako k mnohým z dalších užitečných věcí, se k ní nyní vracíme a říkáme tomu standardizace. Ta je organizačně přínosná zejména v případě více provozů řízených či vlastněných jedním subjektem, kdy je potřeba jim říkat, co a jak mají dělat, a kontrolovat je.

? Všudybyl distribuji i řadě lidí s vysokými rozhodovacími pravomocemi na Slovensku, kam společnost HASAP GASTRO Consulting expanduje. Své konzultační služby ale nabízíte i v dalších zemích Evropské unie.

! Navázal bych na náš rozhovor zveřejněný v desátém vydání Všudybylu 2005 (viz www.evsudybyl.cz, heslo pro fulltextový vyhledávač: „Tam, kde jsme, se provozy nemusí bát hygieny“), v němž jsou popisovány naše služby tak, jak byly vnímány v daný okamžik. Tehdy jsme je probírali z pozice provozovatelů gastronomických zařízení jako jejich povinnosti vyplývající z legislativy. Doba pokročila a progresivní společnosti tyto nástroje používají k řízení a kontrole procesů a lidí a k dosahování maximální kvality. K dnešnímu dni se společnost HASAP GASTRO Consulting podařilo uzavřít dohody o spolupráci s dalšími nadnárodními společnostmi, u nichž byly námi implementované systémy přijaty jako řetězcové standardy. Je to možné proto, že dané procesy jsou i v různých zemích shodné. Samozřejmě, základním parametrem z pohledu veřejného stravování je splnění legislativních povinností v dané zemi působení. Nicméně i díky sjednocování Evropy lze tyto tzv. národní standardy téměř beze změny aplikovat v rámci celé Evropské unie. Takže díky našemu angažmá u nadnárodních řetězců expandujeme i do dalších zemí a své softwary a manuály překládáme do dalších jazyků, nejen do slovenštiny. ■

www.hasap.cz



největší golf indoor centrum v Česku

SPORTCENTRUM STEP



? Při příležitosti slavnostního otevření Sportcentra Step jsem navštívil Ing. Jiřího Čápa – spolumajitele a šéfa stavební společnosti STEP, spol. s r.o., která tento unikátní projekt v rekordním čase a kvalitě realizovala, a Ing. Luďka Ingalu – předsedu představenstva akciové společnosti IC HOTELS a.s., která Sportcentrum Step spolu se třemi hotely včetně hotelu Step s rozsáhlým kongresovým a sportovně



cit neustále přibývá a ceny za ubytování klesají. Incomingové agentury a zahraniční cestovní kanceláře tlačí pražský trh dolů. Aby zůstala zachována rozumná ekonomika, rozhodli jsme se, že hotel Step dovybavíme touto sportovně relaxační infrastrukturou, že rozšíříme a vybudujeme samostatné sportovní centrum. Proto jsme přistavěli nejen největší golfový indoor, sice ne v okolním vesmíru, ale pravděpodobně v Evropě. A k němu ještě stylově příjemně koncipova-

relaxačním zázemím provozuje.

! Abychom se sem i s našimi hosty vešli, protože jsme dva majitelé a společníci. Z obdobných pohnutek jsme si předtím postavili tenisovou halu. Moc se nám líbí a rádi v ní hrajeme. A protože jsme posléze začali hrát golf, řekli jsme si, že si postavíme golfový indoor. Golfové hřiště je totiž pro nás zatím vzdálenou záležitostí. Hlavním důvodem ale je, že v Praze v rámci hotelů stoupá konkurence. Tak bychom i za této situace obstáli. Ubytovacích kapa-



ný pětadvacetimetrový bazén. Naše sportovní centrum tak dnes nabízí škálu šesti tenisových kurtů, tři squashové, tři bowlingové dráhy, v létě čtyři badmintonové kurty, krytý pětadvacetimetrový plavecký bazén a golfový indoor. Ten je vybaven patrovým driving rangem, kde je dohromady šestnáct odpališť – osm v přízemí, osm v prvním patře. Je tam putting green – dvě stě šedesát metrů čtverečních tréninkové



patovací louky. Golfový indoor je vybaven osmi golfovými simulátory značky About Golf, což je špičková technologie v 3D grafice. Určitě tu na jednom místě soustředíme nejvíc golfových simulátorů v republice a vysoce pravděpodobně (co známe z Evropy) i v rámci starého kontinentu. Mimo to jsme připraveni nainstalovat ještě dalších pět simulátorů podle toho, jak dopadne první sezona. Věříme, že bude zájem pořádat u nás turnaje a společenské akce už proto,



že na osmi golfových simulátorech je to pro dvaatřicet lidí najednou a na třinácti pro padesát.

? Zatím jste, pánové, hovořili o zástupných věcech – vybavenosti a jejich parametrech. Ale teď doopravdy, proč



jste se rozhodli vybudovat indoor golfové centrum?

! Doopravdy? No, když doopravdy, tak je to tak půl na půl. Podnikatelský záměr a srdcová záležitost. Chtěli jsme udělat něco, co patří do dnešní doby. Trošku jsme se dívali po Evropě, jak to kde vypadá, a zdálo se nám, že tady v Praze už ta stávající zařízení nejsou tak moderní a kapacitní. Vzhledem k tomu, že golfový boom bude ještě nějakou dobu pokračovat, jsme si mysleli, že Praha si to zaslouží. Zřejmě by byl problém takovéto centrum postavit v menším městě, ale v Praze to může ekonomicky fungovat.

? Tak ještě jednou. Proč si Jirka Čáp a Luděk Ingala udělali radost?

! Tak se tedy přiznáváme. Bylo to proto, abychom nemuseli chodit trénovat tak daleko a měli to rovnou u baráku.

? No, vidíte, a ani to nebolelo. Kromě Sportcentra Step provozujete i řetězec tří hotelů. A navíc, jak ilustruje obrázek

v devátém vydání Všudybylu 2006 (viz www.e-vsudybyl.cz, heslo pro full-textový vyhledávač: „Vlak na báječný stmelovací trip“), příležitostné nádraží. Až přímo k vašemu hotelu a Sportcentru Step totiž vedou železniční koleje, odkud vám ministr dopravy čas od času vypravuje báječný historický stmelovací incentivní salonní vlak. Ani bych se moc nedivil, kdyby vám tu jednoho dne přistál Orient Express.

! Kdo ví? Nejednou jsme po dohodě s akciovou společností České dráhy nechali k hotelu přistavit vlak tažený historickou parní lokomotivou. A to i při akcích pro radost dětem a dospělým. Nebo jsme tuto konstelaci využili k zahájení výletů, kdy jsme od nás vypravili celý vlak salonních vozů s par-



ní trakcí a vyrazili do Českého Krumlova s mezipřistáním v Plzeňském Prazdroji. A nebo i za dnes aktuálním golfem. To jsme odtud vypravili první golftain. Vyjžděl v pátek na noční jízdu do Čeladné, kde jsme v sobotu ráno zahájili golfový turnaj. Navečer jsme přesupěli do Austerlitz, kde se hrál nedělní. Trvale pod parou! V neděli večer jsme pak přijeli na nádraží „Hotel Step“, kde si účastníci zájezdu přesedli do svých, u nás zaparkovaných automobilů. Tuto jedinečnost rádi využíváme. Líbí se jak nám, tak našim hostům i klientům agentur realizujících u nás ve Stepu kongresy, incentivní a firemní programy. ■

www.hotelstep.cz

www.sportcentrumstep.cz

www.step-praha.cz

SPORTCENTRUM STEP



Český kapr v moderní úpravě

8. prosince na Zvíkově

Počátkem listopadu jsem byl v Českých Budějovicích potkat se s kamarády. A protože se tam právě konalo setkání výrobců potravin a potřeb pro gastronomii, byli jsme porozdávat pozvánky na sobotu 8. prosince 2007 do hotelu Zvíkov ve Zvíkovském Podhradí, na druhý ročník soutěže kuchařů – profesionálů, žáků a studentů gastronomických škol „Český kapr v moderní úpravě 2007“, jehož pořadatelem je Asociace kuchařů a cukrářů České republiky pobočka Šumava, hotel Zvíkov*** ve Zvíkovském podhradí a hlavní partner Lesy Hluboká nad Vltavou a.s. ■

www.akc.cz

www.hotelzvikov.cz

www.kaviar.cz



Pravoslavné vánoční menu

Originální krápníkový Triton Restaurant na Václavském náměstí oslavil listopad bohatým zvěřinovým menu. V nabídce bylo bažantí, křepelčí, kančí, dančí, srnčí, zaječí, jelení a mufloní maso. Šéfkuchař Michal Novák připravil pokrmy na základě tradičních receptů v moderní úpravě s využitím speciality restaurace – domácí udírny, ve které se maso čerstvě udí na bukových hoblinách a přímo podává hostu. Do konce roku se chystá ještě tradiční štědrovečerní a svatoštěpánské menu. Perličkou, již podruhé, bude pravoslavné ruské dvanáctichodové vánoční menu, které se chystá na 8. ledna 2008. „Chceme hostům ukázat a umožnit jim ochutnat, jak se slaví tradiční ruské Vánoce. Recepty jsme převzali ze staré ruské literatury,“ vysvětluje Michal Novák. ■



Triton Restaurant
Václavské nám. 26, 110 00 Praha 1
www.tritonrestaurant.cz

Ministr Schwarzenberg předával ceny

Český houskový knedlík – perla české kuchyně



Celostátní prestižní soutěž o nejlepší houskový knedlík se konala 23. října v pražském restaurantu U Vladaře. Ve spolupráci s Asociací kuchařů a cukrářů ČR a Asociací hotelů a restaurací ČR ji připravil organizační tým, jehož členy byli Jiřina Dienstbierová, Zdeněk Reimann a Josef Vladař. Předsedou hodnotící poroty byl nestor české kuchyně mistr kuchař Ladislav Nódl. Členy: Miroslav Kubec, Karel Schwarzenberg, Pavel Hlinka, Jiří Dienstbier, Iva Janžurová, Ladislav Vostárek, Jiří Míkeš, Libor Ševčík a Radek John. ■



ZLATÉ MEDAILE:

Restaurace Konírna,
klub U Vladaře – Praha
Plzeňská restaurace
v Obecním domě – Praha
Hotel U Koně – Klokočná
Best Western Hotel Vladimír
– Ústí nad Labem

Hotel Inter. Continental Praha – Středisko
praktického vyučování
Hotel Vladař Praha

STŘÍBRNÉ MEDAILE:

Restaurace U Zavěšeného kafe – Praha
Restaurace U Rudolfiny – Praha
Restaurace U Golemy – Praha

BRONZOVÉ MEDAILE:

České gourmet centrum Patriot-X – Praha
Hotel Hejtmanský dvůr – Praha
Hotel Zlatá Hvězda – Třeboň



PRVNÍ NOVOMĚSTSKÝ RESTAURAČNÍ PIVOVAR

Novoměstský restaurační pivovar
je ojedinělou *gastroonomickou*
rariitou 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, 602 459 216
e-mail: sales@npivovar.cz
www.npivovar.cz



slovart



Česká barmanská asociace slaví 20 let

Moulin Rouge Party hotelu Corinthia Panorama

Čtyřhvězdičkový pražský hotel Corinthia Panorama 25. října pořádá velkolepou Moulin Rouge Party pro své hosty a korporátní klienty. Do hotelové haly s půvabnými hosteskami a oldtimerem Wanderer W23 cabrio se kráčelo po červeném koberci. V Mezzo hale, kde se party konala, až k samotnému schodišti byly rozestry stovky rudých růží. Zahajovalo se „Non, je ne regrette rien“. Atmosféru party umocňovaly ale nejen francouzské šansony a písně z repertoáru Edith Piaf v podání Radky Fišarové, ale i kankánové tanečnice z Balet Variété Praha a výkon moderátora Vítka Havlíše. Raut obsahoval delikatesy francouzské kuchyně: lososového tartara, čerstvé ústřice „Fin de Claires“, burgundskou hovězí kýtu, kohoutka na víně či jahody marinované v pastisu aj. V průběhu večera bylo možné navštívit gentlemanský klub „Casino“, kde se hrálo o večeri v hotelu Ambassador, chutnat světoznámé doutníky do Česka dovážené firmou Casa Latina, či francouzská vína. Hlavní cenou tomboly byl letecký zájezd do Paříže s ubytováním v luxusním hotelu a charitativní dražba modelu „oldtimer“ zase přinesla peníze Dětskému domovu Ledce. ■

www.corinthia.cz



Dvacet let uběhlo ode dne, kdy spolek nadšených lidí v čele s Bohumilem Pavlíčkem založil občanské zájmové sdružení Junior Shaker Club, pozdější Českou barmanskou asociaci (CBA). Malá organizace barmanů s chutí soutěžit, sdružovat se, poznávat nové trendy a produkty se vyvinula v tým odborníků obou stran barového pulu. Jaroslav Krátký předvedl v roce 1996 své dovednosti na mistrovství světa barmanů v Japonsku. S drinkem Lady Scarlet zvítězil a do Česka přivezl první zlatou barmanskou medaili. Jeden z významných vrcholů v životě sdružení byl rok 1997, kdy čeští barmani dostali důvěru celosvětové organizace International barkeeper association (IBA) a v Grandhotelu Pupp v Karlových Varech hostili světový barmanský kongres a mistrovství světa v míchání nápojů, jehož se účastnily delegace z padesáti států. Česká barmanská asociace se po celou dobu své existence intenzivně věnuje vzdělávání mladých odborníků z řad studentů hotelových škol. Pořádá juniorské a profesionální soutěže, jejichž počet v letošním roce přesáhl čtyřicet. ■

www.cbassociation.cz





Hospitality & Tourism Summit 2007 v hotelu Voroněž

OREA
HOTELS

hotel****
Voroněž brno[®]
Congress Centre



29. až 30. října hostil brněnský hotel Voroněž Brno výroční setkání profesionálů hotelového a restauračního průmyslu a konferenci Hospitality & Tourism Summit 2007. Spoluorganizátory byly Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR, Vysoká škola hotelová v Praze, INCOMA Consult a Food Service za spolupráce Asociace hotelů a restaurací ČR, Asociace kuchařů a cukrářů, České barmanské asociace aj. ■

www.oreahotels.cz

www.voronez.cz

www.incoma.cz



Tři dny a dvě noci prožil prezident České republiky Václav Klaus na návštěvě Ústeckého kraje. Mj. obdržel čestný doktorát Univerzity Jana Evangelisty Purkyně, zúčastnil se otevření Domu Českého Švýcarska, vystoupil na konferenci o životním prostředí a zdraví, setkal se s obyvateli Ústí nad Labem, Krásné Lípy, Šluknova, Rumburku a Varnsdorfu, Děčína a Hřenska, kam doplul lodí. Diskutoval o stavbě jezu na Labi a dalších tématech. V západní části Ústeckého kraje hovořil s představiteli obcí o těžebních limitech hnědého uhlí a po celou dobu pobytu v Ústeckém kraji, od 15. do 17. října, bydlel i s doprovodem ve čtyřhvězdičkovém Best Western Hotelu Vladimír v Ústí nad Labem.

V pondělí byl přivítán Ing. Izákem, jednatelem společnosti I.B.S. Restaurants – Hotels spol. s r.o., která hotel Vladimír provozuje, ředitelem tohoto hotelu Ing. Michalem Václavíkem a studentkami Vysoké školy hotelové v Praze, jež s Best Western hotelem Vladimír úzce spolupracuje. Pan prezident s chotí přijal pozvání pana Antonína Izáka k prohlídce nově otevřeného Lobby baru a velmi pochvalně se o něm vyjádřil. Kromě této návštěvy se však ve veřejných hotelových prostorech objevoval jen ráno při snídani. Po osmé hodině ranní odjížděl na cesty krajem a vrátil se až večer.

Že tu bydlí hlava státu, by asi nikdo na první pohled nepoznal. Prezidentský tým (cca dvacet osob) se od ostat-

Český prezident v bezpečí Best Western Hotelu Vladimír★★★★



šéfkučaraře pana Ječmena podíleli i studenti Střední hotelové školy z Teplic. Na závěr svého pobytu se pak s nimi pan profesor vyfotografoval a podepsal se hotelovému personálu.

Prezident ocenil bezpečné zázemí, klid a pohodu v Best Western Hotelu Vladimír. „Když u nás ústecké hejtmanství objednalo ubytování pro českého prezidenta, sumarizovali jsme si, co všechno mimořádného budeme muset podniknout. Dojem mimořádnosti nakonec zůstal jen z milého a lid-

ních hostů neseparoval. Pan prezident a jeho doprovod byli spolu s dalšími klienty hotelu Vladimír ubytováni ve čtvrtém a pátém patře a nevyžadovali nic mimořádného. Při snídani pan prezident s první dámou usedali mezi hotelové hosty a spolu s nimi obdivovali výhled z oken snídaně restaurace v 9. patře. Řada z nich ani nepostřehla, že tam je přítomen. Samozřejmě, že prezidentský pár nakonec neunikl pozornosti, a např. turisté z Německa si ověřovali, zdali doopravdy snídali s českým prezidentem. Na obsluhu manželů Klausových se pod dohledem hotelového



sky skromného vystupování první dámy Livia Klausové, českého prezidenta profesora Václava Klause a jejich doprovodu,“ přiznal ředitel hotelu Ing. Michal Václavík. ■

www.hotelvladimir.cz



★★★★
Best Western
HOTEL VLADIMIR
Ústí nad Labem





TowelTag

spolehlivá ochrana proti mizení hotelových županů a osušek

Checkpoint Systems (CKP), jako vedoucí výrobce a dodavatel identifi-kačních, vyhledávacích a ochranných řešení pro maloobchod i velkoobchod, se v několika obchodních případech propracoval již i do sféry hotelnictví a cestovního ruchu. Mezi první projekty patří zabezpečení hotelových obchodů se suvenýry, reklamními předměty a dalšími produkty pro hotelové hosty. Novou fází zabezpečení v hotelovém segmentu je zabezpečení vybavení hotelu. Společnost Checkpoint Systems na nedávném veletrhu zabezpečovací techniky představila vedle svého portfolia detekčních antén také nový bezpečnostní prvek určený pro aplikace do županů, osušek a ručníků – TowelTag. Ochranná plastová etiketa TowelTag pracuje s RF (radiofrekvenčními) systémy na frekvenci 8,2MHz a v kombinaci s detekčními anténami umístěnými na patrech hotelu spolehlivě ochrání mizející hotelové župany a osušky. Etiketa TowelTag je voděodolná, a tak nemá její aplikace vliv na praní chráněného vybavení. Je-li hotel vybaven EAS RF bezpečnostní bránou, lze chránit i další inventář v hotelu (např. dálkové ovladače od televizo-ru či klimatizace a další).

Společnost Checkpoint Systems (CZ) v rámci svých produktů nabízí nejen zabezpečovací systémy, ale také reklamní stojany a rámečky na stěnu, etiketovací kleště, kamerové systémy a další. V případě zájmu kontaktujte, prosím, naše obchodní zástupce **pana Stodolu +420 603 524 426** nebo **pana Krause +420 604 290 281**. ■

Checkpoint®



Přijedte
přivítat
nový
rok do
Garni
Hotelu
Gloria
★ ★ ★

SKI AREÁL je obrovskou konkurenční výhodou Mariánských Lázní. Díky skiareálu se špičkovým technickým zázemím, kabinovou lanovkou, několika vleky, umělým zasnežováním, osvětlením pro noční lyžování atd., napojenému na další infrastrukturu služeb lákají i k zimním pobytům. Nově zrekonstruovaný Garni Hotel Gloria v těsné blízkosti Lesního pramene, neda-леко centra Mariánských Lázní a lázeňské kolonády, má dosta-tečně dimenzované pokoje, aby bylo kam s lyžařskou výstro-jí. Nabízí komfortní ubytování v 8 dvoulůžkových pokojích (5 z nich s možností přistýlky) a 4 čtyřlůžkových apartmá se dvěma místnostmi a kuchyňskou



**GARNI HOTEL
GLORIA*****

linkou. Většina pokojů je s balkonem a vyhlídkou do zeleně. Všechny jsou vybaveny lednicí či minibarem. WI-FI připojení zdarma je samozřejmostí. Snídaně formou bufetu se podávají ve stylové jídelně hotelu. K dispozici je hlídané uzamykatelné parkování sledované kamerou a garáž. Pro své hosty Garni Hotel Gloria zajišťuje procedury v nejlepších lázeňských domech, vstupenky na koncerty, výstavy, společenské a kulturní akce všeho druhu, pronájem sportovního vybavení nebo sportovních indoor i outdoor prostor. ■

GARNI HOTEL GLORIA
Třebízského 211, 353 01 Mariánské Lázně
tel.: 354 692 355, fax: 354 673 712, mobil: 736 682 485
e-mail: reception@hotelgloria.eu, reservation@hotelgloria.eu
www.hotelgloria.eu

Značku CZECH MADE

pro **Vinné sklepy Valtice, a.s.** převzali předseda představenstva Antonín Štastný a ředitel pro marketing a strategii David Štastný; pro **BARVY TEBAS s.r.o.** jednatel a ekonomický ředitel společnosti Milan Šperling; a pro **KAPPENBERGER + BRAUN, Elektro-Technik spol. s r.o.** jednatel a ředitel firmy Svatopluk Peřina. Předávajícími byli: místopředseda Sdružení pro Cenu ČR za jakost Petr Kunčický, člen Rady ČR pro jakost Zdeněk Vorlíček a předsedkyně Řídícího výboru Programu Česká kvalita a prezidentka Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR Helena Pískovská.

Značku Ekologicky šetrný výrobek

Národního programu označování ekologicky šetrných výrobků a služeb pro **H - nábytek s. r. o.** převzal obchodní manažer Roman Kubík; pro **ESSELTE, s.r.o.** viceprezident pro východní Evropu Milan Pacák a marketingový ředitel pro východní Evropu Martin Kůla. Předávali: náměstkyně ministra životního prostředí ČR Rut Bízková a ředitel České informační agentury životního prostředí Cenia Jiří Hradec.

Ocenění za Společenskou odpovědnost organizací

pro Městskou část Praha 10 převzal tajemník úřadu Martin Slavík; pro **EuroAgentur Hotels & Travel a.s.** předseda představenstva a generální ředitel Viliam Sivek; a pro **Continental Teves Czech Republic, s.r.o.** generální ředitel Ladislav Drázný. Předávali: garant programu Manažer roku Bohuslav Holub, předseda Rady ČR pro jakost Robert Szurman a předseda Sdružení korektního podnikání a předseda Konfederace zaměstnavatelských a podnikatelských svazů ČR Jan Wiesner.

Ocenění Čestný zahraniční člen České společnosti pro jakost

převzal pan **Alfons Schmid**, který svými aktivitami přispěl ke zvyšování bezpečnosti potravin a ochrany spotřebitele na mezinárodní úrovni. Byl prvním předsedou **Global Food Safety Initiative**, v jejímž rámci byly formulovány požadavky na výrobu bezpečných potravin pro dodavatele obchodních řetězců. V současnosti je předsedou výboru zaměřeného na potravinovou politiku a ochranu spotřebitele při organizaci **EuroCommerce**. Cenu předávali: vedoucí certifikačního orgánu České společnosti pro jakost Petr Koten a předseda České společnosti pro jakost Milan Trčka.

Ocenění Manažer kvality roku 2007

převzali finalistka **Alice Molnárová** z firmy **PENAM, a.s.** a vítěz, vedoucí oddělení interního auditu a manažer kvality Úřadu městské části Praha 10 **Vratislav Osíčka**. Předávajícími byli: výkonná ředitelka České společnosti pro jakost Štěpánka Steinbachová, prezident Asociace inovačního podnikání Karel Šperlink a předseda České společnosti pro jakost Milan Trčka.

Národní cena České republiky za jakost

Španělský sál Pražského hradu 12. 11. 2007

Cenu Anežky Žaludové

z rukou výkonné ředitelky České společnosti pro jakost Štěpánky Steinbachové, předseda Asociace inovačního podnikání Karla Šperlinka a předsedy České společnosti pro jakost Milana Trčky za výjimečný přínos při zavádění systému managementu kvality převzal **Milan Hutyr**.

Národní cenu České republiky za jakost – veřejný sektor

v oblasti veřejná správa za zapojení organizace převzali: za Český statistický úřad první místopředseda Českého statistického úřadu Jiří Křovák a ředitelka Kanceláře předsedy Českého statistického úřadu Jana Zdráhalová; za Městský úřad Šumperk druhý místopředseda Petr Suchoň a vedoucí kanceláře tajemníka Marie Dvořáčková a za Městský úřad Jablunkov starosta města Petr Sagitarius.

Za zlepšení výkonnosti organizace za **Krajský úřad Hradec Králové** ředitelka úřadu Ivana Křečková a vedoucí kanceláře ředitelky **Libor Košťál**, za **Policii České republiky - Správu Středočeského kraje** ředitel **Policie ČR – správa Středočeského kraje Vladimír Ladovský** a zástupce ředitele pro trestní řízení a zmocněnec kvality **Václav Kučera** a za **Úřad městské části Praha 10** tajemník úřadu **Martin Slavík**. Předávajícími byli: předseda Sdružení pro Cenu ČR za jakost **Pavel Ryšánek**, náměstek policejního prezidenta ČR **Jiří Houbka** a náměstek ministra vnitra ČR **Zdeněk Zajíček**.

V oblasti vzdělávání za zapojení organizace za **Národní ústav odborného vzdělávání** ředitel ústavu **Miroslav Procházka** a náměstkyně ředitele **Helena Úlovcová**.

Za zlepšení výkonnosti organizace za **Fakultu hornicko-geologickou, Vysoké školy báňské – Technické univerzity Ostrava** rektor





Tomáš Čermák a děkan Fakulty hornicko-geologické Vladimír Slivka. Předávajícími byli: ústřední školní inspektorka Olga Hofmannová, prezident České manažerské asociace Vladislav Macka a náměstek ministra pro místní rozvoj Milan Půček.

Národní cena České republiky za jakost – podnikatelský sektor

za zlepšení výkonnosti organizace byla udělena firmám: Bohuslav Švamberg, převzali majitel a ředitel firmy JUDr. Bohuslav Švamberg a ředitelka marketingu Kateřina Švambergová a COOP Centrum družstvo, převzali předseda představenstva družstva a viceprezident Svazu obchodu a cestovního ruchu Zdeněk Juračka a generální ředitel COOP Centrum družstva Josef Holub. Předávajícími byli: náměstek ministra pro místní rozvoj Milan Půček, viceprezident Hospodářské komory ČR František Holec, generální ředitel Svazu průmyslu a dopravy Zdeněk Liška a ústřední ředitelka České obchodní inspekce Jana Příkladová.

Vítězem Národní ceny České republiky za jakost

byla ve veřejném sektoru vyhlášena Fakulta strojní, Vysoká škola báňská – Technická univerzita Ostrava. Cenu z rukou předsedy Senátu Parlamentu ČR Přemysla Sobotky, reprezentanta hlavního partnera Národní ceny ČR za jakost – generálního ředitele Continental Teves Czech Republic s.r.o. Ladislava Drázného, předsedy Rady ČR pro jakost Roberta Szurmana, ředitele odboru vysokých škol Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy Václava Vinše a náměstka ministra průmyslu a obchodu Luboše Vaňka převzali rektor školy Tomáš Čermák, děkan Fakulty strojní Petr Horyl a prodávka Fakulty strojní Radim Farana. ■



Škoda
SIMPLY CLEVER

makro

MAKRO Cash&Carry s.r.o.
generální partner
Vítězka v Ceně za jakost



Continental

Trvalý partner
Návratu ceny České republiky za jakost



express





Viceprezidentka El Salvadoru přijela podpořit České aerolinie a EXIM tours

EXIM tours nabízí exkluzivní novinku pro zimní sezonu 2007/2008. Kromě cest do Brazílie, na venezuelskou Isla Margaritu, na Kubu či na Kapverdy, do Dominikánské republiky nebo do Spojených arabských emirátů se s ním lze od prosince vydat do středoamerického El Salvadoru. Tuto zemi z pověření prezidenta a vlády Republiky El Salvador 5. – 7. listopadu 2007 přijela do Česka představit viceprezidentka této země paní Ana Vilma Albanes a další oficiální salvadorští představitelé. Jde o vůbec první návštěvu představitelů Republiky El Salvador v České republice na vládní úrovni. Vzájemné vztahy obou republik mj. upravuje Dohoda o podpoře a vzájemné ochraně investic, platná od roku 2001. Exim tours je první a jedinou cestovní kancelář ve střední Evropě, která bude své klienty do této exotické země dopravovat přímými charterovými lety, a to letadly dálkové flotily ČSA. Mezipřistání bude jedno technické, pouze na doplnění pohonných hmot, v kanadském Torontu, kde pro naše občany ubyla vízová povinnost. Jde o nejdelší linku ČSA a první přímý let k Tichému oceánu z Česka. Vizová povinnost není nutná ani při vstupu do El Salvadoru, občan Česka ale musí mít cestovní pas platný ještě nejméně 6 měsíců po příjezdu do země. V zemi, známé významnými památkami z doby rozkvětu mayské kultury, neklesá teplota vody v Tichém oceánu od listopadu do května pod 27 stupňů a vzduchu pod 32 stupňů Celsia. Turistům se prostřednictvím charterových letů EXIM tours otevírá nová brána do Střední Ameriky ke kořenům mayské kultury. Exim tours tímto krokem potvrzuje své postavení na trhu exotických dovolených. Provozuje již sedm z celkem jedenácti charterových leteckých linek vypravovaných z Česka přímo do dalekých destinací. Více než půl milionu klientů za poslední tři roky Exim tours přepravil letadly ČSA. ■



ly ČSA. Mezipřistání bude jedno technické, pouze na doplnění pohonných hmot, v kanadském Torontu, kde pro naše občany ubyla vízová povinnost. Jde o nejdelší linku ČSA a první přímý let k Tichému oceánu z Česka. Vizová povinnost není nutná ani při vstupu do El Salvadoru, občan Česka ale musí mít cestovní pas platný ještě nejméně 6 měsíců po příjezdu do země. V zemi, známé významnými památkami z doby rozkvětu mayské kultury, neklesá teplota vody v Tichém oceánu od listopadu do května pod 27 stupňů a vzduchu pod 32 stupňů Celsia. Turistům se prostřednictvím charterových letů EXIM tours otevírá nová brána do Střední Ameriky ke kořenům mayské kultury. Exim tours tímto krokem potvrzuje své postavení na trhu exotických dovolených. Provozuje již sedm z celkem jedenácti charterových leteckých linek vypravovaných z Česka přímo do dalekých destinací. Více než půl milionu klientů za poslední tři roky Exim tours přepravil letadly ČSA. ■

www.eximtours.cz

www.csa.cz



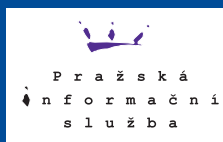
Špičkoví evropští odborníci cestovního ruchu v Praze



7. až 10. listopadu 2007 se v Kongresovém centru Praha a hotelu Holiday Inn Congress Prague Centre uskutečnila konference mezinárodní organizace sdružující oficiální turistické a kongresové subjekty European Cities Marketing. Zasedání, které pořádala Pražská informační služba, se zúčastnilo na sto třicet zástupců nejvýznamnějších evropských měst. Poznávání městských destinací nebo také „městský cestovní ruch“ je nejdynamičtější se rozvíjejícím segmentem evropského cestovního ruchu. V současnosti se podíl návštěvníků přijíždějících do jednotlivých měst na dvou až třídní pobyt stále více transformuje ve prospěch individuální turistiky. Odhaduje se, že až osmdesát procent z nich si organizuje návštěvu samostatně. A právě jim je třeba poskytnout co nejkompaktnější služby. Jaké, jakým způsobem, za jakou cenu, kdo má garantovat jejich kvalitu a mnoho dalších problémů, to bylo na programu setkání špičkových odborníků v oblasti cestovního ruchu z celé Evropy. Konference řešila i otázky spolupráce, turistického marketingu měst, problematiku informačních středisek, statistického srovnávání, budoucnost celkového rozvoje městské turistiky, jeho financování, vzdělávání v oboru apod. Městský turismus je pro města velmi zajímavou obchodní komoditou, a je tedy v jejich zájmu se o turisty co nejlépe postarat, aby se rádi vraceli. Praze se to daří. Podle posledních statistických údajů vzrostl počet přijíždějících turistů do hlavního města oproti loňsku o 6,5 %. ■

www.pis.cz

www.europeancitiesmarketing.com



Od 10. do 13. ledna

bude brněnské výstaviště opět patřit největší středoevropské přehlídce průmyslu cestovního ruchu se zaměřením na regiony. Více než tisícovka vystavujících firem, zastoupení všech krajů i turistických regionů České republiky, účast zahraničních turistických oblastí a významných cestovních kanceláří, kvalitní doprovodný program a očekávaných téměř čtyřicet tisíc návštěvníků, to je jen výběr z parametrů nastávajících veletrhů GO a REGIONTOUR.

Projekt kongresové a incentívni turistiky

Nadcházející ročník veletrhů si vytknul za jeden z hlavních cílů napomoci realizaci většího počtu kongresů, seminářů a dalších akcí v regionech České republiky. První edukativní částí projektu bude 11. ledna v pavilonu A odborná konference, cílená na problematiku M.I.C.E. (meetings,

incentives, congresses & exhibitions industry). Jejím odborným garantem je agentura CzechTourism. Druhou část pak bude tvořit soustředěná prezentace aktuálních možností realizace M.I.C.E. akcí. Prezentace bude určena pouze pro odborné návštěvníky. Projekt souvisí s přípravou Česka na předsednictví v Radě Evropy v první polovině roku 2009 a záměrem realizovat některá její zasedání ve vybraných krajích.

Regiony lákají na aktivní dovolenou

Regiony představí nejrůznější turistické produkty. Jejich nabídka se zaměří především na aktivní trávení volného času. Nepůjde však jen o sportovní aktivity, ale také o propojení různých činností. Např. pěší turistiky s poznáváním historických památek, lidových tradic aj. Hojná bude i prezentace cyklostezek. Nově přibudou témata venkovské turistiky a agroturistiky.

Téma golfové turistiky

Odborný workshop za účasti expertů včetně zahraničních golfových touroperátorů proběhne v návaznosti na loňský úspěšný odborný panel golfové turistiky. Jeho tématem je marketing České republiky jako atraktivní golfové des-

tinace v zahraničí. Projekt je chystán ve spolupráci s CzechTourism a Czech Golf Travel Association (CGTA).

GO nabízí víc než 80 destinací

Na veletrzích se každoročně prezentují významné cestovní kanceláře a agentury. Kvůli zvýšenému zájmu vystavovatelů a realizaci nových témat je GO nově přesunut do většího a modernějšího pavilonu F. Návštěvníci se tu budou moci seznámit s nabídkou touristboardů z Tuniska, Egyptu, Chorvatska, Rakouska, Slovenska, Indie a dalších zemí. Zastoupeny budou regiony třiceti zemí.

Parkování přímo u pavilonů

Pro větší komfort vystavovatelů a návštěvníků veletrhů bude nově zřízena parkovací plocha přímo u pavilonu F. Tu využijí zejména ti, kteří na veletrhy přicestují po dálnici z Prahy nebo Bratislavy a od Svitav.

Sklad katalogů

V pavilonu F bude u východu na parkoviště vymezen prostor pro skladování a výdej katalogů. Cílem je zajištění hladké a bezproblémové manipulace s nimi.

GO Kamera pojednává

Festival cestovatelských filmů GO KAMERA přitahuje milovníky cestování, fotografie, filmaře, vodáky, polárníky, horolezce, potápěče i všechny ostatní zájemce již 11. rokem. Není však doménou jen cestovatelů. Svými filmy, fotografiemi a zážitky z cest jsou zastoupeni i novináři, režiséri, spisovatelé, hudebníci a další osobnosti. Jsou připraveny více než dvě desítky besed spojených s promítáním. Představí se tu slovenská a česká horolezecká elita. Zvláštním tématem letošního ročníku jsou HIMALÁJE.

Gand Prix Regiontour

Soutěž o nejlepší produkt cestovního ruchu s důrazem na propagaci regionů České republiky vstupuje do 5. ročníku. Jejím vyhlášovatelem a organizátorem pod záštitou Ministerstva pro místní rozvoj ČR, Asociace krajů ČR a agentury CzechTourism jsou Veletrhy Brno, a.s.

Meeting Point

Pokračují také přípravy dalšího ročníku workshopu se zahraničními touroperátory MEETING POINT. Workshop má oficiální podporu Ministerstva pro místní rozvoj ČR a CzechTourism. Rezervace obchodních jednání proběhne v prosinci 2007. Podrobné informace o vybraných zahraničních touroperátorech a možnostech rezervace obchodních jednání obdržíte na adrese: <http://meetingpoint.bvv.cz>

www.bvv.cz

BVV



Veletrhy
Brno



Den gastronomie i solidarity

1. ročník
Mezinárodního
dne kuchařů
v České republice

Koslavám Mezinárodního dne kuchařů – 20. října se v letošním roce rozhodly připojit Agentura CzechTourism, Asociace hotelů a restaurací České republiky, Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, Česká federace potravinových bank, Městská část Praha 1 a řada dalších partnerů. Oslavy, pod záštitou první dámy paní Lívie Klausové a pražského primátora MUDr. Pavla Béma, se konaly v Praze na Ovocném trhu. Byly jedinečnou příležitostí ochutnat speciality a seznámit se s mistrovskou prací kuchařů českých hotelů a restaurací. CzechTourism svou propagační činnost v roce 2007 zaměřil především na pět témat, typických pro turistickou destinaci Česká republika: „Bohatství historie“, „Aktivní dovolená“, „Zážitková dovolená“, „České medicínské lázeňství“ a „Kongresový, korporátní a incentivní cestovní ruch“. Regiony Slezska, Moravy a Česka disponují řadou vynikajících gastronomických specialit, skýtajících kulinářské zážitky. Proto CzechTourism gastronomii zařadil jako součást kampaně „Zážitková dovolená“. Mezinárodní den kuchařů se slaví dva roky. K jeho vyhlášení dala podnět myšlenka pana Dr. Billa Gallaghery, Honourary Life Presidenta of WACS, sdružující kuchaře z šestade-

vadesáti zemí. Mezinárodní den kuchařů se slaví ve většině členských států. Představuje možnost spojit propagaci gastronomie se zapojováním členů kuchařských asociací a jejich partnerů do iniciativ sociální zodpovědnosti ve svých zemích. Mezinárodní den kuchařů je i příležitostí poděkovat rodinám kuchařů, jejichž členové dělají čest své profesi a zemi. V tento den se také zdůrazňuje problematika hladovění ve světě, a ve spojení s jídlem se konají charitativní akce. Rovněž v Praze byly za tímto účelem prodávány gastronomické speciality a výtěžek z jejich prodeje věnován Nadačnímu fondu manželů Lívie a Václava Klausových. ■

www.akc.cz

www.ahr-cr.cz

www.czechtourism.cz



www.kudyznudy.cz
přichází
s novinkou

Česky a anglicky variováný server „www.kudyznudy.cz“ spadající pod státní agenturu CzechTourism přichází s novinkou. Kliknete-li v něm na rubriku „Mapy“, otevře se nový plánovač tras. Jak pro dopravu motocyklem či autem, tak pro cykloturisty. Pokud zvolíte motorové vozidlo, nabídné vám varianty: nejrychlejší, nejkratší a ekonomickou. Pokud zvolíte cyklotrasu, je možné mj. zadat i výškový profil cesty. Webové stránky „www.kudyznudy.cz“ jsou oblíbené především proto, že nabízejí nepřehledné množství turistických cílů a činností rozmanitého zaměření v moravských, slezských a českých regionech. Přidanou hodnotou serveru je bezplatné uvádění aktivit podnikatelů provozujících z hlediska cestovního ruchu v tom kterém v regionu něco zajímavého, a kteří tak jsou prezentováni vůči česky a anglicky mluvícím turistické veřejnosti. ■

Inspiraci hledejte na www.kudyznudy.cz.

ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



CZECH ASSOCIATION
OF THE HOTELS
AND RESTAURANTS



CzechTourism



CzechTourism na téma golf

V pátek 11. ledna 2008 se v rámci doprovodného programu veletrhů GO a Regiontour v sále Morava konferenčního centra pavilonu A brněnského výstaviště uskuteční panelová diskuse organizovaná CzechTourism „Czech Republic – The Golf Republic aneb Marketing České republiky jako golfové destinace v zahraničí 2008“. Budou zde prezentovány výsledky statistického šetření, týkajícího se počtu a portfolia zahraničních golfistů, přijíždějících do Česka hrát golf, které v průběhu roku 2007 realizovala KPMG ve spolupráci s CzechTourism a golfovými hřišti. Mezi panelisty bude i Mike Woodcock ze skotského St Andrews – „Domova golfu“. Mike Woodcock pracuje jako communications manager pro St Andrews Links Trust, který byl založen aktem parlamentu v roce 1974. Je neziskovou organizací, zodpovědnou za provoz a údržbu sedmi golfových hřišť na linksu v St Andrews včetně proslulého Old Course a nového Castle Course. Mike Woodcock se specializuje na PR a marketing obou zmíněných hřišť. Ve svém příspěvku se zaměří na význam aktivního PR a marketingu, který nelze zanedbávat ani v případě nejslavnějšího hřiště světa. Program konference se dotkne i dalších marketingových aktivit CzechTourism na poli golfu. Koordinátorka CzechTourism pro golfovou turistiku Helena Kopecká zhodnotí průběh roku 2007 a podá informace o golfovém marketingovém plánu CzechTourism pro rok 2008. Zváni jsou všichni, které téma prosazování golfové destinace Česka republika oslovuje. ■

Více informací: Mgr. Helena Kopecká,
CzechTourism, tel.: 221 580 485
e-mail: kopecka@czechtourism.cz



CzechTourism na LOH 2008 v Pekingu

Rok před zahájením Letních olympijských her v Pekingu se česká delegace složená ze zástupců CzechTourism, Českého olympijského výboru a realizační agentury Čedok zúčastnila cesty do Pekingu, aby tam vyjednala možnosti naší propagace. Česko se v průběhu her představí tzv. Českým olympijským domem v pekingském hotelu Gloria Plaza s cílem iniciovat zájem čínských a dalších turistů k návštěvám České republiky. Jejich příjezdům výrazně napomůže fakt, že v roce 2008 budeme součástí schengenského prostoru, a tedy že čínským turistům bude k naší návštěvě stačit vízum do kterékoliv ze zemí Evropské unie. V hale hotelu Gloria Plaza bude přichozí vítat propagační panel se sloganem: „Česká republika – symfonie zážitků“. Promítání spotů na velkoplošných obrazovkách bude pozvánkou k návštěvě slezských, českých a moravských regionů. K dispozici budou turistické brožury a letáky. Informace o Česku budou poskytovat i hostesky. Několikrát za den představí zástupce CzechTourism Česko jako atraktivní destinaci. V této době bude podáváno české pivo a další gastronomické speciality. Český olympijský dům bude oficiálně otevřen společenským večerem, jehož se mj. zúčastní představitelé české a čínské vlády. ■

CzechTourism otevřel zastoupení v Kyjevě

Výjezdy ukrajinských turistů ze středních a vyšších příjmových vrstev do zahraničí meziročně rostou o 3 %, a tak je pro českou ekonomiku dobrou zprávou, že od 15. října 2007 v Kyjevě funguje zastoupení agentury CzechTourism. Jedná se o její 26. zahraniční zastoupení. Česko je na Ukrajině vnímáno jako přátelská země proslavená lázněmi, množstvím památek a přírodních krás. Nejoblíbenějšími oblastmi ukrajinských turistů jsou Karlovarský kraj, Praha, kraje Středočeský a Plzeňský. ■

CzechTourism Kyjev
Radovan Vaner - ředitel
Kostjantynivska 1/19, 04071 Kyjev
tel/fax +380 44 581 28 35
info-ua@czechtourism.com

Česko v prestižním golfovém průvodci

Zahraniční zastoupení CzechTourism v Mnichově navázalo spolupráci s prestižním golfovým nakladatelstvím Albrecht Golf Verlag. V jejím rámci bude Česká republika uvedena v celosvětovém golfovém průvodci pro rok 2008. Základní informace o golfových hřištích v Česku a o České republice coby golfové destinaci budou nejen v tištěné verzi, ale i na stránkách www.1golf.eu v německé a anglické mutaci. Subjekty poskytující služby golfistům mohou mít v tomto katalogu rozšířenou placenou prezentaci. ■

Více informací: Ing. Vladimír Fučík
CzechTourism Mnichov
tel.: 004989 54885913
e-mail: fucik@czechtourism.com



? Ve druhém vydání letošního Všudybylu bylo povídání s jednatelem cestovní kanceláře PRAŽSKÝ KLUB TOUR OPERATOR DR. Martinem Egerem, mezi jehož klienty patří obchodní oddělení kanadského velvyslanectví, pro něž každoročně realizuje profesně poznávací zájezdy pro seznamování se českých firem s kanadskými produkty.

Pan Eger mj. zmiňoval i programy zaměřené na dřevostavby a vodní hospodářství. Ne vždy je ale nutno za kanadskými patenty lézat až do Kanady, a tak jsem koncem října v obci Lezník u Poličky navštívil úspěšnou česko-kanadskou joint venture firmu NOVABRIK CZECH, s.r.o. a požádal jejího generálního ředitele Ing. Zdeňka Křivínku o rozhovor.



Ing. Zdeněk Křivínka

! Počet dřevostaveb narůstá i v Česku a s nimi poptávka po fasádách. Ať už tepelně izolačních nebo odvětrávaných. Systém bezmaltového zdění fasád Novabrik byl původně určen především jím. Nikdy však v Česku nebude dře-

vostaveb tolik jako v Kanadě či USA. Proto jsme Novabrik přizpůsobili zděným stavbám. Fasádní systém Novabrik je hodně tvárný. Řada českých architektů proto začala využívat možnosti, které jim toto sendvičové zdivo skýtá, a aplikuje jej u svých staveb. Vyrábíme dva typy fasádních pláštů. Aktivně odvětranou fasádu a difúzně otevřenou. Další produkty, které dodáváme na český trh, jsou opěrná a plotová zdiva Novablock a dopravní, protierozní kloubová stavebnice Tri-Lock. Všechny tři systémy mají společného jmenovatele, a to, že se do stavby zabudovávají bez použití malty. Lepidla se u Novabriku aplikují jen pokud jsou řešeny detaily okolo oken a dveří. Osmadevadesát procent instalací je pomocí šroubů a systému perodrážka. Montáže Novabriku po celé republice zajišťuje naše mateřská společnost KRYSTAL BESET, s.r.o.

? Zatravnňovací a protierozní dlažba Tri-Lock je skutečně zámková.

! Speciální kloubová dlažba je rovněž kanadským patentem. Skládá se ze dvou prvků, jednomu říkáme „zámek“, druhému „klíče“, a jsou do sebe uzamčeny ve třech bodech. V podstatě tvoří betonové pletivo. Zatravnňovací a protierozní dlažba Tri-Lock proto nepotřebuje žád-



Ne vždy je nutno za kanadskými patenty do Kanady

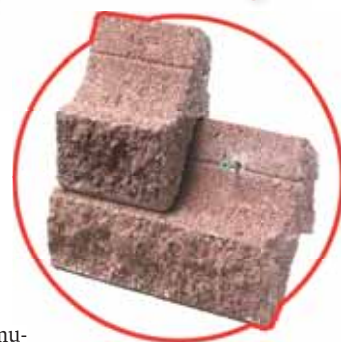
né bočnice ani obrubníky. Je velmi výhodná pro zatravnňování, protože kořínky vegetace prorůstají v mezerách a ne v komorách, u nichž kořeny musí směřovat kolmo dolů. V případě Tri-Locku mohou i do stran. U tohoto systému lze vynechat jeden nebo dva „klíče“, např. pro osazení zpevněvaných ploch stromy. Přesto je dlažba soudržná a kopíruje tvar terénu, až metr dvacet nahoru a metr dvacet dolů. Tri-Lock je využíván nejen na zpevnění parkovišť, svahů u dálnic, silnic a železničních koridorů, ale také při výstavbě protipovodňových systémů, zpevnění hrází rybníků, břehů, řečišť, náhonů vodních elektráren a pod.

? Hospodaření s vodou nabývá značného významu...

! Ano, např. v sousedním Německu běží program zaměřený na racionální ekologické nakládání s veškerou vláhou, která na danou plochu spadne. U nás takováto voda bývá velmi často odváděna pryč, což je z řady důvodů špatně

už proto, že vodonepropustných ploch stále přibývá. Nejen velkoplošných střech, ale i komunikací a parkovišť.

Voda, která na tyto plochy naprší tak čas od času způsobuje lokální záplavy, což je mj. zaviněno tím, že je zamezeno, aby se vsakovala přímo tam, kde spadne. Dlažba Tri-Lock tento problém řeší, umožňuje šetrnější přístup k přírodnímu prostředí a mj. neplývá kamenivem při zpevnění břehů vodních toků. Je-li po nějaké době třeba udělat úpravy břehů či hrází zpevněných Tri-Lockem, není problém. Zatravnňovací a protierozní kloubová dlažba Tri-Lock se totiž snadno rozebírá, aniž by to poškozovalo segmenty, z nichž je sestavena. ■



Nova brik
SELF-VENTILATED MORTARLESS BRICK SIDING

www.novabrik.cz

NOVABRIK CZECH, s.r.o.

držitel certifikátu ISO 9001-2001, je joint venture kanadské firmy Novabrik International Inc. a české firmy Krystal Beset s.r.o. Jako jediný výrobce fasádních obkladů Novabrik ve střední Evropě je dodavatelem Novabriku do většiny evropských států, a v některých z nich má stálé zastoupení. V roce 2003 svůj výrobní program rozšířil o betonové opěrné zdi Novablok a v roce 2007 o světově unikátní patent, dopravní a protierozní kloubovou stavebnici Tri-Lock.

Tri-Lock, moderní kloubová dopravní a protierozní dlažba stavební- cového typu,

poskytuje mimořádnou přizpůsobivost terénu (průhyb nahoru a dolů 120 cm), designovou pružnost a snadnou montáž bez použití malt a lepidel. Je vyráběna vibrolisováním betonové směsi, jejímiž základními komponenty jsou drcené kamenivo, písek, cement, plastifikátory a voda. Umožňuje snadnou a rychlou výstavbu vysoce účinných protizáplavových hrází. Protierozní ochrana kloubovou dlažbou Tri-Lock se používá k zabránění splavování zeminy nejen na hrázích, březích a dnech vodních toků, rybníků a nádrží, ale i na svazích, které vlivem stavební činnosti zůstaly dočasně (ale i trvale) bez vegetačního krytu, tak aby je bylo možné uvést



Vodní tok před



Vodní tok po



pod vegetační kryt. Pletivo Tri-Lock bylo vyvinuto pro vodní a inženýrské stavby a je vysoce flexibilní. Pokládá se suchou cestou. Lze jej aplikovat na svazích se sklonem až 60°. Pro uchycení postačuje jeho hmotnost a spolu s kloubovou vazbou znemožňuje, aby bylo nadzvednuto větrem, vodou nebo rostoucí trávou. Tri-Lock nezatěžuje životní prostředí. Je vysoce trvanlivý, odolný proti mechanickému poškození, vhodný pro zatravnění erozí ohrožovaných ploch, bezpečný pro pojezd sekaček udržujících zeleň. Nepotřebuje obrubníky. Jeho pokládka je možná i pod vodou. Tri-Lock je stavebnicí s jednoduchou demontáží a po celou dobu své životnosti bezúdržbový.

Novablok, systém opěrného zdiva,

nabízí flexibilitu designu a vzhled přírodního kamene. Novablok zádržné zdi jsou ideální cestou k úpravám svahů v libovolné krajině nebo zahradě. Mohou být použity ke zvětšení velikosti využitelného prostoru nádvorí, teras a parkovišť. Novablok stavební kameny jsou vyráběny v párech, „face to face“. Hrubého povrchu lícové strany se dosahuje rozštípnutím bloku na dvě části. Novablok zdi jsou jednoduše instalovatelné a vyžadují minimum údržby. Novablok systém obsahuje rohové bloky, osvětlovací a audio bloky, krycí desku „Reversa Cap“, „ukončující opěrnou zeď“. Zakřivené nebo přímé zdi tak lze instalovat s maximálním respektem vůči zastavovanému terénu.

Novabrik, systém bezmaltového zdiva fasád,

je vhodný na jakýkoli typ stavby, počítaje zděnými přes kamenné až po kovové konstrukce a kombinované stavby. Novabrik díky samonosnému systému s překládanými a uzamčenými kameny zpevňuje obvodovou konstrukci domů až o 30 % a je doporučován i do seismicky aktivních oblastí. Novabrik je ze všech odvětrávaných fasádních systémů na českém trhu nejmasivnější. Vzhledem i vlastnostmi připomíná přírodní kámen. Přesto, při své hmotnosti a správné volbě technických postupů, není problém aplikovat jej u vyšších panelových budov nebo domů s konstrukčními vadami (pokud nejde o vady základů). Běžnou praxí v Americe je rychle stavět ekologické a relativně levné zateplené dřevostavby obložené Novabrikem. Bytelnost Novabriku jim poskytuje pevné ukotvení, vysokou požární odolnost, stabilitu, a to i při síle větru nad 120 km/hod. Dřevěných obytných staveb je zatím v Česku minimum, ale pozůstatkem po socialistickém stavebnictví jsou např. okály, pro něž je možnost aplikace kotvených systémů odvětrávaných betonových fasád Novabrik nejlepší zprávou od dob jejich vzniku.





Přesto, že už lezu pár desítek let, zajištěné cesty – ferraty jsem objevil teprve nedávno a náhodou. To když jsem v létě 2004 v rámci tehdejší Evropské unie, pasu nemaje, místo do Rumunska vyrazil na čundr do italských Julských Alp. Šel jsem podle dvacet let staré jugoslávské mapy (viz www.e-vsudybyl, heslo pro fulltextový vyhledávač: „Ve znamení kozorooha“) a velmi se podívoval, proč na značených cestách potkávám spousty cinkajících lidí s horolezeckými blembáky, sedáky a úvazky, vycházejících odkudsi ze skalních labyrintů. Marně jsem očima hledal kudy tamtudy vede nějaká značená cesta, a o ferratovém vybavení ani povědomí nemaje, raději volil jinou trasu. Záhy jsem pochopil, že není choďák jako choďák. Od té doby se vždy v závěru léta seznamuji s novými zajištěnými cestami



Čeká nás dlouhá, sněhuplná zima



lávat energetickým monopolům, rozhodně radost mít nemohou. Zato provozovatelé horských ubytovacích zařízení a lyžařských středisek ano. A i já se už těším na pořádný zimní přejezd, při němž konečně najde plné uplatnění Sir Joseph, spacák od stejnojmenné firmy pana Josefa Rakoncaje do -48 °C. ■

www.sirjoseph.cz

www.stomix.cz

raty Gianni Constantini ve skupině Civetta. Tato sněhová nadílka mne motivovala zajímat se nejen o připravenost alpských lyžařských středisek, ale i o to, jaký bude podle expertů průběh zimy 2007/2008. Z jejich očekávání ti, kdo platí silničáře, i ti, kdo nejsou kvalitně zatepleni a víc, než by museli, dávají vydě-



STOMIX

a infrastrukturou alpských turistických středisek. A až se letos zima zeptá, co jsem dělal v létě, mohu s klidným svědomím prohlásit, že jsem se na ni těšil. A mohl bych jí i říci, že jsem dokonce už v létě cestoval za sněhem. Chtěně při výstupu a sestupu na dva ze tří vrcholů Marmolády, vybaven mačkami a cepínem, a nechtěně při absolvování dalších ferrat, zejména pak té údajně nejkrásnější a nejtěžší, superfer-



SYSTEMY HACCP



DIN EN ISO 9001:2000

www.hasap.cz

HASAP GASTRO
Consulting, s.r.o.
Durychova 101
142 01 Praha 4-Lhotka
tel.: 261 220 532
fax: 261 220 498
e-mail:
hasap@hasap.cz



Zvěřinové a rybí speciality



Catering nejen v Hluboké nad Vltavou a jižních Čechách

Jedinečné kulinářské rybí a zvěřinové speciality

Špičková česká a mezinárodní gastronomie



Pochutnejte si...



LESY HLUBOKÁ NAD VLTAVOU, a.s.
Lesní 691, 373 41 Hluboká nad Vltavou
tel.: +420 387 843
fax: +420 387 965 220
e-mail: sekretariat@lesyhluboka.cz
www.lesyhluboka.cz



MATTHES®

TECHNOLOGIE PRO GASTRONOMII



Společnost Matthes gastro, s.r.o. je stabilním a tradičním dodavatelem gastronomických technologií již od roku 1993.

„Naše firma je moderní, dynamickou společností s vlastním technickým a servisním zázemím. Zaměstnanci firmy jsou profesionály v gastronomii a předávají svým klientům dlouholeté zkušenosti z oboru. Cílem naší firmy je zajistit komplexní rozsah činností souvisejících s dodávkami gastronomických technologií.



Smysl naší práce je obchodní partnerství a aktivní spolupráce se zákazníkem.

„Není proto náhodou, že společnost Electrolux Food Service - světová jednička ve výrobě a distribuci gastronomických řešení si vybrala naši firmu za strategického obchodního partnera.“

„Za společnost Matthes gastro, s.r.o. se upřímně těším na další etapu spolupráce s vámi, profesionály české gastronomie.“

Jiří Schweika,
ředitel společnosti

Silné spojení pro náročné zákazníky

Thinking of you
Electrolux

www.matthes.cz

SPORTCENTRUM STEP



Pořádání golfových turnajů s kompletním zajištěním organizace akce včetně cateringu, služby profesionálních trenérů, půjčovna a prodej golfového vybavení; plavecká výuka pro školy, kurzy aqua fitness a aqua bike, whirlpool, relaxační centrum; tenisové a squashové kurzy pro individuály i skupiny, profesionální trenéři, půjčovna a prodej tenisového vybavení.

TENIS

BOWLING

BAZÉN

SQUASH

FITNESS

GOLF



SPORTCENTRUM STEP
Malletova 2350, Praha 9
Telefon: +420 272 178 172, 178
info@sportcentrumstep.cz
www.sportcentrumstep.cz