

AHR·FÓRUM

ČESKÉHO POHOSTINSTVÍ

Generální partner AHR ČR

**PIVOVARY
STAROPRAMEN**

Exkluzivní partner AHR ČR



HOTELSTARS
INTERNATIONAL



EVROPSKÉ HOTELNICTVÍ pod společnými hvězdami

Nová mezinárodní klasifikace od roku 2010



Více o projektu společné
evropské klasifikace
(str. 10)

Vysoká škola hotelová
slaví jubileum
(str. 15)

Jiří Švaříček:
„Nejde říci neřeším, mám padla.“
(str. 18-19)



Leffe Bruin



Leffe Blond



Staropramen Granát

Obsah

Zprávy sekretariátu.....	4
Legislativa	6
Akce	9
Aktuality.....	10
Vzdělání a profesní rozvoj	14
Vývoj v EU a ve světě	17
Regiony.....	18
Z odkazů našich předků	22

Mediální partneři:

FOOD SERVICE, C.O.T. media

Inzerce v časopise AHR Fórum českého pohostinství

Zajímavé podmínky pro propagaci vašich produktů

Naším dodavatelům, ale i ostatním členům nabízíme v AHR Fóru tři možnosti propagace vlastní firmy a produktů:

1. Titulní strana a článek na stránku A4

Jako novou možnost představení firmy nabízíme prostor pro barevnou fotografii (210 x 190 mm) na titulní straně a článek velikosti A4 v rubrice Dodavatelé AHR ČR. Článek by měl představit jak dodavatele samotného, tak produkty, a hlavně nové trendy v oboru.

Členové AHR ČR – 15 000 Kč

Nečlenové AHR ČR – 28 500 Kč

2. Barevná inzerce – obálkové strany

	Členové AHR ČR:	Nečlenové AHR ČR:
3. strana obálky	10 000 Kč	20 000 Kč
Zadní obálka	11 500 Kč	23 000 Kč

3. Barevná inzerce uvnitř časopisu

	Členové AHR ČR:	Nečlenové AHR ČR:
1/1 strana (210 x 297 + 3 mm spad)	8 000 Kč	16 000 Kč
1/2 strany (182 x 132 mm)	5 000 Kč	10 000 Kč
1/4 strany (89 x 132 mm)	3 000 Kč	6 000 Kč

4. Vkládaná inzerce

Pro členy AHR ČR – 5 000 Kč

Pro nečleny AHR ČR – 10 000 Kč

– platí maximálně pro dvoustranný leták do velikosti A4, při větším rozsahu vkladu – cena dohodou

Vážené kolegyně, vážení kolegové,



myslím si, že události minulých dnů jasně ukázaly prozřetelost, jež nás vedla k závěru, že dohromady budeme silnější. Nevyčerpáváme se totiž tím, abychom si navzájem dokazovali, kdo má větší zásluhy, kdo dělá pro své členy více, a v neposlední řadě jsme si dokazovali, o co jsme lepší než ti druzí. Díky vám všem máme opravdu dobrou vyjednávací pozici, jsme středem pozornosti našich médií a již jenom tím, že se nás ptají na naše názory, máme možnost ovlivňovat vše to, co se týká

našich restaurací i hotelů.

Jsme však váženější nejen uvnitř naší republiky, ale i v rámci Evropské unie. Počítá s námi HOTREC a i hotelové asociace působící v rámci Evropy nás již nepovažují za bezvýznamný subjekt, ale za plnohodnotného člena, který se v mnoha případech může pochlubit výsledky své činnosti, o nichž se těm ostatním jenom sní. Proto jsme se také stali významným partnerem při všech jednáních o připravované evropské legislativě a jsme vítáni všude se svými názory i návrhy.

Proto se také můžeme pochlubit tím, že jsme spolu s Rakouskem, Německem a Švýcarskem zemí, která spoluzakládá evropskou certifikaci hotelových služeb a k níž se připojuje i Maďarsko. Znamená to jistě i ocenění naší práce na poli hotelových služeb a respekt, který jsme si v minulých letech vybudovali. Jsem si vědom toho, že ne vždy se nám vše podaří a že ne vždy plníme vaše očekávání při řešení jednotlivých úkolů, ale pokud se nám tento projekt podaří zrealizovat, poroste naše reputace uvnitř i vně naší vlasti a naše slovo bude stále silnější a naše vyjednávací pozice bude dále nabývat na síle. Není nic lepšího, než když i Ministerstvo pro místní rozvoj a CzechTourism dojdou k názoru, že takové naše iniciativy musí podporovat a i za jejich příspěví budeme schopni dále pokračovat v přípravném procesu legalizace standardizačních služeb.

Jestliže se nám to podaří, pak je jen krůček k tomu, aby se tato klasifikace stala povinnou pro všechna hotelová zařízení a nám se tak podařilo do značné míry eliminovat nekalé podmínky v podnikání na hotelovém trhu, samozřejmě s tím předpokladem, že kontrola jejich dodržování zůstane v rukou těch, jež se na přípravě projektu aktivně podíleli. Tedy Asociace hotelů a restaurací České republiky. Tím vypadnou ze hry všichni ti, co si malují hvězdičky podle toho, jak se jim to líbí, a nehlídají na spokojenost hostů, jež vzniká na základě splnění jejich představ o tom, co by oni, jako zákazníci, měli dostat.

To vše se stane díky vám a vám všem patří dík za to, že spolu s námi se nám to podaří.

S přáním úspěšné podzimní sezony

váš

Pavel Hlinka

Pouze pro interní potřebu členů Asociace hotelů a restaurací ČR.

Pro AHR ČR vyrobila společnost

C.O.T. media, s. r. o.

Opletalova 55, 110 00 Praha 1

e-mail: ahrforum@cot.cz

www.cotmedia.cz

Vydavatel neručí za obsah inzerátů.



Redakční rada:

šéfredaktor – PhDr. Milan Rambousek

členové – Ing. Eva Frindtová, Bc. Mária Horníková,

Jan Holý, Ing. Zdeněk Klingora,

Bc. Klára Zachariášová, PhDr. Oldřich Vejvoda,

PhDr. Jaroslav Holoubek

další spolupráce – Ing. Jana Pastyříková – kvestorka

VŠCRHL, Ing. Václav Stárek, Ing. Alžběta

Cedidlová, Martina Vondrová, Miluše Hlaváčková

Evidenční číslo: MK ČR E 17283

Vydává Asociace hotelů a restaurací České republiky o. s.

Revoluční 13, 110 00 Praha 1

tel.: +420 236 042 320, fax: +420 236 042 319

e-mail: sekretariat@ahrcr.cz,

rambousek@ahrcr.cz

www.ahrcr.cz

Vlastním nákladem.

Přehled navržených kandidátů na udělení Výroční ceny AHR ČR 2009 (ke dni uzávěrky tohoto čísla zpravodaje)



Loni se z ocenění Hotelier roku 2008 v kategorii řetězcových hotelů radoval Jiří Hamerle. Kdo to bude letos?

(Lázeňský hotel PALACE, Luhačovice), **Robert Jahn** (Spa Resort SANSSOUCI, Karlovy Vary), **Petra Graciová** (Hotel LUNÍK, Praha), **Martin Záboj** (Hotel STEIN Sport Fit&Fun), Petr Brandl (Hotel PRINCE DE LIGNE, Teplice v Č.).

Mladý manažer 2009

Alexandr Klimeš (Holiday Inn Prague Congress Centre), **Miloslav Smrž** (Hotel IMPERIAL, Karlovy Vary), **Tomáš Bujnoch** (Hotel BUJ-

Hotelier roku 2009

– řetězcové hotely

Michal Chour (Radisson SAS Alcron Hotel Prague), **Antonín Pata** (OREA Hotel Fontána I a II Luhačovice)

Hotelier roku 2009

– nezávislé hotely

Tomáš Blabla (HP TRONIC, Zlín), **Marcus Hauser** (Lesní hotel Peršlák), **Jan Adámek** (Hotel JALTA, Praha), **Bohumil Šerák** (Hotel S. E. N., Senohraby), **Stanislav Mavec** (Hotel MORRIS, Česká Lípa), **Antonín Izák** (Best Western Hotel Vladimír, Ústí nad Labem), **František Bača**

NOCH, Přelouč), **Michal Králík** (Crowne Plaza Prague), **Tereza Erbová** (ANGELO Hotel, Plzeň), **Pavel Bartoš** (OREA Hotel's Hotel PYRAMIDA, Praha), **Lenka Brutovská** (COMFORT HOTEL Prague)

Green Manager 2009

Khaled Al Jamal (Hotel MARRIOTT Prague), **Vojtěch Kačerovský** (PLAZA ALTA HOTEL Prague), **Robert Herr** (Hotel INTERCONTINENTAL, Praha), **Vlastimil Pích** (Hotel CHATEAU, Mčely)

Restaurátor roku 2009 – hotelové restaurace

Zdeněk Pohlreich (Art Deco IMPERIAL, Praha), **Radek Šubrt** (Hotel LE PALAIS Prague), **Andrea Accordi** (Hotel FOUR SEASONS, Praha), **David Pátek** (Radisson BLU Alcron), **Václav Pach** (Pivovarský dvůr Hotel PURKMISTR)

Restaurátor roku 2009 – samostatné restaurace

Pavel Zítka (U Svaté brány, Kadaň), **Aleš Dočkal** (Pivovarský dům + Pivovarský klub, Praha), **Pavel Ševčík** (Zámecká restaurace a Zámecký sklep, Zlín), **Miroslav Šach** (Restaurace U Podkovy, Bystrice), **Filip Trčka** (La Degustation), **Marcela Sapíková** (Restaurace U Koně, Klokočná)

Penzion roku 2009

Pension LUCIE Praha, **Pension RELAX Kadaň**

Cena JUDr. Vladimíra Štětiny

Miloš Končický (Hotel ADRIA, Praha), **Viliam Sivek** (EuroAgentur Hotels & Travel, Praha), **Lubomír Bárta** (Clarion Congress Hotel, Ostrava)

Z činnosti sekretariátu

Konec prázdnin a začátek září se nesl v přípravě posledních akcí letošního roku, mezi které patří ROADSHOW v Praze a Třešti a naše výroční konference plánovaná na poslední týden listopadu v Ostravě.

V době poslaneckých prázdnin také vrcholily naše snahy o prosazení převedení služeb restaurací do snížené sazby DPH. Na semináři pro poslance Pavel Hlinka přednesl naše hlavní argumenty pro konečné přijetí navrhované novely zákona o DPH. Mimo tyto stěžejní aktivity jsme pokračovali v zajišťování dalších úkolů v souladu s plánem aktivit, byly například certifikovány první restaurace v projektu Czech Specials a dohodnuta další podpora projektu ze strany agentury CzechTourism. Do práce se zapojili přední odborníci z oblasti gastronomie, spolupracujeme s významnými osobnostmi z řad šéfkuchařů, požádali jsme o spolupráci také Pražský kulinářský institut a podporu nám poskytuje i dr. Jiří Kolečko, známý publicista v oblasti gastronomie.

Jak uvádíme v rozsáhlejší článku tohoto čísla, došlo k historickému rozhodnutí, které přinese společné aktivity při přípravě a implementaci nové klasifikace, společně pro Německo, Rakousko, Maďarsko a Českou republiku. Je to událost, která nám otevírá zcela nové obzory v oblasti marketingu a rozšíření klasifikace. Naše nová kolegyně Bety Cedidlová připravila podzimní Podnikatelskou akademii a nyní hledá cesty jejího dalšího rozvoje v následujících letech. Budeme hledat zdroje financování vzdělávacích programů tak, abychom zajistili kurzy pro naše členy za co nejlepších podmínek. Velmi úspěšnou akcí byl již druhý dostih AHR ČR, který se uskutečnil koncem srpna v Pardubicích. Vzešlo z něho příjemné setkání kolegů a přátel, na které navazovala degustace vín ve sklepech hotelu Zlatá štika. Za tuto akci patří mimořádné poděkování také našemu kolegovi a předsedovi pardubické sekce Oldřichu Bujnochovi a jeho synu Tomášovi. Zahájili jsme spolupráci se společností Rozmarýna, která má zkušenosti v oblasti podpory dětí



Takto se radovali majitelé prvních certifikovaných restaurací Czech Specials

z dětských domovů, a připravili jsme pilotní projekt našeho projektu Start do života. Spolupráci jsme také navázali s Asociací Sommelierů a domluvili vzájemnou podporu při vzdělávání pracovníků restaurací, stejně jako podporu projektu Czech Specials, protože k dobrému českému a moravskému jídlu patří nerozlučně také dobré české a moravské víno. Připravili jsme průzkum potřeb našich členů v elektronické podobě. Zde bychom vás všechny chtěli požádat o poskytnutí vašich názorů a námětů, protože tento dotazník je jedním z nejdůležitějších nástrojů pro další rozvoj naší činnosti v souladu s našimi požadavky. Dále se prohlubuje aktivní a úzká spolupráce s Ministerstvem pro místní rozvoj a agenturou CzechTourism. Proběhlo několik setkání spolu s panem ministrem a jejich výsledkem by měla být cílená a intenzivní podpora cestovního ruchu. O většině výše uvedených aktivit vás dále podrobněji informujeme v tomto vydání našeho zpravodaje. Děkujeme všem našim kolegům za podporu a spolupráci a přejeme nám všem, aby dlouho očekávané změny k lepšímu na našem trhu nastaly již s příchodem podzimních dnů.

Václav Stárek

Vítáme nové členy

Ing. Jiřina Jenčková – Perfekt Hotel Concept, s. r. o., Praha 5 (dodavatel); Jaroslav Kučera – Pension ANNA, Karlovy Vary;
Jana Vrbová – RoyalMedGroup-CZ, spol. s r. o., Jenišov, Karlovy Vary (cestovní agentura)

Ozvěny pražského jednání Rady AHR ČR

Předposlední červencový den přivítal v pražském Grand Hotelu Bohemia prezident AHR ČR Pavel Hlinka všechny přítomné na společném jednání Rady AHR ČR. Naplánovaný program byl různorodý, zazněla témata snížení sazby DPH či novinky z jednání v oblasti autorských práv u rozhlasového a televizního vysílání. Námětem byla mimo jiné i blížící se podzimní Výroční konference AHR ČR v Ostravě.

Na úvod Pavel Hlinka poděkoval řediteli hotelu Petru Beránkovi za vytvoření skvělých podmínek a pomoc při zajištění jednání Rady. Generální sekretář asociace Václav Stárek provedl bilancí plnění úkolů uložených radou a jejím prezidiem a vzápětí opět Pavel Hlinka podal aktuální informace o vývoji úsilí za prosazení snížené sazby DPH pro restaurační provozy. Mezi dalšími informacemi zaznělo, že pokračují jednání o výhodném prodeji Vysoké školy cestovního ruchu, hotelnictví a lázeňství, jejich výsledky by již v tuto chvíli měly být známy. Rada dále vyjádřila souhlas s návrhem společnosti Austria Hotels na likvidaci ITM Praha. Zvláštní pozornost pak věnovala informacím Václava Stárka o dalším vývoji jednání s kolektivními správci autorských práv. K požadavkům OSA a INTERGRAM na zpětné platby se v průběhu 1. pololetí 2009 přidaly i kolektivní správci OOA-S a OAZA. S OAZA bude potřeba doporučit členům AHR ČR, aby s ní uzavřeli smlouvu na užívání rozhlasových a televizních přijímačů ve veřejných prostorách. Tyto sazby nebudou obsahovat požadované navýšení (inflace 6,5 %). Prezident AHR ČR zaslal dopis ministrovi kultury a představitelům kolektivních správců, v němž důrazně vyzývá, aby v souladu se zákonným opatřením bylo v roce 2010 zajištěno uzavírání smluv o užívání předmětu ochrany autorského práva členům AHR ČR pouze se dvěma kolektivními správci.

O výsledku uskutečněných jednání s hejtmany a krajskými úřady informoval Václav Stárek. Jednání proběhla ve všech krajích ČR kromě Jihomoravského a Olomouckého a byla tak otevřena cesta ke spolupráci Krajských sekcí AHR ČR s krajskými úřady. Rada dále odsouhlasila předložený přehled hospodaření asociace v 1. pololetí 2009 a předběžný návrh programu 4. výroční konference AHR ČR ve dnech 25. – 27. 11. 2009 v Clarion Congress Hotelu v Ostravě. Poté rada schválila informaci o jednání Správní rady Nadace AHR ČR a jí předložený návrh programu „Start do života“. V dalším bodu byl projednán a schválen návrh Jiřího Švaříčka na projekt AHR ČR GARANT KVALITY. Milan Rambousek pak informoval o počtu došlých přihlášek na udělení výročních cen AHR ČR 2009 ke dni 30. 7. 2009 a vzápětí prezident asociace vyzval členy rady, aby věnovali zvýšenou pozornost a pomoc při nominování kandidátů výročních cen. V této souvislosti rada odsouhlasila prodloužení uzávěrky přihlášek do 31. 8. 2009.

V bodě „různé“ zazněly informace o doručené žádosti o podporu nově se formující politické strany TOP 09. Vzhledem k tomu, že asociace je nepolitickou odbornou organizací, Rada odmítla veřejné vyjadřování podpory jakékoliv politické strany. Slovo si vzal i Jiří Gajdošík, předseda anglicky mluvící části pražské sekce, který navrhl nově otevřený pražský Hotel Augustin – Rocco Forte na účast v soutěži „Best of Reality 2009“. Rada v rámci tohoto bodu dále vyjádřila souhlas s uzavřením Smlouvy o partnerství s agenturou CzechTourism na projektu Národní informační a rezervační systém. Na základě doručeného pozvání byl vyjádřen souhlas Rady se zapojením AHR ČR do účasti na Pivním festivalu v Praze, na jaře 2010, a rovněž s podepsáním Memoranda o spolupráci s Asociací cestovních kancelářů ČR. Vzala také na vědomí informace o přípravě Roadshow 9. 9. 2009 v Čestlicích, na niž je již nyní přihlášen rekord-

ní počet zájemců, a zahájení podzimní části Podnikatelské akademie 2009, s jejímž programem přítomné seznámila nová manažerka vzdělávání Bety Cedidlová.

Milan Nemrava vzápětí pozval vedení AHR ČR k účasti na Velké ceně AHR ČR Ústeckého kraje, která je plánována na 15. září.

Významnou součástí programu jednání Rady AHR ČR bylo společné jednání s Klasifikační komisí, v jeho rámci vystoupil zahraniční host Markus Luthe z německé asociace IHA, který přítomným představil projekt „Středoevropská klasifikace hotelových ubytovacích zařízení“. K účasti na tomto projektu byly vyzvány Rakousko, Česká republika, Maďarsko a Švýcarsko. Rada i Klasifikační komise schválily jednomyslně účast AHR ČR v tomto projektu a uložily sekretariátu zajistit veškeré kroky k realizaci tohoto úkolu již od 1. 1. 2010.

Milan Rambousek

(výsledky některých jednání v době uzávěrky tohoto čísla nebyly známy)

Konference nejen pro nutriční terapeuty

„Standardy v rámci stravovacích služeb EU a CZ“

Program:

- Legislativa ČR a EU
- GMP – geneticky modifikované potraviny
- SHVP a systémy HACCP – z praxe
- Mikroorganismy v potravinách – kvalita potravin
- Stravování národnostních menšin

Termín konání: **23. 9. 2009**

zasedací místnost Nemocnice Prostějov
Mathonova 291/1, Prostějov

Cena: 950 Kč/osoba (v ceně je oběd, občerstvení, materiály)

Na konferenci je nutno se přihlásit.

Více informací na www.hasap.cz, nebo na tel.: 261 220 532

Konference je zařazena do kreditního systému ČAS.



HASAP GASTRO Consulting, s.r.o.
Vranská 620/18
142 00 Praha 4 -Kamýk
Česká republika
tel./fax: 261 220 532, 261 220 498
e-mail: hasap@hasap.cz

www.hasap.cz



Vy se ptáte, my odpovídáme

Dotaz:

Dobrý den, dne 20. 8. jsme měli s manželem a dcerou odjet na týdenní pobyt do Tater zajištěný cestovní kanceláří. Před odjezdem jsme zaplatili zálohu ve výši 8000 Kč a zbytek ceny jsme měli uhradit až na místě. Po příjezdu jsme informovali cestovní kancelář, že z důvodu nenadálé hospitalizace matky, a tudíž i faktu, že nemá kdo pohlídat dům, jsme

nuceni zájezd zrušit. Cestovní kancelář jsme požádali o vrácení zálohy v plné výši. K našemu údivu nám bylo cestovní kanceláří sděleno, že se z naší strany jedná o 100% storno. Cestovní kancelář si také vyžádala písemné potvrzení příslušné nemocnice o hospitalizaci matky. Jsme povinni takové potvrzení předložit?

Otázky spojené se sjednáváním zájezdů jsou upraveny občanským zákoníkem, a to konkrétně ustanovením § 852a až § 852k o cestovní smlouvě. Cestovní smlouva musí být písemná a kromě jiného musí též ze zákona obsahovat výši odstupného, které je povinen zákazník cestovní kanceláři uhradit při odstoupení od smlouvy – stornování zájezdu. Právo odstoupit od smlouvy má zákazník kdykoliv před zahájením zájezdu a může ho využít i bez uvedení důvodu. Není-li důvodem odstoupení od cestovní smlouvy porušení povinností cestovní kanceláře, má zákazník povinnost v případě storna zájezdu zaplatit cestovní kanceláři stornopoplatky (odstupné) ve výši dohodnuté ve smlouvě (je-li výše stornopoplateků v souladu s dobrými mravy). Z výše uvedeného je patrné, že stornovat zájezd lze jen do doby zahájení zájezdu. Z dotazu vyplývá, že tazatelé již zřejmě přijeli do hotelu, přičemž doprava nebyla součástí zájezdu, ale není zřejmé, zda se již ubytovali. Pokud se již ubytovali nebo využili jiných služeb sjednaných v cestovní smlouvě, došlo již k zahájení zájezdu a nebylo možné od cestovní smlouvy odstoupit. Tazatelům by tak vznikla povinnost zaplatit plnou cenu zájezdu. Co se týče požadavku na písemné potvrzení o hospitalizaci matky, je možné, že, aniž by si to tazatelé sami uvědomovali, jsou pojištěni pro případ storna zájezdu. O tom, že je možné uzavřít pojištění pro případ storna zájezdu, je cestovní kancelář dle našeho názoru povinna svého zákazníka informovat. Není však povinna pojištění sama sjednat nebo dokonce hradit.



šují. 14 dní před nástupem cesty činí stornopoplatky zpravidla 100 % z ceny zájezdu (dle podmínek cestovní kanceláře). V případech storna zájezdu cestovní kancelář vrátí částku sníženou o stornopoplatky. Kdyby byl tedy zájezd zrušen např. 7 dní před nástupem cesty, je vysoce pravděpodobné, že by se stornopoplatek rovnal 100 % ceny zájezdu, a proto by vám cestovní kancelář nevrátila ani korunu, a v případě, že jste ještě svůj zájezd nedoplatili, požadovala by i doplacení zbytku.

I v případě, že bylo pojištění storna zájezdu sjednáno, **zaplatí pojišťovny vždy jen část zaplacených stornopoplateků**. Většinou se jedná o částku ve výši 80 %. V případě, že je dodatkové pojištění storna zájezdu sjednáno v době kratší než 14 dní před plánovaným nastoupením cesty, je pojistné plnění často ještě nižší, zpravidla je v případě storna zájezdu v takovém případě vyplaceno pouze 50 % stornopoplateků. **Stornopoplatkem** se v tomto případě rozumí skutečně vzniklé vyúčtované náklady, které byly prokazatelně uhrazeny cestovní kanceláří v souvislosti se zrušením cesty/zájezdu.

Ze pojistnou událost je většinou pojištěn považováno zrušení cesty/zájezdu z důvodu vážného akutního onemocnění nebo úrazu pojištěného nebo jemu blízké osoby, úmrtí pojištěného nebo jemu blízké osoby, škoda na majetku pojištěného vzniklá těsně před odjezdem do zahraničí (požár, povodeň apod.), přičemž za osobu blízkou je považována dle § 116 občanského zákoníku osoba, která je příbuzným v řadě přímé, sourozencem, manželem či partnerem. Jiné osoby v poměru rodinném nebo obdobném se pokládají za osoby navzájem blízké pouze v případě, kdy by újmu, kterou utrpěla jedna z nich, druhá důvodně pocítovala jako újmu vlastní. Některé pojišťovny dále akceptují jako pojistnou událost těhotenství pojištěné v případě, že bylo zjištěno až po sjednání pojištění, či nečekanou výpověď pracovního poměru. V případě pojistné události je nutné oznámit ihned vznik pojistné události pojišťovně a zároveň zrušit cestu. Pojišťovně je v takovém případě nutné předložit doklad o pojištění, doklad o zaplacení zájezdu a potvrzení skutečnosti, na jejímž základě je zájezd rušen (např. potvrzení zdravotního zařízení).

Na závěr je nutné upozornit, že pojištění storna zájezdu se nevztahuje na krach cestovní kanceláře. Pro tento případ musí být ze zákona pojištěna sama cestovní kancelář.

Ilustrační foto: Jusi



Rödl & Partner

Kontakt pro další informace:

Mgr. Blanka Müller
e-mail: blanka.muller@roedl.cz
tel.: +420 236 163 760

www.roedl.cz

V případě, že se chystáte na zájezd zprostředkovaný cestovní agenturou či kanceláří, je dobré si vedle uzavření samotné cestovní smlouvy pojistit zájezd i pro případ storna zájezdu. Pojištění storna zájezdu je možné sjednat jako samostatné pojištění nebo jako připojištění k cestovnímu pojištění. Před uzavřením pojistky je nutné si pojistnou smlouvu důkladně přečíst, jelikož **podmínky, podle kterých pojišťovny určí, zda se o pojistnou událost v daném případě jedná či nikoliv, se u jednotlivých pojišťoven mnohdy výrazně liší. Pojistky totiž obsahují zpravidla řadu výluk, na které se pojistka nevztahuje, a tyto výluky mají jednotlivé pojišťovny odlišné.** Pojištění storna zájezdu se zpravidla nevztahuje na případy nezískání víza, nemožnost čerpat v práci dovolenou, nepříznivé situace v cílové zemi (klimatická, ekologická či epidemiologická), změnu zdravotního stavu vlivem psychické poruchy, choroby či deprese, změnu zdravotního stavu v reakci na očkování, zrušení cesty z důvodu těhotenství včetně zdravotních komplikací s ním souvisejících. **Pojištění stornopoplateků má často jiné výluky než klasické cestovní pojištění**, a proto je důležité si obojí pojistné podmínky před podpisem pojistné smlouvy důkladně přečíst.

Pojištění storna zájezdu se vztahuje vždy pouze na poplatky, které zaplatíte za storno zájezdu cestovní kanceláři. V případě zrušení zájezdu si cestovní kancelář účtuje stornopoplatky, přičemž je nutné počítat se skutečností, že s blížícím se termínem odjezdu se stornopoplatky zvy-

Máme revoluční řešení krizového segmentu HORECA*



Více hostů
Vyšší obrat

*pouze pro vybrané hotely a restaurace



www.restandshop.cz

Evropská centrála:
U.S. Rest and Shop LLC, organizační složka
Office Centre Libeňský pivovar
U Libeňského pivovaru 63, 180 00 Praha 8

E-mail: partners@restandshop.cz

Dotaz:

Dobrý den, rád bych se informoval na zkušenosti členů AHR ČR s domovní knihou pro cizince. V současné době používáme hotelový program a knihu cizinců tiskneme přímo z tohoto programu. Formát této knihy je na A4 a tiskne se přímo formulář, jako je v originální knize. Při

poslední kontrole nám cizinecká policie vysvětlila, že musíme používat kupovanou knihu a tam ručně zapisovat cizince. Jaká je pravda?

Josef Valta, Hotel U Kaple

Odpověď: Milan Rambousek, tajemník AHR ČR

K vašemu dotazu uvádíme zákonná ustanovení týkající se domovní knihy. Tato může mít úpravu například tiskopisu Statisticko-evidenčního vydavatelství tiskopisů 061830. Cizinec musí přihlašovací tiskopis osobně vyplnit a podepsat, jak stanoví § 103 písm. b) zákona č. 326/1999 Sb.

Výpis

ze zákona č. 326/1999 Sb., o pobytu cizinců na území České republiky a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů

§ 99

Ubytovatel a jeho povinnosti

(1) Ubytovatelem se pro účely tohoto zákona rozumí každý, kdo poskytuje ubytování za úhradu.¹⁴⁾

(2) Ubytováním se pro účely tohoto zákona rozumí vztah založený smlouvou o ubytování, nájemní smlouvou, podnájemní smlouvou nebo smlouvou s obdobným obsahem.¹⁴⁾

¹⁴⁾ § 116 zákona č. 40/1964 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů.

§ 100

Ubytovatel je povinen:

- neprodleně policii oznámit úmrtí ubytovaného cizince,
- umožnit policii vstup do míst, kde se může cizinec zdržovat, jde-li o místo užívané pro podnikání nebo provozování jiné hospodářské činnosti, pokud tímto vstupem nebude porušeno právo cizince na soukromí nebo rodinný život,
- oznámit policii ubytování cizince (§ 102),
- zajistit cizinci ubytování, které není zjevně nepřiměřené úrovni ubytování poskytovaného ostatními ubytovateli v objektech obdobného určení v obci, popřípadě okresu nebo kraji. Přiměřenost se posuzuje zejména srovnáním hygienických podmínek a počtu ubytovaných osob,
- cizinci na požádání vydat potvrzení o ubytování s uvedením jména, příjmení, ulice, místa a doby ubytování,
- vést domovní knihu a na požádání policie ji předložit ke kontrole.

§ 101

Domovní kniha

- Domovní kniha je dokument, do kterého ubytovatel zapisuje jméno a příjmení ubytovaného cizince, den, měsíc a rok narození, státní občanství, číslo cestovního dokladu, počátek a konec ubytování.
- Domovní knihu pro účely kontroly podle § 100 písm. e) vede ubytovatel v písemné podobě; digitalizovaná podoba je pro účely kontroly vyloučena.
- Zápisy do domovní knihy musí být provedeny přehledně a srozumitelně. Tyto zápisy musí být uspořádány postupně z hlediska časového.
- Domovní knihu ubytovatel uchovává po dobu 6 let od provedení posledního zápisu.
- S osobními údaji vedenými v domovní knize lze nakládat jen způsobem stanoveným zvláštním právním předpisem.¹⁵⁾

¹⁵⁾ Zákon č. 256/1992 Sb., o ochraně osobních údajů v informačních systémech.

§ 102

Oznámení ubytování

(1) Ubytovatel je povinen oznámit ubytování cizince do 3 pracovních dnů po jeho ubytování.

(2) Oznámení podle odstavce 1 učiní útvaru policie.

(3) Povinnost oznámit ubytování lze splnit:

- předložením vyplněného přihlašovacího tiskopisu nebo
- prostřednictvím technických nosičů dat a jejich telekomunikačním přenosem v rozsahu údajů vedených v domovní knize, je-li takový přenos možný.

(4) Oznamuje-li ubytovatel ubytování cizince způsobem stanoveným v odstavci 3 písm. b), přihlašovací tiskopis uschová po dobu 6 let od ubytování cizince.

Milan Rambousek

Informace od Milušky

Podnikání jako „vedlejšák“

Podmínky pro přivýdělek k příjmu ze zaměstnání samostatnou výdělečnou činností jsou v Česku příznivé. Získání živnostenského listu je od loňského léta snazší než v minulosti a počet zaměstnanců, kteří současně provozují i samostatnou výdělečnou činnost, je v Česku poměrně vysoký. Jaké mají tito občané povinnosti?

Více najdete na <http://www.finexpert.cz/Rubriky/Podnikani-jako-vedlejsak/sc-17-sr-1-a-25130/default.aspx>

Krise nejvíce doléhá na živnostníky

Doba se mění. Mnozí podnikatelé už jsou chudší než zaměstnanci, alespoň podle průměrných příjmů. Vyplývá to z analýzy ministerstva práce a sociálních věcí, která hodnotí dopady krize na jednotlivé skupiny domácností. Naopak krize zatím nejvíce dopadla na ty, kteří si na sebe vydělávají sami.

Pro více informací viz <http://hn.ihned.cz/c1-38085700-krize-nejvice-doleha-na-zivnostniky>

Nový systém výběru daní ušetří miliardy

Dle exministra práce a sociálních věcí Petra Nečase ušetří nový systém výběru daní miliardy korun jak státu, tak živnostníkům samým. Úspora času a peněz a výrazné snížení administrativní zátěže, to jsou hlavní cíle zjednodušeného systému výběru daní, cla a jiných odvodů, který představil místopředseda ODS spolu s náměstkem ministra financí Ivanem Fuksou. Pokud nový systém najde podporu, mohl by začít fungovat přibližně od roku 2014. Podrobnosti najdete na <http://finweb.ihned.cz/c1-38088470-necas-novy-system-vyberu-dani-usetri-miliardy-statu-i-zivnostnikum>

Zpracovala: Miluše Hlaváčková

Dostih AHR ČR jako poděkování partnerům

Dostihy jsou především sportovním kláním, navíc doprovázeným bohatou sázkovou činností, ale současně jsou dostihové dny bezesporu společenskou událostí. Za málokterým sportem přijíždí dámy v kloboucích a pánové v oblecích, aby zhlédli neúprosné souboje v cílové rovině a při té příležitosti se také setkali s přáteli či obchodními partnery. Jako poděkování za spolupráci pozvala 22. srpna Asociace hotelů a restaurací své hosty na Dostihový den do Pardubic, kde se jako jeden z dostihů běžela Cena AHR ČR.

Dostihové odpoledne bylo zčásti ve znamení cestovního ruchu. Celý dostihový den se nesl pod názvem Slovenský den a záštitu nad ním převzal Peter Brňo, velvyslanec Slovenské republiky v ČR. Návštěvníky čekaly slovenské speciality, v doprovodném programu vystoupení slovenských sokolníků a samozřejmě nabídka turistických možností a atraktivit Slovenska.

Tři z devíti překážkových dostihů Slovenského dne patřily společně, které jsou nedílnou součástí cestovního ruchu v ČR. Hned prvním dostihem byla Cena Destinač-



ní společnosti Východní Čechy. Běžela se také Cena společnosti Léčebné lázně Bohdaneč, a. s. Poslední dostih sobotního odpoledne patřil Asociaci hotelů a restaurací ČR.

Hosty AHR čekaly nejen sportovní zážitky, ale také občerstvení spojené s degustací vín pod vedením pana Oldřicha Bujnocha z Hotelu Zlatá štika v Pardubicích. I přes vytrvalý

děšť si mnozí nenechali ujít projíždku kočárem po dostihové dráze s prohlídkou Taxisova příkopu a dalších náročných překážek pardubického závodiště.

Tím ale den pro hosty AHR nekončil. Ty, kdo zůstali v Pardubicích do druhého dne a ubytovali se v hotelu Zlatá štika, čekali zážitek v podobě večere s řízenou degustací se zasvěceným a neopakovatelným výkladem Oldřicha Bujnocha. Večer s náhlednutím do některých tajů vína byl příjemnou tečkou celého dne.

Text: Eva Frindtová

Foto: Petr Frindt a AHR ČR



1 - Pod vedením otce a syna Bujnochových degustovali hosté velmi příjemná vína. Stejně jako u koní také u vín bylo opravdu těžké určit svého favorita, všechna byla zajímavá

2 - Trochu smutný úsměv Martiny Vondrové při doběhu posledního dostihu a zjištění, že její favorit, na kterého vsadila, doběhl do cíle pouze o délku koňské hlavy jako druhý. Že by Jaroslav Vaculka vedle ní vsadil správně na 9?

3 - Návštěva režiséra Juraje Jakubíška na tribuně AHR připomněla, že dostihové odpoledne je Slovenským dnem. Na fotografii společně s Viliamem Paulínym, českým hoteliérem slovenského původu, který dělá ve svém hotelu nejlepší halušky v Praze

4 - Catering v podání Hotelu Zlatá štika umocňoval zážitky dostihového odpoledne

5 - Vítězem druhého ročníku Ceny AHR ČR se stal kůň Nikan s žokejem Lubošem Urbánkem. Cenu vítězi a majiteli koně předávali Václav Stárek a Oldřich Bujnoch

6 - I během příjemného dostihového odpoledne přišly chvíle, kdy Pavel Hlinka musel pracovat

7 - Druhý ročník dostihů AHR skončil úspěšně, že by už pánové plánovali další ročník? Zleva Oldřich Bujnoch, ředitel Hotelu Zlatá štika, Jiří Kunát, ředitel společnosti a místopředseda představenstva Dostihový spolek, a. s., a Václav Stárek, generální sekretář AHR

Společně ke hvězdám!

Nenechte se mýlit, za tímto sloganem nestojí prohlášení astronautů, ale celoevropský projekt AHR ČR, který startuje novou etapu spolupráce mezi asociacemi reprezentujícími obor hotelnictví a gastronomie v Evropě. Jedná se zároveň i o novou formu komunikace se zákazníkem. Ta mu nyní přehledným způsobem usnadňuje orientaci při výběru hotelu nebo penzionu ve čtyřech evropských státech.

Historicky první mezinárodní klasifikace v Evropě

Pro provozovatele hotelů a restaurací v České republice pak program představuje unikátní příležitost zařadit se mezi více než 17 000 klasifikovaných zařízení v Německu a Rakousku a zatím nespecifikovaný počet hotelů v Maďarsku. O významu tohoto kroku z hlediska otevření se trhu těchto dvou významných turistických destinací není třeba hovořit. Česká republika, Německo, Maďarsko a Rakousko se dohodly na společné „středoevropské“ klasifikaci, platné od roku 2010.

Asociace hotelů a restaurací České republiky, která je od roku 1993 členem evropské konfederace asociací, zastřešujících hotely a restaurace – HOTREC, si vždy uvědomovala význam aktivní účasti a členství v této organizaci. Nemalé finanční prostředky, které do této spolupráce každoročně vkládá, se vracejí našim členům prostřednictvím informací, spolupráce a možností ovlivnit další rozvoj oboru v evropském měřítku.



Díky této spolupráci a aktivitám, které jsme v minulých letech vyvíjeli při budování systému klasifikace ubytovacích zařízení v České republice, jsme byli osloveni, zda chceme vstoupit do zvažovaného společného projektu klasifikace, který by tento systém sjednotil v rámci čtyř výše uvedených evropských zemí. Po společných jednáních, která vyvrcholila setkáním reprezentantů německých asociací IHA a DEHOGA a rakouské WKO se členy Rady AHR ČR a Klasifikační komise dne 29. července 2009, bylo jednohlasně rozhodnuto, že této historické výzvy musíme využít. Jako základ společného klasifikačního standardu byla vybrána upravená německá forma, která již řadu let funguje a v současné době jen v Německu reprezentuje kvalitní služby více než 8000 ubytovacích zařízení. V Rakousku je podle

této klasifikace certifikována téměř polovina veškeré ubytovací kapacity a Maďarsko systém přebírá od roku 2010. Po porovnání systému s naší klasifikací bylo rozhodnuto jej plně využít. Jsme přesvědčeni, že systém, který funguje v těchto zemích, bude stejně dobře využitelný i u nás a certifikovaná ubytovací zařízení, která odpovídala naší původní klasifikaci, nebudou mít zásadní problémy se podle nového systému klasifikovat. To ostatně potvrdili také mnozí naši kolegové, kteří si podle nového systému vyzkoušeli svůj hotel ohodnotit.



Novinky a přínos
Jak systém funguje a v čem se liší? Hlavním rozdílem oproti původní klasifikaci je velká flexibilita systému. Každé zařízení se nejprve klasifikuje podle kontrolních listů. Ty se skládají z povinných a nepovinných bodů pro každou třídu tak, jak jsme byli zvyklí. Flexibilita spočívá v tom, že nepovinných bodů je poměrně velké množství a každý hotel se tedy může rozhodnout, které prvky jsou pro jeho klientelu nejdůležitější. Ti, kteří splňují více než jen povinná kritéria a minimální počet nepovinných kritérií, pak mohou získat v každé třídě ještě označení Superior. Od klasifikace „KO“, která striktně hoteliery limitovala a bránila některým menším ubytovacím

zařízením se do systému zařadit, tak přecházíme k systému „OK“, který za jasných podmínek umožňuje jeho využití široké škále ubytovacích zařízení. A to zároveň při zachování transparentnosti služby a ochrany spotřebitele.

Systém dává jednoznačnou odpověď na aktivitu některých regionů, které se s ohledem na svou „specifičnost“ snažily o vytváření místních klasifikačních systémů, z pohledu zákazníka i provozovatele ale často bezvýznamných a „neviditelných“. Zároveň otvírá zcela nové možnosti pro propagaci a zviditelnění se všech certifikovaných zařízení a marketingovou spolupráci zúčastněných zemí, které jsou pro náš příjezdový cestovní ruch velmi důležité. Takže synergie vzájemné podpory ve velmi krátkém čase přinese své ovoce, kdy budou zvláště občané těchto zemí přednostně vyhledávat hotely zařazené do nového klasifikačního systému. Jak prokázaly studie v Německu a Rakousku, „hotelové hvězdičky“ jsou druhým nejdůležitějším faktorem při rozhodování zákazníka. V návaznosti na tyto aktivity uvede AHR ČR jako tvůrce a garant české technické normy ČNI 761110 tuto normu plně do souladu s novým systémem, čímž se její význam opět utvrdí.

Slovo na závěr

V současné době zvažuje Švýcarsko, že by stejný systém využilo také, v Nizozemsku byla klasifikace postavena již v minulosti na klasifikaci německé, podobně baltické země již pracují na systému „Nordic-Baltic Classification“. Vzhledem k harmonizaci klasifikace v Evropě, kterou nastartovali členové HOTREC vytvořením 15 harmonizačních kritérií pro klasifikace evropských členských zemí, je proces sjednocování systému v budoucnu neodkladný. Budeme-li u zrodu společné klasifikace hned od jejího počátku, máme možnost ji ještě ovlivnit ve prospěch zákazníků i provozovatelů ubytovacích zařízení a přispět ke zlepšení kvality služeb v naší zemi.

Václav Stárek





Soutěž Makro víno roku 2009 zná své letošní vítěze!

Odrůdám Veltlínské zelené a Chardonnay patřily letos první příčky již v sedmém ročníku uznávané soutěže Makro víno roku 2009 pořádané společností MAKRO Cash & Carry ČR. V kategorii suchých vín zvítězilo kabinetní víno Veltlínské zelené výrobce Vinselekt Michlovský, kategorii vín se zbytkovým cukrem ovládl Chardonnay, výběr z cibéb od ing. Miroslava Volaříka. Odborná sedmičlenná komise v čele s profesorem Vilémem Krausem, nejznámějším českým vinařským expertem, je ocenila jako nejlepší ze 130 nominovaných vzorků z vinařské produkce malých, středních i velkých výrobců vína z celé České republiky.



Rozdělení soutěže do dvou kategorií přispívá k maximální objektivitě hodnocení přihlášených vzorků a především také k usnadnění výběru vhodných vín pro zákazníky. Předložené vzorky tuzemských vín hodnotila odborná degustační komise za účasti Ivo Dvořáka, hlavního sommeliéra společnosti Makro, jedenáctinásobného vítěze sommeliérských soutěží v ČR a vítěze mistrovství světa Habanosommelier 2004.

Také letos zaznamenali hodnotitelé nárůst počtu přihlášených vzorků, kterých bylo o 21 více než předchozí rok – i to ilustruje uznání vysoké kvality a kreditu soutěže ze strany českých výrobců, odborníků a znalců vína.

**Všechna oceněná vína najdete
v sortimentu každé ze 13 velkoobchodních
prodejen MAKRO Cash & Carry ČR.**

15 nejlépe hodnocených vín Makro víno roku 2009:

Kategorie suchých vín:

1. Veltlínské zelené, kabinetní víno 2007 – Vinselekt Michlovský a. s.
2. Rulandské šedé, pozdní sběr 2008 – MORAVÍNO s. r. o.
3. Ryzlink Rýnský, pozdní sběr 2008 – VÍNO Mikulov spol. s r. o.
4. Cabernet Sauvignon, pozdní sběr 2007 – PATRIA Kobylí, a. s.
5. Cabernet Moravia, jakostní víno 2005 – Znovín Znojmo, a. s.
6. Merlot, pozdní sběr 2007 – Vinselekt Michlovský a. s.
7. Merlot, pozdní sběr 2005 – MORAVÍNO s. r. o.
8. Sauvignon, pozdní sběr 2008 – VÍNO Mikulov spol. s r. o.
9. Frankovka, kabinetní víno 2007 – Vinselekt Michlovský a. s.
10. Rulandské modré, pozdní sběr 2008 – Vinselekt Michlovský a. s.

Kategorie vín se zbytkovým cukrem:

1. Chardonnay, výběr z cibéb 2008 – Ing. Miroslav Volařík
2. Aurelius, výběr z bobulí 2006 – Ing. Richard Tichý
3. Cabernet sauvignon, pozdní sběr 2007 – VÍNO Mikulov spol. s r. o.
4. Veltlínské červené rané, výběr z bobulí 2008 – Ing. Miroslav Volařík
5. Chardonnay, pozdní sběr 2008 – Ing. Miroslav Volařík

Biopotraviny: nastupující trend v gastronomii

Prodej biopotravin roste závratným tempem. V západní Evropě jejich spotřeba každý rok vzroste průměrně o 10 až 15 procent. V České republice se v roce 2008 odběr zvýšil dokonce o 40 procent, obdobný nárůst se očekává i pro rok 2009. Přestože velikost obrátu s biopotravinami ve stravování mimo domov byla v roce 2008 jen 11 milionů Kč, stále více šéfkuchařů začíná dodavatele čerstvých produktů hledat mezi domácími biofarmáři.

Největší zastoupení biopotravin v oblasti gastronomie je samozřejmě v zemích s nejvíce rozvinutými biotrhly, tedy v USA, Německu, Švýcarsku, Velké Británii či Itálii. V Německu podle výzkumů již 80 procent gastronomických podniků využívá bioprodukty pravidelně. Nejčastěji se v provozech používají biopotraviny jako ovoce a zelenina, vejce, brambory a hovězí maso, mezi hlavní motivy pro jejich zařazení na menu restaurace patří dobrá kvalita jídel z nich připravených, odlišení se od nabídky konkurence a očekávaný nárůst image podniku. V žádném případě se tento trend nesoustředí jen na západní Evropu, většina kvalitních restaurací v Praze a dalších českých městech již bioprodukty nakupuje a šéfkuchaři je běžně používají.

Cesta biopotravin a produktů na stůl vyhlášené restaurace ale nemusí být jednoduchá, napomáhat spojení mezi biofarmáři a šéfkuchaři se snaží například nový informační a zpravodajský portál Bio-info s adresou



www.bio-info.cz. Cílem portálu je informačně propojit celý dodavatelský řetězec bioproduktů tak, aby se domácí bioprodukty z farem mohly snadněji uplatnit na maloobchodním a gastronomickém trhu. Bio-info nabízí provozovateli restaurace, která již bioprodukty používá, zdarma umístění do webového bio-info seznamu. Cílem je, kromě představení restaurace, ukázat farmářům a výrobcům biopotravin, o které produkty konkrétně má

restaurace zájem. Dalším nápadem je biotřiště, kde mohou šéfkuchaři provozů vkládat aktuální požadavky na biopotraviny nebo bioprodukty z farem. Bio-info také ve speciální rubrice Bio v gastronomii představuje svým čtenářům restaurace a šéfkuchaře používající bioprodukty z farem.

Září bude opět měsícem biopotravin

Jubilejním pátým rokem se bude letos v září oslavovat Měsíc ekologického zemědělství a biopotravin. Cílem kampaně je podpořit důvěru veřejnosti v produkty ekologického zemědělství a ukázat výhody bioproduktů z domácích ekofare. Organizátoři vyzývají všechny subjekty na trhu, včetně restaurací, aby připravily na září své akce, které se stanou součástí kampaně. Hlavní komunikační platformou opět od července tvoří web www.mesicbiopotravin.cz.

Text: Tom Václavík
Foto: Safari 11

Sedm priorit cestovního ruchu

V polovině srpna proběhla na pražském Staroměstském náměstí tisková konference pořádaná ministrem pro místní rozvoj Rostislavem Vondruškou. V příznivé atmosféře se zde setkal se zástupci jednotlivých organizací působících napříč celým spektrem cestovního ruchu.



Ministr Vondruška (vlevo) nezůstává u proklamací, jeho aktivita v cestovním ruchu nabírá na obrátkách

Na základě konference pak 2. září v Poslanecké sněmovně poslancům předložil k projednání sedm priorit, které si vytyčil a které by měly přispět k rozvoji krizí sužovaného cestovního ruchu. Projednána by tak měla být téma snížení sazby DPH pro služby cestovního ruchu, průvodcovské činnosti, neoprávněného podnikání či vízové politiky. Stranou nezůstane ani vyjmutí turistických vozidel (souprav) nad 3,5 tuny z příslušné poplatkové skupiny dálničních známek, sociální cestovní ruch a také zřízení Podvýboru PSP.

„Těchto sedm priorit považuji pro rozvoj cestovního ruchu za velmi důležité. Budu se proto snažit přesvědčit poslance, aby v souvislosti s nimi začali pracovat na možných legislativních změnách,“ uvedl Rostislav Vondruška.

Text: -red-
Foto: Petr Manuel Ulrych

Art Hotel William Bratislava mezi nejlepšími hotely světa

Největší česká hotelová a gastronomická společnost EuroAgentur Hotels & Travel, a. s., obdržela významné mezinárodní ocenění webového portálu Expedia.com pro svůj exkluzivní čtyřhvězdičkový hotel EuroAgentur Art Hotel William v Bratislavě.

Expedia Insiders Select je každoroční ocenění nejlepších světových hotelů udělované na základě hodnocení pobytů klientů webového portálu Expedia.com, jednoho z největších světových ubytovacích internetových distribučních systémů (IDS). Ocenění bylo uděleno pouze jednomu procentu hotelů ze všech, které má portál v nabídce.



EuroAgentur Art Hotel William byl otevřen v roce 2006 jako první zahraniční hotelové zařízení společnosti EuroAgentur Hotels & Travel, a. s. Nový moderní hotel se nachází v zrekonstruované budově z 30. let minulého století proslulé jako Stará tržnice a je unikátní kombinací historických prvků s moderním luxusním vybavením. Díky centrální poloze v samostatném historickém centru města jej kromě tuzemské a zahraniční klientely rovněž navštěvují významní hosté společenského a kulturního života. Je i vyhledávaným interiérovým zázemím mnoha renomovaných fotografů pro pracovní focení celebrit.

Text a foto: EuroAgentur

U.S. Rest and Shop

vstupuje na trh

V září byl slavnostně zahájen provoz evropské kanceláře společnosti Rest and Shop, jejíž vstup na trh byl tak dlouho očekáván. Za hlavní místo svého evropského působení si vybrala Českou republiku a Prahu s ohledem na její umístění v srdci Evropy.

Rest and Shop disponuje jako první na světě strategickým obchodním modelem, který dokáže zvýšit příliv hostů do výběrových restaurací a hotelů. Tito partneři však musí projít výběrovým řízením, pomocí kterého zajišťuje Rest and Shop požadovanou vysokou úroveň svých poskytovaných služeb. Na webových stránkách společnosti je možné se dozvědět, že oslovení partneři jsou diferencováni na dvě skupiny, Elite Partners a Global Partners.

Za elitní partnery považuje Rest and Shop hotely a restaurace, jejichž hodnocení dosahuje 8–10 bodů (max. je 10 bodů), a dle interních informací splňuje v ČR tato kritéria pouze 10 % potenciálních partnerů. Společnost má velmi dobrou startovací pozici s ohledem na to, že situace hotelů a restaurací je v současné době velmi složitá a chybějící dynamika turistického ruchu ovlivňuje jejich hospodaření. Revolučního obchodního modelu společnosti Rest and Shop by mohly využít právě ty společnosti, které chtějí zůstat v elitní skupině hotelů a restaurací, či společnosti, které se do ní chtějí dostat. Strategický obchodní model byl vytvářen pro mezinárodní společnosti typu Hilton, Marriot, T.G.I. Friday a další mezinárodní řetězce, které celosvětově působí jako lídři ve svém oboru.

Text: U.S. Rest and Shop

OREA Hotel Voroněž

slavil 30 let

OREA Hotel Voroněž je ikonou českého hotelnictví, v srpnu jeho vedení mohlo oslavit již třicet let úspěšného působení na trhu. Vynikající pověst hotelu pramení z úrovně poskytovaných služeb, byla korunována certifikátem kvality ISO 9001-2000 a dnes je již stálou konstantou.

K velkým úspěchům hotelu určitě přispívá i jeho skvělá poloha v těsném sousedství areálu Veletrhů Brno, pro veletržní klientelu se tak stává ideální volbou. Návštěvníci oceňují po celou dobu jeho vynikající gastronomické, kongresové i ubytovací služby. Vyhlášené jsou i cateringové akce pořádané dle přání klienta v tradičních i netradičních prostorách města Brna a na hradech a zámcích jižní Moravy. Hotel Voroněž je svojí kapacitou ubytování i velikostí konferenčních a společenských prostor předurčen k pořádání velkých kongresů, konferencí, sympozií i společenských akcí. Srdečně vítání jsou ale i klienti z ostatních segmentů cestovního ruchu, kterým nabízí speciality typu královské hostiny Karla IV. či večerního charlestonu v atmosféře 30. let. Projevem uznání kvality služeb bylo jistě i ubytování čtyř hlav států při summitu prezidentů v Brně nebo využití cateringových služeb při zajišťování občerstvení po dobu setkání ministrů zemědělství EU v Brně v letošním roce.



-red-

Začíná příprava potravinářských veletrhů SALIMA

Jednou za dva roky se v Brně koná nejvýznamnější akce zaměřená na potraviny a technologie v regionu střední Evropy, mezinárodní potravinářské veletrhy SALIMA. Stejně tak tomu bude i v roce 2010, a to v klasickém jarním termínu, 2.–5. března.

Již od roku 1974 se na brněnské výstaviště pravidelně sjíždějí potravináři z celého světa na jednu z nejvýznamnějších evropských přehlídek potravin a potravinářských technologií, komplex čtyř odborných veletrhů pod jednotným názvem SALIMA. Další ročník se uskuteční od 2. do 5. března 2010 ve složení: **SALIMA** – 27. mezinárodní potravinářský veletrh, **MBK** – 5. mezinárodní veletrh mlynářství, pekařství a cukrářství, **INTECO** – 24. mezinárodní veletrh technologií a zařízení pro obchod, hotely a veřejné stravování, a **VINEX** – 15. mezinárodní vinařský veletrh. Čtyřlístek potravinářských veletrhů se premiérově rozšíří o 26. mezinárodní veletrh obalového průmyslu **EMBAX**.

BIOpotraviny – stále aktuálnější téma

Stejně jako v roce 2008, tak i o dva roky později bude na veletrhu SALIMA věnována zvláštní pozornost segmentu biopotravin a ekologického zemědělství. Biopotraviny se stávají čím dál více součástí spotřebitelských nákupů a řadí se k nejrychleji rostoucím kategoriím v prodeji potravin. Mezinárodní potravinářské veletrhy SALIMA 2010

nabídnou ekozemědělcům, zpracovatelům a prodejcům biopotravin možnost zviditelnit se za zvýhodněných podmínek a prezentovat své produkty a služby před mezinárodním odborným publikem. SALIMA podporuje biopotraviny domácího původu a prostřednictvím doprovodných aktivit zaměřených na segment BIO chce přispět ke zvýšení povědomí o jejich kvalitě.

TRENDY 2010

V průběhu minulých dvou ročníků si mohli návštěvníci veletrhu SALIMA prohlédnout nejnovější výrobky pro zdraví, nové tendence v potravinářské výrobě a ve výrobě nápojů, moderní trendy ve stravování a jejich úzké spojení se zdravým životním stylem a s moderním stravováním v projektu TRENDY. V roce 2010 se můžete setkat opět se šesti kategoriemi. V kategorii „GO Future!“ se představí potraviny budoucnos-

ti. „GO Trends!“ je zaměřený na potraviny pro aktivní život. „GO Travel!“ prezentuje národní speciality, mezinárodní kuchyně. Stravování pro děti a mládež se věnuje kategorii „GO Kids!“. Speciální a dietní potraviny naleznou návštěvníci v kategorii „GO Speciál!“ Nová, šestá kategorie – je „GO Organic!“, ve které se představí certifikované biopotraviny. Každá z těchto kategorií ve finále představí nejlepší výrobek či koncepci, jež vybere odborná porota. Účastnit se projektu TRENDY mohou i firmy, které nebudou mít expozici na potravinářských veletrzích SALIMA.

www.salima.cz



Na VŠP Jihlava nově předmět gastronomie a stolničení

Cestovní ruch se v poslední době stal jedním z nejvýznamnějších odvětví světové ekonomiky a stává se tak světovým fenoménem. V souvislosti s prosazováním České republiky na evropském, resp. světovém trhu cestovního ruchu bude hrát stále důležitější úlohu vysoká kvalifikace všech, kteří v této oblasti pracují, a to zejména v oblasti základních služeb souvisejících s hotelnictvím a společným stravováním. To znamená znalost gastronomie, stolničení a zdravé výživy.

Práce v pohostinství je velice náročná. Pře- vážně se pracuje v nepřetržitém provozu, v různých směnách, v noci nebo brzy ráno. Zatímco ostatní o sobotách, nedělích a svátcích odpočívají, pracovníci pohostinství jsou většinou nejvíce vyčerpáni. K úspěšnému zvládnutí těchto situací jsou zapotřebí dobrá fyzická i psychická kondice, přátelský vztah k lidem a také vysoké odborné znalosti. Problematika stolničení je velmi široká, a proto není možné v jednom semestru obsáhnout celou oblast této disciplíny.

Gastronomická pravidla jsou shrnutím mezinárodních poznatků a zkušeností z oblasti stravování, sestavování jídelních a nápojových lístků, pořádání slavnostních hostin a technologie přípravy pokrmů. Moderní gastronomie respektuje pravidla moderní výživy, především z hlediska energetické a biologické hodnoty podávaných pokrmů a nápojů.

Volitelný předmět gastronomie a stolničení jsme zavedli do výuky v oboru cestovní ruch na VŠPJ v akademickém roce 2007/2008. Důvody, které nás k tomu vedly, byly dvojí. Chtěli jsme prohloubit a metodicky rozšířit výuku povinného předmětu management ubytovacích zařízení, neboť nemalá část absolventů po ukončení studia najde své profesní uplatnění právě v hotelových nebo restauračních podnicích, a to nejen doma, ale také v zahraničí. Domníváme se tedy, že je výhodné, aby absolventi měli minimálně základní odborné znalosti v této problematice. Dále nás k tomu vedla skutečnost, že značná část studentů absoluuje svoji povinnou praxi právě v zařízeních hotelového nebo restauračního



typu převážně v zahraničí. Je tedy namístě, aby znali základní techniky obsluhy a nebyli tak na svých praxích úplnými začátečníky. Restaurace patří vedle dopravy a ubytování k základním službám v cestovním ruchu. Restaurace tvoří základní síť provozu veřejného stravování. Práce v restauracích se značně liší podle charakteru provozu, vybavení, rozsahu sortimentu, stupně poskytovaných služeb a podle výše cen. Největší nároky na odbornost pracovníků jsou kladeny v reprezentačních střediscích a specializovaných provozech s mezinárodní klientelou.

Předmět gastronomie a stolničení jsme metodicky rozdělili na dvě části. První část je teoretická, kdy studenti seznamujeme s teoretickými aspekty tohoto oboru, tj. základními pojmy, gastronomickými pravidly, obecnými pravidly chování personálu v restauračních a hotelových zařízeních. Pracovníci v pohostinství musí ovládat příkladné chování v zaměstnání, na veřejnosti i v soukromí. Základní pravidla chování jsou samozřejmostí. Ne-

měli by zapomínat ani na zdvořilost, ochotu a úsměv, jelikož právě tyto skutečnosti spolu s odborností pomáhají vytvářet příjemné prostředí a dosáhnout spokojenosti hostů.

Druhá část je praktická, zde si studenti procvičí poznatky z teoretické části. Základem praktického vyučování je oblečení studentů, zvolili jsme formu klasických stejnozkrojů, aby si žáci zvykli na jednotný estetický systém oblékání. Jako výukový prostor nám slouží zasedací místnost, ze které si vytvoříme konfiguraci restauračního uspořádání stolů a kde mohou probíhat různé způsoby a systémy obsluhy.

Pro zavedení praktické výuky výše jmenovaného předmětu byl však nezbytný základní inventář věcí používaných při obsluze, což si vyžádalo celkem nemalé náklady na vybavení (jde o poměrně velké množství různých druhů předmětů, často také velké hodnoty). Jsme ale přesvědčeni, že v konečném výsledku se nám tyto vynaložené náklady vrátí v podobě vzdelanosti našich studentů. Nemalým problémem také bylo vypracování studijních plánů, kdy jsme museli do relativně velmi krátkého času – jednoho semestru – vměstnat velké množství teoretického učiva i praktické výuky.

V prvním semestru, kdy jsme začali vyučovat, byl o tento kurz velký zájem, přihlásilo se asi 70 studentů, a proto byli rozděleni do tří skupin. V dalších semestrech mělo zájem zúčastnit se kurzu kolem 50 studentů a tento zájem trvá dosud.

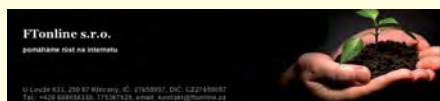
Text: Olga Kubová, VŠPJ
e-mail: kubova@vspj.cz
Foto: C.O.T. media

Novinky Podnikatelské akademie

I toto září bude opět zahájen podzimní blok seminářů Podnikatelské akademie AHR ČR. Kromě osvědčených, tradičních seminářů se i tentokrát v nabídce objeví několik novinek. Jednou z nich je seminář „Propagace ubytovacích zařízení na internetu“, který bude pořádán ve spolupráci se společností FTonline, provozovatelem portálů Dohotelu.cz a Dopenzionu.cz.

„Revenue & yielding management II“

Pro všechny z vás, kteří čekají na pokračování jarního semináře „Revenue & yielding management“, máme dobrou zprávu. Do letošního podzimního Podnikatelské akademie se nám podařilo zařadit rozšířený seminář věnující se této problematice, kurz bude nově dvoudenní. Účastníkům „Revenue & yielding managementu“ jarní Podnikatelské akademie nabízíme rozšíření semináře o 2. den za akční cenu 3900 Kč. Zájemci mají možnost přidat se k druhému dni podzimního semináře (6. 11. 2009).



Podnikatelská akademie má nově výhodný balíček a množstevní slevy:

3 účastníci – 5% sleva
5 účastníků – 7% sleva
10 účastníků – 9+1 zdarma nebo volný voucher na seminář AHR ČR v odpovídající hodnotě
15 a více účastníků – při tomto množství účastníků poskytujeme slevy individuálně

Balíček „5 za 4“

Tento balíček obsahuje 5 školících dnů za cenu 4. Balíček opravňuje k absolvování 5 školících dnů na různých seminářích Podnikatelské akademie AHR ČR, přičemž pátý den nebude účtován. Balíček je možno použít i pro více účastníků různých seminářů.

Seznam seminářů a ostatní informace včetně cen a termínů najdete v příloze.

Bety Ceditlová

10 let Vysoké školy hotelové v Praze

Vysoká škola hotelová vznikla jako první vysoká škola v tomto oboru v České republice. Letos slaví 10 let úspěšného působení, aktuálně zde studuje na 2500 studentů v bakalářských a navazujících magisterských oborech. Školu doposud úspěšně ukončilo více než 3000 absolventů. VŠH také zajišťuje studium MBA a doplňkové studium pro získání pedagogické kvalifikace. Oslava letošního jubilea má dvě hlavní části, a to setkání absolventů školy a mezinárodní konferenci. Obě akce proběhnou v říjnu.

Konference Hotelnictví, turismus a vzdělávání dnes a zítra

Mezinárodní vědecká konference proběhne v kongresovém sále hotelu Ambassador Praha, Václavské náměstí 5–7 ve čtvrtek 22. října od 10 hod. Event bude jednodenní, po programu je naplánován společenský večer v prostorách VŠH v Praze 8 – Bohnicích. Nad konferencí převzal záštitu ministr pro místní rozvoj Rostislav Vondruška, který přislíbil osobní účast. Dále vystoupí přední odborníci, např. Pavel Hlinka, Viliam Sívek, Ing. R. Zahradník a další představitelé vysokého školství, veřejné správy a podnikové sféry. Obsahem konference bude profesní problematika oboru, otázky vzdělávání i perspektivy rozvoje Vysoké školy hotelové. Podrobný program a více informací získáte na www.vsh.cz. Zde také naleznete přihlášku k účasti na konferenci.

Vedení školy zve všechny odborné partnery z oboru školství, absolventy, pracovníky hotelnictví, gastronomie a turismu. Budeme potěšeni vaší účastí.

Setkání absolventů Vysoké školy hotelové

Proběhne u příležitosti 10. výročí vzniku školy symbolicky 10. 10. 2009 v 10.00 v prostorách školy ve Svidnické ulici v Praze 8, součástí setkání bude křest Almanachu VŠH, který mapuje dosavadní historii školy a přinese seznamy všech jejích absolventů, učitelů a zaměstnanců. Dále proběhne prezentace firem, které vlastní nebo ve kterých jsou zaměstnání absolventi školy, a také odborný program zaměřený na ukázky některých zajímavostí z oblasti gastronomie. Ve všech prostorách školy bude samozřejmě příležitost k neformálním schůzkám spolužáků navzájem i s jejich bývalými učiteli. Na setkání se podílí i Klub partnerů VŠH.

Vedení VŠH a Klub absolventů VŠH zvou i touto cestou všechny absolventy školy na to-



to setkání. Abychom se mohli na akci řádně připravit, prosíme všechny zájemce, aby informaci o své účasti zaslali do 30. 9. 2009 na e-mail absolventi@vsh.cz. Další informace o přípravách budeme postupně zveřejňovat na www.vsh.cz.

Vysoká škola hotelová

www.vsh.cz

Unikátní kávový systém Cafitesse...

Výhody systému Cafitesse:

- ✓ vysoká kvalita, stálá síla kávy
- ✓ jednoduchá a rychlá příprava
- ✓ šálek kávy připraven za 6 s, konvice kávy za 45 s
- ✓ atraktivní design
- ✓ mobilita díky vestavěné nádržce
- ✓ snadná údržba a doplňování
- ✓ žádný odpad



CAFITESTE C60



CAFITESTE C120

Udělejte si čas na pravé cappuccino.



Douwe Egberts Coffee Systems pro Vás zajistí:

- prodej a distribuci výrobků až na místo
- dodávku doplňkového sortimentu: cukr, smetana do kávy, oplatky, čaje Pickwick
- technický servis
- poradenský servis



CAFITESTE C600



CAFITESTE C400



Cafitesse®

Sara Lee Czech Republic, a. s.
Divize Douwe Egberts Coffee Systems, K Žižkovu 282/9, 190 00 Praha 9
Tel.: +420 266 720 333, Fax: +420 266 315 470
info-cs@saralee.com, www.decs.cz, www.coffeemanager.cz

Hledá se:

spolehlivá pilná pomocnice
pro práci v kuchyni a na
baru - plný pracovní úvazek

Našla se:

Myčka mých snů
- nová UC série Winterhalter.
Díky jednoduchému ovládání
prostřednictvím dotykové ob-
razovky zvládne samostatně
mýt nádobí, a já se mohu
věnovat každodennímu provozu.



www.my-dream-machine.biz

→ Vyhrajte jednu z 25 myček snů!

DEHOGA předkládá volební „check-list“

V souvislosti se spolkovými volbami v SRN se DEHOGA chystá zeptat kandidátek a kandidátů do Spolkového sněmu, jaká politická rozhodnutí plánují učinit v hotelnictví a pohostinství. Ve svém „Wahlcheck 09“ vymezuje DEHOGA oblasti, kde ji tlačí bota, a požaduje po politikách jasné vyjádření jejich postoje.



„Chceme vědět, kdo stojí na straně hoteliérů a gastronomů,“ vysvětluje prezident DEHOGA **Ernst Fischer**. „V dobách krize, kterou je naše branže silně postižena, očekáváme spíše výrazné úlevy než další zatížení,“ dodá-

vá. Centrálním požadavkem je snížená sazba DPH. K tomu požadují podnikatelé v hotelnictví a gastronomii ještě korektury u podnikatelských daní, pracovníprávních předpisů, autorských práv, protialkoholní politiky. „Očekáváme trvalé posilování pozice Německa jako turistické lokality, z toho přece budeme profitovat všichni,“ říká Fischer. „Naše branže je vázaná místně, nestěhujeme naše závody do ciziny, zajišťujeme pracovní a učňovská místa tady a tady také platíme daně. Zavedení snížené daně by byl ten nejlepší konjunkturální program,“ podotkl. Požadavkem je odstranění silného konkurenčního znevýhodnění hotelnictví a gastronomie v Německu: „Nepožadujeme privilegia, pouze férovou soutěž v rámci Evropy a zrovnoprávnění uvnitř Německa,“ zdůrazňuje prezident svazu. Redukovaná sazba, která již platí pro potravinářský maloobchod a řemeslnou potravinářskou produkci, vytvoří prostor pro cenovou tvorbu, pro investice, odměňování i pracovní místa. „70 000 nových pracovních míst je vskutku reálných,“ oznamuje Fischer. „Svým DEHOGA-Wahlcheck předkládá svaz k diskusi základní

kritéria týkající se růstu a zaměstnanosti. Soběstačnost, podnikatelské riziko a odpovědnost se konečně musejí začít vyplácet. Podle těchto kritérií budou hoteliéři a gastronomové měřit koncepty kandidátů a stran,“ vysvětluje Fischer.

Ve velmi podrobném materiálu, vyvěšeném na stránkách www.dehoga.de, jsou uvedeny požadavky svazu týkající se 6 základních oblastí s rozsáhlým argumentačním materiálem a související dotazník pro kandidáty do Spolkového sněmu, na něž mají odpovědět jednoduše ano/ne.

DEHOGA požaduje:

Oblast DPH

- Sedmiprocentní sazbu pro hotelnictví a gastronomii;
- Férovou hospodářskou soutěž v rámci Německa a Evropy;
- Zrovnoprávnění s pekaři, řezníky, uzenáři a potravinářským maloobchodem;
- Podporu stravovací a kulinařské kultury v Německu;

Oblast Flexibilita v pracovním právu

- „Více netto než brutto“ (snížení vedlejších mzdových nákladů);
- Zákony a předpisy použitelné v praxi;
- Flexibilita a zaměstnanosti příznivý pracovní trh;
- Ne zákonnému minimálnímu platu;

Oblast Daně z podnikání

- Odstranit systémové chyby u podnikatelských daní; odstranit připočítávání nájmu a podnájmu u živnostenských daní;

- Finanční podíl nájmu a podnájmu snížit nejméně na realistickou hodnotu max. 25 % a nezdanitelnou položku zvýšit ze současných 100 000 na 200 000 €;

Oblast Autorská práva

- Zastavit nekončící zatížení autorskými poplatky;
- Odstranit konkurenční znevýhodnění německého hotelnictví u kabelového přenosu;
- Zavést absolutní horní hranici celkového finančního zatížení;
- Změnit autorský zákon – přijmout jasná stanoviska;

Oblast Protialkoholní politika

- Ne zvyšování daní, omezování prodeje a zákazů reklamy;
- Ne přebytné a nákladné certifikaci;
- Související koncentraci na boj proti zneužívání alkoholu;
- Ochranu mládeže;

Oblast Cestovní ruch

- Posilovat význam cestovního ruchu;
- Navýšit prostředky pro německou centrálu cestovního ruchu;
- Posílit výbor cestovního ruchu v Bundestagu;
- Zřídit úřad státního sekretáře pro turistiku.

Zaznamenal: Zdeněk Klingora



Dotazník pro kandidáty do Bundestagu

Oblast 1

DPH

- Budete hlasovat za zavedení snížené sazby v pohostinství?

Oblast 2

Flexibilita v pracovním právu

- Zasadíte se o to, aby se německé pracovní právo zjednodušilo a bylo více příznivé k zaměstnanosti?
- Řeknete NE k zákonem stanovené minimální mzdě?
- Vyslovíte se pro flexibilnější zákonnou úpravu pracovní doby?
- Jste pro posunutí hranice zákazu noční práce mládeže z 22. na 23. hodinu?

Oblast 3

Daně z podnikání

- Postaráte se o to, aby se opět zrušilo připočítávání nájmu a podnájmu u živnostenských daní?
- Zasadíte se o to, aby se finanční podíl nájmu a podnájmu snížil nejméně na realistickou hodnotu max. 25 % a nezdanitelná položka zvýšila ze současných 100 000 na 200 000 €?

Oblast 4

Autorské právo

- Jste toho názoru, že hotel není podnikem provozujícím kabelové ani jiné vysílání?
- Postaráte se o vyjasnění autorského zákona?
- Zasadíte se o snížení poplatkového zatížení pohostinských závodů?

Oblast 5

Protialkoholní politika

- Postaráte se o to, aby v boji proti alkoholismu posílily osvěta a kontrola namísto stále nových zákazů?
- Zasadíte se proti z hlediska zdravotnické politiky neefektivnímu zvyšování daní na alkoholické nápoje?
- Jste také názoru, že další snižování hranice pod 0,5 promile není účinné z hlediska zabránění dopravních nehod?

Oblast 6

Cestovní ruch

Budete podporovat turistiku v Německu prostřednictvím:

- navýšení prostředků pro DZT?
- podpory výboru pro cestovní ruch v Bundestagu?
- státního sekretáře pro cestovní ruch?

V našem oboru nejde říci: „Neřeším, mám padla.“

Jiří Švaříček patří mezi hoteliérské ikony Lázeňského trojúhelníku, o tom není pochyb. Karlovarský Hotel Imperial, který pod jeho vedením již pátým rokem zažívá úspěšné znovuzrození, tak dostal jedinečnou příležitost. Se změnou kabátu a novým lídrem zaútočit na staronové klienty ze všech koutů světa. Jestli se mu to daří i v této nelehké době, se dočtete v následujících řádcích.

Ještě než otevřeme plejádu úspěchů Imperialu, řekněte mi, jaká byla vaše profesní dráha, jejíž součástí je aktuálně i vedení hotelu Imperial v Karlových Varech? Co pro vás kdysi bylo hlavním impulzem věnovat se právě tomuto oboru?

Budete se divit, ale žádný impulz nebyl, pouze souhra okolností. Pro kluka z Mariánských Lázní bylo studium na hotelové škole jednou z mála alternativ, pokud nechtěl za studiem dojíždět. Kdybych se narodil na severu Čech, tak bych se pravděpodobně věnoval chemii. Po absolvování hotelové školy jsem krátkou dobu pracoval v hotelu Esplanade v Mariánských Lázních. Po devadesátém roce jsem odešel na zkušenou do Rakouska, kde jsem pracoval zpočátku jako číšník, poté na pozici vedoucího restaurace. V roce 1996 jsem dostal nabídku pracovat v hotelu Palace v Mariánských Lázních jako F&B manager. Později jsem se začal věnovat obchodu a do hotelu Imperial jsem v roce 2003 odcházel z pozice sales managera a zástupce ředitele.

Tak tomu se říká „začít od píky“. Loni získal Imperial od britské organizace WTA ocenění „nejlepší lázeňský hotel za rok 2008“, myslíte si, že to hotelu v této nelehké době pomohlo?

Kromě loňského roku získal Imperial toto ocenění i za roky 2005 a 2006. Musím se také pochlubit, že jsme byli i v nominaci na nejlepší evropský lázeňský resort v roce 2008 a jsme nominováni také letos. Svým způsobem jsem možná pyšnější na evropskou nominaci, protože nás to řadí mezi jedenáct nejlepších resortů v Evropě. Nejsem však schopen kvantifikovat marketingový přínos tohoto ocenění. Na druhou stranu lze chápat ta ocenění jako důsledek našich snah o neustálé zvyšování kvality, která je i našimi hosty vnímána pozitivně.



Karlovarský kraj je s ohledem na tradici návštěvnosti východní klientely i blízkost německých hranic specifický, můžete zhodnotit, jak se zde vyvíjí situace, jaké jsou trendy?

Spíše bych řekl, že Karlovarský kraj je především specifický koncentrací lázeňských míst, kulturní a sportovní nabídkou a kvalitními službami v našem oboru. Nicméně ani tato specifika netvoří z našeho kraje ostrůvek blahobytu v moři globální recese. Co se týká současné situace, tak i v našem kraji zaznamenáváme pokles poptávky. Ve srovnání s ostatními regiony České republiky však propad v obsazenosti není tak výrazný a především není spojen s cenovou válkou, která v důsledku ještě více snižuje už tak nízké tržby za ubytování. Určit v současné době trend vývoje si rozhodně netroufám, bylo by to věštění z křišťálové koule. Na nedávno proběhnuvším RDA v Kolíně však znělo od největších německých touroperátorů takřka unisono, že hůř už nebude. Podobná vyjádření zaznávají i od našich partnerů z východu.

Při přebírání loňské ceny WTA jste zmínil, že hlavními pilíři úspěchu Imperialu jsou mimo odbornosti zaměstnanců vysoká úroveň služeb a péče, kvalitní gastronomie a příjemné prostředí. Předpokládám, že tento trend trvá, přidaly se ještě nějaké jiné atributy?

Spokojenost hosta závisí primárně na výše zmíněném. V tomto trendu samozřejmě

pokračujeme a služby neustále vylepšujeme. Tak jako průmyslové podniky mají snahu o zlepšení a inovace, tak ani my ve službách nemůžeme usnout na vavřínech.

A nyní pohled z druhé strany... Vyuvíjejí se nároky vašich hostů, s jakými novými požadavky přicházejí? Je znát, že vnímají hospodářskou krizi a výhody tržního prostředí a mají tendenci žádat „neúnosné“?

Pokud mohu hovořit za hotel Imperial, tak nároky hostů se samozřejmě vyvíjejí. Nespojovat bych to a priori se současnou hospodářskou situací. Jde o dlouhodobý trend. Lidé více cestují, více poznávají a mění své preference. V současné době naopak mnoho stálých klientů kvituje s povděkem, že standard na který byli zvyklí, se nejenže nezhoršil, ale dokonce zlepšil. Je samozřejmé, že i my důsledně hledáme rezervy, ale pouze tam, kde by to nenarušilo komfort hosta.

Navazujete spolupráci s nějakými novými partnery, popřípadě dodavateli služeb?

Ano. Snažíme se náš provoz neustále optimalizovat. Průběžně porovnáváme efektivnost některých služeb realizovaných ve vlastní režii se službami nakoupenými. Tam, kde je nakoupená služba pro nás výhodou, neváháme.

Mezi zaměstnanci máte údajně pověst spravedlivého, ale nekompromisního šéfa, mění se nějak vaše strategie v souladu s novou dobou? Máte na ně vyšší nároky, zkoušíte uplatnit nějaké motivační programy?

Strategie se samozřejmě mění. Je kladen větší důraz na efektivitu, dodržování zásad cost managementu. Mění se také obchodní strategie, prodej za ceny v průměru o 15 % vyšší než v loňském roce není jednoduchý. Vyšší nároky na své spolupracovníky mám neustále, stejně jako na sebe. To však nesouvisí se současnou situací. Motivační programy uplatňujeme v celkem široké škále od vzdělávání až po hmotnou zainteresovanost na některých odbytových střediscích.

Čemu se věnuje Jiří Švaříček ve volném čase? Rozděluje striktně pracovní dobu a volný čas, nebo má naopak tendenci je propojit?

Pracovní doba a volný čas se asi propojit nedají, nicméně volný čas je takřka vždy propojen s prací. Řekl bych, že v našem oboru dost dobře nejde říci „neřeším, mám padla“. Pokud mám ve volném čase možnost, tak se věnuji své rodině nebo sportu. Mám rád snowboarding, horská kola a někdy si zahráji squash.

Text: Jan Holý
Foto: Hotel Imperial



GASTRO 2009 Kroměříž

Technologická fakulta Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně a Střední škola hotelová a služeb Kroměříž pořádají ve dnech 15. a 16. října 2009 již 2. setkání odborníků v oblasti gastronomie.

Zajímavá akce je pořádána pod záštitou hejtmana Zlínského kraje Stanislava Mišáka, rektora Univerzity Tomáše Bati Ignáce Hozy a dvou národních asociací – Asociace kuchařů a cukrářů České republiky a Asociace hotelů a restaurací České republiky.

Účastníkům seminářů bude umožněn pohled do vědecké gastronomie včetně nových směrů v gastronomických technologiích, způsobů hodnocení jídel a organoleptiky v návaznosti na analytiku potravin. Proběhne seznámení s vysokoškolskou výukou gastronomie u nás a ve světě včetně ukázek španělské, francouzské, italské, řecké a německé gastronomie.

Sborník bude účastníkům vydán formou CD a bude mít ISBN 978-80-7318-653-1.

Více informací včetně přihlášky s návratkou najdete na www.hskm.cz v sekci aktualit.

-red-

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Zlínský kraj



Jednání české části pražské sekce

Pražský Ramada Grand Hotel Symphony na Václavském náměstí se stal 4. srpna hostitelem české části pražské sekce. Předseda sekce Richard Stára podal mimo jiné přítomným členům čerstvé informace z jednání Rady AHR ČR.



Téměř pravidelným bodem programu je problematika placení autorských odměn. V této části programu paní Ševcová vyjádřila podiv nad jednáním kolektivních správců, z nichž někteří nevzdávají na placené odměny fakturu, ale chtějí zaplatit pouze na základě smlouvy. O službách nabízených společnostmi MAKRO zástupcům segmentu HOREKA

pak informoval přítomné manažer společnosti Michal Rochowanski. Ředitel hostičiho Ramada Grand Hotelu Symphony Vladimír Novák seznámil přítomné s postupem hotelu při výměně klasických žárovek za úsporné. Osvědčila se spolupráce firmy, která provedla výpočet úspor nákladů při výměně žárovek. V závěrečné diskusi se přítomní členové AHR ČR vyjadřovali k otázkám cenové tvorby za ubytování v pražských hotelech a nominaci na Výroční ceny AHR ČR za rok 2009, které mají prodlouženu uzávěrku přihlášek do 31. 8. 2009.

Petra Grycová a Pavla Plzánková

Foto: Ramada Grand Hotel Symphony

Vaše flotila je jako Vaše rodina. Také potřebuje prvotřídní péči.

Aby Váš vozový park vzkvétal, dopřejte mu Flotilové autopojištění Allianz. Každý vůz pojistíme až na jedenáct rizik, náhradní vůz Vám zaplatíme na pět dnů, asistenční služby poskytneme, i když dojde palivo, vybijí se baterie nebo poškodí pneumatiky. Široká síť našich smluvních servisů zaručuje rychlou likvidaci pojistných událostí.

Více informací na lince 800 170 000 nebo na www.allianz.cz

Allianz – stojíme při Vás

Allianz

Czech Specials – Ochutnejte Českou republiku

Jižní Čechy

V krajině lesů, luk a rybníků vás překvapí největší koncentrace starodávných hradů a pohádkových zámek v České republice. Mezi nejoblíbenější patří bělostný zámek v Hluboké nad Vltavou, rudolící Červená Lhota a robustní Zvíkov.



K prohlídce historického centra lákají České Budějovice i Jindřichův Hradec. Neopomenutelné jsou také malebné vesnice, z nichž Holašovice s barokními štíty svých statků byly zařazeny dokonce na seznam UNESCO. Dovoleno tu lze prožít u některého z půvabných rybníků, u mohutné přehrady Orlík nebo třeba s pádlem v ruce na jedné z populárních vodáckých řek – Vltavě, Otavě a Lužnici. K romantické procházce v přírodě vyzývají zákoutí biosférické rezervace Třeboňsko, přírodního parku Česká Kanada či Novohradských hor.

Jak je to ale v tomto malebném regionu s českou gastronomií, co může nabídnout, čím se pochlubit? Pojďte se podívat s námi, co hýbe pánvičkami jihočeských hospodyněk, přijměte pozvání na tradiční jihočeskou specialitu, ochutnejte Českou republiku!



Kapr podle pana Voka

Receptura

V kraji rybníků rozhodně nemůže na talíři chybět dobrota z vodní říše. Právěho českého kapra určitě seženete, i pokud nemáte zrovna čas či rybářský lístek, abyste ho ulovili sami. Vyzkoušejte si z něj připravit pokrm, který možná jidával na svém panství sám pan Petr Vok z Rožmberka.

Suroviny:

4 porce kapra s kůží – po cca 120–150 g, 80 g slaniny, 1–2 lžičce oleje, 2–4 stroužky česneku, sůl, mletý pepř, sladká paprika, hladká mouka

Postup:

Jednotlivé kousky ryby protkneme úzkými proužky slaniny. Potřeme je směsí soli, rozetřeného česneku a pepře. Mouku smícháme s paprikou a ve vzniklém těstíčku obalíme připravené porce kapra. Pomalu opékáme na oleji. Na závěr vložíme rybu do středně vyhřáté trouby a ještě chvíli propékáme.

Příloha:

brambory na různé způsoby a dušená či nakládaná zelenina

Poznámka:

Porce ryby můžeme také nejprve potřít směsí česneku, soli a pepře a až poté obalit plátky slaniny. Další postup je stejný.

Doba přípravy: 20 minut
Doba vaření: 20 minut
Pro 4–6 osob

Vítáme další restaurace a podniky certifikované v programu Czech Specials!

Praha

Hotel „Pension“ JAS, Praha, Praha, www.penzionjas.cz
GolfYacht Prague, Praha, www.golfyacht.com
Café Imperial, Praha 1, www.cafeimperial.cz

Severní Čechy

Hospoda Domov, Liberec, www.hospoda-domov.cz

Plzeňsko

Pivovarský dvůr Plzeň, restaurace a pivovar Purkmistr, Plzeň, www.purkmistr.cz

Východní Čechy

Hotel Aplaus, Litomyšl, www.hotel-aplaus.cz

Severozápadní Čechy

Grand restaurant, Ústí nad Labem, www.grandrestaurant.eu

Jižní Morava

Moravská chalupa – Interhotel Voroněž, Brno, www.orea.cz/moravskachalupa
Restaurace Plzeňka – Hotel Best Western International, Brno, www.hotelinternational.cz

Krkonoše

Restaurant Nechanický, Špindlerův Mlýn, www.nechanickyhotel.eu
Hotýlek Kladenka, Pec pod Sněžkou, www.kladenka.cz
Hotel Děvín, Pec pod Sněžkou, www.hoteldevin.cz

Východní Morava

Zámecká restaurace, Zlín, www.zameckarestaurace.cz

Český ráj

Restaurace Zlatá Kovadlina, Mladá Boleslav, www.zlatakovadlina.cz

Střední Morava

Restaurace Archa, Olomouc, www.archa-zoo.cz

Severovýchodní Čechy

Nová Amerika Golf Resort, Jaroměř, www.novagolf.cz
Restaurace U Bulánka, Batňovice, www.bulanek.cz

Západočeské lázně

Churchill's Pub & Restaurant, Hotel Excelsior, Mariánské Lázně, www.orea.cz/excelsior

Natur



Na zítřejší úspěch
mysleme už dnes

Vitana food service,
člen mezinárodní skupiny Rieber & Søn
tel.: 315 645 282
e-mail: food.service@vitana.cz



HOTELOVÝ RECEPČNÍ A REZERVAČNÍ SOFTWARE

VHODNÝ PRO UBYTOVACÍ ZAŘÍZENÍ
VŠECH TYPŮ A VELIKOSTÍ



9.0

AKTUÁLNÍ
VERZE

15% SLEVA
pro členy AHR

HORES

WWW.HORESPLUS.CZ

**ISO
9001**

GARANTOVANÝ
DODAVATEL
AHR ČR

eCENTRE

Elektřina -

koho by netrápila výše nákladů
za její nákup.

Je možné s tím něco dělat? Ano!
Jednoduše si ji kupte tam, kde je
nejlevnější.

**AHR ČR nabízí svým členům
ve spolupráci
se společností eCENTRE, a.s.**

dosažení nejnižších cen elektřiny na
trhu v ČR a tím úspory nákladů za
elektřinu.

Není přímější cesta, jak snížit náklady
za spotřebovanou elektřinu.
eCENTRE, a.s. ji dobře zná
a je Vám k dispozici

www.ecentre.cz

tel.: +420 597 350 405

ecentre@ecentre.cz

Guláše

1. část

Hovězí guláš

Hovězí maso rozkrájí se na kousky a čistě ve studené vodě vypere. Cibulka nakrájená nechá se na čistém hovězím tuku usmažit do tmava, po čemž se přiloží dobrá paprika a hned se zaleje polévkou (není-li tato po ruce, pak vodou, aby se cibulka nepřipálila). Potom vloží se připravené maso do kastrolu, přiměřeně se osolí, opepří a přidá se stroužek rozetřeného česneku, trochu majoránky a kmínu a nechá se vše pod pokličkou asi půl druhé hodiny dusit. Mezi dušením musí se dáti pozor, aby se maso nepřipálilo, čemuž zabráníme, zavlaží-li se maso občas polévkou. Když pak se blíží k jedné a půl hodině dušení, nepřilévá se více polévka a maso nechá se dusit na omastku, zapráší se přiměřeně moukou, načež se zaleje polévkou tak, aby omáčka přiměřeně byla hustá, a nechává se znovu v této omáčce asi půl hodiny dusit. Po udušení vybere se maso drátěnou lžící do hrnce, do něhož se zbylá omáčka přes síto procedí.

Karlovarský guláš

Hovězí maso se nakrájí na kousky o něco menší než na guláš obvyčejný, načež se nechá rozkrájená cibulka na másle do žluta usmažit, přidá se paprika a po zpění zaleje se polévkou. Pak vloží se maso do kastrolu, osolí a nechá se asi dvě hodiny dusit.

Když je maso udušeno, zadělá se bledou jíškou, zaleje sladkou smetanou tak, aby omáčka byla přiměřeně hustá, a nechá se znovu povařit. Potom se vybere maso drátěnou lžící do jiné nádoby a omáčka se na ně procedí. Mezitím připraví se ve vodě vařené dobré máslové noky a přimíchají se do guláše.

Italský guláš

Hovězí maso nakrájí se na zcela malé kousky. Cibulka jemně nakrájená se nechá v kastrolu usmažit do hněda; pak přimísí se přiměřené množství papriky, která se nechá zapění, načež se vloží nakrájené a vyprané maso, osolí a nechá se asi jednu hodinu dusit. Mezitím připraví se bledá jíška, kterouž se maso zadělá, zaleje se polévkou, přimísí se trochu kaše z rajských jablíček a na krátko řezané makarony (které se předem nechají trochu ovařit) a vše se nechá ještě poněkud povařit. Při podávání dekoruje se pak každá porce parmazánem.

Zelný guláš

Hovězí maso nakrájí se na docela malé kousky, načež na drobno rozkrájenou cibulku necháme na čistém omastku do tmava usmažit. Po-



tom přidáme trochu málo kmínu, bílého vína a trochu octa a necháme asi jednu a půl hodiny dusit. Mezitím nakrájí se čerstvé (hlávkové) zelí na kostky, zamíchá se s masem a nechá se opět asi čtvrt hodiny dusit. Když je maso udušeno, zadělá se na řídko bílou jíškou. Omáčka musí být vždy tmavé barvy.

Székelý guláš

Vepřové maso přední rozkrájí se na kousky jako na guláš, avšak tak, aby pokud možno každý kousek zůstal s kůžičkou. Cibulka na drobno rozsekaná nechá se na čistém omastku do žluta usmažit, načež se přidá paprika a po zpění zaleje se polévkou, rozkrájené maso vloží se do kastrolu, osolí a nechá se asi půl hodiny dusit. Mezitím připraví se kyselé (nakládané) zelí (na 2 kg masa 1/2 kg zelí), které se překrájí, aby vláknina nebyla tak dlouhá, a zamíchá se s masem a nechá se znovu asi čtvrt hodiny dusit. Potom se bledou jíškou guláše přiměřeně zadělá.

Mexikánský guláš

Telecí maso, opět přední, se nakrájí na zcela malé kousky. Cibulka na drobno rozkrájená nechá se na másle do bleďa usmažit, načež se přiloží máslo a nechá se asi půl hodiny dusit. Potom se připraví bledá jíška na másle, jí se maso zadělá a polévkou tak zaleje, aby omáčky nebylo mnoho a nebyla příliš hustá. Mezitím vypere se ve trojí vodě t. zv. skleněná rýže a teprve ve čtvrté vodě se nechá vařit, přidá se kousek másla a cibule, osolí a přimíchá trochu tlučného květu. Doba vaření trvá obvyčejně asi 20 minut. Pak se vezme čerstvý zelený hrášek (nebo konservovaný) a nechá se ve tvrdé vodě uvařit, ne však příliš do měkka. Polovice hrášku se přimíchá do guláše, druhá polovice se smíchá s uvařenou rýží, z čehož povstane t. zv. risi-bisi. Při posluhování upraví se nejprve na oválek maso, risi-bisi natlačí se do malé kulaté lžičky a na maso vyklopí. Na povrch nasype se pak rozstrouhaný parmazán.

Telecí guláš s houbami

Telecí maso nakrájí se na kousky jako na papriku. Na drobno rozsekaná cibule nechá se v kastrolu na másle současně s přimícháním malé dávky kmínu do bleďa usmažit, načež se vyprané nakrájené maso vloží do kastrolu, osolí, přidá se trochu tlučného pepře a nechá se asi tři čtvrti hodiny dusit. Mezitím připraví se bledá jíška, již se dušené maso zadělá, zaleje polévkou a nechá opět trochu povařit. Po chvíli vybere se maso drátěnou lžící do jiné nádoby a omáčka se na maso procedí. Čerstvé hříbky, čistě vyprané a trochu na másle udušené, přidají se do kastrolu a nechají se trochu zavařit.

... pokračování v příštím čísle...

Vybral: Milan Rambousek

Zdroj: František Dřevíkovský, Všeobecný rádce pro živnost hostinskou a její příbuzná odvětví; II. vydání, v Praze 1938.

Vydalo nakladatelství R. Fiala, Praha-Karlín, Rokycanova 4.



Foto: CzechTourism

PODZIM

HARMONIE BAREV, VŮNĚ A CHUTÍ

Zlátnoucí padající listí, temně načervenalé jeřabiny, syté barvy chryzantém a nepopsatelná barevnost slunečního západu. Tajemnost podvečerní mlhy a brzo přicházející tma. Ale také vítr, déšť a sychravo. To vše doplněno pronikavě intenzivní vůní spadaneho listí. To je podzim. Čas, kdy naše vjemy a smysly jsou připraveny po lehkosti léta vychutnat ostřejší vůně, kdy chuťové pohárky jsou plny očekávání na vášnivější chuťové tóny a zrakem intenzivně vnímáme teplé zlatavě hnědé barvy. To je podzim. Čas pro vrcholné pivní a gastronomické záležitosti. Období pro královskou korunovací piva Leffe Bruin, Leffe Blond a Staropramen Granát. Čas harmonie barev, vůní a chutí. To vše je podzim.

A tak uvedená piva nanese na mistrovskou paletu pro vytvoření jedinečné pivně-gastronomické kompozice.

Použijeme nejdříve pivo Leffe, jedno z nejznámějších svrchně kvašených belgických klášterních piv, jehož původ a tradice sahá až do poloviny 13. století.

Libor Vávra
Obchodní sládek



Leffe Bruin je tělnatě kořeněné tmavé pivo, s lehkou ovocnou a výraznou karamelovou příchuťí praženého sladu. Svoji barvou a dlouhým zážitkem doznívání chuti a vůně předčí vína burgundská. Je vhodným doplňkem nejen k aromatickým sýrům, králičí paštice, ale zejména k zvěřinovým steakům.



Leffe Blond je zlatavě zbarvené pivo se silou a jemností vína. Je překvapivě lehce pitelné s úžasnou kombinací sladových vlastností a jemnou aromatickou chutí jablečného moštu. Pivo Leffe Blond je výborným doplňkem k jemným i ostrým sýrům a zejména k pečeným masům.



Polotmavé pivo Staropramen Granát má unikátní granátovou barvu, která je vhodným doplňkem na podzimní paletě. Díky kombinaci sladů lze objevit neznámé kombinace starších chuťových tónů, kde zejména uprostřed rozhraní sladové sladkosti a hořkosti vyniká hořkost chmelová. Pivo Staropramen Granát doporučujeme k tučným rybám a kořeněným biftekům.

PIVOVARY
STAROPRAMEN

Piva Leffe Bruin, Leffe Blond a Staropramen Granát servírovaná v originálních sklenicích jsou mistrovským tahem a doplňkem pro podzimní gastronomii.

Jan Krajič

Snadná jídla

v barvě, chuti a konzistenci

➔ **BĚŽNÁ CENA 390,- Kč** včetně DPH.

Pro předplatitele časopisu Food-Service

➔ **ZVÝHODNĚNÁ CENA 330,- Kč** včetně DPH.

➔ **PRO ČLENY AHR ČR CENA 312,- Kč** včetně DPH.

Upozornění: Cena včetně poštovného a balného.
Kniha je distribuována dle pořadí došlých objednávek.

Jak si můžete publikaci objednat?

- Poštou: České a slovenské odborné nakladatelství, s.r.o., Drtinova 10, 150 21 Praha 5 (vyplňte kupon) • E-mailem: con@con-praha.cz • Faxem: 227 018 401
- On-line objednávka: www.foodservice.cz, www.minutka.cz



Tuto knihu doporučuje Asociace kuchařů a cukrářů České republiky.

OBJEDNÁVKA / AHR Forum

kuchařské knihy **Snadná jídla**

➔ *Kniha vyšla v listopadu 2008*

• Počet kusů: • Firma:

• Jméno a Příjmení: • Funkce:

• Ulice: • Město: • PSČ:

• E-mail: • Tel.: • Fax:

• DIČ: • IČO: • Datum:

„Souhlasím s použitím a zpracováním uvedených údajů Českým a slovenským odborným nakladatelstvím, spol. s r.o pouze pro vlastní účely.“

• Podpis: • Razítko: