

průvodce
labyrintem českého
cestovního ruchu

www.e-vsudybyl.cz

všudybyl

desáté
vydání
2003

AMBASSADOR GROUP



Více informací najdete na straně 7.

časopis lidí a o lidech v cestovním ruchu

Toho pak tuto shledal sem, že svět souditi neb neumí, neb nechce, poněvadž k vycpávání a nalívání břicha tak mnoho a tak neobyčejných věcí užívati zvykli, že k shledávání jich veliký lidu díl po zemi i po moři kvaltovat se a sílu i život všanc sázeti musí: na kterýchž přestrojování opěť obzvláštní místři býti musejí.

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

¹přípravu, zpracování

K vycpávání a nalívání břicha tak mnoho a tak neobyčejných věcí užívati zvykli



„Když zahrají přední pražští umělci, z hrobu vstávají všichni umrlci. Hop milá, pojď do kola, nelež tu jak ta mrtvola.“ „Jak já s tebou mám teď křepčit v kole, když tu ležím na pitevním stole.“ „Když zahrají přední pražští umělci, z hrobu vstávají všichni umrlci.“ (Hans von Hauptbahnhof, básník český). Velká gastronomie nechává podstatnou část obyvatel Česka chladnou, protože v gastronomii si zpravidla vystačí se šmírou. Daleko víc má v povědomí, co která napsala a vydavatel jí to opatřil názvem: „Vaříme s tím či tím předním pražským uměl-

cem ...“, než kdo je kdo v české gastronomii. Ono se zcela nevyulučuje být přední pražský umělec a přitom ovládat kuchařské řemeslo. Nicméně, spíše to bude jako s fotbalem. Avšak zatímco u této hry je všem jasné, že hrají-li přední pražští umělci, jde tak trochu o recesi, u vaření se to bere jako doopravdy. Jsou země, kde všeobecně znají špičku svých kuchařů a cukrářů a kde jsou na svůj národní tým pyšní. My, a to i co se týče výsledků na renomovaných mezinárodních soutěžích, bychom rovněž mohli být na ten náš. Ale jsme? Když většina Čechů neví na koho?

Jaromír Kainc
nakladatel Všudybyl



Národní reprezentace kuchařů a cukrářů 6



Sůl nad zlato 8

Špičková kuchyně 7



Vyšší kvalita 9



100 let sklámy Nižbor 10



20. listopadu 11

Radio Praha láká turisty 11



Ovoce a zelenina pro gastronomii 13

Co udělalo letošní léto 12



Čtyřhvězdičkový Horizont 16-17

Sledovat reprezentaci je o radosti 14-15



Kaviár Imperator každoročně o 25 % 18-19

Národní cena za jakost 20-21



20. konferenci hostil Imperial 22

Veni, vidi, vici 23



Pět met po roce u Pinkasů 23

Vysoce účinná reklama 24



Česká jednička 25

Myslivost není jen lov 26-27

Venus Trade & Tours pro rok 2004 27



Když funguje týmová spolupráce 28-29

Praha nelepší na WTM v Londýně 30



Koktejl party „U České koruny“ 30-31



Služby dálkového dohledu 32-33

Top modelky v hotelu Paříž 31



InfoMapa 11. verze 34



Doprovodný program GO a Regiontour 35

Novoměstský pivovar 34

Na Retezat 6



Průvodce labyrintem
českého cestovního ruchu

Registrace: MK ČR E 10797
Vychází 10x do roka v nákladu 10 000 ks.

Vydavatel: PhDr. Jaromír Kainc
Chalabalova 1605, 155 00 Praha 13
mobil: +420 603 177 536, fax: +420 235 522 906
e-mail: kainco@mbox.dkm.cz

Grafická úprava a sazba: IMidea s.r.o.,
Příční 12, 602 00 Brno, mobil: +420 603 871 550
e-mail: ivana.mitackova@imidea.cz

Tisk: Graspo Zlín

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



Národní tým kuchařů a cukrářů České republiky

Národní tým kuchařů a cukrářů České republiky pracuje pod záštitou Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, jejímž cílem je vytvoření odpovídajících podmínek pro podporu a rozvoj moderní gastronomie. Tým začal pracovat v roce 2000. Členové týmu jsou vybráni z nejlepších odborníků ve svém oboru. Své odborné znalosti a um prokázali na národních a mezinárodních soutěžích, kde získali přední medaile a umístění.



Seniorský národní tým Asociace kuchařů a cukrářů České republiky nás v Singapuru reprezentoval ve složení (zleva): Silvie Sulanská (Francouzská a Plzeňská restaurace Obecního domu Praha), manažer týmu Jan Michálek (Unilever ČR), bývalá tajemnice Zuzana Kalfusová, Jitka Kozelková (Hotel Movenpick Praha), Pavel Sapík (Radisson SAS Praha), Radek David (Restaurant La Veranda Praha), Pavel Mareš (Restaurant Rybí trh Praha), Jiří Král (Francouzská a Plzeňská restaurace Obecního domu Praha), Miroslav Husák (Hotel International Brno), kapitán týmu Dušan Jakubec (Restaurant Flambée Praha), dolní řada: přátelé národního týmu Adolf Toman a Dalibor Sýkora

Jan Michálek

manažer týmu, Bestfoods ČR, šéfkuchař KNORR pro Českou republiku; Člen představenstva pražské a středočeské pobočky AKC ČR

2002 FHA Culinary Challenge Singapore – zlatá a bronzová medaile

Dušan Jakubec

kapitán týmu, Restaurant Flambée Praha, šéfkuchař, Místopředseda představenstva pražské a středočeské pobočky AKC ČR, Člen představenstva AKC ČR

2002 FHA Culinary Challenge Singapore – zlatá a bronzová medaile; **2001** Arena Nova – stříbrná medaile; **2000** IKA Erfurt Olympiáda – 3x bronzová, 1x stříbrná medaile; **2000** INTERGASTRA, Stuttgart – zlatá medaile; **1999** IGEHO 99, Basle – zlatá medaile; **1999** GASTRO Hradec 99 – zlatá medaile; **1998** IKA 99 Warth, Rakousko – stříbrná medaile; **1998** EXPOGAST 98 Luxemburg – bronzová medaile; **1998** GASTRO Hradec Králové, národní soutěž – zlatá medaile

Radek David

Cafe La Veranda, šéfkuchař Člen představenstva pražské a středočeské pobočky AKC ČR; **2003** GASTRO Hradec 2003 – zlatá medaile a pohár „Rudolf a Přibyla“; **2002** FHA Culinary Challenge Singa-

pore – zlatá a bronzová medaile; **2002** IKA 2002, Salzburg – zlatá medaile a vítězství dne; **2002** GASTRO Hradec 2002 – zlatá medaile; **2002** INTERGASTRA 2002 – zlatá medaile; **2002** Kuchař roku 2001/02 – zlatá medaile; **2001** Arena Nova – stříbrná medaile; **2001** GASTRO Hradec Králové – zlatá medaile a stříbrná medaile; **2000** IKA Erfurt Olympiáda – 3x bronzová, 1x stříbrná medaile; **2000** Kuchař roku České republiky – stříbrná medaile; **2000** INTERGASTRA, Stuttgart – zlatá medaile a „pohár dne“; **1999** IGEHO 99, Basle – stříbrná medaile; **1999** IKA Warth 99, Rakousko – zlatá medaile; **1999** GASTRO Hradec 99 – bronzová medaile; **1999** IKKA Salzburg, Rakousko – zlatá medaile; **1998** EXPOGAST 98 Luxemburg – bronzová medaile; **1997** GASTRO Hradec 97 – stříbrná medaile

Pavel Mareš

Restaurant Flambée Praha, šéf studené kuchyně

2002 FHA Culinary Challenge Singapore – zlatá a bronzová medaile; **2002** Kuchař roku 2001/02 – bronzová medaile; **2001** Arena Nova – stříbrná medaile; **2001** Gastro Vavřinec – stříbrná medaile; **2000** IKA Erfurt Olympiáda – stříbrná medaile; **2000** Eurogastro Warszawa – zlato, 1.místo; **2000** Kongres WACS Maas-

tricht – bronzová medaile; **1998** Expogast 98 Luxemburg – 2.místo (zlatá a stříbrná medaile); **1999/98** Kuchař roku České republiky – junior; **1997/96** Kuchař roku České republiky – druhé místo; **1997/98** Eurogastro Brno – zlatá medaile; **1998/99** Riva del Garda, Itálie – stříbrná medaile; **1997** Innsbruck – stříbrná medaile

Miroslav Husák

Kuchař v hotelu International Brno **2002** FHA Culinary Challenge Singapore – zlatá a bronzová medaile; **2001** Arena Nova – stříbrná medaile; **2000** Kuchař roku České republiky – bronzová medaile; **2000** IKA ERFURT Olympiáda – 3x bronzová, 1x stříbrná medaile

Jiří Král

šéfkuchař Francouzské a Plzeňské restaurace v Obecním domě Praha, člen představenstva AKC ČR **2002** FHA Culinary Challenge Singapore – zlatá a bronzová medaile; **2001** Arena Nova – stříbrná medaile; **2001** GASTRO Hradec Králové – zlatá medaile; **2000** IKA Erfurt Olympiáda – stříbrná medaile; **2000** INTERGASTRA, Stuttgart – zlatá medaile; **1999** IGEHO, Basilej – stříbrná medaile; **1998** EXPOGAST, Luxemburg – stříbrná medaile; **1998** INTERGASTRA, Stuttgart – zlatá me-

daile; **1997** GASTRO Hradec Králové – stříbrná medaile; **1996** GASTRO Hradec Králové – zlatá medaile; **1996** Kuchař roku České republiky

Silvie Sulanská

Francouzská a Plzeňská restaurace Obecní dům Praha, cukrářka členka AKC ČR

2003 ScotHot – Skotsko, 4. místo (stříbrná a bronzová medaile); **2002** FHA Culinary Challenge Singapore – zlatá a bronzová medaile; **2001** Arena Nova – stříbrná medaile; **2001** GASTRO Hradec Králové – zlatá medaile; **2000** IKA Erfurt Olympiáda – bronzová medaile; **1999** GASTRO Hradec Králové ČR – zlato; **1998** EXPOGAST Luxemburg – čestné uznání; **1998** GASTRO Hradec Králové ČR – bronz; **1998** Intergastra Stuttgart – bronz; **1997** GASTRO Hradec Králové ČR – zlato; **1997** Mistrovství střední Evropy Eurest – zlato; **1996** Mistrovství střední Evropy Eurest – zlato

Pavel Sapík

Restauranty Zlatá studna a Sovovy mlýny, člen AKC ČR **2002** FHA Culinary Challenge Singapore – zlatá a bronzová medaile; **2002** GASTRO Hradec 2002 – zlatá medaile; **2002** Kuchař roku 2001/02 – stříbrná medaile



Špičková kuchyně hotelu Esplanade v Mariánských Lázních

Povídání s majitelem a generálním ředitelem hotelů Ambassador Zlatá Husa Praha a Esplanade Mariánské Lázně JUDr. Vlastimilem Dvořákem vyvolalo značnou odezvu. Avšak nejen proto se vracím do Mariánských Lázní i v tomto vydání. Titulní stranu desátého vydání Všudybylu 2003, jehož hlavní téma je gastronomie, zdobí Hotel Esplanade. Je výjimečný i v oblasti stravovacích služeb. N nejen dispozicemi gastronomických středisek, luxusní restaurací Edward VII. s jedinečnou vinotékou archivních vín, stylovým Lobby barem a celoroční terasou Kolonáda s výhledem na město. Jeho šéfkuchaře, pana Tomáše Demla, jsem se zeptal, jak zde se ocitl.



Tomáš Deml

bylu (10/2002 str. 11). Pan Sapík rovněž delší dobu pracoval u pana doktora Dvořáka. Také díky jeho doporučení jsem teď tady.

To jsou dobré reference. Pan Jaroslav Sapík je považován za guru české gastronomie. A že se u něj schází zajímavá klientela...

Je pravda, že jsem tuto šanci dostal poměrně záhy po škole. Nejvíce jsem se ale naučil u pana Dvořáka v hotelu Ambassador. Pan doktor Dvořák mi i teď umožňuje účastnit se gastronomických soutěží, nabírat zkušenosti a inspiraci pro další profesní růst i mimo rámec Hotelu Esplanade. Samotný Hotel Esplanade disponuje špičkově vybavenou kuchyní. Máme nejmodernější stroje, které nám ulehčují práci. Snažíme se dbát na to, abychom zde měli nejlepší českou i mezinárodní kuchyni. Programově vycházíme vstříc přání hostů. Neomezujeme se jen na naše nápady. Obmě-



Ať už je to česká, francouzská nebo anglická kuchyně. Novým trendům se průběžně přizpůsobují především konečné úpravy či zdobení.

Hotel Esplanade sloužil knížatům, bankéřům, indickým princeznám a maharádčům. Po rozsáhlé rekonstrukci, která zachovala jeho secesní půvaby, nabízí nejen špičkové gastronomické služby, ale i nejluxusnější ubytování a špičkové lázeňské služby.

Těší mne, že mohu působit v jednom z nejlepších evropských hotelů. Mariánské Lázně, jak o nich prohlásil Miroslav Horníček, jsou přátelským a malebným městem. Městem v přírodě s přírodou ve městě. Jsou pozoruhodné nejen pleádou světově uznávaných osobností, které je kdy navštívily, ale i zajímavými současníky, přičemž řada z nich bývá hosty gastronomických středisek našeho hotelu. Specializujeme se na pobyty náročných hostů, přičemž kuchyní velmi často doplňujeme jejich indikace. Nabízíme vitální menu, jež jsou přímo spjata s ozdravnými či balneo programy. Pro dlouhodobé hosty tvoříme speciální jídelní lístky podle jejich národních zvyklostí. Ať se to týká hostů ze Skandinávie, z arabského světa či z Ruské federace. Pochopitelně při sestavování těchto menu čerpáme z odborné literatury a úzce spolupracujeme s lékařem specialistou.

>> www.esplanade-marienbad.cz



Předně bych rád řekl, že mne velice těší, že jsem dostal příležitost uplatnit se právě v tomto velkoryse koncipovaném pěťhvězdičkovém hotelu. Vyučil jsem se v hotelu Ambassador v Praze, kde jsem po maturitě nastoupil do svého prvního zaměstnání. Pak jsem působil rok jako kuchař a další rok už jako šéfkuchař u pana Jaroslava Sapíka v Klokočné, s nímž jsem měl povídání v loňském gastronomickém Všudy-



ňujeme nabídku, ať už podle ročních období, nebo podle přání, kultury a národnosti klientů. Česká gastronomie se rovněž vyvíjí. Je součástí moderní gastronomie, avšak její základy zůstávají. Ostatně každá národní kuchyně, aby tak mohla být označována, musí mít nějaké základní znaky.



A M B A S S A D O R G R O U P



Václavské náměstí 5-7,
111 24 Prague 1, Czech Republic
e-mail: hotel@ambassador.cz
www.ambassador.cz



Karlovarská 438,
353 01 Mariánské Lázně, Czech Republic
e-mail: hotel@esplanade-marienbad.cz
www.esplanade-marienbad.cz

Kationt sodíku, aniont chloru aneb sůl nad zlato

Do Olomouce se vracívám rád. Tentokrát jsem tam ale nebyl proto, abych navštívil své někdejší foukací kamarády u Posádkové hudby Olomouc, ale generálního ředitele akciové společnosti Solné mlýny Ing. Jiřího Harenčáka. Nejen v gastronomii je totiž sůl nad zlato.

Dnešní Solné mlýny jsou ryze českou akciovou společností bez zahraničního kapitálu. Firma vznikla v roce 1924. Volba místa jejího působení byla vybrána především z dopravně geografického hlediska. V té době se Olomouc nacházela ve středu Československa. Surovina se nakupovala na Zakarpatské Ukrajině a u nás přepracovávala pro celý československý trh. Dodnes má naše firma v určitých výrobcích dominantní postavení. V každém případě jsme jediným výrobcem na českém trhu. Ostatní firmy, které se pohybují na trhu se solí, jsou ryze obchodní, napojené převážně na zahraniční producenty.

Odkud surovinu dovážíte dnes?

Především z Německa, a to převážně sůl kamenou, která má největší čistotu v neupraveném stavu. Je z tohoto pohledu ideální pro zpracování a následné užití. Vakuovou sůl pak nakupujeme převážně z Rakouska. Solná nálezitě jsou ve všech okolních zemích. Česko bohužel svůj vlastní zdroj nemá. Velká nálezitě jsou v Polsku a dále směrem na východ, ale



Ing. Jiří Harenčák

s rozdílnou a kolísavou kvalitou suroviny v neupraveném stavu.

Co vyrábíte?

Sůl je ideální nosič pro různé přídavné látky. Např. se obohacuje o jód, a tento pro zdraví populace nezbytný prvek se díky soli plošně distribuuje celému obyvatelstvu. Těto vlastnosti se využívá i u fluoru. Jako nosiče se soli využívá dále např. i pro dobytek a zvěř, kdy vyrábíme různé druhy minerálních doplňkových krmiv a lizů. Tvoří se receptury dle požadavků zemědělské prvovýroby, které obsahují makro a mikroprvky. Co se týče potravinářství, náš sortiment obsahuje běžné soli, které se používají v domácnostech, a dále soli pro veškerý potravinářský průmysl. Pro masný průmysl vyrábíme dusitanové směsi pod naší známou značkou Praganda, jejíž pomocí se vyrábí veškeré masné výrobky, aby měly správné zbarvení a další požadované vlastnosti. Vyrábíme také průmyslové soli, zejména pro chemický průmysl. Doplnkovým sortimentem jsou koupelové soli a tzv. regenerační soli pro regeneraci iontoměničů. Další velkou skupinou jsou posypové soli pro údržbu silnic a komunikací. Obecně se naše společnost zabývá výrobou a prodejem veškerého sortimentu výrobků ze soli. Solné mlýny byly jednou z prvních potravinářských firem, která byla certifikována firmou RV TUV na ISO 9001. Firma se od prvopočátku vydala cestou kvality. Troufám si říci, že jsme vždycky trošičku před ostatními. Máme také patentově chráněné značky Praganda - dusitanovou směs pro zpracování masa - a Pikanta, která se používá pro nakládání okurek a ostatní zeleniny. Jsou to známé a široce užívané výrobky. Máme dále vlastní vývoj a svůj výrobní program se snažíme pružně přizpůsobovat požadavkům odběratelů. Přicházet stále s něčím novým. Zejména s výrobky, které obsahují další přídavné látky.

>> www.solnemlyny.cz



SOLNÉ MLÝNY, akciová společnost
OLOMOUC

Úloha jedlé soli v lidské výživě je nezapustitelná. Slouží nejen k ochucování pokrmů, ale je zdrojem sodíku a chloridových iontů nezbytných pro funkci organismu. Je i nepostradatelným doplňkem stravy zvířat a zvěře. Slouží jako základní surovina v chemických výrobcích, v úpravnách vody a v řadě dalších odvětví. Molekula soli je složena z kationtu sodíku a aniontu chloru. Sodík převládá ve formě svých iontů a různých komplexů v potravinách živočišného původu. Pro vyšší organismy jsou sodné ionty velmi důležité k udržení osmotického tlaku v extracelulárních tekutinách. Sodné ionty jsou hnací silou, která zajišťuje transport mnoha fyziologicky důležitých látek z prostředí extracelulárního do intracelulárního, a proto se označují jako sodíková pumpa. Chloridové ionty jsou přítomny převážně v extracelulárních tekutinách. Jejich hlavní úlohou je, podobně jako u sodných iontů, udržovat osmotický tlak. Určitá část chloridových iontů se spotřebuje na tvorbu žaludeční kyseliny chlorovodíkové. Potřeba chloru ve formě chloridových iontů činí u člověka 5 až 7 g denně.

S rostoucími poznatky o výživě vyplynula pro potravinářský průmysl nutnost v určitých případech přidávat do průmyslově vyráběných potravin některé biologicky účinné látky. Jejich použití je vždy vázáno na zdravotnický výzkum a vyplývá z požadavků fyziologů výživy. Velmi důležitá je volba potravin určených pro obohacování. Pokud má obohacování plnit svoje poslání ve výživě, je nutné vybrat pro tyto účely takovou potravinu, která se konzumuje pravidelně a pokud možno v rovnoměrném množství. Z tohoto důvodu byla mezi vhodné nosiče vybrána jedlá sůl, která se dnes běžně obohacuje jodem a fluorem. Jsou známy patenty na obohacování soli řadou dalších látek. Denní příjem chloridu sodného u člověka je 10 až 15 g, což odpovídá asi 4 až 6 g sodíku.

Solné mlýny, akciová společnost, Olomouc

zajišťují již více než 75 let potřebu soli jak pro potravinářské účely, tak i pro potřebu průmyslu a zemědělství nejen České republiky, ale i Slovenska. V současném tržním prostředí zaujímají Solné mlýny Olomouc významné postavení. Nejdůležitějším limitujícím faktorem malospotřebitelského odběru soli je trend zdravé výživy obyvatelstva. Cílem Solných mlýnů je udržet uspokojování poptávky po jakémkoliv výrobku, jehož základní složkou je chlorid sodný, v optimální kombinaci kvality a ceny přijatelné pro zákazníka. Společnost zaujímá čelní, stabilní a vyrovnané postavení na trhu se stále se rozšiřující klientelou zákazníků, a to v celém kontextu funkčních závislostí trhu. Certifikace dle EN ISO 9001 je samozřejmostí již od roku 1996.



Vyšší kvalita za stejné ceny

S Honzou Mužátkem se známe deset let. Podporoval mne v dobách, kdy ještě neexistoval VŠudybyl a kdy rovněž ještě nefungoval jeho koncept restaurací Jarmark a Pizza Colosseum, restaurace nejen pro bílé límečky. Jeho systém je, na rozdíl od tzv. amerického pojetí restauračních řetězců rychlého občerstvení, veskrze evropsky konzervativní. Ostatně, je příslovečné, že samoobslužným bufetovým stolům se po světě neříká americké, ale švédské.

Koncept stolování klasickým příborem na porcelánu se u nás Evropanů ukázal správným tahem. Možná sice, že to vypadá „správně“ schovávat „flašku“ do papírového pytlíku či sít kolu brčkem z kelímku z voskovaného papíru nebo pojídat mleté smažené cosi z umělohmotného táčku ... Ale kdo z našinců by co takového bral jako regulérní oběd v rámci svého závodního stravování? Možná, že na takovou zdánlivě jednoduchou věc přišel člověk, který v pohostinství začínal od prvopočátku, i proto, že kromě obrovské pracovitosti a houževnatosti (na rozdíl od daleko zkušenějších) nevěděl, že to nejde. Dnes, když už „je vymalováno“ (a po bitvě je v Česku každý generál), je to, co vykonal, podle všech geniální tah. Honzo, co pro tvoji společnost Bakare Gastroservis znamenal rok 2003?

Začátkem tohoto roku jsme otevřeli další provozovny v Praze na stanici metra Budějovická. Tím se naše počty stabilizovaly, což konvenuje s cíli, které jsme si



Ing. Jan Mužátko

pro letošní rok stanovili. Značnou část kapacity jsme věnovali zprovoznění centrálního skladu a logistického centra, jehož součástí v divizi Colosseum catering je jeden z nejmoderněji vybavených cateringových provozů. V září jsme jej úspěšně kolaudovali a v současné době již cateringová výroba funguje na sto procent. Na logistické centrum navazuje doprava, která kompletně disponuje chladičnými vozy. Využívá je jak catering, tak centrální sklad. Výhod centrálního skladu je několik. Zejména je to ovlivňování vstupních cen a garance kvality. Zároveň je tím zajištěna stoprocentní vstupní kontrola surovin pro naše vlastní provozy.

Systém McDonald's vymyslel v roce 1954 Čech pan Kroc, syn českého emigranta, rodáka ze Stupna u Plzně. Úspěšný gastronomický koncept Jarmark Colosseum uvedl v život o půl století další Čech, ty.

Myslím, že to není od věci. Koneckonců průkopníkem motivačního systému zaměstnaneckých výhod je rovněž Čech Tomáš Baťa. To není národnost. Spoustu věcí vymysleli Němci, Poláci... Systém Jarmark Colosseum, jak ukazuje praxe, je funkční. Troufnu si říci, že díky zkušenostem z provozování řetězce restaurací začínám chápat řadu věcí, které jsem dříve neviděl. Tedy např. proč a jak to funguje u McDonaldů. Výhody i nevýhody. Máte-li jednu nebo dvě restaurace, je možné je operativně měnit. Máte-li řetě-

zec, jste ve vleku (třeba i vámi) nastoleného systému. Každopádně i my pracujeme na tom, abychom zlepšovali a zpestřovali své služby. Je to otázka servisu, šíře nabídky a u pizzerií Colosseum kvalitních italských vín. Přinášet za stejné ceny vyšší kvalitu. Co se týče Jarmarku, v listopadu probíhaly dny mexické kuchyně, které byly velmi úspěšné. V těchto gastronomických slavnostech budeme pokračovat. V současné době projektujeme nový koncept, jehož pracovní název je „café XY“ (dnes ještě není přesně rozhodnuto, jaké jméno to bude). Určitě to bude v italském du-



chu – velký výběr káv. Bude to restaurace, která bude nahrazovat „snack bar“ a „take away“. Chceme, aby osou nabídky byl jeden z klasických italských produktů.



COLOSSEUM CATERING
restaurace Vám vždy, kdy potřebujete...

PIZZA COLOSSEUM
ORIGINAL PIZZA PASTA

Pizza Colosseum:

Vodičkova 32, Praha 1, tel.: 224 214 914
Palác Myslbek, Ovocný trh 8, Praha 1, tel.: 224 238 355
Budějovická 1667/64, Praha 4, tel.: 261 262 000
Zlatý Anděl, Nádražní 25, Praha 5, tel.: 257 322 622
Velký Špalíček, Dominikánská 3, Brno tel.: 543 237 318

Restaurace Jarmark

Dům „U Nováků“, Vodičkova 30, Praha 1, tel.: 224 233 733
Palác Myslbek, Na Příkopě 19/21, Praha, tel.: 224 238 359
Budějovická 1667/64, Praha 4, tel.: 261 262 524
Velký Špalíček, Dominikánská 3, Brno tel.: 543 237 320
Olympia centrum, U dálnice 744, Brno – Modřice, tel.: 547 216 866
OC Futurum, Novinářská 6a/3178, Ostrava, tel.: 596 616 516

>> www.restauracejarmark.cz
>> www.pizzacolosseum.cz

Sto let sklářny Nižbor

Senátora Jiřího Rückla jsem oslovil nejen jako našeho zákonodárce, ale i jako člověka, který svými aktivitami exportního charakteru vytváří pracovní příležitosti živitelům mnoha českých rodin. Pane inženýre, lze spojit funkci zaměstnavatele a zákonodárce?

Jsem přesvědčen, že ano. Svoji činnost v senátu беру jako službu, k níž jsem se dobrovolně přihlásil před sedmi lety. Prošel jsem dvěma přímými volbami a dvakrát jsem od lidí z Berounska i z části okresu Praha-západ dostal mandát. Hlavní náplní mé práce je příprava a spolupráce na činnostech souvisejících se vstupem do Evropské unie. Celou dobu jsem členem Hospodářského výboru, kde byly projednávány všechny zákony a legislativní normy související s podnikáním a naším vstupem do Evropské unie.



Jiří Rückl

a rekonstrukcí památek. Do výstavby zařízení, která mohou oslovit návštěvníky.

Od vaší podnikatelské úspěšnosti odvisí desítky osudů živitelů rodin ...

Do Nižboru a přes naše sklárny i přes globálně nepříznivé podmínky loni prošlo pouze o pět tisíc turistů méně než v roce 2001, takže jsme dosáhli osmatřiceti tisíc návštěvníků v rámci skupin organizovaných cestovními kancelářemi. To bylo v oné těžké době dokladem úžasné efektivní práce českých incomingových agentur. A pochopitelně toho, že jim nabízíme podívanou a služby, které jsou zajímavé nejen pro zahraniční turisty, ale obchodně i pro ně, jelikož se živí tím, že nás nabízejí. V letošním roce jsme tak dosáhli loňských čísel již v říjnu. Zcela určitě překonáme náš nejúspěšnější rok 2001. Zřejmě se dostaneme k sedmačtyřiceti tisícům účastníků exkurzí výrobou tradičního broušeného českého křišťálu se vším, co k tomu patří. Fungujeme v angličtině a v němčině. Samozřejmě, je to spojené se servisem a dalšími aktivitami,



RÜCKL CRYSTAL

ESTABLISHED 1846

Pane senátore, dochází k posunu u nás samých ve směru Česko zemí pohostinnou?

Takto položená otázka evokuje odpověď, že současná Česká republika pro to zatím mnoho neudělala. Hodně pro to udělali soukromí podnikatelé, živnostníci, kteří jsou pod ekonomickým tlakem nuceni kultivovat své služby. Ale prostředí, ve kterém podnikají, neodpovídá tomu, že by si státní establishment uvědomoval, že je to právě cestovní ruch, který pro stát nejefektivněji ze zahraničí přináší peníze do české ekonomiky. Za poslední tři čtyři roky se podmínky pro cizinecký ruch dost zlepšily. Zejména hovořím o středních Čechách, které znám důvěrně. Ale i na ostatním území. Zejména velká města investovala do své úpravy

které lokalita poskytuje. Poblíž jsou hrady Karlštejn a Křivoklát. Máme dobré spojení, jsme na dálnici „D5“. V Nižboru poskytujeme i kvalitní stravování a přímo ve sklárně posezení u kávy.

Sklárně v Nižboru je letos sto let.

Nižborská sklárna byla postavena v roce 1903. Už jsme uskutečnili několik výstav a právě v Nižboru probíhá výstava historických fotografií, která připomíná osudy sklářů a brusičů, kteří proslavili české sklo.

Děje se tak dodnes. N nejen turisté z celého světa si od vás odvázejí, ale i nižborská sklárna vyváží do celého světa.



Ano děláme luxusní sklo, obrovskou škálu dárkových předmětů pro podniky a instituce. Upomínkové předměty pro otevírání výstav a různých památných objektů, sportovní ceny, trofeje a v neposlední řadě repliky historického skla. Vyvážíme do Spojených států amerických, do Kanady, Japonska, Spojených arabských emirátů a dalších zemí Středního a Blízkého



ho východu. Náš trh je silně diverzifikovaný a bohužel i tato silná diverzifikace byla v nedávné minulosti velkou komplikací, protože v každé destinaci, kam vyvážíme, se něco stalo. Nyní se však jeví, že se svět vrací do normálu.

Rückl Crystal a.s.

č.p. 141, 267 05 Nižbor
exkurze: 605 229 205
tel.: 311 696 248, fax: 311 693 510
e-mail: info@ruckl-crystal.cz

>> www.ruckl-crystal.cz

Radio Praha láká zahraniční turisty

Radio Praha (vysílání Českého rozhlasu do zahraničí) v posledních letech systematicky představuje Českou republiku posluchačům a potenciálním návštěvníkům ze zahraničí. Pořady, věnované cestovnímu ruchu a českým pamětihodnostem, se vysílají v angličtině, němčině, francouzštině, španělštině, němčině a také v češtině. Rubriku „Cestujeme po Česku“ připravuje v českém vysílání Zdeňka Kuchyňová. Tento pořad se vysílá každý pátek a má i webovou podobu na adrese www.radio.cz/cz/aktualni/cestujeme. Jak říká Zdeňka Kuchyňová, ohlas na „cestovatelskou rubriku“ je slušný.



Zdeňka Kuchyňová

Chodí mi dopisy i e-maily. Nedávno třeba napsal posluchač z Kanady, že vždycky, když slyší „Cestujeme“, si jde pro atlas České republiky a cestuje s námi prstem po mapě. Kuriózní byl i dopis od naší posluchačky z Austrálie, která odešla z Československa v roce 1948. Nedávno se do České republiky poprvé vydal její syn a ona mu na základě našeho vysílání sestavila itinerář, seznam zajímavých míst, která pak skutečně navštívil.



Které české cíle jsou nejpoblábnější?

Jednoznačně vedou Praha, Český Krumlov a Karlovy Vary. Jsou to jistě krásná města se spoustou zajímavých míst, je však škoda, že řada dalších míst zůstává v jejich stínu. Teprve v poslední době turisté začínají jezdit i jinam. Objevují se v lázeňských městech nebo v pohraničních pevnostech. Pomáhají i tematické akce, jako jsou vinobraní, otvírání cyklostezek apod.

Čím je podle vás tento stereotyp způsoben?

Myslím, že jedním z důvodů je nepřehledná nabídka cestovních kanceláří. Když turista přijede do Prahy a vidí zájezd do Krumlova nebo Karlových Varů, samozřejmě jede především tam. Ale ono to tak funguje do určité míry i v zahraničí, sama se s tím setkávám na dovolených. Nejvíce lidí jezdí jen na nejpoblábnější místa a řada dalších zůstává pozapomenutých. Řeším to tak, že si předem vyhledám, co chci vidět, a pak v rámci dovolené cestuji za poznáním. Zkrátka

chce to aktivní přístup. Ale zpět k České republice. Myslím, že k bourání zmíněných stereotypů by přispěla lepší prezentace na mezinárodních veletrzích cestovního ruchu.

Jak při reportážních výjezdech cestujete?

Různě: vlakem, autobusem, služebním autem... I při cestách se dá Česká republika hodně poznat. Ráda jsem jezdila na poznávací zájezdy, které pro novináře organizovala Česká centrála cestovního ruchu. Škoda, že se už nepořádají.

Zmapovala jste při svých cestách celou republiku?

Přestože cestuji prakticky každý týden, a to už několik let, celé Česko jsem zdaleka neprošla. Pocházím z Českomoravské vysočiny a až v Praze jsem si uvědomila, kolik zajímavých míst na Vysočině je a co všechno neznám. Myslím, že to neplatí jen o mně. Hodně z nás nezná své nejbližší okolí, což je škoda. Jinak nejméně mám zmapované západní a severní Čechy, na tyto regiony se teď chci zaměřit.

Jaké zajímavé místo z byste doporučila čtenářům Všudybylu?

Nedávno mě velice nadchl hrad Kost v okrese Jičín, který byl navrácen v restituci. Noví majitelé se o hrad i o návštěvníky vzorně starají. Když po návštěvě hradu pokračujete v procházce údolím Plakánek, zážitek je dokonalý.

Připravil Miroslav Krupička.

>>> www.radio.cz/cz/aktualni/cestujeme



InterContinental 20. listopadu

Třetí listopadový čtvrtek se po celém světě otevírají láhve nejznámějšího červeného vína Francie – Beaujolais Nouveau, aby se po ochutnání rozpoutaly diskuse, zda je letošní ročník lepší nebo horší, než ty minulé. Nejinak tomu bylo v 18 hodin v salonku Klementinum v 9. patře hotelu InterContinental Praha.

>>> www.interconti.com



KNIHA SÍRACHOVEC 31-27,28

Víno je pro lidi jako sám život,
pokud je piješ s mírou.
Jaký je život, když schází víno?
Bylo stvořeno lidem pro radost.
Obveselením srdce a radostí
duše je víno, které se pije
středně ve vhodnou chvíli.

Co udělalo letošní léto s révou?



Ing. Pavel Pastorek

Víno je čím dál frekventovanějším tématem rozhovorů. Ne že by to bylo špatně, ale občas a u někoho mi jeho stylizování se do role vínopalce připadá nepřilíží věrohodné. Nicméně, každý nějak začínáme. Jedno je ale jasné: v české kotlině

Bezesporu na tom volbou místa mají svůj podíl. Čejkovice jsou řazeny k nejteplejší lokalitě v České republice. Jsou zde velmi příhodné podmínky pro pěstování modrých odrůd hroznů, a to i těch pozdějších. Třeba Cabernet Sauvignon. Je jasné, že tato odrůda u nás nemůže dozrát, co se týče cukernatosti, jako v oblasti Španělska, Chile nebo jižní Afriky. Nicméně i z hroznů u nás produkovaných se dají vyrobit kvalitní červená vína. Příkladem toho jsou partie odrůdových červených vín, především všeobecně známých, typu Svato-vavřínecké nebo Frankovka. V první řadě se ale musím zmínit o odrůdě Modrý Portugal, která je trošičku odlišná od těch ostatních. Má nižší obsah tříslné kyseliny. Chuťově se proto zdá jemnější, lahodnější a získává si stále větší okruh čtenářů, kteří červená vína vyhledávají. Před konzumací našich červených vín nemusíme mít obavu, že by se jednalo o nějaké méně kvalitní podhodnocené partie. Samozřejmě je nutné, aby vinař při pěstování dodržel určité zásady, především zatížení keře, čili redukoval výnos a technologii zpracování podržel na úrovni zákazníka. Tzn. víno ošetřil takovým způsobem, aby bylo pro konzumenta co nejlahodnější, včetně

použití jablečno-mléčného kvašení pro snížení kyselosti vína.

Prý se díky suchému létu nešířily mykotické choroby, takže víno bylo zdravé, a že má vinná réva velmi hluboké kořeny, vodu si prý našla ...

Samozřejmě, když je sucho, houbové choroby nemají podmínky ke svému šíření, takže to vinař kvituje pozitivně. Réva je opravdu hlubokokořenící rostlinou. Běžně se v literatuře uvádí, že se její kořeny dostávají do hloubky 15 m i více. Díky tomu se dokáže dostat k vodě a vydržet dlouhá období sucha. Konec konců, pokud navštívíte Španělsko, Portugalsko nebo jižní Itálii, kde jsou dlouhá období, kdy nezaprší, dokáže tam vinná réva vegetovat i na svazích v kamenitě půdě. To znamená, že musí mít skutečně hluboký kořenový systém.

Jak letošní léto přálo vínu?

Letošní ročník na jedné straně byl horkem poctěn – šlo mu k duhu, na druhou stranu se mohly objevit partie hroznů z určitých lokalit, kde díky dlouhodobému suchu došlo ke snížení úrody. Nižší transpirační vody v rostlině nedošlo k patřičnému nalití bobulí hroznů a neasimilovaly se veškeré látky v bobulkách tak, jak by měly. Jestliže je nedostatek vody a transpirace – koloběh vody v rostlině – je nižší, zákon minimalizace samozřejmě platí a odrazí se i v kvalitě hroznů. V letošní sklizni jsou proto z horkého léta i partie hroznů, které nejsou nejkvalitnější. Obecně se dá říci, že především krásné, teplé, slunné září – babí léto, se výrazně pozitivně podepsalo na kvalitě hroznů. To byl hlavní faktor, který letošní úrodu dokreslil do podoby, v jaké dneska je. Máme tedy partie vína v kategorii přívlastkových vín – pozdní sběr, výběr, o kterých se nám v průměrném roce ani nesní. I přes dílčí nepříjemná překvapení můžeme být s letošním horkým létem jako vinaři vcelku spokojeni, a takové nádherné babí léto, jako jsme zažili letos v září, za to můžeme vzdávat Bohu díky.

a ve Slezsku i na severní Moravě, o jižní nemluví, dochází k renesanci zájmu o česká kvalitní vína. Místopředseda představenstva vinařského družstva Templářské sklepy Čejkovice Ing. Pavla Pastorka jsem se zeptal, proč tomu tak podle něho je.

Vzestupem kultury stolování, módou a u někoho možná zprvu i snahou vyrovnat se ostatním. Zařadit se, „být in“. Historicky ale v našich zemích víno vždy patřilo na stůl. Bylo jen otázkou času, kdy se po letech devastace hodnot kvalitní produkty opět dostanou z kaskadních do povědomí. Opomenout nelze ani pozitivní zdravotní účinky vína při jeho přiměřené konzumaci zejména při jídle.

Česká republika je unikátní vinařskou oblastí – nejsevernější lokalitou, kde se v Evropě pěstuje víno. Jsme vyhlášeni zejména bílými odrůdami. Templářské sklepy ale produkují více vín červených než bílých. Mohou za to templáři?



Templářské sklepy Čejkovice
696 15 Čejkovice
tel.: 328 362 705, fax: 628 362 628
e-mail: info@templarske-sklepy.cz
» www.templarske-sklepy.cz

Ovoce a zelenina pro gastronomii je především o kvalitě a logistice

To jsem byl ondy na kus řeči u pana Jaroslava Sapíka v hotelu U koně. Jeho perfektně vedený podnik nedaleko Prahy v Klokočném je totiž místem, kde se můžete při výborném jídle setkat se zajímavými lidmi. V souvislosti s gastronomickým Všudyblem jsem se zajímal, kdo je kdo v oblasti zásobování gastronomie ovocem a zeleninou. Následně jsem se zkontaktoval s panem Martinem Derco, majitelem a jednatelem firmy Borioca Bohemia. Za přítomnosti jeho tří kamarádů, Viktora Korbelíka, Ondřeje Luňáčka a Petra Kalbáče, jsem s ním udělal následující rozhovor.

Pane Derco, slyšel jsem, že vaše firma je vycházející hvězdou v oblasti zásobování ovocem a zeleninou.

Jestliže se o tom mluví, asi na tom něco bude. V současné době zásobujeme největší zákazníky na trhu gastronomie v Praze. Patří mezi ně ČSA Catering, hotely InterContinental, Renaissance, Prague Marriotte, Mövenpick, Radisson SAS, řetězec Vienna International, řetězec restaurací Ambiente, La Provence, Duplex, TGI Friday's a řada dalších. Ve spolupráci s nimi se také podílíme na realizaci charitativních akcí, jako byly vánoční besídky pro dětské domovy, nebo na akcích společenských, jako byly oslavy narozenin našeho prezidenta Václava Klause nebo rockové hvězdy Micka Jaggera, volba MISS Praha 2003 a řada dalších.

V čem, kromě vašeho nasazení, tkví kouzlo úspěchu firmy Borioca Bohemia?

V logistice. Ve vytváření podmínek pro to, aby ovoce a zelenina hladce směřovaly k finálnímu uplatnění. Moje filozofie tkví v tom, že každá práce je především o lidech.



Martin Derco

Měl jsem na ně štěstí. Ve firmě Borioca Bohemia se sešel správný tým lidí a, nebráním se říci, dnes už i kamarádů. Ovoce a zelenina je křehké a na manipulaci velmi citlivé až choulostivé zboží. Jeho dennodenní přísun do našeho centrálního skladu a následnou distribuci je třeba sladit tak, aby bylo u koncového zákazníka včas v objednaném množství ve špičkové kvalitě. To znamená ani brzy, ani opožděně. Bez nadsázky mohu říci, že u tohoto obchodování je čas opravdu naším pánem.

Obchodujete ale i s komoditou, o níž se říká, čím starší, tím lepší. Exim Tours začal vozit našince za sluncem do Brazílie k oceánu přímým leteckým spojením z Prahy. Vy jste jej ale předběhli tím, že vozíte brazilské sluníčko také přímo k nám do Česka.

Za tento nápad děkujeme firmě Cosmopolitan Central Europe pana Romana Vaňka, který s Brazílií



BORIOCA
BOHEMIA • ESPAÑA



Firma Borioca Bohemia s.r.o. byla založena v roce 1997. Od začátku se zabývala dovozem a agenturním prodejem čerstvého ovoce a zeleniny pro velkosklady v České republice. V roce 2000 od firmy Top Fruit CZ s.r.o. odkoupila sklad ovoce a zeleniny v Pardubicích, z něhož zahájila distribuci zboží do gastronomických provozů ve východních Čechách (školy, nemocnice, armáda, hotely, restaurace etc.) Během dvou let se jí povedlo zvýšit obrát o více než 200 %. Zkušenosti z Pardubic ji v létě roku 2001 inspirovaly k otevření podobného skladu pro zásobování hlavního města Prahy. Za tímto účelem byl zřízen nový sklad v obci Lety u Dobřichovic. Pardubický sklad byl koncem ledna prodán. Během první poloviny roku 2003 se jí podařilo zařadit se mezi nejvýznamnější firmy v oboru, operující na pražském trhu. Obrát jejího velkoskladu se v období prvního pololetí roku 2003 zvýšil o téměř 300 %.

spolupracuje už deset let. Pan Vaněk je veliký gurmán, přičemž brazilské speciality jsou jeho vášní. Když se v Praze v systému Ambiente otevřela restaurace Brazileiro, stali jsme se jedním z jejich zásobitelů. Vzal jsem tam pana Vaňka. Slovo dalo slovo a on se nabídl, že pro naši firmu v Brazílii vyhledá nejen obchodní kontakty na víno, ale i na maniokové mouky, guaranovou limonádu a jiné gurmánské speciality. Osobně pak s námi a šéfkuchařem restaurací systému Ambiente panem Oldřichem Sahajdákem strávil v Brazílii určitý čas výběrem gastronomického sortimentu.

Jak vidíte budoucnost firmy Borioca Bohemia?

Nejbližší budoucností je změna obchodního názvu firmy. Bude se jmenovat ABASTO, což v překladu znamená nejen zásobování, ale také schopnost nebo potenciál dosáhnout něčeho.

Budeme usilovat o získání certifikátu kvality ISO, s čímž bude souviset i stavba moderního skladu. Samozřejmě je soustavně zvyšování kvality servisu včetně zavedení dvousměnného provozu. Současně chceme svou obchodní činnost rozšířit o další sortiment pro gastronomické provozy, jako jsou základní potraviny, drogistické zboží a různé speciality z dovozu. Naše dovozní kancelář se již zcela přeorientovala na potřeby vlastního velkoskladu. Do budoucna počítáme s tím, že nám bude velkou oporou při nabídce ještě širšího sortimentu zahraničního zboží za příznivější ceny, než za jaké je dnes pořizujeme v tuzemsku.

Borioca Bohemia, s.r.o.

Velkosklad: Karlštejská 18, Lety u Dobřichovic
tel.: 257 713 034, 257 713 035, fax: 257 712 203
e-mail: lety@borioca.cz

>> www.borioca.cz

Sledovat národní reprezentaci je o radosti

TOP HOTEL Praha & Congress Centre je mezinárodní čtyřhvězdičkový hotel s certifikací ISO 9001 s vysokým evropským standardem služeb. Ubytovací kapacitou téměř tři tisíců lůžek, rozlohou 90.000 m² a ojedinělým kongresovým centrem nemá v evropském měřítku konkurenta. Součástí komplexní nabídky jeho služeb je šest restaurací s originální atmosférou, každá v jiném stylu.

Bohemia Top Restaurant

je decentně elegantní vyhlídkový restaurant s širokou nabídkou vybraných specialit ve francouzském stylu. Je situován v nejvyšším patře, kam se hosté dopravují venkovním proskleným panoramatickým výtahem pohybujícím se po venkovní fasádě hotelu. Z výťahu i restaurantu je ojedinělý výhled na Prahu s dominantou Hradčan. Bohemia Top Restaurant je vyhledávaným místem pro pořádání tiskových konferencí, firemních večírků a obchodních setkání. V příjemné atmosféře umocněné vůní silic i praskotem v krbu spalovaných polen, podmalované tóny mistrovského bělostného koncertního křídla Petrof, je možné vychutnávat atmosféru poklidu jakoby jiné dimenze i speciality z široké nabídky delikates.

Piano bar

je restaurací, kde lze každý večer tančit při živé hudbě a ochutnávat vybraná moravská vína. Jídelní lístek nabízí mezinárodní kuchyni, klasická jídla na objednávku, lehké a vegetariánské pokrmy, domácí dezerty a sýry.

Staročeská pivnice

je svérázná širokým výběrem pív a pochoutek k pivu. Především zahraniční návštěvníci si pochutnávají na specialitách české kuchyně, které by jinde ve světě těžko hledali. Vyhlášenými jsou utopenci, tlačěnka s cibulí, pečená kachna, svíčková a plzeňský guláš. Interiér je ve staročeském venkovském stylu.



Restaurace Praha

slouží především pro stravování ubytovaných hostů. Každé ráno zde probíhají bohaté bufetové snídaně. V době obědů a večerí je možné volit mezi nabídkou bufetových stolů a servírovanými jídly à la carte.

Lobby bar

spolu se zimní zahradou patří neodmyslitelně k zázemí hotelové haly. Často zde probíhají přátelská setkání u šálku kávy nebo sklenky míchaného nápoje. V letním období lze využít posezení v hotelové zahradě s výhledem na fontány a japonskou zahradu.

Letní terasy

jsou ideálním místem pro pořádání zahradních party. Není nic příjemnějšího než strávit slunný den či vlahý večer v zahradě mezi rozkvetlými keři, jezírky, fontánkami a vychutnávat speciality ze zahradního grilu.





Wellnes Café

nabízí příjemné posezení v prostoru wellness centra. Po relaxaci v bazénu, vířivce, sauně či masáži přijde k chuti energy drink, silný čaj nebo sklenka vína.



Catering

Moderní gastronomie, evropská i středomořská kuchyně, velkokapacitní grilování, nápaditě řešené studené mísy, rybí delikatesy, sýrové nářezy, zabijačkové speciality či teplé bufety, výzdoba a veškeré další služby, vše ve špičkové kvalitě. Od malých rodinných party až po velké společenské události. Objednatelé cateringu volbou TOP HOTELU Praha dávají účastníkům svých rautů, koktejlů party apod. jednoznačně najevo, že si jich opravdu váží.

>> www.w.tophotel.cz



Petr Vodolán, šéfkuchař studené kuchyně a cukrárny,



Petr Vodolán

začínal v pražských hotelích Ambassador a Moskva. Jeho učiteli byli např. pan Půlpán a pan Nodl. Pracoval v menších podnicích, jako hotel Qent v Jílovšti. Těsně před TOP HOTELEM Praha působil dva roky

v Praze v Paláci Lucerna, kde zajišťoval catering, a to i pro megaakce typu „Českého lva“.

Pane Vodoláne, zažil jsem u vás spoustu rautů. Nejen kvalitou, ale i mohutností směle konkurujete největším cateringovým akcím na nejprestižnějších místech.

Akce pro tisíc účastníků pro nás nejsou problémem. Jak obsazení kvalitním personálem, tak zázemím a vybavením. Catering jsme schopni zajišťovat i mimo hotel. Často jej realizujeme v zahraničí, jako např. 30. října pro osm set lidí ke státnímu svátku, 28. října, na českém velvyslanectví v Berlíně. Současně s touto akcí probíhal v Top Hotelu Praha velký raut asociace HORECA pro sedm set lidí. Soudě podle ohlasů, obě paralelní akce jsme zvládli dobře, přičemž společně s nimi běžel každodenní hotelový provoz. Onoho 30. října jsme tak ve špičkové kvalitě odstraňovali přes dva a půl tisíce lidí.

Jakou cestou se ubírá studená kuchyně?

Cestou kvality a zjednodušování výrobků. Pochopitelně, vzdor tomu, že se obecně rází trend zdravé výživy, je stále dost klientů, kteří před vyhraněně racionální výživou upřednostňují chuťové vjemy. Zajímavé je, že i vyšší klientela často preferuje kvalitní guláš, českou kuchyni, před exoticky nazdobeným talířem mezinárodních specialit.

Mám rád české utopence a zdá se, že i po vstupu do Evropské unie si toto unikum podržíme obdobně jako olomoucké tvarůžky. Staročeská studená kuchyně je dnes in.

Ano, řada renomovaných klientů vyžaduje klasicky české rauty. Z teplé kuchyně pečená selata, sladkovodní ryby, bramboráčky, svíčkovou apod. Ze studené nakládané sýry, tlačanky a další „zabijačkové“ produkty. „Zabijačkové“ rauty s grilováním děláme také pod širým nebem v zahradě.

Být in znamená neustále na sobě pracovat ...

Studujeme odbornou literaturu. Vyjíždíme sbírat zkušenosti na veletrhy a soutěže. Seznamujeme se s trendy u zahraničních kolegů a špičkových českých kapacit. Není výjimkou, že se u nás v TOP HOTELE Praha konají akce Asociace kuchařů a cukrářů České republiky. Byl tu i jejich ples. Sledovat reprezentační tým kuchařů a cukrářů při práci, to je o radosti. Je dobře, že se od naší národní reprezentace máme stále co učit. Nejen my! Jak napovídají jejich umístění na prestižních mezinárodních soutěžích, i svět.

Josef Svoboda, šéfkuchař teplé kuchyně,



Josef Svoboda

měl být profesionálním fotbalistou. Hrál za národní reprezentaci, ale zranění jej od umění ovládat fotbalový míč vrátilo zpátky k umění, kterému se vyučil u pana Krátkého v hotelu

Inter.Continental Praha. Tři dny po maturitě narukoval na vojnu, kde dostal školu života. V posádkové kuchyni byl zcela sám, což dnes s úsměvem glosuje: „Uvařit jsem musel. Ty chlapi by mne jinak zabili.“ Po vojně se oženil a odstěhoval do Turnova, kde prošel čtyřhvězdičkovými hotely, jako např. Svatý Ján, Alfa, a kde se seznámil i s řeznickou prací a výrobou salámů. Po sedmi letech se vrátil domů do Prahy. Začal pracovat v TOP HOTELU Praha, kde se během tří let vypracoval na šéfkuchaře teplé kuchyně.

Pane Svobodo, váš hotel nedávno svou přítomností poctila Jeho Svátost tibetský dalajlama. Co jste mu servirovali?

Protože inklinuje k vegetariánské stravě, bylo pro nás oříškem, jak uspokojit jej včetně jeho doprovodu na straně jedné a české novináře na straně druhé. Za asistence experta jsme nastudovali a naučili se přípravu a servírování jejich tradičního „bílého“ čaje. Začali jsme polévkou z červené čočky, pokračovali rýžemi a spoustou zeleninových jídel. Pro české mlsné novinářské jazyčky jsme zařadili zvěřinu a pečená kuřata.

Díky cestovnímu ruchu se svět stává globální vesnicí. Tyto tendence lze vysledovat i v gastronomii. U byznys klientely, která chce eliminovat problémy s gastroaklimatizací, se není co divit. Jaké jsou trendy v kuchyni určené lidem, jejichž údělem je cestovat za obchodem?

Zařazování moderních lehkých jídel stavěných do výšky. Hodně je to teplá zelenina a z minutkové kuchyně steaková. Výhodou TOP HOTELU Praha je, že zde máme šest restaurací, díky jejichž charakteru své hosty můžeme trochu rozčlenit. Pokud má někdo chuť na českou kuchyni, jde do staročeské pivnice. Pokud na něco moderního, navštíví luxusní Bohemia Top Restaurant, který je vlajkovou lodí hotelu. Průběžně obměňujeme jídelní lístky a neustále se učíme. Velmi žádané jsou zahradní gril party. Opékáme prasata, selata. Grilujeme ryby, steak, kebab, šašliky apod. S téměř stoprocentní pravidelností se k nám naučili jezdit pohároví soupeři pražské Slavie. Celý měsíc jsme zde hostili jeden z nejbohatších klubů arabského poloostrova Al Arabi, za nějž hrají takové hvězdy jako Batistuta nebo Stefan Efenberg. Všichni byli spokojeni, což je dobrá vizitka.



Čtyřhvězdičkový Horizont

Čtyřhvězdičkový Horizont v Peci pod Sněžkou je velmi úspěšným hotelem. Jeho majitel, firma Regata Čechy a.s., průběžně investuje do rozvoje, zkvalitňování a rozšiřování jeho služeb. Díky svým současným dispozicím tak hotel do značné míry dokáže svým hostům eliminovat nepřízeň povětrnostních podmínek. Jeho ředitele Ing. Karla Radu jsem oslovil před nastávající zimní sezonou.



Ing. Karel Rada

Hotel Horizont se nachází v horském středisku zimních sportů, takže se předpokládá, že hosté přijedou, a přestože např. budou účastníky některého z u nás pořádaných kongresů či seminářů, budou se chtít rekreovat a relaxovat. K tomu ale nestačí, aby tu jenom přespali a najedli se. Měli by zde mít možnost k dalších aktivit. Zaplavat si, zahrát si squash, ricochet, regenerovat včetně masáží, zahrát si kulečnick, případně společně sledovat velkoplošnou televizi a další věci. V naší blízkosti jsou dvě golfové hřiště, na nichž naši hoteloví hosté mohou čerpat velkou část členských výhod včetně volného vstupu. V Mladých Bukách mají golfové hřiště s nejkrásnějším výhledem na panorama Krkonoš a na Nové Americe, vzdálené pětadvacet kilometrů, sedmadvacetijamkové mistrovské.

Stanovili jsme si desetiletou vizi a vzhledem k tomu, že dnes je to téměř deset let, co jsem byl přizván k tomuto projektu, lze mi konstatovat, že se společnost Regata Čechy už velká většina věcí povedla. Je mi potěšením také zmínit, že Regata Čechy loni provedla další úspěšný nákup, a to hotelu

Port u Máchova jezera mezi Doksy a Starými Splavy, a i tam potvrzuje své kvality.

Láska, a to i k hotelu, prochází žaludkem.

Pro každého, kdo přijde do hotelu, je jednou z priorit dobrá kuchyně. Jedním z cílů stanovených ihned po převzetí hotelu společností Regata Čechy bylo najít špičkového šéfkuchaře, který nám bude zaštiťovat gastronomii a jemuž zde vytvoříme dlouhodobě perspektivní podmínky profesionálního růstu. To se povedlo. Angažovali jsme pana Jiřího Švestku, který nastoupil v roce 1994, a jeho výsledky jsou znát. Gastronomie hotelu Horizont je vyvážená, chutná a kvalitní. Děláme (dá se říci) všechny místní speciality, ale i světový standard mezinárodní kuchyně. Catering zajišťujeme i externě, mimo hotel. Šéfkuchař pan Švestka se jezdí inspirovat do zahraničí. Nedávno byl např. na stáži v Itálii. V rámci Česka máme dlouhodobou spolupráci s Grandhotelem Pupp, kdy jejich kuchaři jezdí k nám a naši do Karlových Varů. Právě v tuto chvíli, kdy spolu hovoříme, je část našeho týmu na semináři v Pupp.

Jaký je váš vztah k Peci pod Sněžkou?

Prošel jsem více středisek. Pec pod Sněžkou na člověka dýchne velmi příjemnou komorní atmosférou, kdežto většina dalších neméně vyhlášených krkonošských středisek, jako je Špindlerův Mlýn nebo Harrachov, to už jsou turistická města poskytující svou pohostinnost

ve velkém. Peci se stále daří uchovávat poklidnou atmosféru klimatických lázní. To je jeden z aspektů, proč je mi Pec nesmírně blízká. Pec pod Sněžkou má všechno. Má dobrou dopravní dostupnost a podmínky pro zimní sporty i letní a mimosezonní rekreaci. Je zde jedenáct velmi dobře situovaných lyžařských vleků. Co se týče technického vylepšení skiareálu, podařilo se postavit druhou lanovou dráhu – první sedačkovou lanovku na Hnědý vrch, všem lyžařům známý Bramberk. Dne 8. prosince bude slavnostní zahájení provozu, na němž přislíbil účast i náš pan prezident Václav Klaus. Vbrzku se zřejmě bude budovat lanovka a sjezdová dráha na Růžovou horu a na Sněžku, což bude další dobrý počín. Pec pod Sněžkou rozvíjí nejen sjezdařské trasy, ale i běžecké



Čtyřhvězdičkový hotel Horizont v Pecí pod Sněžkou nabízí konferenční kapacitu 2 sály (á 250 míst), 3 salonky (á 45 míst) a TV club (30 míst). 132 nově zrekonstruovaných dvoulůžkových pokojů a 3 apartmány. Restaurace (170 míst) s českou a mezinárodní kuchyní. „Club 18“ (38 míst) v 18. patře s panoramatickým výhledem na Krkonoše a Pec pod Sněžkou.

Havana bar ve stylu karibiku (46 míst). Kavárna (170 míst) slouží jako denní restaurace. Večer nabízí lákavý program s živou hudbou, kulečnickou nebo šipky. V hotelu je baby club, lyžařská a plavecká škola.

Sportcentrum nabízí možnost půjčení běžek i lyží pro sjezd, snowboardů, sáněk, horských kol, sportovního vybavení, terénních koloběžek apod. Tenisové kurty jsou 5 minut chůze od hotelu. V hotelu je plavecký bazén, whirlpool, sauna, solárium, masáže, kuželník, squash, ricochet, stolní tenis, aerobik, step-aerobic a Sport bar. Fyzioterapie – rehabilitace nabízí reflexní terapii plosky nohy, reflexní masáž, odstranění kloubních blokády, masáž hlavy a obličeje, měkké a mobilizační techniky, individuální zdravotní cvičení, skupinové zdravotní cvičení, rašelinové zábaly, vířivé a perličkové koupele. V hotel shopu lze mj. koupit české sklo, suvenýry a dárkové předměty, pohlednice, mapy, průvodce, sportovní potřeby a sportovní oblečení, obuv.



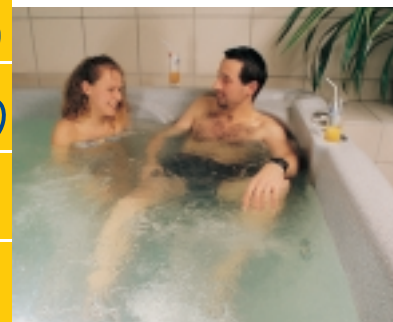
vátý ročník akce „Pec nám spadla“ – den zábavy a netradičních disciplín na závěr zimní sezony.

Pane řediteli, jste druhým viceprezidentem Národní federace hotelů a restaurací České republiky (NFHR ČR). Zmínil jste Grandhotel Pupp, působiště generálního ředitele pana Romana Vacho, jehož takřka baťovská kariéra vyústila v to, že jste si jej zvolili prezidentem Národní federace hotelů a restaurací České republiky. I když ve vaší branži není neobvyklé absolvovat „kolečko“ obdobné tomu, kterým Tomáš Baťa školil a prověřoval lidi, jež pověřoval řízením svých podniků.



kteou avizovalo čtvrté vydání Všudybylu letošního roku, na níž se pan prezident Vacho a celý výkonný výbor velmi aktivně podíleli. NFHR ČR se spolupodílí na tvorbě zákonů, kde jedním z největších problémů je kategorizace. Teď se podařilo dát na světlo světa společnou doporučující kategorizaci NFHR ČR a asociace HO.RE.CA. ČR pod záštitou agentury Czech Tourism a Ministerstva pro místní rozvoj ČR. Momentálně pracujeme na dalším velkém problému, který se týká nejen hoteliérů a restaurátorů, ale i nemocnic, věznic, dětských domovů apod., a tím je autorský zákon, kdy dnes ve sněmovně leží návrh tak, jak bychom si ho představovali my.

>> www.hotelhorizont.cz



a cyklotrasy. Pozorně pečuje o trasy určené pěší turistice. Pec má velmi dobře nastartováno, aby se do budoucna udržela mezi nejoblíbenějšími horskými středisky. Dne 27. března 2004 zde pořádáme již de-



Spousta oborů, zejména pak manažerů ovlivňujících chod věcí veřejných, by si z tohoto samozřejmého systémového přístupu hospodských a hoteliérů měla vzít příklad. Bohužel, až příliš mnoha lidem v Česku přichází na mysl čím dál oblíbenější přísloví: „Kdo umí, umí, kdo neumí učí, kdo ani to ne, řídí, a kdo je úplně blbý, kontroluje.“ Kdejaký samozvaný kontrolor se „z moci úřední“ snaží profesním sdružením vstěpovat, co mají nebo nemají, přestože jakákoliv občanská iniciativa je o dobrovolnosti, o tom umět a znát, získávat podporu a sympatie, což je i směřování Národní federace hotelů a restaurací České republiky.

Každá profesní organizace, včetně Národní federace hotelů a restaurací České republiky prochází vývojem. V současné době je podruhé v čele NFHR ČR ředitel mimopražského hotelu (předtím to byl pan Josef Krůžela z Luhačovic). Praha má ve výkonném výboru rovněž důstojné zastoupení, už proto, že naším prvním viceprezidentem je pan Klaus Pilz. Naše filozofie je být užiteční své profesi, stovkám restaurátorů a hoteliérů, z nichž drtivá většina dává své profesi naprosto vše, včetně často ručení veškerým svým majetkem za to, že může podnikat, platit daně a vytvářet pracovní příležitosti. Jednou z hlavních priorit tohoto dvouletého volebního období NFHR ČR je oslovit co největší počet kolegů a být jim užiteční. Proto jsme na jaře organizovali velkou road show,


HOTEL*PORT**
MÁCHOVO JEZERO



Hotel Port - Máchovo jezero
Valdštejská 530, 472 01 Doksy
tel.: 487 809 711, fax: 487 809 744
e-mail: hotel@hotelport.cz
>> www.hotelport.cz

Kaviár Imperator, každoročně o 25 %

Součástí holdingu České lesy, a.s., s jejímž předsedou představenstva Ing. Milošem Balákem hovořím, je akciová společnost Lesy Hluboká nad Vltavou. Ta je vlastníkem světově unikátní receptury na výrobu růžového kaviáru. Kdysi jsem povídání s Jiřím Mílským s nadsázkou nazval: „Kdo nezná Imperial, nemá dokončené vzdělání“. Bez nadsázky je to možné prohlásit o někom, kdo se profesionálně zabývá gastronomií a nezná „Imperator“ – kaviár z aljašských lososů. Pane předsedo, o vašem kaviáru jsem poprvé psal v létě 2001. Dnes má pevné místo, pokud ne ve všech, tak v drtivé většině směrnatých gastronomických provozů.



Ing. Miloš Balák

Pokud to tak je, je to prima. Náš cíl ale je (a tomu odpovídá i naše obchodní politika) být s Imperatorem nejen v nejlepších hotelích a restauracích a u renomovaných cateringových společností, ale dostat se i do gastronomických provozů navštěvovaných nejširší veřejností. Cesta,

kteřou jsme se v marketingu vydali, byla o vysvětlování, ukazování, ochutnávání a účasti na spoustě akcí, kde jsme náš růžový kaviár z amerických lososů propagovali. Výsledkem je, že jeho prodej každoročně stoupá o 25 %. To je u takovéto komodity bezesporu úspěch. Jsme rádi, že se značka „Imperator“ zavedla jako synonymum kvality a že je spojována s akciovou společností Lesy Hluboká nad Vltavou.

Ve druhém vydání Všudybylu 2002 (str. 6–8) dirigent, šéf Virtuosi di Praga a houslový virtuos Oldřich Vlček říká: „USA jsou zemí obrovské svobody, ale i problémů. Svoboda problémy přináší a musí se s ní umět žít. V džungli to celkem jde, ale podstatou člověka, jako druhu, jsou etické hodnoty, a těm je třeba se učit tam jako tady. Na USA nehledím jako na náš vzor. Je pravda, že spousta věcí tam funguje lépe než u nás, ale americká kultura je ještě nedospělá, protože všichni jsou tam vlastně „odněkud“. Je to expanzivní svět konzumního zboží a zábavy, plastických hmot, rychlého občerstvení a efektních velkofilmů. Bojím se, aby se definitivně nezničila to, co je u nás krásné, zhlazením se v tzv. amerických hodnotách. Patří k tomu třeba i oběd na krásném porcelánu a ne v papundeklových kelímcích. Nepřipadá mi trestuhodné, dám-li na pódiu nebo za ním květinu některé z členek mého orchestru. A nestihnu-li pomoci dámě do kabátu, otevřít jí dveře a dát jí přednost, připadám



si trochu jako křupan. Chce-li mít někdo křupanství jako své specifikum – prosím, je to jeho volba.“ To, co mne na firmě Lesy Hluboká nad Vltavou jako Evropana a Čecha hodně těší, je to, že zřetelně signalizujete „who si who“. Bývá pravidlem, že z rozvojových zemí vyváží suroviny, aby se do nich vracely formou zpracovaného zboží. Dodnes se nikomu nepodařilo odhalit vaši recepturu, o níž jsme hovořili v sedmém



vydání Všudybylu s Ing. Eduardem Levým v článku „Jak má chutnat kaviár“ (viz www.e-vsudybyl.cz/archiv).

Pravdou je, že jikry dovážíme přímo z USA. Z Ameriky máme veškeré potřebné certifikáty a dokumenty. Tím pádem pro nás bude i do budoucna jednodušší realizovat tam vývoz. Surovinu dovážíme přes japonskou firmu, která na Aljašce vlastní továrny na zpracování lososů. Pan Levý, který má u nás na starosti potravinářskou výrobu, je velký kulinář a rád experimentuje. Projel zpracovatelské závody v Ruské federaci, ve Skandinávii a byl se podívat i na Aljašce. O rybích jikrách ví mnohem víc než většina potravinářů, protože se celý život zabývá chovem a plozením ryb.

Ano, praxe rybního inseminátora, společně s tvůrčím prostředím mých rodných jižních Čech, způsobuje, že si i Norové, kteří jsou u receptur na zpracování rybích jiker zřejmě nejdál, mamě lámou hlavu, jak to vy, ty Lesy Hluboká nad Vltavou, děláte... Není to náhodou tím, že na to jdete rovnou od lesa?

Už zase něco zlehčujete. Přístup Ing. Levého je opravdu jiný. Je přístupem člověka, který ví o vývoji jiker a o životě ryb nejen z teorie. Hraje se na výsledky a výsledkem jeho schopností a invence je skvělý a obchodně úspěšný růžový kaviár Imperator.

V rozhovoru s jednatelem Myslivecké jednoty panem Vladimírem Broukem pro toto vydání konstatují, že jsme na území Česka vyhubili téměř všechny velké predátory. Hovoříme i o tom, že podstatou myslivosti je udržovat za této situace rovnováhu v přírodě. Akciová společnost Lesy Hluboká nad Vltavou i holding České lesy, a.s. jsou především o lesním hospodářství.

Samozřejmě. Naší stěžejní náplní je obhospodařování lesa. Pěstování a výchova lesa, těžba, realizace dřevní suroviny. S lesním hospodářstvím souvisí i lov a myslivost, která má v Hluboké nad Vltavou obrovskou tradici. Spravujeme dvě bažantnice. V honitbě máme rybníky, na nichž chováme divoké kachny. Organizujeme lovy, které se snažíme směřovat jako akce společenského rázu.

Je možné se u vás účastnit výlovy rybníku, případně umožnit na něm účast organizované skupině turistů?

Ano. Spravujeme deset rybníků, z nichž dva mají přes dvacet hektarů. Výlovy jsou tradiční záležitostí. V souvislosti s nimi organizujeme dvě velké společenské akce. Před Vánoci a na jaře.



To, že firma Lesy Hluboká nad Vltavou zvelebují a zhodnocují svůj majetek, je i o tom, že jste k tomu měli odvahu v době, kdy různí vykukové pouštěli české ekonomice žilou. Hospodářské výsledky hovoří jednoznačně.

Když jsme začínali, byl náš objem těžby dřeva kolem 20 000 m³ ročně a tomu odpovídaly další činnosti. V současné době máme společnost holdingového typu České lesy, a.s., kde jsou sdruženy naše firmy realizující další aktivity. Lesy Hluboká nad Vltavou, a.s. tak dnes zpracovávají téměř sto tisíc kubíků dřeva a rozvinuly potravinářskou výrobu, v níž chceme intenzivně pokračovat. Dalším krokem je tvorba krajiny a rekultivace. To jsou, jak ve Všudybylu konstatoval primátor Zlína Mgr. Tomáš Ůleha (8/03 str. 33), velmi aktuální a perspektivní obory. Založili jsme firmu Eko-les rekultivační, s.r.o., která je součástí holdingu České lesy, a.s. Další firmou, která se intenzivně rozvíjí, je Letecká lesní, a.s., která se zabývá vápněním a hnojením lesních a polních porostů s pomocí malých vrtulníků typu Hagies. Pak to jsou menší aktivity, jako je dovoz rumunských a makedonských vín spo-

lečností Saveli Hluboká nad Vltavou, s.r.o.



Ale nejen s makedonskými víny je možné se potkat ve firemní prodejně v sídle vaší společnosti. Aby toho nebylo málo, začali jste se věnovat ušlechtilému stolnímu porcelánu s mysliveckou tematikou. Kde získáváte předlohy dekorů?

Z historických perokreseb v knihovně loveckého zámku Ohrada z Hluboké nad Vltavou. Porcelán zdobený tímto dekorem pro nás vyrábí porcelánka Stará Role Karlovy Vary. Je velmi atraktivní a jde dobře na odbyt. Letošní motivy tvoří lovná zvěř, která se tu vyskytuje. Příští rok budeme pokračovat loveckými výjevy.

>> www.kaviar.cz



Národní cena České republiky za jakost

Ve Španělském sále Pražského hradu

12. listopadu byla ve Španělském sále Pražského hradu udělena ocenění za management kvality. Jejich předávání již tradičně patří k vrcholům „Evropského týdne kvality“ a „Listopadu – měsíce kvality v České republice“, v jejichž rámci se letos uskutečnilo na čtyřicet konferencí a seminářů za účasti špičkových odborníků z evropských zemí. Národní ceny jsou udělovány podle jednotných kritérií stanovených Evropskou nadací pro management jakosti (EFQM) v osmdesáti zemích světa za podpory nebo přímé garance vlád těchto zemí. V České republice se tak dělo již poděváté.

Ocenění převzali

Ocenění v kategorii nad dvě stě padesát zaměstnanců v subkategorii celý podnik převzali zástupci společností Hewlett Packard, s.r.o. a Continental Teves Czech Republic, s.r.o. V subkategorii část podniku společnost ŽS Brno, a.s., Závod energetické a ekologické stavitelství a Barum Continental spol. s r.o., Divize výroby forem. Oceněným finalistou v kategorii do dvou set padesáti zaměstnanců je společnost MERO ČR, a.s. a v kategorii nad dvě stě padesát zaměstnanců SYNER, spol. s r.o.

Česká kvalita

V programu Česká kvalita byly značkou Czech Made oceněny výrobky společností Krkonošské papírny, a.s., Vinné sklepy Valtice, a.s. a Barvy Tebas, s.r.o. Značku Czech Made za služby převzaly firmy SaM silnice a mosty, a.s. a Fotostar Südcolor spol. s r.o. Značku Ekologicky šetrný výrobek v programu Česká kvalita získaly výrobky společností BONA ČR spol. s r.o., Thermona spol. s r.o. a BALAKOM a.s. Ce-

nu Anežky Žaludové za osobní přínos k rozvoji České společnosti pro jakost a řízení kvality získal její spoluzakladatel, vysokoškolský pedagog Ing. Zdeněk Janeček, CSc.

Manažer kvality

Toto ocenění uděluje Evropská organizace pro kvalitu a Česká společnost pro jakost manažerům kvality, kteří svými předpoklady i dosaženými aktuálními výsledky výrazně přispěli k rozvoji managementu kvality ve své organizaci. Manažerem kvality roku 2003 byl vyhlášen ředitel CONTINENTAL Teves Czech Republic, spol. s r.o. Ing. Ladislav Drážný. Oceněny byly i nejlepší diplomové práce v oboru řízení jakosti. Vítězi osmého ročníku soutěže se staly Ing. Miluše



Štěpánková z fakulty strojního inženýrství VUT v Brně a Ing. Andrea Purmenská z fakulty metalurgie a materiálového inženýrství VŠB-TU Ostrava.

Oblast veřejné správy

Letos poprvé byly vyhlášeny výsledky pilotního projektu Společný hodnotící rámec, model CAF (Common Assessment Framework) v Česku. Model byl vypracován na základě požadavků generálních ředitelů odpovědných za oblast veřejné správy v zemích Evropské unie. Je nabízen organizacím veřejného sektoru v celé Evropě jako nástroj pomáhající využívat metody managementu jakosti ke zlepšování jejich výkonnosti. Za účast v modelu CAF obdržely ocenění v rámci programu Národní ceny České republiky za jakost Krajský úřad Olomouckého kraje a Krajský úřad Libereckého kraje.

V rámci pilotního projektu implementace a certifikace integrovaného systému managementu podle mezinárodních norem ISO 9000 a ISO 14000 byl jako první v Česku úspěšně certifikován Městský úřad Vsetín.



11. listopadu v Národním domě na Vinohradech

11. listopadu v Národním domě v Praze na Vinohradech, v rámci slavnostního „Večera s Českou kvalitou“, nad nímž převzal zástupce náměstek ministra průmyslu a obchodu a předseda Rady ČR pro jakost Doc. Ing. Zdeněk Vorlíček, bylo předáno devatenáct oprávnění používat značku „Česká kvalita“. V závěru večera převzal prezident správní rady Konta Paraple pan Zdeněk Svěrák výtěžek z tomboly a dar 50.000 Kč od společnosti BeF Blansko.

Přehled firem, výrobků a služeb oceněných v programu

Česká kvalita CG

Henkel ČR s.r.o., skupina Loctite, Praha - „Těsnící materiály závitových spojů plynových rozvodů Loctite 577 a Loctite 55“

Czech Made – výrobky

HART-PIPE s.r.o., Královské Poříčí – „Předizolovaný potrubní systém Hart-Pipe“

Miroslav Makal, Kolín – „Lázeňské opalátky Bohemia – oříškové a čokoládové“

LE & CO – Ing. Jiří Lenc, s.r.o., Horní Jirčany – „Šunka BOHEMIA“, „Debrečinská pečeně“ a „Šunka na kosti“

STAROBRNO a.s., Brno – „LEŽÁK – ležák světlé pivo“

Czech Made - služby

FALK spol. s r.o., Plzeň – „Hydroizolační práce“

Kappenberger + Braun Elektro-Technik, spol. s r.o., Plzeň – „a montáž elektro“

Ing. Zdenka Vostrovská, CSc., VOX, Praha - „Vzdělávání dospělých“

PROG-SOFT spol. s r.o. Plzeň – „Tvorba a zavádění aplikačního software včetně servisu“

AZ-RELAX, s.r.o., Říčany u Prahy – „Montáž a servis bazénů s příslušenstvím a tenisových povrchů“

Vodohospodářské stavby spol. s r.o., Teplice v Čechách – „Stavební činnost“

Ekologicky šetrný výrobek

DH Dekor, spol. s r.o., Humpolec - „Laminátové dřevotřískové desky a dřevovláknité desky E1“

ESČ

OEZ s.r.o., Letohrad – „Řada jističů MODEION“

SDH OOPP

D+B s.r.o., Rychnov nad Kněžnou – „Ochranné brýle typ 9168M“

Žirafa – bota pro vaše dítě

FARE, Valašské Klobouky – „Kolekce dětské obuvi“





20. konferenci NFHR ČR hostil Hotel Imperial

Národní federace hotelů a restaurací České republiky (NFHR) hájí zájmy oboru a svých členů. Je místem kontaktů a platformou s mezinárodním propojením pro předávání informací o dění v oboru. Prostřednictvím, vzdělávací činnosti, seminářů a konferencí pomáhá reagovat na vývojové trendy doma i ve světě. Účastníky 20. konference NFHR hostil Hotel Imperial Karlovy Vary. Jejím základním tématem bylo: „Management v průběžné a rychle se měnících časech – Krize jako šance“. Třídenní vzdělávací program se odehrával za účasti předních profesionálů a analytiků, kteří se zaměřovali na budoucnost průmyslu v konfliktech světa a na témata související se vstupem Česka k Evropské Unii. Cílem výročního jednání bylo formulovat, co potřebuje český hotelový a restaurační průmysl k překonání stagnace v cestovním ruchu. Účastníci konference měli řadu možností včetně neformálních v rámci v doprovodných společenských programů možnost rozšířit své obchodní.

>> www.nfhr.cz



JUDr. Josef Pavel

Hejtman Karlovarského kraje JUDr. Josef Pavel ve svém pozdravném projevu mj. řekl: „Konference NFHR se v Karlových Varech koná již podruhé. Poprvé se uskutečnila v Grandhotelu PUPP. Letos Vás uvítá další z karlovarských vlajkových lodí, Hotel Imperial, který v uplynulém roce prošel významnou rekonstrukcí. Věřím, že prostředí našeho kraje, destinace světově proslulé svými léčivými zdroji, bude i letos pro konferenci dobrým stimulem.“



Ing. Jiří Milský

Generální ředitel Hotelu Imperial Karlovy Vary Ing. Jiří Milský mj. řekl: „Je pro mne etá radostí přivítat vás v roli hostitele v nově zrekonstruovaném hotelu. Věřím, že vám nabídne důstojné prostředí a vlnnou atmosféru, které společně s osobním přínosem každého z vás zajistí úspěch letošní výroční konference.“

Výroční ceny NFHR ČR

Hoteliér & Restaurátér roku 2003

Pavel Brdička, generální ředitel hotelu International Brno - Best Western

Hoteliér & Restaurátér roku 2003, hotelové řetězce

Zdeněk Šafařík, generální ředitel společnosti OREA, řetězec OREA HOTELS

první z „TOP 50“ hotelových

restaurátů restaurant Allegro, Four Seasons Hotel, Praha

Mladá managerka roku 2003

Andrea Ferklová, Grandhotel Pupp, Karlovy Vary

Mimořádná cena roku 2003

Klaus Pilz, generální ředitel hotelů Crowne Plaza Prague a Grandhotel Bohemia, Praha

Mimořádná cena roku 2003

Viliam Sivek, ředitel hotelu Selský Dvůr, Praha



Veni, vidi, vici



Obchodní akademie a Hotelová škola v Turnově hostily 3. listopadu účastníky 6. ročníku celostátní soutěže středních odborných škol zaměřených na výuku cestovního ruchu. V Turnově se tak sešli reprezentanti a realizační týmy s doprovodem Hotelové školy Bohemia z Chrudimi, Obchodní a hotelové školy z Brna, Obchodní akademie a Hotelové školy Turnov, Soukromé ekonomické školy z Benešova u Prahy, Soukromé střední školy cestovního ruchu ARCUS z Prahy, Soukromé střední školy podnikatelské Náchod, Střední odborné školy cestovního ruchu z Pardubic, Střední odborné školy a Středního odborného učiliště ze Dvora Králové nad Labem, Střední odborné školy z Šumperku, Středního odborného učiliště a Střední odborné školy Svazu českých a moravských výrobních družstev Žatec, Střední technické školy hlavního města Prahy, Školy ekonomiky a cestovního ruchu z Jihlavy, Školy ekonomiky a cestovního ruchu ze Žďáru nad Sázavou a Vyšší odborné školy mezinárodního obchodu a Obchodní akademie z Jablonce nad Nisou. Vítězství si z Turnova odváží studenti ze Dvora Králové, druhý skončil tým Šumperku a třetí tým ze Žďáru nad Sázavou.



Pět met po roce U Pinkasů

Praha, U Pinkasů 23. října 2003. Právě je čas ohlédnout se a zhodnotit, k čemu dospěli po roce od znovuootevření v historicky první pražské hospodě, v níž se čepovalo (od roku 1843) pilsenské pivo. A jaké byly cíle?

Za 1) mít nejlepší pivo v Praze

Obvyklé vyjádření štamgastů U Pinkasů: „Jste na bedně!“ Přeloženo: „Patříte mezi nejlepší tři!“

Za 2) mít jednu z největších výtočí pilsenské dvanáctky v Praze

I v tomto ohledu jsou „pinkasovští“ na bedně v rámci více než tří tisíc gastronomických provozoven nabízejících pilsenské pivo v Praze. Kdyby před rokem, tedy v den ukončení rozsáhlé rekonstrukce a znovuootevření Restaurace U Pinkasů, začali hosté skládat vypité půllitry piva do řady za sebou, pak by 23. října 2003 pokládali sklo na konec řady přibližně v Poděbradech. Jelikož „pinkasovští“ tak velký zájem o pivo ani neočekávali, museli již po několika měsících provozu zvětšovat kapacitu pивní tankovny.

Za 3) pokračovat v tradici české hospody pro Čechy

Ani vysoká návštěvnost nezlákala pinkasovské dominantně se orientovat na zahraniční klientelu. Nadále vytváří nabídku hlavně pro domácí. Ti jsou nejvíce věrni Pinkasovu guláši, dršťkové polévce a specialitám z vlastní udírny.

Za 4) udržet cenu piva pod 1 €

Současná cena za půllitr „plzně“ je 26,80 Kč. U Pinkasů doufají, že s cenou pod 1 € vstoupí i do Evropské unie.

Za 5) nenechat své hosty nikdy žízni a hladověti

Splněno tak, jak před rokem slíbeno. Pinkasovští zvedli prapor tradice vzniklé za první republiky. Stejně jako kdysi nabízejí již od deváté hodiny ranní vzpruhu v podobě piva a dršťkové polévky či guláše. Vítání a dobře obsloužení budete U Pinkasů nejen po celý den, ale ještě i ve čtyři hodiny ráno následného dne.

V případě zájmu o další informace kontaktujte pana Ludvíka Bejvančíckého, ředitele Restaurace U Pinkasů, tel: 221 111 151, fax: 221 111 153, e-mail: bejvancicky@upinkasu.cz, www.upinkasu.cz

Vždycky něco navíc, vysoce účinná reklama

Od posledního povídání s Le Chèque Déjeuner před rokem se udála spousta věcí. Kromě dobré růstové dynamiky v rozšiřování počtu držitelů stravenek učinilo Le Chèque Déjeuner výrazný krok v oblasti propagace a reklamy. Ilustruje to skutečnost, že bylo partnerem megakoncertu slovenské hudební skupiny Elán. Proto si dnes s obchodním ředitelem společnosti Le Chèque Déjeuner Mgr. Janem Tomáškem budeme více než minule, kdy jsme hovořili o firemní sociální politice a péči o lidské zdroje (1/03 str. 28-29), povídat o šeko-



Mgr. Jan Tomášek

Na oplátku naši klienti v rámci filozofie „vždycky něco navíc“ mohli na tento koncert získat vstupenku se slevou 10 %, a to na základě slevových kuponů, které jsme distribuovali v šekových knížkách. Řadu z nich to soudě podle ohlasů, vzhledem k cenám vstupenek velmi potěšilo. Teď v předvánoční době mají klienti možnost díky našim šekovým knížkám nakupovat s desetiprocentní slevou moderní šperky značky Moon. Še-

Mezi základní lidské hodnoty patří kromě svobody, rovnosti a vzájemné solidarity i sociální jistoty, důstojné pracovní podmínky a prostředí. Tyto principy se Groupe Chèque Déjeuner snaží převádět do každodenního praktického života prostřednictvím služby jídelních šeků. Firma Le Chèque Déjeuner byla založena ve Francii v roce 1964. Neustále potvrzuje svou profesionalitu a schopnost uspokojovat potřeby klientely. Kromě stravenek i v oblasti šeků kulturních a sociálních. Dnes je Groupe Chèque Déjeuner jasným uchazečem o první pozici na evropském trhu. Je zastoupena v Česku, Francii, Itálii, Maďarsku, Polsku, Rumunsku, na Slovensku a ve Španělsku. Roční obrát Groupe Chèque Déjeuner představuje 1,45 miliard euro. Vy-dá 290 milionů šeků pěti milionům každodenních uživatelů, z toho dvě stě dvacet tisícům v České republice.

ková knížka obsahovala i slevový kupon na útratu v restauraci Koliba, která byla nedávno otevřena v Praze 4 v Gregorově ulici a specializuje se na slovenské a slovácké speciality.

Je možné konstatovat, že šekové knížky se stravenkami a slevovými kupony Le Chèque Déjeuner jsou novým a vysoce účinným reklamním nosičem na českém reklamním trhu?

Ano. Jejich předností je veliký počet oslovených osob s nízkými náklady na zásah. Vysoká účinnost vyplývá z faktu, že se reklamní kupon nachází v těsné blízkosti jídelních kuponů, cenin, které si každý pečlivě opatruje a dennodenně je užívá. Šeková knížka Le Chèque Déjeuner vylučuje tzv. „efekt slepoty“. Naopak způsobuje velmi výrazné podprahové pozitivní vnímání. Šekové knížky Le Chèque Déjeuner s reklamními a slevovými kupony jsou vhodným médiem pro doplnění komunikačního mixu, oslovujícím cílovou skupinu dospělého ekonomicky aktivního obyvatelstva. Jsou reklamním médiem, které ke dnešnímu dni v Česku zaručuje přes dvě stě dvacet tisíc oslovených osob a přes šest milionů shlédnutí. Toto reklamní médium geograficky pokrývá celou Českou republiku, přičemž vykazuje výrazně nižší náklady na oslovení jedné osoby než další tisková média.

➤ www.chequedejeuner.cz

vé knížce Le Chèque Déjeuner jako o vysoce účinném reklamním nosiči.

Spolupráce s pořadatelem koncertu skupiny Elán byla vícestranná. Pořadatelům koncertu jsme poskytli vysoce účinné propagační médium – naše šekové knížky.





Fernet Stock je nejen nápojem výjimečné chuti, ale i balzám na duši. Co se týče tvrdých alkoholů, bezkonkurenčně je českým národním pitím číslo jedna. Jednoho předdušičkového dne jsme se proto s mým tátou vydali do jeho rodného města za řekou Úslavou, neda-leko od míst, kde před více než sedmdesáti lety chodil v Plzni Lobzích do obecné školy. Díky tátovi a jeho do-teď neutuchající chuti mám totiž k Božkovu obdobnou, téměř geneticky vrozenou náklonnost. Dovolil jsem si proto navštívit předsedu představenstva a generálního ředitele firmy STOCK Plzeň a. s. Ing. Martina Petráška, abych si s ním popovídal o tom, co v Plzni-Božkově způsobil Lionello Stock a jeho následovníci.

Historie začala v roce 1884 v Terstu, který byl tehdy, zrovna jako my, součástí Rakousko-Uherska. Lionello Stock tam jako mladík založil firmu na výrobu a prodej lihovin, která si rychle vybudovala slibnou pozici na trzích po celé naší monarchii. S koncem světové války přišel rozpad jednotného rakousko-uherského trhu. Aby si Lionello Stock udržel pozici, začal v nově vzniklých zemích zakládat pobočky. V roce 1920 koupil již existující malinkatou likérku v Plzni-Božkově. Tak v Československu vznikla firma STOCK, která dodnes kontinuálně vyrábí lihoviny. Po téměř celé 20. století bylo těžištěm její výroby kvalitní brandy. Do konce do roku 1924 (než si Francouzi vynutili geografickou ochranu pojmenování „koňak“) se zde vyráběl nápoj, který se jmenoval „Stock Cognac Medicinal“. Toto brandy se prodávalo v lékárnách a bylo považováno za lék. Roku 1927 byla vyrobená první várka fernetu, což je z dnešního pohledu velmi důležité datum. Tehdy to ale zdaleka nebylo tak významné, protože Fernet Stock byl na trh uveden spíše jako doplněk sortimentu.

Dvacáté století se všemi turbulencemi bylo v roce 1939 svědkem zabavení firmy jako židovského majetku. Roku 1945 firma přešla pod národní správu. V roce 1947 byla na pár měsíců vrácena původnímu majiteli, aby mu ji v roce 1948 znárodnili. Nicméně kontinuita výroby kvalitních lihovin tady byla. Fenomén popularity fernetu se zrodil na přelomu šedesátých a sedmdesátých let minulého století v tehdejší undergroundovém kvasu. Fernet se stal pitím intelektuálů, filmařů, kumštýřů. Zde byl začátek jeho úžasné popularity, díky níž se z něho stala nejprodávanejší lihovina v Československu a dnes v Česku. Je unikátní i sociálním spektrem spotřebitelů. Pije jej celá dospělá populace. Není v ní věkové, příjmové ani vzdělanostní skupiny, která by se oproti jiným výrazně profilovala. Od pomocných dělníků s nedokončeným základním vzděláním až po akademiky.

Pane řediteli, čím jste si zasloužil tu čest být v čele těch, kteří nám toto národní unikum spravují?

Česká jednička, Fernet Stock

Původním vzděláním jsem technik. Hned po vysoké škole jsem začal pracovat v obchodě. Vystřídal jsem několik firem a po listopadu 1989 jsem v Československu zakládal pobočku společnosti Tefal – Rowenta. Tři roky jsem se živil prodejem napařovacích žehliček a vysavačů. V roce 1995 jsem byl osloven nabídkou jít pracovat do Stocku jako šéf prodeje a marketingu a potom jako generální ředitel. Nabídka byla velmi lákavá, protože dělat marketing na alkohol je podstatně zajímavější a emotivnější než na napařovací žehličky.



Ing. Martin Petrášek

lečnost. Za loňský rok jsme zde měli nárůst padesát procent. Fernet Stock je v současné době na Slovensku nejprodávanejší zahraniční lihovinou a nejprodávanejší značkou ve slovenské gastronomii. Na Slovenskou jsme úspěšní, nicméně náš celkový export představuje pouhých osm procent produkce. Momentálně rozjíždíme velmi slibné kontakty v Ruské federaci, připravujeme první export do USA, máme zákazníky ve Finsku a Slovinsku.

Ve speciálu k 777. výročí Hradce Králové jsem si dovolil připodobnit atmosféru atrie nádherného čtyřhvězdičkového hotelu ve starobylém jádru města k fluidu, které jste dokázali vykouzlit reklamním spotem „muži mají své dny“

Tento spot se skutečně vyvedl. Před dvěma roky byl vyhodnocen jako jedna ze tří nejoblíbenějších televizních reklam vůbec. Vznikal v neuvěřitelně dělné atmosféře. Pracovala na něm parta lidí od nás a parta z agentury Young & Rubicam Praha. Měl vynikajícího režiséra. I náš produkt tomu sám o sobě pomáhal. Režisér sděluje vnitřní osobní prožitky.

Zmínil jste hotel. Naše komunikace s gastronomií je neuvěřitelně důležitá. Je to evropský trend. Podlinková komunikace, konzumace, to jsou hospody, restaurace, hotely, začíná čím dál více nabývat na významu v porovnání s klasickou mediální reklamou. V našem případě se soustřeďujeme na velká města a na trendy v gastronomii. Na místa, kam chodí lidé, kteří trendy tvoří a šíří. Říká se jim trendsetři. V těchto podnicích se snažíme, aby byly naše produkty vidět, aby tam byla naše reklama. Posíláme tam hostesky s novými produkty. Především se ale snažíme dělat různé ochutnávky a párty.

Jak jsme na tom s vývozem této české filozofie?

Významným vývozcem jsme zatím pouze na Slovensko. Před rokem jsme tam založili dceřinou spo-

Takže je pro vás výhodné, když si zahraniční klienti v Česku nakupují osobně ...

To není tak jednoduché. Renomé českého národního produktu držíme hlavně skutečnou oblibou a faktickou spotřebou. Češi dávno vědí ... Nicméně i u zahraničních zákazníků přijíždějících do Česka už dochází k pozitivnímu posunu. Náš Fernet Stock Citrus se k nám např. naučili jezdit nakupovat němečtí turisté.

Češi jsou mistři v pití piva. Se sto šedesáti litry na hlavu a rok prý jsme první na světě. Já sice na to namítám: „No, ne že bychom byli ořezávátko, ale ještě že k nám jezdí zahraniční turisté, kterým naše relativně levné alkoholické nápoje chutnají. Jen houšť a víc. Česká ekonomika, zejména pak dotované fabriky a zahraniční prázdninová investice to potřebují, a dálně tvoří dominantní část prodejní ceny alkoholu.“ Jak jsme na tom s tvrdým alkoholem?

Zřejmě pouze odborníci vědí, že jsme na prvním místě na světě ve spotřebě hořkých a bylinných lihovin. A to nejenom v relativní konzumaci na hlavu, ale i v absolutních číslech. Ve světové literatuře se opakovaně hovoří o tom, že doménu hořkých a bylinných likérů jsou Itálie a Německo. Tyto země mají tradici, ale v Česku hořké a bylinné likéry představují téměř třetinu celkového trhu. Prakticky každou třetí skleničku lihoviny. Největší podíl a lví na dramatickém růstu tohoto segmentu mají naše ferneti.

>> www.stock.cz



Myslivost není jen lov

Rozhovor s jednatelem Českomoravské myslivecké jednoty panem Vladimírem Broukalem jsem začal konstatováním, že myslivost rozhodně není pouze o lovu.

Naopak, především je o pomoci zvěři v době nouze a o její ochraně. Myslivost je zájmovou činností. Najděte mi skupinu, jako jsou myslivci nebo ochránci přírody, kteří ve svém volném čase, za své peníze dělají něco pro druhé, aniž z toho mají hmotný užitek. V našich řadách jsou občané, které spojuje vztah k přírodě a ke zvěři. Je to spousta práce a péče. Za to, že mohou chodit do honitby, aby mohli přikrmovat, zaplatí mnohdy velké finanční prostředky, protože jádrné, dužnaté a objemové krmivo si nakupují za své. A pokud se mně na podzim dostane té pocty, mohu něco ulovit.



Vladimír Broukal

Mohu. Nemusím. Sběrači hub, borůvek apod. za to, že sbírají plody lesa a mnohdy je i prodávají, nezaplatí nikomu nic. Za pronájem honitby, aby mohli myslivost vykonávat, platí myslivci částky v rozpětí od 20,- do 1000,- korun za hektar honitby za rok.

Velmi frekventovaným tématem je tzv. „myslivecký zákon“. Komu straní? Majitelům pozemků, nebo myslivecké jednotě?

myslivecké jednotě?

Co se týče „mysliveckého zákona“, výsledek je konečným kompromisem všech skupin, které se na „mysliveckém zákonu“ podílely. Klání mysliveckého a vlastnického lobby, zájmů ochránců a dalších skupin, které měly pocit, že se musí do mysliveckého zákona nějak trefit. Zákon je specifický proto, protože se téměř každý z občanů domnívá, že myslivosti (principům soužití člověka s přírodou) rozumí. To se projevuje i v různém pojetí tzv. „mysliveckých zákonů“ v různých zemích.

Člověk z přírody odstranil původní predátory a teď je na něm, aby plnil jejich funkci. Aby v přírodě udržoval rovnováhu, únosné počty zvěře, nemající, výjma něj, přirozených nepřátel. Čas od času tak ale koná i z lovecké vášně a někdy i za úplatu.

Poplatkový lov je podřízen striktním pravidlům. Do Česka skutečně přijíždějí poplatkoví lovci. Ne vždy se to musí odbyvat na této bázi. Existují i reciproční návštěvy našich lovců na Slovensku, v Polsku, Maďarsku, Německu, Rakousku. Poplatkové lovy existují i v ostatních zemích. Zcela běžně jsou ve Španělsku nabízeny společné lovy na koroptve a orebice. Na spárkatou zvěř ve Skotsku, v Jižní Americe. Řa-



Počátek myslivosti u nás

Název „lovec“ se u nás objevuje v 11. století, kdy panovníka obklopovala početná lovecká družina. Lovecké roboty jsou známy z 12. století. V usnesení Českého sněmu z r. 1573 se uvádí, že právo lovu souvisí s vlastnictvím pozemků (panovník, šlechta, kláštery, královská města). Obsahuje i nařízení o ochraně zvěře, což znamená počátek myslivosti u nás. I řada dalších usnesení Českého sněmu se zabývá chovatelskými hledisky. Po Bílé hoře se lov stává záležitostí společenské reprezentace.

Ustanovení pro Čechy

Císař Ferdinand III. r. 1641 vydává „Ustanovení o lovu pro Čechy“, v němž se uvádí, že myslivost je šlechtickou kratochvílí a poddaní jsou při lovech povinni robotami. Utužení robotných povinností provází rozmach pytláctví. Císař Josef II.

v r. 1786 vydává „Všeobecný honební patent“, který uvolňuje poddaným v robotách, ukládá hradit škody působené lovem a zvěří, nařizuje černou zvěř uzavřít do obor atd. Nastává odklon od chovu velké zvěře a zintenzivnění chovů drobné. Myslivost se podřizuje lesnímu hospodářství. 7. března 1849 vydává František Josef I. říšský zákon o myslivosti č. 154, kterým zrušil dominikální výsadní lovecké právo. Právo myslivosti je spojeno s vlastnictvím půdy.

Myslivecké spolky

V r. 1869 byla založena „Pražská lesnická jednota Hubertus“, sdružující lesníky a myslivce z povolání i ze záliby. V r. 1883 „Spolek honební a ochrany zvěře“. Po vzniku Československa v r. 1919 „Československý lovecký a kynologický říšský svaz“.

V r. 1923 vznikla jednotná organizace „Československá myslivecká jednota“. Československo v r. 1928 patřilo k zakládajícím členům Mezinárodní lovecké rady C.I.C., která svou činnost zahájila v r. 1930. V r. 1947 zákon č. 225/1947 Sb. (s platností od 1.1.1948) sjednocuje právo myslivosti pro celé území republiky. Prosazuje nejen aspekt hospodářský, ale i kulturní. Právo myslivosti je nadále vázáno na vlastnictví honebního pozemku.

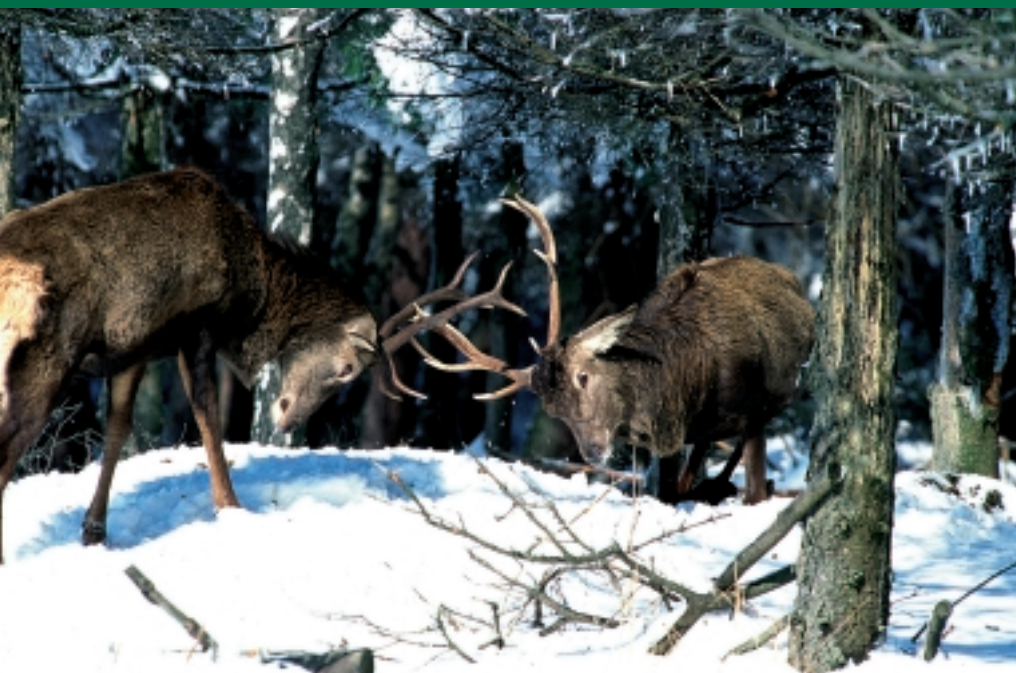
Po únoru 48

Od r. 1951 byli z pronájmu honiteb vyloučeni jednotlivci. Uzavírat nájemní smlouvy mohly jenom tzv. lidové myslivecké společnosti. V r. 1962 odloučil zákon č. 23/1962 Sb. výkon práva myslivosti od vlastnictví honebních pozemků. Právo myslivosti příslušelo organizacím - státním lesům, státním statkům, jednotným zemědělským družstvům, které ho mohly či musely za úplatu postoupit uživatelům, a sice pouze mysliveckým sdružením.

V r. 1961 se Československá myslivecká jednota sloučila se slovenským Svázem poľovních ochranných združení a název centrální organizace byl změněn na Československý myslivecký svaz. V důsledku federalizace byla jeho činnost v r. 1969 ukončena a ustaven Český myslivecký svaz. V r. 1970 vznikl Federální výbor mysliveckých svazů v ČSSR.

Po listopadu 98

Podle zákona č. 270/92 Sb. se Český myslivecký svaz stal organizací s členstvím myslivců zcela dobrovolným a byl zbaven spoluúčasti na řízení myslivosti. Myslivecká sdružení se podle zákona o sdružování občanů č. 83/1990 Sb. stala samostatnými právními subjekty. V r. 1992 byl název Český myslivecký svaz změněn na Českomoravská myslivecká jednota. Ta je od roku 1995 členem Federace mysliveckých organizací Evropské unie FACE. Česká republika je členem Mezinárodní rady pro myslivost a ochranu zvěře CIC. Zastoupením České republiky je pověřena Českomoravská myslivecká jednota a Ministerstvo zemědělství ČR.



da našich občanů jezdí na lovy do Kanady, na safari od jižní až po střední Afriku. Na tom nevidím nic špatného. Nicméně, kdo chce dělat myslivost, nemusí jezdit ani do Ameriky ani do Afriky či Asie. Může ji provozovat tady. Lov ale není myslivost. Myslivost je to, co jste naznačil v úvodu, soubor činností lidí, kteří soucítí s přírodou a se zvěří. Kteří ji chrání a starají se o ni. Lov tvoří velmi malé procento z celkové celoroční myslivecké činnosti. V mé domovské honitbě se např. staráme o mufloň populaci v době, kdy se neloví. Přikrmujeme a chráníme ji. Po rození mláďat odejde do jiné honitby a vydrží tam až do Vánoc. K nám přichází v období nouze. Existují ale i další honitby, kdy při



>> www.cmmj.cz

sezonní migraci jelení zvěř sejde z hor do podhůří, je tam od ledna až do května, myslivci se o ni starají, a pak odejde zpátky do hor. Myslivcům jde o chov a ochranu zvěře a ne jen o lov, a to je velmi pozitivní.



Venus Trade & Tours pro rok 2004

Cestovní kancelář Venus Trade & Tours již tradičně organizovala při příležitosti zahájení prodeje zájezdů sezony 2004 pro své obchodní partnery informativní setkání v Plzni, Praze, Brně a Ostravě, odkud jsou obrázky. Pro příští rok nabízí destinace Chalkidiki, Pierie, Peloponés, Kos, Rhodos, Krétu, Eginu, Korfu, Kypr a Egypt.

>> www.vtt.cz



Když funguje týmová spolupráce

S předsedou představenstva a generálním ředitelem společnosti PURO-KLIMA, a. s., Ing. Jaromírem Ferbrem, se setkáváme 30. října v Anenských slatinných lázních v Lázních Bělohrad při příležitosti otevření nádherného, nerezového rehabilitačně-plaveckého bazénu. Pane řediteli, dnes se uzavřela jedna z dalších etap budování vašich lázní. Můžete říct, co jí předcházelo?



Ing. Jaromír Ferbr

Podívám-li se zpět, poprvé jsem do těchto lázní vstoupil ve společnosti vzácného člověka, nefrologa, pana profesora Erbeny. Moje tehdejší návštěva byla celkem pragmatická. Byl jsem pozván jako poradce tehdejšího představenstva. Přibližně po roční spolupráci se společností PURO-KLIMA rozhodla do lázní investovat. Že se jednalo o proces, není třeba zdůrazňovat. Dnes, v roce 2003, je akciová společnost PURO-KLIMA, a.s. majoritním vlastníkem Anenských slatinných lázní a je upřímně ráda, že se jim daří, že získávají mnoho dalších klientů. Především jsme ale rádi, že i díky naší společnosti může docházet k tak příjemným okamžikům, jako je dnešní otevření nového krytého bazénu.



Když jste hovořili o procesu vývoje, jistě se objevily i složité okamžiky.

Samozřejmě. Začátky nebyly vůbec jednoduché. Anenské slatinné lázně byly po vyčlenění ze Státních lázní Poděbrady v tristním stavu. Během těch deseti let jsme se mnohokrát ocitli na hranicích našich možností. Dost jsme riskovali a doufali, že naše investice nejsou zbytečné. Dnes si myslím, že jsme se již dostali za onu pomyslnou hranu efektivnosti a jsme schopni nejen lázně udržet, ale i rozvíjet.

To, co říkáte, je zde vidět. Ostatně, lázeňství je ekonomicky nejúspěšnější oblastí českého průmyslu cestovního ruchu.

Lázeňství, to není „jen“ cestovní ruch. Do lázní jezdí dvě skupiny klientů, a dalo by se rozčleňovat i dál. Jsou to pacienti z České republiky, kteří jezdí tzv. na poukaz, a samoplátcí z České republiky. Druhou skupinu tvoří klienti z Evropy, v našem případě především z Německa. Naší snahou je, aby služby, které nabízíme, a ceny, které za ně požadujeme, byly v rozumném souladu. Nejde nám o co nejvyšší marži. To



by klient přijel pouze jednou. Jde nám o to, aby se rád vracel, protože se mu u nás líbí, naše lázně mu pomáhají a může si je dovolit, a protože je zde, v neposlední řadě, pozorný personál. Ve společnosti PURO-KLIMA se od jejího vzniku (léto 1989) snažíme prosazovat jeden základní přístup. Je jím snaha čestně a slušně jednat. Možná je to i otázka věku a přibý-



vajících zkušeností. I životního kréda. Nám se ale ukazuje, že ti, kteří pochopí náš přístup a naši životní filosofii a nastoupí s námi na tuto pomyslnou loď, jsou schopni překonávat i řadu složitých překážek. Dnes se splnil sen mnoha generací lékařů a lázeňských pracovníků. Podařilo se nám otevřít bazén, jehož celková výstavba vyšla na pětadesát milionů korun. Lhal bych, kdybych tvrdil, že z toho mám špatné pocity. Současně jsem rád, že na toto oficiální otevření přijela řada obchodních partnerů společnosti PURO-KLIMA, řada lékařů a manažerů z fakultních nemocnic. Velmi mě potěšilo, že i oni tuto radost sdílí s námi.

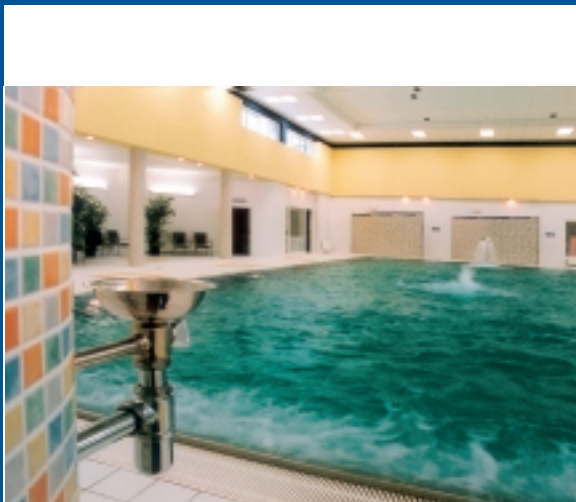
Pane řediteli, řadu let jste strávil v zahraničí. Proč jste se rozhodl investovat a pracovat v České republice?

PURO-KLIMA, a. s.

Je stoprocentní českou, inženýrsko-dodavatelskou firmou s vlastní projekcí, která se specializuje na služby pro celé spektrum zdravotnictví. Od fakultních nemocnic až po nejmenší zdravotnická zařízení ve státním i soukromém sektoru. Od svého založení v roce 1989 poskytuje kompletní projekční služby, dodávky lékařských přístrojů či celých zdravotnických technologických souborů, případně realizuje celé stavby - od projekce až po uvedení do provozu - tzv. „na klíč“. Vychází ze znalostí řady provozů zdravotnických zařízení, z jejich modernizací či rekonstrukcí, odborných znalostí jednotlivých technologických celků a detailního rozboru zahraničních zkušeností. Její specialisté aplikují své praktické zkušenosti a průběžně se školí nejen v tuzemsku, ale i v rámci zahraničních stáží. Realizuje nejnovější světové technologie a na českém trhu zastupuje přední světové firmy z oblasti zdravotnického zařízení a technologií, jako např. Hill-Rom, Nipro, Meteka, Burdick, Medtronic a Spacelabs Medical. PURO-KLIMA, a. s. je majoritním vlastníkem Anenských slatinných lázní v Lázních Bělohrad.

Anenské slatinné lázně, a. s.

Dnešní Anenské slatinné lázně v Lázních Bělohrad byly před rokem 1989 součástí Státních lázní Poděbrady. V rámci restitucí byla část majetku vrácena rodině původního majitele MUDr. Janečka a zbytek privatizován. V roce 1992 byla založena akciová společnost, která se vrátila k původnímu názvu Anenské slatinné lázně. V průběhu posledních let Anenské slatinné lázně výrazně změnily tvář. V roce 1991 byla ukončena rekonstrukce balneoprovozu a zprovozněn rehabilitační bazén. Na konci roku 1995 byl do provozu uveden nově postavený lázeňský hotel Anna Marie, jenž mj. nabízí zajímavě řešené prostory, restauraci, saunu a moderně vybavený přednáškový sál. V roce 1998 byla dokončena dostavba a rekonstrukce hotelu Grand. Lázně tak získaly moderní kuchyni s jídelnou a 41 lůžek navíc v komfortních pokojích. Ve stejném roce byla ukončena dostavba léčebného pavilonu, propojeného s hotelem Grand. Hosté mají k dispozici prostory pro individuální terapii a bezbariérový přístup ke všem lázeňským procedurám i ke svému lékaři. V následujících letech se podařilo v původním stylu zrekonstruovat vilu Karlušku, která slouží k ubytování a kompletně zmodernizovat lázeňský hotel Janeček. V roce 2003 byl do provozu uveden rehabilitační plavecký bazén v areálu hotelu Grand. Lázně se orientují na onemocnění pohybového ústrojí, revmatické choroby, bolesti páteře, Bechtěrevovu chorobu, artrózy, stavy po úrazech a ortopedických operacích, kořenové syndromy při onemocnění páteře a chabé periferní obrny. Další indikací je léčba deformujících jizev po úrazech a popáleninách. Základním přírodním léčivým zdrojem je slatinná sirnoželezitá rašelina.



Nejsem schopen o sobě hovořit jako o vlastenci, spíše se cítím jako Evropan. Ano, řadu let jsem strávil ve světě, zejména pak v Jižní Americe, v Brazílii. Protože zdraví a péče o něj nemá hranic, mohl bych činnost, kterou se zabývají společnosti PURO-KLIMA a Anenské slatinné lázně rozvíjet kdekoli na světě. Ze všeho nejdůležitější jsou ale lidé, s nimiž člověk spolupracuje, a tým spolehlivých a pracovitých lidí jsem našel právě tady. Proto mne práce těší a proto přináší výsledky.

>> www.puro-klima.cz





Praha nejlepší na World Travel Market London 2003



Stánek hl.m. Prahy získal na World Travel Market, který se konal 10. až 13. listopadu v Londýně, cenu za nejlepší turistickou prezentaci. Význam ocenění je mimořádný. WTM Londýn je vy-

soce prestižním a svým způsobem nejvýznamnějším veletrhem cestovního ruchu na světě. Letos se jej zúčastnilo na šest set padesát vystavovatelů. Význam ceny za mimořádné kvalitní prezentaci nemá jen morální dimenzi. Je praktickým odrazem faktu konstatovaného britským odborným časopisem Travel Magazine, který Prahu vyhodnotil jako třetí nejoblíbenější cíl městského turismu v Evropě po Paříži a Barceloně, ale před Vídní, Berlínem, Amsterdamem aj. Londýnské první místo je již třetí v tomto roce. V lednu obdržela Praha první cenu na veletrhu Slovakiatour v Bratislavě za nejlepší zahraniční expozici. V březnu na francouzském veletrhu Mahana v Lyonu za nejlepší prezentaci tzv. „Zlatý Guignole“. Lze tedy konstatovat, že veletržní turistická prezentace Prahy je jednou z nej kvalitnějších v Evropě a vzhledem k rychlému návratu návštěvnosti do hlavního města, jednou z nejefektivnějších.

Ocenění v Londýně je konstatováním, že Praha opět dosáhla pozici na výsluní zájmu turistů, a to pouhý rok ještě dlouho po povodních šířených démonických zvěstí o tom, jak to nevypadá v České republice. Nejen přírodní živl, ale především lidská hloupost, nemající v obdobně postižených evropských zemích obdoby, tato ostinatě vedená kampaň, způsobila české ekonomice další obrovské škody v řádu desítek miliard korun v podobě nerealizovaného zahraničního inkasa.

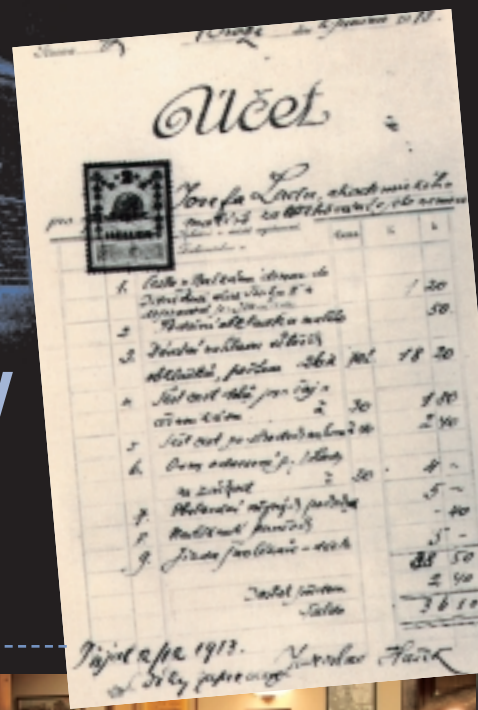
>> www.praha-mesto.cz
>> www.pis.cz
>> www.worldtravelmart.co.uk



Koktejl party Ligy pro cestovní ruch

Liga pro cestovní ruch & Hostinec a penzion „U České koruny“ v Lipnici nad Sázavou a vydavatel VŠUdybylu zvolili na Koktejl party Ligy pro cestovní ruch. Ta předchozí, 1. října, se konala v Plzeňské restauraci Obecního domu v Praze a byla věnována setkání přátel přátel Sezimova Ústí. Měltě jsem tušení, že udělat ji přímo v Sezimáku, řada rodáků i přátel přátel Sezimova Ústí by nepřijela. Na další Ligu jsme už ale našli odvahu zvát mimo Prahu, do ještě menší obce. A protože osobnosti táhnou, rozhodli jsme se pro Lipnici nad Sázavou a nově rekonstruovaný Hostinec a penzion „U České koruny“, v jehož zdech ve své rodné obci Jaroslav Hašek tvořil ve světě nejpřekladanější český titul „Osudy dobrého vojáka Švejka za světové války“. Spolu s hlavními důvody: osvětou, setkáváním se lidí, prezentací Lipnice nad Sázavou a Hostince „U České koruny“ měla tato listopadová Koktejl party ještě jeden důvod, a to završení tříletého cyklu vydávání časopisu VŠUdybyl, jehož třicátý sešit nyní pročítáte.

>> www.hasektour.cz
>> www.e-vsudybyl.cz
>> www.interbus.cz
>> www.templarske-sklepy.cz
>> www.prazdroj.cz
>> www.borioca.cz



liga
pro cestovní ruch



Top modelky v hotelu Paříž

Hotel Paříž Praha byl místem setkání světových top modelek Terezy Maxové, Evy Herzigové, Petry Němcové, Simony Krainové a Alek Wek, návrhářů Oliviera Lapida, Alexandra Gapčuka a dalších osobností s novináři k charitativní akci „Špičky světového modelingu a Nadace Terezy Maxové pro opuštěné děti“, která se pod záštitou našeho prezidenta prof. Václava Klause uskutečnila ten samý den 23. listopadu večer ve Smetanově síni Obecního domu v Praze.

>> www.nadacetm.cz
>> www.hotel-pariz.cz
>> www.sekyragroup.cz



SEKYRA Group



Nadace Terezy Maxové



Interbus Praha



Služby dálkového dohledu

Pult centralizované ochrany

SBA - Expert, a.s. poskytuje služby dálkového dohledu nad zabezpečovacími, protipožárními a ostatními technologickými systémy s poskytnutím služby výjezdu vozidel zásahových jednotek. V souladu s nejmodernějšími trendy je schopen zajišťovat dálkovou správu a monitorování obrazovým záznamem. Za použití kvalitní výkonné techniky a obslužných programů zajišťuje prostřednictvím odborně připravených pracovníků nepřetržité střežení v zájmu svých klientů. K monitorování objektů používá technologie Radom WRS 32, poskytující úplné informace o stavu objektu. Přenos informací je zajišťován pomocí: a) telefonní linky; b) GSM; c) internetu.

V případech požadavků na vysokou bezpečnost může být přenos dat zajišťován dvěma i více na sobě nezávislými cestami.

Monitorovací centrum

Monitorovací centrum společnosti SBA-Expert, a.s. zajišťuje vyhodnocování informací z území celé České republiky. V případě převzetí poplachové informace operátor vysílá k objektu vozidlo zásahové skupiny. Posádky vozidel tvoří profesionálně trénovaní a školení pracovníci, vybavení pomůckami a prostředky, umožňujícími provést kvalitní zásah. Na vyžádání klienta operátor zpracovává výpis událostí, který obsahuje komplexní informaci o dění v objektu. Koordinuje preventivní kontroly (patroly) objektu zásahovou skupinou i bez přijetí poplachové informace. Členové zásahové skupiny zajišťují střežení napadeného objektu do příjezdu Policie ČR a klienta. Na vyžádání klienta zásahové skupiny asistují při nestandardních situacích v objektu klienta (evakuace apod.). Posádky zásahového vozidla mohou zajišťovat transport klíčů, případně kontaktních osob ke smluvním objektům. SBA-Expert, a.s. garantuje poskytování souboru kvalitních služeb. Na případné škody vzniklé z odpovědnosti za činnost je v dostatečné výši pojištěn u České pojišťovny, a.s.

Připojení telefonní linkou

Přenos prostřednictvím pevné telefonní linky je nejjednodušší a nejlevnější. Zabezpečovací zařízení pomocí digitálního komunikátoru předá monitorovacímu centru - pultu centrální ochrany - veškeré události a změny v systému (otevření, uzavření, poplachu, poruchy, testovací signály). Vhodnou volbou komunikačních formátů lze docílit velmi rychlého přenosu zpráv (specifikace osoby manipulující se systémem, umístění poplachové smyčky, typ poplachu či poru-

chy, automatický test a jiné). Zpracování dat je prováděno zařízením Radom WRS 32. Cílem je zajistit maximální možný objem dat získatelných z daného objektu tak, aby operátoři pracovali s co nejkomplexnějším souborem informací. Výstupem mohou být výpisy z jednotlivých objektů, předávané klientům v tištěné nebo elektronické podobě. Správným vyhodnocením sledu událostí lze předejít planým výjezdům. V případě skutečného napadení objektu pak lze účinněji koordinovat činnost zásahové skupiny a zvýšit tak efektivnost a účinnost vlastního zásahu.

Připojení GSM

Objektové zařízení, vysílač GSM Radom, umožňuje aplikaci elektronického zabezpečovacího systému v místě, kde není zaveden telefon, případně kde jsou požadavky ze strany zákazníka na přenos pomocí této technologie. Jedná se o zařízení, které poskytuje bezpečnější úroveň přenosu při využití služby SMS (krátkých textových zpráv). Přenos informací z elektronického zabezpečovacího systému do pultu centrální ochrany je obdobný jako u pevné telefonní linky. I on využívá digitálního komunikátoru ústředny elektronického zabezpečovacího systému. K přenosu



GSM je možno využít služeb všech operátorů GSM, tj. Eurotel, T-Mobile i Oskar.

Duplicitní připojení pevnou telefonní linkou a GSM

Duplicitní přenos dat je nejspolehlivějším řešením monitoringu zabezpečených objektů. Všechny zprávy o dění v objektu jsou pultu centrální ochrany předávány po telefonní lince. GSM vysílač je v tomto případě rovněž připojen na programovatelné výstupy ústředny elektronického zabezpečovacího systému



a jeho prostřednictvím je prováděna verifikace klíčových informací. Tím je docíleno zaručeného přenosu poplachového stavu i v případě napadení telefonní linky nebo jejího technického selhání. Uvedený způsob připojení je používán především u objektů tzv. „vyšších rizik“, kde je kladen důraz na spolehlivost přenosu.

Krátkodobé střežení objektů elektronickým zabezpečovacím systémem

Pro klienty, kteří vyžadují operativní zajištění bezpečnosti svého objektu, nabízíme využití přenosných (mobilních) souprav elektronických zabezpečovacích systémů. Ty se skládají z bezdrátových prvků (ústředny, 4 ks pohybových detektorů, sirény a 3 ks dálkového ovládání). Postačí k zabezpečení menšího skladu, bytu či kanceláře. Aplikace se provádí

vhodným rozmístěním jednotlivých prvků ve střeženém prostoru. Instalace trvá maximálně 20 minut. Podmínkou je funkční telefonní linka a zdroj 220-230 V.

Technologie monitorování objektů systému CCTV

SBA-Expert, a.s. je v návaznosti na uvedené technologie schopen poskytnout dálkovou správu objektových zařízení, monitorování objektů pomocí přenosu videosignálu ze střežených objektů. Spojením klasického elektronického zabezpečovacího systému s přímým sledováním objektu cestou uzavřeného televizního okruhu CCTV (Closed Circuit Television). K přenosu signálu využívá buď pevného inter-



netového připojení, nebo vysílače GPRS (General Packet Radio Service). Tím se výrazně zvyšuje účinnost zabezpečení a následně efektivnost činnosti zásahové skupiny v případě narušení objektu. Tento způsob umožňuje nepřetržitý vizuální kontakt s objektem a celou řadu operací na úrovni správy zařízení. Podmínkou jeho použití je však poměrně náročné řešení s použitím speciální techniky.



SBA-Expert, a.s.

Kongresové centrum Praha

Na Pankráci 17-19/1685, 140 21 Praha 4

mobil: 603 517 970, 728 642 063, 602 430 920

tel./fax: 261 174 196

e-mail: info@sbaexpert.cz

>> www.sbaexpert.cz

Beaujolais 2003

19. listopadu již od půl osmé večer v dobré společnosti v Praze v Restaurantu u Kolowrata ve Valdštejnské ulici čekala řada hostů na půlnoc, tedy na čtvrtek 20. listopadu, na příchod nového Beaujolais. Čekání to bylo příjemné. O to se postarali spolu s novým šéfkuchařem Restaurantu u Kolowrata panem Robertem Neradem a jeho specialitami decentně stylový jazz band a další dva spoluorganizátelé Reinsteine Valtice a ŠSV Velké Pavlovice, jejichž vína prezentoval sommelier pan Radek Bodlák.

>> www.vipservis.cz



PRVNÍ NOVOMĚSTSKÝ RESTAURAČNÍ PIVOVAR

otevřený v minulém století
na Novém Městě Pražském



Novoměstský (kvasnicový)
ležák světlý i tmavý 11°

Speciality české kuchyně
včetně vyhlášeného pečeného kolena

Alešova galerie:
originální panoptikum pražského
Podskalí a Perlový ulice

Exkurze pivovarem
s odborným výkladem v bezprostřední
blízkosti Václavského náměstí



Novoměstský pivovar s.r.o.
Vodičkova 20, 110 00 Praha 1
tel./fax: 222 232 448, 222 231 662
e-mail: sales@npivovar.cz
www.npivovar.cz

Pod který finanční, katastrální, matriční, pozemkový nebo celní úřad patří, **i u nejmenší vesničky**

PJsoft s.r.o. oznamuje vydání 11.
verze geografického informační-
ho systému InfoMapa.

InfoMapa

je co do obsahu a funkčnosti ojedinělým souborem informací, lokalizovaných již v 600 podrobných mapových podkladech měst a obcí propojených do „Street Atlasu“ České republiky, doplněných podobně obsáhlým „Street Atlasem“ Slovenské republiky s informacemi a uliční sítí měst nad 5000 obyvatel. Kde jinde tak snadno najít lokalitu z databáze obcí a částí obcí, 42.970 ulic a náměstí, adres s popisným nebo orientačním číslem domu? Kde jinde než v databázi územně identifikačního registru adres hledat podle územně správního členění (kraje, obce s rozšířenou působností, katastry) nebo zvolit některý ze 150.000 lokalizovaných „objektů zájmu“ (bankomaty, čerpací stanice, restaurace, hotely). Kde jinde vyhledaný objekt zobrazit na mapě, prohlížet si vybavenost okolí? Najít autoservisy jen pro konkrétní typ vozidla, bankomaty pro určitý typ karty nebo provozované určitou bankou? Kde najít jen v jednom kraji nebo v celém Česku ulice, které mají v názvu slovo „hlavní“, nebo všech hor, které se jmenují „Špičák“ (v Česku jich je 50)? I u té nejmenší vesničky se můžeme dozvědět, na který finanční, katastrální, matriční, pozemkový nebo celní úřad se obracet. V každém místě Česka na jedno „kliknutí“ víme, ke kterému kraji, obci či katastru náleží.

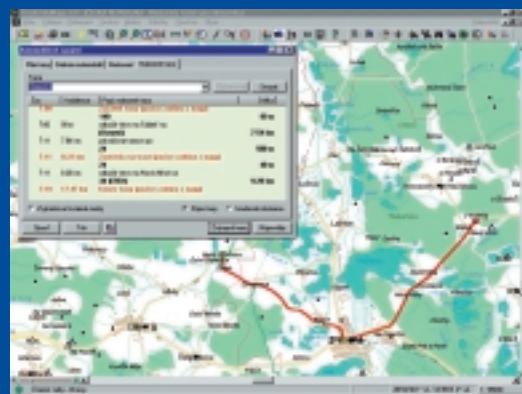
Vyhledání nejkratší nebo nejrychlejší trasy

Ke klasickým nástrojům InfoMapy patří vyhledání nejkratší nebo nejrychlejší trasy autem s itinerářem ve dvou stupních podrobnosti a výpočtem nákladů na pohonné hmoty. Nalezení např. všech čerpacích stanic oblíbené značky podél plánované trasy, zobrazení signálu přijímače satelitní navigace (GPS), vyhledání místa podle souřadnic v několika formátech, měření vzdáleností, kreslení do mapy.

Vlastní mapa o aktivitách podniku

Stále více jsou vyhledávány nástroje pro vizualizaci vlastních aktivit v mapách, geokódování, mapování uživatelských informací a statistické vyhodnocování. InfoMapa je otevřený produkt pro import hotových databází, vytvoření nových uživatelských vrstev a jejich další analýzu. Vizualizací dat na geografickém základě dochází k zásadnímu zhodnocení informací. Nový pohled na adresy zákazníků,

obchodní místa, sklady, stavby nebo naopak na aktivity konkurence s možností doplnění o další demografické údaje přináší zajímavé a někdy až



nečekané výsledky. Takto vytvořená „vlastní mapa“ informací o aktivitách podniku mezi jednotlivými stupni řízení - od managementu přes obchodníky až po podporu zákazníků - je velmi efektivním a účelným nástrojem.

PJsoft®

PJsoft s.r.o.

Služská 27, 182 00 Praha 8
obchodní ředitelka Ing. Jitka Urbanová
tel./fax: 284 686 087, 284 688 221-2
mobil: 606 622 033
e-mail: urbanova@pjsoft.cz
>> www.pjsoft.cz



Doprovodný program veletrhů GO a Regiontour 2004

Středa 7. ledna

17.00–20.00 Propagace v cestovním ruchu je tématem klubového večeru Asociace cestovních kanceláří České republiky, který se již tradičně uskutečňuje v předvečer zahájení veletrhů v kongresovém a business hotelu Voroněž Brno.

Pokud bych si k tomuto tématu mohl dovolit poznámku, rád bych konstatoval, že málokteré hospodářské odvětví má ve svém rámci tak propracovanou a intenzivně využívanou oblast propagace, jako cestovní ruch. Právě díky podnikatelským subjektům a samosprávám se v cestovním ruchu částečně daří eliminovat důsledky neblahého statusu quo, dlouhodobě poškozujícího ekonomické zájmy České republiky. Propagace cestovního ruchu (na rozdíl od propagace v cestovním ruchu) nejenže se blíží nule, ale bývá i záporná. Státníci a kormidelníci české ekonomiky, dosud nevzáli na vědomí jedinečnou schopnost cestovního ruchu vnášet peníze do národního hospodářského systému. Ale když už z hospodářských důvodů existuje např. (sice jiným) státem (jehož ekonomika se s tou naší rozhodně nedá srovnávat) podporovaný program „Visit USA“, třeba to někomu někdy dojde i u nás v Česku.

Čtvrtek 8. ledna

10.00–18.00 Meeting Point – kontraktně informační setkání se zahraničními touroperátory a novináři.

10.30–11.30 Oficiální jednotná klasifikace ubytovacích zařízení – seminář Sdružení podnikatelů v hostinství a cestovním ruchu HO.RE.KA ČR.

11.00–13.00 Brno – město uprostřed Evropy... festival zábavy pod hrady Špilberk a Veveří 2004 – prezentaci tisková konference projektu statutárního města Brna a SNIP & CO, reklamní společnosti, s. r. o.

12.00–14.00 Zelené prázdniny, Heritage Trails a Prázdniny na venkově – Evropské centrum pro ekoturistiku ECEAT CZ prezentuje nové značky profesionálních produktů cestovního ruchu českých mikroregionů a krajů.

12.00–14.00 Česká asociace novinářů a publicistů v cestovním ruchu – zasedání a prezentace v pavilonu E, Press Center.



Ve dnech 8.–11. ledna 2004 v souvislosti s veletrhy cestovního ruchu opět brněnské výstaviště navštíví desetitisíce lidí – laických i odborných návštěvníků, vystavovatelů včetně touroperátorů z celého světa. Cílem řady z nich bude seznámit se s nabídkou regionů České republiky, najít partnery a oslovit koupěschopnou poptávku. Ve spolupráci s garanty veletrhů, profesními a oborovými asociacemi a krajskými územně samosprávnými celky je připraven doprovodný program tak, aby reagoval na aktuální problémy a přinášel nová témata umožňující rozvoj tohoto širokospektrálního multioborového odvětví.



13.00–15.00 Obchodní dům turistického produktu – seminář CzechTourism.

17.00–18.00 Region Regina 2004, Profi GO 2004 a Top Guide 2004 – slavnostní vyhlášení výsledků soutěží organizovaných EfektMedia, spol. s r. o. v pavilonu A3, sál Morava.

20.00–23.00 Společenský večer veletrhů GO 2004 a REGIONTOUR 2004 – organizovaný Veletrhy Brno, a.s. a Agency FCT, s. r. o. s vyhodnocením nejlepšího muzea v Česku a vyhlášením výsledků soutěže o nejlepší produkt cestovního ruchu v hotelu International.

Pátek 9. ledna

Hejtmanský den – celostátní setkání hejtmánů v Brně pod záštitou hejtmána Jihomoravského kraje Ing. Stanislava Juránka.

10.00–18.00 Meeting Point – kontraktně infor-

mační setkání se zahraničními touroperátory a novináři.

10.00 Konference o rozvoji cestovního ruchu v České republice – pořadatel konference Ministerstvo pro místní rozvoj ČR. Téma: novelizace Zákona o cestovním ruchu č. 159/1999 Sb., strukturální fondy Evropské unie, malé a střední podnikání versus kraje.

10.00–12.00 Zásady důvěryhodného obchodování po Internetu – pořadatel Asociace leteckých provozovatelů ČR ve spolupráci se Sdružením pro certifikaci systémů jakosti CQS.

11.00–12.00 Prezentace Olomouckého kraje – pořadatel Olomoucký kraj.

13.00–15.00 Systémy řízení kvality v cestovním ruchu – ISO 9000 – pořadatelé Sdružení pro certifikaci systémů jakosti CQS a Citellus s.r.o.

13.00–16.00 Úloha Klubu českých turistů při rozvoji cestovního ruchu – Klub českých turistů přichází s tématy: značené turistické trasy v Česku a jejich optimalizace; naučné stezky, jezdecké stezky, lyžařské trasy a bikerské trasy; vybavení turistických tras; spolupráce KČT s obcemi a kraji a mezinárodní turistické trasy (Svatojanská cesta); jednotná klasifikace ubytovacích kapacit.

20.00–24.00 Společenský ples cestovatelů – pořádá v Besedním domě Agency FCT, s.r.o.

Sobota 10. ledna

GO šou s Polívkou aneb Bavte se s Bolkem – celodenní program pro rodiny s dětmi v pavilonu D. Pořádá Propag Servis.

Čtvrtek až neděle 8.–11. ledna

SCHOLA TOUR 2004 – 3. workshop odborných škol v oblasti cestovního ruchu – prezentaci škol, studentských prací, školních pomůcek, nabídku studijních možností a pracovních míst, výměnu zkušeností mezi školami a pedagogy, tematické semináře, prezentace odborné literatury připravily Veletrhy Brno, a.s. v pavilonu B.

GO KAMERA 2004 – CK Livingstone pořádá VII. ročník festivalu filmů, fotografií a publikací s cestovatelskou tematikou v Kongresovém centru Brno s hlavním tématem Indonésie.

Výstava fotografií – v pavilonu A2, pořadatel Camera Incognita.

Jiří Kolbaba – Výstava fotografií – v pavilonu A2. Pořádá Dialog plus s. r. o.

>> www.bvv.cz/go



BVV



Veletrhy
Brno

3díl

Na Retezat



Simply surprising

Asi za hodinu jsem přišel k sobě

Kotvím i střechu. Taky že jo! Nárazový vítr zkouší, co Gema vydrží. Trochu jsem si zdířil. Za hodinu jsem přišel k sobě. Ale nejen že se mi nechtělo vstávat, ale ani pohnout víčky. Stálo mne ohromné úsilí probrat se a začít vařit. Uprostřed stanu placatý šutr a na něm vaříč. Po večeři mi opět jakákoliv aktivita dělá problémy. Čekám, až doprší. Vylézám ze stanu umýt sebe i nádobí. Když je po všem a jsem venku, rozhodl jsem se pro občůzku plesa. A jak řekli, tak udělali. Kolem půl osmé zalézám do spacáku. Zítra bych se rád podíval na Zuby Peleaze.

Co s volným časem

12.7. 8.30 Krásný den. Modrá obloha. Zlaté slunce. Tak na tohle jsem se těšil, když jsem trčel neskuteč-

v nártu. Beru si acylpyrin a zalézám do spacáku. Po osmé se probouzím. Bolí mne břicho. Že by žlučník? Přepálený špek a česnek – vražedná kombinace. Jdu tam, kam i císař chodí pěšky. Hned je mi lépe. Do deseti rozjímám nad mapami, co s volným časem.



Je to dřina!

Kapky bubnují o tropiko. Nějakou dobu se je snažím ignorovat. Přece jen mne ale přinutily procitnout, vylézt ze stanu následovat příkladu. Nízko nad plesem se kupí černý dekl. Hřebeny hor v mracích. Vařím před stanem ze spacáku. Dnešní porridge je obzvláště hnusný. Prší mi do stanu. Zatahuji tropiko a jdu si zdířnout. Nezbývá mi než konstatovat: „Je to dřina!“ Právě

jsem se opět probudil. Je čas oběda. Na tropiko stále bubnuje déšť. Ve 12.30 se utiší. Donutil jsem se jít ven a pro vodu. Bos. Ve 12.45 už zase poprchává. V 15.30 se probouzím. Jdu do plesa pro placatý šutr. Instaluji jej ve stanu a vařím jedním vrzem bujón s cibulí. Poté, co ho kus ujím, sypu do něj sušené mléko,



brkaši, majoránku, sůl a kmín. Nakonec nakrájený špek. V bříšku jako v pokojíčku.

„Na samotě u lesa“

V 17.15 vylézám. Musím. Ledva jsem venku, zjišťuji, že roh stanu je pod vodou. Kolem něj i pod podlážkou jezérko. V dešti dlabu peruánskou lžící hlínu, rvu



né týdny a měsíce u počítače. Kus deníku píšu během konzumace porridge, ale honem toho nechávám, studený se už pozřít nedá vůbec. Odcházím v 11 hodin. Šlapu zpátky do sedélka. Odtud na vrchol Custura 2457 m a po žlutém kříži na Papušu 2508 m. Sousední vrchol je Peleaga. Počasí je už zase, že by každou chvíli mohlo pršet. Scházím raději k plesům po červeném pruhu a potom po šutrácích. V 15.45 u Lacu Mare nacházím místo na stan. Vařím venku. Bolí mne páteř. Zřejmě jsem si poté, co jsem došel, ne včas oblékl teplou mikinu a bundu. Každou chvíli navíc nějak špatně našlápnu, až mi zatrne



drny a kameny. Voda odtéká. Mokrý vítězně zalézám do spacáku s otázkou: Vyčůral jsem se? Nevím. Zato venku. Jako ve filmu „Na samotě u lesa“, kde scénář kázal panu Kemrovi konstatovat cosi o pršení. 18.30 Majestátné velehorské ticho. Neprší.

14.7. V 8.45 se probouzím s hlavou v oblacích. Ale nejen s hlavou, mokrým stanem, vlhkým spacákem a zkrátka vším. Je vidět sotva na pět metrů. Balvany slizké. Tráva mokrá. Je to tvrdáma. Ze spacáku mne jen tak něco nedostane.

>> www.mtromania.ro