

všudybyl

druhé
vydání
2019



VYSOKÁ ŠKOLA
HOTELOVÁ
V PRAZE SLAVÍ
20. VÝROČÍ

Více na straně 6 až 8.



Univerzita
Jana Amose Komenského Praha

Přidejte se k nám!

• Resocializační a penitenciární pedagogika

NOVÝ
STUDIJNÍ PROGRAM

• Mezinárodní vztahy a diplomacie

NOVÝ
STUDIJNÍ PROGRAM

• Vzdělávání dospělých a Andragogika

• Speciální pedagogika - vychovatelství

• Právo v podnikání

• Scénická a mediální studia

• Audiovizuální komunikace a tvorba

• Evropská hospodářskosprávní studia



www.ujak.cz

Travelcon 2019

Odborná konference cestovního ruchu

Čtvrtek 25. a pátek 26. dubna 2019

Výstaviště České Budějovice, pavilon Z

Travel
Enjoy
Respect

Ve dvou dnech plných přednášek, workshopů a diskuzí se otevrou otázky současných trendů turismu, na které odborníci na cestovní ruch i profesionálové z branže přinesou nové a mnohdy nečekané odpovědi.

Hlavní témata:

- 2020 Green Region
- Udržitelný cestovní ruch
- Média a marketing
- Kvalita ve službách

Připravujeme:

- Celodenní catering
- 2 přednáškové sály
- Prostor pro networking
- Možnost virtuální účasti **NOVINKA**

Neváhejte dlouho! **Až do konce března** jsou v prodeji **zvýhodněné vstupenky za 1 999 Kč!** Rezervujte ještě dnes na **www.travelcon.cz**.

Balíček „smart exhibitor“ **NOVINKA**

Vystavovatelský průkaz + 2x vstupenka na konferenci za 7 999 Kč!

TRAVELCON

Více informací a rezervace na **www.travelcon.cz**
Osobní jednání: **Petra Machovcová**,
tel.: +420 601 085 030, e-mail: machovcova@jccr.cz

Travel ♥ Gastro

Pátek, sobota, neděle, 26.-28. dubna 2019

Výstaviště České Budějovice, pavilon T1, T2

Pro cestovatele a dovolenkáře

- Tipy na výlety a dovolenou
- Soutěže o hodnotné ceny - zájezdy, dárkové poukazy a dárkové tašky
- Zábavní koutek pro nejmenší
- Bohatý doprovodný program

Žijí památky? Památky žijí!

- Představení evropského projektu
- Prezentace méně navštěvovaných památek Jižních Čech, Vysočiny, Dolního a Horního Rakouska
- Doprovodný program

V roce 2019 se můžete těšit na **unikátní propojení** veletrhu cestovního ruchu Travelfest a gurmánského veletrhu Gastrofest!

TRAVELFEST

Více informací a registrace na **www.travelfest.cz**
Osobní jednání: **Klára Kaštylová**,
tel.: +420 607 032 095, e-mail: kastylova@jccr.cz



Czech Specials

Váš gastronomický rádce při cestách po Česku

- Czech Specials je certifikační značkou, která potvrzuje, že právě v takto certifikovaném podniku Vám připraví tradiční české pokrmy v odpovídající kvalitě.
- Czech Specials je spolehlivým průvodcem po dobrých restauracích nabízejících poctivou českou kuchyni.

Přijďte si pochutnat do restaurací označených logem Czech Specials a užijte si poctivě připravené pokrmy naší národní kuchyně.

Inspiraci naleznete na stránkách www.czechspecials.cz.
Těšíme se na Vás!



Vysoká škola hotelová v Praze

nabízí dva bakalářské a jeden magisterský studijní program akreditované Národním akreditačním úřadem pro vysoké školství s cílem poskytovat vysoce profesionální profesní přípravu, která absolventům umožní pracovat ve středním a vrcholovém managementu hotelů a hotelových řetězců, v gastronomii nebo cestovním ruchu a zastávat manažerské pozice v řadě dalších oborů. Výukové programy staví na sepětí teorie s praxí a v duchu světových trendů je obohacuje o nejnovější poznatky. Disponuje dvěma moderními klimatizovanými aulami, počítačovými učebnami, posluchárnami pro multimediální prezentace a pro praktickou a laboratorní výuku, cvičnou laboratorní kuchyní, salonky a dvěma bary pro výuku sommelierů a barmanů. Studentům jsou k dispozici čítárny a moderní studovny s velkým počtem počítačových stanic s rychlým připojením, tiskárnami a kopírovacím zařízením, knihovna a prodejna skript.

Akreditované studijní programy:

- » bakalářský profesně zaměřený *Hotelnictví, cestovní ruch a marketing v prezenční a kombinované formě v českém jazyce se specializacemi Hotelnictví, Cestovní ruch a Marketing ve službách;*
- » bakalářský profesně zaměřený *Hospitality Management v prezenční formě v anglickém jazyce;*
- » navazující magisterský profesně zaměřený *Hotelnictví, cestovní ruch a marketing v prezenční a kombinované formě v českém jazyce se specializacemi Management hotelnictví a lázeňství, Management destinace cestovního ruchu a Marketingový management v cestovním ruchu a hotelnictví.*

řady podkladů – ať už k jednotlivým předmětům v rámci studijního plánu, nebo v rámci výzkumné a publikační činnosti. Tím, že máme inženýrské studium, se bez toho neobejdeme.

V současné době se podílíte na řešení tří velkých výzkumných projektů.

Ano, na dvou pro Ministerstvo kultury ČR, z nichž jeden je zaměřen na kulturní dědictví, druhý na postavení ryby v české gastronomii. A na projektu pro Technologickou agenturu ČR, který je zaměřen na procesní řízení v cestovním ruchu. Hodně míří k tomu, co je dneska trendem, a to je digitalizace v cestovním ruchu a elektronizace procesů. U těchto projektů ale nejsme jediným řešitelem.

Vysoká škola hotelová v Praze slaví 20. výročí

Vysoká škola hotelová v Praze byla založena v červenci 1999 jako jedna ze tří prvních soukromých vysokých škol v Česku poté, co novela vysokoškolského zákona umožnila vznik soukromých vysokých škol. Rozhovor s jejím jednatelem Ing. Petrem Studničkou, PhD., jsem začal konstatováním:

Pane doktore, setkávám-li se s vašimi absolventy, rádi a pochvalně o Vysoké škole hotelové hovoří.



Ing. Petr Studnička, PhD.

Za dobu její existence prošlo Vysokou školou hotelovou v Praze více než sedm tisíc absolventů. V současné době má na dvanáct set studentů, a to v bakalářském a v navazujícím magisterském stupni studia. Řekl bych, že největší dárek k dvacatinám naší školy, které si připomeneme 15. května letošního roku, je to, že úspěšně prošla všemi akreditacemi. Od září 2018 tu tak probíhá výuka podle akreditací nových studijních programů, které jsme obdrželi od Národního akreditačního úřadu pro vysoké školství. Proces akreditací byl vysoce náročný. Zabrало nám to dva roky práce. Řadu povinných příloh muselo v rámci vnitřních dokumentů registrovat i Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy. Nicméně se nám v prosinci 2017 podařilo odevzdat všechny dokumenty. Pak tři čtvrtě roku trvalo, než jsme se administrativním procesem dobrali k nabytí právní moci všech rozhodnutí. Určitě si za to všichni akademičtí pracovníci Vysoké školy hotelové v Praze v čele s rektorem docentem Vinšem a prorektory zaslouží poděkování, neboť výrazným způsobem přispěli k tomu, že se podařilo ony tři žádosti o akreditace zpracovat. „Bez ztráty kytičky“ jsme tak získali u bakalářského programu akreditaci na deset let a u anglického programu v bakalářském stupni a u navazujícího magisterského studia na pět let. Kolegové si určitě zaslouží ocenění i za to, že se podíleli na zpracování

Máme tam spoluřešitele, kolegy a instituce, s nimiž se na řešení podílíme. Tyto tři projekty mají úhrnnou hodnotu necelých padesát milionů korun. Doba řešení je v rozmezí tří až pěti let. A i tato činnost nám určitě pomohla při získání akreditací. Výzkum máme rozfázován do několika stupňů. Nejnižší je smluvní výzkum, na kterém spolupracujeme s obcemi a podnikatelskými subjekty. To je pro profesně zaměřenou Vysokou školu hotelovou v Praze důležité zejména u bakalářského studia, kdy jsme s to předávat studentům informace, jak to funguje například v Peci pod Sněžkou, v Lipně nad Vltavou či v nějakém kraji. V rámci smluvního výzkumu jsme se podíleli i na zpracování strategie rozvoje cestovního ruchu na Lipensku nebo analyzovali vývoj cestovního ruchu v Českém Krumlově za uplynulé čtvrtstoletí. Pak je to vyšší stupeň, který představují projekty zadávané státními institucemi – Technologickou agenturou ČR, případně ministerstvy.

Co se týká spolupráce Vysoké školy hotelové v Praze a Ministerstva pro místní



rozvoj, podařilo se vám obhájit certifikovanou metodiku k návrhu novely zákona o místních poplatcích.

To považuji za hodně velký úspěch. Tato metodika je teď se souhlasným stanoviskem vlády ČR v legislativním procesu. Věřím, že se podaří dosavadní dva místní poplatky sloučit do jednoho místního poplatku za pobyt. Vážím si spolupráce na této legislativní úpravě se Svazem obchodu a cestovního ruchu ČR a Asociací hotelů a restaurací ČR. Na tuto problematiku jsme s kolegyněmi Plzákovou a Tittelbachovou zaměřili i odbornou monografii nesoucí název „Místní poplatky v přímé vazbě na cestovní ruch, hotelnictví a lázeňství“, kterou jsme v roce 2018 vydali.



Zmínil jste projekty v rámci programu národní a kulturní identity pro Ministerstvo kultury v ČR, zaměřené na gastronomii. Všudebyl podporuje akce, jako jsou „Ryba na talíř“ nebo „Český kapr“, kterou pořádá Asociace kuchařů a cukrářů ČR v čele se svými nestory, držiteli nejvyššího českého kuchařského vyznamenání Kříže sv. Vavřince Ing. Jindřichem Žydkem a Ing. Eduardem Levým, který ve své poslední publikaci „Sladkovodní ryby, snadno a rychle – zpracování a příprava, recepty“ postihuje sladkovodní ryby, které se na území Česka loví nebo chovají. Valnou část knihy věnoval pokrmům z kapra, kterého Česku závidí celá Evropa. Ostatně, obchodní trasa od Budějovic na Protivín, Plzeň a Cheb se za dávných časů nazývala Fischstraße neboli rybí cesta, kudy čeští kapři cestovali až do přístavu v Hamburku.

Jeden z projektů se dívá na prezentaci kulinárního dědictví na území Česka a druhý na postavení českého rybářství a ryby v české gastronomii. Jaké tu máme rybí restaurace. Jak je ryba zpracovávána, jestli je to trendsurovina,

která má z hlediska budoucí perspektivy významné postavení. Děláme i ochutnávky a párování jídel s nápoji pro účastníky našich konferencí. Kolegové z katedry hotelnictví, především Zbyněk Vinš, Jiří Zelený a Blanka Zimáková, pořádají workshopy, kde párují ryby s víny. Samozřejmě se zabýváme i historií gastronomie. Tu prezentujeme na tematicky zaměřených gastronomických akcích. Již jsme připravovali kulinařské speciality z doby Karla IV., z období baroka, z doby první republiky a letos se zaměříme na „retro gastronomii“ připomínající výročí 30 let od sametové revoluce.

Vysoká škola hotelová v Praze je profesně zaměřenou školou, přičemž vaši

úspěšnost ilustruje, že jste byli Asociací hotelů a restaurací České republiky vyhlášeni školou roku 2018.

Významnou roli v tom zřejmě sehrál fakt, že hlavní důraz klademe na uplatnění našich absolventů v praxi. V hotelnictví, v gastronomii, v cestovním ruchu i v lázeňství. Těsné sepětí s praxí je pro Vysokou školu hotelovou v Praze zásadní věcí. Velmi si proto vážíme toho, že je naše škola členem Asociace hotelů a restaurací České republiky a Svazu obchodu a cestovního ruchu České republiky. Máme tak možnost čerpat aktuální informace z oblasti státní správy a od podnikatelů a odborně je využívat v publikační a další tvůrčí činnosti. Toho, že jsme byli v roce 2018 Asociací hotelů a restaurací České republiky vyhlášeni školou roku, si velice vážíme.



branži to, že v cestovním ruchu dominují obory navázané na osobní služby. Určitě to také souvisí s celospolečenským vnímáním těchto služebových oborů, kdy je sdělovacími prostředky prezentováno, že lidé v nich zaměstnaní mají nejnížší mzdy. Takže potenciální profesionálové cestovního ruchu nemají takovou motivaci v nich pracovat. Na druhou stranu, já sám jsem absolventem střední hotelové školy v Poděbradech a na léta praxe velice rád vzpomínám. Byla to krásná práce. Dojde-li v souvislosti s ekonomickým cyklem

**NEJVĚTŠÍ DÁREK K DVACETINÁM VYSOKÉ ŠKOLY
HOTELOVÉ V PRAZE, KTERÉ SI PŘIPOMENEME
15. KVĚTNA LETOŠNÍHO ROKU, JE TO, ŽE
ÚSPĚŠNĚ PROŠLA VŠEMI AKREDITACEMI.**



Kvůli praxi naši studenti navštěvují různé podnikatelské subjekty. V rámci Klubu partnerů spolupracujeme s významnými poskytovateli služeb. Zejména pak s generálními partnery Vysoké školy hotelové v Praze, kterými jsou: CPI Hotels, Hotel Ambassador Zlatá Husa, Bohemia Sekt a Regata Čechy, která provozuje hotely Horizont v Peci pod Sněžkou a Port v Doksech u Máchova jezera. Předseda představenstva této akciové společnosti Ilja Šedivý je předsedou správní rady Vysoké školy hotelové v Praze. Tato partnerství rozšiřují naše možnosti sdílet informace a zkušenosti z praxe. Například jaké problémy praxe aktuálně řeší. Ať už je to kritický nedostatek personálu, nebo administrativní zátěž, kterou stát na podnikatele a osoby samostatně výdělečně činné postupně přenáší.

Čím to, že nejsou lidé?

Těch důvodů je víc. Roli v tom hraje extrémně nízká nezaměstnanost a v naší



k hospodářskému zpomalení, je šance, že se situace na trhu práce zlepší. Problémem určitě je i uplatnění absolventů středních a vysokých škol, případně vyšších odborných škol. V Česku máme 183 středních škol, 16 vyšších odborných, řadu profesně orientovaných vysokých škol. Je ale otázkou, kolik jejich absolventů končí v realu v praxi. Asi nezbyde nic jiného než to, co je v západní Evropě naprosto samozřejmé – tedy že v hotelích a restauracích budou i na českém území v ještě větší míře zaměstnávání cizinci. ■

>>> www.vsh.cz



Sjednatelem Hotelové školy a Obchodní akademie Havířov a Vyšší odborné školy Havířov Davidem Gábou, ředitelkou školy PaedDr. Jaroslavou Čelechovskou a dvěma jejich studenty, Bc. Kateřinou Polákovou a Bc. Tomášem Maňáskem, se potkáváme 16. ledna v Praze.

Pane Gábo, vypadá to, že budete jednatelem jediné vyšší odborné školy v Česku, která bude nabízet studium oboru gastronomie a hotelnictví.

Vypadá. Na posledních Dnech otevřených dveří naší školy pro uchazeče o studium se v Havířově objevil kluk z Chocně. Když jsem se ho ptal, proč z tak velké dálky, řekl, že od 1. září 2019 budeme jedinou vyšší odbornou školou, která bude umožňovat studovat obory gastronomie a hotelnictví. Na základě tohoto impulsu jsme si to ověřili – a opravdu budeme jedini.

Dělají vám absolventi vaší školy radost?

Ano. Vesměs jsou úspěšní. Navštěvujeme je tam, kde pracují, a oni se s námi dělí o poznatky z praxe, které pak předáváme studentům.

Po roce se setkáváme na lodi na Vltavě.

Každý rok pro studenty vyšší odborné školy a žáky maturitních ročníků střední školy v Praze organizujeme třídní odbornou exkurzi. V první půlce týdne tu máme maturanty oboru hotelnictví a od středy do pátku studenty vyšší odborné školy a maturanty obchodní akademie.

Kateřiny Polákové jsem se zeptal, co ji motivovalo jít z vysoké školy na Vyšší odbornou školu Havířov.

Její úroveň a praxe v zahraničí. Na vysoké škole jsme s Tomášem Maňáskem studovali angličtinu a geografii. Nicméně z praktického hlediska nám to moc nedalo. Magisterské studium jsme absolvovat nechtěli. Po bakaláři jsme nevěděli, co chceme dělat. Pak přišla příležitost vyjet díky havířovské škole do zahraničí – a nyní jsme už ve třetíku.

Čeho si nejvíc ceníte z toho, co vám havířovská škola dala?

Nebát se vycestovat a komunikovat. Mívala jsem totiž z hodně věcí strach. I z kontaktu s cizími lidmi. Vyšší odborná škola Havířov mi pomohla ho překonat.

Co budete dělat po škole?

To zatím nevím. Nějaké vysněné povolání nemám. Žiji podle přítomnosti.

Obor gastronomie a hotelnictví na vyšší odborné škole jedině u nás



Zprava: Jaroslava Čelechovská, David Gába, Kateřina Poláková a Tomáš Maňásek.

Tím že chodím do havířovské školy, příležitosti přicházejí a já se jich chytám.

Tomáše Maňásku jsem se zeptal, co mu Vyšší odborná škola Havířov dala profesně.

Zkušenosti z hotelového provozu. V průběhu dvou let jsme je s Katkou získávali ve Skotsku na pozici general assistant. Zahrnovaly téměř všechny odbornosti, krom práce v kuchyni. Praxe v hotelu mne naučila sebeovládání a posílila moje sebevědomí. Určitě teď víc věřím svým schopnostem, a i když třeba v oboru nezůstanu, tyhle věci mi hodně pomohly. Rád bych podotkl, že studium na Vyšší odborné škole Havířov nás dobře připravilo. Bez této přípravy bychom se v cizině těžko chytali.

Ředitelky Hotelové školy a Obchodní akademie Havířov a Vyšší odborné školy Havířov Jarmily Čelechovské jsem se zeptal: Paní doktorko, co říkáte vyjádření vašich studentů?

Dosud jsem si plně neuvědomovala, co všechno studentům dáváme. Až teď,

když slyším Katku a Tomáše, na první místo nestavějí získané znalosti a dovednosti v hotelovém provozu, F&B managementu, marketingu či ekonomice. To, čeho si nejvíc cení, je, že nabyli sebevědomí. To je to, co si přejí, aby si od nás studenti odnášeli. Aby přestali být ostýchaví, jako česká mládež bývá oproti zahraniční. Aby vystoupili ze své komfortní zóny, a naskytne-li se příležitost, šli si za svým. A pyšná jsem i na další věc. Výborně se osvědčuje, že na našich školách k výuce jazyků zaměstnáváme rodilé mluvčí. Před třemi lety jsme začali s angličtinou a dnes už máme rodilé mluvčí i na němčinu, ruštinu a španělštinu a pořádáme úspěšné konverzační soutěže. ■

»» www.obaka-havirov.cz

LOA
Hotelová škola a Obchodní akademie Havířov s.r.o.

Úspěšné vystoupení Hotelové školy Teplice ve finále soutěže KU Young Chef 2018

ZAČÁTKEM ROKU JSEM NAVŠTÍVIL HOTELOVOU ŠKOLU TEPLICE. TENTOKRÁT ALE NE KVŮLI INTERVIEW S PŘEDSEDOU SENÁTU PARLAMENTU ČESKÉ REPUBLIKY JAROSLAVEM KUBEROU JAKO POSLEDNĚ (VIZ ČLÁNEK NA E-VSUDYBYL. CZ „KDYŽ NĚKDO NĚCO UMÍ“), ALE S JEJÍM ŽÁKEM DOMINIKEM CHYTKOU A UČITELEM ODBORNÝCH PŘEDMĚTŮ, ŠÉFKUCHAŘEM MILANEM SIGMUNDEM, KVŮLI JEJICH ÚSPĚŠNÉMU VYSTOUPENÍ VE FINÁLE SOUTĚŽE KU YOUNG CHEF 2018 PRO ŽÁKY A UČITELE ŠKOL, KDE SE VYUČUJE PODLE PRINCIPŮ VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU KULINÁŘSKÉ UMĚNÍ. OBA DOSÁHLI NA BRONZOVOU PŘÍČKU. NEJDŘÍV JSEM ALE ŘEDITELE ŠKOLY JIŘÍHO NEKUDU POŽÁDAL, ABY MI ŘEKL PÁR SLOV K ZAPOJENÍ HOTELOVÉ ŠKOLY TEPLICE DO TOHOTO PROJEKTU.

Před čtyřmi pěti lety se v Česku objevil kuchař Jiří Roith, který přišel s myšlenkou změnit systém přípravy budoucích kuchařů. Říkal: „Opusťme standardy receptur a pojďme učit jednotlivá kuchařská umění a z nich pak kreativně vytvářet pokrmy. Každý kuchař by měl nejdříve pochopit a naučit se základní kulinářské techniky a postupy. Teprve potom je čas přidávat do vaření své vlastní umění a osobní kreativitu.“ On sám takovýto projekt absolvoval v Kanadě. Inspirován vlastní zkušeností a metodikou vyučování na světových gastronomických školách, jako jsou The International

culinary school at the Art Institute nebo Culinary Institute of America, začal projekt Kulinářské umění prosazovat v Česku. Víceméně se vzdal ostatních aktivit a investoval peníze do rozvoje tohoto projektu.

Funguje to tak, že se školy či jednotliví žáci přihlásí do interaktivního programu Kulinářské umění, kde se jim postupně vysvětluje látka. Žáci k tomu mají k dispozici výukové video, receptury, možnost si některé věci propočítat, absolvovat zkušební testy atd. Spolu s tím přišel Jiří Roith s myšlenkou, že by touto výukou měli projít i učitelé, a tak spolu s pedagogy

z dalších škol jezdí učitelé Hotelové školy Teplice třetím rokem k němu do studia do Kralup nad Vltavou a poté s nabytými dovednostmi seznamují své žáky. V současné době je z České republiky do projektu Kulinářské umění zapojeno na šedesát škol. Hotelová škola Teplice tak přešla na systém, kdy výuku dětí v rámci projektu Kulinářské umění žákům platí jako učební pomůcku.

Zhruba před rokem Jiří Roith přišel s myšlenkou vytvořit akademii pro učitele a pro žáky, kteří budou ambasadory tohoto projektu. Když jsem to poprvé slyšel, byl jsem skeptický, zda něco takového lze zorganizovat, zejména v době letních prázdnin. Ale podařilo se – a vše vygradovalo soutěžním finálovým týdnem v Praze v gastroprovozu společnosti Avast soutěží KU Young Chef 2018 učitelů a žáků odborných škol. Hotelová škola Teplice měla ve finálovém týdnu zástupce jak mezi soutěžícími v kategorii učitelé, tak mezi žáky. Velkou radost mi udělalo, že oba reprezentanti naší školy obsadili medailové pozice, což v konkurenci špičkových kuchařů, mezi nimiž byli i vítězové světových kulinářských soutěží, považuji za velký úspěch.

Když jsem loni dělal rozhovor se zástupkyní ředitele Hotelové školy, Obchodní akademie a Střední průmyslové školy,



Teplice, Benešovo náměstí 1, p. o., Lucii Fričlovou, řekla, že pedagogický sbor Hotelové školy Teplice výrazně obohatilo, že jeho řady posílil šéfkuchař Milan Sigmund, který coby člen Asociace kuchařů a cukrářů byl a je častým členem hodnotitelských komisí odborných soutěží a má vzhledem ke své úspěšné předchozí praxi co žákům předávat a čím je inspirovat. Ve finále soutěže KU Young Chef 2018 jste ale, pane Sigmunde, byl na té druhé straně coby jeden ze soutěžících.

KU Young Chef 2018 ale byla dělána hlavně pro žáky, aby bylo zřejmé, jak se s projektem Kulinářské umění na školách





Zleva: Dominik Chytka a Milan Sigmund.

pracuje. Každá škola měla možnost vybrat několik soutěžících, kteří si účast i sami platili, stejně jako náš Dominik Chytka. Týdenní startovné bylo pět tisíc korun. Původně se přihlásilo čtyřicet žáků. Přijet jich mělo osmdvacet. Nakonec se jich dostavilo pětadvacet. Během čtyř nominačních týdnů se určená část soutěžících sešla se zkušenými šéfkuchaři, kteří učili a vysvětlovali omáčky, polévky atd. Každý den bylo něco jiného a každý den učil jiný špičkový šéfkuchař. Společně pracovali v dopoledních tematických master class, aby odpoledne zúročili nově prohloubené znalosti v boji o postup do finále. Během týdne soutěžící zažili dvě degustační večere ve vybraných restauracích připravené Národním týmem Asociace kuchařů a cukrářů ČR. Z každého týdne do finále postoupili pouze tři soutěžící.

My jsme to měli trochu jinak. Přihlásilo se nás dvanáct a bylo to skvělé



zážitek. Na Hotelové škole Teplice učím rok a předtím jsem pracoval v různých provozech. Nicméně KU Young Chef 2018 pro mne bylo velice objevné. Lidé v kuchyních, i když to dělají, jak chtějí, nemají podmínky tvořit pokrmy tak precizně, jako tomu bylo na této speciální soutěži. Mimo jiné proto, že jim to

nedovolil čas. Tady to bylo dokonalé. Přestože master class vedli lidé, kteří jsou se mnou v soutěžním týmu, naučil jsem se spoustu nového.

Dominika Chytka jsem se zeptal, proč se vydal na dráhu kuchaře.

Už od sedmé třídy jsem věděl, že miluji jídlo a že bych ho chtěl vařit, takže mne nikdo nemusel přesvědčovat, abych šel studovat na hotelovou školu. Věděl jsem, že chci vařit a že to chci dělat naplno. Svou účast na soutěži KU Young Chef 2018 jsem nebral jako soutěžení, ale jako školu, která mne naučí něco nového. Když jsem byl na praxi, tak v restauraci, kam jsem docházel, mne zpravidla nenaučili přímo daný postup, ale pouze vysvětlili, jak se co dělá. V rámci soutěže

Hotelová škola Teplice, to je pro mě skoro rodina. Byť město Teplice, jehož jsem byl řadu let primátorem, není jejím zřizovatelem (tím je Ústecký kraj), skvěle ho reprezentuje. Ani už nelze vyjmenovat, kolik prezidentů, premiérů, státních návštěv její žáci na Pražském hradě a dalších místech obsluhovali. Sám jsem se řady takových prestižních událostí zúčastnil a byl hrdý na to, že hotelová škola dělá Teplicím dobré jméno. Vždycky mám radost, když my, kluci a holky z vesnice, ukážeme Pražákům, že nejsme žádná „mejdlá“.

Předseda Senátu Parlamentu České republiky Jaroslav Kubera

KU Young Chef 2018 mi na master class špičkoví šéfkuchaři předvedli, jak se co dělá. Při soutěži jsme to měli zopakovat a doplnit, vymyslet si tam něco svého, prostě zapojit kreativitu. Kreativita je velmi často to, co dělá z běžného kuchaře kuchaře špičkového. Své umístění v konkurenci třiceti vynikajících, odborně zdatných soutěžících беру jako velký úspěch.

Kam máte po škole namířeno?

Už jsem domluvený s panem Jiřím Štiftem z pražské restaurace Sia, že

HOTELOVÁ ŠKOLA TEPLICE PŘEŠLA NA SYSTÉM, KDY VÝUKU DĚTÍ V RÁMCI PROJEKTU KULINÁŘSKÉ UMĚNÍ ŽÁKŮM PLATÍ JAKO UČEBNÍ POMŮCKU.

po skončení školy k němu nastoupím. Asijské menu restaurace Sia vychází z tradičních receptů, postupů a technologií. Pod vedením Jiřího Štifty v něm pracují špičkoví kuchaři z Indonésie, Nepálu, Indie a dalších zemí. Jsem přesvědčen, že to pro mne bude další skvělá škola.

Cizina vás neláká?

Neláká. Prvně chci do Prahy do Sie a nabírat v ní zkušenosti z asijských kuchyní, v nichž je naprosto špičková. Případně vyjždět do Asie na stáž. No a pak se uvidí. ■

» www.sostp.cz

Hotelová škola
Obchodní akademie
Střední průmyslová škola **Teplice**



Univerzita Jana Amose Komenského Praha otevřela dva nové studijní programy

UNIVERZITA JANA AMOSE KOMENSKÉHO PRAHA DOSÁHLA DALŠÍHO STUPNĚ VE SVÉM PLÁNOVANÉM ROZVOJI: NÁRODNÍ AKREDITAČNÍ ÚŘAD PRO VYSOKÉ ŠKOLSTVÍ UDĚLIL AKREDITACE DVĚMA NOVÝM BAKALÁŘSKÝM STUDIJNÍM PROGRAMŮM – MEZINÁRODNÍ VZTAHY A DIPLOMACIE A RESOCIALIZAČNÍ A PENITENCIÁRNÍ PEDAGOGIKA. NA JEJICH STUDENTY ČEKÁ TÝM VYUČUJÍCÍCH, KTEŘÍ MAJÍ ZA SEBOU BOHATOU VÝZKUMNOU A PUBLIKAČNÍ ČINNOST I ČETNÉ PEDAGOGICKÉ ZKUŠENOSTI.

Studium bakalářského programu Mezinárodní vztahy a diplomacie

je na UJAK zaměřeno zejména na přípravu pracovníků pro oblast veřejné správy, především v oblasti mezinárodních vztahů.

„Svět a s ním i Česko jsou plné křížících se sítí mezinárodních vztahů. Absolvent programu Mezinárodní vztahy a diplomacie se může zachytit vlastně téměř v každé z nich: v nejrozličnějších mezinárodních organizacích vládního i nevládního charakteru – od centrály Evropské unie či UNESCO přes Mezinárodní červený kříž až třeba po Amnesty

International nebo Lékaře bez hranic. Odborníky na mezinárodní vztahy ale dnes potřebují jak velké korporace, tak i krajské orgány samosprávy či samosprávy velkých měst. Bez specialistů tohoto druhu se neobejdou sdělovací prostředky. Ani kariéra v diplomatické službě se tímto nevyklučuje, vyžaduje však další magisterské a specializované studium. Z těchto potřeb společnosti a z povahy oboru vyplývají konkrétní cíle,

kterých má být studiem dosaženo,” vysvětluje prof. PhDr. Oskar Krejčí, CSc., ředitel Institutu globálních studií UJAK.

Bakalářský program Mezinárodní vztahy a diplomacie se zaměřuje na tři základní okruhy znalostí a dovedností, které na sebe těsně navazují a prolínají se.

Problematika mezinárodních vztahů a diplomacie

První a základní okruh, který vystupuje během studia jako sloup, o nějž se opírá jak výuka ekonomických, tak i bezpečnostních vztahů. Je tomu tak proto, že zde se student seznámí se základní pojmovou výbavou potřebnou k porozumění specializacím. A nejen to: obeznámí se i s obecnými zákonitostmi, které pomáhají porozumět stavu i vývoji jak globálních procesů, tak i postavení České republiky a Slovenské republiky ve světě.

„Výuka mezinárodních vztahů a diplomacie sleduje jak historickou, tak i teoretickou a praktickou linii. Jako u všech společenskovedních oborů i v daném případě jsou základem pro porozumění dějiny, a to hned ve dvojnásobném smyslu. Předně se jedná o dějiny mezinárodních – zvláště pak politických – vztahů, a to jak ve světovém, tak i v evropském a národním rozměru. Informace o historickém vývoji mezinárodních vztahů pomáhají nalezení zmíněných zákonitostí mezinárodní politiky, ekonomiky a bezpečnosti, ale i rozvoje kulturních, vědeckých, sportovních a dalších vztahů mezi jednotlivými aktéry. Druhý historický rozměr oboru představují dějiny jeho teorie,” popisuje profesor Krejčí.

Jako každá specifická lidská činnost i oblast mezinárodních vztahů našla svůj odraz v teoretické abstrakci. Přibližně před dvěma a půl tisíci lety si začal člověk různými cestami utvářet ucelenější pohled na mezinárodní vztahy. Teorie mezinárodní politiky, zvláště pak politiky mezistátní, nemá ovšem pouze pozoruhodnou historii, ale též velmi pestrá pluralitní současnou podobu. Seznámení s ní pomůže absolventům nalézt orientaci v budoucích profesích. Jednou z nich je i diplomacie, jejíž povaze a protokolární formě výuka umožní porozumět.

Problematika bezpečnosti

Bezpečnost, jak mezinárodní, tak vnitrostátní, je v souvislosti se současnou situací v Evropě a ve světě velmi frekventované téma a ve výuce mezinárodních



ních vztahů na UJAK druhým základním studijním okruhem.

„Program Mezinárodní vztahy a diplomacie je v této ‚bezpečnostní‘ části studia zaměřen na poznání příčin těchto vztahů od teoretických pouček a závěrů až k praktické analýze a hodnocení příčin a důsledků, což by mělo dovolit relativně objektivní hodnocení a poznání skutečnosti, protože nic není takové, jak to na první pohled vypadá. V této části se studenti blíže seznámí s analýzou bezpečnosti i teorií konfliktů, ale i s hledáním cest k prevenci či řízení konfliktu,“ vysvětluje doc. Ing. Pavel Gavlas, CSc., vedoucí Kabinetu světové politiky IGS UJAK.

Základem studia programu Mezinárodních vztahů a diplomacie je nejen poznávání skutečností pomocí jejich analýzy, ale zejména hledání a nalézání souvislostí mezi jevy a událostmi, a to nejen v úzké oblasti bezpečnosti vojenské, médií zpravidla redukované téměř výhradně na terorismus, ale podstatně širěji, tedy v celém komplexu politiky vnější (mezistátní a mezinárodní) i politiky vnitřní, ekonomiky, environmentalistiky, geopolitiky a vojenství, protože nic neexistuje zcela samostatně.

Mezinárodní ekonomie a ekonomická diplomacie

Třetí základní okruh studované problematiky patří k nejkomplexnějším větvím ekonomické vědy. Proto se studenti musejí nejdříve důkladně seznámit se základy ekonomie, aby byli připraveni na porozumění světové ekonomice.

„Právě v tomto předmětu, který je orientován nejen na ekonomickou teorii, ale i na její reflexi v ekonomické praxi, se studenti naučí analyzovat zájmy jednotlivých aktérů, což zdaleka nejsou jen národní státy,“ popisuje doc. Ing. Ilona Švihlíková, Ph.D., vedoucí Kabinetu globální ekonomiky IGS UJAK.

Vrcholem ekonomického okruhu studijního programu je pak ekonomická



diplomacie, která – jak již název napovídá – v sobě spojuje tři základní aspekty oboru: mezinárodní vztahy, ekonomii a bezpečnost.

„*Ekonomická diplomacie je představena z hlediska institucí a jejich náplně v domácím i světovém měřítku. Zvláštní pozornost při aplikaci je věnována energetice, která jako strategicky významný sektor skýtá pro Českou republiku řadu klíčových případů využití ekonomické diplomacie v praxi,*“ uzavírá docentka Švihlíková.

Resocializační a penitenciární pedagogika – nejnovější studijní program UJAK

Nejnovějším studijním programem UJAK je Resocializační a penitenciární pedagogika. Ta je ve struktuře pedagogických věd dnes již samostatným multidisciplinárním oborem. A čemu se přesně nový studijní program věnuje? Penitenciariстика jako nauka o výkonu a účinnosti trestu odnětí svobody je poměrně mladá věda, rozvíjející se teprve během 20. století. Přestože v českých podmínkách se formovala v názorech a myšlenkách jednotlivých vězeňských expertů již po první světové válce, ucelenější pohledy na ni se začaly tvořit teprve v 60. a 70. letech minulého století.

„*Současný náhled na moderní penitenciární koncepte nás seznamuje jednak s teorií, jednak s praxí vězeňství, v níž význačnou roli hraje penitenciární pedagogika. Z dalších disciplín využívá penitenciariстика poznatků z psychologie, sociologie, práva, kriminologie a ostatních věd. Je součástí širší nauky – penologie, vědy o ukládání, výkonu a účinnosti všech soudních trestů, tedy i trestu odnětí svobody a alternativních trestů. Z toho vyplývá, že penologie a penitenciariстика jsou obory multidisciplinární a jejich problematika je velmi rozsáhlá,*“ popisuje garant nového studijního programu na UJAK doc. PhDr. Miloslav Jůzl, Ph.D. Ten za svůj nepopiratelný přínos získal významná ocenění: v květnu loňského roku byl tehdejším ministrem

spravedlnosti uveden Zvláštní cenou ministra spravedlnosti do tzv. Síně slávy a v listopadu mu byla generálním ředitelem VS ČR genmjr. PhDr. Petrem Dohnalem u příležitosti 25. výročí vzniku Vězeňské služby ČR udělena Pamětní čestná medaile.

Samotná univerzita se v této oblasti odborně angažuje kontinuálně – vzpomenout můžeme hned několik mezinárodních vědeckých konferencí se zaměřením na oblast vězeňství, které pořádala.



Absolventi nového programu se uplatní zejména ve službách a silových resortech, v širokém spektru pomáhajících profesí, v práci s vězni, bezdomovci, mládeží s rizikovým chováním, na vojenských misích, v zařízeních zajišťujících sociální služby či péči, OSPOD a řadě dalších.

Kromě nových studijních programů samozřejmě UJAK nabízí možnost vybrat si z široké nabídky atraktivních oborů zaměřených na speciální pedagogiku, andragogiku a vzdělávání dospělých, mediální komunikaci nebo orientovaných právně-ekonomicky. Samozřejmostí je také MBA program s prestižní mezinárodní akreditací FIBAA nebo možnost absolvovat mezinárodní jazykové zkoušky telc. ■

»» www.ujak.cz





Dvoutříměsíční praxe v Číně, tu hned tak někdo nemá

Koncem ledna jsem navštívil Mariánské Lázně. Tentokrát nejen kvůli Rudolfovu prameni, ale také kvůli zahraniční spolupráci letos už jedenadevadesátileté Hotelové školy Mariánské Lázně. Jejího ředitele Ing. Jiřího Chuma jsem se zeptal, odkdy datují novodobou historii této spolupráce.

Od roku 1967. Zpočátku naše hotelová škola vysílala studenty na praxi do zemí jako Jugoslávie, Bulharsko a Německo. Po roce 1989 jsme začali spolupracovat s Francií, Itálií, Německem a Rakouskem. V roce 2006 jsme pak navázali spolupráci s japonskou školou Tokyo Shokuryo Gakuin, jejíž vedoucím pro zahraniční styky byl pan Hideaki Watanabe. Naši studenti v ní absolvovali čtyřměsíční stáž a k nám do Mariánských Lázní během deseti let přijelo na padesát japonských studentů. Partnerská škola Tokyo Shokuryo Gakuin se specializuje na organizaci a zajišťování svatebních hostin,

takže jsme tu japonské studenty zasvěcovali do našich tradic týkajících se svatebních obřadů.

Se zahraničními praxemi máme letité zkušenosti. Studenti Hotelové školy Mariánské Lázně obstáli vždy dobře. Výjimečně zajímavé praxe se zúčastňovali v sedmdesátých letech minulého století v Jugoslávii, kdy jsme obsluhovali i jugoslávského prezidenta Josipa Broze Tita v jeho oblíbeném letovisku na ostrově Velký Brion. Vždycky to byla VIP akce. Ostrov navštěvovali zajímavé osobnosti z celého světa a servis pro ně zajišťovala naše škola. Loni jsme začali spolupracovat s Guangzhou (někdejší Kantonem), hlavním městem provincie Guangdong.

Studenta Hotelové školy Mariánské Lázně Matěje Straky jsem se zeptal, co ho motivovalo vycestovat na stáž do Číny.

Možnost získat nové zkušenosti a také to, že se mi tato praxe bude hodit do přihlášky na vysokou školu, protože chci

studovat v zahraničí. Dvoutříměsíční praxe v Číně, tu hned tak někdo nemá. Informaci, že se naskytne tahle příležitost, jsme dostali v lednu 2018. Většina z nás to brala tak, že to asi nevyjde. Pak přišlo září a my byli ve čtvrtáku. Z původních čtrnácti kandidátů nás zbylo šest a náš výjezd doporučil generální ředitel Úřadu pro vzdělávání města Guangzhou pan Fan Qun. Praktikovali jsme na jihu Číny ve druhém největším čínském městě Guangzhou s více než patnácti miliony obyvatel. Pracovali jsme tam v nové restauraci zaměřené na českou a německou kuchyni, která se otevírala měsíc po našem příjezdu. Zařízena byla po vzoru pražské restaurace Výtopna. Drinky, pivo apod. nerozlišovali číšníci, ale byly hostům na stůl doručovány malinkými vláčky. S tím nápadem přišel čínský podnikatel, kterému se líbí koncept Výtopny a který v Česku pracuje přes dvacet let. Spojil se se svými partnery a ve čtyřech lidech – on, jeho český společník a dva čínští společníci – otevřeli restauraci v osmi-patrovém nákupním centru.

Na jaké pozici jste tam pracovali?

Byli jsme tam dva kluci, dvě holky z Hotelové školy Mariánské Lázně a dva čeští šéfkuchaři z Prahy. První měsíc bylo naším úkolem uvést restauraci do provozu a naučit čínské kuchaře připravovat česká jídla. Původně jsme je měli českým šéfkuchařům pomáhat učit, ale dopadlo to tak, že jsme jim pomáhali přímo s přípravou pokrmů a hlavně jako tlumočníci do angličtiny, kterou čeští šéfkuchaři nevládli.

Kuchyně i restaurační bar byly perfektně vybaveny. Do nich si najali lidi, kteří už v obdobných podnicích pracovali, avšak už ne na plac do obsluhy. Dokud jsme čínskou obsluhu nenaučili systém servírování jídel, bylo to příšerné. Něž se jídlo z kuchyně dostalo k hostovi na stůl, předali si ho tři čtyři lidé. Domluvit se s nimi bylo těžké, protože nerozuměli anglicky. Po týdnu jsme se s naším vedoucím dohodli, že my budeme nosit jídlo a oni obstarávat objednávky a debaras.

Lucie Beranové jsem se rovněž zeptal na motivaci.

Mě hlavně motivovalo navštívit Čínu. Když nám tuhle možnost nabídli, my čtyři jsme to hned přijali. My se té výzvy nebáli a ředitel Hotelové školy Mariánské Lázně pan Chum a celý pedagogický sbor nás v tom podporovali. I díky nim jsme navzdory dvoutříměsíčnímu pobytu v Číně dokázali ve škole všechno zvládnout.

První měsíc jsem pomáhala připravit restauraci na otevření. Druhý jsem roznášela jídlo hostům. Nejvíce si objednávali vepřová žebra, vepřové koleno nebo guláš a bylo vidět, že jim česká jídla chutnají.

A to je šlo jíst hůlkami?

To asi těžko. Jedli příborem, byť jim, hlavně nuž, dělal problémy. Když přišla rodina na večeři, ne že by si každý objednal své jídlo jako u nás, ale objednali se různá jídla dohromady. Ta si nechali dát doprostřed stolu a každý všechno ochutnal. K pití si dávali pivo, měli jsme tam Černovar, a čaje. Oproti mnohým českým hostům na nás byli ti čínští daleko hodnější a příjemnější.

Tomáše Nováka jsem se zeptal, jak se mu v Číně líbilo.

Velice. Ve zmiňované restauraci jsem pracoval na pozici pomocného kuchaře. Pomáhal jsem s přípravou českých jídel. Zasvěcovali jsme čínské kuchaře do české

co si objednáte, vám přinesou suroviny, vy počkáte, až voda začne vařit, a uvaříte si v ní, na co máte chuť, což bylo super.

Abych se jen nevyptával, požádal jsem čtvrtého účastníka, respektive účastnici stáže Barboru Liškovou, aby pro VŠUdybyl napsala esej na téma „Hotelováci na zkušenou v Číně“.

Díky našemu oboru hotelnictví a velmi dobré referenci Hotelové školy Mariánské Lázně v zahraničí se nám dostalo zajímavé nabídky, a to vycestovat za účelem zdokonalení angličtiny a získání pracovních



příležitosti nás dokonce navštívila i česká ministryně průmyslu a obchodu Marta Nováková.



V dalších dnech jsme se podívali i na loď, navštívili karaoke bar, výletníci po památkách, procházeli se městem a jedli všudypřítomné nudle. Nudle jsme milovali a také to bylo jediné jídlo, které pro nás bylo finančně dosažitelné. Ostatní strava, alkohol, ale i cestování byly velice drahé. Zažila jsem tam opravdu zajímavé a vzrušující dva měsíce života, na které

PRAKTIKOVALI JSME VE DRUHÉM NEJVĚTŠÍM ČÍNSKÉM MĚSTĚ GUANGZHOU. PRACOVALI JSME TAM V NOVĚ OTEVŘENÉ RESTAURACI ZAMĚŘENÉ NA ČESKOU A NĚMECKOU KUCHYNI.



chuti. Velice mi v tom pomohlo, že jsem mohl těžit z odborného základu, který mi dala Hotelová škola Mariánské Lázně, a práce, kterou nám zajistila u svých partnerů.

Co vás k výjezdu motivovalo?

Určitě ten zážitek a příležitost vyjet skoro zadarmo a získat další praxi. Do Číny se člověk jen tak každý den nedostane. Mají tam zajímavou pracovní dobu. Každé nákupní centrum smí být otevřeno až od deseti hodin dopoledne, takže jsme do obsluhy chodili na půl dvanácté až dvanáctou. Pracovali jsme do půl třetí či do tří hodin. Pak jsme měli dvě hodiny pauzu a pokračovali od pěti do půl deváté. Pracovní doba byla super. Přišlo nám, že společenský život tam začíná až po jedenácté v noci. Na večere jsme chodili i v jednu ve dvě hodiny nad ránem. Mají tam hodně podniků, kterým se říká Hot Pot (horčká mísa) restaurace. Sednete si ke stolu, uprostřed kterého je vařič, v němž se vaří voda. Oni vám do ní dají zeleninu, takže to trošičku chutná jako vývar. Podle toho,

a osobních zkušeností do Číny. Dali jsme dohromady čtyřčlennou výpravu a vyrazili na zkušenou. Letěli jsme z Prahy do Pekingu a z Pekingu do naší destinace v oblasti Kanton, kde žije více než 15 milionů obyvatel. Cesta byla vyčerpávající, a to především z důvodu přestupů. Trvala 14 hodin. V letadle z Pekingu jsme dostali první čínské jídlo. Pro vytvoření prvního dojmu asi nebylo nejlépe vybráno – při jeho konzumaci jsem si říkala: „Panebože, dva měsíce tady nezvládnul!“ Na letišti na nás čekal pan Li (majitel restaurace), který mluví velmi dobře česky. Za pomoci dalšího spolumajitele nás dopravil do hotelu, abychom se nachystali na první pracovní den. Komunikace vážila, strava nás nenadchla a vlastně první dny ani nikdo nevěděl, co je přesně náplní naší práce.

Další dny jsme se věnovali roznosu jídla, debarasu. Kluci získali své království v kuchyni a já s Luckou dostala na starost plac. Práce nám zabrala pět dní v týdnu a dva dny jsme mohli užívat volna. Nejlepším zážitkem bylo slavnostní otevření restaurace. Všude květiny, spousta jídla a pití. Všichni se fotili a smáli. Při té

budu ráda vzpomínat. V květnu k nám do Mariánských Lázní mají přijet studenti z Číny.

Čína si mě získala, proto říkám: „Na shledanou, Číno!“

>>> www.hotelovaskola.cz

Obory otevírané ve školním roce
2019/2020

HOTELNICTVÍ A TURISMUS

čtyřletý s maturitou
(65-42-M/01)

KUCHAŘ

tříletý s výučním listem
(65-51-H/01)

ČÍŠNÍK

tříletý s výučním listem
(65-51-H/01)

GASTRONOMIE

dvouletý nástavbový s maturitou
(65-41-L/51)

*Rozhodněte se správně
a staňte se členem našeho týmu!*



Restaurace Beseda v historickém šenkovním domě U Lichviců z 15. století je školním zařízením. Z oken salonků i letní terasy je nádherný výhled na historické Žižkovo náměstí, starobytlou kašnu, muzeum a radnici. Nabízí služby v mázhauzu s 38 místy, ve stylové myslivě pro 20 hostů, svatebním salonku se 30 místy a jídelně se 40 místy u stolu. V letních měsících je servírování jídel zajišťováno i na terase. Muzeum pivovarnictví Tábor s minipivovarem ve sklepních prostorech domu kromě stálé expozice zajišťuje přednášky o historii pivovarnictví a tábořských zajímavostech, výstavy a workshopy.



Školní restaurace Beseda

Rozhovor se zástupkyní ředitele Střední školy obchodní, služeb a řemesel a Jazykové školy s právem státní jazykové zkoušky, Tábor, Bydlinského 2474, Ing. Ivanou Proškovou jsem zahájil návratem do časů, kdy naše rodina bydlela v Sezimově Ústí.

Paní inženýrko, v dětství mě fascinovala restaurace stojící na Žižkově náměstí vedle kostela, ve které tehdy končila prohlídková trasa tábořským podzemím, do něhož se sestupovalo na opačné straně náměstí...

Již řadu let je tato výrazná dominanta Žižkova náměstí, restaurace Beseda, naším školním zařízením. V přízemí má restaurační provozy s kuchyní, kde vykonávají praxi žáci oborů hotelnictví a kuchař-číšník. V prvním patře je moderní cukrárna, kde probíhá odborná praxe žáků oboru cukrář. V patře jsou i dva pokoje, kde se lze ubytovat. V podzemí máme muzeum pivovarnictví se školním minipivovarem, kde se ve dvounádobové varně vaří pivo Lichvice. Muzeum se zapojuje do Muzejní noci a konají se tam vernisáže, například kalendářů z historických fotografií z archivu nejdéle působícího českého fotoateliéru Šechtla a Voseček aj.



Dnes jsem v Besedě rozesmál vaše žáky, když jsem si po prohlídce muzea u baru poručil vánoční tmavý speciál Lichvice s poznámkou, že si potřebuji doplnit vzdělání. A skutečně. Měl pro mě objevně medovou, lehounce karamelově příjemnou chuť.

Žáci naší školy kromě této restaurace vykonávají praxi i v dalších zařízeních a veřejnosti se prezentují také zajišťováním rautů. Loni je zajišťovali pro účastníky slavnostního vyhlášení vítězů ankety Nejúspěšnější sportovec Jihočeského kraje roku 2018, pro Krajský úřad v Českých Budějovicích nebo pro město Tábor v rámci festivalu Tábořská setkání. Účastní se také gastronomických soutěží, například na Gastrofestu. Druhé místo loni obsadili v kuchařské soutěži na výstavě Vzdělání a řemeslo v Českých Budějovicích. A loni



na jaře se naše cukrářky podílely na výrobě velkého dortu pro TravelFest zapsaného do České knihy rekordů. Úspěšní jsou i žáci jiných oborů, například naše žákyň oboru knihovnictví uspěla v literární soutěži Jihočeská žabka.

Tábor je významnou spádovou oblastí. Co ale žáci, kteří to mají do Tábora daleko? Mohou u vás bydlet?

Ano. V Domově mládeže. Většina žáků naší školy je z Tábora a okolí, ale ti z větší vzdálenosti této možnosti využívají. Hlavně z oboru knihovnictví, který vyučujeme jako jediná škola v Jihočeském kraji. V našem areálu máme i stravovnu, takže děti mají vše v jednom místě.



Před Vánoci jste tu měli Zdeňka Pohlreicha.

O besedování s ním měly děti obrovský zájem. Takové akce jsou pro žáky velkým přínosem, protože se dozvědí řadu zajímavostí z praxe. Stejně důležité jsou pro ně i různé workshopy a kurzy, jako bar-manský, baristický či studené kuchyně, které mohou během studia absolvovat. Jezdí také do Barového institutu v Nehvizdech u Prahy. A praxi vykonávají i v zahraničí. V posledních letech byli například v Chorvatsku, Itálii a na Sardinii.

>>> www.ssjs-tabor.cz

>>> www.muzeumpivovarnictvi-tabor.cz





Vzděláváme v tom, co je pro vás nejdůležitější

Vzdělávání zaměstnanců

je investice, která se vyplatí. Je to i jeden z oblíbených a stále častěji využívaných benefitů. Ať se jedná o kurzy například IT, jazykové, či o kurzy odborné, které úzce souvisejí s danou profesí a které dále rozvíjí profesní dovednosti zaměstnanců. Z průzkumu vztahu práce a vzdělání, který nechala zpracovat společnost LMC, vyplývá, že pro pětinu lidí je silným důvodem a motivací pracovat pro určitou společnost i nabídka dalšího vzdělávání. Možnost vzdělávat se, rozvíjet se, učit se něco nového v zaměstnání zvyšuje i samotnou spokojenost s prací. Z průzkumu společnosti EdAssist též vyplývá, že benefit vzdělávání považuje za klíčový sedm zaměstnanců z deseti. Je pozitivní, že stále víc tuzemských zaměstnavatelů si uvědomuje, že dobře kvalifikovaný personál tvoří základ prosperující společnosti.

V nabídce Akademie AHR ČR

v oblasti hotelnictví a gastronomie najdete pravidelně otevřené kurzy. Veškerí lektori jsou odborníky s dlouholetou praxí a dokážou účastníkům předat mnoho potřebných a cenných praktických informací. Mezi stálíci kurzů patří témata, jako je: recepční profesionál, blok tří kurzů housekeeping, řešení stížností a připomínek, řízení restauračních provozů, já šéfem, revenue management atd. Více informací a aktuálně vypsané termíny kurzů s krátkými popisy naleznete na www.akademieahr.cz/vypsane-kurzy.

Z nabídky vzdělávacích programů si můžete vybrat i kurzy na klíč. Jedná se

o školení přímo ve vašem zařízení, dle potřeb, podnětů a přání zadavatele.

Pro mimopražské společnosti je možnost čerpání výhodné finanční podpory na vzdělávání zaměstnanců. V rámci těchto podpor, ať již na vzdělávání či rekvalifikaci jednotlivých zaměstnanců v programu veřejných kurzů, či na vzdělávání většího počtu zaměstnanců stejnými kurzy, můžete využít dotace (do výše 85 %). Dotace zahrnuje náklady na samotné kurzovné, náhradu ušlé mzdy zaměstnance a režijní náklady.

V roce 2018 Akademie AHR realizovala 92 kurzů pro 867 účastníků. V celkových vzdělávacích aktivitách bylo úspěšně zorganizováno 31 otevřených kurzů a 47 kurzů na klíč.

Novinky pro rok 2019

Pro letošní rok Akademie AHR opět připravila klasické otevřené kurzy. Přidala nová témata, která uvedli členové AHR ČR mimo jiné v listopadovém průzkumu spokojenosti, i témata známá, stále oblíbená a potřebná. Nově je zařazena oblast marketingu a připraveny jsou kurzy: obsahový marketing chytře a efektivně, základy grafiky pro gastroprovozy a fotíme nejen na Instagram, efektivní reklama na sociálních sítích.

Během roku se plánují i další jednodenní semináře s inspirativními osobnostmi. Využít lze speciální zvýhodněné balíčky pro restaurátory a manažery.

Pro restaurátory

aktuální témata, shrnutá do čtyř jednodenních školení.

- > Autoevaluace aneb kvalita služby oči-
ma hosta, marketéra a profesionála

(Nástroje sebepoznání, Restaurace oči-
ma zákazníka, Diagnostika restaurač-
ní služby)

- > Standardizace služeb jako nástroj
k úspěšné komunikaci s hosty
(Komunikace s hostem a tvorba
standardů)
- > Efektivní prodej nápojů v restaurač-
ním byznysu (Kultura prodeje a servi-
su nápojů)
- > Trendy a rentabilita v sestavě jídelních
lístků (Moderní jídelní lístek a menu
ingeniering)

Pro manažery

- > Jak najít, získat a udržet dobré
zaměstnance
- > Instruování, delegování a zpětná
vazba
- > Konflikty a námitky
- > Motivace a demotivace
- > Happiness at work – štěstí v práci

Web Akademie AHR

je nově aktualizován a zájemci obdrží i pravidelný newsletter, který vychází čtyřikrát do roka. Mimo aktuálních informací o vypsaných kurzech obsahuje rozhovor s lektory, tematické a inspirativní články. Akademie AHR získala i akreditaci tří kurzů od MŠMT (recepční profesionál, základní standardy profesionální obsluhy, řešení stížností a připomínek), jež mohou být přínosem pro pedagogy odborných předmětů a lépe jim umožní se kurzů účastnit. Též pořádá speciální přednášky pro studenty českých i zahraničních škol či přímo odborné přednášky na míru pro školy z oblasti hotelnictví a gastronomie.

Připravila Jana Šturmová,
sturmovaj@ahrcr.cz.

>>> www.akademieahr.cz

>>> www.akademieahr.cz/vypsane-kurzy

ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



CZECH ASSOCIATION
OF THE HOTELS
AND RESTAURANTS



Svátek gastronomie

na Střední škole a Vyšší odborné škole cestovního ruchu, České Budějovice

Střední škola a Vyšší odborná škola cestovního ruchu se každoročně podílí na mnoha gastronomických i prezentačních akcích ve městě i v Jihočeském kraji. Jejimi partnery jsou významné krajské instituce včetně Jihočeského kraje, magistrátu města, úřadu práce a dalších. Zatímco na těchto akcích škola dělá něco pro své partnery zvenčí, každoročně chce něco ukázat rodičům svých žáků, potenciálním zájemcům o studium i dalším příznivcům školy.

Z tohoto důvodu škola organizuje setkání všech, kteří mají zájem podívat se, jak si žáci pod vedením odborných pedagogů poradí s výzvami v podobě gastronomických, barmanských, baristických a sommelierských dovedností. Letos tato akce proběhla 25. ledna pod názvem Gastronomický večer.

Návštěvníky školy čekal na úvod horčík podávaný ve stanu na nádvoří školy a sabrage žáků věnujících se sommelierství. Následně se hosté rozptýlili podle svých chutí v prostorách školy,

které se proměnily v gastronomické ostřůvky, kde bylo možné ochutnat lahůdky ze studené i teplé kuchyně. Jinde žáci připravovali koktejly a proběhla barmanská vystoupení a baristé k cukrářským výrobkům podávali kávu. Nechyběly ani čokoládové rolky a zmrzlina podávaná v tekutém dusíku. Pokrmu byly připravovány nejnovější gastronomickou technikou, která je chloubou školy.

Nejvíce se všichni těšili na profesionální vystoupení partnera školy, který se podílí



i na vzdělávání žáků, pana Jiřího Roitha, iniciátora Kulinařského umění a Kulinařské akademie. Ten v kuchařském studiu připravoval za pomoci žáků školy degustaci mořských ryb, mušlí a mořských korýšů. „Gastronomii, především tu dobrou, je nutno propagovat,“ říká ředitelka školy Mgr. Zdeňka Erhartová. „Pana Roitha je třeba si vážit, protože se vzdělávání žáků dlouhodobě věnuje a chce své zkušenosti předat nastupující mladé generaci. Spolupráce s ním je důkazem, že škola dbá na těsné sepětí s praxí.“

Touto akcí každoročně žije celá škola. Rodiče i odborná veřejnost si gastronomický svátek ve škole užili a ocenili práci žáků v maturitních ročnících, kteří přípravě a realizaci věnovali nejvíce času, ale i všech ostatních žáků i odborných učitelů pod vedením Bc. Josefa Pluchy. ■

»» www.skolacreb.cz



Střední škola
a Vyšší odborná
škola cestovního
ruchu

Nejlépe hodnocený hotel v Mikulově

V centru Pálavy mohou milovníci moderního designu ocenit interiéry boutique Hotelu Golf Garni, na nichž se podílel designér Daniel Pirš. O rozhovor k výročí tohoto hotelu mne požádal Dr. Ing. Vít Buchta, který je, spolu se svou manželkou, deset let jeho majitelem.

Hotel Golf Garni je spíš hotýlek. Nehrajeme si na velké hotelové zařízení, ale na notu mimořádných služeb. Na vstřícnost a špičkovou péči

o hosty. Máme skvělý personál, který se o ně velmi dobře stará. Především v jeho osobním vkladu, v profesionalitě zaměstnanců, tkví výjimečnost našeho v Mikulově nejlépe hodnoceného hotelu.

A navíc, Hotel Golf Garni je i po deseti letech pořád pěkný.

Řada hostů nám říká, že je vlastně nový. Jako správce a majitel se o něj snažím starat tak, aby naší rodině nedělal ostudu. Nikdy jsme neměli ambice mít velké ubytovací zařízení. Jde nám o propojení s místem, v němž se nachází, kterým je Mikulov pod Svatým kopečkem. Tři minuty chůze od hotelu máme svoji malou vinici, kde děláme různé oslavy a svatby. Úžasné místo. A v centru Mikulova pak v historickém domě luxusní apartmán. Jeho zázemí dotvářejí dva vinné sklepy. Jeden ze sedmnáctého a druhý z devatenáctého století. Naši klientelu tvoří nejen individuální hosté, ale také ti korporátní. Firemní skupiny do zhruba třiceti lidí.



Dr. Ing. Vít Buchta

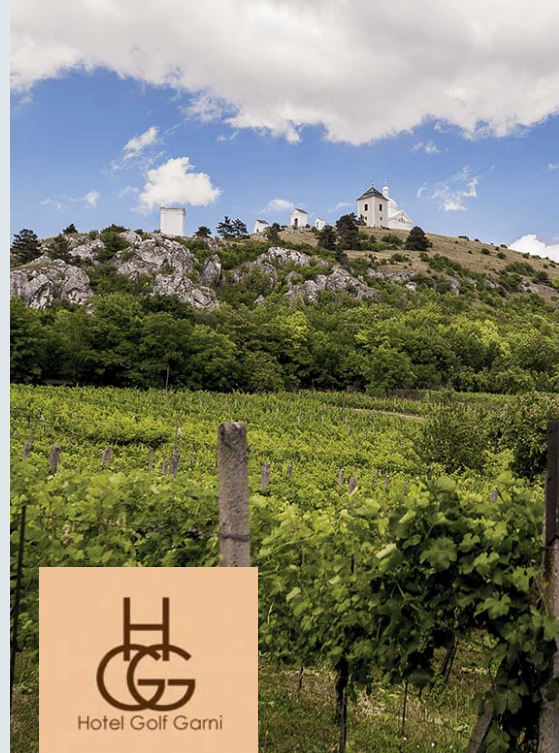
Vítku, přestože je Hotel Golf Garni obchodně úspěšný, je především tvým hobby.

Ano, hotel je mým velkým koníčkem. Je o lásce ke gastronomii, kterou máme v rodině. Můj mladší syn vystudoval hotelovou školu v Rakousku. Před deseti lety jsme si řekli, že když už máme firmu Green Plus, že si otevřeme hotel, kde budeme moci o klienty Green Plus pečovat tak, aby měli z jižní Moravy ty nejlepší zážitky a nabyli vědomí, že je nejen krásná, ale že je správnou volbou, i co se týče kvality služeb.

Firma Green Plus se stará o zlepšení fungování firem nejen v Česku, ale i na Slovensku, v Rakousku, Německu a Polsku. Jsme jedním z prvních providerů interim managementu, kteří pracují pro různé obory. Děláme pro strojírenství, potravinářství, hotelnictví, zemědělství, automotive atd. Green Plus je členem České asociace interim managementu (CAIM) a já sám jsem řadu let pracoval v jejím výboru. Zabýváme se reorganizacemi. Najímáním špičkových odborníků do firem, kteří tam napravnou letité hříchy. Posouváme dál také firmy, které jsou úspěšné a chtějí být ještě úspěšnější, ale nemají na to lidský nebo procesní potenciál. Mám tu čest spolupracovat s nejlepšími odborníky, kteří pod hlavičkou Green Plus coby nezávislí konzultanti a manažeři pracují pro čím dál úspěšnější firmy, jako jsou Fastra, Nominal, Siemens, Bosch, Deceuninck – Inoutic, AZ Pokorný nebo česká Frigonova, která devadesát procent produkce vyvážá do zahraničí. Takže se zabýváme i logistikou a exportem. Green Plus je sice relativně malá, ale široce rozkročená firma. A když jsme uvažovali o vybudování hotelu v Mikulově, bylo to právě proto, že jsme pro klienty Green Plus neměli možnost využívat obdobně dimenzovaná kvalitní zařízení.

Použil jsi výraz interim management.

Ten pojem není v Česku tak běžný, jako na Západě. Interim management je čím dál víc využíván i v hotelnictví a cestovním ruchu. Jde o časově omezené využití profesionála, který přijde změnit, rozvinout nebo zachránit věci, které se ve firmě nedaří realizovat. Ať už z důvodu, že tam



Recepční Kateřinu Kňourkovou jsem oslovil s tím, že hosté Hotelu Golf Garni musejí být nadšeni nejen z krás Mikulova a Pálavy, ale i z přístupu hotelového personálu.

Práce recepční mě velice baví. Jsme tu vynikající tým. A majitel hotelu, doktor Buchta? Ten je jedním z nejlepších šéfů, které jsem od své maturity měla. Práce s hosty mne naplňuje. Velmi mne těší, že se do Hotelu Golf Garni rádi vracejí.

není správný člověk, nebo že ta pozice je úplně nová, nebo že se firma rozhodla některé věci dělat jinak a nemá na to odborníka nebo ho nechce zaměstnávat. Tak si najme experta. Ten tam nastaví procesy a ještě vychová někoho zevnitř firmy, kdo to po něm převezme. Ten člověk tam rok dva pracuje. Má vysokou míru integrity, etických schopností a nezávislosti. A placen je za odvedenou práci, která je jasně měřitelná. ■

» www.hotelgolfgarni.cz

» www.greenplus.cz

GreenPlus



Po maturitě z trumpet v polovině osmdesátých let minulého století jsem do prvního zaměstnání nastoupil k Posádkové hudbě Olomouc jako orchestrální hráč a málem se ze mne stal „knihomol“. Vysvětlím proč. Pro restaurace jsme tam v nadsázce používali název „knihovna“. Pro tvrdý alkohol označení „vážná literatura“ a pro pivo „lehčí literatura“. Tímto exkurzem do šerého dávnověku jsem prostořece zahájil rozhovor s generálním ředitelem Pivovarů Staropramen Petrem Kovaříkem.

No tak já bych se nevěnoval literatuře. Já rozumím pivu. Pivo je pravděpodobně starší než literatura. Jeho historie jde až k Sumerům a prvním civilizacím. V zemích Koruny české se kultura piva ujala natolik, že umíme vařit nejlepší pivo. Staropramen k tomu v historii přispěl tím, že uvařil tu nejlepší desítku, jíž se proslavil a stal se největším pivovarem v Československu a téměř největším v Evropě. To, čeho značka Staropramen dosáhla, budeme letos oslavovat při příležitosti 150. výročí vzniku našeho pivovaru.



Petr Kovařík

Všudybyl nejednou informoval, že Staropramen je velmi úspěšný v zahraničí, kde neustále rostete, a jste významnou evropskou značkou. Nejen na západ od našich hranic, kde se setkávám se Staropramenem coby prémiovým pivem, ale i ve východní Evropě. Když jsem byl loni na reportážní cestě po Rumunsku, tak jsem se tam s vaším pivem a stánky s markýzami Staropramenu setkával i v kempech.

To mám radost, že sis toho všiml a že zmiňuješ, že Staropramen je v zahraničí brán jako prémiové pivo. České pivo z definice je to nejlepší pivo, takže Staropramen



150 úspěšných let Staropramenu

v cizině úspěšně komunikujeme jako prémiovou značku. Na některých trzích je už dneska Staropramen největší mezinárodní značkou a stojí v čele pelotonu českých piv. Jsme rozkročení přes celou Evropu, která je naším základním trhem. Myslím, že to je obchodně zajímavé i pro mnohé ze čtenářů Všudybylu podnikajících ve velké gastronomii. Česko navštěvuje spousta zahraničních turistů a byznysmenů a v mnoha zemích, z nichž do Česka přijíždějí, je Staropramen vnímán jako pivní značka číslo jedna.

To znamená, že když se například v Česku ocitne host ze Švédska, rád si tu dá to, co je u něj doma exkluzivní a neskutečně drahé?

Švédsko je jednou ze zemí, kde jsme největší a nejúspěšnější českou pivní prémiovou značkou. Pro švédské turisty jsme proto v pivu jednoznačná jednička. Kdybychom šli do Velké Británie, tak i tam se Staropramenu daří. Tam jsme největší česká značka. Rosteme zejména v Londýně, což je prestižní reference. Úspěšní jsme i v sousedních zemích kolem nás. Na Slovensku, v Polsku, Maďarsku. Jak jsi naznačil, i na Balkáně. Na Ukrajině jsme rovněž jednoznačná jednička a úspěchy máme i v Rusku. Minimálně v polovině Evropy se Staropramen vyprofiloval jako úspěšná prémiová značka z Česka.

Říká se, že doma nikdo není prorokem. Navzdory tomuto pořekadlu Staropramen doma prolomil nálepku, že

je „pouze“ jednou z tradičních českých značek.

Pravda je taková, že jsme dneska jedna z nejúspěšnějších, ne-li nejúspěšnější česká pivní značka v zahraničí a že se nám daří i doma. Ke stopadesátému výročí našeho pivovaru jsme proto na trh uvedli Smíchovský výběr, což je edice toho nejlepšího od smíchovských sládků za uplynulé půldruhé století. Jsou to čtyři piva: Nefiltrovaný, Granát 13, Extra chmelená dvanáctka a Velvet – je to prémiová edice, kterou dodáváme do prémiových provozoven. Snažíme se na našem portfoliu pracovat tak, abychom odlišili nabídku točeného piva od nabídky v maloobchodě.

Pivovary Staropramen hodně spolupracují s velkou gastronomií a mají i vlastní úspěšný koncept restaurací Potrefená husa.

Staropramen je dlouholetým generálním partnerem Asociace hotelů a restaurací České republiky a jsme na to patřičně hrdi. Rozvoj gastronomie je v našem zájmu. Smažíme se přispívat k tomu, aby zážitek z piva byl ten nejlepší, protože to spotřebitele láká k návštěvě hospody či restaurace a majitelům akceleruje tržby. Co se týká piva, v zásadě se snažíme o dvě věci. O kvalitu vyráběného produktu a o kvalitu piva protaženou z pivovaru až na stůl hosta. Máme programy, které se věnují technickému zázemí výčepů hospod a restaurací, a programy cílené na trénink jejich personálu pečujícího

o pivo. Máme vlastní pivovarskou školu a školitele. Zveme si k nám personál partnerů z řad hotelů, restaurací a pohostinství a důkladně jej u nás proškoluje. Disponujeme i mistry výčepu, kteří jsou schopni provádět tréninky přímo na místě v jednotlivých podnicích a zlepšovat v nich úroveň čepování piva. Historicky prověřenou pravdou je, že pivovar pivo vaří a hospodský ho dělá. Ta spolupráce je naprosto zásadní. My víme, že když se povede, tržby z piva narostou asi o patnáct procent oproti stavu, kdy se v provozovně o výčepní zařízení nestarali dobře. Ideální je, aby pivo z výčepu bylo v provozovně stejné jako v pivovaru. To je naším cílem: protáhnout ten zážitek až ke konzumentovi.

Druhou část našeho úsilí věnujeme našemu portfoliu piv, kdy si uvědomujeme, že pestrá rozmanitost nabídky začíná být na trhu čím dál důležitější. Zařazujeme různé speciály. V Ostravaru tak mohli účastníci poslední výroční konference Asociace hotelů a restaurací ČR ochutnat naše nové pivo Mustang. Staropramen pro velkou gastronomii jsme přestali pasterovat. Do všech hospod a restaurací ho dodáváme nepasterovaný. Tím točený Staropramen odlišujeme od lahvévého a plechovkového piva.

Jste pivovarem, jehož pivo čepují v největší „hospodě“ v Česku. V pražské O2 aréně.

Už patnáct let. Je to velice úspěšná spolupráce. Před patnácti lety jsme tam instalovali technologii, která dodnes bezvadně funguje a je unikátní. V době instalace bych neřekl, že po patnácti letech budeme stále na špičce odvětví

a žadání v „té největší tankové hospodě“ u nás. Navíc je úžasné, že O2 aréna i po patnácti letech v mnoha ohledech stále vypadá jako nová.

To je dáno nejen jejím konceptem, stavebními postupy, kvalitou použitých materiálů, fortelem a řemeslným umem těch, kdo O2 arénu stavěli, ale zejména lidmi, kteří se dnes o O2 arénu starají.

za socialismu. Česko má pro sládky a sladaře vysokoškolské vzdělání, což vyjma Německa není v Evropě zvykem. Pro pivovarníky tu máme i střední školy. Je pravdou, že po českých sládcích a lidech z našeho oboru je velká poptávka, a to i v hodně vzdáleném zahraničí. Na druhou stranu, dnešní pivovary jsou technologicky natolik vyspělé, že snad všechny jsou s to vařit dobrá piva. Práce sládků je

IDEÁLNÍ JE, ABY PIVO V PROVOZOVNĚ BYLO STEJNÉ JAKO V PIVOVARU. TO JE NAŠÍM CÍLEM: PROTÁHNOUT TEN ZÁŽITEK AŽ KE KONZUMENTOVI.

Ano, lidé jsou základem. Proto i u nás uvnitř firmy ve Staropramenu vytváříme podmínky, aby nás výroba piva bavila. Snažíme se být na trhu práce konkurenceschopní se všemi náležitostmi, jako jsou mzdy a benefity. Dávat prostor zaměstnancům k tomu, aby ukázali, co umějí. Jsme neformální. Razíme dělnou přátelskou atmosféru. Řekněme, že osm hodin v práci může být osm ztracených hodin v práci. Ale když tě to baví, tak to, čím své firmě přispěješ, vypadá jinak, než když tam osm hodin přežiješ. U nás to vnímáme tak, že vytvářet motivující atmosféru je naší povinností.

Má české pivovarnictví na to, pokračovat v nastoupené cestě? Bude mít v příštích epochách dost lidských zdrojů, špičkových sládků a dalších odborníků?

Situace budoucích českých pivovarníků je paradoxně jednodušší, než byla

daleko jednodušší než za socialismu, kdy s lidskými zdroji nebyly problémy, ale technologie byly katastrofální. Poptávka po řemeslně zdatných lidech našeho oboru naznačuje, že pivo má perspektivu.

Dobré je si uvědomit ještě jednu věc, že před pětadvaceti třiceti lety bylo české pivo exkluzivní záležitostí území Československa s malinkým exportem. Dneska mají čeští sládci uplatnění v zahraničí a není daleko doba, kdy se české pivo bude víc prodávat v zahraničí než v Česku. ■

» www.staropramen.cz



O nejdelším parkovišti střední Evropy

JUDr. Rostislava Dvořáka, viceprezidenta Konfederace zaměstnavatelských a podnikatelských svazů ČR, člena představenstva Evropské konfederace výrobních a sociálních družstev CECOP a výkonného výboru Mezinárodní organizace průmyslových a řemeslných výrobních družstev CICOPA a předsedy SČMVD, jsem se začátkem ledna 2019 zeptal: Pane předsedo, jak jste vstoupil do nového roku?

Jako každý jiný rok, v Jihlavě na silvestra.

Ale po Novém roce jste musel do Prahy.

Směřujete zřejmě k situaci na D1. Stav D1 i celé naší silniční a dálniční sítě je rok od roku méně a méně utěšený. Přitom ministerstvo dopravy a další státní instituce jsou povinovány zajistit, aby dálnice a silnice byly pro občany naší země nejen sjízdné, ale zejména bezpečné. Přiznávám, že kdykoli někam po Česku jedu, mám na rozdíl od jiných zemí na našich silnicích a dálnicích žaludeční neurózu a určitě nejsem sám. Hodně jezdím po Evropě – a už na Slovensku se zklidním, protože tam je doprava řízena tak, že je plynulejší, je tam významně méně nehod i při eliminaci vlivu délky silniční sítě a já se cítím výrazně bezpečněji (na Slovensku funguje omezení kamionů – poznámka redakce). Za posledních patnáct let se v Česku ztrojnásobil počet osobních automobilů. To by snad české silnice a dálnice ještě absorbovaly, avšak obrovský nárůst tranzitujících kamionů, ten už absorbovatelný není, ale protože nese mýtné a lobby je silná, tak se tím zatím nikdo skutečně účinně nezabývá. Ten stav vidí každý, kdo před ním nezavírá oči. Stačí se podívat na extrémní počet havárií s účastí kamionů u nás v porovnání se Slovenskem nebo Rakouskem.

Jako viceprezident Konfederace zaměstnavatelských a podnikatelských svazů jsem hovořil na začátku loňského prosince s panem ministrem Ťokem, abych ho upozornil, že kamiony přetěžovaná dálniční a silniční síť je nejen tristní pro naše občany, ale že dospěla do stavu, kdy vážně ohrožuje životy, zdraví a majetek lidí. Mimochodem, naše setkání se uskutečnilo asi dva týdny před kolapsem, kdy se dálnice D1 proměnila v nejdelší parkoviště ve střední Evropě. Panu ministru Ťokovi

jsem navrhoval, aby udělal opatření, kterými na určitých dálničních úsecích zajistí (například mezi Humpolcem a Jihlavou, ale nejen tam), aby kamiony jezdily pouze v pravém pruhu. Aby v pátek odpoledne a večer a v pondělí ráno, kdy je dálniční a silniční síť nejvíce zatížena přesuny lidí do práce, byla kamionová doprava omezena... Víte, co mi na to pan ministr řekl? Že má udělanu analýzu, která říká, že to jsou naše silnice a dálnice schopny absorbovat. A že by omezení stát přišel o příjmy z mýtného. Nevím, jestli to opakoval i za dva týdny, po kolapsu na dálnici mezi odbočkou na Humpolec a Jeníkovem, kdy v mnohakilometrové koloně v mrazu na zasněžené dálnici zůstali lidé hodiny a hodiny uvězněni v autech.

Chápu, že kalamiťný sněžení je problém, ale u Humpolce k němu významně přispěla nedisciplinovanost řidičů kamionů a neodpovědně řešená situace stavu rozvrtané dálnice a to je problém ministra a nejen jeho. Tím, co s tím udělat, se začal zabývat dokonce i parlament. Divím se té míře neschopnosti přijímat potřebná a rychlá řešení a neschopnosti přemýšlet o možných problémech v předstihu, než se stanou. Když je obdobný problém v obci, dokáže ho starosta řešit v několika dnech například dopravní značkou a Policie České republiky je povinna tam tu značku na žádost obce umístit. U Humpolce – bohužel až po kalamiťné – značku, že kamiony smějí jet pouze pravým pruhem, umístili. Řidiči kamionů ale vědí, že na rozdíl od Slovenska, Rakouska a jiných zemí jim v Česku ledacos projde, že policie „nestáhne“, a tak řada kamionů značku a pravidla nerespektuje. Jel jsem tudy v minulém týdnu čtyřikrát a vždycky jsem jich několik viděl bez skrupulí předjíždět. Na problém přehlacení silnic kamiony nám tak navazuje problém zcela nedostatečné prevence policie a to není o výši pokut, ale o četnosti a průběžnosti účinných kontrol.

Další otázkou je, proč nezačali dělat potřebné úpravy tohoto úseku už mezi svátky, kdy nesněžilo a byla nízká frekvence dopravy. Proč bude posunutí vymezovacích panelů a rozšíření pruhů dálnice trvat až do konce ledna, nebo dokonce do poloviny února? Proč musejí lidé čekat, až komplexní řešení nepřijatelné zátěže



D1 kamiony projde zdoluhavým handrkováním ministerstev a parlamentu pod obrovským tlakem lobby, která jako vždy hystericky vyhrožuje, že v případě regulace kamionů zkolabuje české hospodářství a já nevím co ještě? Proč nikdo nechce vidět, že v řadě zemí Evropské unie je omezení kamionů běžnou záležitostí a řešení akutních problémů omezením dopravními značkami je normální a hospodářství jim funguje lépe než naše? Strašit, že v Česku zkrachujeme, když omezíme kamionovou dopravu na pravý dálniční pruh tam, kde je to nutné? Minulý týden jsem při cestě do Brna a zpět do Prahy počítal kamiony v protisměru a vyšel mi průměr průjezdu 9 kamionů za minutu! To je bezostyšný hazard se zdravím našich občanů, nekorigovat takový stav. V Praze se ale i jednoduché věci řeší celé měsíce, a ať řeknete

DIVÍM SE TÉ MÍŘE NESCHOPNOSTI. KDYŽ JE OBDOBNÝ PROBLÉM S DOPRAVOU V OBCI, DOKÁŽE HO STAROSTA ŘEŠIT V NĚKOLIKA DNECH DOPRAVNÍ ZNAČKOU A POLICIE ČESKÉ REPUBLIKY JE POVINNA TAM TU ZNAČKU UMÍSTIT.

cokoli, nastoupí lobby těch, kteří prosazují vlastní zájmy, jež jsou často v rozporu se zdravým rozumem a zájmy občanů a celé společnosti. Bohužel na ně parlament a vláda zatím slyší a některé sdělovací prostředky je podporují a to je také hrubá chyba.

A přitom by mohly pomáhat...

To by mohly, kdyby chtěly a kdyby se některé tak destruktivně neřídily principem „koho chleba jíš, toho píseň zpívá“.

Před pár lety jsem chtěl dát do novin kritiku jedné z bank za hrubé chyby, které tehdy dělala v neprospěch klientů. Redaktor, s nímž jsem o tom hovořil, mi řekl: „Nezlob se, ale to zveřejnit nemůžeme. Ta banka u nás za inzerci každoročně utratí miliony korun.“ Neznám všechny páky, které používají odpůrci regulace kamionové dopravy, nicméně pochybuji, že sdělovací prostředky při řešení tohoto problému budou chtít účinně pomoci.

Ve vašem vyjádření je hodně skepse.

Vede mne k tomu řada indicií, které nás dnes a denně obklopují, a bohužel nedůvěra ke sdělovacím prostředkům mezi lidmi roste. Dám vám úplně čerstvý příklad. O víkendu (neděle 6. ledna 2019) jsem se díval na pořad Otázky Václava Moravce. V jeho první části vystoupil předseda vlády, ve druhé odborář Josef Středula, ekonom Tomáš Sedláček a jeden z viceguvernérů České národní banky. Václav Moravec je velmi schopný redaktor, kterého jsem v minulosti právem považoval za nestranného a jehož pořad se mně líbil, sleduji jej pravidelně. Bohužel i u něho došlo – nevím proč a skoro zlomově – k podstatné změně. Už dva roky v jeho přístupu postrádám nestrannost, která by měla být redaktorům vysokého formátu vlastní. Z jeho postojů mám silný dojem, že nejvíce straní TOP 09 a také ODS a že je negativně vyhraněn vůči představitelům hnutí ANO, dokonce víc než vůči komunistům. Abychom si rozuměli, můj pohled je apolitický a nesleduji tímto názorem podporu ANO, ODS ani Babiše, ale jednu ze základních zásad, jíž by se Václav Moravec měl coby profesionál ve svém pořadu řídit, a tou je nestrannost a zejména rovný přístup k účastníkům debaty. Jsou to hodnoty, které velice citlivě dokáže vnímat většina ideologicky nevyhraněných diváků. Díky tomu, že pan redaktor nestranný přístup ztrácí, ztrácí mnoho sympatizantů a u posluchačů docíluje často opačný efekt, než sleduje, a nevím, jestli si to vůbec uvědomuje. Řada představitelů a pracovníků médií by si zasloužila zopakování žurnalistické fakulty z hlediska pravidel profesionality a novinářské etiky, ale já vlastně ani nevím, co je tam dneska učit (smích).

Jak se takové stranění projevuje?

Často je to třeba o psychologii, o manipulaci, o kultuře jednání. Člověku, kterého chcete v očích diváků snížit, stačí například stále skákat do řeči, přerušovat ho a zahlcovat neustálým kladením otázek, nejlépe zavádějících. V takové atmosféře se nedá přemýšlet ani diskutovat a každý, kdo se na ten pořad dívá, ví, o čem mluvím.

Všimněte si, jak velký prostor dostávají v Otázkách Václava Moravce lidé, kteří nejsou pod knutou negativního pohledu „moderujícího“, a jak permanentně jsou přerušováni ti, jimiž chce manipulovat. Rozhovor s nimi obvykle vede k tomu, aby řekli věci, které následně použije proti nim. Předseda vlády České republiky dostal od Václava Moravce jako první otázku, kolik se postavilo kilometrů silnic a dálnic. K odpovědi využil podklady Ředitelství silnic a dálnic, na což pan Moravec kontroval čísla, která získal z evidence Nejvyššího kontrolního úřadu – a ta byla odlišná. Poté Moravec na předsedu vlády opakovaně tlačil, aby řekl, které z údajů jsou pravdivé, čemu víc věří, a přitom věděl, že to nelze v ten moment objektivně vyhodnotit. Václav Moravec ale otázku omílal tak dlouho, až pan premiér řekl, že víc věří podkladům z Ředitelství silnic a dálnic. „Takže vy nevěříte Nejvyššímu kontrolnímu úřadu?“ zdůraznil Moravec, načež se ve zprávách okamžitě objevilo, že Babiš nevěří Nejvyššímu kontrolnímu úřadu, tečka. Co to znamená? Záměr vyvolat rozkol mezi Nejvyšším kontrolním úřadem a předsedou vlády České republiky? Prezentovat občanům předsedu vlády jako člověka, který je v konfliktu s Nejvyšším kontrolním úřadem? Je přijatelné, aby moderátor veřejnoprávní televize takhle postupoval? Je morální přijmout takový přístup?

A to jsem vzal jako příklad pana Moravce, který patří k těm lepším. Případů podstatně závažnějších manipulací je ve sdělovacích prostředcích mnoho – otravují atmosféru ve společnosti a podporují nedůvěru a blbou náladu.

A kdo měl tedy v otázce, kolik se postavilo silnic a dálnic, pravdu?

To nevím, ale na jednom z našich jednání obhajovali premiér Babiš a ministr Ťok argument, že oprava D1 je vlastně zcela nová dálnice, a s tím přece nejde souhlasit. Mimochodem, v Indonésii vybudovali 900 kilometrů šestiproudé dálnice za tři roky a u nás – jedné z nejprůmyslovějších zemí Evropy, jak čtu v novinách – budeme rádi, pokud letos postavíme 40 kilometrů dálnic, a to navíc za podstatně větší cenu za kilometr než v Německu.

A už dost pane redaktore, podívejte se, kam jsme se dostali od tématu vstupu do nového roku. ■

»» www.scmvd.cz



Svaz českých
a moravských
výrobních družstev



Debata s Jaroslavem Kuberou

Kanadská obchodní komora v České republice zorganizovala 13. února v pražském hotelu Savoy odpolední debatu s předsedou Senátu Parlamentu České republiky Jaroslavem Kuberou. Po jejím skončení jsem se druhého nejvyššího ústavního činitele České republiky zeptal na jeho vztah k zemi, ve které se o založení vůbec nejstarší obchodní společnosti Severní Ameriky, Hudson's Bay Company, jejíž zkratka HBC bývá s nadsázkou interpretována jako „Here Before Christ“, zasloužil a byl jejím prvním guvernérem český princ, pražský rodák Ruprecht Falcký.

V Kanadě jsem byl několikrát. V Torontu mám kamarády, s nimiž jsem prožil část mládí, než tam v roce 1968 utekli. Bohužel, já s nimi ne, protože manželka nechtěla opustit rodinu. Kanadu mám rád, i když mám výhrady hlavně k tomu, co se tam v současnosti děje. Třetí čtvrté pohlaví a podobné věci. Takový ten systém, že někdo myslí za nás, co máme dělat, jak to máme dělat. To se mi nelíbí. Ale to nic nemění na tom, že mám Kanadu rád. Chystám se tam opět na návštěvu. A pokud jde o vzájemný obchod, Kanada je strašně důležitý partner s ohledem na to, co se děje v Evropě. Zlepšit výměnu zboží mezi námi a Kanadou bude nesmírně důležité, zejména pokud dojde k tvrdému brexitu. Česko musí hledat další trhy a v druhé největší zemi světa je velká příležitost. ■

»» www.gocanada.cz



CANADIAN CHAMBER OF COMMERCE IN THE CZECH REPUBLIC
CHAMBRE DE COMMERCE CANADIENNE EN REPUBLIQUE TCHÈQUE



První dochovaná písemná zmínka o Zduchovicích je z roku 1045. Další z roku 1277, kdy se stávají majetkem Přemysla Otakara II. V 17. století přecházejí do majetku Strahovského kláštera. Někdy v té době je tamní tvrz přestavěna na barokní zámek. Na zdejší dvůr zprvu hospodaří strahovští premonstráti, ale později jej pronajímají různým nájemcům. Po roce 1948 se zámek stává majetkem místního národního výboru. V současné době je součástí Resortu Zduchovice, jehož Jezdecké centrum patří mezi přední organizátory národních a mezinárodních jezdeckých závodů včetně mistrovství České republiky v kategorii pony, dětí a juniorů. Přímo ve Zduchovicích se nachází jedno z největších parkurových závodišť v Česku. V obci je pro veřejnost otevřeno dětské hřiště a hřiště na tenis, fotbal a basket s umělým trávníkem.

Penzion a restaurace U Švarců nabízí devět útulně zařízených pokojů ve venkovském stylu: tři dvoulůžkové, čtyři třílůžkové a dva čtyřlůžkové. Je vhodný pro menší svatby. Jeho sál má kapacitu až 70 míst k sezení pro slavnostní oběd. Pro novomanžele je připraven romanticky zařízený svatební pokoj s postelí s nebesy. Pro větší svatby lze využít ubytování v blízkém penzionu Jezerná v docházkové vzdálenosti.

a nejfotografovanějších míst Česka. Blízko je zřícenina hradu Kamýk a ke koupání láká i opuštěný lom.

Ten je dvanáct metrů hluboký. Byl otevřen v roce 1930. Těžila se v něm žula na dlažební kostky i pro pražské Staroměstské náměstí. Je to blízko Vltavy a já od mládí jezdím na Slapy. Nádherná krajina s úžasnou přírodou. Co se týče fotogenického meandru Vltavy, vyhlídka na něj patří k hojně navštěvovaným místům ve Zduchovicích. A ještě navštěvovanější je Jezdecké centrum Resortu Zduchovice. ■

» www.penzionusvarcu.cz

» www.resort-zduchovice.cz

Penzion a restaurace U Švarců, Zduchovice

S Alešem Krulichem si povídáme o jeho rustikálním penzionu a restauraci U Švarců v obci Zduchovice, uprostřed magického trojúhelníku, jehož vrcholy tvoří zámek Zduchovice, zřícenina královského hradu Kamýk a vrch Jezerná se zbytky keltského oppida a torzem barokní kaple. Aleši, v roce 2014 jsi zrekonstruoval hospodu z poloviny devatenáctého století.

Původně to byl krám s hospodou. Vlastnila ho rodina statkáře, jehož dva synové tento majetek zdědili – jeden statek, druhý obchod s hospodou. Zduchovice mají zhruba dvě stě obyvatel. Je to nádherný kraj, jemuž vévodí barokní zámek. Nacházejí se v turisticky atraktivní oblasti Povltaví, mezi přehradami Slapy a Orlík, na pomezí Sedlčanska a Příbramska. Jsou součástí turistické oblasti Toulava. Řeka Vltava, nádherné lesy a louky vybízejí k výletům, pěší turistice a cyklistice, k relaxaci a aktivnímu odpočinku od stresu a shonu. Na své si tu přijdou i rybáři a milovníci zvířat.

Loni v létě se ve Zduchovicích natáčel film Léto s gentlemanem.

Ano, v roce 2018 se tu točil film s Jaromírem Hanzlíkem v hlavní roli. Náš penzion si však oblíbili nejen filmaři, ale především svatebčané. Skýtá vesnickou atmosféru a romantické ubytování. Na pokojích je starožitný nábytek. Je tam veliký sál, stodola, krásná letní terasa. Svatby se odehrávají nejen U Švarců, ale i na zduchovickém zámku.

Proč ses ty, excelentní kuchař s mezinárodní praxí, rozhodl restaurovat nábytek?

Kuchařina je krásná práce, která mě vždycky bavila a dodnes baví. Když ale jídlo uvaříš, za dvě tři hodiny z tvé práce nic nezůstane. Další den je to to samé a tak to pokračuje stále dokola. Ale nábytek, ten když zrestauroješ a vrátíš mu život, po řadu let vypovídá, co jsi dokázal, a to mě hrozně baví.

Kousek od Zduchovic teče Vltava jedním z nejkrásnějších





Třináctka Pivovaru Rohozec držitelem World Beer Seal 2019

Na Výstavišti v Českých Budějovicích se 11. až 16. února 2019 uskutečnil 29. ročník Mezinárodního pivního festivalu spojeného se soutěží Světová pivní pečeť 2019 a Zlatá pivní pečeť 2019. Na dvě stě dvacet pivovarů a přes jedenáct set piv usilovalo uspět u čtyř set padesáti degustátorů z Česka i zahraničí a získat ocenění v třiatřiceti kategoriích a také ve dvou kategoriích ciderů a dvou kategoriích minerálních vod. Vítězové pivních kategorií se pak utkali o hlavní cenu World Beer Seal 2019 (Světová pivní pečeť 2019), kterou odborná porota příchla pivo „Třináctka“ Pivovaru Rohozec z Malého Rohozce. Regulérnost soutěže garantovaly certifikační autority Bureau Veritas, TÜV SÜD Czech, 3EC International a Státní zemědělská a potravinářská inspekce. Největší pivní festival v Česku se konal pod záštitou statutárního města České Budějovice, Ministerstva zemědělství



ČR, Ministerstva průmyslu a obchodu ČR, Jihočeského kraje, Agrární komory ČR a Hospodářské komory ČR. Odborně na něm spolupracovaly Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Vysoká škola chemicko-technologická v Praze, Česká zemědělská univerzita v Praze, Vysoká škola technická a ekonomická v Českých Budějovicích a střední potravinářské školy. Festival na českobudějovické výstaviště přivedl na pět tisíc konzumentů z řad veřejnosti.

Finálové výsledky odborných degustací Mezinárodního pivního festivalu 2019 v Českých Budějovicích najdete na www.e-Vsudybyl.cz v článku „Třináctka Pivovaru Rohozec držitelem World Beer Seal 2019“.

>>> www.pivnipecet.cz

>>> www.worldbeerseal.com

>>> www.vcb.cz





Travelfest & Travelcon 2019

Třetí ročník veletrhu cestovního ruchu Travelfest se koná v duchu projektu Jižní Čechy pohodově se zaměřením na život v památkách. Uskuteční se 26.–28. dubna 2019 spolu s veletrhem Gastrofest na Výstavišti České Budějovice. Je zaměřen na to, aby návštěvníky seznámil s nabídkou a možnostmi využití volného času (nejen) v jižních Čechách. Odborná konference Travelcon je jedinečným setkáním profesionálů v oboru cestovního ruchu. Očekává se účast stovek manažerů, marketérů a podnikatelů. Velký zájem účastníků potvrzuje postavení Travelconu jako jednoho z nejvýznamnějších setkání profesionálů cestovního ruchu v České republice. Rozhovor s ředitelem pořadající organizace obou akcí, Jihočeské centrály cestovního ruchu, Ing. Jaromírem Poláškem jsem zahájil konstatováním: Pane řediteli, hlavní novinkou Travelfestu 2019 bude propojení prezentace lokálních destinací a turistických cílů se s nimi související gastronomií.



Ing. Jaromír Polášek

Stánky s občerstvením se v rámci jednoho pavilonu budou tematicky kloubit s expozicemi konkrétních destinací prezentujících své turistické atraktivitu. Záměrem je to, co už Rakušané na výstavách a veletrzích po řadu let úspěšně praktikují, že sektory občerstvení ve stylu místních hospod figurují v těsném sousedství s expozicemi obcí a dalších cílů, v nichž nebo u nichž se ta která hospoda nachází. Pokud bych to měl aplikovat na naše regiony, tak

například vedle expozice Borovan bude mít sektor stylizovaná tamní hospoda s vyhlášenými borůvkovými knedlíky. Další novinkou bude dětský pavilon, abychom na Travelfest dostali ještě víc rodin s dětmi. Na seniorské návštěvníky budeme cílit ve spolupráci se Šlágr TV celodenním programem s dechovkou a taneční zábavou. Budou tam i cestovatelské přednášky, které se loni osvědčily. Ve velkém pavilonu v T1, kde budou expozice vystavovatelů s geograficky přiřazenými stánky s občerstvením, bude velké společné pódium, na němž se budou střídát kuchařská show s cestovatelskými přednáškami. V sále také budou velké stoly à la Oktoberfest, takže návštěvníci se mohou posadit a dát si i něco k pití a jídlu. Travelfest 2019 bude hodně zaměřen na památky v duchu společného projektu Jihočeské centrály cestovního ruchu a Národního památkového ústavu „Památky žijí“. Prezentováno bude šestadevadesát památek z Jihočeského kraje, Vysočiny a Dolního Rakouska.

Koncept Travelconu 2019 reaguje na poptávku nově situovaným pódium a hledištěm.

To proto, že letošní program bude intenzivnější a soustředěnější. Travelcon aspiruje na to, stát se hlavní odbornou konferencí cestovního ruchu v rámci České republiky. Odborná konference bude poprvé online streamována do světa, takže i ti, kdo z odborných návštěvníků nebudou moci dorazit, si mohou přes internet koupit online vstupenku a přednášky mít offline dostupné v archivu. Příspěvky budou kompletně tlumočeny do angličtiny a díky internetu celosvětově dosažitelné. Dalším cílem Travelconu je stát se první plně udržitelnou konferencí v České republice, která je klimaticky neutrální, bezodpadová

a netvoří negativní environmentální či společenské dopady na své okolí.

Pane řediteli, růst výkonnosti tržní platformy cestovního ruchu Jihočeského kraje pokračuje.

Ano, projevuje se to i tím, že je téměř jisté, že jsme za loňský rok překonali čtyři miliony přenocování. Horní Rakousko, které je takovým naším vzorem, loni dosáhlo zhruba osmi milionů přenocování. Takže už jsme na polovině, přičemž potenciál máme obdobný. V Česku je ale místo přemýšlení a hledání cest, jak něčeho dosáhnout, spíš obvyklé plýtvat energií na zdůvodňování, proč to či ono nejde. To, že říkáme, že jsou nějaké hranice možností, je o tom, že se v rámci chystané koncepce Jihočeského kraje budou muset posunout limity tak, aby destinace Jihočeského kraje disponovaly kapacitami odpovídajícími rostoucí poptávce a kupní síle turistů – spotřebitelů odjinud – spjaté s turismem. Zejména abychom měli naše území pokryté kvalitními službami. Poptávku turistů a výletníků je totiž třeba směřovat mimo turisticky nejexponovanější místa. Prosažovat další témata, lokality a cíle, díky nimž bude výkonnost tržní platformy cestovního ruchu Jihočeského kraje moci růst o další miliardy korun ročního obrátu.

Jedním z takových témat je putování proti proudu Vltavy.

V tomto směru spolupracujeme se Střeďočeskou centrálou cestovního ruchu. Cílem je ty, kdo do Česka vstupují přes hlavní město Prahu, nevytáhnout pouze na půl dne do Českého Krumlova, ale proti proudu řeky Vltavy je přivést až k jejím šumavským pramenům. Není to jen o vodní cestě. Kolem Vltavy vedeme desetikilometrový koridor zahrnující řadu cílů



včetně hradů a zámků. Čili prostor pro cykloturistiku, pěší výlety a další návaznosti. V rámci tohoto koridoru momentálně probíhá monitoring a analýza služeb. Koridor jsme rozdělili na šest úseků. Každý z nich potřebuje něco malinko jiného, přičemž marketing jedeme společný. Je to projekt, se kterým letos začínáme, avšak je na spoustu let dopředu. Cílem je dosáhnout stejného efektu, jako se to podařilo u Dunajské cyklostezky, plaveb po Dunaji a dalších věcí spjatých s Dunajem.

Jak pokračuje Zlatá stezka?

S hrdostí na naše značkaře mohou konstatovat, že už je kompletně naznačena a probíhá propagační kampaň. Letos nás čeká

nová část prachatického muzea Zlaté stezky, které se shodou okolností nachází v ulici nesoucí název Na Zlaté stezce. Měla by tam být i knihovna Zlaté stezky umožňující seznamovat se s její historií.

Co evropský region Dunaj – Vltava?

Rozbíhá se po pár letech přešlapování. Mým cílem v rámci cestovního ruchu je dát dohromady společnou marketingovou strategii tohoto euroregionu tak, aby to dokázalo oslovit klientelu na vzdálených zdrojových trzích incomingu. Jde o propojení Horního Rakouska, Vysočiny, jižních Čech, Plzeňského kraje a východního Bavorska. O synergii tří cílových zemí majících společná témata, jako jsou

Na Jihočeské centrále cestovního ruchu rozjždíte nový e-shop.

Budou v něm k mání (tak jak to má kompletně Pražská informační služba) veškeré materiály, jimiž disponujeme. Zájemcům budou k dispozici zdarma. Mapy, brožury aj. Tento servis budou využívat i jihočeská turistická informační střediska. Díky tomu budeme pružně reagovat na poptávku a zároveň rozjždět to, co už jsme dokázali na turistickém informačním centru v budějovickém obchodním centru Mercury: upgradovat podobu jihočeských turistických informačních center na úroveň áčkových zařízení. Součástí činnosti turistických



JE TŘEBA PROSAZOVAT DALŠÍ TÉMATA, LOKALITY A CÍLE, DÍKY NIMŽ BUDE VÝKONNOST TRŽNÍ PLATFORMY CESTOVNÍHO RUCHU JIHOČESKÉHO KRAJE MOCI RŮST O DALŠÍ MILIARDY KORUN ROČNÍHO OBRATU.

dotažení služeb ve spolupráci s firmami ze soukromého sektoru tak, abychom dokázali dát dohromady penziony, občerstvení, půjčovny kol a dalšího vybavení a další služby podél cesty. Čeká nás vyřešení transferů bagáže tak, aby lidé mohli nalehko putovat mezi různými místy i na větší vzdálenosti. Letos dáváme dohromady pokračování Zlaté stezky s tím, že její součástí bude



národopis, gastronomie, pivo, kulturní a přírodní památky a další věci. Tohle když se povede, tak dokážeme úspěšně konkurovat jiným velkým zavedeným destinacím.

informačních center bude prodej regionálních produktů. Aby si turista z regionu odvážel věci, které jsou jihočeské, a nikoli asijské provenience. Tento trend bude ražen také v e-shopu. Chceme tím vytvořit i zázemí pro tuzemské zájemce, zejména pro obyvatele jižních Čech, kteří budou chtít někomu věnovat dárek z jižních Čech, aby věděli, kde takový dárek seženou, a byli si jisti, že kupují čistě jihočeské věci. Ať už dárkové předměty, nebo trvanlivé potraviny. Věřím, že tím budeme inspirovat i další turistická informační centra. ■

>>> www.jccr.cz
>>> www.travelfest.cz
>>> www.travelcon.cz



GO a Regiontour 2019

VELETRHŮ CESTOVNÍHO RUCHU GO A REGIONTOUR 2019 SE ZÚČASTNILO NA OSM SET VYSTAVUJÍCÍCH FIREM Z DVACETI ZEMÍ, PREZENTOVALY SE VŠECHNY KRAJE ČESKA A SEDM KRAJŮ SLOVENSKA. NA VELETRHU BYLY ROVNĚŽ VYHLÁŠENY VÝSLEDKY 12. ROČNÍKU VELKÉ CENY CESTOVNÍHO RUCHU. NEJÚSPĚŠNĚJŠÍ BYLA JIHOČESKÁ CENTRÁLA CESTOVNÍHO RUCHU, BODOVALY TAKÉ VÝCHODNÍ MORAVA A VÝCHODNÍ ČECHY.



Ráda se těchto veletrhů každoročně zúčastňuji. Je to jedna z nejzásadnějších veletržních akcí, která zahajuje výstavní sezonu a kde se všichni potkáme. Můžeme tady projednat spoustu aktivit. Lámeme rekordy: za tři čtvrtletí roku 2018 se u nás ubytovalo na 17 milionů turistů a devizové příjmy dosáhly 125 mld. korun, takže cestovní ruch jde správnou cestou.

*Klára Dostálová,
ministryně pro místní rozvoj ČR*

Je to poprvé, kdy Ministerstvo kultury ČR zařadilo všechny své příspěvkové organizace a připravilo jejich kompletní prezentaci. Jsem rád, že Česko patří k bezpečným zemím a že to jsou právě památky, ať už hmotné, či nehmotné kultury, které jsou častým důvodem turistů navštěvovat Česko.

Antonín Staněk, ministr kultury ČR



Jsem ráda, že se tu prezentují všechny kraje. Cestovní ruch je pro rozvoj krajů klíčovou oblastí. Regiony mají důležitou úlohu lákat turisty na své pamětihodnosti



a v tom jim mohou pomoci právě veletrhy i další aktivity, za které bych chtěla poděkovat paní ministryni pro místní rozvoj. Těší mne, že se ve všech krajích v minulém roce zvýšil počet turistů.

*Jana Mračková Vildumetzová,
předsdkyně Rady Asociace krajů ČR
a hejtmanka Karlovarského kraje*

Náš stánek poukazuje na to, že se naše kraje spojily a vytvořily jednotnou propagační značku Jeseníky oslovující turisty mířící do těchto hor. Není to jen o marketingové propagaci, která by měla být stejná v Moravskoslezském i Olomouckém kraji, ale také o tvorbě jednotných produktů a společných investičních projektech. Oba naše kraje se rovněž budou zabývat strategickými věcmi, jako je například jednotná mobilní aplikace běžkařských tras. Sjednotili jsme mapové materiály pro lyžaře a vydali informační publikaci Jeseníky popisující významné lokality masivu Jeseníků na území obou



krajských samosprávných celků, jako jsou Dlouhé stráně, Slezská Harta, Velké Losiny, Muzeum Bruntál aj.

*Jan Krkoška, náměstek hejtmána
Moravskoslezského kraje*



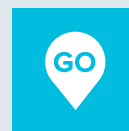
Mezinárodní veletrhy GO a Regiontour tradičně otevírají výstavní sezonu. Každoročně do Brna přivádějí velké množství lidí z řad odborníků i laické veřejnosti. Město Brno si uvědomuje význam tržní platformy cestovního ruchu pro české hospodářství a pro rozvoj v českých, moravských a slezských regionech.

*Markéta Vaňková, primátorka
statutárního města Brna*



Veletrhy nejsou jen o samotné nabídce, ale i o schopnosti zaujmout, což se nám letos s „Ahoj na Vltavě“ podařilo. Chceme posílit vnímání naší značky a jižních Čech jako regionu, který má co nabídnout a je trochu jiný než ostatní.

*Jaromír Poláček, ředitel Jihočeské
centrály cestovního ruchu*



>>> www.bvv.cz/go-regiontour/



Slovakiatour 2019

Na letošní veletrh Slovakiatour přijela Česká centrála cestovního ruchu – CzechTourism s novým stánkem. Tady v Bratislavě i na všech předchozích letošních veletrzích, na kterých jsme s ním Českou republiku coby cílovou turistickou destinaci prezentovali, se hodně líbí. Úspěšně



poutá pozornost designově výrazným krystalickým baldachýnem, velkoplošnými podsvícenými fotografiemi s turisticky atraktivními cíli i nápaditě koncipovaným zázemím. Spolu s námi v expozici vystavuje dalších šestnáct partnerů. Zastoupeny tu jsou zejména regiony a lázeňské subjekty. Zároveň s námi na veletrhu Českou republiku samostatnými expozicemi prezentuje také řada krajů a dalších subjektů. Co se týče návštěvníků veletrhu Slovakiatour, s potěšením mohu konstatovat, že o návštěvu Česka projevují veliký zájem a jezdí opakovaně.

*Pavla Blažková,
manažerka veletrhů České centrály
cestovního ruchu – CzechTourism*

»» www.czechtourism.cz

Slovakiatour se mi velice líbí. Slovenští turisté jsou pro česká královská věnná města a vůbec pro naše tržní hospodářství významnou cílovou skupinou. Vzhledem k množství, v jakém Česko navštěvují, představují ohromnou kupní sílu. Královská věnná města se nacházejí ve východních Čechách a jedno ve středních. Pět z nich – Hradec Králové, Jaroměř, Nový Bydžov, Dvůr Králové a Trutnov – v Královéhradeckém kraji, další tři – Polička, Vysoké Mýto, Chrudim – v Pardubickém kraji a jedno královské věnné město – Mělník – ve Středočeském. Dobrovolný svazek obcí Královská věnná města spravují členové a hlavně členky výkonného výboru. Je to dělná práce, snažíme se vždy dojít ke shodě. Nikdo není dominantní, ani Hradec Králové, přestože je městem největším a do společné pokladny přispívá nejvíc. Opíráme se o věnný odkaz českých králů svým královským manželkám. Spolupráce českých královských věnných měst neformálně trvá dvacet let. Formálně, v rámci dobrovolného svazku obcí



Královská věnná města coby právnické osoby, deset let. V posledních osmi letech jsme vytvořili řadu produktů pro široké spektrum cílových skupin. Od školních a předškolních výprav přes rodiny s dětmi, ženy, seniory až po milovníky adrenalinových zážitků aj. U každého z královských věnných měst také máme pro „panny, paní a rytíře na kolečkách“ vytipovanou cyklotrasu. Zkrátka z naší nabídky si může vybrat každý.

*Mgr. Aleš Mokren,
výkonný ředitel dobrovolného svazku obcí
Královská věnná města*

»» www.vennamesta.cz

Jižní Čechy své expozice už tradičně koncipují tak, aby dokázaly upoutat pozornost veletržních návštěvníků. To platí i pro bratislavský Slovakiatour. V zahajovací den veletrhu, 24. ledna, se tu v prostorách Expo klubu Incheby uskutečnila tisková konference na téma Jižní Čechy pohodové. Spolu s turistickými cíli a atraktivitami na ní byly slovenským a dalším novinářům prezentovány možnosti kulturního vyžití v jižních Čechách



včetně programového portfolia dvanácti Jihočeským krajem zřizovaných organizací. Těší mne, že já i pracovníci Jihočeské centrály cestovního ruchu, kteří tu v Bratislavě spolu se mnou zajišťují fungování expozice Jihočeského kraje, zaznamenáváme velký zájem Slováků o pobytové a poznávací výjezdy do jižních Čech. Laičtí i odborní návštěvníci veletrhu poptávají naše tištěné mapové, informační a propagační materiály. Řada z nich nás informuje o svých plánech opět trávit dovolenou v jižních Čechách a konzultuje záměry. Ptají se na hrady a zámky, na možnosti kulturního a sportovního vyžití, na cyklotrasy, na zapůjčení elektrokol atd. Ze zřizovaných organizací z oblasti kultury je zájem zejména o zoologickou zahradu v Hluboké nad Vltavou, která v letošním roce oslaví 80. výročí svého založení. Velmi příjemným překvapením pro mě byl zvýšený zájem o nabídku Jihočeské filharmonie a s ní související pořádaný letní festival Jihočeská intermezza, který se již podruhé koná na hradech a zámcích v jižních Čechách. S potěšením si tak dovoluji prohlásit, že účast Krajského úřadu Jihočeského kraje, oddělení kultury, a Jihočeské centrály cestovního ruchu na Slovakiatouru je velmi úspěšná.

*Bc. Karel Mikeš, MBA,
odbor kultury a památkové péče oddělení
kultury a zřizovaných organizací*

»» www.kraj-jihocesky.cz

»» www.jccr.cz







CzechTourism připravil novou veletržní expozici České republiky

PŘEHLEDNÉ A JEDNODUCHÉ USPOŘÁDÁNÍ, VELKOFORMÁTOVÉ OBRAZY, ATYPICKÉ OSVĚTLOVACÍ PROSTOROVÉ BANNERY, VÝRAZNÉ OZNAČENÍ – TO JSOU HLAVNÍ ATRIBUTY NOVÉ VELETRŽNÍ EXPOZICE ČESKÉ REPUBLIKY, S NÍŽ SE BUDOU NÁVŠTĚVNÍCI MOCI SEZNÁMIT NA VYBRANÝCH DOMÁCÍCH I ZAHRANIČNÍCH VELETRŽÍCH ORGANIZOVANÝCH AGENTUROU CZECHTOURISM V LETECH 2019–2022.

„Rok 2018 byl opět rekordní. Počet domácích a zahraničních turistů ubytovaných v České republice byl téměř vyrovnaný. Meziroční nárůst příjezdů domácích i zahraničních hostů do našich ubytovacích zařízení činí 6,4 procenta. Těší nás, že se Česká republika dostává stále častěji do hledáčku turistů ze vzdálených trhů. Jako velmi pozitivní vnímám růst domácího cestovního ruchu a rozprostřenost pozornosti turistů do regionů, i mimo mnohdy přetížena místa. Propagace regionů je ostatně dlouhodobým strategickým cílem agentury CzechTourism, přispívá organizace Ministerstva pro místní rozvoj,“ říká ministryně pro místní rozvoj Klára Dostálová.

Agentura pomocí nové veletržní expozice bude lákat k návštěvě České republiky turisty z celého světa. Prvními veletrhy, kde měli návštěvníci možnost novou

expozici spatřit, byly Ferienmesse Wien, Vakantiebeurs Utrecht, brněnské GO a Regiontour a pražský Holiday World. „Už zde jsme zaznamenali zvýšený zájem návštěvníků a velmi pozitivní ohlasy ze strany našich partnerů – vystavovatelů, kterým prostor v expozici poskytujeme,“ uvádí Andrea Jirglová, vedoucí oddělení marketingové komunikace CzechTourism.

„Nová veletržní expozice v sobě kombinuje prvky, které se velmi osvědčily v uplynulých letech – například velkoformátové obrazy či velkoplošnou LED obrazovku – s řadou nových technologií a doprovodných programů. Zcela unikátní je výrazné označení v našich národních barvách, které jistě zajistí snadnou zapamatovatelnost a nezapomenutelnost expozice České republiky,“ přibližuje ředitelka agentury CzechTourism Monika Palatková.

Kromě atraktivního designu práce expozice také s praktickou stránkou a nabízí vystavovatelům dostatečný komfort a prostor pro jejich prezentaci i obchodní jednání.

V roce 2019 se agentura CzechTourism s oficiální expozicí zúčastní celkem 17 vybraných domácích i zahraničních veletrhů. Jejich seznam spolu s dalšími informacemi a přihláškami je k dispozici na stránkách www.czechtourism.cz. CzechTourism bude také zajišťovat účast na specializovaných kongresových veletrzích i dalších vybraných akcích realizovaných jednotlivými zahraničními zastoupeními. Těch se po celém světě aktuálně nachází 23. Díky nim agentura efektivně prezentuje a propaguje Českou republiku na daných trzích.

Expozici má CzechTourism v pronájmu na 4 roky. Umělecky ji zpracoval MgA. Bronislav Stratil. Vizualně nejsilnějším prvkem je krystalický baldachýn vytvořený z trojúhelníkových panelů ve tvaru vlajky České republiky. Hlavním komunikačním prostředkem expozice jsou podsvícené velkoformátové fotografie a obrazovky. Multimediální instalace využívají hojně technologii 3D a dotykových obrazovek.

»» www.czechtourism.cz

CzechTourism

Pieninský národný park

sa nachádza v Prešovskom kraji na slovensko-poľských hraniciach. Pohorie Pienin nie je veľké, no patrí k najcennejším prírodným územiám v strednej Európe. Pieniny priťahujú prírodnými krásami, kultúrnymi hodnotami a folklórom. Chýrnym cieľom sú Tri koruny. Krásu týchto troch vápencových skál je možné obdivovať aj počas splavu Dunajca na pltiach z Červeného Kláštora cez divoký deväťkilometrový Prielom Dunajca do prístaviska pod goralskou obcou Lesnica, odkiaľ turistov prepravujú koče ťahané koňmi ku Chate Pieniny.

Pobyt na **Chate Pieniny***** ponúka skvelé možnosti relaxácie a športového využitia. Chata disponuje kvalitným wellness zázemím so saunami a bazénom, beach volejbalovým a tenisovým kurtom. Jej areál ponúka príjemné posedenie pri ľudovej muzike, spoznávanie goralského kulinárskeho umenia a tradícií. Napokon vrcholným zážitkom hostov Chaty Pieniny býva ich pasovanie za Gorala.

S chatárom, pltníkom a kamarátom Janko Gondekom sa stretávam na stánku Prešovského kraja na brnenskom Regiontoure.

Do Brna som prišiel propagovať Chatu Pieniny, ktorú sme zrekonštruovali v 2015. roku. Všetkých by som k nám rád pozval na splav Dunajca pri poľsko-slovenskej hranici. Na goralské špeciality, údené pstruhy, bryndzové halušky a pirohy. K tomu denne vyhráva goralská skupina Flisok. Pre tento rok Pieninský národný park pripravil pre turistov ďalšie atrakcie. Samozrejme, hlavnou ostáva splav Dunajca na pltiach alebo raftoch. No pribudli turistické chodníky či pre peších turistov alebo cykloturistov. Návštevníci Pienin



Chata Pieniny

radi využívajú hrebeňovku pre náročných turistov medzi Lesnicou a Szczawnicou cez najvyšší bod Pienin Vysoké Skalky, z ktorého je krásny výhľad. Pre chodcov a cyklistov je z Lesnice novo vybudovaný chodník do Červeného Kláštora cez Targov, lebo úsek popri Dunajci Lesnica – Červený Kláštor, je príliš frekventovaný.



V tomto roku sa, dúfam, podarí získať finančné prostriedky na jeho rekonštrukciu. Na opravu oporných múrov a bezpečnostné zábradlie, lebo niektoré úseky sú veľmi nebezpečné. Malo by sa investovať aj do výstupišťa plti.

Od kedy je u vás hlavná turistická sezóna?

Splav Dunajca začína od 1. apríla. Končí koncom októbra začiatkom novembra. Zvykneme robiť aj zimný splav na Štefana a aj silvestrovský. Je to krásna akcia, keď je naokolo plno snehu. Čo sa týka tohtoročnej zimy, máme veľmi veľa snehu, a pre bežkárov urobenú denne upravovanú stopu Lesnica – Červený Kláštor. ■

»» www.chatapieniny.sk



Pavel Sehnal zdolal Last Degree na obou točnách

Člen Slavia pojišťovna SPORT TEAMu Pavel Sehnal po osmi-denní túře z 89. rovnoběžky došel 13. ledna 2019 na jižní pól. Z jeho mezinárodní devítičlenné expedice ale až k pólu dorazilo pouze šest účastníků. Extrémní podmínky přiměly tři z polárníků nechat se po několika dnech evakuovat na základnu Union Glacier. Každý rok se o podobný výkon pokusí na čtyřicet dobrodruhů. Podobně jako vůbec první polární expedice před sto lety jsou i současné výpravy Last Degree vybaveny lyžemi. Účastníci táhnou saně s veškerým vybavením a jídlem. „Počasí bylo vcelku příznivé, ale levou stranu

obličej mi celou dobu bičoval polární vítr. Jsem nesmírně pyšný, že se mi za Slavia pojišťovna SPORT TEAM podařilo během dvou let zdolat Last Degree severního i jižního pólu, tj. dosáhnout pešky obou pólů z 89. rovnoběžky,“ řekl Pavel Sehnal.

V průběhu expedice se teplota pohybovala mezi -24 až -30 °C. Vál převážně východní vítr o rychlosti 11 až 28 km/h. Nadmořská výška antarktického polárního platá se pohybuje kolem tří tisíc metrů, ale protože je nad póly řidší vzduch, odpovídá to čtyřtisícové výšce nad mořem. Hlavní rozdíl v dobývání severního a jižního pólu Pavel Sehnal spatřuje v klimatu a charakteru terénu: „V porovnání s vlhkým

oceánským vzduchem a díky driftu vodními kanály přerušovaným a nakupenými krami těžko průchodným terénem severní točny vyhlíží náhorní platá jižního pólu jako nekonečně rovná bílá pustina. Fyzická námaha v suchém a řídkém vysokohorském vzduchu náhorního platá jižního pólu je extrémně náročná. Chvillemi jsem téměř upadal do bezvědomí. Musel jsem plánovat, na co budu myslet, abych vydržel ten tlak a klimatické podmínky. I spánek byl vyčerpávající,“ řekl Pavel Sehnal. Na jižním pólu pak rozvinul



vlastní vlajky České republiky a Slavia pojišťovny, jejíž SPORT TEAM založil. „Rád bych vyzval všechny nadšence, kteří mají naplánovaný nějaký neobvyklý sportovní počín, aby se přihlásili do našeho týmu,“ na závěr prohlásil Pavel Sehnal. ■

»»»www.slaviapojistovnasportteam.cz

SLAVIA
— POJIŠŤOVNA
SPORT TEAM



Před Vánoci jsme se Strašným Pájou opět vyrazili na každoroční zimní přejezd/přechod. To druhé, když není sněh. Na krušnohorském hřbetu ho bylo na běžky dost. V Bohosudově, odkud jsme se nechali nejstarší a nejdelší lanovkou v Česku vyvézt na Komářův hůrku, to ale nevypadalo. Ačkoli je její dolní stanice pár metrů od železniční stanice „Bohosudov zastávka“, od vlaku k lanovce jsme museli dva kilometry pěšky. V červenci 2011 totiž byla na železniční trati Děčín hl. n. – Oldřichov u Duchcova zahájena výluka. Správa železniční dopravní cesty sice slíbila, že trať v průběhu roku 2012 zprovozní, ale sliby chyby. Motto, které má na svých webových stránkách – „Cílem SŽDC je nabídnout dopravcům po všech stránkách kvalitní a bezpečnou železniční dopravní cestu“ – zřejmě pro trať 132 „Kozí dráhu“ neplatí. A neplatí ani pro další z hlediska dopravní obslužnosti a výkonnosti tržní platformy cestovního ruchu v Krušných horách neméně strategickou železniční trať 137 Chomutov–Vejpřty. Kdo ví, třeba je to manažersky prozíravé. Uspíš to vylidňování vylidňujícího se Krušnohoří. Záhy nebude koho vozit, a tak netřeba plýtvat firemními penězi na spravované železniční dopravní cesty.

Po opuštění horní stanice lanovky jsme se mohli hezky zkoulovat. Restaurace hotelu Komářův víčka nás přijala s otevřenou náručí. Poobědvali jsme česnečku, plněnou cmundu a několik piv. Kolem půl



druhé jsme se oblékli do víc než čtvrt metráku těžkých bágů a nastoupili do upravené stopy Krušnohorské lyžařské magistrály. K neuvěření, jak bágl naplněný každoročně stejnou zimní výbavou oproti minule ztěžkl. No, závratnou vzdálenost jsme sasko-českým příhraničím neujeli. Mé běžky, mazané jako vždycky zeleným a červeným Skivem, řádně stoupaly i klouzaly. Zato Pájovy, ač jejich skluznice



Vánoční stanování

odborně namazal drahým západáckým voskem, ustřelovaly. Kolem třetí hodiny ho tak nebylo těžké přesvědčit, že zatáboříme.

Zahnuli jsme do lesa, kde jsme lyžemi udusali sněh na rovný plácek pro stan. Pája na benzínovém vařiči z USA v konvičce z NDR roztopil sněh a jal se vařit. Sněhové límce českého stanu Jurek Dome 3 se osvědčily. Padající sněh sesouvající se z tropika stan krásně přikotvil k závějím. Mrzlo, i když ne moc, takže ráno jsme balili mokry stan.

Poledne nás zastihlo v Cínovci na autobusové zastávce, kde jsme poobědvali z vlastních zásob, abychom odlehčili bágly. Otevřený restaurant Diana jsme ale ignorovat nemohli. Pitný režim je pitný režim. Kolem třetí hodiny jsme z lyžařské magistrály odbočili bydlet. V noci přišla teplá vlna. Na lesácké cestě procházející Cínoveckým rašeliništěm jsme v dešti při čekání na Aladinem avizovaný příchod mrazu stanovali čtyři noci. Když jsme tam malebnou krušnohorskou krajinou přijížděli, všechno bylo zachumlané pod třiceti–čtyřicetimetrovou vrstvou sněhu. Druhou noc už byly stromy beze sněhu a jeho souvislá vrstva byla snad už jen pod podlážkou našeho stanu. Třetí a čtvrtou noc, zprohýbání jako paragafy, jsme spali v lesáky



vyjetých kolejkách a loužích, které se v nich vytvořily. Nicméně v suchu. Chránila nás dvojité podlážky stanu.

Aladin měl pravdu. Ráno, šestý den čundru, se do Krušných hor vrátil mráz. Přes noc na Štědrý den krásně nasněžilo. Hurá do Česka směr chata Vitiška. V poledne už jsme si dávali prdelačku a důsledně dbali na pitný režim, než nás o čtrnácté hodině chatař vykázal na mráz. Vyrazili jsme směr Moldava, ale pak si řekli, že to na Štědrý den nebudeme přehánět, a přes pole zamířili k vrcholku Klínovčiku bydlet do lesa.



Tam nás večer našel Ježíšek a ráno kamarád Rahan, pro kterého to za námi z Teplic, kde bydlí, bylo do té doby daleko.

Přestože správný vodák před jedenáctou nevyrazí, bylo nás lze zastihnout, jak sjíždíme z kopce od lesa k chatě Vitišce, kde jsme poobědvali. Jenže nám končil opuštěk. Navzdory daleko delší otevírací době restaurace, než měla na Štědrý den, jsme Vitišku brzy opustili a vydali se na železniční zastávku Mikulov – Staré Město. Odtud motoráčkem do Teplic, kde jsme už bez Rahana přestoupili na Krušnohor do Prahy. ■

»» www.jurek.cz

JUREK

DREAM WELL, ANYWHERE!

Ukončení základního vzdělávání

Povinná školní docházka je upravena školským zákonem a činí celkem devět let. Žák splní povinnou školní docházku ukončením období školního vzdělávání v devátém roce své školní docházky, a to i v případě, že nepostoupil do devátého ročníku základní školy, a nedosáhl tedy základního vzdělání. Dokladem o dosažení základního vzdělání je vysvědčení o úspěšném ukončení devátého, popřípadě desátého ročníku základního vzdělávání a samozřejmě příslušné odklady v rámci vzdělání středního (např. vysvědčení o úspěšném dokončení čtvrtého ročníku osmiletého gymnázia). Může se tedy stát – a není to výjimkou –, že byt' žák povinnou školní docházku absolvoval, základní vzdělání úspěšně nedokončil.

Povinnost školní docházky končí, kromě výše uvedeného případu, dovršením sedmnáctého roku věku. Pokud ani v sedmnácti letech žák úspěšně základní vzdělání nedokončil, může si základní vzdělání doplnit buď pokračováním docházky do základní školy na základě žádosti zákonného zástupce, nejdéle však do konce školního roku, v němž dosáhne osmnáct let, nebo v pozdějším věku absolvováním kurzu pro doplnění základního vzdělání. O žádosti o pokračování v základním vzdělání se nerozhoduje, pokračování v základním vzdělávání je po splnění zákonných podmínek nárokové, alespoň pro případ, kdy žák opakoval ročník na druhém stupni základní školy. Opačný závěr pak platí pro žáka, který opakoval ročník na prvním stupni základní školy, když v tomto případě záleží na uvážení ředitele školy, žák nemá na pokračování v základním vzdělávání nárok. Ředitel školy zřizované státem, krajem, obcí nebo svazkem obcí nesmí při rozhodování skutkově shodných nebo podobných případů činit nedůvodné rozdíly. Dodatečného základního vzdělání mohou dosáhnout žáci základní i střední školy. Kurzy pro získání základního vzdělání organizuje základní nebo střední škola po projednání se zřizovatelem

a krajským úřadem, to vše v souladu s rámcovým vzdělávacím programem.

Jak je z výše uvedeného patrné, termín splnění povinné školní docházky zahrnuje právě jen absolvování devíti let povinné školní docházky a nelze jej zaměnit s termínem úspěšného ukončení základního vzdělání, což je poměrně zásadní při zkoumání podmínek přijetí ke vzdělání ve střední škole.

Dle školského zákona ke vzdělání na střední škole lze přijmout uchazeče, kteří splnili povinnou školní docházku nebo úspěšně ukončili základní vzdělávání před splněním povinné školní docházky a kteří při přijímacím řízení splnili podmínky pro přijetí prokázáním vhodných schopností, vědomostí, zájmů a zdravotní způsobilosti. O přijetí rozhoduje ředitel školy. Z uvedených možností plyne možná absurdní závěr, že i přes neúspěšné ukončení základního vzdělání, avšak za splnění podmínky absolvování devíti let povinné školní docházky



(nerozhoduje, v jakém ročníku žák školu ukončil) je možné uchazeče ke studiu na střední škole přijmout, není-li stanoveno v případě určitých výjimek jinak. Započít vzdělání na střední škole je tak možné nejen před skončením povinné školní docházky (např. osmileté gymnázium), ale rovněž po jejím dovršení, aniž by uchazeč splňoval podmínku úspěšného dokončení základního vzdělání. Již v době minulé vyvstala snaha o změnu školského zákona v této oblasti, nicméně ani do dnešního dne k odstranění shora popsaného absurdního stavu nedošlo.

JUDr. Lucie Kolářová,
Advokátní kancelář Vácha & Kolář

>>> www.vacha-kolar.cz

NOVOMĚSTSKÝ PIVOVAR

Novoměstský restaurační pivovar je ojedinělou **gastronomickou raritou** v centru Prahy

Celková kapacita je **400 míst** v atraktivních rozsáhlých prostorách.

Vlastní **výroba 11° piva** – kvasnicový nefiltrovaný světlý a tmavý ležák

Prohlídka pivovaru s odborným výkladem



Vynikající **typicky česká** a mezinárodní kuchyně

Pivní večery s živou hudbou

Bohatá nabídka **menu** pro turistické skupiny



Otevřeno denně

Po–Pá 10.00 – 23.30

So 11.30 – 23.30

Ne 12.00 – 22.00

Novoměstský pivovar s.r.o.

Vodičkova 20, 110 00 Praha 1

tel./fax: 222 232 448,

222 231 662, 602 459 216

e-mail: sales@npivovar.cz

www.npivovar.cz



Fialová Perla moře

OD 17. DO 20. LEDNA 2019 SE NA BRNĚNSKÉM VÝSTAVIŠTI USKUTEČNIL 25. ROČNÍK SOUTĚŽE STUDENTŮ STŘEDNÍCH HOTELOVÝCH ŠKOL MEZINÁRODNÍ MISTROVSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY GASTRO JUNIOR BRNO – BIDFOOD CUP 2019. POD TAKTOVKOU ČESKÉ BARMANSKÉ ASOCIACE SOUTĚŽILI V OBORECH BARMAN, BARISTA, TEATENDER A ČÍŠNÍK. ASOCIACE KUCHARŮ A CUKRÁŘŮ ZAJISTILA SOUTĚŽ PRO OBORY KUCHAR A CUKRÁŘ.

Barmanského klání se zúčastnilo 24 soutěžících. Úkolem bylo vytvořit fancy koktejl, přičemž museli použít minimálně 2 centilitry

rumu Captain Morgan. Účastníci v recepturách sahali také po sirupech značky Monin nebo džusech Cappy. K vidění byla i práce s méně tradičními

ingrediencemi – drincích se objevily čokoládové bitters, rozmarýn, anglická slanina, pomerančová marmeláda, sněhová emulze, švestková povidla, řapíkatý celer, tabasco, sójové mléko aj. Zvítězila Kateřina Vymazalová ze SOŠ a SOU Polička. Její koktejl Perla moře obsahuje 2,5 cl Captain Morgan White Rum, 1,5 cl Becherovky, 1 cl sirupu Monin Fleur de Sureau, 1 cl Nestea Green Ice Tea Strawberry, 4 cl nápoje z aloe vera, 0,5 cl limetového freshe a 4 květy modrého čaje. Právě užití květů Clitorie ternatea bylo zajímavým nápadem, jenž drinku přinesl atraktivní fialovou barvu. Jako druhá se umístila Barbora Kociánová ze SSŠG Svídnická. Na třetím místě skončila Eliška Doušková ze SŠHG Praha-Klánovice. Juniorské klání by se nemohlo uskutečnit bez podpory partnerů: Stock Plzeň-Božkov, Coca-Cola HBC Česko a Slovensko, Zanzibar a Karlovarské minerální vody. ■

Připravil Michael Lapčák.

» www.cbanet.cz

» www.iba-world.com



Získaná mezinárodní ocenění:

2018 – Double Gold Medal
World Spirits Awards 2018

2017 – Double Gold Medal
China Wine & Spirits Award

2015 C2C Spirits Cup
Vítěz zlaté medaile

2014 Mixology Awards
Nominace The Best Spirit of the World 2014

2014 Enterprise Mauritius
Exporter Awards
Stříbrná medaile

2013 Eye for Spirits
Rum in Perfektion / Rum v dokonalosti

2013 Mauritius Rum Festival
Nejlepší tradiční rum pro Blue Mauritius Gold Rum

2012 German Rum Festival
Stříbrná medaile pro Blue Mauritius Gold Rum

www.blumauritiusgold.com



LEDOBORCEM

NA SEVERNÍ PÓL

S ČESKÝM PRŮVODCEM

7. 7. - 19. 7. 2019



- EXKLUZIVNÍ EXPEDICE S ČESKÝM PRŮVODCEM
- LETY HELIKOPTÉROU NAD LEDOVÝM PŘÍKROVEM
- POZNÁNÍ NEJODLEHLEJŠÍCH ČÁSTÍ ARKTIDY
- PROHLÍDKA PLAVIDLA VČETNĚ ATOMOVÉHO REAKTORU
- MOŽNOST KOUPÁNÍ A PLAVÁNÍ PŘÍMO NA SEVERNÍM PÓLU



ESO travel a.s., Korunovační 22, 170 00 Praha 7

Kontaktujte Vašeho osobního konzultanta na tel.: 777 651 376



WWW.LEDOBORCEMNASEVERNIPOL.CZ



LÉTO 2019

- NEJŠIRŠÍ NABÍDKA ZÁJEZDŮ
- ZÁLOHA 990 Kč
- 100% POJIŠTĚNÍ STORNA
- DĚTSKÉ KLUBY



SLEVA
až **35 %**

STAROPRAMEN NEPASTER CHUTNÁ STEJNĚ DOBŘE

NA ČEPU JAKO NA DVOŘE PIVOVARU

PRÁCE NA PIVU PRO NÁS NIKDY NEKONČÍ. POŘÁD HO VAŘÍME
S LÁSKOUA STOJÍME SI ZA SVÝM, PROTOŽE VÝSLEDNÁ KVALITA JE PRO NÁS
VŠÍM. PROTO HO NEPASTERUJEME, TAKŽE U VÁS NA ČEPU CHUTNÁ STEJNĚ
DOBŘE JAKO U NÁS V PIVOVARU.

