

www.e-Vsudybyl.cz

všudybyl

první
vydání
2020

PRA
PRA
PRA
PRA

HA
GUE
GA
G

**KRÁLOVSKÁ OBORA STROMOVKA,
JEDEN Z NEJVÝZNAMNĚJŠÍCH KRAJINÁŘSKÝCH PARKŮ
V PRAZE, PROCHÁZÍ VÝZNAMNOU REGENERACÍ.**

Více na stranách 34 až 37.

časopis na podporu obchodu a cestovního ruchu

PANSTVÍ
BECHYNĚ



JEDINEČNÉ MÍSTO PRO FIREMNÍ AKCE

Resort Bechyně nabízí jedinečné prostory, ve kterých se snoubí bohatá historie s moderními technologiemi. V kombinaci se stylovým ubytováním, je tím pravým místem pro pořádání firemních a společenských akcí.

GOLF

Devítijamkové hřiště uprostřed Černické obory.

ZÁMEK BECHYNĚ

Pravidelné prohlídky, ale také pronájem zámeckých prostor pro firemní akci nebo jinou příležitost.

MYSLIVOST A LESNICTVÍ

Rádi vás přivítáme ve vlastní honitbě.



Panství Bechyně s.r.o.

Zámek 1

391 65 Bechyně

Česká republika

www.resort-bechyne.cz



Czech Specials

Váš gastronomický rádce při cestách po Česku

- Czech Specials je certifikační značkou potvrzující, že právě v takto označeném podniku Vám připraví tradiční české pokrmy v odpovídající kvalitě.
- Czech Specials je spolehlivým průvodcem po našich dobrých restauracích.

Ochutnejte Česko!

www.czechspecials.cz

VELKÉ VĚCI PRO VELKÉ KUCHYNĚ



Systémová řešení větracích a odvětrávacích stropů

GIF ActiveVent

www.gif-activevent.cz

I dí mi můj vůdce: „Poněvadž všechno prohlédati máš, nejdřív jděme na rybník,“ i vyvede mne. A aj, nesčíslné zástupy vidím jako mhl. Nebo tu ze všeho světa jazyků a národů, všelijakého věku, zrostu, pohlaví, stavu, řádu a povolání lidé byli. Na něž nejprv hledě, vidím předivné, jich sem tam motání, jako při rojení včel a mnohem divněji.

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

Nebo tu ze všeho světa jazyků a národů a povolání lidé byli



Vývoj nutí hotelnictví, aby drželo krok s požadavky trhu. V poslední době se hodně skloňuje sdílená ekonomika a alternativní ubytovávání, které zostrují konkurenční prostředí a tlačí hoteliery držet vysoký standard služeb za akceptovatelnou cenu. Příkladem možného vývoje jsou samoobslužné hotely převážně v asijských zemích. Hosté v nich jsou ubytováni v kapslích, aby byl v pře-

lidněných městech co nejefektivněji využit každíček kousek prostoru. Poptávka ovlivňuje i gastronomii. Stejně jako v módním průmyslu i v gastronomii fungují cykly, které určují, co je in a co out. Lidé chtějí jít s dobou a mít k dispozici poslední inovace. To samé platí i o tom, co chtějí mít na talíři. Proto je důležité vytvářet nové modifikace. Úlohou osvěceně vedeného státu pak je garantovat podnikajícím subjektům rovné podmínky hospodářské soutěže. Pak už je v hotelnictví a gastronomii na ubytovatelích a poskytovatelích stravování nebo na alternativních platformách, jak dokážou oslovit klientelu. Společnou výhodou pro všechny schopné je rozmanitost zákaznického trhu. Student s větší pravděpodobností zvolí ubytování přes Airbnb než v pětihvězdičkovém hotelu. Naopak slušně situovaný turista či byznysmen se ubytuje v dobrém hotelu s kompletním servisem a na jídlo zajde do renomované restaurace, nikoli do fast foodu nebo na kebab. Bohužel, Česko je exemplárním příkladem, že když se nové trendy v ekonomice nepodchytí, nastanou problémy. Místo toho, aby zákonodárci vymezili rovná pravidla pro všechny účastníky hospodářské soutěže, přichází stát o miliardy korun za nevybírané daně.

Matouš Kainc

všudybyl

Registrace: MK ČR E 10797
Vychází v nákladu 10 000 ks.
Vydavatel: PhDr. Jaromír Kainc, MBA
Redakce: Uhřetěveská 2116/18,
100 00 Praha 10
tel.: +420 603 177 536
e-mail: jaromir.kainc@e-vsudybyl.cz

Zástupce šéfredaktora: Matouš Kainc, tel.: +420 731 791 942,
e-mail: matous.kainc@e-vsudybyl.cz

Grafická úprava a sazba: Layout s.r.o., Botanická 24, 602 00 Brno,
tel.: +420 603 871 550, e-mail: layout@atelierlayout.cz

Tisk: TISKÁRNA MATULA

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

OBSAH

6	HOTELIÉR A RESTAURATÉR ROKU 2019	AMERICAN HOTEL & RESTAURANT ASSOCIATION OF THE CZECH REPUBLIC
8	CESTOVNÍ RUCH REKORDNĚ	MINISTERSTVO PRO MÍSTNÍ ROZVOJ ČR
9	O KRAJI S HEJTMANEM OKLEŠTKEM	Olomoucký kraj
10	RENEŠANČNÍ KRÁSA PETRA VOKA	PARISTOT SECRET
12	VZDUCHOTECHNICKÉ STROPY GIF	GIF ActiveVent
14	LE PALAIS ART HOTEL PRAGUE	LE PALAIS
16	MODERNIZACE V DUCHU EKO TRENDŮ	CPI HOTELS
17	PREMIUM BRANDS – QUALITY FIRST	VECTOR
18	30 LET SAMOSTATNÉHO PODNIKÁNÍ	SH SILVER HOTELS
20	ÚŘEDNÍK JE POVINEN SE VZDĚLÁVAT	MINISTERSTVO VNITRA ČESKÉ REPUBLIKY
21	CENY KVALITY ČESKÉ REPUBLIKY	The Country For The Future
22	ČESKÝCH 100 NEJLEPŠÍCH	100
24	DO ANTARKTIDY NA JIŽNÍ PÓL	ESO
26	VÝROČNÍ KONFERENCE ACK ČR	ACK ČR
28	STANDARDY VE STRAVOVACÍCH SLUŽBÁCH	HASAP CONSULTING
29	NOVÉ PŘEDVÁDĚCÍ CENTRUM	RATIONAL
30	ONDŘEJ SLANINA: SRDCEM A S LÁSKOU	FlaVoil
31	CZECH SPECIALS TALK POINT	Czech Specials
31	BEAUJOLAIS NOUVEAU 2019	ABF
32	JAPONSKÉ NOŽE	HebbyChef
33	NOVINKY PROJEKTU CZECH SPECIALS	Czech Specials
33	FOR GASTRO & HOTEL	ABF
34	OBNOVA KRÁLOVSKÉ OBORY STROMOVKA	Prague City Tourism
38	PRAHA JAKO DÁREK	Czech Tourism
40	TURISMUS JE TU PRO NÁS	ATLC
41	25. VÝROČÍ ASOCIACE	75
42	REKORDNÍ ROK 2019	General Manager a Vlasta
43	PRODUKTY V CESTOVNÍM RUCHU	ABF
44	HOLIDAY WORLD BUDE V LETŇANECH	Czech Republic
45	PRO NÁS JE CESTOVNÍ RUCH DŮLEŽITÝ	+
46	GRUZIE, DAR OD BOHA	+
47	DEN PRO IZRAEL	+
47	CZECH TRAVEL MARKET 2019	CZECH TRAVEL MARKET
48	EKONOMICKÉ FÓRUM	+
48	VE ZNAKU EKOTURISTIKY	+
49	SETKÁNÍ V EURO GOLD CENTRE	+
49	63. VÝROČÍ MAĎARSKÉ REVOLUCE	ČESKO-MAĎARSKÁ OBCHODNÍ KOMORA
50	SETKÁNÍ GENERÁLNÍCH PARTNERŮ	+
51	STÁTNÍ SVÁTEK SAE	+
51	FLYDUBAI SLAVÍ 5. VÝROČÍ	+
52	NOVOMĚSTSKÝ PIVOVAR	+
52	REZERVACE UBYTOVÁNÍ A ZÁLOHA	+
53	PŘEDVÁNOČNÍ SETKÁNÍ	CANADIAN CHAMBER OF COMMERCE IN THE CZECH REPUBLIC CHAMBRE DE COMMERCE CANADIENNE EN RÉPUBLIQUE TCHÈQUE



Hoteliér a restauratér roku 2019

Asociace hotelů a restaurací České republiky

29. listopadu 2019 na slavnostním gala-večeru ve Slovanském domě v Praze předala ocenění nejlepším hoteliérům, provozovatelům restaurací a penzionů. Slavnostnímu večeru předcházela odborná konference v nově otevřeném kongresovém centru O2 Universum.

Ve Slovanském domě se sešlo přes čtyři sta hostů z řad hoteliérů a provozovatelů restaurací a penzionů, aby se společně zúčastnili slavnostního předání výročních cen Asociace hotelů a restaurací České republiky (AHR ČR)

Ocenění byli

hoteliéři a provozovatelé restaurací, kteří kvalitou poskytovaných služeb inspirovali ostatní a nad rámec svých podnikatelských činností podporují rozvoj oboru. Ocenění Penzion roku získává tým, který je nejlépe hodnocen nejen odborníky, ale také v recenzích hostů.

AHR ČR myslí i na vzdělávání,

a nejen mladých, a na další profesní růst lidí z oborů. Tradičně uděluje cenu Škola roku, která hodnotí učiliště, střední i vysoké školy se zaměřením na obory cestovního ruchu. Stejně tak každoročně asociace vyhlašuje anketu Mladý manažer roku coby výraz ocenění úspěchu manažerů do 30 let. Velmi přínosné je také vyhodnocení Diplomová práce roku, která je výrazem uznání za práci studentů z pohledu uplatnitelnosti dané práce v praxi a přínosu pro obor. V neposlední řadě asociace každoročně oceňuje projekty zaměřené na odpovědné podnikání. Je to výraz uznání těm, kdo se svým podnikáním snaží přinést prospěch a pomoc také v místech, kde podnikají, zabývají se udržitelností podnikání pro životní prostředí a pomáhají potřebným.

Medailonky jednotlivých kandidátů a další informace naleznete na www.cenyahr.cz.

Připravil Václav Stárek.

>>> www.ahrcr.cz





Výroční ceny AHR ČR

Mimořádné ocenění AHR ČR

bylo v letošním roce uděleno Zpravodajství Českého rozhlasu za objektivní zpravodajství z podnikatelského prostředí. Ocenění je výrazem uznání za snahu ve zpravodajství vždy přinášet vyvážený pohled všech stran, kterých se konkrétní informace týkají, včetně samotných podnikatelů. Ocenění za Český rozhlas převzal ředitel Zpravodajství Českého rozhlasu Jan Pokorný.



Hoteliér roku 2019 – Hotelové řetězce a hotely nad 80 pokojů

Beatrice Vojtková, ředitelka
Best Western Premier Hotelu
International Brno

Hoteliér roku 2019 – Hotely do 80 pokojů

Petr Čermák, ředitel hotelu
Studánka, Rychnov nad Kněžnou

Restauratér roku 2019 – Hotelové restaurace

Miroslav Soukup, šéfkuchař Clarion
Congress Hotelu Prague

Restauratér roku 2019 – Nezávislé restaurace

Václav Plzák, restaurace Next Door by
Imperial, Praha

Mladý manažer roku 2019

Kateřina Chocholoušová, Front Desk
Manager hotelu Carlo IV., Praha



Škola roku 2019

Střední odborné učiliště a střední
odborná škola Svazu českých
a moravských spotřebních družstev,
Žatec, s. r. o.

Odpovědný hotel/restaurace roku 2019

Hotel Zámeček, Petrovice u Karviné

Penzion roku 2019

Penzion Bed&Bike, Prachatice



ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



CZECH ASSOCIATION
OF THE HOTELS
AND RESTAURANTS



Příjmy generované cestovním ruchem jsou v Česku obrovské

Rozhovor s ministryní pro místní rozvoj Ing. Klárou Dostálovou jsem zahájil odkazem na ranní rozhlasové zprávy. Zazněla v nich informace, že český cestovní ruch překonává dosavadní rekordy své výkonnosti.

Vždycky mě těší, když vidím čísla, která dokládají to, že Češi čím dál víc tráví dovolené i kratší pobyty doma a poznávají krásy své vlasti. Nicméně, co do objemu financí incoming, respektive příjezdový cestovní ruch, který České republice obdobně jako export přináší aktivní zahraniční saldo, vede. Česko je pro zahraniční turisty čím dál oblíbenější destinací. O to větší tlak na nás tato situace vytváří. Byla by škoda, aby většina z nich přijížděla pouze do Prahy, když má Česko tak ohromné množství dalších zajímavých míst a cílů. Naše ministerstvo, pod které odvětví cestovního ruchu spadá, proto činí kroky, aby bylo možné turisty úspěšněji motivovat k cestám do všech regionů Čech, Moravy a Slezska.

Jsme rádi, že výkonnost tohoto hospodářského odvětví roste, nicméně v místech, jako jsou třeba Praha, Adršpach nebo Český Krumlov, začínají mít místní obyvatelé v hlavní turistické sezoně problém s četností jejich návštěv. Proto mne těší, že naši partneři, jako jsou Asociace hotelů a restaurací ČR, Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR a Fórum cestovního ruchu ČR sdružující množství oborových a profesních asociací, společně s Ministerstvem pro místní rozvoj ČR participovaly na nastavení velké novely zákona 565/1990 Sb., o místních poplatcích, aby v turisticky významně exponovaných místech Česka mohly tamní municipality stanovit rekreační poplatek

až do výše 50 korun za osobu a den. Dosud totiž od turistů mohli vybírat pobytovou taxu do výše 21 Kč na hlavu a den. Přitom s návštěvností rostou obcím a městům výdaje za úklid a udržování odpovídající veřejné infrastruktury (např. osvětlení, údržba parků a veřejných prostranství, lavičky, pítka, sociální zařízení atd.), takže možnost většího rozpětí u této skupiny místních poplatků je opravdu na místě.

Co z rostoucí turistické obliby Česka mají lidé, kteří primárně nepodnikají či nepracují v cestovním ruchu?

Je třeba si uvědomit, že incoming a domácí cestovní ruch přináší peníze a další benefity nejen lidem, kteří jsou v přímém pracovním nebo obchodním kontaktu s hosty, turisty a jednodenními návštěvníky. Že poptávka, resp. peníze, které se v regionech Česka díky útratám turistů dostávají do našeho ekonomického systému, výrazně přispívají k úspěšnosti daleko širšího portfolia profesí a oblastí podnikání. Tedy nejen oborů, které jsou v Česku otrocky spojovány s cestovním ruchem. Ostatně, ubytovací, stravovací či dopravní služby nejsou výhradní doménou takzvaných profesionálů cestovního ruchu. Jsou poskytovány i v rámci většiny ostatních resortů národního hospodářství. Nicméně, právě z odvětví cestovního ruchu, z inkasa za tyto služby, jsou do státní pokladny a veřejných rozpočtů vůbec odváděny velké objemy peněz, z nichž jsou pak financovány i školství, zdravotnictví, dopravní infrastruktura a obslužnost, ale i zajištění bezpečnosti atd. Je proto dobře, že příjmy generované odvětvím cestovního ruchu jsou v Česku tak velké. Jen

za první pololetí roku 2019 dosáhly příjmy ze zahraničního cestovního ruchu dle České národní banky 80 miliard korun. Za rok 2018 pak podle společnosti CE Traffic cestovní ruch přinesl do veřejných rozpočtů na 120 miliard korun.

Aby bylo možné turistickou návštěvnost rozprostírat po celém území České republiky, hodně odvisí právě od dopravní a další infrastruktury. Paní ministryně, v minulém vydání Všudybylu předseda Konfederace zaměstnavatelských a podnikatelských svazů Jan Wiesner v interview nazvaném „K hospodářské strategii státu“ říká: „V přípravě staveb je Česko v rámci světa na chvostu, na nějakém 125. místě. Nejsme schopni docílit, aby se doba přípravy od vyhlášení záměru po územní řízení, stavební povolení atd. podstatně zkrátila a netrvala dvanáct patnáct let, jako je tomu v současné době.“

Proto Ministerstvo pro místní rozvoj ČR, nejen v kontextu cestovního ruchu, ale i veřejné infrastruktury, pracuje na zcela novém stavebním zákoně, aby všichni investoři věděli, že pokud budou mít projektovou dokumentaci v pořádku, budou mít do roka stavební povolení.

Poté co se v předchozím volebním období návrh novely stavebního zákona dostal do parlamentu, se prý tam z něho, jak konstatoval Jan Wiesner, stala „děsná bramboračka“.

V předchozích variantách návrhu novely stavebního zákona jsme neustále naráželi na resortismus. Společenské vědomí, že to nefunguje, už je ale dnes na takové úrovni, že nejen poslanecké kluby si uvědomují, že je přijetí nového zákona třeba urychlit, ale uvědomují si to i všechny resorty. A dnes je musím pochválit. Je ale pravda, že teď už nejdeme cestou novely, ale úplně nového zákona. Všichni to vnímáme jako historický moment něco změnit i v rámci svých agend tak, aby se věci zrychlily a zefektivnily. A samozřejmě jedenadvacáté století s sebou přináší plnou digitalizaci. Takže to bude ve prospěch všech. Stavební povolení v budoucím pojetí si budete moci vyřídit z domova od stolu z počítače. Úřady už nebude obíhat investor, ale projektová dokumentace. Všichni budou mít nastaveny lhůty. Budou tam zjednodušené procesy tak, aby ho zájemce o stavební povolení mohl do jednoho roku získat. ■

-jk-

>>> www.mmr.cz



**MINISTERSTVO
PRO MÍSTNÍ
ROZVOJ ČR**

S hejtmánem Olomouckého kraje Ladislavem Oklešťkem hovořím krátce po závěrečném koncertu 26. ročníku Podzimního festivalu duchovní hudby.

Pane hejtmane, Časopis pro podporu obchodu a cestovního ruchu Všudybyl je devátým rokem mediálním partnerem tohoto festivalu, a tak i já mohu konstatovat, že je dlouhodobě velmi úspěšným projektem.

Naprosto s vámi souhlasím. Je to nádherný projekt. Vždy něčím příjemně překvapí. Také dnešní závěrečný koncert potvrdil, že finanční prostředky, které jeho prostřednictvím Olomoucký



Ladislav Oklešťek

kraj investuje do rozvoje svého kulturního života, jsou smysluplně vynakládány. Také závěrečný koncert byl zcela vyprodán. Ohromný zájem lidí a dlouhotrvající potlesk vestoje po završení Mozartova Requiem a po virtuózním výkonu Symfonického orchestru Slovenského rozhlasu v čele s dirigentem Martinem Leginusem, pěveckým sborem Lúčnica a sólisty, sopránistkou Lenkou Máčíkovou, altistkou Alenou Kropáčkovou, tenoristou Martinem Gyimesim a basistou Gustávem Beláčkem mne utvrdil v přesvědčení, že se jedná o projekt, který si zaslouží respekt a úctu.



Takže i prostřednictvím Všudybylu bych rád vyslovil uznání a poděkování podporovatelům a organizátorům Podzimního festivalu duchovní hudby, kteří v čele s paní Dobromilou Hamplovou během šestadvaceti let odvedli nesmírný kus obecně užitečné práce.

Krajská metropole Olomouc, místo konání převážné většiny koncertů cyklu Podzimního festivalu duchovní hudby a město památky UNESCO, po staletí byla a je významným evropským kulturním a z hlediska cestovního ruchu



S Ladislavem Oklešťkem nejen o Podzimním festivalu duchovní hudby

atraktivním městem. Ostatně turisticky atraktivní je svými slezskými a moravskými regiony celý Olomoucký kraj.

Náš kraj považuji za jeden z nejkrásnějších. Má nádherné dispozice s řadou přírodních parků a oblastí. Ze všech krajských samosprávných celků České republiky máme nejvíc lázeňských sídel (6). Ohromné množství technických, uměleckých, stavebních a dalších památek včetně zřejmě nejstaršího románského přemyslovského paláce v Česku. Na území Olomouckého kraje se narodil a je tu pochován i dosud nejvyšší člověk, který kdy žil v našich zemích, 242 centimetrů vysoký hanácký obr Josef Drásal. Návštěvníky a turisty do našeho kraje přivádí i nespočet muzeí a galerií, kulturních a sportovních událostí včetně letitého Ecce Homo ve Šternberku (samostatně se jezdícího od r. 1921), který je součástí seriálu mistrovství Evropy závodů automobilů do vrchu.

Naší výhodou je, že spolu s rovinatou úrodnou Hanou máme na našem území několik nádherných horstev – masiv Králického Sněžníku, v němž pramení řeka, která dala Moravě a Moravanům jméno, pohoří Jeseníků, Rychlebské hory, Oderské hory, Dražanskou vrchovinu a nesmím zapomenout ani na Bouzovskou vrchovinu s hanáckým Mont Blankem – Velkým Kosířem. Na území Olomouckého kraje máme i nejhlubší zatopenou přírodní propadlinu na světě – Hranickou propast. Jejím průzkumem zatím dosažená hloubka činí 473,5 m, tj. 404 metry pod hladinou moře, přičemž

geologové podle chemického složení vody odhadují, že by mohla dosahovat i do hloubky několika kilometrů.

Zkrátka když se podíváte po našem kraji, nevyjdete z údivu. Město Olomouc je druhá největší památková rezervace v Česku a určitě si takového krásné kulturní projekty, jakým je Podzimní festival duchovní hudby (kterých se tu v průběhu roku koná víc), zaslouží.

Z dalších takto úspěšných regionů Olomouckého kraje mi za všechny ostatní dovoluji zmínit aspoň Šumpersko, které se významně prosazuje folklorními projekty. Zejména pak Mezinárodním folklorním festivalem Šumperk, jehož 30. ročník se bude konat 17. až 20. srpna 2020. Momentálně tam probíhá vynikající a hojně navštěvovaný multižánrový festival Džemfest. Rok co rok totálně vyprodaný festival BluesAlive Šumperk letos v lednu převzal od americké asociace The Blues Foundation ocenění za nejlepší projekt roku Keeping The Blues Alive Award. Světe, div se: bluesový projekt konaný v Olomouckém kraji sbírá ocenění v USA!

S hejtmánem Ladislavem Oklešťkem hovořil Jaromír Kainc.

Foto Jiří Kopáč.

» www.podzimni-festival.cz

» www.ok-tourism.cz





PANSTVÍ
BECHYNĚ

Renesanční krása

Petra Voka z Rožmberka

Sjednatelkami společnosti Panství Bechyně Silvií a Nicole Štávovými se v Bečyni potkávám v půlce listopadu v jejich hotelu Panská na Masarykově náměstí. Takže vlastně nikoli na „panství“, ale jak se tu s nadsázkou traduje – na „damství“ Bechyně.

Silvie, podzim je dobou honů a vaše lesní hospodářství se nachází v místech, kde Petr Vok z Rožmberka nechal vybudovat největší loveckou oboru v Evropě. Za čím k vám touto dobou lovečtí hosté přijíždějí?

Před koncem roku nás čekají hlavně nahánky na černou zvěř v našich volných honitbách. V zámecké obůrce během a po skončení říje probíhaly individuální lovy trofejové zvěře jak muflonů, tak dančí. Musíme také provádět tzv. redukční lov holé zvěře za účelem regulace stavu v této uzavřené honitbě. Máme tři velké volné honitby o celkové výměře 3 500 ha, kde lovíme hlavně černou a srnčí zvěř. Máme i tzv. obůrku velikosti 150 ha, což je uzavřená honitba s dančí a muflonů zvěří, kterou nabízíme na trofejový odlov. Například v loňském roce jsme u dančí zvěře dosáhli 208 trofejových bodů CIC, tedy výsledek, za který se na mezinárodním žebříčku rozhodně nemusíme stydět.

Pro mě osobně je to velmi záživný čas. Myslivost dělám velice ráda, znamená nejen blízký kontakt s přírodou a lovem, nýbrž respektování dnes již organizací UNESCO mezinárodně uznaných českých loveckých tradic. Pro mě osobně to má další

přesah v širším kontextu. Panství Bechyně hospodaří na necelých 5 000 ha lesů, rybníků a polností. Má přes dvacet nemovitostí – turistických cílů a kulturní památek, které se sestrou obhospodařujeme. Lesnictví je naší hlavní činností. Je to komplexní provoz, který se váže na staletou tradici Panství Bechyně. Je to velká zodpovědnost, která s sebou nese nespočet povinností a dlouhodobé plánování, včetně předávání rodového vlastnictví dalším generacím.

Pokud někdo projeví zájem o poplatkový lov, jste schopni mu zajistit nejen lov, ale i další servis?

Samozřejmě. Tedy od ubytování a stravování až po doprovodný program – prohlídky historických památek, muzeí a galerií, kulturní i sportovní vyžití. Spolupracujeme s okolním. Bechyně je proslulé lázeňské město, a tak se i v hotelu Panská provádějí masáže a máme tam i zázemí s historickou smaltovanou vanou ze zámku, kde se podávají aromaterapeutické kúry, rašelinné koupele apod.

Nicole, když už jsme u památek, která z vašich nemovitostí je starší? Zámek Bechyně, nebo zřícenina hradu Dobronice?

Zámek je o pár desítek let starší, pokud bereme v potaz jeho původní hradební výstavbu. Na konci 13. století ho nechal založit Přemysl Otakar II. Hrad v Dobronicích byl údajně postaven na začátku 14. století. Zámek Bechyně vlastnila

Renesanční zámek v Bečyni na romantickém skalním ostrohu vybízí k absolvování prohlídkových tras. Je ve vlastnictví společnosti Panství Bechyně SE. V jejím rozlehlém resortu lze realizovat firemní akce, lovecké nebo leisure aktivity a propojovat je s relaxací v malebném přírodním prostředí jižních Čech. Resort Bechyně je ideální i pro MICE (meetings, incentives, congresses & exhibitions industry) aktivity. Disponuje ubytovacími kapacitami, sály a salonky vhodnými i pro soukromé schůzky, honitbami a rybníky, golfovým areálem, kongresovými a výstavními prostory včetně multifunkčního sálu až pro 950 osob.

Jeho golfové hřiště z hlediska zasazení do krajiny patří ke skvostům. Nachází se sedm kilometrů od Bechyně v Černické oboře založené Petrem Vokem z Rožmberka. Uprostřed obory je louka, na které je pět z devíti jamek. Mohutné listnáče s rozložitými korunami mají dvojitý efekt. Na jedné straně okouzluje svojí krásou, na straně druhé si říkáte: jak zahrát ránu, aby to nebyl „datel“. A to tam jsou ještě dvě zvláštní lesní jamky, které hrát je vždy velké dobrodružství.

Trihvězdičkový hotel Panská na náměstí s restaurací nabízí 27 pokojů. Penzion Černická obora u golfového hřiště na cyklistických a turistických trasách je kromě golfistů oblíben i výletníky a rodinami s dětmi. Černická hájenka skýtá příjemné rustikální prostředí. Najdete zde jídelnu s vybavenou kuchyní, průchozí obývací pokoj a dvě ložnice. Pohodlně nocovat v ní může až 9 osob. Pozdně barokní Černický zámek má 8 dvoulůžkových a 5 jednolůžkových pokojů vybavených stylovým nábytkem s vlastním sociálním zařízením.

řada majitelů. Jeho renesanční podobu mu v 16. století nechal vetknout Petr Vok z Rožmberka pod vedením italského architekta Baltassara Maggia z Arogna. Ten se zasloužil nejen o renesanční podobu zámku Bechyně, ale mimo jiných také zámku v Českém Krumlově nebo Jindřichově Hradci.

V Bečyni a okolí máte spoustu dalších zajímavých turistických atrakcí a cílů včetně mostu klenoucího se v závratné výšce nad Lužnicí. Kdybyste si teď zahrála na průvodkyni...

Já si na ni hrát nemusím, čas od času jí opravdu jsem. Ale jen pro uzavřené společnosti, když tu máme firemní akce nebo VIP klienty. Bechyně má na to, jak je nevelká, tři národní kulturní památky, což je právě tento unikátní železobetonový most – tzv.

Bechyňská duha –, který v době svého otevření v roce 1928 disponoval největším obloukem z předpjatého betonu v Evropě a možná i na světě. Další místní unikum je františkánský klášter s chodbami s diamantovou sklípkovou klenbou a pak náš renesanční zámek se zámeckým parkem.

Ty jsou vyhledávány i jako místo konání svatebních obřadů a hostin.

Ano, svatebčané z celého světa si náš zámek a zámecký park na skalním ostrohu, omývaném ze západní strany říčkou Smutná, z východní řekou Lužnicí, oblíbili a doporučují ho dalším a dalším. Romantické prostředí i výhledy z ostrohu přes údolí řeky do okolních lesů jsou okouzlující. Pokud se klienti rozhodnou pro svatbu pod širým nebem, vždycky jim nabídneme možnost využít naše interiéry. Déšť je u nás zkrátka nezaskočí. Vždy je tu operativně možná i „mokrý varianta“ svatby. Osm kilometrů odtud je Černická obora, kterou nechal založit Petr Vok z Rožmberka. Je to ta, kterou



jste zmiňoval, že bývala v Evropě největší. Když ji budovali, tak obdobně jako u jaderné elektrárny Temelín kvůli tomu zanikly tři vesnice, které na jejím území ležely. V sedmdesátých letech dvacátého století oboru zrušili, protože udržovat její oplocení bylo příliš nákladné. Dnes je na někdejší jejím území svatebčanům a dalším hostům k dispozici pozdně barokní Černický zámek, golfové hřiště, penzion a hájenka. Černický zámek s okolním parkem je na svatby jako dělaný. Svatebčané mohou mít všechno pod jednou střechou. Ubytování, catering i sály. Využíván je i pro menší firemní akce do 60 účastníků.

Zmínila jste golfové hřiště. Předpokládám, že zvěř dává golfistům co proto, že „okupují“ její lesní teritorium.

Jsmo první po revoluci vzniklý golfový klub v jižních Čechách. Máme tu skvělou



V ZÁMECKÉ JÍZDÁRNĚ JE NEJVĚTŠÍ MULTIFUNKČNÍ SÁL V JIŽNÍCH ČECHÁCH S AŽ 950 MÍSTY K SEZENÍ. JE VYUŽÍVÁN NEJEN PRO FIREMNÍ AKCE, KULTURNÍ PRODUKCE A KONFERENCE, ALE TAKÉ NA VELKÉ SVATBY.

golfovou partu. Golfisté i zvěř si na sebe zvykli. Lesní golfové jamky jsou oplocené, ale někdy se stane, že to černá zvěř nerespektuje a obdobně, jako je tomu o přestávkách při koňském pólu na britských ostrovech, nastává zpestřující společenská událost a jdeme zadupávat drny.

Jak je to s ubytováním, když se u vás koná velká firemní akce?

Máme čtyři lokace s celkovou ubytovací kapacitou 118 lůžek. Primárně využíváme hotel Panská na náměstí. Pokud naše vlastní ubytovací kapacity nestačí, spolupracujeme s ubytovateli v okolí. Máme



i dvě restaurace. Jednu na golfu v penzionu Černická obora a druhou v hotelu Panská. Disponujeme i slušnou parkovací plochou včetně parkoviště pro autobusy, takže umíme kompletně přijmout a odbatvit i autobusové zájezdy.

V bývalé zámecké sýpce váš otec, velký podporovatel Vladimíra Preclíka, zřídil jeho muzeum a resort Bechyně je i vyhlášeným místem konání koncertů a dalších kulturních akcí, které se konají v jízdárně.

Zámecká jízdárna byla koncem devadesátých let až začátkem tohoto tisíciletí kompletně zrekonstruována. Je v ní největší multifunkční sál v jižních Čechách s až 950 místy k sezení, při adaptaci na divadlo s ohromným pódium a 700 místy k sezení. Je využíván nejen na kulturní produkce a konference, ale také pro velké svatby. Resort Bechyně, to nejsou „jen“ zámek a (zejména mezi vodáky oblíbený) hrad v Dobronicích, ale dalších šest okolních objektů, včetně bývalé sýpky, jízdár-



ny a zámeckého pivovaru. Disponujeme celkem 3 200 m² výstavních ploch. Pronajímáme je i pro komerční účely. A ještě bychom rády zmínily v úvodu vzpomínutou prohlídkovou trasu. Ve spolupráci s Paulem Spiessem, ředitelem Stadtmuseum Berlin, chystáme její nový koncept věnovaný svatbě Petra Voka z Rožmberka s Kateřinou z Ludanic, která se tu uskutečnila 14. února 1580, což je z historického hlediska asi nejvýraznější událostí našeho zámku. ■

>>> www.panstvi-bechyne.cz
>>> www.resort-bechyne.cz

-jk-



Vzduchotechnické stropy GIF pro kuchyňské provozy

Rozhovor s ředitelem společnosti GIF ActiveVent Mgr. Karlem Valečkem jsem zahájil konstatováním, že lidé podstatnou část života tráví na pracovištích. A pokud je tam trápí vlhký, přehřátý a rozličnými ingrediencemi ztěžklý vzduch, bývají méně výkonní a častěji nemocní.

Kvalitní vzduch v interiérech pracovišť je nesmírně důležitou věcí. Tam, kde je vysoká pracovní zátěž, je ještě víc záhodno, aby člověk měl teplotní pohodu a přísun čerstvého vzduchu. Vynecháme-li hlubinné doly nebo provozy například těžkého a chemického průmyslu, pak jedno z nejzatíženějších pracovních prostředí bývá v restauračních a hotelových kuchyních a vývařovnách společného stravování. Proto se firma GIF systémově věnuje přívodu upraveného vzduchu do prostoru kuchyní a odvádění a filtraci kontaminovaného vzduchu. V kuchyních instalujeme technologie z vysoce kvalitních materiálů. Převážně z nerez, který je minimálně kontaminovatelný. Pracujeme s takovými atributy, jako je proudění vzduchu, aby lidé nebyli vystavováni



Mgr. Karel Valeček

na jedné straně dusnu a na opačné průvanu. Prioritou systému GIF je laminární proudění. To znamená, aby proudění vzduchu kolem pracujícího člověka bylo pomalé, odklánělo od něj kontaminované vzduchové vrstvy a přinášelo čerstvý vzduch.

Kdo jsou vaši zákazníci?

Uživatelé rozmanitých gastronomických provozů. Portfolio našich dodávek je vhodné pro prostory, kde se vyskytují varné spotřebiče. Mohou to být ty, kde se vyrábějí polotovary, či jiné potravinářské výrobny; hotelové, restaurační, školní, závodní, nemocniční, vojenské nebo vězeňské kuchyně; bary; podniky rychlého občerstvení; prostory, kde se vydává strava, atd. Čili všude, kde se vyskytují tuk a pára. Zkrátka místa, kde je zatížené prostředí, které má negativní vliv na zdraví a výkonnost.

Vezmu-li jiná vzduchotechnická zařízení, třeba klimatizační jednotky v hotelových pokojích nebo v autobusech, tak ty ke zdravému prostředí interiérů zpravidla příliš nepřispívají.

Technologie, které dodáváme, lze snadno čistit. Jdou lehce demontovat. Pracovníci daných pracovišť se nemusejí bát, pokud si je budou chtít čistit sami. Nicméně naše firma umí zajišťovat i tehle průběžný servis. V úvodních návrzích

GIF ActiveVent, s. r. o.

GIF v Česku působí od roku 1997. Zabývá se poradenstvím, projektováním, servisem a montáží vzduchotechnických stropů, kterými řeší: odvod a filtraci kontaminovaného vzduchu; přívod čistého vzduchu do prostoru kuchyně; osvětlení prostoru kuchyně; snadnou údržbu vzduchotechnického podhledu; ucelený architektonický vzhled prostoru a jeho estetičnost. Jeho tým spolupracuje nejen s příjímými objednateli, ale zejména s projektanty, stavebními firmami a společnostmi dodávajícími varné a další technologie pro gastronomické provozy.

Systém vzduchotechnického stropu GIF

poskytuje řešení celoplošného větrání kuchyně a přiléhajících prostorů bez použití digestoří a husté sítě vzduchotechnického potrubí. GIF systémově řeší také osvětlení prostoru a pracovních ploch (odpadá usazování prachu a nečistot na svítidlech) a zakrytí rozvodů vedených pod stropem. GIF je řešen jako kazetový zavěšený podhled. Meziprostor mezi vzduchotechnickým stropem GIF a stavebním stropem je rozdělen prostřednictvím svislých vzduchotěsných přepážek na přívodní a na odvodní komory. Jejich rozmístěním je zajištěno efektivní odsávání mastných par přímo tam, kde vznikají. Protože se k distribuci vzduchu využívá celá plocha stropního podhledu, je dosaženo rovnoměrného a důkladného provzdušnění celého prostoru bez vzniku průvanu. Vzduchotechnické rozvody jsou použitím stropu GIF zredukovány na připojení na odvodní, respektive přívodní potrubí ze vzduchotechnické jednotky (strojovny). Kazet vzduchotechnického podhledu je několik typů: pro přívod, odvod a filtraci vzduchu; pro odhlučnění; pro osvětlení integrovanými osvětlovacími tělesy s předepsanou ochranou a krytím (IP54); výplňové pro vykrytí zbylých ploch.

instalace vzduchotechniky od nás klient dostane přesně spočítané výkony, které jsou nutné pro udržení kvalitního prostředí jeho provozů. Náš produkt je finální. Vykryvá stropní plochu kuchyní, varen, vyroben atd. Jeho součástí je aktuálně nejmodernější osvětlení. Instalujeme do něj LED trubice a speciální LED pásy, které jsou integrovány do profilů vzduchotechnického podhledu a zvyšují pocitový komfort. V současné době aplikujeme také rozebíratelný panelový tzv. plochý stropní systém z eloxovaného materiálu Alu. Je lehký a přitom nesmírně odolný. Aby vydržel vysokou provozní zátěž, je na něj za vysoké teploty nanese speciální tvrdá životní prostředí nezatěžující hmota.

Zmínil jste servis...

Tím, že naše firma má zázemí pro technickou přípravu, tzn. projektanty, ekonomy, lidi starající se o dopravu apod., má samozřejmě i ty, kteří špičkové technologie montují a servisují. Daří se nám získávat šikovné, kreativní lidi. Jsme na trhu třiadvacet let. Tvoříme stmelený tým. Mí spolupracovníci jsou podstatně mladší, avšak ve svých odbornostech jsou pro firmu GIF velkým přínosem. Během pětadvaceti let jsme v Česku a na Slovensku zrealizovali 362 kuchyní, od malých restauračních přes hotelové, domovy



důchodců, nemocnice, armádní zařízení až po provozovny na ministerstvech atd. Prostě jsme všude tam, kde vyžadují kvalitní technologie a špičkově odvedenou práci.

Jak jste se dostal k tomuhle byznysu?

Začínal jsem jako kantor v hotelové škole v Mariánských Lázních, kde jsem



byl trvale obklopen činností týkající se gastronomických oborů. Při jedné velké akci, kterou naše škola v devadesátých letech pořádala, jsem byl osloven českou firmou zaměřenou na dodávky kuchyňských technologií, abych k ní šel pracovat. Po nějaké době této praxe mne oslovila jiná, německá firma, zda bych v Česku nezaložil její filiálku, která se bude věnovat pouze jedinému ze



SYSTÉM VZDUCHOTECHNICKÉHO STROPU GIF POSKYTUJE ŘEŠENÍ CELOPLOŠNÉHO VĚTRÁNÍ KUCHYNĚ A PŘILÉHAJÍCÍCH PROSTORŮ BEZ POUŽITÍ DIGESTOŘÍ A HUSTÉ SÍTĚ VZDUCHOTECHNICKÝCH POTRUBÍ.



segmentů vybavování gastronomických provozů, a to vzduchotechnice.

Jakou roli sehrávají při získávání zakázek reference a doporučení?

Podstatnou. Proto děláme vše pro to, abychom u každého ze zákazníků v kvalitě odvedené práce při instalaci technologií GIF obstáli co nejlépe. Moc nám v tom pomáhá fakt, že výrobky GIF, respektive vzduchotechnické stropní systémy GIF nejsou náchylné k poruchám a opotřebení.



Slogan „spokojený zákazník náš cíl“ pro nás rozhodně není klišé. Vůbec ale netvrdím, že nemohou nastat problémy. Nejsme totiž generálními dodavateli gastronomických provozů. Instalací stropů se vzduchotechnikou a osvětlením zpravidla finalizaci kuchyňských provozů završujeme. Nastupujeme tam jako poslední článek celého řetězu různých dodavatelů. Dodavatelé z řady oblastí a profesí před námi řeší spoustu záležitostí a jsme na sobě vzájemně závislí. Vzhledem k tomu, že jdeme až úplně nakonec, je-li nějaký problém, bývá na nás ho dořešit.

Nejnovějším trendem jsou kuchyně otevřené do restauračního prostoru, v němž sedí hosté.

I u takových zakázek vzduchotechnické podhledové systémy GIF úspěšně bodují, protože pachy z kuchyně nesmějí pronikat do restaurace. Jejich průnik do veřejných prostor ovlivňuje spousta faktorů. Například komínový efekt, jedná-li se o vysoké budovy, nebo stavební úpravy a technologie



instalované firmami, které se na realizaci gastronomického provozu podílely ve fázích předcházejících instalaci GIF stropů. Obrovskou výhodou pro kuchyně otevřené do restauračního prostoru je to, že náš produkt je do té nejvyšší kvality dotažen taky designově. ■

-jk-

>>> www.gif-activevent.cz





Le Palais Art Hotel Prague

S ředitelem Le Palais Art Hotelu Prague Josefem Neufusem se setkáváme krátce po výroční konferenci Asociace hotelů a restaurací České republiky.

Pane řediteli, její valná hromada, kde jsem fotografoval, vesměs pozitivně bilancovala uplynulé období. Báječnou atmosféru měla i GTG party, která se uskutečnila pár set metrů od vašeho hotelu v historické budově Národního muzea. Předpokládám, že nejen Asociace hotelů restaurací ČR, ale také Le Palais Art Hotel Prague může letošní rok (přestože dosud neskončil) bilancovat pozitivně.

V každém případě. Po stránce ekonomické si nemůžeme stěžovat a podnikáme opatření, aby i další roky, přes možnou nepřítel všeobecné situace na trhu, byly stejně pozitivní. S ohledem na charakter našeho hotelu se trvale zaměřujeme na kvalitu. Uvědomujeme si, že hotel nemůže žít ze slávy minulých let, kdy byl skutečnou raritou na pražském trhu. Máme zpracován strategický plán, který zásadním způsobem posune hotel dopředu ve všech ohledech. Na jaře 2020, po sedmnácti letech provozu, zahajujeme postupnou renovaci ubytovací části. Úmyslně říkám „renovaci“, protože budova hotelu a některé interiéry jsou památkově chráněny a my nemůžeme provést klasickou rekonstrukci. V prostorách



Josef Neufus

Pure Spa v těchto dnech probíhá redesign whirlpoolu, kde za několik málo měsíců otevřeme zbrusu nový privátní relaxační lounge. Obnově pokojů předchází zásadní upgrade televizního systému tak, aby byl ještě více přátelský vůči hostům a usnadňoval jejich pobyt u nás. Velký důraz kládeme i na ekologické aspekty. Pečlivě vybíráme vhodné materiály a technologie. Provozními opatřeními se nám daří snižovat ekologickou zátěž hotelu.

Já sám jsem v Le Palais Art Hotelu od června roku 2018. Nejprve jako dočasný ředitel a od listopadu 2018 ve stálém angažmá. Mohu si už tedy dovolit alespoň roční vyhodnocení a věřte, že přes všechny běžné provozní, legislativní a personální potíže jde o celkem příjemné bilancování. A k tomu se přidává radost nad dalšími plány do budoucna.

O tom, že Le Palais Art Hotel Prague je proslulý také svou gastronomií, například svědčily reakce účastníků korporátní akce, setkání Ligy pro cestovní ruch, kterou tu spolu s Le Palais Art Hotelem Prague zajišťoval časopis Všudybyl.

Le Palais Art Hotel Prague má štěstí na vynikající kuchaře. Executive Chef Ondřej Molina zhodnocuje své zkušenosti a dovednosti z předchozích praxí v zahraničí, kde v Norsku, Dánsku nebo ve Velké Británii působil řadu let. V duchu současných trendů navazujeme přímé kontakty s lokálními producenty surovin, s rodinnými farmami, drobnými pěstiteli, poctivými pekaři...

Od příštího roku chystáme novinku: vedle vrcholné moderní gastronomie budeme nabízet klasickou českou

Le Palais Art Hotelu Prague nabízí eleganci i pohodlí. Budova byla postavena v roce 1897 na Vinohradech v klidné části Prahy 2, přesto jen pár minut od srdce metropole. Jak napovídá název hotelu, umění je jeho nedílnou součástí. Sama budova je s ohledem na památkově chráněné části interiéru z konce 19. století malým muzeem. Hosté si mohou vychutnat spojení atmosféry doby Belle Époque a moderních technologií. K vidění tu jsou autentické stropy od Ludka Marolda, který v budově na konci 19. století žil a tvořil. Elegantní, a přesto uvolněnou atmosféru doplňují i další umělecká díla vystavená ve veřejných prostorách. Pro hosty jsou připraveny konferenční prostory, 72 luxusních pokojů a apartmánů, lobby bar, letní terasa a restaurace Artista s netradičním výhledem na Prahu, kde se o kulinářský zážitek postará tým šéfkuchaře Ondřeje Moliny.

kuchyni reprezentovanou výběrem pokrmů z doby Belle Époque. Prozradit mohu, že nebude chybět svíčková na smetaně s knedlíkem. Je zvláštní, že novinkou nazývám klasickou českou kuchyni, ale tak to je. Inspirovala mne slova jednoho hosta z doby před třiceti lety: „Asijskou, indickou, mexickou, italskou a další kuchyni si mohu kdykoli dát u nás v Austrálii anebo kdekoli jinde ve světě. Ale kachnu se zelím nebo svíčkovou jen tady u vás.“ Jsem přesvědčen, že tradiční české gastronomii dlužíme mnoho. To se týká i servisu.

Pane řediteli, je mi jasné, že každý slušný hotel ctí soukromí hostů. Nicméně i díky špičkové gastronomii je Le Palais Art Hotel Prague natolik proslulý, že vás opakovaně navštěvuje řada celebrit.

Pochopitelně také my ctíme soukromí hostů. Nicméně u některých z těch, kteří k nám jezdí mnoho let, je jejich vztah k Le Palais Art Hotelu Prague natolik vstřícný, že nám dovolili se o nich zmínovat. Jako například Ennio Morricone nebo Mireille Mathieu. Le Palais Art Hotel Prague ale mají rádi nejen umělci. Díky intimitě prostředí dané charakterem takřka rodinného hotelu nás s oblibou navštěvuje i tzv. korporátní klientela a obecně hosté, kteří oceňují unikátnost našeho produktu. Le Palais Art Hotel Prague vzhledem ke kapacitě svých konferenčních prostor je tak častým místem konání exkluzivních firemních akcí do sta osob. Je to dáno i osobním přístupem a profesionalitou našeho personálu, který se podílí na realizaci korporátních a společenských setkání. Snažíme se ke každé

takové akci přistupovat jako k jedinečné události, klienti to oceňují.

Le Palais dělá čest svému přídomeku – Art Hotel Prague.

Takových hotelů nejen v Praze, ale ani ve světě není mnoho. Dům, kde sídlíme, byl dokončen na sklonku 19. století a sloužil jako rezidence velkouzenáře, který dal vzniknout světoznámé pražské šunce Zvonaře. Na jeho výzdobě se podílel významný český malíř doby Belle Époque Luděk Marold. Z jeho prací se tu dodnes zachovaly dva originální stropy. Ve veřejných prostorách hotelu jsou k vidění jeho ilustrace pro dobové časopisy. Jak české, tak francouzské, protože Luděk Marold dlouho pobýval v Paříži. Co se týká uměleckého konceptu, nestavíme jej jen na Maroldovi, ale od léta roku 2019 rozvíjíme art koncept ve spolupráci s akademickým malířem Janem Rapinem, který je také autorem originální výzdoby naší restaurace Artista.



TROUFÁM SI ŘÍCT, ŽE V NAŠÍ KATEGORII PATŘÍME K JEDNĚM Z NEJVYHLEDÁVANĚJŠÍCH HOTELŮ V PRAZE. JE TO DÁNO JEDINEČNÝM GENIEM LOCI HOTELU, OSOBNÍM PŘÍSTUPEM A PROFESIONALITOU NAŠEHO TÝMU ZAMĚSTNANCŮ A MANAŽERŮ, ŘÍKÁ JOSEF NEUFUS.



Obliba Le Palais Art Hotelu Prague zřejmě těší i majitele.

Tím je čínský CITIC Europe Holdings, který patří mezi sto padesát ekonomicky nejsilnějších obchodních společností světa. Le Palais Art Hotel Prague a další akvizice v Česku převzal po společnosti CEFC China Energy Company Ltd. Společnost CITIC patří k těm vzácným majitelům, kteří z Česka neodčerpávají provozní zisky z hotelů, ale naopak nás vedou ke zhodnocování majetku reinvestováním. K akvizicím v Česku přistupují zodpovědně a stejně vybírají i osoby, které je reprezentují na pozicích nejvyšších. Naším jednatelem je Ing. Zdeněk Prejzek, který je zároveň General Manager of Tourism and Aviation Division. Velice si cením jeho odbornosti, byť založené na zkušenosti z jiné oblasti než hotelnictví, a podpory, které se nám z jeho pozice dostává. Žádný hotel nemůže efektivně fungovat, když

není soulad mezi majitelem, jeho cíli a potřebami hotelu.

Velký problém v Praze je parkování. Předpokládám, že váš pěťohvězdičkový hotel disponuje parkovištěm nebo krytým stáním.

Ano. Hotel provozuje vlastní podzemní parking s kapacitou 45 parkovacích míst. Je pravdou, že v této části Prahy, na hranicích Prahy 1 a Prahy 2 (což lze považovat za širší pražské centrum), je zásadní nedostatek parkovacích míst. Možnost v této části Prahy zaparkovat je tak jednou z našich velkých konkurenčních výhod. Le Palais Art Hotel Prague ve svém parkingu rovněž chystá novinku na jaro 2020, a sice instalaci dobíjecích stanic pro elektromobily.

Pane řediteli, rozhovor jsme začali výroční konferencí Asociace hotelů restaurací ČR.

Le Palais Art Hotel Prague je od svého otevření členem tehdy ještě Národní federace hotelů a restaurací ČR a dnes její nástupkyně – Asociace hotelů a restaurací ČR. Členství v AHR ČR vnímám jako velice užitečnou věc. Nejen pro náš hotel, ale pro obory hotelnictví a gastronomie vůbec. AHR ČR je důkazem toho, že spojovat síly se vyplácí. Spolu s kolegy jsem opravdu rád, že se podařilo prosadit snížení DPH na stravovací služby a že od nového roku dojde k dalšímu snížení DPH. To samé lze říci o výsledcích společného postupu při vyjednávání s ochrannými svazy autorskými. Na letošní výroční konferenci při udělení výročních cen

Asociace hotelů restaurací ČR jsem si uvědomil, jak ten čas letí. To když prezident naší asociace Václav Stárek předával výroční cenu AHR ČR v kategorii „Restaurátor roku 2019 – Hotelové restaurace“ šéfkuchaři Mirku Soukupovi. V myšlenkách jsem se vrátil o 30 let nazpět. Před těmi třiceti lety jsme totiž spolu všichni tři pracovali pod vedením úžasného hoteliéra a člověka Pavla Hlinky v pražském hotelu InterContinental a těšili se na svobodnou budoucnost. A ta budoucnost se ukázala – minimálně v našem oboru – ještě lepší, než jsme si tehdy dokázali představit. ■

jk-

» www.lepalaishotel.eu



LE PALAIS
ART HOTEL PRAGUE



Modernizace v duchu eko trendů

CPI HOTELS, NEJVĚTŠÍ ČESKÁ HOTELOVÁ SKUPINA, POKRAČUJE V MODERNIZACI HOTELOVÝCH KOMPLEXŮ. PŘI REKONSTRUKCI A REDESIGNU MYSLÍ NEJEN NA POHODLÍ ZÁKAZNÍKŮ, KTEŘÍ MOHOU PRO SVŮJ KOMFORT V HOTELECH VYUŽÍVAT NEJMODERNĚJŠÍ TECHNOLOGIE, ALE ZÁROVEŇ PŘEMÝŠLÍ NAD EKOLOGICKÝ ŠETRNÝM PROVOZEM.

V nově zrekonstruovaném hotelu Mamaison Residence Downtown Prague**** je ekologické uvažování společnosti asi nejvíce patrné. V hotelu jsou používány „bezobalové“ čisticí prostředky či úspornější LED svítidla. Papírové tiskoviny, ubrousky i toaletní papír jsou z recyklovaného materiálu, vstupní karty jsou ze dřeva. „Po vzoru Mamaison Residence Downtown je ekologický šetrný provoz zaváděn i do ostatních hotelových provozů a záměrem společnosti je v obdobných krocích pokračovat a nabídku udržitelných řešení rozšiřovat,“ podotýká Jan Kratina. Díky rekonstrukci se rozšířila kapacita hotelu na 85 pokojů a 88 apartmánů s plně vybavenými kuchyněmi. Součástí služeb je samoobslužná prádelna na každém patře, rodinná křídla až se třemi ložnicemi, herna, 24/7 market na nákup drogerie a potravin i terasa s výhledem na Prahu a Pražský hrad.

Comfort Hotel Prague City East*** představuje v portfoliu CPI Hotels novinku, typ „limited service“ hotelu, kde hosté využijí v běžném provozu řadu samoobslužných služeb. Pro novou generaci hostů jsou tak například připraveny check-in /out automaty, funkci recepce zastupuje barcepcion, tedy kombinace recepce a baru s drobným občerstvením. V hotelu není klasická restaurace. Hosté mohou posnídat v knihovně, studovně nebo na letní terase. Otevírání pokojů je možné pomocí smartphonů, dále bude k dispozici samoobslužná prádelna. Hosté mají možnost třídít odpad na pokojích, redukce

gastro odpadu bude vyřešena kompostéř. V hotelu budou vyhrazena parkovací stání a dobíjecí stanice pro elektromobily. Společné prostory nabídnou komunitní charakter „zastřešené ulice“. K dispozici bude i fitness centrum. Na nejmladší generaci cílí design pokojů ve stylu pop-artu.

Pokrok a inovace jsou nezadržitelné, a tak se i jeden z největších kongresových hotelů v Česku, Clarion Congress Hotel Prague****, dočkal po 11 letech modernizace všech 29 kongresových prostor. Novou tvář dostaly také všechny veřejné společenské prostory. Rekonstrukce je nejviditelnější v prosvětleném interiéru a v inovaci gastro zařízení na tzv. Livecookingtable, u kterého se jedná o zatím jedinou aplikaci v Česku.

V rekonstrukci je také Mamaison Hotel Riverside Prague****, který dostane modernější podobu začátkem roku 2020. Modernizací projde i Holiday Inn Brno****, který rozšířil portfolio hotelů CPI Hotels. Hotel bude zařazen do sítě Quality Hotels, a v únoru 2020



přejmenován na Quality Hotel Brno Exhibition Centre.

Ruku v ruce s modernizací hotelů šla i změna loga a korporátní identity společnosti, která byla dokončena v září 2019. Uživatelsky přístupnější je také nový moderní web cpihotels.com, který pro CPI Hotels vytvořila digitální agentura Giant interactive. Nabízí přívětivější a jednodušší online prostředí a je cestou k tzv. one-stop-shop webu, tedy rozhraní pro rezervaci ubytování, konferenčních prostor i online obchodu k nákupu dárkových

„Cílem naší společnosti je jít při modernizaci naproti klientovi v jeho požadavcích, ale přitom se aktivně podílet i na ochraně životního prostředí. Myslet ekologicky je pro nás důležité, a proto se systematicky zabýváme problematikou snížení dopadu provozu našich hotelů na životní prostředí,“ upozorňuje Jan Kratina, generální ředitel a předseda představenstva CPI Hotels.



Jan Kratina

poukazů a dalších služeb, které naplňují i ty nejnáročnější požadavky zákazníků.

„Preference dnešních klientů jdou nejen po vysoké kvalitě, zajímavém designu a ekologicky odpovědném přístupu, ale také po větší samoobslužnosti prostřednictvím moderních technologií. To je cesta, kterou vyžaduje už nejen mladá generace, ale začíná se jí přizpůsobovat i generace tzv. Husákových dětí,“ připomíná Jan Kratina a dodává: „Naše společnost vždy byla lídrem v implementaci nových trendů v hotelnictví a v prosazování inovativních řešení, které hostům zajistí co nejvyšší komfort. Právě proto investujeme do modernizace našich provozů, abychom i nadále udávali trendy a zachytili potřeby našich zákazníků.“

Připravil Jakub Velen.

>>> www.CPIHotels.com

Premium Brands – Quality First

Rozhovor s jednatelem společnosti Vector International Ing. Attilou Baloghem jsem zahájil konstatováním, že přesto, že je všechno dneska na síti, přišli s krásným, přehledným designovým katalogem.

Vše napovídá tomu, že katalog skutečně plní svůj cíl – zákazníkům dává jasně najevo, že u nás najdou kvalitní výrobky, které jim budou dlouhou a spolehlivě sloužit. Tedy že nebudou riskovat „no name“ produkty, které je třeba s koncem záruční doby měnit za jiné.

Budeme-li v katalogu listovat, na začátku upoutá bezhlučný pokojový minibar.

Jako jediní v České republice nabízíme absorpční minibary evropské provenience DOMETIC, to však nejsou ani zdaleka jediné minibary v naší nabídce. Zákazník může vybírat z řad absorpčních a termoelektrických ISM minibarů z Turecka, u nichž rovněž garantujeme životnost minimálně deset let. Tyto se svou cenovou kategorií blíží svým čínským protějškům, jejichž životnost však bývá podstatně kratší. Novinkou je šuplíkový minibar fungující na bázi Peltierových článků. Chladicí výkon těchto termoelektrických minibarů sice není tak vysoký, jedná se ovšem o výjimečný design – lze je též zakomponovat do nábytku, obdobně jako šuplíkové sejfy, které rovněž dodáváme.

Loni jste na veletrhu For Gastro & Hotel bodovali odbornou porotou veletrhu Grand Prix oceněnými elektronickými zámky Omnitec Rent & Pass.

I díky poměru cena/kvalita jsou zámky od firmy Omnitec čím dál oblíbenější. V naší nabídce najdete zámky Gaudi

na bezdotykové karty a zámky SYN, EVO a FLAT na ovládání mobilními telefony pro operační systémy Windows, iOS či Android. Zákazníci si tak mohou pořídit zámkové systémy vhodné jak pro technologicky vyspělejší ubytovací zařízení, tak pro menší penziony nebo zařízení typu Airbnb.

Jak vaše nabídka reaguje na přechod na digitální televizní vysílání DVB-T2?

Televizní přijímače, které umí DVB-T2, už v naší nabídce figurují dlouho a náš sortiment je tudíž široký. Od nejlevnějších ECG po systémové televizory Philips či LG.

Pro hotelové provozy u vás lze pořídit takřka vše.

Ano, je tomu skutečně tak, veškeré vybavení hotelových pokojů. Od varných a žehlicích setů včetně žehliček kalhot přes široký sortiment pro koupelny a toalety až po portfolio nástěnných i velkokapacitních osvěžovačů se stovkami rozmanitých vůní. Nabízíme i unikátní hotelový textil s dlouhou životností od prestižní americké firmy Standard Textile. Pro housekeeping pak bagážové vozíky, vozíky pro pokojské, servírovací vozíky, úklidové vozíky včetně lehce ovladatelných samohybných kontejnerů a kompletní sortiment úklidového nářadí.

Ještě jsme nezmínili spousty dalších věcí včetně židlí, hotelového nábytku, postelových matrací atd.

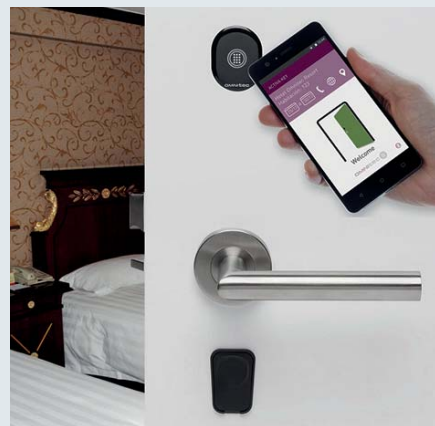
Umíme nejen hotelový a zahradní nábytek, ale i lehátka do wellness center, nábytek do restaurací včetně designových záležitostí.

Pane Baloghu, jaký bude rok 2020?

Kulatý. Trend je dobrý. Cestovní ruch jde stále nahoru. Předpokládám tedy, že rok 2020 bude podobně úspěšný jako rok 2019. ■

»» www.minibar.cz

 **VECTOR**





30 let samostatného podnikání Viliama Siveka

V hotelu Kampa – Stará zbrojnice se 21. listopadu konal slavnostní happening „30 let samostatného podnikání Viliama Siveka“. V jeho úvodu byl promítnut Alexem Dovisem umělecky pojatý dokument „Viliam Sivek, příběh jednoho kluka“, vyprávěný tvým kamarádem, hercem Karlem Heřmánkem, z něhož jsem si dovolil volně citovat. Vildo, film pravděpodobně vynechal některé z kapitol tvého života. Třeba tu, kdy jsme byli kolegové. Já ředitelem kulturního domu v Litvínově a ty v Novém Městě nad Metují, kde jsi založil dodnes fungující festival české filmové a televizní komedie Novoměstský hrnec smíchu, jehož už 42. ročník se tam bude v září 2020 konat.

Ono je to těžké si na všechny ty věci vzpomenout: na cestu, kterou člověk musel projít, na překážky a výzvy, které musel překonávat. Když jsi vzpomněl kulturáky, tehdy to byla odborová zařízení. Před 35 lety za mnou přijel papaláš z Ústřední rady odborů: „Nechceš postavit a zprovoznit největší hotel v Československu?“ A já do toho šel. Vzal jsem rodinu, dvě malé děti a přijeli jsme do Prahy na Břevnov. Tam nás čekalo překvapení: ubytování ve stavebních unimobuňkách. A přede mnou zela ta ve filmu zmiňovaná obrovská díra. Byl jsem z toho docela vyjevený. Tak jsem si k sobě přizval odborníky – tenkrát to mj. byli František Srkala z Interhotelů Praha a světově proslulý barman Bohumil Pavlíček – a začali jsme prosazovat v té době nezvyklé metody a připravovat hotel do provozu. Rád bych připomněl ještě jedno jméno, na které se nedá nevzpomenout, a to mého tehdejšího

provozního náměstka JUDr. Vládu Dolejše, současného předsedu Asociace cestovních kanceláří České republiky. Je to můj kamarád a moc mi v té době pomohl. Tenkrát mi říkali: „Když ten hotel postavíš, budeš jeho ředitel.“ Hotel jsem postavil a dva roky řediteloval. Nesl název Ústřední dům rekreace – nyní OREA hotel Pyramida. Jezdili tam hosté z celého světa. Pak se někdo začal hrabat v kádrových materiálech mojí maminky a já byl bez práce. Práci mi nabídl tehdejší generální ředitel CKM Mikuláš Šutka a já do provozu připravoval hotely v Tatrách. Včetně hotelu v Jasné pod Chopkem a pražského hotelu na Roztylech – nynějšího Glóbusu.

Pak přišlo zvonění. Využil jsem zkušeností a pronajal si první hotel, tenkrát ubytovnu Konírnu, pak Selský dvůr (ten mám dodnes a je hodnocen jako jeden z nejlepších hotelů v České republice v kategorii 4 hvězdy). A protože byl hlad po ubytovacích kapacitách, šel jsem touhle cestou dál. Třetí hotel, čtvrtý hotel, incomingová agentura, abych nebyl odkázán na druhé. Měl jsem i vlastní dopravu. Až jsem těch hotelů, restaurací a kaváren měl v řetězci třiapadesát. Pak přišla obchodní nabídka na odkup řetězce.

A abys toho neměl málo, stal ses prezidentem Asociace cestovních kanceláří České republiky a generálním manažerem a prezidentem hokejové Sparty.

Každý by měl něco odvést pro to, co ho živí, angažovat se ve prospěch svého cechu. A tak jsem (tuším dvě tři volební období) byl i předsedou ACK ČR. A protože můj bývalý tajemník Michal Veber

Karel Heřmánek:

Příběh jednoho kluka

Strečno 1945. Tady někde zplodili malého Viliška. Statečná Ludyše Zajícová, která zachránila život stovkám francouzských partyzánů, a Viliam Sivek, otec. A tak se rok po válce narodil Viliam Sivek junior. V roce 1948 se Ludyše vrací z Francie s důvěrou a malým Viliškem do Československa s příslibem, že se jí nic nestane. Ale tady ji zavřou coby politickou vězenkyni. Vilišk tak zůstává s tátou a babičkou. Záhy již jen s babičkou, ve sklepě v Jablonném nad Orlicí. Dělá klukoviny jako každý kluk. Je to hubenouř, který ví, co je hlad, ale neví, co je nuda. A protože z klukovin se ještě žádný kluk neužil, tak se spolu s babičkou, která brzy umírá na tuberkulózu, musí pořádně otáčet. O nedělích chodí do kamenolomu a tam maká. I když je kluk ulice, má dobré srdce a to vidí i dost sousedek. Ta přilepší chlebem se sádlem, ta upeče buchtu. Jiná zase podstrojí kyselou okurkou. Vilišk jde světem dál, roste a sílí a máma, profesorka jazyků a držitelka nejvyšších francouzských a československých válečných vyznamenání, mu z vězení drží palce. Když ji propustí, Vilda už je velký kluk. Ve 14 letech padá rozhodnutí, že půjde fátat do dolů. Těžká práce 800 metrů pod zemí. Vydržel a rubal uhlí. Jednou mu však felčar řekl: „Musíš se vrátit na zem. V podzemí to tvé plíce neunesou.“ Nějaký čas házel uhlí pod kotlárnu parní lokomotivy a poznával svět v místech, kudy vedla železnice.

Někdo vysoko nahoře, snad i Pán Bůh v nebi, usoudil, že je třeba hrdinku druhé světové války vyjmout z kletby a rehabilitovat. Nastal zlom, a jako když mávne kouzelnou hůlkou: z topiče se stal ředitel. Viliam může studovat a dělat to,

přišel v roce 2014 s nápadem založit největší podnikatelské sdružení v odvětví cestovního ruchu, Fórum cestovního ruchu, šel jsem do toho. Poté co jsem prodal hotelový řetězec, jsme se vydali cestou rodinné firmy SIVEK HOTELS, v níž spolu s dalšími kolegy pracuje šest mých rodinných příslušníků.

Často jsi inspiroval kolegy a konkurenci k zavádění inovací. Minulé vydání Všudybylu přineslo interview se světově uznávaným brněnským vynálezcem Radkem Božkem, držitelem mnoha mezinárodních patentů, jehož patent byl coby výstavní exponát součástí českého pavilonu na zatím poslední světové výstavě Expo 2015 v Miláně.

V letech 2017 a 2018 jsme v pěti hotelích řetězce SIVEK HOTELS nechali nainstalovat jeho patentované šetřiče vody

na co má. A tak se jednou objeví v Praze u obrovské jámy na Břevnově. Úkol zní: „Postav největší hotel v zemi. Když to splníš, budeš dál ředitel.“ Splnil a řídil hotel, který vyrostl z jámy, než se nějaký chytrák podíval na kádrový profil jeho maminky Ludyše a honem to všem oznámil. A Vilda byl opět bez práce.

Psal se rok 1987. Viliam pomáhal připravovat do provozu hotely na Slovensku, kde se v Trnavě narodil. Přichází revoluce. Má zkušenosti s cestovním ruchem a s vedením hotelu, a tak se mu otevírá cesta. První hotel, první počítače... Jeho hotely opanovaly Václavské náměstí a další místa v Praze a v naší zemi. Rozšířily se i na Slovensko. Přežil těžké chvíle včetně dvou povodní. Uvádí i na druhou židli a řídí hokejový klub Sparta Praha. Ta dva roky po sobě vyhrává extraligu. Přichází obchodní nabídka: prodává největší hotelovou společnost v Česku a jde dál. Tentokrát cestou rodinné firmy SIVEK HOTELS. Zakládá i incomingovou a eventovou agenturu a vrhá se do velkých mezinárodních sportovních akcí včetně mistrovství světa v ledním hokeji...

Často vzpomíná na hubeného kluka, který měl hlad, a hledá cestu, jak pomoci jiným klukům a holkám, jako byl on sám. Nevidomé i jinak postižené děti by mohly potvrdit, že do toho šel. Před 18 lety potkává svou ženu Kateřinu. Věří její vizi terapeutického centra Modré dveře a začnou budovat zázemí. Pomáhají dalším holkám a klukům, jejich rodičům, dospělým i starým lidem, aby mohli být šťastnější, a někdy dokonce aby vůbec mohli být. Tím končí zatím poslední kapitola příběhu podnikatele, vizionáře, filantropa, motorkáře, mořeplavce, pilota se srdcem na správném místě.

WATERSAVERS na vodovodní baterie a sprchy. Pravidelným vyhodnocováním jsme zjistili úsporu asi čtyřicet až padesát procent spotřebované vody, a to bez sníženého komfortu pro naše hosty. Současně s tím jsme dosáhli velkých úspor u ohřevu vody. Ve čtyřech našich hotelích pak byla zprovozněna služba VodaOnline (rovněž patent pana Božka), která monitoruje spotřebu vody v jednotlivých objektech, zaznamenává ji do přehledných grafů a upozorňuje hodinu po hodině na nežádoucí spotřebu, netěsnosti v systému. Pokud by snad nastala havárie vody, služba VodaOnline by nás okamžitě alarmovala. Tento systém nám dává ucelené informace o spotřebě a umožňuje reagovat na ojedinělé události, o kterých jsme dříve nevěděli, respektive věděli, až když došlo ke škodě na majetku nebo k revizi zařízení. Na systému VodaOnline oceňuji, že jsme s to efektivně zasáhnout



a upravit firemní procesy týkající se kontroly hospodaření s vodou. Produkty WATERSAVERS i službu VodaOnline mohou jen doporučit. Už nám ušetřily spoustu peněz, aniž by jakkoli snížily komfort hostů.

SIVEK HOTELS a zejména Selský dvůr jsou vyhlášené i gastronomií a zaváděním nemodernějších gastronomických technologií.

Presvědčil jsem se ale také, jak je někdy obchodně dobré držet se tradičních technologií. Existuje slovenská obec Slovenský Grob. Mají tam hromadu hospod a všechny jsou proslulé husími specialitami.



A my na to vsadili, když děláme „Československý husí pochod“. Byli jsme tam na návštěvě a také jsme si k nám do Prahy pozvali majitelku té v Grobu zřejmě nejvyhlášenější restaurace, paní Annu Jajcayovou, a ona nás to naučila. Potřebuješ k tomu obyčejnou selskou pec. Ne kovový pekáč, ale hliněnou mísu, která je odrátovaná. A hlavně recept, který rodina Jajcayových uchovává po čtyři generace. A ty husy? Ty jsou excelentní!

Modré dveře.

To je srdeční projekt. Celých třicet let jsme se ve firmě snažili pomáhat. Já jsem měl nějaké dětství, které mně nepřišlo tenkrát až tak hrozné. Nicméně jako kluk jsem míval velký hlad a krmila mě ulice díky tomu, co se u nás v rodině odehrávalo. A tohle ve mně zůstalo. Když jsem začal podnikat, vždycky jsem dával

nějaké peníze – sto dvě stě tisíc – na dobročinnost. Ať to byl Jedličkův ústav, nebo Ústav pro matku dítě, nevidomým dětem aj. V roce 2011 přišla moje žena Kateřina, která je vynikající krizový intervent a psycholog, s projektem Modré dveře. Koupili jsme jeden dům, druhý, třetí... a dneska Modré dveře pomáhají stovkám lidí s duševním onemocněním a lidem v krizi. Mají na padesát zaměstnanců a v kategorii Velká nezisková organizace roku 2018 byly vyhodnoceny jako nejlepší v České republice.



Hokejová Sparta je v současné době v extralize v čele tabulky, což nutně nemusí znamenat další extraligový titul. Co já pamatuji, tak za tvého prezidentování vybojovala titul dvakrát, a to i v ročníku, kdy málem neprošla do play off.

To bylo, tuším, v roce 2006, kdy byla ještě v lednu třináctá. Letos v srpnu za mnou přišla generální manažerka Sparty Bára Snopková Haberová, jestli bych nebyl patronem Sparty pro sezonu 2019/2020. Měli jsme spolu spoustu brífinků. Říkal jsem, jak jsem to tenkrát dělal, a Bára to chce dělat ještě lépe. A daří se jí to. Ten, kdo zná hokej, ví, že to, jestli jsme v současné době v tabulce první, nic neznamená. Důležité je dostat se do play off. Sparta je moje srdce a já věřím, že se to podaří. Dali dohromady úžasný tým. Mají vyprodaná utkání, kdy na ně chodí až 15 tisíc lidí. No a taky mají heslo, kterým jsem se v podnikání řídil: „Nic nás nezastaví.“ To heslo přišlo samo a já jim držím palce. Chodím na hokej a mám radost společně s nimi. ■

-jk-

»» www.sivekhotels.cz

SH
SIVEK HOTELS

Úředník je povinen průběžně zvyšovat svoji kvalifikaci

O rozhovor jsem požádal náměstka ministra vnitra RNDr. Josefa Postráneckého.

Pane náměstku, vláda vás jmenovala do pozice nejvyššího úředníka. Už pátým rokem jste tak zodpovědný za nastavení a fungování státní služby v České republice.

Ve státní správě působím od konce devadesátých let, kdy jsem byl osloven tehdejším ministrem pro místní rozvoj profesorem Jaromírem Císařem, jestli bych nepomohl vybudovat systém



RNDr. Josef Postránecký

regionální politiky, který byl vyžadován v rámci příprav na vstup Česka do Evropské unie. Protože jsem se regionálním rozvojem profesně zabýval, výzva mě zaujala. Nastoupil jsem na Ministerstvo pro místní rozvoj ČR, kde jsem řídil Sekci regionální politiky. Během zhruba dvou let se systém podařilo vybudovat jak z legislativního hlediska, tak i z hlediska konkrétních nástrojů regionální politiky a institucí.

Právě vznik institucí na podporu regionální politiky byl do určité míry spjat s tehdy začínající reformou veřejné správy. Asi po třech působení na Ministerstvu pro místní rozvoj ČR jsem byl osloven, zda bych po vzniku krajů nepřevzal zodpovědnost za její další etapu. Tak jsem přešel na Ministerstvo vnitra ČR, kde jsem měl na pozici náměstka pro reformu veřejné správy na starosti její druhou fázi, kdy bylo rozhodnuto o zrušení okresních úřadů a převodu jejich kompetencí na obce s rozšířenou působností. Poté jsem se vrátil na Ministerstvo pro místní rozvoj ČR, kde jsem v letech 2007 až 2014 řídil Odbor regionálního rozvoje. V té době už se v Česku rozvíjel systém podpory z evropských fondů a zároveň se v letech 2008–2009 také musely řešit regionální problémy spojené s dopady hospodářské krize. Takže jsme s ohledem na tyto okolnosti de facto

vytvářeli novou podobu podpory regionálního rozvoje. Koncem roku 2014 mě oslovilo počínající zavádění státní služby České republiky a na základě výsledků výběrového řízení jsem byl jmenován do pozice nejvyššího úředníka zodpovědného za nastavení a fungování státní služby. Tím Česká republika začala splácet dlouholetý dluh, kdy zde sice byl od roku 2002 platný zákon o státní službě, ale do této doby nebyl naplňován.

Někteří lidé projevují vůči úřednickým profesím despekt. Nicméně od těch, kteří je vykonávají, je vyžadována vysoká, zkouškami ověřovaná odborná zdatnost, podložená velmi dobrou znalostí evropských i národních právních předpisů.

Požadavky na odbornost úředníka jsou oproti minulosti mnohem větší. Úřednické profese nejsou pouze o vyřizování žádostí ze strany občanů, podnikatelů či institucí. Úředníci musejí například umět nastavit systém veřejných politik, musejí do své práce dokázat promítat koncepční

narazí, celou veřejnou správu pak často hodnotí podle něj.

V době, kdy jste pracoval na Ministerstvu pro místní rozvoj ČR, jsem byl poradcem Podvýboru pro obchod a cestovní ruch při Hospodářském výboru Parlamentu České republiky. Spolu s ministrem Císařem, resp. vaším ministerstvem jsme připravovali vůbec první český zákon, který zapracovává předpisy Evropské unie, jímž byl zákon č. 159/1999 Sb., o některých podmínkách podnikání v oblasti cestovního ruchu. Při té příležitosti jsem si ještě víc uvědomil úskalí, která vyplývají z pravidel psaní zákonů a z transpozice unijních směrnic do českého právního řádu, v té době především do zákonů vytvářených v podmínkách předchozího režimu. Nejen proto vznikl jakýsi kočopes, který místo toho, aby nastavil mantinely hospodářskému odvětví cestovního ruchu, aby přinášelo ekonomické a další benefity České republice, řeší hlavně to, aby se čeští spotřebitelé nebáli utrácet peníze za zahraniční zájezdy.

Tvorba legislativních pravidel v České republice podléhá dle mého názoru určitým stereotypům. I díky tomu se ne vždy daří hladce provázat různé právní normativy. Tento stav je výzvou především pro odborníky na legislativu, aby dokázali najít způsob jednodušší a přehlednější tvorby zákonů. Souvisí to i s tím, že dobrý legislativec by zpravidla měl být právník, ale ti se dokážou uplatnit i v lépe

PŘÍSTUP KE SDÍLENÉ EKONOMICE NENÍ PROBLÉMEM POUZE ČESKA, ALE I DALŠÍCH EVROPSKÝCH ZEMÍ. UKAZUJE SE, ŽE KDYŽ SE VČAS NEPODCHYTÍ NOVÉ TRENDY V EKONOMICE, VZNIKNOU Z TOHO PROBLÉMY.

strategické přístupy. Ano, z pohledu občanů je úředník často vnímán jako ten, kdo jim má dát razítko na nějaké povolení či jiný dokument, a z tohoto úhlu pohledu ho také hodnotí. Pokud vyhoví jejich požadavku, pak je dobrý, když nevyhoví, je podle nich zpravidla špatný. Asi je pravdou, že se úřednická práce netěší takové míře vážnosti a tolerance jako jiné profese. Kupříkladu je-li jeden z deseti učitelů špatný, rodič dítěte, které chodí na školu, jež si takového pedagoga drží, ji dokáže vnímat jako kvalitní, protože ostatní učitelé jí dělají dobré jméno. Pokud ale některý z úředníků chybí a občan na něj

placených oblastech, zejména pak v privátní sféře. Proto je obtížné kvalitní právníky dostat do státní správy.

O to víc si ve veřejné správě zaslouží uznání lidé, kteří se zodpovědně vyrovnávají se změnami.

V době reformy veřejné správy jsem byl zodpovědný i za právní úpravu činnosti úředníků územních samosprávných celků, včetně systému jejich vzdělávání. Tento zákon už tady funguje téměř dvacet let. Úředník je podle něj povinen se vzdělávat a průběžně zvyšovat svoji kvalifikaci, přičemž zkušenosti jednoznačně hovoří

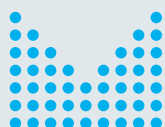
o tom, že se tento model pozitivně promítá do kvality jeho práce. Obdobný systém byl nyní zaveden i ve státní službě. Ale je třeba říci, že změnit něco v oblasti státní správy není věcí jednoho dvou roků, ale s ohledem na složitost celého systému veřejné správy střednědobou záležitostí.

Jistou ilustrací toho může být „podchycení“ tzv. sdílené ekonomiky. V blogu na eVsudybyl.cz ředitel Jihočeské centrály cestovního ruchu Jaromír Polášek v příspěvku „Je sdílená ekonomika o tom, jak obcházet daně?“ konstatuje: „Sdílené ubytování je moderním trendem. Pokud někdo daně a místní poplatky v nějaké zemi neplatí, důvod je v tom, že tamní stát nechce nebo neumí tuto formu poskytování služeb danit.“ Na jeho zamyšlení v tištěném Vsudybylu nepřímě reaguje předseda Senátu Parlamentu České republiky Jaroslav Kubeš v interview „Když někdo něco umí“: „Technologie postupují tak rychle, že jim právo absolutně nestačí. Už jsme se s tím setkali v devadesátých letech a teď jsme ve stejné situaci: právo nestačí reagovat na sdílenou ekonomiku.“

Přístup ke sdílené ekonomice není problémem jen České republiky, ale i evropských zemí, v nichž s ní mají delší zkušenost. Ukazuje se, že když se nové trendy v ekonomice včas nepodchytí, a to třeba i z úrovně státní správy, vzniknou z toho problémy. Skupina spojená s oblastí podnikání, jehož se tzv. sdílená ekonomika týká, bojuje s těmi, kdo přes tyto nové trendy pronikají do jejího byznysu. Místo toho, aby se včas vymezila rovná pravidla pro všechny účastníky hospodářské soutěže mohou být výsledkem takového situace chaos a stagnace, kdy stát (mimo jiné) přichází o peníze za nevybrané daně. Řešení problému je třeba hledat především v opatřeních zaměřených do oblasti legislativy týkající se úpravy podmínek podnikání, kde je třeba dohnat vlak, který už vyjel z výchozí stanice. ■

-jh-

»» www.mvcr.cz



MINISTERSTVO VNITRA
ČESKÉ REPUBLIKY



Ukázat Česko jako špičkovou high-tech zemi

S ministrem průmyslu a obchodu České republiky Karlem Havlíčkem se setkávám ve Španělském sále Pražského hradu na udílení Národních cen kvality České republiky. Pane ministře, v úvodním proslovu jste naznačil, že od příštího roku soutěž změní formát.

Je tomu tak. Dnes jsme ukončili významnou etapu klasického udělování cen za kvalitu. Devatenáct let je dlouhá doba a jsme názoru, že jsme té kvality dosáhli. Ve světovém měřítku jsme se posunuli na absolutní špičku. Nyní je na čase postavit se dalším výzvám a posunout soutěž o krok dál. Vytváříme novou koncepci České republiky založenou na zemi budoucnosti: „The Czech Republic: Country for the Future“. Otáčíme kormidlem ve smyslu extrémní podpory výzkumu, vývoje a inovací. Investujeme do kvality na té nejvyšší úrovni. Jezdíme po světě přesvědčovat aktéry ať už byznysu, nebo veřejné sféry, že Česko není a už nebude zemí levné pracovní síly a nízkých provozních nákladů. Budeme země, která bude spíše dražší, ale nabízející prvotřídní kvalitu. Tomu musíme přizpůsobit náročnost vůči firmám, státním úřadům, školám, výzkumu. A tomu právě kompletně přizpůsobíme nový formát udílení cen kvality.



Český pavilon bude prezentovat technologii, která převádí vzduch na vodu. Nakolik je Expo 2020 pro propagaci Česka v zahraničí stěžejní?

Světové výstavy jsou jednou z našich tradičně úspěšných vizitek. Na letošní Expo



jsem velice natěšený. Český pavilon bude v barvách „The Czech Republic: Country for the Future“. Hlavní exponát, kterým se budeme prezentovat, je technologie, která dokáže z pouštního vzduchu získávat vodu. Uvědomujeme si, že je stále ve fázi výzkumu, možná prvního testování. Ale v každém případě, ať už se z toho stane technologie, která bude sériově vyráběná, či nikoli, je to opět upozornění, že jsme v něčem výjimeční. A přesně o tom Expo je. Není možná tím nejpodstatnějším, zda naše technologie dobije Saharu či jiný africký nebo jakýkoli trh, ale to, že s tím u nás, v Česku, lidé přišli. Že to vymysleli a že to prezentují. To je podstatné, protože světové výstavy nejsou o tom, prodat co nejvíce produktů. Od toho jsou kontraktční veletrhy, které děláme s CzechTrade. Expo je o tom, zaujmout a ukázat Českou republiku jako špičkovou high-tech zemi. ■

-mk-

»» www.mpo.cz



MINISTERSTVO
PRŮMYSLU A OBCHODU



RADA KVALITY
ČESKÉ REPUBLIKY



Pražský hrad 29. listopadu 2019



ČESKÝCH 100 NEJLEPŠÍCH CZECH 100 BEST

2019

30 LET Z NIČEHO KAPITALISTOU

Tomáš BRZINA
Josef JELEČEK
Vladimír KOVÁŘ
JANA KREMLOVÁ
Jiřina NEPALOVÁ
Jaroslava VALOVÁ

ČESKÝCH 100 NEJLEPŠÍCH

- 1 ŠKODA AUTO A.S.
- 2 ČEZ, A. S.
- 3 KOOPERATIVA POJIŠTOVNA, A.S., VIENNA INSURANCE GROUP
- 4 KARLOVARSKÉ MINERÁLNÍ VODY, A.S.
- 5 BEST, A.S.
- 6 GECO, A. S.
- 7 SPORTSIMO S.R.O.
- 8 AGROFERT, A.S.
- 9 FAKULTNÍ NEMOCNICE V MOTOLE
- 10 KOH-I-NOOR HOLDING A.S.
- 11 ČESKÁ TELEVIZE
- 12 SAP ČR, SPOL. S R.O.
- 13 KAREL HOLOUBEK – TRADE GROUP A.S.
- 14 RENOMIA, A. S.
- 15 MOUNTFIELD A.S.
- 16 AGROTRADE, A.S.
- 17 TOP HOTELS GROUP A.S.
- 18 HUAWEI TECHNOLOGIES (CZECH) S.R.O.
- 19 SIKO KOUPELNY A.S.
- 20 BRISK TÁBOR A.S.
- 21 ŘÍZENÍ LETOVÉHO PROVOZU ČESKÉ REPUBLIKY, STÁTNÍ PODNIK
- 22 SPRÁVA ŽELEZNIČNÍ DOPRAVNÍ CESTY, STÁTNÍ ORGANIZACE
- 23 BONECO A.S.
- 24 FOSFA A.S.
- 25 PRAŽSKÁ ENERGETIKA, A.S.
- 26 SYNER GROUP A.S.
- 27 MARK2 CORPORATION
- 28 ČESKÉ DRÁHY, A.S.
- 29 CARBOUNION BOHEMIA, SPOL. S R.O.
- 30 STRABAG A.S.
- 31 XAVEROV, A.S.
- 32 BOHEMIA SEKT, S.R.O.
- 33 AKESO HOLDING A.S.
- 34 SYNOT REAL ESTATE, K.S.
- 35 MASO UZENINY PÍSEK, A.S.
- 36 ALCA PLAST, S.R.O.
- 37 AURES HOLDINGS A.S.
- 38 VŠEOBECNÁ ZDRAVOTNÍ POJIŠTOVNA ČESKÉ REPUBLIKY
- 39 POZEMNÍ STAVITELSTVÍ ZLÍN A.S.
- 40 TITAN – MULTIPLAST S.R.O.
- 41 KAUFAND MANAGEMENT ČR S.R.O.
- 42 GRADA PUBLISHING, A.S.
- 43 PODZIMEK A SYNOVÉ S.R.O.
- 44 ČESKÁ ZBRJOJKA A.S.
- 45 EXCON, A.S.
- 46 ČESKÁ POŠTA, S.P.
- 47 VÁPENKA VITOUL S.R.O.
- 48 SELLIER & BELLOT, A.S.
- 49 TEDOM A.S.
- 50 ZENOVA SERVICES S.R.O.
- 51 PASSERINVEST GROUP, A.S.
- 52 HOLIK INTERNATIONAL S.R.O.
- 53 SCANSERVICE A.S.
- 54 CZECHOSLOVAK GROUP A.S.
- 55 HYUNDAI MOTOR CZECH S.R.O.
- 56 ÚŘAD PRO ZASTUPOVÁNÍ STÁTŮ VE VĚCÍCH MAJETKOVÝCH
- 57 LAUFEN CZ S.R.O.
- 58 AVANTI FLOORS S.R.O.
- 59 NWT A.S.
- 60 ICZ A.S.
- 61 ASSA ABLOY CZECH & SLOVAKIA S. R. O.
- 62 VAFO PRAHA S.R.O.
- 63 MCDONALD'S ČR SPOL. S R. O.

- 64 RECIFA A.S.
- 65 ČEPS, A.S.
- 66 STROJMETAL ALUMINIUM FORGING, S.R.O.
- 67 YVENTECH, S.R.O.
- 68 RUDOLF JELINEK A.S.
- 69 MP KRÁŠNO, A.S.
- 70 PRETOL S. R. O.
- 71 CITY REALEX, A.S.
- 72 TOSEDA S.R.O.
- 73 E-CENTRUM A.S.
- 74 CHROPYNSKÁ STROJIRNA, A.S.
- 75 ČERMÁK A HRACHOVEC A.S.
- 76 ALTECH, SPOL. S R.O.
- 77 ERNST & YOUNG, S.R.O.
- 78 STENA S.R.O.
- 79 POVOĐI VLTAVY, STÁTNÍ PODNIK
- 80 INSIGHT HOME, A.S.
- 81 SPRINX SYSTEMS, A.S.
- 82 SEPOS, SPOL. S R. O.
- 83 C.O.T. MEDIA S.R.O.
- 84 AKCENT PRAHA GROUP A.S.
- 85 INOS ZLIČÍN, A.S.
- 86 LUNA PLAST A.S.
- 87 ZKL, S. R. O.
- 88 ASPIUS SPOL. S R.O.
- 89 CHVALIS S.R.O.
- 90 K+K AUTOSERVIS CZECH S.R.O.
- 91 BITEŠSKÁ DOPRAVNÍ SPOLEČNOST, SPOL. S R.O.
- 92 PEŠEK MACHINERY S.R.O.
- 93 OUR MEDIA A.S.
- 94 ALFA PORTAS, S.R.O.
- 95 TRUSTAV S.R.O.
- 96 ALKOM SECURITY, A.S.
- 97 DVOŘÁK – SVAHOVÉ SEKAČKY S.R.O.
- 98 KOPRIM – J.J., S.R.O.
- 99 ČESKÝ PORCELÁN, AKCIOVÁ SPOLEČNOST
- 100 KOLORKY.CZ S.R.O.

OBOROVÉ KATEGORIE CESTOVNÍ RUCH & HOTELNICTVÍ

ESO TRAVEL A.S.
JLV, A.S.
MINISTERSTVO ZAHRANIČNÍCH VĚCÍ
OREA HOTELS S.R.O.
PECU STÁNA S.R.O.
TOP HOTELS GROUP A.S.
ZATÍŠÍ CATERING GROUP A.S.

DYNAMICKÝ RŮST & STABILITA

ATLANTA SAFE S.R.O.
AVE CZ ODPAĐOVÉ HOSPODÁŘSTVÍ S.R.O.
ČESKÁ POŠTA, S.P.
DELUVIS CZ S.R.O.
FENIX GROUP A.S.
KAPSCH TELEMATIC SERVICES SPOL. S R.O.
LASERTHERM SPOL. S.R.O.
TTS ENERGO S.R.O.

INFORMAČNÍ & KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE

DELL COMPUTER, SPOL. S R. O.
HUAWEI TECHNOLOGIES (CZECH) S.R.O.
PROGRAM HEALTH PLUS
QED GROUP A.S.
ŘÍZENÍ LETOVÉHO PROVOZU ČESKÉ REPUBLIKY, STÁTNÍ PODNIK
SAP ČR, SPOL. S R. O.

INVOICE – NASAZENÍ EXPORT – ZISK

ASKLEPION HOLDING, A.S.
IQ STRUCTURES S.R.O.
LATECOERE CZECH REPUBLIC S.R.O.
TREVOS HOLDING, A.S.
VAFO PRAHA S.R.O.
VOJENSKÝ TECHNICKÝ ÚSTAV, S.P.
VŮTS, A.S.
ŽDAS, A.S.

STAVEBNICTVÍ & DOPRAVA

LAUFEN CZ S.R.O.
LOMAX & CO S.R.O.
MERO ČR, A.S.
OHL ZS, A.S.
POZEMNÍ STAVITELSTVÍ ZLÍN A.S.
SYNER GROUP A.S.
VÁPENKA VITOUL S.R.O.

ZAMĚSTNANOST & VÝROBNÍ DRUŽSTEVNICTVÍ

GRANÁT, DRUŽSTVO UMĚLECKÉ VÝROBY, TURNOV
KOVOBEL, VÝROBNÍ DRUŽSTVO
NANOLOGIX CORPORATION S. R. O.
PLZEŇSKÉ DÍLO, VÝROBNÍ DRUŽSTVO
SOLEA CZ, VÝROBNÍ DRUŽSTVO
TVAR VÝROBNÍ DRUŽSTVO PARDUBICE
TVAR, VÝROBNÍ DRUŽSTVO KLATOVY

ZDRAVÍ – VZDĚLÁNÍ HUMANITA

DOBRY ANĐEL, NADACE
GYMNÁZIUM JANA NERUDY
LÁZNĚ BĚLOHRAD A.S.
NH HOSPITAL A.S.
OLYMPUS CZECH GROUP, S.R.O., ČLEN KONCERNU
SCHROTHOVY LÉČEBNĚ LÁZNĚ S.R.O.

ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ ZEMĚDĚLSTVÍ & POTRAVINÁŘSTVÍ

BIOVETA, A.S.
FOSFA A.S.
HYDROSERVIS-UNION A.S.
KAUFAND MANAGEMENT ČR S.R.O.
LESY ČESKÉ REPUBLIKY, S.P.
MECLOVSKÁ ZEMĚDĚLSKÁ A.S.
PLASTIC UNION A.S.
ZEMĚDĚLSKÉ DRUŽSTVO VĚSTARY

LADY PRO

Prof. Tatjana DOSTÁLOVÁ
Eva FILIPÍ
Eliška HAŠKOVÁ COOLIDGE
Radka MARTYKANOVÁ
Alena SVOZILOVÁ
Renáta ZAJÍČKOVÁ

GENTLEMAN PRO

Prof. Vladimír BENEŠ
Ján CARNOGURSKÝ
Miroslav ČERNOŠEK
Jaroslav HANÁK
Martin HOLCÁT
Miroslav JANSTA
Petr KUCHAR

ČESKÝCH 100 NEJLEPŠÍCH / CZECH 100 BEST
29. listopadu 2019 / November 29th 2019, Pražský hrad
WWW.COMENIUS.CZ



Comenius





S majiteli cestovní kanceláře ESO travel Mgr. Martinou Cikánovou a Ing. Tomášem Cikánem se potkáváme ve Španělském sále Pražského hradu krátce po vyhlášení prestižní ankety Českých 100 nejlepších, kde byla jejich společnost oceněna i v kategorii Cestovní ruch.

Martino a Tomáši, vaše „Cesta kolem světa“ je už opět vyprodána a ESO travel přichází s dalším exkluzivním produktem s ještě vyšší cenovkou. Nejdřív ale pojďme k „Cestě kolem světa“ a k vašemu dalšímu unikátnímu zájezdu: „Ledoborcem na severní pól“.

Jak známo, ESO travel se během posledních deseti let transformoval z cestovní kanceláře, která se zabývá jakoukoli vzdálenou exotikou v ranku poznávacích a pobytových zájezdů, na touroperatora luxusních poznávacích zájezdů pro nejnáročnější klienty. „Cesta kolem světa“ je projekt, který ESO travel přinesl na český trh v roce 2011. Když jsme tento zájezd, jehož cena je plus minus milion korun, před devíti lety uváděli na trh, netušili jsme, jak skvěle bude přijat. Očekávali jsme, že nejoblíbenější bude mezi dobře situovanou generací 60+, která má za sebou víc než dvacet let podnikání. A opravdu tomu tak je. Na palubě našeho speciálu se každý rok schází pestrá skupina cestovatelů z celé republiky, většinou podnikatelů, jejichž firmy mají od několika desítek po několik tisíc zaměstnanců. V průběhu zájezdu se z nich stávají přátelé, kteří se mezi sebou domlouvají na dalších a dalších společných „Cestách kolem světa“. Každoročně představujeme v poslední den expedice itinerář příštího ročníku „Cesty kolem světa“. Letos se nám tak přímo na palubě našeho letadla podařilo prodat 38 míst v příštím zájezdu z 64 možných. Každý další rok obměňujeme

Na severním pólu jsme byli, teď na jižní

trasu a zařazujeme nové destinace. V roce 2021 absolvujeme jubilejní desátou „Cestu kolem světa“, čímž završíme 100 navštívených atraktivních míst.

Co váš další exkluzivní poznávací zájezd – „Ledoborcem na severní pól“?

Na něj jsme všichni v ESO travel rovněž velmi pyšní. Obdobně jako loni jsme se i letos v létě vydali na severní pól největším atomovým ledoborcem. Má 110 pasažérských míst a k pólu se probíjí pouze 5× ročně. Z celé naší planety tak tuto plavbu může ročně absolvovat maximálně 550 lidí. ESO travel měl během jedné z jeho plaveb na palubě 23 klientů, což byla během letošního léta bezkonkurenčně největší uzavřená skupina. A samozřejmě, když s klienty po 12 dnů sdílíte takovouto uchrucující plavbu mezi ledovci bizarních tvarů, hovoříte s nimi o leččem. Došlo i na téma: „Když už jsme byli na severním pólu, co jižní?“ Na jižním

pólu je sice stálá americká polární stanice, a ne že by byla veřejnosti zcela nepřístupná, jenomže krom vědeckých výzkumníků se tam dostane jen opravdu malý počet lidí. V roce 2017 se na trhu objevil zcela unikátní projekt cesty na jižní pól. V Antarktidě sice nesmí stát žádné hotely, ale společnost pořádající tento zájezd jako první na světě získala povolení k provozování dočasně antarktického kempu. Ten tvoří hypermoderní speciální moduly, které na šestý kontinent umístí začátkem sezony (jež trvá necelé tři měsíce) a na jejím konci je z Antarktidy odstraní.

Odkud se do antarktického kempu létá?

Zájezd začíná v Jihoafrické republice v Kapském Městě. Jeho účastníci absolvují bezmála šestihodinový let business jetem pro 14 pasažérů na antarktickou pevninu, kde neplatí žádné časové pásmo a kde na této své první zastávce v Antarktidě stráví svých prvních pětkrát 24 úžasných





antarktických hodin polárního dne. Po této výjimečné aklimatizaci je čeká odlet na náhorní polární plató. Jeho nadmořská výška se pohybuje kolem tří tisíc metrů, avšak jak ve druhém vydání Všudybylu 2019 konstatoval jeden úspěšný český podnikatel (viz článek „Pavel Sehnal zdolal Last Degree na obou pólech“), nad zemskými póly je řidší vzduch. Na jižní točně tak lidé ve třech tisících metrech dýchají stejně řídký vzduch, jako kdyby byli ve čtyřtisícové výšce nad mořem například v Kordillerách. Během aklimatizace při pobřeží Antarktidy mohou „polárníci“ – účastníci zájezdu – navštívit obří hejna tučňáků císařských nebo až dvoukilometrové ledové jeskyně a další přírodní zajímavosti. A pak už přichází vrchol – po unikátním sedmihodinovém scénickém letu dorazí na jižní pól, kde za polárního dne „přenocují“ na americké polární

V ANTARKTIDĚ SICE NESMÍ STÁT ŽÁDNÉ HOTELY, ALE PRO „PŘENOCOVÁNÍ“ ZA POLÁRNÍHO DNE ZÍSKAL ORGANIZÁTOR ZÁJEZDU NA JIŽNÍ PÓL POVOLENÍ NA PROVOZOVÁNÍ DOČASNÉHO ANTARKTICKÉHO KEMPU.



Martino a Tomáši, cestovní kancelář ESO travel opět figuruje mezi Českými 100 nejlepšími.

Být při tomto slavnostním vyhlášení ve Španělském sále Pražského hradu je vždycky velkou poctou. Letos si tu připomínáme kulatější výročí. Klienti ESO travel nás již totiž popatnácté v řadě dokázali úspěšně nominovat i v kategorii Cestovní ruch. Rovněž nás těší (když se tu teď porozhlédneme), že nejméně polovina z oceněných účastníků



stanici Amundsen-Scott. Na jižní točně stráví více než 24 hodin.

Tento zájezd je unikátní také v tom, že společnost získala povolení na pouhých osm letů za rok, takže ho z celé planety může absolvovat maximálně 96 turistů ročně. Už na zmíněné expedici na ledoborci téměř polovina z přítomných klientů cestovní kanceláře ESO travel vyslovila požadavek absolvovat zájezd na jižní pól v únoru 2020. Když jsem ale tento termín chtěl v červnu 2019 pro naši

dvanáctičlennou skupinku závazně objednat, jaké bylo mé překvapení? Nejbližší volný termín, který se mi podařilo zarezervovat, byl až leden 2021. A ještě druhé překvapení: při ceně zájezdu 100 000 eur, čili asi 2,6 milionu Kč, se nám do této chvíle sešlo už 17 poptávek. Bohužel, jsme si zcela jisti, že všechny zájemce o cestu na jižní pól nebudeme v jednom kalendářním roce moci uspokojit. Proto jsme se rozhodli udělat rezervaci pro další dvanáctičlennou skupinu na únor 2022.

galavečera jsou klienty cestovní kanceláře ESO travel. A nejen klienty, mnohdy už i našimi osobními přáteli. Rádi bychom proto organizátorům Českých 100 nejlepších v čele s jejich zakladatelem Karlem Muzikářem a viceprezidentem pořádající společnosti COMENIUS UN House Tomášem Čápem poděkovali a popřáli hodně úspěchů do dalších ročníků této vysoce prestižní ankety. ■

-jk-

»» www.esotravel.cz



V pražském hotelu Lindner

se 18. listopadu 2019 konala výroční konference Asociace cestovních kanceláří České republiky (ACK ČR), v jejímž rámci došlo k volbě jedné třetiny jejího představenstva. Post místopředsedy asociace pro vnější vztahy obhájil Jan Papež (Marco Polo International). Novými členy představenstva jsou RNDr. Ladislav Havel (Ciao..., cestovní kancelář) a Mgr. Ondřej Rušíkvas (Blue Style). Schválena byla rovněž kooptace do představenstva Petra Kostky (EXIM Tours), Jana Bezděka (Cestovní kancelář Fischer) a Stanislava Zemana (Čedok). Ti všichni tak doplnili stávající dvě třetiny představenstva v čele s předsedou JUDr. Vladimírem Dolejšem (DC Service); místopředsedkyněmi a místopředsedy: Lenkou Víkovou (Canaria Travel), Jolanou Kopřivou Myslivcovou (Jomys, turistické centrum), Petrem Krčem (ATIS) a Mgr. Zdeňkem Křížem (Siam travel International); a členy představenstva Josefem Trejbalem (Asiana) a Richardem Bílým (Best tour Praha).



JUDr. Vladimír Dolejš

V úvodu konference předseda představenstva asociace JUDr. Vladimír Dolejš přednesl „Zprávu ACK ČR o období listopad 2018 až říjen 2019“, z níž vybíráme:

Cestovní kanceláře a agentury

v Česku prožily značně turbulentní období části let 2018/2019. Musely se vyrovnat s uzemněním letadel společnosti Travel Service Boeing 737 MAX těsně před počátkem letní turistické sezony v důsledku dvou tragických nehod způsobených jejich chybným řídicím softwarem, které

si vyžádaly 346 obětí na lidských životech. Členské cestovní kanceláře ACK ČR v rekordně krátkém čase přepracovaly své programy, a podaly tak důkaz o své vysoké profesionalitě.

V roce 2019 na českém trhu opět došlo k meziročnímu navýšení prodeje zájezdů přibližně o 20 %. Velká část jich byla prodána formou first minute. Prudce se zvýšila poptávka po kvalitním ubytování, stravování a doprovodných službách. ACK ČR tak zaznamenala výrazně víc prodaných pobytů do čtyř- a pětihvězdičkových hotelů a resortů s pokračujícím nárůstem zájmu o all inclusive pobyty a kvalitní poznávací, kulturní a sportovní programy v místě pobytu. Průměrná cena zájezdu na osobu v roce 2019 byla asi 18 tisíc Kč / týden (meziroční nárůst asi 5 %). Jako markantní se projevil zvýšený zájem české klientely o víc než jednu dovolenou ročně. ACK ČR proto v období zima 2019/2020 očekává zvýšený zájem o zájezdy do zimních lyžařských středisek a exotických koupacích destinací.

Nejprodávanějšími leteckými destinacemi letní sezony 2019 byly: Řecko (především jeho ostrovy Kréta, Rhodos, Lefkada, Zakynthos, ale i Peloponés), Bulharsko, Turecko, Egypt, Španělsko, Kypr, Itálie, Chorvatsko a Tunisko. Destinacemi s vlastní dopravou pak: Chorvatsko, Rakousko, Itálie, Slovensko a Maďarsko. ACK ČR rovněž zaznamenala nárůst zájmu o lázeňské a wellness pobyty v příhraničních částech Německa a Rakouska. Zhruba 24 % klientů cestovních kanceláří

tvorili senioři a tento trend bude v příštích letech posilovat.

Obrat cestovních kanceláří

za prodej zájezdů v České republice za rok 2019 je odhadován na necelých 31 mld. Kč.

Letecké zájezdy

Z/do Česka přepravily Smartwings Group (SW a ČSA) za prvních 10 měsíců roku 2019 víc než 5,4 milionu pasažérů. Z toho z/do Prahy 4,85 milionu, z/do Brna 333 tisíc, z/do Ostravy 263 tisíc, z/do Pardubic 9 tisíc. V období od 1. ledna do 30. října 2019 nejvíce pasažérů z Prahy letělo do Antalye, Hurghady, Burgasu, Tel Avivu a letoviska Marsa Alam.

IATA prodejci letenek

v Česku prodali jen za oba prázdninové měsíce letenky v hodnotě 2,8 mld. Kč, což znamená meziroční nárůst 5 %. Nejvíce letenek bylo vystaveno do Londýna a Paříže. Z dálkových destinací do Dubaje a Hanoje. K pozitivnímu trendu prodeje letenek přispívá stále větší počet leteckých dopravců, kteří Prahu se světem spojují přímými lety. V letním letovém řádu se jednalo o 162 destinací v 54 zemích světa. Bohužel, stovky Čechů letos přišly o peníze kvůli krachu leteckých společností Germania a British Midland, odlétajících z letišť v sousedních zemích. ACK ČR proto pasažérům leteckých společností doporučuje, aby si kromě cestovního pojištění zakoupili také pojištění proti úpadku letecké společnosti. Cestovní kanceláře



mají pojištění povinné ze zákona, leteckých společností se však toto nařízení netýká. Další varování se týká podvodných nabídek letenek. Při jejich nákupu je třeba chovat se racionálně a nenechat se lákat vidinou nejnižší ceny na trhu.

Domácí cestovní ruch

v roce 2019 vykazuje přibližně 5% nárůst prodeje zájezdů a pobytů na území Česka. I v této oblasti ACK ČR konstatuje markantní zvýšení poptávky po ubytovacích zařízeních vyšší kategorie, po atraktivních zážitcích, sportovních a poznávacích aktivitách. Zájem rostl zejména

vykazuje lanová dráha na Petřín, milionovou návštěvu pak zoologická zahrada v Praze, Dolní oblast Vítkovic – Lanek Park v Ostravě a Aquapalace Praha. Téměř 60% meziroční nárůst v návštěvnosti zaznamenala Staroměstská radnice v Praze. Prudce vzrostl zájem o přírodní cíle. Například rekordní návštěvnost soutěsky řeky Kamenice z roku 2017 byla v roce 2019 překonána o 45%. O 33% meziročně vzrostl počet návštěvníků Stezky korunami stromů v Krkonoších.

Turisté se v regionech Moravy, Slezska a Čech masivně zajímají o zážitky, turistické cíle proto operativně rozšířily nabídku

Slovenska (nárůst 7,8%) a Polska (nárůst 7,8%). Česko se dostává stále častěji do hledáčku turistů z dálných zemí. Největší meziroční nárůst ACK ČR zaznamenává u příjezdů turistů z Ukrajiny (+43%), Číny (+26,5%), Japonska (+13%) a Tchaj-wanu (+12%). Největší zájem zahraničních turistů je dlouhodobě o Prahu. ACK ČR také zaznamenala mírný nárůst délky pobytu na 2,4 dne a s potěšením konstatuje zajímavý nárůst návštěvnosti Jihomoravského a Karlovarského kraje (+14%). Následuje Jihočeský kraj (+9%), nejméně návštěvníků zavítalo tradičně do Pardubického kraje.

Neoprávněné podnikání

je na českém trhu jedním z přetrvávajících zásadních problémů. Týká se i prodeje zájezdů nezajištěnými subjekty – podvodníky, ale také cestovními agenturami, spolky, sportovními kluby či školami. Tyto nekalosoutěžní praktiky se už rozmáhají i ve sféře luxusních zájezdů do exotických destinací. ACK ČR Ministerstvu pro místní rozvoj ČR sice průběžně předává upozornění na v cestovním ruchu neoprávněné podnikající subjekty, avšak zde se nachází na typicky „politickém hřišti“ dvou ministerstev – Ministerstva pro místní rozvoj ČR a Ministerstva průmyslu a obchodu ČR. S rychlostí a výsledky potírání obcházení zákonného pojištění proti úpadku, neodvádění daní ze soustavné výdělečné činnosti za účelem dosažení zisku a závažného porušování zákonů České republiky vůbec ze strany státních orgánů nejsme a nemůžeme být spokojeni. ■

-jk-

>>> www.ackcr.cz



o sportovní a wellness pobyty, o ubytování s domácími mazlíčky, zážitkové pobyty apod. Jako nejnavštěvovanější destinaci v Česku ACK ČR vyhodnotila jižní Moravu, zejména vinařské stezky. Stoupala poptávka i po méně známých místech a industriálních památkách. Průměrná délka pobytu rodin s dětmi v tuzemsku byla 5 dní. V kategorii 55+ pak 6,5 dne.

S růstem domácího cestovního ruchu a incomingu pokračovala i rostoucí návštěvnost turistických cílů. Na prvních pěti místech v návštěvnosti se tradičně umístil Pražský hrad s víc než 2 miliony návštěvníků. Obdobný počet návštěvníků

atraktivních programů pro děti, kostýmované prohlídky, koncerty, gastronomické a farmářské akce, zábavní programy apod.

Příjezdový cestovní ruch

V roce 2018 hranice počtu nerezidentů zopakovala podruhé v historii 10 milionů ubytovaných (10 611 394) v rámci Českým statistickým úřadem sledovaných hromadných ubytovacích zařízení. V roce 2019 ACK ČR očekává stejnou či mírně sníženou míru návštěvnosti. Nejvíce zahraničních turistů do Česka tradičně míří z Německa, a to v počtu více než 2 milionů ročně. Na dalších místech se umístili turisté ze

Konference HASAP

Standardy ve stravovacích službách

Letos již podruhé proběhla konference věnovaná standardům při poskytování stravovacích služeb HASAP – 14. ročník. Toto podzimní setkání se uskutečnilo 23. října 2019 v Clarion Congress Hotelu Olomouc.

Konference HASAP se věnuje standardům a legislativním předpisům vztahujícím se ke stravovacím službám – hygieně výživy a související problematice. Také tato se tradičně konala pod záštitou Asociace hotelů a restaurací ČR, Asociace

Těsně před obědem vystoupil ředitel odboru veterinární hygieny a ochrany veřejného zdraví při Ústřední veterinární správě Státní veterinární správy MVDr. Jan Váňa a opět se vrátil k hygienickým předpisům souvisejícím s provozováním stravovacího zařízení. Věnoval se aktuálním příkladům z veterinárních kontrol ve stravovacích provozech. Na příkladech vysvětlil, jak zacházet s potravinami živočišného původu tak, aby se provozovatel zařízení nedostal do rozporu se zákonem. Část

vzal slovo Miloš Žáček, aby zastoupil generálního manažera společnosti Radkersburger Hof GmbH & Co KG Klausa Pilze s přednáškou na téma Mezinárodní zkušenosti s vedením a dodržováním hygienických standardů a systémů HACCP. Presentaci doplnil o postřehy ze stravovacích provozů, se kterými se osobně setkal.

Odpolední blok přednášek uzavřel managing partner společnosti Krauthammer Partners Czech Republic Ing. Richard Dobeš. Jeho příspěvek se věnoval kulturním, národnostním a zeměpisným rozdílnostem v přístupu k pracovním úkolům a synchronizaci rozdílných kultur/osobností do jednoho pracovního týmu. Hovořil o tom, jak by měli manažeři lidi vést a motivovat, aby pracovní povinnosti zvládali bez konfliktních situací.



kuchařů a cukrářů ČR a České asociace sester. Další odbornou záštitu poskytl rektor Univerzity Karlovy v Praze prof. MUDr. Tomáš Zima, DrSc., MBA. Moderátory byli MUDr. Josef Štorm a jednatel pořádající společnosti HASAP Consulting, s. r. o., Miloš Žáček.

V duchu standardů a legislativních předpisů vztahujících se ke stravovacím službám a hygieně výživy se nesla hned první přednáška ředitelky sekce ochrany a podpory veřejného zdraví hygienické stanice hl. města Prahy MUDr. Pavly Svrčinové, Ph.D. Paní ředitelka se zaměřila na návaznost aktuálních hygienických předpisů na praxi z pohledu kontrolního orgánu. Své postřehy dokládala zkušenostmi ze státních auditů HACCP a hygienických kontrol.

Další přednáška hlavního partnera konference, společnosti ORKLA Foods Česko a Slovensko (původně Vitana), v podání Ing. Jiřího Fabiana se věnovala koření. Tomu, jak se při přípravě pokrmů používá a jak se různé druhy koření pěstují, sklízí a připravují pro použití v kuchyni.



přednášky byla věnována problematice zvěřiny. Dr. Váňa posluchače seznámil s tím, jaké povinnosti plynou provozovateli restaurace, pokud ji chce na jídelním lístku nabídnout. Řekl, že Státní veterinární správa často naráží na problémy odrážející mlhavé povědomí o povinnostech vyplývajících legislativy, byť při jejich porušení hrozí velké finanční postihy.

Po obědě, o který se postarali kuchaři Clarion Congress Hotelu Olomouc pod taktovkou šéfkuchaře Dušana Kuby, si

Po poslední přednášce následovalo slosování anketních lístků. Vylosování účastníci ankety převzali ceny, které zajistili partneři akce. Jejich expozice bylo lze v průběhu konference navštívit v předšálí a seznámit se s novinkami v oblasti čistící chemie, varných technologií, softwaru pro facility management ad.

Hlavním partnerem byla společnost ORKLA Foods Česko a Slovensko. Dalšími partnery: Adera, s. r. o., Easy FM, s. r. o., Ecolab, s. r. o., Electrolux, s. r. o., HealthCare Institute, Christeys, s. r. o., Jiva Jiráček, spol. s r. o., Caffè Carraro, Kde-lovit.cz, Krauthammer Partners Czech Republic, s. r. o., MONTYCON gastro, s. r. o., RATIONAL International AG, LeoExpress a CPI Hotels. ■

Připravila Jana Hlinecká.

>>> www.hasap.cz

HASAP®

Sjednatelem společnosti RATIONAL Czech Republic Vladanem Jesenským se setkáváme 12. listopadu 2019 na slavnostním otevření jejich nového sídla.

Reprezentativní prostředí, pane řediteli.

Na nové předváděcí školici centrum jsme se moc těšili. Jsme hrdí na to, že novým sídlem svého zastoupení pro Českou a Slovenskou republiku RATIONAL posílujeme svou přítomnost v Evropě. V přízemí hypermoderní budovy tu na ploše bezmála 300 m² prezentujeme inovativní varnou techniku pro profesionální kuchyně. Naše školící centrum je vybaveno konvektomaty SelfCookingCenter® a multifunkčními pánvemi VarioCookingCenter®, které umožňují vaření, restování, dušení, pečení,



Vladan Jesenský



grilování, smažení či sous-vide, vše v jednom jediném spotřebiči. V následujících dnech tu budeme předvádět naše nové systémové řešení iKitchen®, které plně využívá internetové propojení našich konvektomatů a multifunkčních pánví pro víc než devadesát procent běžně užívaných tepelných úprav ve velkých kuchyních. Chod profesionální kuchyně se díky němu stává ještě flexibilnější, produktivnější a zároveň šetří prostor, suroviny, vodu a energii.



Nové sídlo RATIONAL Czech Republic

Zakladatelem společnosti RATIONAL a hlavním nositelem myšlenky kombinované parní a horkovzdušné trouby, který se zásadním způsobem zasadil o masové rozšíření konvektomatu, byl Siegfried Meister (1938–2017).

Ano, pan Meister firmu RATIONAL, která se stala globální značkou a technologickým lídrem v tepelné přípravě jídel, založil v německém městě Landsberg am Lech. Po uvedení konvektomatu pod značkou RATIONAL v roce 1976 na trh byl tento přístroj profesionálními kuchaři přijat jako přelomové řešení. Konvektomat je stěžejním produktem našeho portfolia už 40 let. Obecně se ví, že kromě konvektomatu máme ještě druhou řadu výrobků, a to multifunkční pánev, která byla na českém

trhu známá pod značkou FRIMA. Letos značka FRIMA zanikla a nyní veškeré portfolio produktů prodáváme pod značkou RATIONAL. Sjednocení značek je hodně důležité, protože úspěšně umožňuje využívat synergie těchto dvou strojů, které mají velmi podobné ovládání.

Jak vlastníci RATIONALu pohlíží na český trh?

Ve Švýcarsku máme naši matku, RATIONAL International AG, která má na starosti provoz poboček po celém světě, ale výroba je stále v Bavorsku v Landsbergu am Lech, zhruba 80 km pod Mnichovem. Mám radost, že jsme po jedenácti úspěšných letech působení na českém a slovenském trhu od německých vlastníků RATIONALu dostali tuto velkou podporu. To není „jen“ o novém showroomu, ale také o zásadním posílení našeho týmu. Tvoří jej lidé, kteří o zákazníky RATIONALu pečují přímo z pražské kanceláře, čemuž tak doposud nebylo. Dnes tak máme v Česku a na Slovensku skvělý tým třinácti odborníků. ■

-jk-

>>> www.rational-online.com



Školící a předváděcí centrum RATIONAL v Praze - Vokovicích, v těsném sousedství výstupu z metra trasy A Nádraží Veleslavín, je vybaveno pěti konvektomaty SelfCookingCenter® a třemi multifunkčními pánvemi VarioCookingCenter® s inteligentními programy pro dokonalé výsledky vaření. Zájemci se tu mohou seznámit i se sítovým internetovým řešením pro profesionální kuchyně ConnectedCooking®.

RATIONAL



Ondřej Slanina: srdcem a s láskou

Ondřej Slanina je šéfkuchařem Chateau St. Havel Restaurantu. Má cateringovou společnost Fresh Food Catering a je jednatelem společnosti Culinary Art, která provozuje Školu vaření HUNGRY TOWN.

Pane Slanino, byl jsem na vás odkázán společností Flavoil-Bohemia, že prý používáte jimi dovážený slunečnicový olej HOSO.

Slunečnice mi je sympatická a jejich slunečnicový olej HOSO má hodně užitečných vlastností. Je lisován ze semen nové odrůdy slunečnice, vyšlechtěné v USA. Obsahuje pro lidský organismus spoustu důležitých látek a má neutrální chuť. Z hlediska velkých profesionálních kuchyňských provozů má i značné ekonomické a technologické výhody. Tedy i v tom, že nepředává pachy. Když do fritézy, v níž jste smažil tresku, dáte hranolky, tak nechutnají a ani nevoní jako treska. Pak je tu další výhoda: olej HOSO nepění. Když na velké množství osmažení řízků použijete běžný fritovací olej, vyčpí a máte to tam jako u moře, když se vlna rozbije o břeh. Olej HOSO má dlouhou životnost díky tomu, že obsahuje velké množství kyseliny olejové. Ta dlouhodobě udržuje jeho skvělé vlastnosti. Akorát se musí (ideálně každý den) přecedit přes jemný cedník, aby v něm nezůstávaly částičky fritovaných surovin. Jeho životnost je oproti klasickému oleji čtyřnásobná, z čehož vyplývá, že přestože je dražší, šetří kuchyni peníze.

Pane Slanino, časopis Všudybyl podporuje program Czech Specials. Pamatují

ale doby, kdy pořady o vaření a vydávání kuchařek byly doménou lidí od šmíry. Spolu s Filipem Sajlerem jste protagonisty oblíbeného televizního pořadu „Kluci v akci“. Jak jste se dostal do televize?

Standardní cestou. Byl jsem na castingu, kde jsme společně s Filipem uspěli. Jsem přesvědčen, že česká kuchyně je nesmrtelná, že tu bude na věky věků. Asi se nějakým způsobem transformuje, třeba z hlediska surovin. Svíčková tady ale bude vždycky. Vždycky tu bude vepřo knedlo zelo nebo řízek s bramborovým salátem. Na programu Czech Specials jsem se historicky podílel. Dělal jsem nějaké focení a upravoval recepty. Bohužel, s veřejnou podporou tohoto programu se moc nesetkávám. S tím, že by stát měl zájem propagovat moravskou, českou a slezskou kuchyni a prosazovat naši vlast v mezinárodní konkurenci.



Stolní oleje s vysokým obsahem kyseliny olejové (například olivový nebo slunečnicový) skýtají mnoho výhod. Kyselina olejová, $C_{17}H_{33}COOH$, je vyšší mononenasyčená mastná karboxylová kyselina. Tvoří 82 až 87 % slunečnicového oleje HOSO – High Oleic Sunflower Oil a 55 až 80 % oleje olivového. S oleji s vysokým obsahem kyseliny olejové lze vařit zdravě. Mnohé z levných olejů totiž neprospívají lidskému zdraví a životnímu prostředí. Například palmový olej. Ale protože je levný, stále se v zařízeních společného stravování používá. HOSO představuje novou generaci stolních olejů. Jedná se o ryze přírodní produkt vyvinutý pro přípravu pokrmů za vysokých teplot. Má vysoký podíl látek typu omega 9 a velmi nízký obsah nasycených a polynenasycených tuků. Oleje s vysokým obsahem kyseliny olejové lépe odolávají oxidaci. Naopak oleje s vysokým podílem polynenasycených tuků (např. u kukuřičného, řepkového, běžného slunečnicového nebo sójového oleje) se při styku s kyslíkem rychle rozkládají. Oleje s vysokým obsahem kyseliny olejové proto ve vysoké kvalitě dlouho vydrží i v exponovaných provozech profesionálních kuchyní. Díky tomu je olej HOSO oproti běžným fritovacím olejům ekonomicky rentabilnější. Při používání olejů s vysokým obsahem kyseliny olejové vzniká méně potravinářského odpadu. Běžné oleje se používáním rychle znehodnocují, a tak je nutné je v daleko větších objemech odevzdávat k recyklaci. Oleje s vysokým obsahem kyseliny olejové se pouze odpařují a absorbují do pokrmů, takže je stačí čas od času dolít. Mají neutrální chuť. Nepřenášejí pachy a chutě jiných společně fritovaných pokrmů. To oceňují kuchaři, kteří chtějí, aby v receptech vynikla chuť a vůně vybraných ingrediencí, a ne oleje nebo toho, co se kdy ve fritěze fritovalo. Oleje s vysokým obsahem kyseliny olejové mají vysoký bod zakouření a vzplanutí. To je klíčové při přípravě pokrmů v pánvích wok.

Potkáváme se na Chateau St. Havel...

Jsem rád, že mohu působit zrovna tady. Chateau St. Havel Restaurant je jedinečnou zážitkovou restaurací. Ostatně, moc restaurací, které jsou na zámku, v Praze není. Těší mne, že jsme oblíbeným vyhledávaným podnikem. Naše restaurace je otevřená každému. Děláme ji srdcem a s láskou.

-jk-

>>> <https://chateauhotel.cz/zamecka-restaurace/>

>>> www.ondrejslanina.cz/

>>> www.higholeic.cz

FlaVOil
BOHEMIA

Czech Specials Talk Point

Je česká kuchyně sexy? Tak nad touto otázkou se při Czech Specials Talk Point, které se uskutečnilo začátkem října 2019 v rámci odborného programu Gastro Tour na veletrhu For Gastro & Hotel 2019, zamýšleli šéfkuchař Oldřich Sahajdák z michelinské restaurace La Degustation Bohême Bourgeoise, šéfkuchař Petr Hajný z restaurace Zas a Znova a šéfkuchař restaurace Chládek Zahradnické centrum



Karel Novák. Velmi zajímavou diskuzi, která se konala pod patronátem vzrůstajícího se projektu Czech Specials České centrály cestovního ruchu, Asociace kuchařů a cukrářů ČR a Asociace hotelů a restaurací ČR, moderoval Tomáš Kalina – organizátor Culinary Symposium Prague, a svými postřehy do ní přispěl i autor projektu Foodology, dlouholetý komentátor české gastronomické scény Milan Ballík.

Všichni přítomní se shodli na tom, že česká kuchyně je naším národním kulturním dědictvím, na které máme mnoho důvodů být hrdi, které je třeba rozvíjet. Obdobně jako v minulosti i dnes zajímavě a hlavně kvalitně připravovaná česká kuchyně přináší úspěch všem typům restaurací. Od vyhlášených fine dining ve velkých městech po malé podniky na vesnicích. O tom, že je česká národní kuchyně stále dostatečně sexy pro



českého a zahraničního hosta, nikdo z přítomných ani na chvíli nezapochyboval.

Kuchařů michelinských restaurací je v Česku poskrovnu, a tak jsme se v závěru Czech Specials Talk Point na Oldřicha Sahajdáka obrátili s otázkou: Pane Sahajdáku, čím je kuchyně restaurantu La Degustation Bohême Bourgeoise podle vás výjimečná?

„Jak už napovídá název, naše restaurace funguje na konceptu degustačních menu zaměřených na českou kuchyni. Zakládáme si na čerstvých lokálních sezonních surovinách, sklizených zpravidla v den, kdy se objevily na našem jídelním lístku. I díky tomu v chuťových pohárcích hostů vyvoláváme takové chutě, které ještě nikdy nezažili. V tom, spolu s prací nadšeného a zároveň špičkově profesionálního týmu restaurantu La Degustation Bohême Bourgeoise, tkví klíč k naší výjimečnosti.“ ■

- mk-



- >>> www.czechspecials.cz
- >>> www.ladegustation.cz
- >>> <https://zasaznova.cz/>
- >>> www.zahradnictvi-chladek.cz
- >>> <http://tomaskalina.com/>
- >>> www.foodology.cz
- >>> www.gastro-tour.cz



Beaujolais nouveau 2019 est arrivé à Mariánské Lázně

Sředitelem Hotelové školy Mariánské Lázně Jiřím Chumem otvíráme Beaujolais nouveau nikoli s půlnocí, ale o dvanáct hodin dřív.

Tradici Beaujolais nouveau na naší škole držíme od roku 1992, kdy jsme Beaujolais začali podávat na základě spolupráce s francouzskou hotelovou školou v Porýní. Každým rokem děláme Beaujolais s menu – francouzské speciality. Většinou to bývá oblíbený kohout na víně. Na tento slavnostní oběd do naší školní restaurace přichází kolem padesáti hostů. K degustaci pro ně máme připraveny tři až čtyři vzorky Beaujolais. Láhve Beaujolais nouveau v Mariánských Lázních skutečně otevíráme o dvanáct hodin dřív. Akurátní termín je třetí listopadový čtvrtek ve 24.00. Ale čekat do půlnoci je problematické, a tak jako to čeští vinaři letos udělali u svatomartinských vín, jsme Beaujolais nouveau otevřeli sice ne o dva dny, ale rovněž o trochu dřív. Tradici se proto kolem poledne scházíme na mariánskolázeňské kolonádě, kde slavnostně otevíráme Beaujolais primeur stávajícího ročníku a připijeme si v rámci Sommeliérského klubu České republiky a přátel vinařů. ■

-jk-

>>> www.hotelovaskola.cz





Japonské nože z damascenské oceli

S majitelem firmy Hobby Chef PhDr. Petrem Vavroukem se potká-
váme na Symposium Culinary Prague, kam přivezl japonské nože a japonského kovotepce. Že se jedná o výjimečné nože, napovídalo obklopení stánku předními českými šéfkuchaři a rozléhající se zvuk tepání do japonských nožů YAXELL.

Jak jste se dostal k japonským nožům, pane doktore?

Zaujaly mne na veletrhu ve Frankfurtu, kde v roce 2007 začala má spolupráce se společností YAXELL. Okouzli mne krásou nožů z damascenské oceli, jejich dokonalé provedení. Nože YAXELL patří mezi absolutně nejlepší na světě. Používají je miliony kuchařů včetně michelinských.



PhDr. Petr Vavrouka

Co je důvodem jejich vysoké ceny?

Základem kvalitního nože je kvalitní ocel. Damascenská je známa zejména díky samurajským mečům. Nože YAXELL jsou vyráběny z té nejkvalitnější oceli. Jejich výroba je technologicky náročná, s vysokým podílem ruční práce. Výsledkem je výjimečný nůž s neprekonatelným ostřím. Každý kus má jedinečnou kresbu čepele.

Nemám problém dát za kvalitní nůž 15 tisíc korun už proto, že si ho pořizuji na celý život. Jak je to se zárukou?

Nejprve k ceně. Nejvyšší řada, Super Gou Ypsilon 193, je vyrobena z damascenské oceli o 193 vrstvách. Tento exkluzivní nůž stojí 16 tisíc korun. Běžnější velké nože o délce čepeli 16 až 26 cm stojí 4 až 5 tisíc korun. Menší do 3 tisíc korun. Na každý nůž je záruka 20 let, takže je to vlastně „generační nůž“, kterému s lety ubývá jenom materiál na čepeli. Jeho skvělé vlastnosti ale zůstávají zcela zachovány. Navíc japonské nože, na rozdíl od německých, mají čepel stejně širokou po celé ploše až po záštitu, a proto se dají snadno brousit i po mnoha letech.

Co rukojeť?

Nože YAXELL mají rukojeť z mikarty. To je nesmírně pevný a odolný materiál z pryskyřice a plátna. Vyradí celá desetiletí. Na rozdíl od jiných materiálů (např. dřeva) nemění tvar. Nesráží se ani nevydává zápach. Navíc, rukojeť z mikarty je mimořádně příjemná do ruky.

Běžné nože se udržují ostré tím, že se čas od času přejedou na ocílce. Na nože, které prodáváte, ale ocílka není vhodná.

Při běžném používání ostří nově zakoupeného nože YAXELL vydrží i víc než rok. Dají se snadno nabrousit a jejich ostří opět drží velmi dlouho. Ostření ocílkou ale opravdu nedoporučujeme. Ocílka pouze rovná ostří. Japonský nůž, který má velmi

nízký úhel nabroušení okolo 15 stupňů, by spíš poškodila, než naostřila. Pro běžné obtáhnutí ostří zákazníkům doporučujeme ostříč YAXELL se dvěma keramickými brusnými kameny, který pracuje na vodní bázi. Nejtradičnější způsob ostření japonských nožů je na brusných kamenech. Nicméně takové ostření vyžaduje určitou zručnost a velkou trpělivost. Donedávna jsme nože brousili na klasické japonské brusce. V současné době používáme švédskou brusku TORMEK, která má jednoduchou obsluhu a vynikající výsledky.

Většina japonských nožů je dělána formou sekáčků. Hodně kuchařů si na tyto tvary zvyklo. Ale když přijde banální ukrojení chleba, sekáčkem to nejde. Nehledě na to, že pečivo extrémně tupí nože. Na pečivo je vhodný spíš zubatý nůž. Máte ve vaší nabídce i tento druh nože?

Máme jak „sekáček“, tak nůž na pečivo. Sekáček se správně nazývá „nůž čínského šéfkuchaře“. Tvarem sice připomíná sekáček na maso, ale ve skutečnosti je vhodný ke krájení větších kusů potravin na tenké plátky a nudličky dle tradičního čínského způsobu. Nůž na pečivo YAXELL je geniální a taky trochu podceňovaný. Dodnes si pamatuji, když jsem ho poprvé použil při krájení chleba a zažil až neskutečný pocit, jak projíždí chlebem, jako by to bylo máslo. To se musí zažít!



Prodáváte nože jednotlivě, nebo i v sadách?

V nabídce máme téměř padesát nožů v šesti řadách všech velikostí a rozměrů. Zákazníkům dáváme možnost vybrat si nůž i podle toho, jak sedí do ruky a jak se jim s ním pracuje. Noví klienti si zprvu koupí povětšinou jeden dva nože, než se přesvědčí, že jiné nechtějí. Pak se vrací a kupují další. Často i jako dárek pro nejbližší. To nás opravdu těší a naplňuje. A ještě k ceně: kvalitě si budete pamatovat déle než cenu. ■

-mk-

>>> www.hobbychef.cz

Novinky projektu Czech Specials

Tento rok byl plný akcí, při kterých byl projekt Czech Specials propagován jako certifikační značka označující restaurace, které ve své nabídce nezapomínají na typicky české speciality ani na zajímavá regionální jídla.

V polovině května se na Vysoké škole hotelové v Praze uskutečnila kulinářská akce „Retro gastronomie aneb 30 let od sametové revoluce“. Byla určena široké veřejnosti a spojena s oslavami 20. výročí existence vysoké školy. Hosté ochutnali řadu známých jídel a nápojů především z období 70. a 80. let minulého století. Na stánku Czech Specials si vyzkoušeli znalosti z české gastronomie vyplněním krátkého kvízu. Správné odpovědi byly slosovány a výherci obdrželi hodnotné ceny.



Dalšími zajímavými akcemi byly gastro-festivaly. Stánek Czech Specials, kde bylo možné ochutnat české speciality v moderní úpravě, jste mohli navštívit například v rámci Garden Food Festivalů v dubnu v Praze a koncem září v Olomouci. Své kuchařské umění zde předvedli nejen zástupci certifikovaných restaurací. Zajistili jsme také prezentaci české kuchyně na Fresh Festivalu v Pardubicích a připravili jsme naučný kvíz o české gastronomii pro dočesnou v Žatci.

Projekt Czech Specials se prezentoval i v říjnu v rámci odborného veletrhu For Gastro & Hotel v Praze. Kromě prezentace projektu na stánku proběhl v rámci odborného programu pod naší patronací zajímavý diskuzní stůl. Nad otázkou, zda je česká kuchyně „sexy“, se zamýšleli šéfkuchaři Oldřich Sahajdák z michelinské restaurace La Degustation Bohême Bourgeoise, šéfkuchař Petr Hajný z vynikající restaurace Zas a Znova a šéfkuchař vyhledávané



restaurace Chládek Zahradnické centrum Karel Novák. Postřehy do diskuze přispěl i dlouholetý komentátor české gastronomické scény Milan Ballík.

V rámci projektu Czech Specials se snažíme zachovat kulinářské dědictví našich předků, gastronomickou identitu našich regionů a přenést vše do moderní současnosti. V listopadu proto v Jeseňkách proběhl první z několika plánovaných odborných seminářů pro kuchaře certifikovaných i zatím necertifikovaných restaurací na téma „Tradiční kuchyně v 21. století“, tentokrát věnovaný regionální kuchyni severní Moravy a Slezska.

Další informace naleznete na www.czechspecials.cz a na našem facebookovém profilu.

»» www.czechspecials.cz



Střípky z FOR GASTRO & HOTEL 2019



»» <http://for-gastro.cz>



Obnova Královské obory Stromovka

KRÁLOVSKÁ OBORA STROMOVKA JE JEDNÍM Z NEJVÝZNAMNĚJŠÍCH PARKŮ V PRAZE. JEJÍ ROZLOHA JE 88,7 HA A JE PŘÍRODNĚ I PAMÁTKOVĚ CHRÁNĚNÁ. SESTÁVÁ Z LUŽNÍCH PARTIÍ NAVAZUJÍCÍCH NA VLTAVU A ZALESNĚNÝCH SEVERNÍCH SVAHŮ S PRŮHLEDY DO PARKU A NA TROJSKOU KOTLINU. CENTRÁLNÍM PROSTOREM STROMOVKY JE PROMENÁDNÍ PROSTRANSTVÍ PŘED ŠLECHTOVOU RESTAURACÍ – PARTER S KVĚTINOVÝMI ZÁHONY VYMEZENÝ HRÁZEMI BÝVALÉHO RYBNÍKA.

V letech 2015–2016

byla provedena rekonstrukce Rudolfovy štol, rybníků, mostků a vyhlídek s historickým zábradlím. Navázala na pozdně renesanční stav a zejména na zbytky krajinářských úprav z 19. století. Soustava rybníků je dodnes napájena vodou z Vltavy historickou Rudolfovou štolou. U Rudolfova rybníka bylo obnoveno autorské dřevěné molo s kačenami. Herní prvky byly doplněny o atypické pítko

v kameni. Na rekonstrukci navázala výstavba nových vodních ploch zakomponovaných do dna bývalého rybníka. Jejich uspořádání je navrženo tak, aby v nadhledu od Místodržitelského letohrádku a z promenády květinového parteru byl původní ostrov znovu ostrovem s dominantou skupiny starých dubů. Výstavba více než 1,5 ha nových vodních ploch je největším novým počinem ve Stromovce za posledních nejméně

sto let. Přínosem je i napojení na parkové cesty přes vodní plochy pomocí dřevěných mol. Nově byla zdůrazněna osa přes dubový pahorek (původní rybníční ostrov) směrem ke Šlechtově restauraci. Litorální břehové pásmo bylo osázeno mokřadními rostlinami, které poskytují útočiště vodnímu ptactvu.

V letech 2017 a 2018

pokračovala revitalizace této části parku. Její součástí byla rekonstrukce komunikací. V centrální části přibýly dřevěné autorské objekty na dubovém pahorku a v odpočívadle čítárna včetně knihovničky. Objekty jsou vytvořeny z dubového dřeva pocházejícího z pražských parků. Poblíž čítárny vzniklo nové dětské hřiště. Do centrálního prostoru bylo vráceno zrestaurované sousoší Milenci od Evy Krskové a dodán nový mobiliář. Vegetaci doplnila výsadba 250 stromů. Technologie výsadby zohlednila vysokou úroveň hladiny spodní vody (asi 30–40 cm pod úrovní terénu). Výraznou změnou ve vnímání parku jsou kvalitně provedené terénní modelace a následně založené travníkové plochy v okolí rybníků. V centrální části je velká pobytová travnatá plocha. Travník byl založen s maximální péčí, neboť se



po znovuotevření Šlechtovy restaurace očekává výrazný nárůst počtu uživatelů travníkových ploch. Travníky jsou v centrální části udržovány rozdílně s ohledem na svou funkci. Naleznete zde intenzivně udržované pobytové travníky i méně intenzivně udržovaná luční a podrostová společenstva, květnatou louku a podmáčené louky ponechané přírodnímu vývoji. V rámci údržby parku se k zálivkám využívá vltavská voda z Rudolfovy štol, která se předčišťuje pomocí nově realizované technologie umístěné ve vodárenském domku u Rudolfovy štol.



Koncem roku 2018

byla zrekonstruována okružní cesta na hrázi bývalého rybníka a nově také zokruhování veřejného osvětlení. Cesta je lemována stromořadím z domácích dřevin. V kompoziční ose mezi výstavištěm a Šlechtovou restaurací vznikla mlatová promenáda pro pěší. Je souběžná s hlavní komunikací vedoucí k objektu Šlechtovy restaurace. V budoucnu se počítá s její obnovou i přes areál výstaviště.



Šlechtova restaurace

Královská obora Stromovka, jeden z nejvýznamnějších krajinářských parků v Praze, prochází významnou regenerací. V té souvislosti jsem navštívil ředitele Odboru památkové péče Magistrátu hlavního města Prahy Mgr. Jiřího Skalického a oslovil ho:

Císařské Milosti v oboře“. Objekt je součástí areálu Královské obory, která byla založena Janem Lucemburským v první polovině 14. století na území osady Ovenec.

Po roce 1726 byl objekt jen málo využíván. Návrat do plného lesku přišel roku 1792, kdy se stavové rozhodli, že zde



Pane řediteli, rok 2020 je rokem předpokládaného dokončení rekonstrukce Šlechtovy restaurace. Objekt, ze kterého Šlechtova restaurace vzešla, ale původně vznikl pro jiné účely.

Je pravdou, že letopisci zaznamenali, že stavbu letohrádku v letech 1689 až 1692 inspirovala příhoda císaře Leopolda I. Jednoho dne ho totiž během lovu v oboře zastihl silný déšť, a protože se neměl kam schovat, celý promokl. Letohrádek pro císaře byl pak postaven pod vedením prezidenta České komory Kryštofa Vratislava z Mitrovic „pro větší potěšení Jeho

uspořádají velkou lidovou slavnost při příležitosti korunovace Františka I. Sál byl tehdy vyzdoben lustry, girlandami, modrými plátněnými čalouny a záclonami téže barvy. Brzy poté však budova sloužila jen jako skladiště obilí a zeleniny.

V 19. století v souvislosti s otevřením obory veřejnosti zde od roku 1811 fungovala kavárna, jejíž majitel nechal hned vedle postavit romantický litinový hudební pavilon. Teprve roku 1882 si budovu pronajal Václav Šlechta a v držení jeho rodiny zůstala restaurace až do poloviny 20. století.

Objekt dlouho chátral. Na jeho devastaci se výrazně podílely i dvě poslední povodně. Proč ale trvalo tak dlouho, než se Praha pustila do jeho obnovy?

Objekt v letech 1978 a 1980 vyhořel a byl jen provizorně zastřešen. Od té doby vlivem nedostatečného zajištění stavby a jejích památkově hodnotných prvků proti působení povětrnosti a vandalismu pokračovala degradace a destrukce objektu. Povodeň v roce 2002, při níž byl objekt zatopen až do výšky tří metrů, způsobila další ztráty a poškození, zejména na nosném zdivu. Velkým rizikem byla také ražba průzkumné štoly pro stavbu tunelu městského okruhu, jejíž trasa byla vedena přímo pod objektem Šlechtovy restaurace, a následná ražba tunelu Blanka, která vyvolala seizmické otřesy a vznik dvou kráterů v jeho blízkosti. Proto muselo být provedeno statické zajištění objektu, přelepy maleb, statické zajištění štukových prvků a detailů stavby, dal-



ší transfery štukových prvků a demontáž litinového altánu včetně popisu jednotlivých dílů a jeho uskladnění v dřevěných bednách v interiérech objektu. V interiéru byly též archivovány veškeré kamenné prvky a fragmenty původní štukové výzdoby. V červnu roku 2011 došlo nad Šlechtovou restaurací k sesuvu půdy a k vyvrácení dřevin na její zadní fasádu. V té souvislosti bylo provedeno zajištění svahu, pokácení nestabilních stromů a byla realizována nová opěrná stěna za objektem.

Závazné stanovisko k dokumentaci obnovy Královské dvorany (Šlechtovy restaurace) ke stavebnímu povolení bylo vydáno již v roce 2001. Vlivem povodní v roce 2002 (a s tím spojených výdajů) byla však obnova především z finančních důvodů odkládána. Po převzetí objektu hlavním městem Prahou došlo k dohodě o provedení obnovy objektu, která byla zahájena v roce 2017.

Rekonstrukce, respektive obnova se týkala nejen Šlechtovy restaurace.

Obnova Šlechtovy restaurace v sobě zahrnuje také přístavbu dvorního objektu, dostavbu původní patrové hospodářské budovy a kolonády, opravu opěrné zdi (včetně sklepních prostor) za objektem restaurace a obnovu litinového altánu.

Následovat bude také obnova přilehlého parčíku „Kaštanka“, který byl využíván jako letní venkovní restaurace v centru parku Stromovka.

K čemu budou objekty sloužit?

Nově budou objekty sloužit primárně pro restaurační provoz, ale také jako multifunkční prostor s možností pořádání kulturních a společenských akcí v hlavním sále. Lákadlem bude venkovní restaurace s obnoveným zahradním altánem.

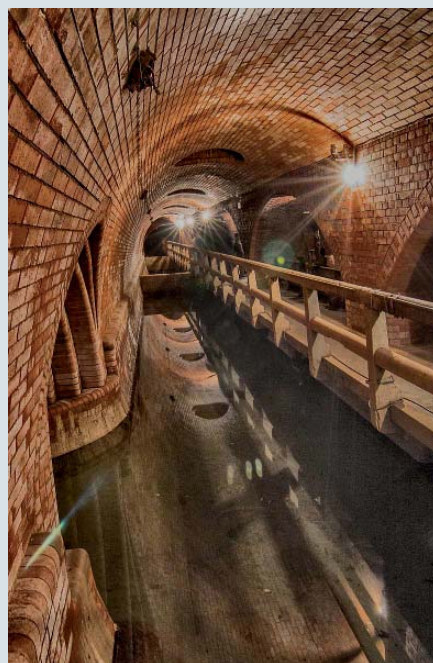
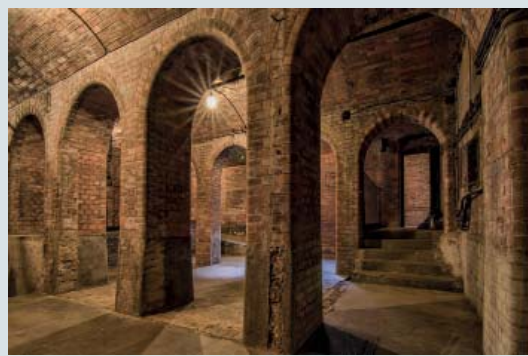
Mohl byste, prosím, zmínit nejcenější partie objektu?

Celá stavba je velmi cenná. Její nejcenější dochovanou součástí je velký barokní sál, jemuž dominuje stropní freska Apolón ve slunečním voze z roku 1691 od Jana Jakuba Steinfelse ze Steinfelsu. K sálu přiléhá unikátní umělá krápníková jeskyně, tzv. grotta, které restaurátoři vrací její původní barokní vzhled. Dominantou tohoto prostoru tvoří stropní výzdoba, jejíž součástí jsou škeble, perlorodky a srdcovky a tři druhy různě barevných skleněných úlomků. Chybějící skleněné úlomky byly vyrobeny podle těch původních v malých sklárnách na severu Čech. Velkým problémem v rámci obnovy grotty však bylo zajištění dostatečně velkého množství škeblí, které byly při výzdobě grotty (kromě drceného skla a kamínků) vkládány do čerstvé omítky. Jedná se o dnes kriticky ohrožený druh – velevruba malířského – a v kategorii silně ohrožených druhů jsou to velevrub tupý a škeble rybníčná. Bylo tedy nutno zajistit rozhodnutí o povolení výjimky ze zákazů dle § 56 zákona č. 114/1992 Sb., o ochraně přírody a krajiny, aby se schránky těchto uhynulých měkkýšů mohly sesbírat v dostatečném množství. Vzhledem k tomu, že se jich v minulém roce našlo jen velmi málo, bylo nutno žádat o výjimku i v letošním roce. Nyní jsou již v dostatečném počtu osazeny do výzdoby. Do grotty se vrátí také pískovcová kašna a dlažba.

Určitě by stálo za to vyzdvihnout ty, kteří se o zdařilý návrat objektů nejvíc zasloužili.

Je to komplexní práce velkého množství lidí a dále i bude, neboť zavést a udržet celoroční provoz objektu nebude především z logistického hlediska jednoduché. Budova Šlechtovy restaurace se nachází uprostřed parku Stromovka, který je také kulturní památkou a vjezd vozidel do něj je možný pouze na výjimku. Jsem však rád, že toto ikonické místo bude po letech opět sloužit veřejnosti, a věřím, že se stane oblíbeným cílem vycházek nejen obyvatel naší krásné metropole, ale i jejích návštěvníků. ■

>>> www.praha.eu



Technické stavby, kde skončil provoz, vybízejí k novému využití. V jejich originálním prostředí se bydlí, konají se konference, firemní či společenské akce, výstavy i prohlídky seznamující s jejich původním využitím. Mnohé zaujmou nadčasovou elegancí. Jsou to například elektrárny, přehrady, vodojemy, pivovary, cukrovary, textilky aj. Kolik takových zařízení zajišťujících pohodlný život a hygienický komfort potkáme cestou do práce nebo na výletech? Život bez nich si nedovedeme představit. O tom, že každodennost má svou historii, nás přesvědčí i Stará čistírna odpadních vod v Praze-Bubenči, navržená na zápis na indikativní seznam České republiky, tedy na seznam vybraných staveb pro zápis na seznam světového dědictví UNESCO.

Stará čistírna odpadních vod,

realizovaná v letech 1901–1906, představuje výjimečný areál technické vybavenosti města počátku 20. století. Funkční celek na mechanické čištění, likvidaci záchytného materiálu a technického zázemí je mimořádným svědectvím počátků ekologického přístupu. Čistírny odpadních vod se stávají součástí stokových sítí v hustě osídlených aglomeracích, kde došlo k závažnému zhoršení hygienických podmínek. Bylo nutné zajistit pitnou vodu a tu odpadní odvést mimo osídlená území. Vznikly nové typy staveb. Těmi nejvýznamnějšími byly úpravní vody, stokové sítě, čerpací stanice a čistírny odpadních vod. V 70. letech 19. století začala tyto problémy řešit i Praha. Stávající systém, kdy stoky ústily přímo do Vltavy, kapacitně, natož hygienicky nedostačoval. Znečištěná říční voda infiltrovala do studní a ohrožovala zdraví obyvatel v Praze i po proudu Vltavy.

Sir William Heerlein Lindley (1863–1917)

je autorem moderního kanalizačního systému pro Prahu. Jím vedená výstavba kanalizace, která je dodnes funkční a základem navazujících stok rozšiřujících se města, byla zahájena v roce 1899. Podstatnou součástí jeho projektu bylo mechanické čištění odpadních vod. Čistírna byla navržena tak, aby proces čištění probíhal na gravitačním průtoku odpadní vody svedené do jednoho místa za město k toku Vltavy. Stavebním materiálem kanalizace a čistírny je cihla „zvonivka“, která vykazuje vysokou odolnost v tlaku a nepropouští vodu.

Provoz Staré čistírny odpadních byl ukončen v roce 1967. Až do 80. let 20. století ale bylo využíváno její kalové hospodářství.



Stará čistírna odpadních vod

ŘEMESLNÝ UM A DŮMYSL PŘEDKŮ JSOU NAŠÍM KULTURNÍM DĚDICTVÍM.

Od roku 2010 je její areál národní kulturní památkou. V roce 2016 se stal, jako jediný zástupce reprezentující počátky moderního čištění odpadních vod v evropských městech v souvislosti s řešením sanitární krize, kotevním bodem informační sítě ERIH (European Route of Industrial Heritage).

Co nás čeká ve Staré čistírně dnes?

Po vstupu do podzemí pravděpodobně poznáte prostředí známé z mnoha filmů a seriálů, jako jsou například Mission Impossible, Bídníci či Génius. Projdete dnes už nefunkční stokou. Proplujete na prámu podzemní nádrží. Z ventilačního komína uvidíte Pražský hrad. Jeho nitrem se můžete spustit do podzemí.

Prostory Staré čistírny je také možné si pronajmout k uspořádání kulturních a společenských akcí, konferencí apod.

Stará čistírna je otevřena celoročně. Stále prohlídky a nabídku naučných programů pro školy a rodiče s dětmi doplňují výstavy a koncerty. Při tematických akcích (Světový den vody – březen, Komínový den – červen, Dny evropského dědictví – září, Mikulášská – prosinec) je v provozu strojovna a kotelna. Café Továrna nabízí občerstvení a výstavu fotografií z dob výstavby Staré čistírny. V letních měsících je otevřen Stokabar nad usazovacími nádržemi, kam je i přímý vstup z cyklotrasy podél plavebního kanálu Troja–Podbaba. ■

»» www.staracistirna.cz



S ředitelem sektoru turistických služeb Prague City Tourism Petrem Slepíčkou se setkáváme na udílení cen Asociace turistických informačních center České republiky v rámci její výroční konference, která se po více než deseti letech opět koná v Praze.

Pane řediteli, jak sama výroční konference, tak její doprovodný program jsou hodně vydařené. Jak jste se na tuto událost připravovali?

Členské fórum Asociace turistických informačních center ČR se koná dvakrát ročně. Na jaře na Moravě nebo ve Slezsku a na podzim v Čechách. To české se mělo původně odehrávat v Horní Plané, ale z technických důvodů se tam uskutečnit nemohlo. Proto bylo, a to i v souvislosti s čtvrtstoletým výročím Asociace turistických informačních center ČR, vytvářeno nové místo. Podali jsme kandidaturu za Prahu a Pražskou informační službu. Ta byla schválena 18. ledna a my měli zhruba deset měsíců na přípravu.

Jakou koncepci jste zvolili?

Klasická členská fóra probíhají vždy ve čtvrtek a v pátek. První den dopoledne jednací část, odpoledne prezentační a vzdělávací, na níž se probírá nabídka týkající se místa konání konference nebo dalších míst republiky a řeší se aktuální téma cestovního ruchu. První den zakončujeme společenským večerem. Druhý den jsou prohlídky turistické destinace. Koná-li se výroční konference v menším městě, tak bývají i výlety po okolí.



Petr Slepíčka



Praha jako dárek od Prague City Tourism

Po členských fórech Asociace turistických informačních center ČR už jezdím jedenáct let. V oboru mám spoustu přátel, kolegyní a kolegů. Jsou to srdcaři. Například v našich turistických informačních centrech pracovníci zpravidla začínali jako brigádníci a až poté tam nastoupili jako zaměstnanci na hlavní pracovní poměr. Jinde v oboru začali i podnikat.

Letošní jubilejní členské fórum jsme z pozice organizátorů pojali nestandardně. V první řadě jsme přidali jeden den navíc! Jako dar asociaci k pětadvacetinám jsme ve středu uspořádali speciální konferenci s přednáškami a prezentacemi o současných trendech v cestovním ruchu, sociálních médiích a právu v síti, účastníci se ale také seznámili s vývojem cestování do vesmíru nebo vztahem geopolitiky a cestovního ruchu. Inspirací nám byly mimo jiné konference mezinárodní organizace European Cities

Marketing sdružující evropská města, jíž je Prague City Tourism členem. Já osobně v ní pracuji v podsektoru expertiz turistických informačních center a kolegyně Sofia Vlachopulu v podsektoru pro turistické karty. Na řadě míst Evropy problematiku turistických informačních center a věcí spjatých s jejich činností řeší trochu jinak. Hlavní přínos konferencí European Cities Marketing vidím v tom, že vytvářejí prostor k tomu, aby člověk mohl navazovat kontakty a sdílet své poznatky s ostatními. V tomto duchu jsme koncipovali i výroční členské fórum Asociace turistických informačních center ČR. Přestože se v komunitě „íčkařů“ známe dlouhé roky, vyměnili jsme si zkušenosti a nápady zase z jiného úhlu, a troufám si říci, šli jsme do větší hloubky. Poprvé bylo také odpolední členské fórum bez komerčních prezentací, ty byly nahrazeny prezentacemi inspirativních projektů. Tato změna byla





zkouškou, která by měla primárně odstartovat diskuzi o tom, jakou cestou by se měla asociace do budoucna vydat.

Když jsem byl za Jiřím Šimonem na OSTRAVAINFO!!!, řekl mi, že díky výměnnému programu s Prague City Tourism jim rapidně ubylo stížností. Pane řediteli, jak probíhá spolupráce mezi turistickými informačními centry v průběhu roku?

V minulém roce 2018 jsme iniciovali výměnné programy s Ostravou, Libercem, Brnem, Karlovými Vary a Frýdkem-Místkem (Beskydsko). V rámci pracovních stáží jsme si na dva dny

vzpomínám, je, že Ostrava změnila politiku dárkových tašek. Zjistili že, dárkovou tašku se suvenýry mají daleko dražší než Praha.

Jak se připravujete na zimní sezonu? Na co se mohou, krom vánočních trhů, návštěvníci Prahy těšit?

Na vánoční sezonu se nepřipravujeme jen v „íčkách“ – turistických informačních centrech Prague City Tourism – ve městě



ČLENSKÉ FÓRUM ASOCIACE TURISTICKÝCH INFORMAČNÍCH CENTER ČR SE KONÁ DVAKRÁT ROČNĚ. NA JAŘE NA MORAVĚ NEBO VE SLEZSKU A NA PODZIM V ČECHÁCH. TO K 25. VÝROČÍ A.T.I.C. ČR PROBĚHLO V PRAZE.



vyměnili pracovníky. Třeba v období vánočních trhů jsme se takhle prohodili s Brnem. Jednou z výslednic bylo, že si mimopražská „íčka“ řekla, že jsou ráda, že nemají tak vysokou návštěvnost a nedělají toho tolik jako my tady v Praze. Nám se zase líbil jejich široký a kreativní záběr práce. Stáž není jen o tom, načerpat inspiraci, ale i potvrdit si, co děláme dobře, nebo si ověřit, že jsou věci, se kterými nelze hnout, a napřít energii jinam. Na co

a na pražském letišti. Nicméně, zrovna v „íčku“ na Staroměstské radnici dojde k výmalbě prostor. Restaurátorské práce sice zhruba na týden přeruší jeho provoz, ale díky tomu tam budeme mít podstatně hezčí prostory. Připravujeme také kampaň zacílenou na domácí cestovní ruch. V posledních dvou letech jsme realizovali kampaně, které lákaly k návštěvě Prahy a vánočních trhů. Letos chystáme kampaň



Prezidenta Fóra cestovního ruchu Viliama Siveka jsem oslovil: Říká se, že první kontakt je většinou rozhodující. Recepční jsou důležitým faktorem v chodu hotelu. Je tomu tak i s pracovníky turistických informačních center?

První kontakt a jednání, které by mělo vyústit ve vyhovění přání hostů, je v mé branži vždy rozhodující. Co se týká náročnosti práce v turistických informačních centrech, bývá to obdobné. Mnohdy ale musejí řešit psychicky náročnější situace než jejich kolegové na recepci hotelu. Vytvářejí totiž celkový pohled na danou oblast či lokalitu. Oni jsou těmi, kdo turistům a návštěvníkům předkládají zrcadlo turistické nabídky. Zároveň musejí brilantně odpovídat, a to někdy i na nepříliš vhodné dotazy, které nemají s cestovním ruchem nic společného. Velmi si proto vážím jejich práce a jsem hluboce přesvědčen, že význam turistických informačních center je v Česku stále nedoceňován. Jsou pracovníky veřejných služeb – a tak na ně také musí být pohlíženo. ■

-mk-

>>> www.forumcr.cz

>>> www.facebook.com/forumcr.cz

„Praha: dárek“, která Prahu představuje jako místo spjaté se současným českým designem. Jejím cílem je motivovat k návštěvě Prahy ty, kteří si chtějí domů odvézt krásný stylový předmět, ať už jen tak, nebo jako vánoční dárek. V Praze žije spousta umělců a designérů. Je tu mnoho malebných obchůdků s uměním s autentickými dárky prezentujícími nejen Prahu, ale Českou republiku vůbec. ■

-mk-

>>> www.praguecitytourism.cz

>>> www.prague.eu



Turismus je tu pro nás, ne my pro něj

ZMĚNA V CHÁPÁNÍ TURISMU JE NEVYHNUTELNÁ. TURISMUS MÁ SLOUŽIT MÍSTNÍM LIDEM A PŘINÁŠET ZISK DO LOKÁLNÍCH EKONOMIK. TĚMITO SLOVY OTEVŘEL DEVÁTÝ ROČNÍK FÓRA CESTOVNÍHO RUCHU V BRNĚ SVĚTOVĚ ZNÁMÝ POPULARIZÁTOR CESTOVNÍHO RUCHU DOUG LANSKY.



Účastníci panelové diskuse zleva: Petra Krmelová (moderátorka), Adam Vodička (Anybody.cz), Jiří Hlavenka (Kiwi.com), Viliam Sivek (Sivek Hotels), Jan Herget (CzechTourism), Jarmila Kowolowska (Grason.cz), Liz Lobo (MyStay.cz), Barbora Podhrázká (Statutární město Brno).

Program letošního fóra, kterého se účastní na dvě stovky odborníků, zástupců státní samosprávy a podnikatelů, obohatila panelová diskuse na téma „Strategie a inovace v cestovním ruchu“ i slova hlavního keynote speake-



ra Douga Lanského. „Zkuste změnit směr, jakým o turistice přemýšlíte a co od něj očekáváte. Turismus má pracovat pro vás, ne vy pro něj,“ řekl Doug Lansky, který dnes patří mezi nejsledovanější osobnosti cestovního ruchu na světě. Hovořil i o tom, co lze v turistice považovat za úspěch, jak vzbudit pozornost návštěvníků nebo jak řídit cestovní ruch.

„V cestovním ruchu je potřeba dívat se dopředu, pružně reagovat na aktuální situaci a udržet balanc v tom, co je nejlepší pro návštěvníky a co je ještě přijatelné pro místní obyvatele,“ doplnil Jan Herget, ředitel CzechTourism. „Cílem není přilákat ještě více návštěvníků, ale maximalizovat přínosy pro lokální ekonomiku.“

Největší tuzemská konference, která každoročně řeší nejožehavější otázky cestovního ruchu, se koná pod záštitou ministryně pro místní rozvoj Kláry Dostálové, hejtmana Jihomoravského



Hlavní keynote speaker Doug Lansky.

kraje Bohumila Šimka a primátorky statutárního města Brna Markéty Vaňkové a ve spolupráci s Centrálou cestovního ruchu – Jižní Morava.

Konference je současně vyvrcholením setkání všech ředitelů čtyřia dvaceti zahraničních zastoupení CzechTourism a krajských koordinátorů a destinačních managementů. Ti před zahájením Fóra cestovního ruchu společně projednávali strategii CzechTourism nebo marketingovou spolupráci pro rok 2020.



Cílem agentury CzechTourism je podpora domácího a příjezdového cestovního ruchu. V zahraničí působí na 24 trzích a čtyřiceti teritoriích, v tuzemsku provozuje nejnavštěvovanější cestovatelský portál Kudyznudy. Podle Českého statistického úřadu vytváří sektor cestovního ruchu v ČR na 236 000 pracovních míst, má 2,9procentní podíl na HDP (což je více než třeba zemědělství) a roční přínosy pro HDP ve výši 270 miliard korun. ■

»» www.czechtourism.cz

CzechTourism



Výroční konference

Asociace turistických informačních center ČR

Praha se koncem října stala místem konání výroční konference Asociace turistických informačních center České republiky, která si letos připomíná 25. výročí svého založení.

Prezidenta A.T.I.C. ČR Pavla Hlaváče jsem při té příležitosti požádal o vyjádření.

Za pětadvacet let prošla turistická informační centra velkou změnou. V prvopočátku byla většina z nich privátní. V současné době má Asociace turistických informačních center České republiky přes 350 členů, z toho více než z devadesáti procent jsou jejich zřizovateli města a obce. Jejich vybavení dříve často tvořil jeden pultík, dva prospekty a telefon. V současné době mají super zázemí, a to nejen co se týče



Pavel Hlaváč

IT technologií, ale i kvality propagačních a informačních materiálů.

Letos v rámci vašich certifikovaných turistických informačních centrech pravděpodobně docílíte rekordní návštěvnosti kolem 9 milionů klientů.

Zřejmě. Snad všichni máme mobilní telefony a používáme elektronická komunikační zařízení a spoustu aplikací, ale osobní kontakt, to, že s někým bezprostředně hovoříte – „Porad'te mi, kde se dobře najím či přenocuji? Kde je vhodné koupání pro děti? Kde je mohu vypustit a nic se jim nestane?“ –, to nelze nahradit. A k tomu jako bonus příjemné, slušné a profesionální informace od pracovníků turistických informačních center.

První kontakt s destinací bývá hodně důležitý. Prvními lidmi, s nimiž turista v navštíveném místě hovoří, bývají pracovníci turistických informačních center.

Mottem naší asociace je: „První krok na vašich cestách.“ Turistická informační centra jsou vlastně jakousi výkladní skříní daného regionu nebo sídla. Musejí proto mít aktuální informace. Najdou se ale i necertifikovaná, která žijí z podstaty, že jim coby zdroj informací stačí Seznam, Wikipedie apod. Časem však i ona zjistí, že si tím práci neusnadní, ale naopak přidělávají problémy a práci, protože špatně informovaní klienti se vrátí a řeknou: „Ale ta cukrárna už tam dávno není...“ Nebo: „Ta cyklostezka vede jinudy, než jste řekli...“ Takže pracovník turistického informačního centra, krom toho, že musí umět

informaci podat, musí vědět, kde ji získá. Spousta turistických informačních center nejen že poskytuje informace turistům, ale vykonává také řadu funkcí pro obyvatele měst a obcí. Od podatelny přes ověřování podpisů, tvorbu různých zpravodajů, městských webů a facebookových profilů. Většinu zaměstnanců turistických informačních center tvoří ženy. Ostatně, jak jste si všiml, přes 160 ze zhruba 180 delegátů této výroční konference jsou ženy. Díky tomu, že pracovník turistického informačního centra už je konečně veden v Katalogu prací, jsou začleněny do platové třídy. To dříve nebylo a některé pracovníce „íček“ byly vedeny jako nástěnkářky apod.



Co vzkážete lidem, kteří váš obor a profesi podporují, a co samotným „íčkařkám“ a „íčkařům“?

Aby se jim dařilo a měli přehled o dění ve svém okolí a o tom, s jakými požadavky se na ně turisté nejčastěji obracejí, a byli dobře připraveni. Informace je třeba vyhledávat a návštěvníkům turistických informačních center předávat s úsměvem. Zkrátka šířit pohodu. A samozřejmě si přeji, aby i za dalších 25 let v „íčkách“ pracovali stejně vstřícní, ochotní a profesionálně fundovaní lidé plní elánu jako dnes. ■

-mk-

»» www.aticcr.cz





Hornické muzeum se prezentuje doma i v zahraničí

Rozhovor s PaedDr. Josefem Velflem začínám konstatováním, že návštěvnost národní kulturní památky Hornického muzea Příbram, zřizovaného Středočeským krajem, bude opět rekordní.

Pane řediteli, hranici sto tisíc platících návštěvníků jste v roce 2019 překročili o několik týdnů dříve než kdy v předchozích letech.

Ano, o víc než měsíc dříve oproti dosud rekordnímu roku 2018. Jinak to je již potřinácté za sebou. A jak dopadne celý letošní rok? To uvidíme. Máme před sebou ještě několik významných, převážně interaktivních akcí určených zejména školám a rodičům s dětmi. Například „Vánoce v hornickém domku“, „Štědrovečerní šichtu na dole Anna“ a od 6. prosince 2019 do prvního lednového týdne roku 2020 tradiční výstavu příbramských hornických betlémů.

Co přinese rok 2020?

U nás bude v duchu dvou významných jubileí, a sice 145. výročí dosažení světového rekordu v dole Vojtěch: kilometru hloubky v roce 1875, což byla událost mezinárodního významu. Připomeneme ji mimo jiné v rámci slavné hornické Prokopské pouti, které se pravidelně účastní zástupci báňských spolků a organizací z tuzemska i ze zahraničí. Pochlubíme se zároveň expozicí v dole Vojtěch a dalšími doprovodnými programy, spojenými zejména s fáráním do podzemí, což je největším lákadlem muzea.

Druhým významným jubileem je 75. výročí konce druhé světové války. Není žádným tajemstvím, že poslední boje na evropském kontinentě se odehrály právě na Příbramsku. Naše muzeum se

podílí na mnoha s koncem války souvisejících akcích, včetně připomínky bitvy na Slivici, což je tradiční projekt, pořádaný již podvacáté a přitahující zájemce o vojenskou historii od nás i z ciziny. Nebude scházet ani tematická expozice.

Mezinárodní přesah má i putovní výstava, kterou jsme připravili ve spolupráci s Technickou univerzitou Clausthal-Zellerfeld v SRN. Nese název „Z historie drátěných těžních lan“. Bude instalována ve dvou německých hornických muzeích. Nejprve v Mildenbergu a pak v Clausthal-Zellerfeldu. Mnohé z podkladů k tomuto tématu jsme totiž čerpali právě tam, kde drátěné lano v 1. polovině 19. století vynalezli. A co s tím má společného březohorský rudní revír? Jeho tehdejší management usoudil, že bude ekonomičtější koupit technologii na výrobu drátěných lan než je komplikovaně do Příbrami dovážet. Ostatně, bez tohoto geniálního vynálezu by nebylo možné dosáhnout ani našeho světového hlubinného rekordu ve vzpomínaném roce 1875. V historii hornictví a průmyslu všeobecně šlo o převratnou věc.



Více než kilometrové ocelové lano musí mít obrovskou hmotnost. Nesporně víc síly tak bylo nutné vynakládat na manipulaci se samotným lanem než s těžními klecemi a důlními vozy.

Určitě. V březohorském revíru měla drátěná lano až půldruhého kilometru. Jejich konstrukce je kónická – na bázi tzv. ujímání. Jinak by neunesla ani sama sebe. Byla to svým způsobem věda. Ne náhodou se na Vysoké škole báňské v Příbrami na speciální katedře přednášely konstrukce drátěných lan a zavádění parních těžních strojů. Vyšlo o tom i několik odborných publikací.

Vaše muzeum, krom zmíněných výstav, je v zahraničí aktivní i v dalších ohledech.

Účastníme se různých konferencí, symposií, badatelských projektů a podobně a jsme členy několika mezinárodních sdružení, jako například Středoevropské unie technických muzeí či jsme přidruženými členy Asociace německých muzeí. Díky zahraničním angažmá mimo jiné zajišťujeme prohlídky našich muzejních expozic a nabízíme odborný program pro účastníky vídeňské vědecké konference, která se zaměřuje na jadernou bezpečnost a využití uranu. Několikrát do roka k nám jezdí experti z univerzit a těžářských společností a my je seznamujeme s historií uranového hornictví na Příbramsku, jež se do světových dějin zapsalo jako jedna z největších lokalit těžby uranu



na světě. Přibližujeme jim i vývoj rudného hornictví vůbec, který na Příbramsku sahá až do prehistorie. Pro vědce ze zemí Afriky, Asie nebo Jižní Ameriky je to obvykle překvapivě objevné dozvídat se, jak naši předkové dokázali v dávných dobách nerostné bohatství dobývat. Kromě odborníků tvoří pochopitelně nemalé procento návštěvníků muzea i řadový zahraniční turista.

V jednom z našich předchozích interview jste avizoval, že v roce 2020 budete hostit Mistrovství světa v rýžování zlata.

Ano, to je velice prestižní záležitost. Na tuto událost v Muzeu zlata v Novém Kníně – což je jedna z pěti poboček Hornického muzea Příbram – chystáme specializovanou interaktivní expozici. Už rok 2019 byl tak trochu zahřívacím kolem, kdy jsme ve spolupráci s Klubem českých zlatokopů, Českou geologickou službou, městem Nový Knín a dalšími subjekty pořádali otevřené Mistrovství České a Slovenské republiky v rýžování zlata. Mistrovství světa v rýžování zlata jsem v Novém Kníně zažil už dvakrát. Krom reprezentančních týmů na ně podpořit své borce přijíždějí i zástupci ambasad zúčastněných států a množství fanoušků z celého světa.

Ve dnech 15.–17. 9. 2020 budete hostit též vědeckou konferenci České národopisné společnosti, již jste členy.

Tato organizace se mj. zabývá problematikou skanzenů a udržováním hornických tradic, takže jejím delegátům budeme moci nabídnout jednak prezentaci hornického domku v Příbrami – Březových Horách a zároveň novinky ve Skanzenu Vysoký Chlumec, což je naše další pobočka. V roce 2020 by tam mělo dojít k instalaci dvou významných staveb. Tím by měla být jeho podoba završena. Demontáž, transfer a znovupostavení objektů ve Vysokém Chlumu už začalo na sklonku roku 2019. Jedná se o hospodářské stavení z Mokřan a o obytný dům z Říkova – dva velice cenné objekty, datované do osmnáctého století. Doplní stávajících 19 historických staveb.

Nedávno se na hejtmanství Středočeského kraje konal tzv. Rodinný den, na němž Hornické muzeum Příbram představilo největší vzorek stříbra vystavený v českých muzeích.

Plus historické důlní kahany, hornickou švancarů a další pracovní nástroje havířů. Obdivovala to při návštěvě i paní hejtmanka Ing. Jaroslava Pokorná Jermanová. Rekordně veliký vzorek stříbra má téměř 11 kg a rozměry 35 × 15 × 20 cm. Je vážně unikátní! Díky finanční podpoře našeho zřizovatele – Středočeského kraje – jsme ho dokázali vykoupit na mineralogické burze v Mnichově. Za bývalého režimu ho totiž někdo (zřejmě kvůli získání deviz) tajně vyvezl za hranice a zpeněžil a my jej nyní coby exponát vrátili tam, kde byl kdysi vytěžen a kde ho mohou obdivovat tisíce návštěvníků. ■

-jk-

»» www.muzeum-pribram.cz

Středočeský kraj



Produkty v cestovním ruchu – proč a jak na ně

Druhý ročník odborné konference „Produkty v cestovním ruchu – proč a jak na ně“, kterou pořádala krajská destinační společnost Moravian-Silesian Tourism ve spolupráci s Moravskoslezským krajem, proběhl 21. listopadu 2019 v Ostravě v hotelu Quality.

„Statistiky potvrzují, že Moravskoslezský kraj je čím dál oblíbenější turistickou destinací. Ačkoli jeho návštěvnost roste každým rokem, odvětví cestovního ruchu je důležité dále systematicky podporovat. Zkvalitňovat turistickou infrastrukturu a služby a předkládat turistům a návštěvníkům atraktivní nabídku. Stěžejní je věnovat se odvětví cestovního ruchu komplexně. A to je jeden



z hlavních důvodů, proč jsme konferenci pořádali,“ uvedl náměstek hejtmana Moravskoslezského kraje pro regionální rozvoj a turistický ruch, evropské fondy a operační programy Jan Krkoška, který nad konferencí převzal záštitu.

„Prostřednictvím konference mimo jiné motivujeme podnikatele v oboru cestovního



ruchu a další subjekty v Moravskoslezském kraji k užší spolupráci na tvorbě společných produktů. Záměrem této konference bylo představit obdobné produkty, které fungují jak u nás, tak v zahraničí. Jsem proto rád, že naše pozvání přijali experti, kteří stojí za tak úspěšnými produkty, jakými jsou například Zámky na Orlici či unikátní industriální trasa spojující technické atraktivy polského Slezska, což je obdoba naší Technotrasy,“ řekl ředitel krajské destinační společnosti Moravian-Silesian Tourism David Karčmář.

O vzhled do aktuálního stavu pro české národní hospodářství ekonomicky čím dál přínosnější univerzální tržní platformy cestovního ruchu se pokusili také



představitelé Ministerstva pro místní rozvoj ČR v čele s náměstkem ministryně Davidem Koppitzem, zaměstnanci České centrály cestovního ruchu – Czech Tourism v čele s generálním ředitelem Janem Hergetem a řada špičkových teoretiků z akademické sféry. ■

»» <https://severnimorava.travel>





29. HOLIDAY WORLD bude v Letňanech

Příští ročník mezinárodních veletrhů cestovního ruchu se bude konat v areálu PVA EXPO PRAHA. Výstaviště PVA EXPO PRAHA v Letňanech, krom velkých výstavních pavilonů, disponuje velkokapacitním parkovištěm a moderním konferenčním a gastronomickým zázemím. S obchodním a marketingovým ředitelem pořádající veletržní společnosti ABF, a.s., Martinem Františkem Přivětivým se setkáváme koncem roku 2019. Pane řediteli, vaši kampaň k veletrhům cestovního ruchu charakterizuje nová grafika.

Ano, provedli jsme její upgrade, a abychom nezpřetrhali návaznost na předchozí ročníky HOLIDAY WORLD, propojujeme její původní koncept s novým. Vyňali jsme z ní některé symboly zahraničních destinací a doplnili české. Avizujeme jimi, co návštěvník našich veletrhů na výstavišti PVA EXPO PRAHA v Letňanech 13. až 16. února 2020 najde. Tedy nejen podněty, kam k moři, a možnost koupit si zahraniční zájezd s veletržní slevou, ale i inspiraci, kam na tuzemskou dovolenou nebo prodloužené víkendy.

Nově pojetá grafika upozorňuje na to, že HOLIDAY WORLD a REGION WORLD jsou v podstatě jedním projektem. Koncovému i odbornému návštěvníkovi přináší široké spektrum kontaktů, informací a inspirace jak ze sféry outgoingu, tak i domácího cestovního ruchu, potažmo incomingu.

HOLIDAY WORLD vždycky míval partnerskou zemi.

V této tradici pokračujeme. Klademe důraz na to, aby partnerská země byla takovou, kterou většina veletržních hostů

bere za jednu ze svých možných cílových dovolenkových destinací. Že je to země, kam lze s rodinou doletět, nechat se dopravit autokarem či dojet po vlastní ose. Tato strategie bude platit i v příštích letech.

K partnerství země jste nově přidali partnerský region.

Partnerským regionem našich veletrhů cestovního ruchu je pro rok 2020 Jihočeský kraj. Kampaň, které realizujeme před veletrhy a které „pojedeme“ i v průběhu jejich konání, jsou proto výrazně (byť nejen) zaměřeny na cíle a atraktivitu Jihočeského kraje. Témata, spoty, obrázky, PR.

Jedním ze současných trendů je obliba pěší turistiky a cykloturistiky, umocněné nástupem elektrokol.

Ano, a je relativně jedno, jestli se jedná o rodinný trip – poznávání okolí pobytového místa, o vycházky s kočárkem, výlety se zdravotně hendikepovanými turisty – vozíčkáři, nebo o fyzicky exponované túry. Z Podunají, z německého Pasova, skrz šumavské hvozdy a pak několika kraji Česka vede historická Zlatá stezka. Vede Jihočeským, Plzeňským a Karlovarským krajem. U Jihočeského a Plzeňského kraje je Zlatá stezka – cíle a atraktivita v jejím bezprostředním okolí – jedním z hlavních témat pro jejich veletržní prezentace na HOLIDAY WORLD a REGION WORLD 2020. Se všemi kraji už hovoříme také o dalších tématech pro následující ročníky veletrhů.

Veletrh HOLIDAY WORLD stěhujete z Výstaviště v Holešovicích do areálu PVA EXPO PRAHA v Letňanech.

Tato informace je proto součástí naší kampaně před veletrhy cestovního ruchu. Za sebou už máme zkušenost s úspěšně realizovanými 27. ročníkem stomatologického veletrhu PRAGODENT a 9. ročníkem středoevropského veletrhu autobusů, hromadné dopravy, garážové a servisní techniky CZECHBUS, které jsme z Holešovic

rovněž stěhovali do Letňan. U obou jsme zaznamenali meziroční nárůst kolem 20%, co se týká počtu návštěvníků, a zhruba 10% nárůst vystavovatelů. Takže obdobný trend lze očekávat také u veletrhů HOLIDAY WORLD, REGION WORLD a PAMÁTKY – MUZEA – ŘEMESLA.

29. HOLIDAY WORLD má připraveny programy B2B a B2C, což je v jeho historii absolutní novinka.

Naše spolupráce s agenturou Enterprise Europe Network nese ovoce: organizujeme MATCHMAKING BUSINESS MEETINGS – obchodní jednání. Jsou postavena



na kontraktačních jednáních obchodníků. Těch, kteří něco nabízejí, a těch, kteří nakupují. Krom Enterprise Europe Network na tom spolupracujeme i s agenturou CzechTourism. Máme přislíbeno, že CzechTourism přiveze řadu zahraničních touroperátorů – nákupcích. Enterprise Europe Network takového setkání touroperátorů v roli nákupcích, rekrutovaných z celého světa, s manažery destinačních agentur, turistických cílů, ubytovatelů, dopravců a dalšími profesionály cestovního ruchu pořádá jednou ročně. Tradičně při veletrhu ITB Berlín. Pro letošní rok se toto setkání koná u nás v Praze a z toho máme velkou radost.

Na české národní expozici zastřešované agenturou CzechTourism pak budou novinky, které současná doba v odvětví cestovního ruchu forzáruje. Budou se tam prezentovat i startupové firmy a projekty. Co se týče B2B, třetím ročníkem pokračuje i konference 360° TRAVEL TRENDS. Uskuteční se 14. února s programem tematicky zaměřeným na koncového zákazníka. O víkendu chystáme Prima ZOOM World Film, cestovatelský festival spojený s přehlídkou filmů, autogramiádami a vystoupeními cestovatelů. ■

>>> www.abf.cz

>>> <http://holidayworld.cz/>

-jk-

HOLIDAY WORLD & REGION WORLD

29. ROČNÍK MEZINÁRODNÍCH VELETRHŮ CESTOVNÍHO RUCHU A REGIONÁLNÍ TURISTIKY

Když se v Česku řekne Chorvatsko, mnozí si hned tuto zemi spojí s letní dovolenou nebo městem Dubrovnik, které je atraktivní destinací nejen pro turisty, ale i filmové štáby z celého světa. „Perla Jadranu“ byla kulisou Jamesi Bondovi nebo hlavním hrdinům kultovního seriálu Hra o trůny. V Chorvatsku je cestovní ruch všeobecně vnímán jako nepostradatelná součást ekonomiky. Jen za minulý rok tam turismus vygeneroval 12 miliard eur, z toho celých 10 miliard z incomingu. Pro představu se jedná o necelých 17 procent chorvatského HDP. Krátce po prezentaci této země na Czech Travel Market jsem o rozhovor požádal její Excelenci velvyslankyni Chorvatské republiky v Praze paní Ljiljanu Pancirov. Paní velvyslankyně, cestovní ruch je důležitou součástí chorvatské ekonomiky.

Máte naprostou pravdu. Pro Chorvatsko je cestovní ruch velice důležitý. Každým rokem jej navštíví okolo dvaceti milionů turistů, což je pro zemi čítající čtyři miliony obyvatel opravdu velké číslo. Zřídili jsme státní aparát Ministerstvo cestovního ruchu. Stát efektivně investoval velké množství peněz do infrastruktury a rozvoje destinací. Cestovnímu ruchu se u nás daří, ale neusínáme na vavřínech. Stále se učíme, jak s cestovním ruchem pracovat a optimalizovat ho, abychom vytvořili nové pracovní pozice pro naše občany a ukrojili ještě větší „kus koláče“ pro chorvatské národní hospodářství.

Jak dlouho jste v Česku?

Bude to devět měsíců. Za tu krátkou chvíli jsem měla možnost procestovat kus České republiky, abych poznala, jaký ohromný hospodářský potenciál má odvětví cestovního ruchu v Česku. Máte zdroje termálních pramenů, krásné vinohrady, úžasné cyklistické stezky a hlavně ze všeho nejvíc – bohatou rozmanitou kulturu. Nemluvím jen o Praze. Každé město a vesnice mají turistům co nabídnout. Nemyslím si tedy, že bude náročné zvyšovat výkonnost turismu v České republice. Jen si musíte uvědomit, jaké máte bohatství, a dát si to do souvislosti s cestovním ruchem.



Pro Chorvatsko je cestovní ruch důležitý

Dovolím si srovnat Prahu s Dubrovnikem. Obě města jsou spojována s over-tourismem. Turisté se drží v těchto městech a jejich cesty nepokračují do jiných regionů. V Dubrovniku se vám tento problém do jisté míry podařilo vyřešit.

Ano, ale tento problém přetrvává. Turisticky exponovaná místa v Praze ho mají také. Například v létě se na řadě exponovaných míst nemůžete procházet, ale musíte si svou cestu protlačit. To samé se děje v Dubrovniku, který díky městským hradbám, nemůže fyzicky pojmout masy turistů v jednu chvíli. Bavila jsem se s jeho představiteli a ti mi řekli, že se jim to podařilo vyřešit tím, že vytvořili časový harmonogram pro turistické skupiny, který určuje, kdy které mají povolený vstup do historického centra. Osvědčilo se to hlavně u turistů z velkých zámořských lodí pro tisíce pasažérů.

Nasměrovat turisty do dalších destinací se vám tedy zatím nepovedlo?

To je velice těžké. Musíte si uvědomit, že do Dubrovniku jezdí turisté například z Asie a ti většinou nejedou do jediné země. I díky tomu, že z jejich domoviny je to dlouhá cesta, mají naplánované návštěvy dalších evropských měst. V jejich itinerářích často nalezneme města jako Praha, Budapešť nebo Vídeň, takže nemají kdy navštívit například krásný ostrov

Hvar. Zkrátka drží se svého plánu. Možná by při verbování turistů měla být nabídka mnohem bohatší. Nelákat je jen do Dubrovniku, ale například na již zmiňovaný ostrov Hvar nebo Plitvická jezera či do Slavonie.

Můj děda se narodil v Pakraci a po druhé světové válce s celou rodinou odešel do Československa. Co Čechy a Chorvaty spojuje?

Stovky let společné historie a kultury. Divl byste se, kolik lidí z Chorvatska žilo ve vaší zemi a podílelo se na kulturním životě, působilo na univerzitách. Někteří se dokonce dostali i do politických sfér. To samé platí i pro Čechy v Chorvatsku. Další věcí jsou legendy. Poblíž Záhřebu leží malé městečko Krapina. Legenda říká, že z něj pocházejí tři bratři – Čech, Lech a Mech. Podle této legendy na horu Říp Češi přišli z území, na kterém leží nyní Chorvatsko. Tento rok jsme také oslavili 600. výročí Rolandova sloupu, který je úzce spojen s Bruncvíkovým sloupem v Praze. Zkrátka tyto dva národy mají spoustu společného a to se odráží i na vzájemných vztazích a spolupráci.

-mk-

>>> www.chorvatsko.hr

>>> www.mvep.hr/cz/



Gruzie, dar od Boha

S vedoucí propagace turistického národního úřadu Gruzínské republiky Annou Kekeliou se setkávám 25. listopadu v budově Ministerstva průmyslu a obchodu České republiky na akci Hospodářské komory ČR s názvem „Turistické možnosti v Gruzínské republice“.

Paní ředitelko, měla jste úžasnou prezentaci o vaší krásné zemi, která je (a to i z hlediska potenciálu cestovního ruchu) jedním z evropských klenotů.

Gruzie je malá země. Její turistický potenciál je ale velice rozmanitý. Mezi nejpoptávanější produkty patří turistika spojená s kulturou vína a uměním. Mísí se v nich moderna ve velkoměstech, kde najdou zábavu především mladší generace, s úchvatnými přírodními scenériemi venkova. Gruzie je známá svou pohostinností. Říká se, že je darem od Boha.



Anna Kekelia



Turismus je v Gruzii na vzestupu.

Naše strategie je přilákat turisty, kteří si rádi připlatí za kvalitní služby. Hodně tomu přispívá rozmach přímých leteckých spojení. Z Česka k nám létají dva přímé spoje z Prahy do Tbilisi a Kutaisi. Ostatně, letiště v Kutaisi je takovou nepsanou hlavní vstupní branou turismu do Gruzie.

Nakolik jsou pro vaši zemi důležité příjmy z cestovního ruchu?



Jsou velice důležité. Na našem národním hrubém domácím produktu se podílí sedmi a půl procenty.

Jak vám pomáhá gruzínské velvyslanectví v Praze s propagováním Gruzie mezi obyvateli Česka?

Velice si vážím práce velvyslanectví, které tu Gruzii aktivně propaguje. Pomáhají nám s organizací roadshow a famtripů. ■

Ilustrační foto Petr Lapšanský.

-mk-

» www.gruzie.com





Dny pro Izrael

V Kongresovém centru Aldis Hradec Králové se 18. listopadu 2019 uskutečnil Galavečer 23. ročníku Dnů pro Izrael. V jeho průběhu, moderováni ředitelem pořádajícího Centra Sion Denisem Doksanským, vystoupili Jeho Excelence velvyslanec Státu Izrael pan Daniel Martin Meron, prezident Česko-izraelské smíšené obchodní komory Pavel Smutný, ředitel Správy Krkonošského národního parku Robin Böhnisch, trenér české basketbalové reprezentace Ronen Ginzburg a tajemník Federace židovských obcí Tomáš Kraus, kterého jsem požádal o krátké vyjádření.

Dny pro Izrael je akce, která se nepřetržitě koná od roku 1997, takže letos je to již

23. ročník. Jsem rád, že tato událost probíhá v jiném místě než v Praze, že není praguecentrická. Říká se, že Česká republika je z Evropy, ne-li celého světa, nejbližší k Izraeli. A to neplatí jen o Praze, ale o kterémkoli regionu České republiky. Obě země spojují společné hodnoty, zásady, historie, která má hodně paralelních momentů, velice podobná mentalita lidí atd. Tím pádem to, co někdy z úst politiků zní jako fráze, je pravda. A přesvědčujeme se o tom i na úrovni mimopražských regionů. ■

-jk-

>>> www.sion.cz

sion® život naplno



Ohlédnutí za Czech Travel Market

VELETRH ZAMĚŘENÝ NA KONTRAKTAČNÍ JEDNÁNÍ NÁKUPČÍCH S TUZEMSKÝMI A ZAHRANIČNÍMI VYSTAVOVATELI SE KONAL 30. AŽ 31. LISTOPADU 2019 NA VÝSTAVIŠTI PVA EXPO PRAHA V PRAZE-LETĚNANECH.

>>> <http://czechtravelmarket.cz>





Dolnoslezsko-středočeské ekonomické fórum

Na polském velvyslanectví v Praze se 26. listopadu 2019 konalo další Dolnoslezsko-středočeské ekonomické fórum. Za Středočeský kraj se ho zúčastnil radní pro oblast regionálního rozvoje, cestovního ruchu a sportu Martin Draxler. Svou činnost představili i zástupci Středočeské centrály cestovního ruchu. Dolní Slezsko na fóru zastupovali Michał Bobowiec, radní pro cestovní ruch a turismus, a Wojciech Bilinski, vedoucí oddělení cestovního ruchu. Delegaci doplnili dolnoslezští podnikatelé v cestovním ruchu.

Právě cestovní ruch je hlavním tématem letošního Dolnoslezsko-středočeského ekonomického fóra. Jednání se zúčastnili také zástupci podnikatelů a subjektů cestovního ruchu ze Středočeského kraje.

„Cením si toho, že naše partnerství vyrůstá, jak se říká, odspodu. Naše kraje jsou si blízké svými problémy i vizí budoucnosti. Aktivita v oblasti cestovního ruchu se rozjely prakticky ihned po podpisu naší dohody o spolupráci a já jsem rád, že jsme dnes umožnili přímé propojení konkrétních subjektů z obou zemí. Věřím, že je zástupci obou regionů využijí k rozvoji svých aktivit,“ uvedl radní Středočeského kraje pro oblast regionálního rozvoje, cestovního ruchu a sportu Martin Draxler.

Střední Čechy coby region s velkým množstvím památek, které jsou pro turisty doslova magnetem, představila i Středočeská centrála cestovního ruchu. Připomněla, že některé zámky kombinují svůj historický potenciál s ubytováním a gastronomií, což může být dalším plusem při výběru dovolené. Vyzdvihla také unikátní technické památky, skanzeny s lidovou architekturou nebo volnočasové areály se sportovním vyžitím. Samostatnou kapitolou je pak rozvoj vodních cest, podpora vodní turistiky nebo kempování.

-mk-

>>> www.kr-stredocesky.cz

>>> www.centralbohemia.cz

>>> www.duw.pl

>>> www.umwd.dolnyslask.pl/turystyka/

Středočeský kraj



Rok 2020 je pro Malajsii ve znaku ekoturistiky



Její Excellence velvyslankyně Malajsie v Česku paní Zanariah Bt Zainal Abidin představila v pražském hotelu Schwaiger kampaň Visit Malaysia 2020: „Je mi potěšením čtenářům Všudybylu sdělit, že malajsijská vláda vyhlásila rok 2020 rokem ekoturistiky, umění a kultury. Věřím, že ti z vás, kteří naši zemi znají, by se mnou souhlasili, že Malajsie má co nabídnout každému. Za zmínku stojí deštné pralesy, rozlehlé jeskynní komplexy, exotická flóra a fauna, světově proslulá místa pro potápění, klidné a scénické ostrovy, gastronomický ráj a rozmanitá kultura, která je podporována multikulturalismem. Navíc je Malajsie po celý rok požehnána slunečným počasím.“

Prezentovaly se také Qatar Airways, které jsou čerstvým držitelem ceny Skytrax 2019 za nejlepší business třídu na světě. Nově se s Qatar Airways krom tradičního Kuala Lumpuru dostaneme z Dauhá do Penangu a Langkawi. Za zmínku také stojí, že cena v pětihvězdičkovém hotelu při stopoveru na letišti v Dauhá je 28 dolarů za noc.

-mk-

>>> www.vm2020.malaysia.travel

>>> www.qatarairways.com/cs-cz/



J. E. pan Egemen Bağış v Euro Gold Centre

V Centru šperků a muzeu drahokamů pořádali 11. prosince 2019 majitelé společnosti Euro Gold Centre – paní Yurdağül Koçak a páno-
vé Candemir a Utku Koçakovi – předvá-
noční setkání s obchodními partnery
a přáteli. Program této tradiční akce byl
tentokrát obohacen o akt ustavování Čes-
ko-turecké obchodní komory. Pozvání
na tuto událost přijal i nový velvyslanec
Turecké republiky Jeho Excellence pan
Egemen Bağış, kterému jsem byl předsta-
ven. Při té příležitosti jsem se ho zeptal:
Pane velvyslanče, jak se vám v Česku líbí
a jak se tu cítíte?

Skvěle. Praha je jedno z neúchvatněj-
ších měst světa a je mi ctí, že mohu repre-
zentovat Tureckou republiku v tak úžasné
zemi. Samozřejmě si kladu vysoké cíle. Jed-
ním z hlavních je ještě víc naše země sblížit
na poli ochodu, ale také kultury, politiky
a sociálního vnímání. Na Turecko se občas
nahlíží skrze prsty. Proto budeme pořádat
kulturní akce a konference, abychom uká-
zali, jak skvělou zemí Turecko je. Dnes jsem
se sešel s prezidentem Zemanem a v Turec-
ku jsem se setkal s premiérem Babišem.
Z těchto setkání mám dobrý pocit a pozitiv-
ní pohled na dosažení výše zmíněných cílů.

**Vaše země dala možnost profesorů Bed-
řichu Hroznému rozluštit řeč Chetitů.
Turecko je i tradiční destinací českých
dovolenkářů. Určitě jsou i další spojení
mezi našimi kulturami.**

Myslím si, že v nějakých aspektech
máme podobný přístup k životu. Pro-
to mě nepřekvapila analýza výměnného
pobytu Erasmus v Turecku. Nejžádaněj-
ší destinací pro turecké studenty je Pra-
ha. Musíme pracovat na posilování našich
vztahů, abychom se cítili komfortně při
vzájemném cestování do našich zemí. ■

-mk-

»» www.eurogoldcentre.cz



J. E. pan Egemen Bağış s chotí (upro-
střed), Candemir Koçak (napravo),
Utku Koçak (nalevo).



63. výročí maďarské revoluce 1956 A magyar forradalom évfordulója

Velvyslanec Maďarské republiky
v Česku Jeho Excellence pan Mik-
lós Boros pořádal 16. října 2019
v reprezentačních prostorách benedik-
tinského arcidiecéze sv. Vojtěcha a sv.
Markéty v Praze na Břevnově recepci
ke státnímu svátku Maďarska – 63. výro-
čí maďarské revoluce v roce 1956. Po hym-
nách Maďarska a Česka spolu s ním pro-
mluvil předseda české vlády Andrej Babiš.
Oba připomněli význam této revolty
v evropských sovětských satelitech, kdy
poklidná demonstrace solidarity s Pol-
skem 23. října 1956 přerostla ve spontán-
ní projev odporu proti stalinistickému
režimu.

25. října 1956 několik tisíc lidí před
parlamentem v Budapešti požadovali
odstoupení generálního tajemníka
Maďarské strany pracujících Ernőho
Gerőho. Do nich, ukryti na střechách,
začali střílet příslušníci maďarské tajné
policie. Zahynulo přes dvě stě lidí včetně
žen a dětí. Zraněno jich bylo přes tři sta.

Masakr vzedmul vlnu emocí, začal ote-
vřený boj proti totalitnímu režimu. 31. říj-
na vedení Sovětského svazu rozhodlo
revoluci potlačit vojenskou cestou. Mosk-
va poslala přes sto tisíc vojáků, tisíce tan-
ků a stovky letadel. 4. listopadu začala
ofenzíva proti hlavnímu městu Maďarska.

Houževnatý odpor Maďarů trval až
do 11. listopadu 1956. ■

»» www.madarsko.cz

-jk-



Vpátek 8. listopadu 2019 se v Praze uskutečnilo Setkání generálních partnerů Česko-maďarské obchodní komory, jehož se coby hlavní přednášející zúčastnil místopředseda vlády, ministr průmyslu a obchodu Karel Havlíček. Při té příležitosti jsem jej oslovil:

Pane místopředsedo, jak hodnotíte vztahy mezi Českem a Maďarskem?

Jak na hospodářské, tak na politické úrovni jsou nepochybně na nejvyšší rovině, jaké bylo v posledních pětadvaceti letech dosaženo. Nejen že nám rostou vzájemný obchod a investice, ale současně na platformě V4 vytváříme velmi efektivní tlak na Evropskou unii. Daleko pragmatičtěji, i ve smyslu výsledků, hájíme naše zájmy. A trůfám si tvrdit, že i moje vztahy s jednotlivými členy maďarské vlády jsou excelentní. Měl jsem možnost se potkat se všemi maďarskými ministry

Setkání členů a generálních partnerů Česko-maďarské obchodní komory

dotkol přínosu prezidentky Česko-maďarské obchodní komory pani inženýrky Dávidházy, která dokázala vytvořit tuto dobře fungující biznisovou platformu. Je to vidno aj dnes. Skladám jej velkou poklonu a som presvedčený, že Česko-maďarská obchodní komora bude pod jej vedením naďalej úspešná.

>>> www.molcesko.cz

Prezidentku Česko-maďarské obchodní komory Mariannu Dávidházy jsem oslovil: Paní inženýrko, ředitel společnosti

Karlovarské minerální vody Alessandra Pasqualeho, jsem se zeptal: Pane předsedo, vaše společnost je největším výrobcem minerálních vod v Česku a pro mnohé vzorem. Cítíte svou společenskou zodpovědnost, co se týká ekologie?

Odpovědný přístup naší firmy se nevztahuje jen k péči o životní prostředí, ale také ke kultuře a k zaměstnancům. Co se ekologie týká, přeorientovali jsme se zpátky a daleko víc prosazujeme plně recyklovatelné skleněné láhve. To, jestli jsme vzorem, nemohu posoudit. Zkrátka



včetně premiéra. Na čem se domluvíme, to plníme. Podporujeme se i v oblasti energetiky. Věci, které vzniknou z byznysu našich společností, okamžitě věcně řešíme. Když je třeba někde pomoci, jak česká vláda, tak maďarská odvádějí velký kus práce. Maďarsko-české vztahy jsou navýsost dobré a já jsem tomu rád.

>>> www.mpo.cz

Poté jsem o vyjádření požádal ředitele společnosti MOL Česká republika Richarda Austena.

Som rád, že sa tu môžem stretnúť a porozprávať sa so svojimi priateľmi, kolegami, partnermi s biznisu. Je to veľmi príjemná spoločensko-biznisová udalosť. Ministra priemyslu a obchodu českej vlády som do tejto doby takto nezažil. Vízia, ktorú tu predstavil, ma veľmi zaujala, bolo mi to sympatické. Samozrejme, teraz budeme čakať, akým smerom to bude celé napredovať a ako sa bude tu predstavená vízia plniť. No držím mu a aj nám všetkým palce. Rad by som sa ešte

MOL Česká republika se před chvílí velmi pochvalně vyjádřil k fungování Česko-maďarské obchodní komory a vašemu přínosu pro ni.

MOL Česká republika, s. r. o., je jedním z našich čtyř generálních partnerů. Dalšími jsou Česká zbrojovka, a. s., EFES, spol. s r. o., a JASPEN, s. r. o. Spolupráce s nimi je skvělá. Pan Richard Austen, ředitel společnosti MOL ČR, výrazně přispěl k úspěšné transformaci naší komory a já jsem mu za to velice vděčná. Ráda bych i prostřednictvím Všudybylu poděkovala také místopředsedovi české vlády, ministru Karlu Havlíčkovi, a panu řediteli zahraničního odboru Kanceláře prezidenta republiky Rudolfovi Jindrákovi, který znovuzrození Česko-maďarské obchodní komory označil za velice pozitivní krok k posílení česko-maďarských bilaterálních vztahů.

>>> www.cmok.eu

Dalšího z partnerů Česko-maďarské obchodní komory, předsedy představenstva a generálního ředitele společnosti

se snažíme vytvářet co nejlepší podmínky, jak nejlépe to umíme.

Zamiloval jste se do Karlových Varů?

Ano, stejně jako můj otec. Strávil jsem tam kus života. Tradice minerálních vod v centrální Evropě je hodně dlouhá. Česká republika je na ně bohatá. Zvláště Karlovy Vary, které jsou považovány za královské město minerálních vod. Máte to štěstí, že české minerálky jsou jedny z nejchutnějších na světě. V poslední době se hodně mluví o nedostatku vody. Ujišťuji vás, že co se týká minerálních vod, tak to v Česku v nejbližších letech nehrozí. Uvědomuji si, jak jsou Češi šťastný národ, že mají vody relativní dostatek. I přesto s ní nakládáme co neefektivněji. Víme, jak je důležitá. ■

-jk-

>>> www.mattoni.cz


**ČESKO-MAĎARSKÁ
OBCHODNÍ KOMORA**



Státní svátek Spojených arabských emirátů

Velvyslanec hostitelské země světové výstavy Expo Dubaj 2020, Spojených arabských emirátů, v Česku Jeho Excellence Abdulla Mohamed Al Maainah pořádal 3. prosince 2019 v hotelu Hilton Prague recepci ke státnímu svátku své země – 48. výročí spojení sedmi arabských emirátů v roce 1971. V jejím úvodu spolu s ním oslovili hosty recepce předseda Senátu Parlamentu České republiky Jaroslav Kubera a předseda Poslanecké sněmovny Parlamentu České republiky Radek Vondráček.

>>> www.expo2020dubai.com

-jk-



Flydubai slaví 5. výročí na českém trhu

V roce 2019 Flydubai nejen že završila první dekádu od svého vzniku, ale oslavila i páté výročí přímých letů na lince Dubaj-Praha. K této příležitosti ve spolupráci s Letištěm Praha pro své pasažéry v letištním gateu uspořádala oslavu, jíž se zúčastnili Jeho Excellence velvyslanec Spojených arabských emirátů v České republice pan Abdulla Mohamed Almaainah, předseda představenstva Letiště Praha Václav Řehoř a oblastní manažer Flydubai Martin Niklfeld. Při té příležitosti Jeho Excellence Abdulla Mohamed Almaainah vyzdvihl pozitivní vliv přímé linky na upevnění vztahů mezi Spojenými arabskými emiráty a Českem.



„Jsme rádi, že se letecké společnosti Flydubai v Praze daří a že jsme mohli společně přímo na letišti oslavit již 5. výročí pravidelného spojení do Dubaje. Od začátku provozu této linky dopravce přepravil přes 360 tisíc

**Letiště
Praha**



cestujících v obou směrech a tato destinace patří dlouhodobě do první desítky těch nejoblíbenějších, kam se z Letiště Václava Havla Praha létá,“ uvedl Václav Řehoř, předseda představenstva Letiště Praha.

>>> www.flydubai.com

>>> www.prg.aero

-mk-



Rezervace ubytování a záloha

Snad každý z nás si již někdy rezervoval ubytování v hotelu či jiném ubytovacím zařízení. Není pak výjimkou, že úhrada určité částky bývá vyžadována již při samotné rezervaci ubytování. Účel je přitom zřejmý: předejít ekonomickým ztrátám ubytovacího zařízení v případě zrušení objednaného pobytu. Jak se na zálohy/rezervace a jejich případné propadnutí dívá právní úprava, se pokusíme vysvětlit níže.

Předně je třeba uvést, že v případě podnikatelů na obou stranách právního vztahu problém nevzniká, neboť strany mají v tomto směru plnou smluvní volnost, tj. mohou si sjednat podmínky, včetně propadnutí rezervace v případě jejího následného nevyužití či storna pobytu, čistě dle své vůle. Přestože smluvní volnost je občanským zákoníkem upravena obecně, v případě fyzických osob – nepodnikatelů – vstupuje do hry jejich ochrana jakožto slabší smluvní strany v podobě omezení nepřiměřených ujednání vůči spotřebiteli.

Typicky nepřiměřeným ujednáním, které občanský zákoník výslovně

vyjma případů, kdy by smlouva nebyla zrušena, tj. nedošlo by k odstoupení od ní ze strany spotřebitele.

Určitým řešením by mohl být institut zálohy, který nemá sankční funkci jako závdavek, neboť nedojde-li k naplnění smlouvy, je třeba zálohu vrátit. Záloha pak může být propojena s možností účtování si tzv. rezervačního poplatku, který by pokrýval náklady ubytovacího zařízení spojené s rezervací a tyto by bylo možné hostovi oproti vrácení části zálohy vyúčtovat. Pro uvedené řešení však nelze najít v zákoně oporu, bylo by předmětem dokazování a zejména prokazování účelných nákladů, které byly ve finále účtovány. Navíc, jak je ze shora uvedeného patrné, toto řešení nepokryje ušlý zisk ubytovacího zařízení v případě, že rezervované ubytování nebude využito nikým jiným.

Určitou formou jištění se ubytovacích zařízení je rovněž tzv. předautorizace platební kartou, na jejímž základě jsou blokovány peněžní prostředky na účtu hosta či budoucího hosta v předem dané výši. Podmínkou je, že host souhlasí s blokací i s vyšší blokované částky. Po provedení platby pak musí být blokace zrušena, což bývá mnohdy předmětem sporu z důvodu laxnosti ubytovacích zařízení.

Ani jedno z výše naznačených řešení není zcela efektivní, když nejsou dány jasné a zřetelné mantinely, kdy je možné



JUDr. Lucie Kolářová



upravuje, je ujednání možnosti podnikatele nevrátit spotřebiteli, co spotřebitel podnikateli vydal, i v případě, že spotřebitel smlouvu neuzavře či od ní odstoupí. Na podobné plnění by bylo třeba hledět jako na závdavek, který má typicky sankční povahu, neboť by propadl pokaždé, pokud by nedošlo k naplnění smlouvy. Jak již bylo uvedeno, podobné ujednání je dle občanského zákoníku zakázáno,

si složenou zálohu/rezervaci ponechat a kdy je třeba ji vrátit. Situace tak není přehledná nejen pro podnikatele, ale ani pro spotřebitele, kdy de lege ferenda lze jen doporučit tuto oblast jasně a srozumitelně upravit. ■

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



Vánoční večírek Kanadské obchodní komory

Předvánoční setkání patří mezi tradiční akce Kanadské obchodní komory v České republice. V luxusním pražském hotelu Four Seasons se 9. prosince 2019 sešla stovka členů a přátel komory, aby společně oslavili advent a popřáli si vše nejlepší do nového roku. Akci zahájil hlavní hostitel a dlouholetý prezident Kanadské obchodní komory pan Jiří Krejča. Vzácným hostem byla nová velvyslankyně Kanady v Česku Její Excellence paní Ayesha Patricia Rekhi,

kteřá u svého stolu hostila řadu významných osobností.

Kanadská obchodní komora vznikla v Praze před 21 lety. Jejím hlavním posláním je podpora vzájemných obchodních, ale i kulturních, sportovních a dalších vztahů mezi Českem a Kanadou. Jedná se o neziskovou organizaci, která svým



členům nabízí účast na kvalitně připravených akcích se zajímavými hosty a programem. Členové komory tak mají možnost na akcích získávat a předávat si kontakty, rozšířit si znalosti v různých oborech nebo se „jen“ společensky bavit. ■

>>> www.gocanada.cz



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

Blue Mauritius Gold

Blue Mauritius Gold je nápoj výjimečné kvality i chuti, pro ty nejužasnější chvíle a okamžiky vašeho života. Perfektní dárek pro vaše přátele či jen tak pro vás.

Výroba:

Blue Mauritius Gold se vyrábí na Mauritiusu z 96% třtinového destilátu. Každá naše vyrobená tranže je originál. Při výrobě používáme pouze 100% přírodní maceráty, díky kterým má **Blue Mauritius Gold** svou jedinečnou a neodolatelnou chuť.

Chuť:

Blue Mauritius Gold se pyšní velice jemnou a vytříbenou chutí ořechů, vanilky a tropického ovoce, které vám umožní přiblížit se k rajskému ostrovu Mauritius.

Blue Mauritius Gold si zamilujete již při prvním doušku pro svou dokonalou chuť. Na své si přijdou pánové i dámy. Zajímavé je propojit chuť **Blue Mauritius Gold** s kaviárem, čokoládou i dortíkem.

Pralines:

Pro velmi dobré hodnocení značky a kvality **Blue Mauritius Gold** jsme pro vás vytvořili další produkt **Blue Mauritius Gold** Pralines. Jedná se o čokoládové rumové pralinky, kde základem je kvalitní belgická čokoláda. Pralinky jsou vyráběny v základních 6tí příchutích (ořech, rafi, banán, pomeranč, karamel a originál). Každá pralinka obsahuje 8% rumového destilátu **Blue Mauritius Gold**, který je speciálně připravován pro tuto výrobu a obsahuje 60% alkoholu. Výroba pralinek je výhradně ruční práce, a každý kus je originál. Pralinky jsou vyráběny mistrem cukrářem Benjaminem Kovaříkem, jehož cukrářské umění ochutnala i anglická královna Alžběta II. při slavnostním menu na Pražském hradě.



www.bluemauritiusgold.com



Hory pohody

Ochutnejte zimu v Peci :-)

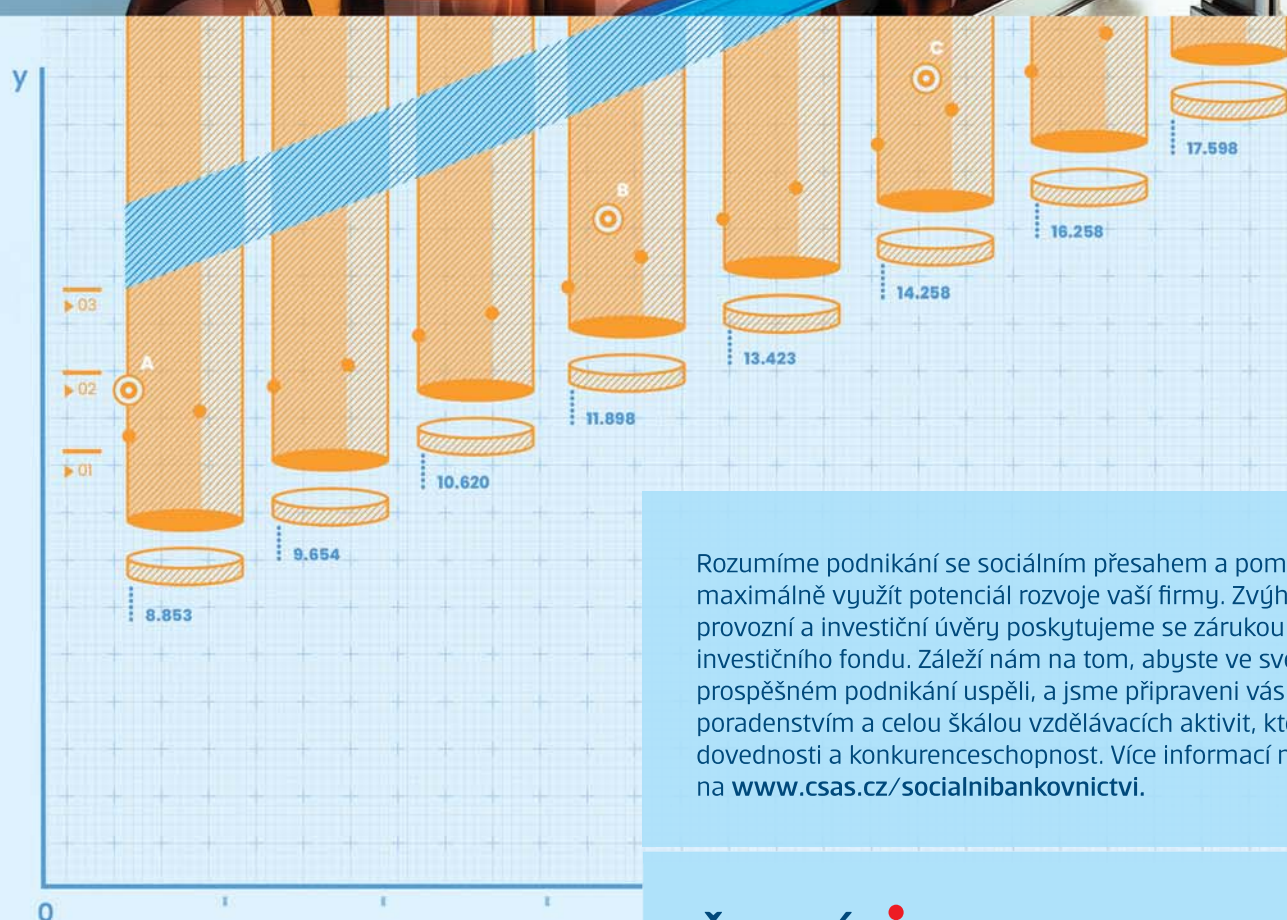
OBJEVTE SVŮJ HORIZONT...



★★★★
HOTEL HORIZONT
PEC POD SNĚŽKOU

+420 499 861 222
www.hotelhorizont.cz

Pomáháme sociálním podnikům růst.



Rozumíme podnikání se sociálním přesahem a pomůžeme vám maximálně využít potenciál rozvoje vaší firmy. Zvýhodněné provozní a investiční úvěry poskytujeme se zárukou Evropského investičního fondu. Záleží nám na tom, abyste ve svém sociálně prospěšném podnikání uspěli, a jsme připraveni vás podpořit také poradenstvím a celou škálou vzdělávacích aktivit, které zvýší vaše dovednosti a konkurenceschopnost. Více informací najdete na www.csas.cz/socialnibankovnictvi.



ČESKÁ 
spořitelna

socialnibankovnictvi@csas.cz



„Jedinečná expedice na jižní pól, která v sobě
snoubí neopakovatelný zážitek z dobytí jednoho
z nejnedostupnějších míst naší planety
a zároveň maximálního luxusu a dokonalého servisu.“



SVĚTOVÝ UNIKÁT

JIŽNÍ PÓL S ČESKÝM PRŮVODCEM



VYCHUTNEJTE SI POLÁRNÍ DOBRODRUŽSTVÍ NA TÉ NEJVYŠŠÍ ÚROVNI, LEŽTE SOUKROMÝM TRYSKÁČEM,
PŘESPĚTE PŘÍMO NA PÓLU A ODVEZTE SI NEOPAKOVATELNÉ ZÁŽITKY NA CELÝ ŽIVOT !



15.1. – 29.1. 2021

2.650.000 Kč

ESO TRAVEL A.S., KORUNOVAČNÍ 22, 170 00 PRAHA 7
KONTAKTUJTE VAŠEHO OSOBNÍHO KONZULTANTA NA TEL. Č.: +420 777 651 376

WWW.EXOTIKA.CZ/JIZNIPOL