02 / 2017

FÓRUM

ZPRAVODAJ ASOCIACE HOTELŮ A RESTAURACÍ ČR

Letošní změny v daních

Připojíte se k Hodině Země?

Březnové kurzy Akademie AHR

STAROPRAMEN LEŽÁK

Vyvážená chmelová hořkost korunovaná bohatou pevnou pěnou. Barva, pěna, vůně a chuť vytváří unikátní senzorický profil tohoto spodně kvašeného ležáku uvařeného z 2 druhů sladů a 5 druhů chmele, včetně žateckého, který je srdcem tohoto piva. Znalec ocení typickou pivní vůni a chuť, které ve vzájemné harmonii dávají tomuto středně až silně prokvašenému ležáku příjemnou pitelnost, ležákovou plnost s osvěžujícím řízem a obsahem alkoholu 5% obj.

0 °C 6 °C 10 °C

hořkost

barva

STAROPRAMEN 1869

JEDNO NÁS SPOJUJE

VYCHUTNÁVEJTE ZODPOVĚDNĚ. DĚKUJEME. URČENO POUZE OSOBÁM STARŠÍM 18 LET.

ASOCIACE HOTELŮ A RESTAURACÍ ČESKÉ REPUBLIKY

OBSAH
02 / 2017

1 Editorial
2 Ze sekretariátu
4 Aktuálně
6 Profil
8 Hotel / Penzion
11 Akce
12 Den s...
13 Ze světa
14 Legislativa
15 Vzdělávání
16 Gastronomie
18 Marketing / Management
19 Z regionů
20 Odpovědné podnikání

Vážené kolegyně, vážení kolegové,

přichází jaro, na které mnozí z nás netrpělivě čekají, jiní by si zase přáli, aby zima trvala ještě o něco déle. Myslím teď na naše kolegy v horských oblastech. Ale ani ti si snad na letošní počasí nemohli stěžovat. Tak už to v životě bývá, že něco je pro někoho příznivá zpráva, pro někoho již méně. Ať už se tedy na zimu díváme jako na okupaci, která nás nutí méně vycházet nebo jako na požehnání, kdy si konečně užijeme sněhu, v každém případě nás čeká období plné květin a doufejme také slunce.

Dobrou zprávou pro všechny je fakt, že se podařilo konečně dojednat podmínky uzavření kolektivní smlouvy s autorskými svazy a to tak, že by snad měl být každý z našich členů spokojený. Vyplatilo se počkat a vyplatilo se jít společnou cestou. Děkujeme všem, že vydrželi a připravujeme se na další jednání za rok 2017, které zahájíme, jakmile bude jasná nová podoba autorského zákona. Jak dopadne, zatím nevíme, ale vývoj je vcelku pozitivní. Podařilo se také přesvědčit Úřad vlády, aby se vážně zabýval otázkou sdílené ekonomiky, ale to je ještě běh na dlouhou trať. Na druhou stranu nás čeká několik výzev. Připravuje se nový zákon o ochraně osobních údajů, budeme připomínkovat prováděcí vyhlášku k novele potravinového zákona, která bude klíčová pro provozy veřejného stravování, v příštím vydání našeho zpravodaje se budeme věnovat otázce, co pro nás bude znamenat zrušení intervencí ČNB na udržení stabilního kurzu koruny vůči euru. To budou také témata našich Roadshow, tak prosím přijeďte.

Je nám jasné, že nemůžeme ovlivnit vše, ale můžeme hodně pomoci. To ale nezvládáme bez vás a vaší podpory. Nedávno se v médiích otevřela otázka problematiky stravenek. Více se jí věnujeme právě v tomto zpravodaji. Pokud však máme i zde něco dokázat a získat lepší podmínky, pak musíme být v našich postupech jednotní.

Jak jistě víte, všechno, co děláme, děláme po odsouhlasení vámi, tedy našimi členy, v rámci každoroční ankety a valné hromady. Proto také doufáme a předpokládáme, že nás v našich aktivitách podpoříte. Za to vám předem děkujeme. Věřte, že pokud budete mít jakékoli náměty nebo připomínky k naší činnosti, budeme se jimi rádi a vážně zabývat. Přejeme vám krásné a úspěšné jaro a hodně optimismu.

S úctou váš

Václav Stejskal

Partneři AHR ČR

Generálním partnerem AHR ČR: PIVOVARY STAROPRAMEN A MOLSON COORS COMPANY

Exkluzivní partner: Bidfood – první volba pro gastronomii

Exkluzivní partner: CHEF CLUB

AHR ČR je členem: Hotrec Hospitality Europe

STALO SE…

19. ledna
účast na veletrhu GO Region Tour v Brně

20. ledna
účast V. Stárka na jednání Prezidia SOCR ČR

21. ledna
odborný workshop na VŠH na téma Význam spolupráce odborných škol a zaměstnavatelů pro rozvoj odborné praxe

23. ledna
jednání V. Stárka s předsedkyní odborů Dr. Gavlasovou

25. ledna
prezentace V. Stárka na semináři k rozvoji cestovního ruchu v Poslanecké sněmovně

26. ledna
jednání správní rady Nadace AHR ČR

26. ledna
jednání se senátorem Valentou ve věci autorského zákona a protikuřáckého zákona

28. ledna
jednání s náměstkyní Klárou Dostálovou – MMR ČR – ve věci novely zákona o místních poplatcích

30. ledna
prezentace V. Stárka na konferenci k EET, pořádané ministrem A. Babišem

31. ledna
setkání s partnery AHR a příprava společných akcí v roce 2017

7. února
jednání V. Stárka s ministrem financí A. Babišem – místní poplatky, sdílená ekonomika a podpora cestovního ruchu

9. února
jednání Rady AHR ČR - zápis v členské části webu

14. února
jednání na MPO ve věci sdílené ekonomiky

15. února
jednání s primátorem města Brna ve věci krátkodobých pronájmů a možné vyhlášky upravující registraci apartmánů a bytů sloužícím k těmto účelům

16. února
jednání s prezidentem HK Vladimírem Dlouhým

VÝKONY UBYTOVACÍCH ZAŘÍZENÍ - LEDEN 2017

Current Month - January 2017 vs January 2016						
	Occ %		ADR		RevPAR	
	2016	2015	2016	2015	2016	2015
Prague	53,4	47,7	70,47	70,58	37,62	33,69
Vienna	51,7	48,1	89,37	93,94	46,24	45,23
Budapest	52,2	49,2	67,89	68,77	35,41	33,82
Barcelona	58,0	54,6	103,09	100,16	59,83	54,72
Berlin	58,7	57,3	84,20	85,27	49,46	48,83
Paris	67,1	59,4	225,91	204,92	151,60	121,68
London	70,5	66,6	149,60	158,50	105,46	105,50
Warsaw	62,7	61,7	62,63	56,53	39,26	34,87

SPECIÁLNÍ JARNÍ NABÍDKA HOTELSTARS PRO ČLENY AHR ČR

Pro členy AHR ČR jsme připravili jedinečnou nabídku na klasifikaci Hotelstars. Pokud jste naším členem, a necháte certifikovat svůj hotel či penzion v březnu nebo dubnu, zaplatíte pouze 1000 Kč.
Více informací o certifikaci najdete na www.hotelstars.cz, nebo vám rádi poskytneme podrobnosti osobně na: hajkova@ahrcr.cz, 236 042 383.

JAK S VÁMI KOMUNIKUJEME

Tento měsíc všichni naši členové obdrželi vstupní hesla do členské části webu. Dosud je měla k dispozici pouze hlavní kontaktní osoba uvedená za danou společnost v naší členské databázi. To znamenalo, že řada ředitelů či manažerů v jednotlivých provozech měla víceméně omezený přístup do intranetu. Jelikož online je důležitým nástrojem naší komunikace, budeme více informací zveřejňovat právě tam. Zároveň chystáme spuštění online prezentací nabídek našich partnerů pro členskou základnu, kde bude také prostor pro naše členy k zveřejňování svých nabídek i poptávek. K tomuto kroku nás vedl velký zájem o rubriku Coffee break v našem čtvrtletním newsletteru, kde členové nabízejí kolegům např. prodej nábytku při rekonstrukci atd. S posílením online i emailové komunikace jsme se rozhodli vydávat tištěný Zpravodaj AHR Fórum jako dvouměsíčník. Místo 11 čísel v roce budete dostávat výtisků 6, avšak stále plných aktuálních zpráv, informací a novinek. Věříme, že vyvážená kombinace online a tisku bude tím správným krokem.

DOHODA S AUTORSKÝMI SVAZY

Po několika měsících jednání s autorským svazem INTERGRAM, který byl zmocněn ostatními kolektivními správci k jednání vedoucímu k uzavření hromadné smlouvy s naší Asociací, jsme dospěli k dohodě. Již od počátku jsme rozporovali požadované ceny za licence i jejich aplikaci tzv. pásmové obsazenosti, která je diskriminační, účelová a znamená větší inkaso autorských svazů. Naše dohoda o narovnání bude nakonec spočívat v námi navrhovaném tzv. obchodním modelu, který vychází z jedné ceny za hotelový pokoj bez rozdílu typu nebo počtu přístrojů a slevy pro veřejné prostory. Ačkoli ceníky svazů na rok 2016 byly opět navýšeny, naším cílem bylo připravit minimálně takové podmínky, aby členové AHR neplatili víc než v letech předcházejících. Nakonec se podařilo prosadit takové sazby, které oproti ceníkům jsou o cca 58 % nižší. Po uzavření dohody písemnou formou vás budeme okamžitě informovat o zahájení výběru.Prozatím vás žádáme, abyste poslali na sekretariát plnou moc k zastupování pro rok 2016 nebo 2017. Plná moc byla poslána emailem, nebo opět zašleme, případně je k dispozici v zaheslované části webu. Tam také naleznete šablonu dopisu, kterou můžete reagovat autorským svazům v případě, že Vás vyzvou k uzavření smlouvy na rok 2017 individuálně.
Jsme se svazy předběžně domluveni, že rok 2017 začneme řešit okamžitě po schválení novely autorského zákona, která je nyní v procesu a bude mít značný dopad na vymezení postavení smluvních stran. Doporučujeme, abyste nepodepisovali smlouvy na rok 2017 individuálně a vyčkali na naše jednání.

TEXT: KLÁRA STÁREK ZACHARIÁŠOVÁ

NOVÉ EVROPSKÉ NAŘÍZENÍ O VŠEOBECNÉ OCHRANĚ ÚDAJŮ

Úřady pro ochranu osobních údajů začaly vydávat metodické pokyny pro zajištění uplatňování principů nového Nařízení napříč EU, které vstoupí v účinnost v květnu 2018.

Metodické pokyny se zatím věnují následujícím tématům:

- Osoba zodpovědná za ochranu údajů
- Právo na přenosnost údajů
- Stanovení nadřízeného dozorového orgánu

Pro určité kontrolory a zpracovatele je povinné určit osobu zodpovědnou za ochranu údajů - DPO. To se bude týkat všech veřejných úřadů a institucí i dalších organizací, které jako svoji klíčovou činnost monitorují data a jednotlivce ve velkém měřítku, nebo které zpracovávají ve velkém rozsahu zvláštní kategorie osobních údajů. Povinnost jmenovat referenta pro ochranu osobních údajů budou mít také společnosti zaměstnávajících alespoň 250 zaměstnanců.

Asociace hotelů a restaurací společně s HOTREC od roku 2015 již před samotnými jednáními mezi Evropskou Komisí, Parlamentem i Radou upozorňovala na stanovisko sektoru pohostinství a to především v oblastech:

- Referent pro ochranu údajů (Data Protection Officer - DPO) by neměl být ve společnostech povinně jmenován, zvláště tehdy, pokud hlavní náplní společností není zpracovávání údajů – **bylo akceptováno**.
- Společnosti zaměstnávající méně než 250 osob byly osvobozeny od povinnosti jmenovat DPO pokud jejich hlavní činnosti nespočívají v operacích zpracovávání dat – **bylo akceptováno**.
- Vysoké riziko je specifické riziko spočívající v předpojatosti vůči právům a svobodám datových subjektů. Vysoké riziko se na společnosti vztahuje tehdy, pokud je jejich hlavní činností zpracovávání údajů – **upřesněno a akceptováno**.
- Navrhovaný práh 5 000 datových subjektů nesmí zavazovat subjekt, aby jmenoval referenta pro ochranu osobních údajů a není předpokladem, že společnost bude představovat rizika. Většina SMEs, včetně mikro-podniků již zpracovává údaje související s více než 5 000 datovými subjekty ročně – **práh vypuštěn**.

Restaurace nebo malý hotel, jejichž hlavní aktivitou je poskytování stravování či ubytování (a nikoliv zpracovávání dat), by neměly nést další břemeno platby za referenta pro ochranu osobních údajů. Tento argument jsme také avizovali Evropské komisi, která deklaruje snahu zajistit malým podnikům a mikro podnikům větší konkurenceschopnost a nezatěžovat je další byrokracií.

Nařízení pro většinu podnikatelů v pohostinství zachovává základní pilíře zpracování osobních údajů, v některých parametrech došlo k upřesnění či zakotvení podrobnějších podmínek práce s daty – např. možnost subjektu odvolat souhlas se zpracováním údajů, povinnost ohlásit dozorovému orgánu do 72 hodin porušení zabezpečení dat atd. Členy budeme podrobně informovat a upravíme pro vás šablonu metodických pokynů.

Zároveň budeme nyní jednat s příslušnými institucemi na národní úrovni tak, aby zbytečně nebyl náš obor zatěžován povinnostmi nad rámec tohoto nařízení.

ÚČINNOST „ PROTIKUŘÁCKÉHO ZÁKONA“ SE BLÍŽÍ

V souvislosti se schválením tzv „ protikuřáckého zákona“ zveřejňujeme ve spolupráci s AK Holub & David pohled na problematiku kouření v některých částech hotelu nebo restaurace. Zákon byl 14. 2. 2017 podepsán prezidentem republiky a nabývá účinnosti dnem 31. 5. 2017.

Kuřácké pokoje v hotelech:

Zákon o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek (protikuřácký zákon) se věnuje zákazu kouření především v ust. § 8. V tomto ustanovení nejsou uvedeny hotelové pokoje. Těch se tedy absolutní zákaz kouření nedotkne. Hotel obecně nerovná se provozovna stravovacích služeb, v níž je absolutně zakázáno kouřit. Hotely zpravidla pochopitelně restaurace, bary atp. mají v těchto místech zákaz kouření, ale hotelový pokoj je jiný prostor, navíc prostor soukromý, v němž není zákonem zakázáno kouřit.

Kouření na zahrádkách:

V případě zahrádek, patřících k restauracím, se rovněž neuplatní zákaz kouření, a to proto, že se nejedná o vnitřní prostor. Obecně je totiž v ust. § 8 odst. 1 písm. k) protikuřáckého zákona zakázáno kouřit ve VNITŘNÍM prostoru provozovny stravovacích služeb. Vnitřním prostorem protikuřácký zákon chápe vnitřní prostor stavby definované stavebním zákonem. Vždy však musí jít o prostor uvnitř stavby.

Zřízení kuřáckého salonku nebo cigar room:

Zde je situace problematičtější. Zákon žádný pojem typu doutníkový klub či kuřácký salonek nezná. Jediný termín, s nímž zákon pracuje je tzv. stavebně oddělený prostor vyhrazený ke kouření ve smyslu § 10 protikuřáckého zákona tzv. kuřárna. Kuřárny však NENÍ možné zřídit v provozovně stravovacích služeb tj. v restauraci, kavárně, baru atp.…. Zde platí absolutní zákaz kouření. V hotelu obecně (jakožto v prostoru veřejnosti volně přístupném, pro který platí zákaz kouření) by bylo možné kuřárnu zřídit, ovšem mimo jiné musí být zajištěno, aby se v prostoru kuřárny nezdržoval zaměstnanec hotelu při výkonu své práce, v době kdy se v něm kouří. To znamená, že např. obsluha v takové kuřárně nepřipadá v úvahu, nicméně úklid salonku atd je možný v době, kdy se v něm nekouří. K tomu navíc musí kuřárna splňovat poměrně přísné technické parametry blíže specifikované v § 10 protikuřáckého zákona. Celý zákon je k dispozici na **www.ahrcr.cz**.

Tento zákon byl schválen i s ustanovením zakazujícím prodávat alkoholický nápoj osobám, u nichž má podnikatel předpokládat, že po požití mohou vykonávat činnost, která poškodí cizí majetek či zdraví jiných osob. Dále je podle § 16 podnikatel odpovědný, že se mu nebude v podniku vyskytovat osoba mladší 18 let pod vlivem alkoholu.

Tyto navrhované úpravy jsme od počátku kritizovali jako nesmyslné a v praxi nereálně vykonavatelné.

Protože byly schváleny, Asociace nyní připravuje dopis adresovaný ministrovi zdravotnictví s žádostí o přesný výklad toho, jak mají provozovatelé restaurací postupovat, aby dodrželi příslušná opatření. Asociace dále jedná se senátory o zvážení podání ústavní stížnosti na sporné části zákona. Naše členy budeme informovat.

TEXT: KLÁRA STÁREK ZACHARIÁŠOVÁ

Evropské zkušenosti s krátkodobými pronájmy bytů

Sdílená ekonomika v ubytování je téma, kterým se zabývá celá Evropa. Také Česká republika není výjimkou, a o této problematice jsme již opakovaně v našem zpravodaji informovali.

V současné době se vedou debaty na dvou úrovních a AHR ČR je jedním z hlavních iniciátorů těchto diskusí. Problematiku řeší Úřad vlády a relevantní ministerstva a také jsme toto téma otevřeli na municipální úrovni v Praze i v Brně. Jako inspirace může sloužit zkušenost z jiných měst, která již zavádějí opatření na zvýšení transparentnosti ubytování v soukromí a ochranu života místních komunit.
Věříme, že se podobná opatření podaří prosadit také u nás. Zdá se, že největším oříškem pro řešení a případné převzetí některých námětů je náš současný právní rámec.

AMSTERDAM

Po dohodě se společností Airbnb vydal magistrát Amsterdamu v březnu roku 2015 novou vyhlášku o krátkodobých pronájmech. Ve vyhlášce se uvádělo, že jednotlivci mohou pronajímat nemovitosti, které vlastní, na základě předchozí registrace u příslušných úřadů. Bylo také dohodnuto, že Airbnb bude vybírat daň z cestovního ruchu a za pronajímatele ji odvádět. Po stížnostech ze strany místních obyvatel týkajících se nedodržování 60denního limitu, a také z důvodu nedostatku dlouhodobých pronájmů a celkově vysokého počtu turistů ve městě, v prosinci 2016 dohodu upravili
Magistrát města Amsterdamu také potírá zneužívání systému; v únoru 2017 uložil rekordní pokutu ve výši 297 000 €, jež byla rovným dílem rozdělena mezi majitele a správce příslušné nemovitosti, tedy společnost „Iambnb", a to za trvalé pronajímání 11 bytů v centru města.

Klíčová opatření:

- Maximálně čtyři hosté na jeden pronájem. Tento limit vymáhá společnost Airbnb během rezervačního procesu.
- Po dosažení limitu 60ti dnů ročně je nabídka pro zbytek roku skryta.
- Pronajímatelé musejí informovat sousedy o svém záměru pronajímat, musejí poskytnout kontaktní číslo pro případ nouzové situace a konzultovat bezpečnostní směrnice poskytnuté hasičským záchranným sborem.

BARCELONA

Od roku 2012 je Barcelona ukázkovým příkladem toho, jak by regulace krátkodobých pronájmů měla vypadat. Problémy s přelidněností i s chováním turistů a s jeho dopady na životy místních obyvatel - zvláště v oblíbených oblastech - také vyvolaly otázky ohledně sociálního a ekonomického dopadu této činnosti. Nemovitosti určené k využívání turisty musejí být zaneseny do Katalánského registru cestovního ruchu a musí platit poplatek. V listopadu 2016 úřady města Barcelony oznámily, že udělí pokutu společnostem Airbnb a Homeaway ve výši 600 000 € pro každou z nich za to, že pokračují v inzerování nelegálních pronájmů.

Klíčová opatření:

- Majitel musí nemovitost zaregistrovat na Katalánském registru cestovního ruchu a musí zaplatit poplatek. Registrační číslo musí být sděleno příslušnému magistrátu a musí se uvádět ve všech typech publikací/nabídek. Registrované nemovitosti musejí splňovat bezpečnostní požadavky, minimální standardy kvality, musejí odvádět roční daň související s výnosy z nájemného a vybírat regionální daň z cestovního ruchu.
- Pronájmy mohou trvat maximálně 31 dnů a musejí se uskutečnit dvakrát či vícekrát během jednoho roku.

ŘECKO (národní)

V roce 2016 vydal řecký národní parlament nový zákon s cílem regulovat nadále sílící stínovou ekonomiku v sektoru ubytování. Majitelem pronajaté nemovitosti musí být daňový poplatník jakožto jednotlivec (nikoliv organizace), jenž musí být také uveden v registru nemovitostí určených ke krátkodobým pronájmům zřízeném při Generálním sekretariátu pro veřejné odvody na Ministerstvu financí. Jednotlivci (označení číslem plátce DPH) mohou krátkodobě pronajímat maximálně dvě nemovitosti.

Klíčová opatření:

- Nemovitosti mohou být pronajímány maximálně na 90 dnů ročně (což je dále omezeno na 60 dnů na ostrovech s méně než 10 000 obyvateli). Vlastníci, kteří přiznávají roční příjem z pronájmů nižší nežli 12 000€, mohou tuto kvótu překročit.
- Pronajaté nemovitosti musejí mít minimální plošnou výměru 9 m², denní světlo, okna, topení, musejí být plně vybaveny a musejí poskytovat pouze službu výměny ložního prádla.

PAŘÍŽ

Během let 2015 - 16 vyjednal magistrát města Paříže sérii dohod se společností Airbnb. Od října 2015 tato platforma vybírá daň z cestovního ruchu a odvádí ji městským úřadům za pronajímatele. V březnu 2016 byla uzavřena dohoda v tom smyslu, že platforma zašle pronajímatelům oznámení emailem v okamžiku, kdy jejich nemovitost bude pronajata po maximálně přípustnou dobu 120 dnů ročně. Majitelé nemovitostí, kteří si přejí překročit tento limit, musejí svoji nemovitost překlasifikovat na „turistické ubytování" a získat k tomu povolení od městských úřadů. Magistrát města Paříže odhaduje, že 60 - 70 % majitelů překračujících tento limit nezískalo povolení k tomu, aby jejich činnost mohla nadále zůstat zákonná.

Klíčová opatření:

- Ve snaze povzbudit majitele k provedení registrace zřídil v květnu 2016 magistrát města Paříže internetové stránky opendata.paris.fr, na nichž jsou zveřejněna sídla zákonně registrovaných nemovitostí.
- Platformy musejí zveřejňovat informace, zda se jedná o pronájem příležitostný nebo zda se jedná o činnost pravidelnou.

TEXT: KLÁRA STÁREK ZACHARIÁŠOVÁ, FOTO: ARCHIV

Stravenky: kdo nechce slyšet, dělá, že nerozumí

Jedno z témat, které řeší provozovatelé většiny restaurací, je otázka plateb stravenkami. Již několik let diskutujeme o tom, jak tento fenomén u nás funguje a jakou zátěž pro provozovatele restaurací představuje.

V jednom z článků, publikovaných na portálu Podnikatel.cz, jsme se mohli dočíst, jak významně stravenky podporují marketing restaurací a jak by bez jejich existence poklesly tržby v restauracích. Je tomu skutečně tak? A proč tedy několik našich mediálních vstupů, které byly reakcí na tyto zprávy, vzbuzuje silné emoce mezi odboráři, ale i zaměstnavateli?

Nejprve několik údajů, ze současné praxe. Stravenky akceptuje asi 70 % restaurací, provize se nejčastěji pohybuje mezi 5 % - 6,5 %, přičemž adekvátní provize, kterou by restaurace byly ochotny platit je do 3 %. Restauratéři odevzdávají z nominální hodnoty stravenky 10 %. Je samozřejmé, že součástí účtu je DPH odpovídající útratě a skladbě hrazených produktů, ovšem po obdržení faktury za provize je součástí opět DPH a navíc manipulační poplatek, který může činit 100 Kč až 150 Kč. Sečteno a podtrženo, na všech poplatcích to činí ze stravenek v hodnotě 4000 Kč 400 Kč, tedy celkem 10 %.

Ekonom Filip Matějka nedávno popsal velmi výstižně „život stravenky“ ve svém příspěvku pro portál IDnes. Na životě stravenky vydělává stravenková firma, zatímco ostatní se s ní dělí o státní podporu, která je poskytována formou nižších daňových odvodů. Po vytisknutí stravenky v hodnotě 100 Kč ji od vydavatele koupí zaměstnavatel za 103 Kč. Vyplatí se mu to, protože na daních spolu se svým zaměstnancem ušetří 25 Kč. Zaměstnanec se stravenkou zaplatí oběd v restauraci a vydavatel stravenek tuto stravenku od restaurace vykoupí za 93 Kč. Vše dotuje stát a v závěru restauratér. Stát přispívá 25,- Kč, z čehož stravenková firma spolkne asi 10 Kč, tedy 40 % celkové dotace. Tři společnosti mají momentálně „monopol“ na poskytování stravenek a udělování daňové slevy od státu. Tolik z příspěvku ekonoma k této problematice.

Pokud by stát umožnil zaměstnavateli poskytnout zaměstnanci za stejných podmínek pouze finanční příspěvek, pak by jistě byli spokojenější zaměstnanci, zaměstnavatelé i provozovatelé restaurací. Ti poslední tím paradoxně riskují nejvíce, protože ti, co u nich dosud platili stravenkami, by měli širší možnosti, jak tento příspěvek státu utratit. Na druhou stranu již dnes zaměstnanci, kteří platí stravenkami, mají různé zvyklosti. Kdo využíval až dosud restaurace pro obědy, jen těžko změní svůj zvyk a na druhou stranu ten, kdo s nimi dosud platil v obchodech za nákupy potravin, asi také nezačne z tohoto důvodu chodit do restaurace.

Zatím chybí politická vůle tento systém změnit. Odbory i zaměstnavatelé nechtějí ani slyšet o tom, že by své zaměstnance připravili o „potravinové lístky,“ aniž by se nad celým problémem zamysleli systémově a na základě výše uvedeného. Stejně tak je to zatím u většiny politických stran.

Ovšem tento systém je nezávisle na politicích založen hlavně na tom, že je kde stravenky utratit. Tedy pokud provozovatelé restaurací přestanou stravenky akceptovat, což je utopie, případně pokud se na trhu objeví jiné stravenkové společnosti, které budou mít lepší podmínky pro obchodování, což už taková utopie není, pak lze dosáhnout našeho cíle, snížení nákladů na stravenky, cestou tržní.

Ve hře je již několik firem, z nichž jednou je společnost Lídl a její produkt „Naše stravenka,“ kde provize nepřesáhne 2,5 % a například také elektronická stravenka „Benefitka,“ která nepotřebuje ani žádné smlouvy mezi restauracemi a touto společností, protože jejich karta funguje stejně, jako kreditní karta, na stejném terminálu a s provizí pouze za finanční transakci, kterou má každý na platbu kartou nasmlouvanou. Ta se pak jistě také vejde do 2,5 %.

Z výše uvedeného je pro provozovatele restaurací tedy možná lepší strategií nejen stále a dokola vysvětlovat naše argumenty ke změně systému příspěvků na stravu, ale zároveň také podpořit nové hráče na trhu, pouze za předpokladu, že jejich provize, respektive celkové náklady, spojené s akceptací jejich stravenek se budou pohybovat maximálně do výše 3 %. Stejně jako v jiných oblastech i zde konkurence a nové technologie v závěru minimálně částečně vyřeší to, co restauracím na stravenkách nejvíce vadí, tedy výši provizí.

Samotný fakt, že tento systém vyhovuje hlavně několika soukromým společnostem, které tisknou a vydávají stravenky a úlevy poskytované státem z valné části čerpají na úkor ostatních zúčastněných stran, ovšem další vstup konkurence na trh stravenek nevyřeší. Proto budeme i nadále usilovat.

TEXT: VÁCLAV STÁREK , FOTO: SODEXO

Všechny cesty vedou do Orla

Cenu Restauratér roku 2016 za samostatné restaurace získali na loňské Konferenci AHR ČR manželé Eva a Václav Burdovi z restaurace Černý orel v Oseku. Jaká byla cesta k úspěchu? Také o tom jsme si s oceněnými povídali.

Vaše restaurace Černý orel patří k vyhlášeným. Jaké byly začátky vašeho podnikání?
Začátky byly hodně divoké. V roce 1993 jsme koupili restauraci, vzali jsme se a narodil se nám syn. Zkrátka vzali jsme to z jedné vody načisto:-) Restaurace nás uchvátila svou rozlohou cca 800m² a třemi odbytovými středisky, která jsme postupně renovovali a uváděli do dnešní podoby. Než jsme restauraci koupili, byla to nejhorší hospoda v Oseku a patřila do cenové skupiny, která ani snad neexistovala. Uvnitř byly v rohu kamna, svítilo se zářivkami, na zdech byly ruské vlajky, našli jsme modely hlavy Klementa Gottwalda, nepoužitelné toalety, díry ve střeše... Řečeno ve zkratce: cesta k současnému pojetí a podobě restaurace byla dlouhá a hodně zajímavá.

Na jaký koncept jste vsadili? Osvědčil se vám?
V prvopočátku jsme se rozkoukávali a sondovali, co dál. Tenkrát jsme již měli zrekonstruovanou pivnici s velkou výtočí piva - přibližně 11 hl denně, ale za 5,40 Kč 0,5l ….. Doba nám to umožnila, protože tehdy byla malá konkurence. Po prvních třech letech jsme otevřeli malou vinárnu zhruba pro 38 hostů s nabídkou jídel, vín a kvalitnějším alkoholem. A právě ta nám napověděla. Byly dny, kdy hosté čekali doma na telefonu, až se uvolní místo. Zájem byl opravdu velký, v dnešní době asi nemyslitelný.

Jak se vám dařilo realizovat další plány? Objevily se nějaké překážky, které jste museli překonávat?
Dalším z plánů bylo zprovoznit „sál“ a pořádat tam „tancovačky“ pro mladé. To se nám ale moc nepovedlo. V tomto směru tady konkurence byla a lidé k nám nechodili. Proto jsme „tancovačky“ pro mladé změnili na „tancovačky“ pro starší s živou hudbou. To bylo o něco lepší. Po nějaké době konkurence zavřela. Rychle jsme na to zareagovali a celý prostor jsme přizpůsobili pro mladší generaci, což se vyplatilo. Postupem času jsme se rozhodli k rekonstrukci pivnice. Důvodů bylo několik - zájem o jídlo u nás neustále rostl, vinárna už nebyla schopna poptávku uspokojit. A lidem se už také na telefonu čekat nechtělo. Rozhodnutí to bylo velice těžké a drahé, ale nakonec jsme se do toho vrhli a klaplo to. Úspěch byl ale tak veliký, že kuchyně nestíhala připravovat jídla! Takže jsme museli zrekonstruovat i kuchyni. Po nějaké době jsme si začali hrát s myšlenkou vlastního pivovaru. To se psal rok 1998 a sen se naplnil až v roce 2016. Jsme přesvědčeni, že to tak bylo správně. Kdybychom tento sen zrealizovali dříve, nejspíš bychom zkrachovali. V tu dobu letěla komerční piva. Dnes je tomu jinak - lidé chtějí ochutnávat nové věci.

Podle čeho si vybíráte dodavatele surovin?
Je jasné, že v první řadě záleží na několika zásadních věcech, ze kterých neslevíme. A to jsou kvalita surovin, stabilita a vstřícnost dodavatelů, ale také jejich podpora. To se týká velkých dodavatelů, ale i malých farmářů, kteří nám dodávají ryby, prasata, atd.

Vaše kuchyně je unikátní také díky výbornému vepřovému masu z prasat Mangalica. V čem je toto maso jiné?
Především tím, že se nám o prasata stará zdejší farmář. Máme tak přehled o tom, jak je o prasata postaráno, čím jsou krmena, kde se pasou a kde spí. Můžeme s klidnými hlavami říct, že si žijí nadstandardně i přesto, že jejich osud je již předem určený. Plemeno je polodivoké a má dlouhou vlnitou srst plavé až černé barvy, která mu umožňuje pást se venku i v tuhé zimě - tím dosahuje přirozeného přírůstku sádla, jež

obsahuje velké množství zdravého a dobrého cholesterolu. To byl důvod, proč jsme tato prasata začali chovat a následně z nich našim hostům připravovat jídlo.

Kdo jsou vaši hosté? Máte své stálé, kteří se k vám vracejí?
Samozřejmě máme své stálé hosty, kteří se k nám vracejí. Máme stálé korporátní klienty, pro které děláme servis na klíč. Ať už se jedná o akci u nás v podniku nebo na jimi určeném místě. Spolupracujeme s cestovními kancelářemi. Díky dobrému vedení a správným investicím města Osek, k nám přijíždí také hodně turistů, které město naláká na atrakce, do nichž se v poslední době v Oseku investovalo. Za to upřímně děkujeme.

Co je podle vás pro hosty největším „magnetem“?
Jsme přesvědčeni o tom, že je to poznávání neustále něčeho nového, nastavený standard, pohodová a rodinná atmosféra. Nebudeme mluvit o kvalitě jídla, nápojů a piva - to je samozřejmostí. Také je důležité to, že pohotově reagujeme na požadavky našich zákazníků i na nové sezonní trendy.

Jak dáváte o své restauraci vědět? Investujete do marketingu?
Marketing je pro nás velice důležitý a kanálů je spousta. Ale to by bylo asi na samostatnou knihu. Ve stručnosti - městská navigace, sociální sítě, internetové stránky, investice do našich stálých zákazníků... Ale o čem jsme přesvědčeni nejvíce je to, že nejlepší reklamou jsou sami spokojení hosté, kteří nás doporučí svým známým a přátelům. To funguje nejvíc…

Mnoho restauratérů má potíže se sestavením profesionálního a stálého týmu? Jak je to u vás?
Toto je problém v každém odvětví. My musíme zaklepat. Zdravé jádro se drží a jsou to velice šikovní lidé. Ale co je nejdůležitější - baví je to.

Co patří k „tahákům“ na vašem jídelním lístku?
Hlavním tahákem jsou jednoznačně pikantní křídla z kuřecího masa. Prodeje jsou ročně v tunách. Nejsou to ale pouze naše křidélka, která jsou vážně úžasná. Jde o celé nastavení, pestrost a obměnu jídelního lístku tak, aby se pořád něco dělo. Máme vždy 14ti denní menu, které pravidelně obměňujeme a koncem roku děláme vyhodnocení. Potom sestavujeme jídelní lístek z jídel, která byla v minulem roce nejvíce prodávaná.

Jsou v okolí restaurace nějaká turisticky zajímavá místa?
Jak jsme již říkali - radní se o město starají velice dobře a pořád do nějakých zajímavých atrakcí investují. To je velmi důležité, láká to turisty. Ti se chtějí někde dobře najíst a napít. My jsme to ještě podpořili ručně malovanou mapkou, kterou jsme nazvali „Všechny cesty vedou do Orla“. Všechna zajímavá místa jsme do mapky nakreslili i s časem dostupnosti od naší restaurace. Tyto mapky hostům dáváme ve formě prostírání. Mohou si je během čekání na oběd prohlížet a po obědě se vydat za nějakou zajímavostí, například na zříceninu hradu Rýzmburk, koupaliště, naučnou stezku, do lanového centra pro malé i velké v korunách stromů, zahrát si diskgolf, navštívit Letohrádek, Dušanovu vyhlídku.. Máme zde také krásné lesy plné hub. Je opravdu hodně důvodů, proč navštívit Osek a následně zajít do Černého Orla.

Na co se letos nejvíc těšíte?
Letos se těšíme na spoustu věcí. Nejvíc ale na výstavbu rodinného penzionu, který bude stát v bezprostřední blízkosti zříceniny hradu Rýzmburk. Zaměříme ho na relaxaci a velké pohodlí.

Jste členy AHR, má pro vás členství nějaký smysl?
Členství v AHR má určitě smysl. Je to organizace, která slučuje mnoho lidí z oboru. Ti si vyměňují postřehy a předávají je svým kolegům. Pořádá také semináře, školení a být v obraze je jedna ze zásadních věcí - alespoň pro nás. A kdyby nebyla AHR, kdo povolanější by potom předával tak úžasné ceny jako jsou Hoteliér roku nebo Restauratér roku, kterou jsme minulý rok vyhráli:). Další neméně podstatnou věcí je to, že vyjednává dobrou půdu pro podnikání v České republice a bojuje za nás, členy v oboru. Jako jednotlivec toho zmůžete totiž mnohem méně. Členství v AHR všem vřele doporučujeme.

Jaké další vize v souvislosti s Černým orlem máte?
Bojujeme s místem, ale zahráváme si s myšlenkou postavit lihovar. Jsme ve fázi sondování. A proč? Protože s alkoholem, který je užíván s mírou, je velká legrace :)

TEXT: MICHAELA ŠULCOVÁ, FOTO:ARCHIV

VÁCLAV BURDA

Vyučil se číšníkem v SOU společného stravování v Teplicích, pracoval jako číšník v několika hotelech a restauracích v Teplicích, od r. 1993 vlastní a provozuje restauraci Černý orel.

EVA BURDOVÁ

Vystudovala gymnázium, od r. 1993 podniká společně s manželem.

INZERCE

retigo®

ČESKÉ PARNÍ KONVEKTOMATY VISION

Funkční a spolehlivý design

Inovativní systém tvorby páry

Nejjednodušší a nejrychlejší ovládání na trhu

WWW.RETIGO.CZ

+420 571 665 532, prodej@retigo.cz

První Noc Hotelů je úspěšně za námi

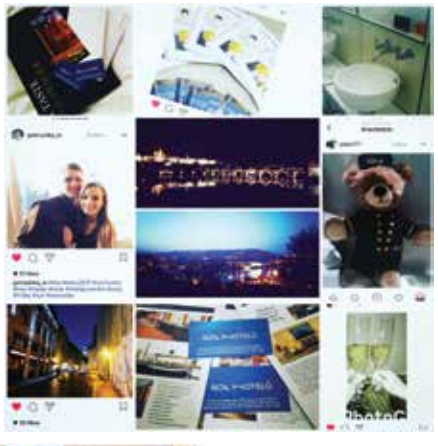
Praha má ze sebou první ročník CSR akce Noc Hotelů, která měla za cíl zvýšit povědomí Pražanů o důležitosti cestovního ruchu pro město i je samotné a zároveň jim poděkovat za jeho podporu, vstřícnost k turistům a toleranci některých negativních vlivů, které jsou s turismem spjaté.

Akce se uskutečnila 27. 1. v 74 pražských hotelech, které nabídly přes 800 dvoulůžkových pokojů za symbolickou cenu 777 Kč včetně DPH a snídaně. O akci byl ze strany Pražanů velký zájem, některé hotely se vyprodaly během prvního dne po spuštění kampaně. Hotely si alokace počtu pokojů určovaly samy a v průběhu kampaně aktualizovaly dle možností. Pražané tak měli možnost vidět, jak pražské hotely fungují a vypadají.

Hotely nabízely spoustu **doprovodných programů** pro účastníky jako například prohlídky hotelů s odborným výkladem zaměstnanců, setkání s řediteli hotelů, flambování, různé welcome drinky, slevy na další služby v hotelu a mnoho dalších aktivit. Partneři projektu Prague City Tourism a Správa Pražského hradu nabídli účastníkům zvýhodněné vstupné na Okruh B Pražského hradu a Staroměstskou radnici. Účastníci tak v pátek i v sobotu mohli tato místa navštívit. Během těchto dvou dnů navštívilo Pražský hrad za zvýhodněnou cenu 142 účastníků. Zpětná vazba z akce byla velice pozitivní, jak ze strany účastníků, tak i pražských hoteliérů. Hoteliéři byli nadšeni z velkého zájmu místních obyvatel o poznání hotelového prostředí. Většině účastníků se akce velice líbila, byli spokojeni se servisem v hotelu i s doprovodným programem a mnozí z nich by se rádi zúčastnili i příštího ročníku.

Jak se o této akci účastnicí dozvěděli? Odpovědi byly různé např.z deníku Metro, z facebooku, na portále seznam.cz, z billboardů v metru, z internetu, ze Zpravodaje AHR Fórum, z časopisu Devítka, od známých, na rádiu Evropa 2, na konferenci VŠH, výhra v Blesku a dokonce i od Ježíška.

Budeme mít doma co vyprávět.



Skvělá snídaně, spaní a velice ochotný personál.

Co řekli o akci Noc Hotelů její účastníci?

I přes chrápání manžela jsem se skvěle vyspala.

Všichni v hotelu byli velice milí, skvělá akce.

Velice děkujeme za prohlídku hotelu a práci s přípravou.

Celou akci hodnotím pěti hvězdičkami.

Kouzelný okamžik, prostředí a cítit se na jeden den turistou je fantastické.

Noc Hotelů hodnotíme velice kladně. Pro Pražany je to možnost si dopřát krásný hotel a seznámit se s kvalitou pražských hotelů a na základě tohoto zážitku doporučit jednotlivé hotely našim známým z ciziny, pokud by chtěli zažít noc v luxusu.

Wow, konečně akce pro mě! Super program a nezapomenutelný zážitek.

Nikdy jsme v hotelu v Praze nespali, perfektní zážitek.

Akce Noc Hotelů se nám velice líbila, velice ochotný personál a milé přivítání na pokoji v podobě sladkosti. Pro nás skvělá příležitost projít noční život v centru Prahy a neohlížet se na čas kvůli dopravě domů. Děkujeme za vše, určitě se zúčastníme i dalšího ročníku!

TEXT: KRISTÝNA VYSKOČILOVÁ, FOTO: ARCHIV

Who is who

MAREK HORA

Po vystudování SOU pracoval v americké restauraci, ale krátce na to nastoupil do japonské restaurace Miyabi. Kouzlo japonské gastronomie ho natolik uchvátilo, že se ji rozhodl studovat a zasvětit ji celou svou profesní kariéru. Vyplatilo se to a po několika stážích v Japonsku se zúčastnil světové soutěže v Japonsku, kde získal 2. místo a jako první Čech se zúčastnil prestižní soutěže Seven Sushi Samurai v Londýně. Na světových soutěžích se pravidelně umísťuje v top 10. V roce 2013 založil se Zdeňkem Pohlreichem japonskou restauraci YAMATO, ve které nabízí autentickou japonskou kuchyni.

ELIŠKA JEHLIČKOVÁ

Na pozici Hotel Manager pražského hotelu K + K Fenix nastoupila na podzim Eliška Jehličková. Eliška přichází z pozice Sales & Project Manager cateringové divize společnosti Aramark, kterou zakládala a úspěšně rozjela. Své zkušenosti získala mimo jiné na pozicích Head of Sales Zátiší Catering a Director of Sales hotelu Josef a Maximilian nebo hotelu Panorama. Dále působila v hotelech Hilton Prague a hotelu Savoy či Diplomat. Hotel K + K Fenix čeká v tomto roce rekonstrukce pokojů a díky tomu i celková revitalizace. "Práci se skvělým týmem lidí si velice užívám a těším se na nový produkt, který našim hostům zajistí ještě příjemnější pobyt v Praze, ať už při pracovních nebo soukromých cestách," říká Eliška Jehličková.

VĚRA SZABOVÁ

Ředitelkou VOŠ, SPŠ a OA v Čáslavi je Věra Szabová od roku 2012. Na Kutnohorsko se přestěhovala po studiu z Prahy, kde vyrůstala, studovala a krátce i pracovala v oblasti bankovnictví. Celým životem ji však provází vzdělávání, práce s dětmi a mladými lidmi. Nejdříve to bylo volnočasové vzdělávání při Domu dětí a mládeže, potom neformální vzdělávání na základní škole. Dále se paní ředitelka věnovala organizování vzdělávacích kurzů pro dospělé v Centru celoživotního vzdělávání a později výuce na Vyšší odborné škole Čáslav. Ve škole pracuje více než 10 let a přicházející nové příležitosti a výzvy s potěšením přijímá. Jednou z nich je i realizace projektu KA2 v rámci programu ERASMUS+.

TEXT: MICHAELA PEŠKOVÁ, FOTO: ARCHIV

INZERCE

POZVÁNKA na konferenci „Standardy v rámci stravovacích služeb EU a CZ"

HASAP CONSULTING

ČESKÁ ASOCIACE SESTER

ASOCIACE HOTELŮ A RESTAURACÍ ČESKÉ REPUBLIKY

Clarion Congress Hotel Prague

ORGANIZACE KONFERENCE

Místo konání: Clarion Congress Hotel Prague , Freyova 945/33, Praha 9 – Vysočany (kongresový sál).

Termín konání:
3. dubna 2017 od 9:30 (prezence od 9:00).

Cena:
950 Kč/os. (Pro členy AHR je cena 750 Kč/os.) platbou předem na účet

Platba na účet musí být připsána do 31. 3. 2017. Číslo účtu: 197173510/0300, pro variabilní symbol si volejte na tel.: 261 220 540 (pí Hauková), abychom platbu bez problémů identifikovali.

Budeme účtovat storno poplatek 30 % z ceny vstupného, pokud bude přihláška zrušena po 27. 3. 2017.

Přihlášku si můžete stáhnout na našich webových stránkách www.hasap.cz nebo Vám jí zašleme. Kontaktujte nás na tel.:261220532 nebo emailem hasap@hasap.cz.

Rezervujte si své místo, co nejdříve.

PROGRAM KONFERENCE

Úvodní slovo pořadatele (9:30 –9:40)

1) Aktuální legislativa z pohledu MZe (9:45 –10:30)
Ing. Martin Štěpánek (Ministerstvo zemědělství, oddělení potravinového práva a kvality potravin)

2) Správná výrobní praxe – praktické příklady (10:45-11:30)
Ing. Zuzana Svojanovská, Ing. Daniela Přibylová (HASAP Consulting, s.r.o.)

3) Správná sanitace (11:45 – 12:30)
Pavel Solař (Ecolab Hygiene, s.r.o.)

PŘESTÁVKA – OBĚD od 12:30

4) Kvalitativní požadavky na čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu (13:30 –14:15)
Monika Milisderferová (Abasto)

5) Firemní ,,Well-being,, jako zdroj zdravého motivujícího prostředí mezi lidmi: Jak vytvářet vstřícné postoje a komunikaci mezi zaměstnanci (14:25 – 15:10)
Dušan Sameliak (Krauthammer Czech Republic s.r.o.)

6) Diskuze k tématům (15:25 – 16:10)

Změna programu vyhrazena.

HASAP Consulting, s.r.o., Vranská 620/18, 142 00 Praha 4 – Kamýk, Tel.: + 420 261 220 532, E-mail: hasap@hasap.cz, **www.hasap.cz**

Pavel Hlinka podpořil nadaci AHR ČR

Představovat Pavla Hlinku v tomto zpravodaji není potřeba. Nejen, že dosud pravidelně přispívá do AHR FÓRA a řídí sekci vzdělávání, ale hlavně je zakladatelem naší organizace a jejím prvním prezidentem.

Celý život věnoval nejen hotelnictví a našemu oboru, ale také podpoře těch druhých, ať již studentů a mládeže, ale také mnohých hoteliérů a kolegů.
V letošním roce nejen oslavil sedmdesáté narozeniny, ale také získal již podruhé ocenění „Osobnost cestovního ruchu." Je to výstižný název ocenění, protože Pavel Hlinka je skutečnou charizmatickou a výraznou osobností našeho oboru.
Jak jinak by asi mohl Pavel oslavit své narozeniny, než v kruhu přátel a co jiného by si mohl přát za dárek, než aby v den své oslavy udělal opět něco pro druhé. Takže díky jeho štědrosti a štědrosti jeho hostů získala Nadace AHR ČR pro podporu dětí v dětských domovech 400 tisíc korun. Opět potvrdil, co je mu vlastní. Nekrásnější dar je darovat něco druhým.
Chtěl bych touto cestou za nás za všechny kolegy a kamarády Pavlovi popřát hodně zdraví, aby mu zůstal jeho pověstný vtip a nadhled, hodně legrace, optimismu a ať se mu i nadále daří vše, čeho se ujme. Také bych chtěl vyjádřit své přesvědčení, že přestože tím stále vyhrožuje, jen tak se nás nezbaví a bude i nadále s námi úzce spolupracovat.

Takže, milý Pavle, gratulujeme k zaslouženému ocenění „Osobnost cestovního ruchu" a přejeme hlavně zdraví a neutuchající úsměv na rtech.

Za nás za všechny Václav Stárek

TEXT:VÁCLAV STÁREK, FOTO: -COT-, ARCHIV

DUBNOVÉ A KVĚTNOVÉ ROADSHOW AHR ČR

TEXT: MICHAELA PEŠKOVÁ

První letošní Roadshow proběhne v Clarion Congress Hotel Ostrava ve středu 5. 4. 2017. A na co se můžete těšit? Dozvíte se například, jaké jsou nové povinnosti potravinového zákona, na co se zaměřují kontrolní orgány (příspěvky a panelová diskuze se zástupci SZPI a ČOI), jak konkurovat online a mnoho dalšího. Budete mít samozřejmě opět možnost setkat se s našimi dodavateli, kteří budou své produkty a služby prezentovat v hlavním sále. Celou akci zakončí oblíbená tombola s dárky od partnerů a společný oběd. V květnu, konkrétně 24. 5. nás ještě čeká Roadshow v hotelu Tereziánský Dvůr v Hradci Králové. Podrobnější informace od Roadshow včetně možnosti přihlášení naleznete na **www.akceahr.cz**. Nezapomeňte: Tyto akce děláme pro vás, pro naše členy, a jsou úplně zdarma. Přihlásit se může opravdu každý (platí i pro nečlenská zařízení). Kontaktní osobou je Michaela Pešková, **peskova@ahrcr.cz**, 236 042 381.

OSTRAVOVÁNÍ

TEXT: ING. RADIM BENEŠ, CLARION CONGRESS HOTEL OSTRAVA

Ostravský festival OSTRAVOVÁNÍ se uskuteční ve dnech 7. - 8. 4. v prostorách kongresového centra hotelu Clarion od 10:00 hod. do 18:00 hod. Zúčastní se ho 8 odborných škol se svými prezentacemi a slavnostními tabulemi na téma Veselé velikonoce – tradičně a přesto moderně, významní šéfkuchaři z kraje, kteří budou připravovat degustační menu různých zaměření jako např. Food Waste, Czech Specials, Jak šmakuje Moravsko - Slezsko nebo kuchyně z podhůří Beskyd. Součástí festivalu budou řízené degustace vín nebo piva, pódiová vystoupení, workshopy odborníků... Generálním partnerem je společnost Sola Switzerland. Akci pořádá krajská sekce AHR ČR pod záštitou primátora města Ostravy a hejtmana kraje.

OSTRAVOVÁNÍ FESTIVAL

Z DOTAZŮ ČLENŮ...

TEXT: AK HOLUB & DAVID

Dobrý den, zajímalo by nás, zda musíme platit koncesionářský poplatek Českému rozhlasu, pokud v hotelových pokojích rozhlas nemáme, nicméně klienti mají možnost naladit tuzemské rozhlasové vysílání díky pozemnímu TV DVBT vysílání? *Hotel Victory*

Ust. § 2 odst. 1 zák. č. 348/2005 Sb., o rozhlasových a televizních poplatcích, v platném znění „Rozhlasový poplatek se platí ze zařízení technicky způsobilého k individuálně volitelné reprodukci rozhlasového vysílání, je-li šířeno prostřednictvím zemských rádiových vysílacích zařízení využívajících rádiové kmitočty vyhrazené pro šíření a přenos rozhlasového nebo televizního vysílání, družic nebo kabelových systémů (dále jen „rozhlasový přijímač“). Toto zařízení se považuje za rozhlasový přijímač i v případě, že si jej poplatník upraví k jinému účelu.“
Z citovaného ustanovení je možné dovodit, že i TV s digitálním vysíláním umožňující naladit tuzemské rádio je rozhlasový přijímač ve smyslu uvedeného ustanovení a tudíž podléhá rozhlasovému poplatku.

INZERCE

HORES

Nejpoužívanější hotelový systém v ČR

- Hotelový systém
- Booking engine
- Channel manager
- Mobilní aplikace
- Reporty

Napište si o brožuru na info@horesplus.cz

WWW.HORESPLUS.CZ

DEN S...

...Miroslavem Kalinou

Restaurace není kancelář

Miroslav Kalina, šéfkuchař a spolumajitel restaurace Kalina Cuisine & Vins, se ve světě gastronomie pohybuje více než dvacet let. Nedávno otevřel další restauraci Ateliér Kalina. Zažili jsme na vlastní kůži, jak vypadá jeho pracovní den…

■ S Mirkem Kalinou jsme se sešli v restauraci ve 12.00 právě ve chvíli, kdy se šel převléknout do „pracovního". Do té doby toho ale stihnul už docela dost. „Dneska jsem vstal v 7.30, i když původně jsem si chtěl pospat ještě o něco déle," říká na úvod pan Kalina. To není špatné, říkám si a trochu to nabourává moji představu o brzkém ranním vstávání šéfkuchaře úspěšné restaurace. „Chodím spát mezi 1.00 až 2.00 ráno. S klienty jsem během večeří až do 23.30 a pak ještě úřaduji," vysvětluje. „V gastronomii neznáme víkendy ani svátky. Není to práce od – do, prostě restaurace není kancelář," dodává. K flexibilní pracovní době se doslova „propracoval". V kuchyni je od svých 17 let. Po otevření restaurace Kalina Cuisine & Vins byl dva roky v práci téměř pořád. Postupně si vybudoval tým, na který se může spolehnout.

■ „Můj dnešní pracovní den začal v 8.30. Vypil jsem vodu s citrónem a uvařil si mocca kávu. Při jejím popíjení jsem pomalu „startoval svůj motor" vyřizováním některých záležitostí on-line. Volal jsem zpět horlivcům, kteří se mě dožadovali už před 8.00," popisuje svoje ráno Mirek Kalina. ■ Do 9.30 úřadoval z domova. Říká, že v tu dobu vyřídí nejvíce věcí a jeho mozek prý pracuje na nejvyšší výkon.
Pro úspěšné zdolávání všemožných úkolů potřebuje být Mirek Kalina v dobré kondici. Proto dnes po „home office" vyrazil do posilovny, kde si dává pravidelně pořádně do těla.

■ Ve 12.00 už vstupuje do kuchyně a stává se na zbytek dne její součástí. Už ráno během práce z domova komunikuje se svým týmem přes whatsapp. Kolegové z kuchyně mu pošlou prezentace, jak bude polední menu vypadat, a on připomínkuje. Díky moderním technologiím je s týmem neustále v kontaktu, i když není v restauraci. Když tedy dnes v poledne dorazil, ještě v kuchyni ochutnal a doladil připravená menu. Během obědů se zdraví s klienty, zajímá se o to, jestli jim chutná. Komorní, téměř rodinná atmosféra je během oběda velmi příjemná. „Mnoho hostů k nám chodí už roky a za tu dobu se z nás stali už přátelé," dodává.

■ Obědy končí v restauraci v 16.00 a pomalu startuje příprava na večer. Přichází na řadu pravidelná porada. Šéfkuchař s kolegy se schází u stolu, společně jedí a probírají zásadní věci, které se týkají večerního servisu.

■ V 17.00 začíná prezentace večerního menu. Pan Kalina opět jídla ochutnává a ladí do finální podoby nejen chuťově, ale i vizuálně. Jídlo musí na talíři vypadat přirozeně a zároveň elegantně. U prezentace je i sommeliér, který doporučuje, jaké víno se ke konkrétnímu jídlu hodí. Na jídelní lístek dnes přichází nově pečený brzlík na másle, glazovaný melasou s jemným celerovým pyré, praženými lískovými oříšky, pěnou z černých lanýžů a hosty oblíbenou žloutkovou kroketou.

■ Mezi 17.30 – 18.00 vrcholí v kuchyni přípravy na večeře. Dodělávají se věci, které je potřeba mít úplně čerstvé – krájí se jarní cibulka, pažitka, plátky ředkviček do salátů, kontrolují se všechny pěny a espumy, které se používají na dezerty a předkrmy, připravuje se pečivo a sýry. Ty se dávají do speciálního humidoru, pečivo se peče čerstvé...

■ V době od 18.00 do 23.30 přicházejí hosté na večeře. Pan Kalina je

stejně jako v poledne celý večer „na place". Zdraví se s hosty, zajímá se, zda jsou spokojení, doporučí dezert...

■ Okolo 24.00 ještě se svým zástupcem řeší objednávky na druhý den.

■ Domů přichází až v 1.00. „Spát chodím až okolo 2.00. Hlavou mi ještě víří události z celého dne a večera," říká. Zajímá nás, jestli má čas na nějaké koníčky? „ Chodím do posilovny a další hobby nás s manželkou a dcerou teprve čeká. Budeme mít francouzského buldočka. Docela se těším, až ho budu v noci po návratu z restaurace venčit," dodává.

5 otázek pro Mirka Kalinu

1. Co vás v poslední době rozesmálo?
Směju se rád a je celkem jednoduché rozesmát mě. Mám rád legraci a když se lidé smějí. Nedávno mě pobavil vtip: Muž před manželkou rozdrobí na prášek viagru a trošku si jí lízne. Manželka mu říká:„To ale musíš sníst všechno,". „Ale já ti chci dát jen pusu," odpoví jí manžel:-)

2. Dárek na který nikdy nezapomene?
Já pořád někoho obdarovávám. I sebe. Ale vlastně jsem obdarováván už 22 let, protože velký dárek je pro mě neustále partnerský vztah s mojí ženou.

3. Moje nejoblíbenější jídlo?
Vařené hovězí žebro s hořčicí, solí, pepřem a čerstvým chlebem.

4. Jaké tři věci považujete za nutné k přežití?
Mobilní telefon, auto a nadhled.

5. Nezapomenutelná dovolená?
Každá dovolená, kde jste v pohodě se svojí rodinou, je nezapomenutelná. Ale myslím si, že hodně zajímavá nás čeká příští rok, kdy chceme jet na Kubu.

TEXT: MICHAELA ŠULCOVÁ, FOTO: ARCHIV

TURECKO VYSLOVILO ZÁKAZ PARITNÍM USTANOVENÍM

Turecký úřad pro ochranu hospodářské soutěže rozhodl 11. ledna 2017 o tom, že je nutné skoncovat s paritními ustanoveními využívanými společností Booking.com.
V rozhodnutí úřad pro ochranu hospodářské soutěže uvádí, že ta ustanovení platformy, jež se týkají parity cen, parity podmínek a záruky nejlepších cen v hotelových smlouvách, představují porušení tureckých zákonů o ochraně hospodářské soutěže. Úřad zamítl návrh platformy na používání tzv. „úzkých paritních ustanovení", jež společnost uplatňuje ve většině evropských zemí. Úřad navíc udělil společnosti pokutu ve výši 2,54 milionu tureckých lir (cca 630 000€) v rámci vyšetřování vedeného úřadem ve věci praktiky společnosti vyžadující „záruku nejlepší ceny".
Díky těmto rozhodnutím se mohou němečtí, francouzští, rakouští a nyní i turečtí hoteliéři těšit z podnikatelské svobody moci si na trhu volně stanovovat svoje vlastní ceny a podmínky.

TEXT: KLÁRA STÁREK ZACHARIÁŠOVÁ, FOTO:ARCHIV

CO VŠECHNO ZAPOMNĚLI HOSTÉ V HOTELECH V ROCE 2016?

Náhrdelník vyrobený z padesátilibrových bankovek, britská modrá krátkosrstá kočka a starožitné vitrážové sklo byly vloni nejbizarnějšími, hosty zapomenutými „úlovky" společnosti Travelodge, která provozuje hotely ve Velké Británii. Jeden z hostů nechtěně opustil v hotelu v Harrogate svého psího miláčka šiatsu Harolda. V hotelovém pokoji v Canterbury pro změnu zůstal 44ti letý medvídek – talisman jednoho manažera. Neuvěřitelná zpráva o zapomenuté věci pochází z hotelu Oxford Abingdon Road, kde po odjezdu hosta našli v garáži jeho auto značky mercedes. V hotelu Chester Central objevili v pokoji po hostovi staré velké hodiny s kukačkou, jinde zlatý portrét Elvise Presley, v Birmingham Newhall Street kufr rupií, v Liverpool Strand svatební dort v designu hradu Disney, v Manchester Piccadilly tři protézy dolní končetiny a v Dundee Strathmore rodinu tří generací zahradních trpaslíků:-) Zákazníci hotelů zpětně vysvětlují, že životní tempo je občas zběsilé a při přemísťování se z bodu A do bodu B se i na hodnotné věci a milovaná zvířata prostě může zapomenout. A jaké věci patřily vloni k nejčastěji zapomenutým věcem v hotelech? Nabíječky k mobilům a dalším zařízením, tablety, mobily, obchodní listiny, poznámkové bloky, prezentace, plyšoví medvídci, toaletní tašky, satelitní navigace, pyžama, ponožky a kravaty, knihy. Pokud se o věci hosté nepřihlásí do třech měsíců, jsou darovány místním charitativním organizacím.

TEXT: MICHAELA ŠULCOVÁ, FOTO: ARCHIV

INZERCE

Změny v daních v roce 2017

Hlavní změny v daních z příjmů přináší novela schválená Poslaneckou sněmovnou v lednu letošního roku (sněmovní tisk 873). Cely daňový balíček 2017 nabude účinnosti k 1. 4. 2017.

Tato novela přináší pro celé zdaňovací období roku 2017 zvýšení daňového zvýhodnění na druhé dítě (19 404 Kč) a na třetí a další dítě (24 204 Kč). Určitě významná změna pro fyzické osoby, která se použije až od roku 2018 je omezení maximální částky výdajů uplatňovaných procentem z příjmů. Od roku 2018 bude možné uplatnit paušální výdaje maximálně z částky 1 mil. Kč (v současné době je to z částky 2 mil. Kč). Na druhou stranu novela přináší omezení spočívající dnes v tom, že fyzická osoba uplatňující výdaje procentem z příjmů nemůže uplatnit slevu na manželku/manžela ani daňové zvýhodnění na dítě. Daňové sazby zůstaly pro rok 2017 nezměněny, stejně tak se nadále uplatňuje u zdanění mezd princip superhrubé mzdy. Další změny se týkají např. oblasti odpisování hmotného a nehmotného majetku. Pro rok 2017 platí změny zákona o daních z příjmů týkající se daňové podpory produktů pro finanční zajištění ve stáří – maximální částky daňových odpočtů od základu daně plateb do 3. pilíře (po odpočtu částky 12 tis. Kč) resp. pojistného na soukromé životní pojištění se zvyšují o 12 000 Kč na 24 000 Kč. Schválené změny v zákoně o DPH jsou účinné rovněž od 1.4.2017. Je navržena zejména koncepční změna v uplatnění DPH pro osoby, které společně podnikají na základě smlouvy o společnosti (dříve sdružení bez právní subjektivity).

Protože se jedná o zcela nová pravidla (jednotlivé společně podnikající osoby budou uplatňovat DPH vzájemně mezi sebou), umožňuje návrh novely přizpůsobit se novým pravidlům v přechodném období do 31. 12. 2018. Dále je nová úprava pravidel pro povinnost přiznat daň reagují na směrnici EU ke zdanění poukázek. Minimální mzda se od 1. 1. 2017 zvýšila na 11 000 Kč, v daňové oblasti to znamená např. zvýšení minimálního příjmu potřebného k výplatě daňového bonusu na dítě na 66 000 Kč, zvýšení maximální roční částky školkovného (slevy za umístění dítěte) na jedno dítě na 11 000 Kč. Průměrná mzda pro rok 2017 činí 28 232 Kč, např. hranice pro solidární zvýšení daně u zálohy na daň z příjmů ze závislé činnosti tak činí 112 928 Kč. Od průměrné mzdy se odvíjí také výše příjmu sníženého o výdaje zakládající OSVČ s vedlejší činností účast na důchodovém pojištění, která bude za rok 2017 činit 67 756 Kč (za rok 2016 činí 64 813 Kč).

TEXT: MGR. ING. MILOSLAV HNÁTEK, WWW.DANOVETIPY.CZ

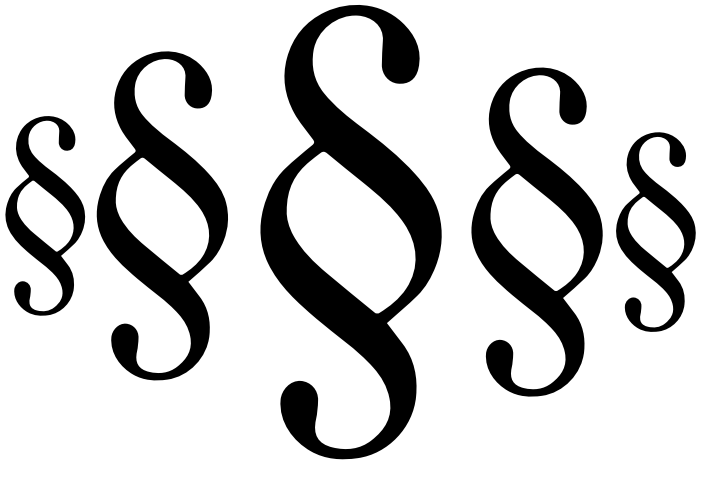
Odpovědnost za úklid chodníků

Po mnoha letech sporů byla v roce 2009 vyřešena otázka odpovědnosti za zimní údržbu a stav chodníků, a to novelou č. 97/2009 Sb. ze dne 26. 3. 2009, která změnila zákon č. 13/1997 Sb., o pozemních komunikacích, ve znění pozdějších předpisů.

Podle zmíněné novely zákona je stav chodníků jednoznačně věcí jejich vlastníků a vlastník je osobou, která nese odpovědnost za své vlastnictví. V naprosté většině případů se toto riziko týká obcí jako vlastníků pozemních komunikací včetně chodníků. Konkrétně dle ustanovení § 27 odst. 3 zákona č. 13/1997 Sb., o pozemních komunikacích: „Vlastník místní komunikace nebo chodníku je povinen nahradit škody, jejichž příčinou byla závada ve schůdnosti chodníku, místní komunikace nebo průjezdního úseku silnice...“ Důvodová zpráva k zákonu č. 97/2009 Sb. změnu právní úpravy odůvodňuje tím, že už sama skutečnost, že by vlastník nemovitosti měl odpovídat za škody, vzniklé na přilehlém chodníku, který mu nepatří, je absurdní a zcela v rozporu s civilistickou zásadou, že za své vlastnictví odpovídá především její vlastník.

Nicméně závěrem nutno upozornit, že vlastník chodníku nemusí za úraz chodce odpovídat vždy. Vlastník chodníku se může své odpovědnosti zprostit, když prokáže, že nebylo možné odpovídající stav chodníku zajistit, například z důvodu nenadálé sněhové kalamity. Zákon doslova uvádí, že odpovědnost za škodu související se stavem chodníku může vzniknout jedině tehdy, pokud vlastník chodníku prokáže, že nebylo v mezích jeho možností tuto závadu odstranit, u závady způsobené povětrnostními situacemi a jejich důsledky takovou závadu zmírnit, ani na ni předepsaným způsobem upozornit.

Z toho vyplývá, že je potřeba si nejprve ujasnit, kdo je vlastníkem chodníku či jiné zpevněné plochy, po níž se pohybují zákazníci a klienti (což není vždy jednoduché) a pokud dospějeme k závěru, že vlastníkem jsme my (například ve vnitřním areálu, spojnice mezi ubytovacími či stravovacími zařízeními), musíme se úklidu věnovat na naše náklady. Spor může nastat i v případě, že v důsledku působení budovy hotelu či restaurace dochází ke zhoršení schůdnosti chodníku, což může být příklad odvodu tajícího sněhu či ledu ze střechy na chodník nebo v případě, že koberec umístěný před vchodem bude zledovatělý. Takto zhoršené podmínky by mohly být považovány v případě úrazu chodce za spoluzavinění. Pokud není možné úklid zajistit, je vhodné vždy řádně a včas chodce informovat o možném zhoršeném stavu chodníku a učinit vše pro eliminaci vzniku škody.



TEXT: MGR. MARTIN HOLUB, HOLUB&DAVID, ADVOKÁTNÍ KANCELÁŘ S.R.O., FOTO: ARCHIV

„Svět stál a stojí na práci, ne na náladě, svět udržuje se jen prací, a to prací drobnou, prací stálou“
(T. G. Masaryk)

NOVĚ NA AKADEMII AHR: MYSTERY SHOPPING PROFESIONÁLNĚ A S BONUSEM

Zajistíme vám profesionální provedení Mystery Shoppingu, tzn. utajené zcela nezávislé návštěvy a kontroly vašeho zařízení. Návštěva a s ní spojená kontrola standardu a poskytovaných služeb vám zajistí plně objektivní pohled na váš produkt.
Pro provedení Mystery Shoppingu angažujeme profesionály z oboru, kteří mají dlouhodobé zkušenosti a rozhled; nenajímáme studenty či brigádníky bez znalostí problematiky. Tímto přístupem garantujeme vysokou úroveň poskytnutého výstupu. Jako bonus vám u základních parametrů Mystery Shopper doporučí vhodné nasměrování postupů a doporučení. Součástí je samozřejmě i písemný výstup. Na základě zjištění z Mystery Shoppingu vám můžeme na míru připravit vhodné vzdělávací programy či individuální koncepční podporu.

MALÁ OCHUTNÁVKA KURZU „HAPPINESS AT WORK“ MONIKY VLKOVÉ

Nenabízíme pouze kurzy a semináře odborné, rozšiřující naše pracovní znalosti a dovednosti, ale i témata, která nás v naší práci podpoří a ukáží její pozitivní stránky. Jedním z nich je i jednodenní seminář na téma štěstí v práci, který vám při troše skutečné snahy následného vlastního zapojení v denním životě pomůže k větší spokojenosti v práci, zvýšení vlastní výkonnosti a osobní motivace a tím vlastní spokojenosti, lepší odezvy od klientů, kolegů, podřízených či nadřízených. Naučíte se, jak být schopni lépe řešit stížnosti a reklamace, jak obecně z krizových situací vytěžit maximum a jak pracovat s kritikou. Dozvíte se také o základních principech metody Kaizen, která velmi jednoduchým a účinným způsobem vede ke zvýšení efektivity a k inovaci myšlení, metody, která v rámci malých krůčků vede vpřed a je velmi dobře použitelná i v osobním životě. Závěrem se budete věnovat troše pozitivního sobectví aneb jak na pečovat o sebe samé.

V MĚSÍCI BŘEZNU NÁS ČEKAJÍ NÁSLEDUJÍCÍ KURZY:

- Dvoudenní kurz Revenue managementu: čtvrtek a pátek 16. a 17.3.
- Jak na efektivní a moderní provoz ubytovacích zařízení a optimalizaci nákladů: čtvrtek 23.3.
- Happiness at work: pátek 24.3
- Efektivní řízení restauračních zařízení: středa 29.3
- Senior – host budoucnosti: čtvrtek 30.3.
- Úterý 21. 3.: exkluzivní seminář JANA MÜHLFEITA: Pozitivní leadership

Více na **www.akademieahr.cz**

TEXT: JANA ŠTURMOVÁ

INZERCE

ŠPIČKOVÁ TECHNOLOGIE ZA ROZUMNOU CENU

BEZDOTYKOVÝ ZÁMKOVÝ SYSTÉM
GAUDI
KOMPLEXNÍ ŘEŠENÍ PRO VÁŠ HOTEL

BEZDOTYKOVÉ OTEVÍRÁNÍ
- RFID karty

NOUZOVÉ OTEVÍRÁNÍ
- Cylindrická vložka

PROTIPOŽÁRNÍ PROVEDENÍ
- Atest na 30 min. dle evropského standardu

ŘÍZENÍ PŘÍSTUPU
- Software GESTHOTEL
- Karty SIMPLEX

Výhradní dovozce:
VECTOR
www.minibar.cz

VECTOR INTERNATIONAL spol. s r. o. - Čsl. armády 702, 251 03 Hostivice
telefon: 220 561 666, fax: 235 361 243, e-mail: vector@minibar.cz

Gastronomická sekce v roce 2017

Rádi bychom vám přiblížili letošní vizi Gastronomické sekce. Oslovili jsme proto jejího viceprezidenta, Jiřího Krále, spolu s dalšími dvěma členy Rady, kteří zastupují gastronomická zařízení.

Poslání: „podpora kvalitní národní gastronomie“

- Gastronomie v regionech – lokální suroviny a původní recepty z oblasti
- Zviditelnění a podpora našeho oboru u veřejnosti, ale i u studentů

Návrh témat pro letošní rok:

- **Personál** ve výrobě, trh práce v gastronomii, nedostatek kvalifikovaných odborníků
- **EET** – zhodnocení, úhel pohledu, statistika z pohledu provozovatelů a z pohledu státu, která se zakládá na pravdě ?
- **Vytvoření dotazníku** v ¼ možná ½ roku - co přineslo a vzalo EET?
- **Trend národní gastronomie** v republice ? České pokrmy chybí, jsou vytlačovány jednoduchou mezinárodní kuchyní... Podpora českého regionu... (Czech specials)
- **Česká hrdost a patriotizmus** na talíři - pokrmy na menu + vybavení restaurací
- **Stravenky** – zrušení a jiná úleva pro zaměstnance, nebo pouze možnost nákupu pokrmů v občerstveních, restauracích apod.
- **Legislativa** – náročná nebo zbytečná práce. Chaos ? Nedala by se zjednodušit?
- **Hygiena provozu** – téma a strašák, naše samolepky a manuál jak se chovat při kontrole, práva a možnosti obrany, podpora členů Asociace hotelů a restaurací České republiky

Data zasedání Gastronomické sekce budou upřesněna. Máte-li zájem účastnit se pravidelných setkání, napište na vyskocilova@ahrcr.cz

Představujeme členy Gastronomické sekce

Jan Škrle

Šéfkuchařem restaurace Sezóna je od jara 2011, od září 2013 zároveň i ředitelem hotelu Chvalská Tvrz. Do restaurace Sezóna nastoupil po svém odchodu z Forest Golf Resortu v Klánovicích. Svou gastronomickou kariéru odstartoval v Inter Hotelu Panorama, kde se vyučil. Po vojně nastoupil do hotelu Atrium, který se tehdy právě dostavěl. Následovalo tříleté angažmá v Kanadě. Po návratu mimo jiné pracoval hotelu Barceló (sous chef), v restauraci Parnas, francouzské restauraci Vojanův dvůr (executive chef), Kampa Park, 5* hotelu Aria (executive chef) a 4* hotelu Rott (executive chef). Je ženatý a má dvě dcery. Volný čas věnuje rodině a cyklistice.

Věra Bauerová

Vystudovala obor kuchař - číšník na střední škole s maturitou. Tomuto oboru se věnuje více než 20 let. Je propagátorkou zdravých a moderních trendů, vitálních a zdravých směrů s certifikací Výživového poradce, školí pro Improve academy v Praze. V roce 2013 získala prestižní ocenění od AHR ČR „Restauratér roku“ za dlouhodobé působení v oboru a osobní provozování restaurace Pamplona v Libochovicích s kvalitní českou a mezinárodní gastronomií.

INZERCE

Její práce je i jejím koníčkem a ve volném čase se věnuje sportu, čtení a hlavně cestování, kde sbírá informace a zkušenosti z cizokrajných kuchyní, které předává zákazníkům v rámci speciálních tématických víkendů nejen v restauraci, ale i na cateringových a festivalových akcích.

Jiří Král
Přední český šéfkuchař, majitel firmy Gastronomické poradenství a šéfkuchař restaurace Aureole - 4x po sobě oceněné restaurace od Michelin guide cenou Bib Gurman. Je držitelem titulu Kuchař roku ČR, Restauratér roku ČR, 12 let členem a kapitánem národního týmu kuchařů a cukrářů AKC ČR, 6 let šéfkuchařem prezidenta ČR. Jeho gastronomická praxe obsahuje destinace z celého světa. Poslední projekt Aureole je zaměřením „fusion", ale široký záběr mezinárodní, francouzké a české kuchyně je jasně znatelný z 10ti leté dráhy šéfkuchaře Obecního domu v Praze.
Pro AHR ČR realizuje vzdělávací projekty moderní gastronomie, cateringu a organizace výroby. Ve volném čase jezdí na motocyklu, off road, věnuje se cestování a fotografování.

TEXT: MICHAELA PEŠKOVÁ

Magická přísada kuchařů

Demi-glace je velmi hustý vývar, který slouží jako profesionální omáčkový základ. A nejen to, jeho silná chuť může posílit řadu pokrmů.

Za otce demi-glace je považován velký reformátor omáčkové kuchyně, mistr kuchař Auguste Escoffier. V roce 1903 vydal knihu Guide culinaire, kde vysvětloval význam omáček, které podle něj tvoří základ každé kuchyně. „Omáčkáře" v rámci reorganizace profesionální kuchyně přiřadil v důležitosti hned za šéfkuchaře. V tradiční francouzské kuchyni vzniká demi-glace spojením jehněčího vývaru a omáčky espagnole, které se dlouhým vařením zredukují na poloviční množství. Odtud jeho název – „demi" totiž znamená polovinu a „glace"zrcadlo neboli lesk.
Příprava telecího demi-glace připomíná přípravu tmavého základního vývaru. Nejprve opečeme kosti v troubě rozpálené na 200 °C.
Pečení kostí (45 minut) zajistí tmavší barvu a intenzivnější chuť. Kosti a masové ořezky (třeba hovězí žebro) přidáme k orestovanému zeleninovému základu. Na zalití je nejlepší studená voda – vysrážejí se díky ní bílkoviny a tuky, které pak můžete sebrat z povrchu. Vývar a následně demi-glace jsou pak čisté. Pak se všechno silně zredukuje, čímž se dosáhne vyšší koncentrace chuťových látek. Vaří se nezakrytý mnoho hodin, občas je nutné stáhnout naběračkou z povrchu tuk. Co se týče doby vaření, u jednotlivých kuchařů se různí. Někdo vaří osm hodin, někdo až dvacet čtyři hodin. Každopádně už asi nikdo nevaří demi-glace několik dní, jako Auguste Escoffier…

TEXT: GASTRO&HOTEL, FOTO: ARCHIV

INZERCE

Luxusní hotel? Hostel? Poshtel!

Váháte, jak své ubytovací zařízení odlišit od konkurence? Jednou z cest může být koncept tzv. poshtelu, v kterém se snoubí výhody hostelů a luxusních hotelů.

Jak se můžete dočíst ve stejnojmenném článku v únorovém vydání COT, poshtely (z angl. „posh" a „hotel") jsou jedním z klíčových trendů současnosti. „Většina hostelů je dnes velice kvalitních. Nabízí kombinaci soukromých a sdílených pokojů, restaurace a bary, Wi-Fi zdarma, recepci otevřenou 24 hodin denně sedm dní v týdnu a ostrahu. To je nyní v této branži norma," citoval nedávno Feargala Mooneyho, výkonného ředitele Hostelworld Group, americký list The Washington Post. Hostely se ale ve snaze o přilákání hostů předhánějí, kdo nabídne víc – některé vábí na lázně či bazény, jiné na umělecké galerie či minipivovary. Agentura ČTK například nedávno uvedla, že hostel Urban House v Kodani se chlubí tetovacím studiem a půjčovnou kol, pořádá koncerty a filmové noci. „The Yellow Hostel v Římě hostí podzemní klub, bar a italskou restauraci, půjčovnu kol, pódium pro živá vystoupení a terasu na střeše. WellnessHostel ve švýcarské alpské vesnici Saas-Fee je vybaven wellness, krytým bazénem, fitness centrem a restaurací servírující místní pokrmy," citoval agenturu časopis COT.

Podle Mehmeta Erdema, který vyučuje hotelnictví na Nevadské univerzitě v Las Vegas, jsou hostely nového typu zaměřené spíše na vytváření vzpomínek. Milenialové, kteří tvoří asi 70 procent návštěvníků těchto ubytoven, podle něj slyší na termíny jako je „sdílená ekonomika" a „zážitková ekonomika". Luxus sice má své místo, ale není v popředí. „Důraz je kladen na prožitek," uvedl Erdem.

Fenomén poshtelů se zrodil v Evropě. Zřejmě nejznámější značkou poshtelů je Generator – tento řetězec má ubytovací zařízení v Barceloně, Berlíně, Kodani, Dublinu, Hamburku, Londýně, Paříži, Římě, Benátkách, Stockholmu a Amsterodamu. A koncept sklízí úspěchy – například pařížský poshtel byl průvodcem Lonely Planet označen za jeden z nejlepších na světě. Není divu – hostel láká třeba střešní terasou s výhledem na Montmartre, podzemní diskotékou připomínající starou stanici metra, francouzskou restaurací či interiérovým designem, kterému dominují kousky vybrané na pařížských bleších trzích. Poshtely lze najít v celé řadě evropských zemí. Jak uvádí COT, v kterém se můžete mj. seznámit s některými výjimečnými poshtely, Česká republika na svoji první poshtelovou vlaštovku teprve čeká. Že by šance pro vás?

TEXT: -COT-, FOTO: ARCHIV

ZDALEKA NEJEN PRO MILENIALY!

Pokud si myslíte, že ubytování v hostelech, resp. poshtelech, je výsadou toliko generace Y (milenialů), jste na omylu. Podle serveru MediaPost tvoří téměř pětinu hostů evropského poshtelového řetězce lidé starší 30 let. V případě řetězce Christopher Inns jde dokonce o bezmála 40 procent! Chcete-li údaje ze zámoří, pak vězte, že polovina amerických hostů hostelů provozovaných neziskovou organizací Hostelling International USA byla v roce 2015 starší 25 let, desetina dokonce starší 55 let.

Našla jsem se v hotelovém prostředí

Říká Kateřina Chocholoušová, dvaadvacetiletá studentka prvního ročníku magisterského studia oboru cestovní ruch na VŠE a recepční v pražském hotelu Boscolo, která je čerstvou držitelkou titulu Mladý recepční roku.

Studujete při práci, nebo pracujete při studiu?
Pracuji při studiu, obráceně by se to nedalo stihnout. Mám na recepci v Boscolu dvanáct směn měsíčně plus občas vypomáhám na recepci v hotelovém spa, a je to tak akorát. Až dostuduji, určitě bych chtěla v hotelovém prostředí zůstat, vyloženě jsem se v něm našla.

Myslíte, že vás na to škola dostatečně připravuje?
Na škole získáte spíš všeobecné vzdělání a titul, který je pro příští kariéru nutností. Nejvíc mi asi dal hotelový management, ten nás učila paní Jiřina Jenčková, a to mě velmi bavilo. Jsou tam ale i předměty, o kterých doufám, že je nebudu nikdy potřebovat, např. ekonomie. Teď jsme měli možnost vybrat si vedlejší specializaci, ze které budeme dělat i státnici, zvolila jsem personální management.

Asi nechcete zůstat celý život na recepci, máte v plánu po dokončení studia v Praze pokračovat ve studiu někde v zahraničí?
Do zahraničí bych určitě chtěla, ale spíš pracovně než na studia. Doufám, že bych tam získala nějaké zkušenosti a pak se třeba zase vrátila domů. Výhoda je, že Boscolo spadá pod Marriott, tak se mi snad nějaká možnost naskytne. Zatím ale o žádný kariérní postup neusiluji, těch dvanáct směn na recepci je maximum, co mohu při škole stihnout.

Jste držitelkou titulu Mladý recepční roku (David Campbell Trophy), v únoru jedete do Paříže na světové finále soutěže. V České republice vás soutěžilo 14, kolik vás bude v Paříži a jak vidíte své šance na úspěch?
Myslím, že ani tam nás nebude o moc více. A jaké mám šance? To nedovedu odhadnout, ale jsem životní optimista a jsem docela sebevědomá, tak se toho nijak nebojím. Konkurence tam bude ale samozřejmě daleko větší.

TEXT: NAĎA RYBÁROVÁ, TTG, FOTO: ARCHIV

VEDENÍ KONGRESOVÉHO CENTRA VYRAZILO VPŘED PLNOU PAROU

Rok 2017 je pro Kongresové centrum zlomovým rokem. V listopadu bude hostit nejvýznamnější událost roku v oblasti kongresové turistiky - kongres ICCA. Vedení společnosti chce této události využít a vytáhnout KCP do roku 2020 mezi první pětku nejlepších evropských konferenčních center. Do začátku listopadu, kdy se kongres koná, projde KCP první etapou rozsáhlé rekonstrukce. Ta se bude týkat úpravy interiérů, především konferenčních sálů, foyer, zázemí a dalších prostor.
Na „kongresu kongresů" by už měla být také představena vítězná architektonická studie na výstavbu výstavní haly, která KCP chybí a která by měla významně zvýšit zájem především lékařských asociací o pořádání velkých prestižních kongresů právě v Praze.

TEXT: NAĎA POLANOVÁ, FOTO: ARCHIV

22. ROČNÍK GASTROHRADEC VITANA CUP 2017

Za dvacet dva let dokázala soutěž GASTROHRADEC nejen získat na kvalitě a rozsahu, ale stala se populární u nás i v zahraničí. Dnešním počtem soutěžních kategorií a různorodostí specializací dává široký výběr všem profesionálům uplatnit své ambice nejdříve na domácí půdě a úspěšně se pokusit o reprezentaci v zahraničí. Co je nejvíce potěšitelné, že pod vedením zkušených odborníků z předních hotelů a restaurací naší země, pod vedením mistrů odborných předmětů na školách, vznikla nová generace profesionálů, kteří se nebojí ukázat svou dovednost a profesionalitu právě mezi nejlepšími specialisty z celého světa. Velmi vysoký podíl juniorů, těch nejmladších soutěžících z odborných škol, ukazuje, jak je důležité získat zájem a nadšení pro svůj obor, zejména u těch, kteří budou nadále v našich profesích pokračovat a budou v budoucnosti určovat úroveň gastronomie v naší vlasti. Zárukou maximální kvality hodnocení všech soutěží jsou naše přední gastronomické kapacity, které tvoří profesionální porotu a sami mají za sebou velmi úspěšnou reprezentační minulost na mnoha zahraničních soutěžích a výstavách, včetně těch světově nejproslulejších . GASTROHRADEC VITANA CUP je ale také setkáním předních odborníků našeho oboru, předních hotelových a gastronomických podniků z celé naší republiky i zahraničí. Je to svátek úspěchů naší gastronomie.

TEXT: FRANTIŠEK CROITOR

HMYZ NA TALÍŘI

V rámci festivalu Cesty světem proběhla ve znojemské střední škole na Přímětické skutečně originální beseda. Lektor David Švejnoha zde totiž prezentoval hmyz jako kulinářskou surovinu.
Hmyzí kuchyně je jedinečná show. Lidé se baví, ochutnají něco exotického a kromě hromady fotografií v telefonu si odnesou i nezapomenutelné zážitky. O tom se přesvědčili také studenti 2. ročníku oboru Hotelnictví a turismus. Hmyz ochutnali a přednášku zhodnotili jako nejlepší, jakou zatím absolvovali. Konzumoval se cvrček banánový na másle, Zophobas na chilli a česneku (velký moučný červ) a smažený šváb. že polovina amerických hostů hostelů provozovaných neziskovou organizací Hostelling International USA byla v roce 2015 starší 25 let, desetina dokonce starší 55 let.

TEXT: MGR. KATEŘINA KOTOUČOVÁ

INZERCE

Štamgast &Gurmán

Průvodce dobrého jídla, pití a zábavy

Štamgast&Gurmán
je bezplatný tištěný food i gastro magazín o dobrém jídle a pití, který vychází na Moravě každý druhý měsíc v nákladu 20.000 výtisků. Najdete v něm ankety, rozhovory, soutěže, články o regionální gastronomii.

Propagace je zde možná formou inzerce, PR článků, soutěží a vkladu reklamních letáků.

Více na:
www.StamgastaGurman.cz a na Fb.

SPOLUPRACUJTE S NÁMI! INFORMACE NA TEL. 777 862 625

HODINA ZEMĚ se opět blíží

Již pošesté se AHR ČR připojí se svými členy k akci HODINA ZEMĚ. Tento celosvětový happening propojující obce, firmy a jedince, kteří berou vážně své závazky vůči životnímu prostředí,probíhá každým rokem, a to již od roku 2008.

Hotely, penziony, restaurace i jednotlivci se mohou připojit symbolickým (částečným) zhasnutím světel na jednu hodinu, a jako přidanou hodnotu uspořádat pro své hosty jedinečný zážitek v podobě večeře při svíčkách, doprovodného programu, aj., fantazii se meze nekladou.
A kdy se můžete na Hodinu Země těšit? Do diářů si napište sobotu **25. března od 20.30 do 21.30** místního času.
Více informací najdete též na **www.hodinazeme.cz**. Naše asociace, jako každý rok, připravila informační leták pro hosty, který mohou členové případně využít pro tisk materiálů pro hosty, a přidat si i své logo. Vzhledem k povaze akce jsme se rozhodli, že letáky tisknout nebudeme, ať šetříme naše lesy. Nabízíme také banner HZ k umístění na webové stránky. Veškeré info bylo členům zasláno první březnový týden.
Po skončení akce opět připravíme souhrnnou reportáž o celé akci, ke zveřejnění na sociálních sítích a na webu. Fotografie z předchozích ročníků najdete na našem Facebooku ve foto galerii. Zveřejníme seznam členských hotelů, které se do akce zapojí, a to jak na našem webu a Facebooku, tak i na hlavních českých stránkách Hodiny Země.

A co vy? Připojíte se letos také?

V případě dotazů nás neváhejte kontaktovat na: **hajkova@ahrcr.cz**

TEXT: KLÁRA HÁJKOVÁ, FOTO: ARCHIV

ASOCIACE HOTELŮ A RESTAURACÍ ČESKÉ REPUBLIKY

PRO AHR ČR VYDÁVÁ
Cortina Park, s.r.o.
Bakalářská 23, 108 00, Praha 10
www.gastroahotel.cz

REDAKČNÍ RADA
ŠÉFREDAKTOR:
Ing. Michaela Pešková, BA (Hons)
peskova@ahrcr.cz

ČLENOVÉ:
Ing. Michaela Šulcová, Ing. Václav Stárek, Kateřina Sobotková,Ing. Klára Stárek Zachariášová, Bc. Klára Hájková

SPOLUPRACOVNÍCI REDAKCE:
Miluše Jaklová, Mgr. Jana Šturmová, Ing. Alžběta Gašpárková, MBA, Kristýna Vyskočilová

INZERCE:
Diana Marková,
markova@gastroahotel.cz

DESIGN:
Kryštof Sobotka
krystof.sobotka@gastroahotel.cz

ISSN: 2464-5249

ASOCIACE HOTELŮ A RESTAURACÍ ČESKÉ REPUBLIKY z. s.
Revoluční 13, 110 00, Praha 1
T: +420 236 042 320,
F: +420 236 042 319
E: sekretariat@ahrcr.cz
W: www.ahrcr.cz

Mediální partneři AHR ČR:
GASTRO & HOTEL profi revue
Štamgast & Gurmán
ČOT
TTG
HORECA VOICE
T&MC TRADE & MARK CREATIVE

Vydavatel neodpovídá za věcný obsah inzerátů.
MK ČR E 17303

LEADERS IN HOSPITALITY
CEE & CIS
5th-6th June 2017
Prague, Czech Republic
www.hotelcee.com

Celebrating 5 Years of Excellence!

- 50 International Speakers
- 5 Star Evening Reception
- Break through Presentations
- Controversial Debates & Panel Discussions
- Pre-scheduled One to One Business Meetings
- Interactive Coffee Breaks & Business Luncheons

Sponsors

atlas concorde · AKSEL · Honeywell · Ideal Standard · PHILIPS

Media Partners

Chars · BBJ · BEVERAGE · Business Journal · cim · COT media · Gastro Hotel · HORECA · Hospitality · hotelier · HotelBlog.sk · ITCM · MICE · MIG · OTE-TLEP · Poradnik Restauratora · PropertyXpress · PROST · Sommelier · TB Transilvania Business · The Daily.SK · tipTravel · TravelTour · TTG mena

To register your participation,
please email to registration@intlbc.com or call 00420601354365

Organized by International Business Council
www.intlbc.com

INTERNATIONAL BUSINESS COUNCIL

To Another Great Year

ProWein

VAŠE CESTA KOLEM SVĚTA V DÜSSELDORFU:

Museli byste cestovat dlouho, abyste získali tento přehled přes obor vína a lihovin: přes **6.000 vystavovatelů** z více než **60 zemí** dělá z veletrhu ProWein největší oborovou přehlídku světa a obohatí Vás o mnoho kontaktů. Vítejte na veletrhu ProWein v Düsseldorfu!

The World's No.1:
International Trade Fair for Wines and Spirits

19 - 21.03.2017

Düsseldorf, Germany www.prowein.com

Informace pro návštěvníky,
prodej vstupenek, komplexní cestovní služby:
Veletrhy Brno, a. s. _ Miroslav Kožnar
Výstaviště 1 _ 603 00 Brno
Tel. +420 541 159 190 _ GSM +420 602 594 810
mkoznar@bvv.cz

www.bvv.cz/veletrhy-v-zahranici/cestovni-sluzby

Messe Düsseldorf