NEWSLETTER

3/2016

ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ ČR

Přinášíme Vám novinky z AHR ČR,
více o nás najdete na www.ahrcr.cz

Sledujte nás na

Legislativa

VÝJIMKY Z EET podporují nerovné postavení podnikatelů

Představené „upřesnění“ Ministerstva financí, které obsahuje výjimku pro stánkový prodej na více než jeden rok, bude dalším krokem k likvidaci českého pohostinství.

Dle vyjádření MF se nebude elektronická evidence tržeb týkat stánkového prodeje bez vybavení – stolů a židlí. Tento výklad chápe AHR ČR jako naprosto nesystémové opatření, které ukládá pouze jedné skupině více povinností než jiné. „V praxi to znamená nerovné podmínky podnikání a ne jejich narovnání, jak nám po celou dobu tvrdil ministr financí Andrej Babiš. AHR ČR podmiňovala svou podporu EET pouze za předpokladu, že nebudou připuštěny výjimky, které by opět diskriminovaly poctivé podnikatele proti těm, kteří krátí daně. Další podmínkou bylo odstranění nerovnosti v oblasti DPH, kdy pohostinství jako jediný obor má u pokrmů na vstupu DPH snížené (15%) a na výstupu základní sazbu (21%). K tomuto narovnání dojde zároveň od 1. prosince 2016, ale nejedná se o snižování DPH, jak je často deklarováno, nýbrž o narovnání nesystémového opatření, na které léta dopláceli poskytovatelé hostinských služeb. Další absurdní výjimkou jsou školní jídelny a různé venkovské spolky. Více na www.ahrcr.cz

Legislativa

STŘET "REÁLNÉ" A "SDÍLENÉ" EKONOMIKY

Platformy zprostředkovávající kontakt mezi soukromými osobami se staly plnohodnotnou součástí ekonomiky. Nejen evropská města přijímají opatření, jejichž výsledkem je dosažení transparentnosti a spravedlivého postavení všech subjektů. Není cílem stavět proti sobě „reálnou“ a „sdílenou“ ekonomiku, ale obnovit pravidla rovné hospodářské soutěže a celkově zajistit lepší informovanost spotřebitelů. AHR ČR nevolá po zvláštních regulacích pro sdílenou ekonomiku, ale pro nastavení podmínek, jako u ostatních druhů ubytovacích služeb a zavedení důsledné kontroly jejich dodržování. S ohledem na rostoucí význam on-line platforem pro zprostředkování a rezervaci ubytování hostů za úplatu a na obecně stoupající význam ubytování v soukromí, je třeba na základě tohoto nového vývoje upravit stávající předpisy. Jen v Praze se podle informace společnosti AIRBNB jedná o více než 7000 ubytovacích jednotek, což je více než 1/4 celkové ubytovací kapacity Prahy. Cílem opatření by mělo být zajištění spravedlivé hospodářské soutěže mezi všemi účastníky trhu v oblasti ubytování, ale hlavně zamezení obcházení daňových povinností a účinné uplatňování předpisů v oblasti daní a poplatků ve prospěch podpory cestovního ruchu. Více na www.ahrcr.cz

Legislativa

DIKTÁT AUTORSKÝCH SVAZŮ MINISTERSTVO PŘEHLÍŽÍ

AHR ČR vítá a podporuje postoj starostů, kteří se ohradili proti neodůvodněnému nárůstu autorských poplatků OSA na rok 2017. Podobné zkušenosti mají provozovatelé ubytovacích zařízení a restaurací. AHR ČR od loňska opakovaně upozorňuje Ministerstvo kultury, že kolektivní správci autorských děl OSA a Intergram, kteří zastupují ostatní svazy, zneužívají své monopolní postavení. Dokonce překračují omezení v současně platném autorském zákoně, když zvyšují sazebníky nad limity. Ministerstvo kultury však tento problém přehlíží.

Uživatelé jsou postaveni do role rukojmích, kdy budou akceptovat zvyšování poplatků nebo nemohou používat zařízení, která zakoupili do svých provozoven, případně nezaplatí plnou výši a pak jim hrozí dvojnásobná sazba. Jejich přístup vůči provozovatelům hotelů a restaurací je nátlakový a nedá se hovořit o rovnocenném smluvním obchodním vztahu, jak to prezentuje ministerstvo. Mnozí z provozovatelů raději zaplatí, než aby měli problémy.

„AHR ČR je připravena se připojit k případným sporům o určení přiměřenosti poplatků, které jsou u hotelů v současné době vyšší, než v ostatních evropských zemích, přestože výkony například ubytovacích zařízení jsou stále minimálně o 30% nižší," uvedl prezident AHR ČR, Václav Stárek.

Hotely

NOC HOTELŮ

AHR ČR ve spolupráci s Prague City Tourism a magistrátem města Prahy, pro vás připravuje NOC HOTELŮ. Jedná se o CSR akci pražských hoteliérů, která má za cíl ukázat nejen ekonomický přínos turizmu pro obyvatele Prahy, ale i přiblížení hotelnictví rezidentům. Hotely nabídnou účastníkům svoje služby a připraví si pro ně doprovodný program.

Akce se bude konat pravidelně, vždy poslední pátek měsíce ledna. Pro první ročník je datum stanoveno na 27.01.2017. První ročník bude probíhat pouze v Praze, jeho rozšíření do dalších měst bude pravděpodobně následovat.

Symbolická cena za dvoulůžkový pokoj je stanovena na 777 Kč včetně snídaně, DPH a poplatků. Cena je jednotná pro všechna zařízení. Rezervace pokojů bude probíhat přímo přes hotelový web nebo přímé rezervace v hotelu.

Projekt bude široce prezentován prostřednictvím mediální kampaně. Prague City Tourism připraví informační materiály o významu cestovního ruchu pro Prahu. Dále umožní bezplatný vstup do objektů v jejich správě o daném víkendu, včetně komentovaných prohlídek.

V této chvíli připravujeme webovou stránku, kde naleznete veškeré informace. Pro více info sledujte náš web www.ahrcr.cz.

Hotely

CERTIFIKACE HOTELSTARS na 5LET, RECERTIFIKACE ZA 50%

Certifikace Hotelstars se Vám nyní vyplatí ještě více. Místo na 3 roky je udělována na 5 let, takže navíc ušetříte.

Pokud Vám certifikace již vypršela, a chystáte se ji obnovit, neváhejte dlouho, pokud podáte žádost o recertifikaci **OD ŘÍJNA DO PROSINCE 2016, recertifikaci budete mít s 50% SLEVOU**.

"Hotelstars - Hvězdy, kterým můžete věřit“

Pro více informací kontaktujte hajkova@ahrcr.cz
www.hotelstars.cz
www.hsukatalog.cz

Restaurace

STRAVENKY ZTRÁCÍ NA SVÉM VÝZNAMU

Z průzkumu AHR ČR vyplývá, že řada restaurací odebírá stravenky mnohdy pouze proto, že je akceptují ostatní restaurace v okolí. Stravenky jsou pro ně „ nutným zlem.“ Původním smyslem zavedení stravenek byla podpora stravování zaměstnanců, primárně v provozech veřejného stravování. To už však dávno neplatí.
Na stravenkách nejvíce profitují jejich vydavatelé. Sice znamenají daňová zvýhodnění pro firmy, ale i zaměstnavatelé platí provize za jejich nákup. Platí tedy zaměstnavatelé i ti, kdo je akceptují. Doplácí na ně i provozovatelé restaurací, neboť provize se pohybuje na úrovni až 6% a to za celou trženou částku, tedy včetně DPH. Konečný náklad na stravenky může u restaurací činit až 10% z celkové hodnoty stravenky.
Na otázku, zda se provozovatelé restaurací domnívají, že by zrušení stravenek a jejich nahrazení například daňově zvýhodněným finančním příspěvkem zaměstnavatele, ohrozilo počty hostů v restauracích, se 71% respondentů domnívá, že by v dlouhodobém výhledu k žádným dramatickým propadům nedošlo. Ten, kdo navštěvuje restaurace v době oběda dosud, by tak činil i nadále. Naopak, kdo využívá stravenky jinak, by i nadále za finanční příspěvek zaměstnavatele nakupoval například v maloobchodě. Obavu z významného úbytku hostů má pouze 25% respondentů z řad provozovatelů restaurací. Dále se 60% respondentů vyjádřilo, že pokud by měly být stravenky zachovány, pak by se měl zpřísnit režim jejich využití, respektive být zúžen pouze na veřejné stravování. Více na www.ahrcr.cz

Restaurace

Nevíte si rady s požadavky státních kontrolních orgánů?
HOT LINE - pro členy AHR ČR zdarma

Ve spolupráci se společností Uniconsulting představujeme balíček služeb, jehož hlavním cílem je pomoci Vám zorientovat se ve stále měnících se oblastech hygieny, bezpečnosti potravin , BOZP, PO, dezinsekce, sanitace atd. Jde o povinnosti pod kontrolou Státní zemědělské a potravinářské inspekce, Státní veterinární správy, Orgánů ochrany veřejného zdraví, Obchodní inspekce nebo Inspekce životního prostředí. Pro členy AHR ČR je zřízena **zdarma horká linka**, na které Vám pomůžeme vyřešit aktuální krizové situace – např. s kontrolou dozorových orgánů, s vhodnou argumentací, se stížností zákazníků. V nabídce balíčků bude také zpoplatněná služba půldenní prohlídky provozu s poradenskou činností a identifikací možných opatření, která nejsou v souladu s legislativou a mohla by znamenat riziko při státní kontrole. Závěrem by byl pro restauraci písemně sepsán plán dle míry závažnosti a možných náprav.

Všem našim členům zasíláme samolepku s telefonními čísly horké linky, kterou mohou použít do kuchyní a kanceláří. Staňte se členy a využijte i další výhody členství. **Členství pro restaurace činí 2100,-Kč/rok a je vždy kráceno o uplynulou část roku.**

Více na www.ahrcr.cz

Vzdělávání

Nová témata kurzů Akademie AHR ČR v přípravě

Akutní krizové situace na pracovišti a možnosti psychologické podpory
Jak na efektivní a moderní provoz ubytovacích zařízení a optimalizaci nákladů?
Pokračování velmi populárního kurzu Housekeeping – nyní již modul 3
Z oblasti lidských zdrojů a personalistiky nový kurz „Jak najít a udržet si dobré zaměstnance“
Kladně hodnocený kurz řízení úseku FB bude mít svoji mutaci pro restaurační zařízení – „Řízení restauračního provozu“
Nutně všichni potřebujeme i potrénovat vlastní paměť a tak nás nový kurz „Trénování paměti“ seznámí mimo jiné s principy fungování paměti a naučí nás vybrané techniky pro lepší zapamatování.
Kurz „Lektorské dovednosti pro vedoucí zaměstnance“
Znáte dobře vaše nové legislativní povinnosti v oblasti gastro provozu?

Více informací u Mgr. Jany Šturmové, sturmova@ahrcr.cz
www.akademieahr.cz

Vzdělávání

OP ZAMĚSTNANOST - zvýšení kompetence a kvalifikační úrovně

Zvažujeme připojení Akademie AHR ČR k připravované výzvě č. 60 OP Zaměstnanost, jejímž prostřednictvím bude možné zvýšit kompetence a kvalifikační úroveň zaměstnanců.

Připravujeme balík kurzů, které by vám umožnili proškolení jednotlivých, vámi určených, zaměstnanců zdarma, v rámci právě získané dotace určené pro profesní a podnikatelská sdružení.

Více informací rozešleme během měsíce září včetně malého průzkumu vašeho zájmu a navrhnutých témat kurzů.

V rámci projektu může jeden zaměstnanec absolvovat maximálně 10 kurzů, minimálně však 40 hodin školení v prezenční formě vzdělávání. Nutností je účast nejméně ze 70 % délky kurzu stanovené v dokumentaci.

Více informací na sturmova@ahrcr.cz

Vzdělávání

Nové kurzy Akademie AHR ČR

Připravujeme novou nabídku kurzů Akademie AHR ČR pro poslední tři měsíce tohoto roku. Aktuální data a vypsané kurzy najdete na našich stránkách www.akademieahr.cz. Zde se můžete dozvědět i mnoho zajímavého v rámci blogu.
Budu ráda za vaše připomínky, návrhy a diskuze v rámci komentářů. Můžeme i sdílet společné nápady a podněty, které oživí spolupráci, podpoří sdílení myšlenek, nápadů.
Najdete nás i na stránkách LinkedIn.
Více informací na sturmova@ahrcr.cz

Coffee break

Hotel Ametyst**** prodá pokojové trezory (bezpečnostní schránky). Otevírání je na magnetickou kartu, všechny jsou pravostranné. Rozměry jsou 245 x 350 x 250 mm (výška x šířka x hloubka).
Cena za kus 400,- Kč. Kontakt
david.hofmann@hotelametyst.cz nebo 222 921 945.

K+K Hotels nabízí k odkupu větší množství inventáře z celkem 120 rekonstruovaných pokojů. Jedná se zejména o televize (20´a 26´), postele, skříně, ratanový nábytek – křesla, židle, stoly, noční stolky a koupelnové vybavení.
Kontaktní osoba:
Otakar John, otakar.john@kkhotels.cz, tel. 602 354 471
www.kkhotels.com

Coffee break

Hotel Vera Jáchymov nabízí k odprodeji téměř nové matrace HÖVAG celkem 9ks o rozměru 140x200cm o tloušťce 24cm.
Ceny matrací dle domluvy, doprava možná za příplatek.
V případě zájmu či dotazů prosím kontaktujte :
Markéta Machulková tel. : 721867168
marketa.machulkova@hotel-vera.cz

Restaurace hotelu Arkáda v Bučovicích přijme do týmu **kuchaře.**
Nabízíme práci v mladém kolektivu, příjemné prostředí,stabilní zázemí a profesní růst.
Kontaktní osoba: pí.Petrašová 778082275
www.hotel-arkada.cz

Coffee break

NH COLLECTION OLOMOUC CONGRESS HOTEL
hledá
HOUSKEEPING MANAGER (W/M)
Prosím zašlete Váš životopis na: Tomáš Rousek
General Manager
Tel.: 0420 585 575 811, Mail: t.rousek@nh-hotels.com
www.nh-hotels.com

NH PRAGUE CITY HOTEL - moderní **** hotel, hledá do svého týmu nové kolegy na pozice:
Pokojská, patrová hospodyně, kuchař, kuchař- chef de partie, barman/ka, Servírka/číšník do restaurace Costa Praga, Servírka/číšník do restaurace 1lGiardino
Kontaktujte naše personální oddělení na tel.čísle 257 153 332 či rovnou zašlete strukturovaný životopis na adresu l.benesova@nh-hotels.com.

Coffee break

GOLF RESORT KASKÁDA HLEDÁ KUCHAŘE
Jeden z největších golfových areálů v ČR přijme do svého týmu kuchaře na plný úvazek.
Kontakt: Marek Bouška, 541 511 717,
marek.bouska@golfbrno.cz
www.golfbrno.cz

Přijmeme na HPP kuchaře/kuchařku
Restaurace ve Vendryni přijme na HPP kuchaře/kuchařku. Vynikající platové podmínky. Pracovní doba krátký/dlouhý týden.
Petr Semerád
rosea@email.cz
mobil: 603 427 639

4 *Hotel na Vysočině Líšenský Dvůr, Líšná 23 , okres Žďár nad Sázavou, www-lisensky-dvur.cz
Rozšiřujeme pracovní místa o tyto pracovní pozice:
Kuchař/ka; Recepční; Číšník

Zájemci zasílejte životopis na emailovou adresu:
eva@hlavenkovi.cz

Konference AHR ČR

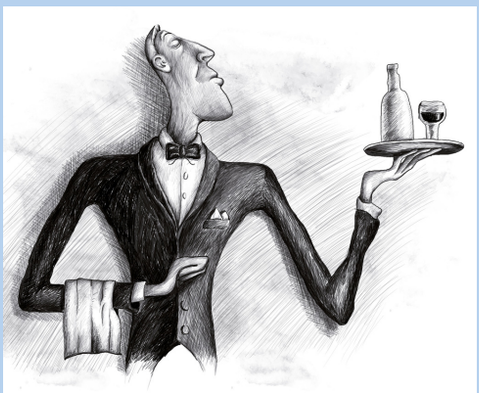
11.Konference AHR ČR
24.11. – 25.11.2016

Největší akce našeho oboru se letos uskuteční v Karlových Varech v historických prostorách Grandhotelu Ambassador a Grandhotelu Pupp.
Navštivte přednášky těch nejlepších!
Těšit se můžete na Jana Mühlfeita, který byl několik let blízkým kolegou Billa Gatese, šéfkuchaře Zdeňka Pohlreicha, vizionáře a inovátora Manolise Psarrose a mnoho dalších! Všude slyšíme, jak se svět mění…My jsme však toho názoru, že se svět již zcela změnil! Konference je zaměřena na to, jak se nám naše zažité business prostředí proměnilo přímo před očima, mimo jiné i díky projektům podporujícím sdílenou ekonomiku. Tyto projekty s sebou přináší novou konkurenci v podobě soukromých subjektů nabízejících služby, ubytování, stravování atd. Dobu nezměníme. Nemusíme však jen nečinně přihlížet…Můžeme se také změnit!

Konference AHR ČR

Užijte si Karlovy Vary!

Co mají Grandhotel Ambassador a Grandhotel Pupp společného? Oba hotely mají bohatou historii a nabízí skvělou příležitost, jak si užít lázeňské město naplno! Luxusní SPA a doprovodný program konference Vám umožní prožít neopakovatelnou atmosféru! GTG party 24.11.2016 je v KAKADU BARU. Přijďte se s námi pobavit do jednoho z nejznámějších barů v Karlových Varech s bohatou historií.
Potkáte zde kolegy, přátele a určitě navážete i nové kontakty!
Letos poprvé je party nekonvenčním začátkem naší konference.
Galavečeře s ceremoniálem předávání Výročních cen AHR ČR se koná 25.11.2016 ve slavnostním sále Grandhotelu Pupp!
Nenechte si konferenci ujít!



Více informací, včetně přihlášky, registrace ubytování, atd. najdete na http://www.konferenceahr.cz/