ZÁŘÍ 2016

AHR FÓRUM

ZPRAVODAJ ASOCIACE HOTELŮ A RESTAURACÍ ČR

Odpovědný hotel 2015: Rozhovor s Tomášem Startlem, ředitelem hotelu Perla

Kandidáti na Výroční ceny AHR ČR 2016

Nabídka kurzů Akademie AHR

NOVÝ COOL NEALKO

WWW.STAROPRAMENCOOL.CZ

VYCHUTNÁVEJTE ZODPOVĚDNĚ. DĚKUJEME.

ASOCIACE HOTELŮ® A RESTAURACÍ ČESKÉ REPUBLIKY

OBSAH

Září 2016

1 Editorial
2 Ze sekretariátu
4 Aktuálně
6 Profil
8 Akce
10 Hotel / Penzion
12 Vzdělávání
13 Aktuality
14 Gastronomie
18 Legislativa
19 Ze světa
20 Marketing / Management
21 Z regionů
24 Odpovědné podnikání

Vážené kolegyně, vážení kolegové,

výraz „zkostnatělé“zní pejorativně, přestože kostra je základní stavební součástí mnoha organizmů. Nedávno jsem se setkal s názorem, že je i naše organizace zkostnatělá, nic nedělající a navíc řízená „starými strukturami“. Nechci se pouštět do teorií definujících termín „starý“, protože čas je pojem relativní. Navíc průměrný věk našeho týmu 35 let narušuji pouze já.

Dnešní doba měří vše financemi – výkon, úspora, zisk. Použiji tedy tohoto měřítka také, přestože hlavním významem AHR ČR je ochrana a rozvoj oboru. Jsme tu hlavně proto, abychom veřejně vyslovovali a prosazovali názor našich členů, což nelze vždy finančně měřit. Pokud se vrátíme do roku 2009, pak tato organizace ušetřila našim členům více než čtvrt miliardy korun ročně díky tomu, že se povedlo zastavit nesmyslný návrh na 100% navýšení místních poplatků, aniž by bylo jasné, jak budou tyto prostředky využity. Jsou to peníze, které naši hoteliéři nikdy nevydali, ale které by částečně snižovaly jejich zisky. U nového návrhu jsme prosadili princip, kdy bude poplatníkem zákazník a opět zastavili ambice na jeho skokové zvyšování.

Po dvou letech intenzivních jednání jsme prosadili převedení sazby DPH pro pokrmy a nealkoholické nápoje do snížené sazby. Tento krok odstraní diskriminaci a ušetří provozovatelům restaurací 6 % DPH, které dosud většinou opět dotovali ze svých zisků. Nebudu předbíhat, ale naše snahy v oblasti daňového zatížení tímto nekončí. Bylo by jistě zajímavé zjistit, o jakou úsporu se jen v rámci členské základny jedná. Tato výhoda bude platit pro všechny, i ty, kteří pro konečný výsledek neudělali vůbec nic, ale kritizují, že se nic nedělá.

Skutečnost, že každoročně uspoříme našim členům v průměru 30 % z autorských poplatků, je přesně vyčíslitelná. Porovnáním s celkovým objemem námi vybraných poplatků se dostaneme k úspoře 19 mil. korun ročně. To je mimochodem také dvojnásobek členských příspěvků. Jen zde tedy dáváme dvakrát více, než kolik požadujeme od našich členů.

Mohl bych pokračovat, ale mám na úvodník pouhých 2200 znaků a není to jen o číslech. Stejně tak ne vždy se vše podařilo, to je přirozené. Ponechávám tedy další názor plně na vás, našich čtenářích.

Pěkné „babí“ léto Vám přeje Váš

Václav Stejskal

Partneři AHR ČR

Generálním partnerem AHR ČR: PIVOVARY STAROPRAMEN A MOLSON COORS COMPANY

Exkluzivní partner: Bidvest Foodservice ... první volba pro gastronomii

Exkluzivní partner: CHEF CLUB

AHR ČR je členem: Hotrec Hospitality Europe

STALO SE…

27. července
jednání s náměstkyní MMR ČR Klárou Dostálovou ve věci místních poplatků

4. srpna
schůzka s CzechTourism a AKC k dalšímu rozvoji a propagace projektu Czech Specials

22. srpna
setkání s Ukrajinskou Pravoslavnou Misií v ČR ve věci otevření pracovního trhu pro zaměstnance z Ukrajiny

23. srpna
druhý workshop AHR ČR k problematice EET v Brně

25. srpna
jednání Rady AHR ČR - zápis v části webu pro členy

29. srpna
jednání ve věci místních poplatků s MMR ČR

30. srpna
neformální setkání členů Prague Chapter v hotelu Hilton

1. září
schůzka s delegací zástupců Státní agentury pro cestovní ruch z Číny

5. září
setkání prezidenta AHR ČR s ministrem financí Andrejem Babišem ve věci výjimek v EET

6. září
setkání s poslanci ve věci Autorského zákona

6. září
účast na Sekci cestovního ruchu HK ČR

7. září
setkání prezidenta AHR ČR s ředitelem Odboru potravin Ministerstva zemědělství Jindřichem Fialkou

NOVÝ ČLEN TÝMU AHR ČR

V AHR ČR působí Kristýna Vyskočilová od roku 2014. Její spolupráce začínala na vzdělávacím projektu „Rozvoj kvalifikační úrovně a kompetencí pracovníků v cestovním ruchu“. V úvodu zajišťovala přípravu a distribuci výukových materiálů, od února 2015 přebrala komplexní přípravu a organizaci vzdělávacích kurzů v rámci tohoto projektu. V roce 2016 asistovala s aktualizací a systematizací databáze členů pro „Poplatky kolektivních správců“. V současné době dokončuje manažérská studia na VŠ. Kristýna nastoupila na pozici asistentky a bude odpovídat za koordinaci služeb a servisu, které poskytujeme členské základně.

JEDNÁNÍ O PODOBĚ AUTORSKÉHO ZÁKONA VE SNĚMOVNĚ POKRAČUJE

Přes již tradiční neochotu Ministerstva kultury, které ani v připomínkovém řízení neakceptovalo některé požadavky AHR ČR na zmírnění diktátu ze strany kolektivních správců, pokračuje jednání PSP ČR o konečné podobě navrhované novely Autorského zákona. AHR ČR se podařilo přesvědčit některé poslance k navržení změn, týkajících se upřesnění ve věci povinnosti zohlednit obsazenost, dále návrh na zrušení zákonné sankce ve výši dvojnásobku poplatků v případě užití autorského díla bez licence. Za situace, kdy kolektivní správci opět zveřejnily ceníky, které předpokládají až 50% navýšení poplatků se podařilo zákon ve sněmovně zpět vrátit do projednávání výborů a smyslem by mělo být zrevidování současného znění a nastavení jasných kontrolních parametrů pro navyšování cen ze strany kolektivních správců. Po tomto kroku volala AHR ČR již delší dobu, vzhledem k tomu, že monopolní postavení kolektivních správců neumožňuje rovnocenné vyjednávání o výši autorské odměny a její přiměřenosti s ohledem na skutečný hospodářský prospěch pro uživatele. AHR ČR bude opět přítomna projednávání tohoto zákona ve výborech, přidala se k demonstraci Svazu místních zastupitelstev, konané před MK a sídlem OSA 22. září a zároveň se zúčastní veřejné debaty na semináři k této problematice, konané ve stejný den v Poslanecké sněmovně. O dalším vývoji vás budeme informovat.

HORKÁ LINKA NEBO AUDIT? OBĚ SLUŽBY VÁM POMOHOU

Vzhledem k neustálému rozšiřování povinností, které dopadají na segment pohostinství, jsme exkluzivně pro členy AHR ČR ve spolupráci se společností UNICONSULTING připravili tzv. linku pomoci. Oblastí, kde přichází nejvíce změn, jsou všechny činnosti související s bezpečností potravin, nedávná změna kompetencí státních dozorových orgánů, odlišný přístup ke kontrolám, změny úrovně sankcí a jiné. HORKÁ LINKA je nová služba pro všechny členy AHR ČR zdarma - krátké telefonáty řešící aktuální krizové situace včetně doporučení. V tomto čísle AHR Fóra naleznete samolepku s kontaktními čísly na odborníky z UNICONSULTING. Horkou linku může využít každý člen AHR ČR, po sdělení jména a provozovny, za kterou hovoří. Jelikož se jedná o službu exkluzivně pro členy AHR ČR, která je časově i kapacitně náročná, žádáme vás, abyste kontaktní údaje využívali pouze interně a v rámci provozů koordinovali kompetence na ty, kteří mohou linku použít. Dále nabízíme BLESKOVÝ AUDIT – půldenní prohlídka provozu s poradenstvím a vypracování plánu k případnému odstranění problémů, které nejsou v souladu s legislativou a znamenaly by riziko při státní kontrole. Cena auditu je 4000,-Kč, po auditu restaurace obdrží certifikát „bezpečná restaurace“. Certifikovaný provoz bude informován o všech změnách v průběhu roku, které by se mohly dotknout jeho konkrétních činností, a bude mu navrhnuto řešení. AHR ČR jedná se státními dozorovými orgány o zařazení certifikovaných provozů do skupin méně rizikových subjektů s možností snížené frekvence kontrol. Rámcové souvislosti auditu naleznete na www.ahrcr.cz.

VÍTE KDE NÁS HLEDAT ONLINE?

Možná jste si všimli, že na www.ahrcr.cz jsme spustili online chat. Tato služba je primárně určena nečlenským zařízením, která mají zájem získat informace o činnosti AHR ČR. Dotaz podle vybraných okruhů je okamžitě přesměrován na jednotlivé členy sekretariátu. Mnoho informací nejen od nás, ale i zajímavostí či úspěchů členských zařízení sdílíme na Facebooku. Pokud ještě nejste fanoušci našeho FB, propojme se navzájem.

A kterou virtuální část světa onlinů vlastně spravujeme?
www.ahrcr.cz; www.akademieahr.cz; www.konferenceahr.cz; www.cenyahr.cz; www.hotelstars.cz; www.hsukatalog.cz; www.akceahr.cz a brzy také www.nocHotelu.cz.
Zde všude můžete získat informace.

SETKÁNÍ NA MINISTERSTVU ZEMĚDĚLSTVÍ

Václav Stárek se setkal počátkem září s ředitelem Odboru potravin ing. Jindřichem Fialkou. Smyslem jednání bylo nalézt možnosti spolupráce v oblasti aplikace Potravinového zákona, zajistit osvětu v této oblasti a hledat prostor pro připomínky evropských směrnic v této oblasti. Václav Stárek informoval o programu pro restaurace, který by měl zajistit zvyšování kvality v oblasti hygieny přípravy pokrmů, zároveň hovořil o některých opatřeních, která jsou spíše zátěží pro podnikatele, aniž by měla konkrétní dopad na zvyšování konečné kvality pokrmů pro zákazníka.
AHR ČR a MZE připraví společný seminář, který by měl proběhnout 29. září v Praze a měl by být počátkem spolupráce v oblasti osvěty a vzájemných konzultací mezi MZE, SZPI, KHS a AHR ČR. Cílem těchto aktivit je minimalizovat zátěž podnikatelů v oblasti kontrol a zároveň zajištění povědomí a implementace požadavků Potravinového zákona v pohostinství. Setkání by se měli zúčastnit náměstkyně ministra zemědělství Viera Šedivá, ředitel Odboru potravinářství Jindřich Fialka a ředitel Odboru kontroly SZPI Jindřich Pokora. Naši členové obdrží pozvánku na akci e-mailem.

TEXT: KLÁRA STÁREK ZACHARIÁŠOVÁ, FOTO: ARCHIV

Představujeme vám kandidáty na Výroční ceny AHR ČR 2016

HOTELIÉR ROKU ŘETĚZCOVÉ HOTELY

- **Miroslav Forejtek** - Park Inn Hotel Prague - General Manager
- **Tomáš Rousek** - NH Collection Olomouc Congress hotel - Generální ředitel (nominován 2x)
- **Marek Chmátal** - Angelo by Vienna House Pilsen - General Manager
- **Ing. Jan Kratina** - CPI Hotels - Generální ředitel
- **Gorjan Lazarov** - Boscolo hotel Prague - General manager
- **Ing. Radim Beneš** - Clarion Congress Hotel Ostrava - Generální ředitel
- **Martin Kocourek**- Hotel Bellevue Český Krumlov - Generální ředitel

HOTELIÉR ROKU NEZÁVISLÉ HOTELY

- **Jan Absolon, DiS** - Grund resort Golf and Ski - ředitel
- **Martina Köhlerová** - Hotel Purkmistr Pivovarský dvůr Plzeň
- **Mark Agnew** - Panorama Hotel Prague / Corinthia Panorama, s.r.o. - Generální ředitel
- **Ing. Milena Šnajdrová** - Hotel Zlatá hvězda, s. r. o. - majitelka/ředitelka
- **Jaromír Boniatti** - Bonispol s.r.o., Hotel Horal - jednatel
- **Vladimír Novák** - Aquapalace Hotel Prague / REDVALE a.s. - General Manager (nominován 2x)
- **Ing. Jiří Suchánek, MBA., LL.M.** - Spa Resort Lednice s.r.o. - ředitel
- **Petr Šalda** - Grand Hotel Zvon, s.r.o., České Budějovice - Generální ředitel
- **Irena Lonská** - Hotel Lony Kozovazy - ředitelka
- **Ing. Werner Hauptmann** - Grandhotel Ambassador Národní dům - Generální ředitel
- **Jan Kronika** - Spa Hotel Čajkovskij - výkonný ředitel

ŠKOLA ROKU

- **Hotelová škola Bohemia s.r.o.**- Chrudim
- **Labská hotelová střední odborná škola a Střední odborné učiliště Pardubice s.r.o.** - Pardubice
- **Vyšší odborná škola cestovního ruchu a mezinárodního obchodního styku, spol. s r.o.** - Praha
- **Hotelová škola Plzeň** - U Borského parku 3 - Plzeň
- **Hotelová škola s.r.o.** - Brno
- **Střední a vyšší odborná škola cestovního ruchu** - České Budějovice
- **Střední škola potravinářská, obchodu a služeb Brno** - Brno
- **Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice s.r.o.** - Šilheřovice
- **Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Praha - Čakovice** - Čakovice
- **Hotelová škola, Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky, příspěvková organizace zřizovaná Středočeským krajem** - Poděbrady
- **Albrechtova střední škola** - příspěvková organizace – Český Těšín

RESTAURATÉR ROKU SAMOSTATNÉ RESTAURACE

- **Bohumil Rydrych** - U Majáku, s.r.o. - manažer restaurace (nominován 3x)
- **Richard Marek** - AZ Catering services s.r.o. - provoz Šenk Na Parkánu
- **Monika Jirků** - Monika Jirků - ředitelka
- **František Kopecký** - Radniční sklípek Litoměřice - majitel
- **Václav a Eva Burdovi** - Gusto catering s.r.o. - Restaurace Černý Orel - majitelé
- **František Novák** - Zátiší Group - manažer restaurace Bellevue
- **Pavel Štěpánek** - Zátiší Group - manažer restaurace Mlýnec
- **František Novotný** - Adria - Neptun, spol.s.r.o. - ředitel Restaurace U Pinkasů
- **Jan Horký**- Francouzská restaurace Obecního domu - bývalý šéfkuchař
- **Petr Eliáš** - Restaurant a penzion U Námořníka- Majitel
- **Mgr. Martin Pražák** - Bistro Magdalene a Hospůdka u divadla - Spolumajitel

RESTAURATÉR ROKU HOTELOVÉ RESTAURACE

- **Petr Cuřín** - Angelo by Vienna House Pilsen - Former Executive chef
- **Pavel Čadil** - Park Inn by Radisson Hotel Ostrava- šéfkuchař Restaurant Bamboo
- **Richard Lhoták** - Grandhotel Pupp Karlovy Vary, a.s.- náměstek generální ředitelky, FB manažer
- **Krzysztof Sajdok** - Vitality hotel Vendryně – šéfkuchař
- **Simona Řezáčová** - Orea Resort Santon - F&B Manager

MLADÝ MANAŽER

- **Veronika Matoušková** - Clarion Congress Hotel Olomouc / CPI Hotels, a.s. - Banquet Coordinator
- **Jan Kastner** - Konference Park s.r.o.- manažer
- **Bc. Glos Petr**, DiS - Hotel Hořec****- Executive manager
- **Jiří Milský** - Hotel Imperial, Karlovy Vary - Manager sportcentra
- **Ing. Lucie Tesárková** - Pension Lucie****- majitelka a ředitelka

ODPOVĚDNÝ HOTEL / RESTAURACE

(v době uzávěrky AHR Fóra nominace stále otevřeny)

- **Miroslav Bukva** - Clarion Congress Hotel Prague, ředitel
- **Iva Nešvarová** - Hotel Ibis Old Town, ředitelka
- **Radim Beneš** - Clarion Congress Hotel Ostrava - ředitel

PENZION ROKU

(zvláštní kategorie vyhlašovaná ve spolupráci s rezervačním portálem Previo a spojená s recenzemi ubytovaných hostů. V době uzávěrky AHR Fóra kampaň nebyla uzavřena)

KANDIDATURY DO RADY AHR ČR

Na Valné hromadě AHR ČR, která se bude konat v rámci 11. konference 24. – 25. listopadu v Karlových Varech proběhnou volby do Rady AHR ČR. Právo účastnit se Valné hromady, právo hlasovat, volit a být volen mají všichni členové AHR ČR. Členové Rady AHR ČR jsou voleni na dobu 2 let. Tímto vyzýváme členy, kteří mají zájem kandidovat, aby zaslali souhrnné CV a svou vizi o směřování sekce na sekretariát AHR ČR a to nejpozději do 30. září 2016. Sekretariát všechny obdržené nominace předá Radě a s kandidátní listinou dle jednotlivých pozic seznámí členy AHR ČR nejpozději jeden měsíc před konáním Valné hromady. Pozice ke kandidatuře: ■ viceprezident krajské sekce ■ viceprezident hotelové sekce ■ viceprezident gastronomické sekce ■ zástupce ubytovacích zařízení do 20 pokojů ■ zástupce ubytovacích zařízení do 100 pokojů ■ zástupce ubytovacích zařízení nad 100 pokojů ■ zástupce gastronomické sekce ■ zástupce sekce dodavatelů ■ zástupce sekce odpovědného podnikání ■ zástupce vzdělávací sekce

VÍTÁME NOVÉ ČLENY

Hotel a Restaurace Amadeus, České Budějovice; Hotel Marina, Heřmanův Městec; Garage club, Ostrava-Martinov; Penzion Svět, Český Krumlov; Quisisana Palace, Karlovy Vary; Spa&Wellness Hotel Zámek Lužec; Stodola u Čabalů, Lukov-Znojmo

TEXT: KLÁRA STÁREK ZACHARIÁŠOVÁ, FOTO: ARCHIV

Tak trochu elektronická evidence

Spravedlnost je někdy slepá, ale někdy může být také záměrně tak trochu slepá. Pokud hovoříme o rovných podmínkách v podnikání, pak je asi každý, kdo do této diskuse vstupuje poprvé a jako nezávislý občan této země, vnímá jako stejné podmínky pro všechny.

Zcela jinak je však vnímají někteří politici, kteří si tuto ideu pouze vypůjčili k prosazení volebních témat. Spravedlnost v reálném světě nemůže být tak trochu spravedlivá ke všem, přičemž k někomu méně a k někomu více. Stejně tak téma spravedlivého výběru daní a jeho kontroly nemůže být nastaveno tak, že k někomu bude více a k jinému méně spravedlivé. Pak totiž z podstaty významu tohoto výrazu již není spravedlivé. Pojďme se na problematiku krácení daní a šedé ekonomiky podívat z praktického hlediska reálného života.Přestože v posledních dvou letech se elektronická evidence tržeb skloňuje hlavně v souvislosti s naším pohostinstvím a vytváří se chiméra, že to je hlavní zdroj šedé ekonomiky, není tomu zdaleka tak. Kolik jsme viděli příspěvků a veřejných diskusí například ze strany našich politiků o tom, jak se krátí daně například ve stavebnictví nebo mezi řemeslníky, kteří vám přijedou opravit střechu, zasklít okna a podobně? Já osobně neslyšel žádnou. Přesto se asi každý z nás setkal se situací, kdy potřebuje něco opravit a je nám nabídnuta levnější varianta bez dokladů. Lid tleská tomu, jak je pohostinství osočováno z šedé ekonomiky, ale fakt, že v jiných oborech je podle statistik krácení daní mnohem vyšší si jaksi nepřipouští. Nezávislý pohled musí zároveň přiznat, že tento fenomén existuje v pohostinství také, ale v mnohem nižší míře. Je to fakt, který kritizujeme a kritizovali jsme, jako profesní organizace, již mnoho let před tím, než se začala diskutovat elektronická evidence tržeb. Naši kolegové sami na mnoha setkáních poukazovali na to, že si připadají jako hlupáci, když platí daně, zaměstnance, odvádějí sociální a zdravotní pojištění a jsou plátci DPH, přičemž někdo z jejich konkurence, přímo v místě podnikání, obchází povinnou registraci plátce DPH, zaměstnancům vyplácí minimální mzdu a zbytek dostávají v obálce. Pak přestože má denně plno, jeho tržby nedosahují oněch přibližně 2 800 korun denně, aby byl plátcem DPH. Stát k tomu až dosud nečinně přihlížel. Náhle se zjevila myšlenka EET, jako nástroje, který by měl zefektivnit výběr daní, narovnat pokřivené prostředí a využít k tomu nových technologií, konkrétně online připojení a aplikací k přenosu tržeb v reálném čase. Paradoxně ti, kteří jsou dnes veřejně označováni za největší zdroj šedé ekonomiky, tedy pohostinství a poskytovatelé ubytovacích služeb, tuto myšlenku podpořili prostřednictvím svého profesního spolku, tedy AHR ČR. Podpora a stanovisko k této myšlence bylo od počátku konstantní a nijak se neměnilo, ani nemění. AHR ČR podpořila EET za předpokladu, že skutečně dojde k narovnání podmínek v podnikání. To znamená, že nebudou poskytovány žádné výjimky a zároveň dojde k odstranění mnohaleté diskriminace oboru, kdy u prodeje pokrmů v restauracích, jako jediné oblasti podnikání u nás, je při nákupu surovin – potravin, aplikována sazba snížená a při prodeji pokrmů sazba o 6 % vyšší, tedy základní. To totiž v praxi znamená, že hostinští dotují na každém pokrmu stát 6 % zvýšené DPH. Díky intenzivním vyjednáváním se podařilo asociaci prosadit změnu v DPH, která je účinná od prosince tohoto roku, což lze považovat spíše za narovnání diskriminačního prostředí pro hostinské, než za deklarované snižování DPH. Je to krok k udržitelnosti podnikání a k tomu, aby například na venkově stále mohly alespoň přežívat hospůdky, kam mnozí občané, kteří dnes kritizují hostinské jako největší lupiče, občas rádi zavítají.
Přestože zákon ve schválené podobě již nese některé absurdní výjimky, které mají dopad do provozování hostinské činnosti, prostý fakt, že by mohlo vzniknout cosi, co narovná nebo minimalizuje dlouho kritizované praktiky krácení daní a zaměstnávání na černo, stále převažovalo nad negativy. Například skutečností, že výjimky rozdělují školní jídelny na ty, které jsou zřízeny krajem a soukromé školy a jejich jídelny. Zatímco první skupina tržby neeviduje, druhá musí. Nebo fakt, že pokud bude autokemp a jeho restaurace zřízena obcí, pak evidovat nemusí, stejně jako sportovní kluby neziskových organizací apod., ale soukromá restaurace musí. Poslední kapkou však je situace, kdy stát prostřednictvím Ministerstva financí vydává metodiku, která deklaruje, že do roku 2018 stánkový prodej s občerstvením, pokud nemá stánek stolky a podobné služby, nemusí tržby evidovat. To je situace, kdy při stejném předmětu podnikání, dva podnikatelé budou mít zcela rozdílné podmínky. Pojďme ale ještě dál a podívejme se, co toto rozhodnutí bude v praxi znamenat. Všichni kdo platili daně a podporovali tento návrh, se rázem ocitli v situaci, kdy je státem oficiálně otevřena cesta pro krácení daní všech, kdo tak dosud činili. Stačí přece otevřít stánek bez elektronické evidence a rázem mohu generovat hotovost pro doplácení zaměstnanců. Pokud nechci, aby moje oficiální tržby dosáhly hranice, která je povinná k registraci DPH, pak mi k tomu pomůže můj stánek. Stánkový prodej na náměstí má tím momentem také jiné podmínky, než provozovatel kamenné restaurace, takže může vesele ještě více než rok prodávat bez elektronické evidence a investic do pokladen. To mnohdy bude znamenat konkurenci cenou, ale ne za tržních podmínek, ale cestou obcházení daňových povinností. Není navíc třeba zdůrazňovat, že tyto praktiky jsou mnohem hůře kontrolovatelné u mobilních zařízení než u kamenných restaurací a tím roste jejich potenciál pro šedou ekonomiku. Výsledek se obrátí proti samotné myšlence a jejím tvůrcům. To je také možná to, o co v této hře jde. Tímto krokem se totiž v první vlně zdaleka nevybere tolik daní, kolik je deklarováno. Rozhodně nedojde k narovnání podmínek na trhu v oblasti pohostinství, spíše naopak, ještě se zhorší. To může snadno vést k tomu, že se celá myšlenka evidence tržeb zruší krátce po příštích volbách. Zbydou promarněné investice podnikatelů, kteří nyní vynaloží své prostředky na elektronickou evidenci tržeb. Na závěr několik faktů. Na problému daňové nedisciplinovanosti se významně podílí samotná výše daní, která je v ČR jedna z nejvyšších v porovnání s ostatními zeměmi EU. Je prokázáno, že čím jsou daně nižší, tím vyšší je ochota je platit a neobcházet. Šedá ekonomika v naší zemi je na stejné úrovni, jako například v Německu a významně klesá. Skutečnost, že jsou kráceny daně, obcházena registrace povinných plátců DPH a zaměstnávaní lidé na černo, přes výše uvedené narušuje hospodářskou soutěž a to zdaleka ne jen v oboru pohostinství. Pohostinství není hlavním zdrojem šedé ekonomiky. Stát má plné právo zefektivnit výběr daní a navrhovaný systém využívá moderních technologií. Stát ovšem nesmí při těchto krocích diskriminovat žádnou skupinu podnikatelů, kterým stejná práva v naší zemi zaručuje Základní listina lidských práv a svobod a Ústava České republiky. AHR ČR volá po revizi současných sazeb DPH a výši odvodů za zaměstnance, které jsou nejvyšší v Evropě. Pokud k ní přispěje jakákoli forma zefektivnění výběru daní, pak je to správná cesta, ale pouze za předpokladu, že zůstanou stejné podmínky pro všechny, kdo v této zemi podnikají. Pokud tomu tak nebude, máme plné právo a povinnost se bránit nebo požadovat jiné úlevy, které by kompenzovaly připravovanou diskriminaci. Protože soudní cesta je složitá a trvala by déle než samotné období výjimky, rozhodli jsme se opět prosazovat dodatečné snížení sazby DPH pro restaurace a to do období, než by byla případně sjednocena snížená sazba DPH, jak vyplývá z našeho dopisu ministrovi financí.

TEXT: VÁCLAV STÁREK

Jiná forma „výpalného“ nebo skutečná odměna autorům?

Situace kolem neodůvodněných požadavků kolektivních správců na zvyšování odměn a další posílení vlastních pozic za nečinného přihlížení Ministerstva kultury nyní graduje.

Je to dáno nejen projednáváním novely Autorského zákona, které bylo opět přikázáno do jednání výborů PSP ČR, ale také zveřejněním ceníků OSA na rok 2017, která zvyšuje opět své požadavky na sazby o 30 – 50 %. Současná podoba Autorského zákona je v této „obchodní“ aktivitě podporuje a ministerstvo opět pouze přihlíží.

Jak jinak by bylo možné, že na dotaz jednoho z našich členů, požadujícího objasnění jasného překračování maximálních sazeb, které v současnosti autorský zákon ukládá, odpovídá ministerstvo, jinými slovy tak, že je zákon špatný a musí se změnit. Můžeme si to přeložit tak, že ministerstvo se stropy nikdy nesouhlasilo, jsou podle výkladu úředníků nesystémové a tudíž ani nedává smysl učinit kroky k tomu, aby byl zákon dodržován. Ministerstvo je však také adresátem právní normy, tedy autorského zákona, a je povinno jej dodržovat, ať již si o jeho platném a účinném znění myslí jeho úředníci cokoli. To mu nebrání pracovat na předkládání novel, ovšem za běžného stavu věcí v demokratickém právním státě, by mělo dohlížet na dodržování zákona v souladu se svým postavením dozorového orgánu.

Skutečností, kterou může zjistit pouhým výpočtem žák základní školy je fakt, že v případě hotelových pokojů, již třetím rokem kolektivní správci v součtu překračují maximální limit 90,- korun za pokoj a měsíc (TV a rozhlasový přístroj). Ministerstvo kultury nebylo až dosud schopné jakkoli reagovat a zjednat pořádek. Většina provozovatelů ubytovacích zařízení, kteří nejsou členy AHR ČR raději zaplatí, než by se pouštěli do vleklých sporů, na jejichž konci, v případě prohry, kolektivním správcům zákon garantuje dvojnásobnou sazbu za bezdůvodné obohacení a neoprávněné užití autorských děl. Jediný subjekt, který se této zvůli již léta brání, je právě AHR ČR. Za posledních několik let za své členy hradí pouze zákonnou částku a očekává marně spor o rozdíl. Spor, který by konečně vyřešil toto schizma. Spor, kterému se zřejmě vědomě OSA brání, protože je pravděpodobné, že by v něm prohrála.

Po opakovaných požadavcích na vysvětlení, co je reálným důvodem k nárůstu poplatků, jsme se dozvěděli až při diskusi v médiích, kdy předseda OSA, pan Roman Strejček, vysvětlil posluchačům, že je to rozhodnutí zastupovaných autorů na valné hromadě OSA. Trochu slabý argument pro objasnění přiměřenosti cen, které ukládá autorský zákon, jako jeden ze stěžejních parametrů.

V praxi to znamená, že vnitřní orgán jedné ze stran se usnese na zvýšení cen a tato strana pak, díky svému monopolnímu postavení, požaduje ve zdánlivě soukromoprávním vztahu úhradu uvedených cen po straně druhé, aniž by si druhá strana mohla dosáhnout změny zásadního ujednání o výši cen.

Kolektivní správci OSA a Intergram se ale naopak autorským zákonem velmi zaštiťují, například v případě výkladu, že se jedná o zastupování práva i těch umělců, které vlastně nezastupují, respektive je o to nikdy nepožádali. Někdy zase zákon překrucují a staví se do role těch, kteří by jej měli vykládat, když tvrdí, že není jasné, zda zákonodárce myslel zohledněním obsazenosti fakt, že se má platit pouze za obsazené pokoje nebo zda vlastně pouze chtěl, aby byla obsazenost zohledněna cenou za rozsah obsazenosti, která ve skutečnosti znamená, že co nižší obsazenost uživatel má, tím poměrně vyšší poplatky bude platit.

Z výše uvedeného tedy vyplývá nadnesený název tohoto příspěvku. Jedná se skutečně o podložené a oprávněné požadavky autorů za veřejné užití jejich děl nebo spíše o jinou formu parazitického „výpalného“, kdy je sazba jednostranně diktována a posvěcena zákonem a uživatel stavěn do role, kdy musí zaplatit nebo mu hrozí dvojnásobná sazba. Vlastně je ještě jedna cesta, kterou již někteří ubytovatelé zvolili. Tou je odstranění předmětu sazeb, tedy televizí a reproduktorů z hotelových pokojů. Hosté totiž rozhodně nejezdí do hotelu, aby se dívali na televizi. Ne všude je to ale možné, protože standardy klasifikace a očekávání hostů televizi na pokoji přímo předpokládají. To se ale změní velmi rychle s nástupem nových technologií. Uvedený postup by neměl být ani cílem činnosti kolektivních správců, kteří vznikli a existují právě proto, aby se šíření děl zjednodušilo a aby se díla sdílela a šířila směrem k uživatelům.

V opačném případě by logicky pracovali proti svým zastupovaným autorům. Ani odstranění přístrojů z pokojů bez jakékoli náhrady, není řešením. Nicméně fakt, že technologie a vybavenost pokojů v poměrně krátké době zaznamenají značných změn je jistý, zvláště ve světle chytrých telefonů, tabletů a bezdrátového připojení k internetu.

Mezitím ale je nutné se této zvůli bránit. Proto AHR ČR jednak každoročně zastupuje své členy ve vyjednávání a zajištění autorských poplatků na hotelové pokoje a veřejné prostory restaurací, jednak vynakládá nemalé úsilí na argumentaci při schvalování autorského zákona během každé jeho novely. Po té, co situace skutečně nabírá neakceptovatelných rozměrů, se AHR ČR připojila k iniciativě Svazu místních samospráv a některých starostů a zúčastnila se zářijové demonstrace před budovou OSA a Ministerstva kultury, stejně jako podporuje v Parlamentu České republiky vrácení navrhované novely zákona do dalšího projednávání. Novela Autorského zákona byla provázena důvodovou zprávou, která v rozporu s již zažívanou realitou například tvrdí, že odstranění maximálních limitů pro hotelové pokoje nepovede k navyšování cen.

Konkrétně jde asociaci o jasné určení toho, jak bude zohledňována obsazenost, zrušení vyděračského potenciálu zákona formou ustanovení o automatickém dvojnásobném zvýšení sazby v případě soudních sporů a jasně definovaný mechanizmus toho, za jakých podmínek a v jaké výši mohou kolektivní správci autorských děl, kteří mají u nás monopolní postavení, zvyšovat své nároky na odměny.

Zároveň asociace podala podnět antimonopolnímu úřadu, aby šetřil způsob a výši požadovaných odměn na rok 2017. Tato snaha může přinést změny do postavení uživatelů, ale jen za situace, kdy budou uživatelé skutečně jednotní a nebudou bezhlavě přistupovat na každoročně se měnící podmínky a navyšující se požadavky kolektivních správců autorských děl.

TEXT: VÁCLAV STÁREK

Vracející se host je tím nejcennějším, co máme

Na loňské Výroční konferenci AHR ČR převzal ocenění Odpovědný hotel roku 2015 Tomáš Startl, ředitel pražského hotelu Perla. Povídali jsme si s ním nejen o programu společenské odpovědnosti.

V čem se váš program společenské odpovědnosti projevuje?
Již devátým rokem úzce spolupracujeme s Nadací Českého rozhlasu Světluška. Světlušce při začátku spolupráce byly sotva dva roky a my se připravovali na otevření nezávislého hotelu v Perlovce. Světluška tehdy nebyla nejprestižnější nadací, kterou je dnes, a my byli hotel na adrese se špatnou pověstí (především v 80tých letech byla Perlovka synonymem pro pouliční prostituci). Když jsem se rozhodoval, zda místo přijmout a hotel řídit, bylo mi jasné, že bude potřeba tvrdě pracovat na pozitivní image hotelu.
A tak jsme se partnersky podíleli na osmi ročnících Kavárny Potmě, kde po dobu jednoho měsíce nevidomí v provizorně vybudované kavárně v centru Prahy obsluhují hosty. Dříve se zde podávala jen káva, kterou si hosté mohli ocukrovat a osladit. Od té doby se v totální tmě nabízí nejen káva Illy, čaje, džusy, likéry ale např. i zmrzlina. Kavárna již není celý červen pouze v centru Prahy. Světluška získala moderní kloubový autobus, přebudovala ho na kavárnu a jezdí s ním po celé republice. Říjnový koncert pro Světlušku je jedním ze čtyř charitativních projektů, které mají podporu České televize. Noční běh pro Světlušku se už neběhá jen ve Stromovce, ale i v Brně. Jsme v přípravě třetího ročníku Křišťálu pro Světlušku. S tím nám pomáhá Preciosa a Spolek Václavského náměstí. Na všech akcích se snažíme poskytovat ubytování pro nevidomé, účinkující, fotografy, zvukaře, doprovod a samozřejmě přiložit ruku k dílu, kde to jen lze, nové akce navrhovat a stávající zlepšovat. Při desátém výročí Světlušky byl hotel Perla oceněn jako jeden ze tří nejdůležitějších partnerů nadace v její historii.

Světluška ale není jediný projekt, na němž participujete?
Kromě Světlušky hodně spolupracujeme s Havířovskou hotelovou školou. Hotel nemá učňovské středisko, tak jsme si alespoň vybrali sympatickou školu a ta u nás nachází zázemí, když její studenti vyjíždí na zkušenou do Prahy.
Aktivní jsme i v občanském sdružení, které si klade za cíl obrodu pověsti Václavského náměstí. Většina zahraničních turistů míří do Prahy na Václavské náměstí. Hrad i „Staromák“ jsou krásné, ale „Václavák“ v nočních hodinách budí hrůzu. A i to se snažíme měnit spolu s dalšími asi 40 subjekty, které jsou s „Václavákem“ nějak spojeny.
Rád bych také zmínil naši hotelovou asociaci AHR ČR. Pokud to jde, snažím se aktivně účastnit veškerého dění – roadshow, jednání Pražské sekce, Výroční konference, dotazníkových akcí, práce ve skupině pro společenskou odpovědnost (dříve ekologická sekce). Spolu se sekretariátem jsme se v uplynulé době snažili odstranit některé drobné méně viditelné nešvary, které postihují turisty: šikana ze strany revizorů v MHD, dvojí kurzy ve směnárnách nebo nyní diskutovaný noční prodej alkoholu v maloobchodní síti – za uplynulý rok se třeba Národní třída proměnila v jeden velký bar spravovaný Vietnamci, kteří nedodržují ani zlomek toho, co musíme dodržovat v restauracích, barech a hotelech. Turisté sedí po chodnících, močí, kde se dá, obyvatelé centra ani hosté hotelů se nevyspí. Je tu prostě obrovský prostor pro společenskou odpovědnost každého hoteliéra a snahu o trvale udržitelný rozvoj turismu, oboru, který nás živí.

Zapojujete nějak do filozofie společenské odpovědnosti hosty?
S našimi hosty často snídají nevidomí. Hosté vidí naše číšníky v akci, jak nevidomé uvádíme ke stolu, představíme jim, co je na bufetu, doneseme jim jídlo, bavíme se s nimi a vše probíhá velmi bezprostředně.

Někteří hosté se zarazí, ale po pár minutách už se hosté přirozeně baví. Někteří po očku pozorují, jak si nevidomý poradí s jídlem. Hosté díky tomu naše číšníky velmi dobře hodnotí a ti si získávají respekt hostů. Celé to zvyšuje kulturu chování všech k sobě navzájem. Já to samozřejmě pozoruji velmi rád s hřejivým pocitem.

Na jakých marketingových „základech“ stojí dobrý chod hotelu? Máte nějaký návod na to, jak se stát úspěšným ředitelem?
Už roky se orientuji podle toho, co chce host. Když jsme kritizováni na Tripadvisoru za něco opakovaně, třeba měkké matrace, tak je to důvod jít za majitelem, aby uvolnil čtvrt milionu a pořídili jsme nové. Nemusím pořizovat akvárko jen proto, že se mi líbí rybičky nebo fontánu, kterou jsem viděl u konkurence.

Jakou roli hraje kvalitní personál? Co je pro vás při jeho výběru nejdůležitější?
Personál je úplně klíčový. Je to alchymie – seskládat mladé, staré, kluky, holky, bezdětné, rodiče… Lidi, kteří dělají zábavu, ty kteří jsou tišší nenápadní ale dřou, někoho, kdo má vkus, kdo je kreativní, kdo umí počítače, kdo umí všechno opravit, kdo se nebojí vyhodit z hotelu opilce. A pokusit se vytvořit takovou atmosféru, aby se zaměstnanci těšili více do práce než domů. Ideálně, aby ráno přišli a řekli například: „To jsem ráda, že jsem tady a nemusím se dívat na toho svýho starýho doma…“ Proto bychom měli personálu alespoň poskytnout stravu, dobrou kávu, klid na práci, kvalitní materiál, se kterým pracuje (košťata, mixéry, počítače) a dát jim trochu svobody v rozhodování.

V čem se hotel Perla odlišuje od konkurence v okolí?
Dříve bych řekl design, dnes po osmi letech bych řekl, že dlouhodobě poskytujeme nadprůměrné služby. Nejsme špičkoví a ani nechci, abychom byli servilní, personál se klaněl, běhali jsme tu zpocení okolo hostů. Mně nevadí, když si na place dva číšníci řeknou vtip a smějí se na celé kolo. Možná je to trochu jako v Itálii, ale vadilo by mi, kdyby si ty vtipy říkali v zázemí a hosta ignorovali. Máme stálé hosty, je jich samozřejmě výrazná menšina, ale jsou to mé prodloužené ruce. Mluvím s nimi, dávají mi zpětnou vazbu na hotel, snídaně, personál, služby, zda se vyspali nebo byl v ulici hluk apod. Pohodou, kterou si užíváme s těmi několika stálými hosty, se snažíme nakazit i ty ostatní. Dobrých hotelů může být v Praze i několik set. Vím, že se o nás pozitivně mluví jak mezi hosty, tak i mezi konkurencí a za to jsem rád. Skoro bych zapomněl na dodavatele, i ti jsou klíčoví a dobré letité vztahy nám velmi pomáhají.

Investovali jste v posledních letech?
V plánu máme na menší či větší nákupy ročně asi milion korun – do toho počítám inventář, matrace, koberce, technologie, počítače, uniformy, prádlo. Další rozumná částka je na údržbu – pravidelné výmalby, filtry, revize atd. Uvažujeme o nákupu televizorů, ale nejsem si jistý, kolik lidí sleduje tv a kolik už používá jen svůj mobil. Internetová pracoviště v lobby už dlouho zejí prázdnotou. Telefonů se také nikdo ani nedotkne. A koupelny už mi dělají starost. Vypadají na první pohled stále dobře, ale sádrokarton za obkladem prostě nevydrží to co cihla. Škoda mluvit. Jsem rád, že takhle nepostavili naši dědečkové Žižkov nebo Vinohrady…

Jak dosáhnout toho, aby se hosté vraceli?
Náš klíčový program pro udržení si stálých spočívá v několika věcech – vítáme je frází: Welcome back Mr…, za druhé na nástěnce pro personál visí heslo: „Vracející se host je tím nejcennějším, co máme“ a k tomu pár vysvětlivek, které omíláme na poradách a školeních. Host dostává pár skrytých signálů, aby se vrátil. Jedním je nadstandardně kvalitní káva (tedy tak trochu se stane závislým!) a dále pocit bezpečí (jak toho fyzického bezpečí zajištěného “sekuriťákem“, kvalitními dveřmi do pokoje a zámky a také hygienickým bezpečím – host by měl jíst, pít a uléhat s pocitem, že se u nás rozhodně nenakazí). Opakovaný host je zkušený, má „čuch“, vnímá prostředí i zaměstnance a jejich profesionalitu častěji lépe než manažer hotelu, vždyť spí často v hotelu 1/3 nocí z roku. Toho neopijeme rohlíkem, nejezdí k nám kvůli kytce na recepčním pultu nebo džusu zdarma v recepci. Chce být rozeznán – on zná recepční a chce, aby ona znala jeho, resp. jeho přání…

Ovlivní nějak výrazně provoz hotelu elektronická evidence tržeb?
Dnes jsem se zasmál, když jsem slyšel, že někteří majitelé restaurací budou zaskočeni, kolik mohli vydělávat, kdyby donutili personál markovat. Na jednu stranu možná procitnou, budou rádi, ale pak si řeknou, o kolik v uplynulých letech přišli. Ale to je jen jeden pohled. Trochu legrace v té neskutečné administrativní džungli, které jako restauratéři a hoteliéři čelíme. Místo abych měl sklep plný archivního vína, tak ho mám plný beden s účetními archiváliemi. Za tonery dáme více než za nápoje. Veškeré softwary, hardwary a lidi, co to servisují, stojí dnes více než chudinky pokojské a kuchařky s číšníky dohromady. Minulou neděli mi nešly kódovat karty do pokojů. Naštvaní hosté obklopili recepci a já začal hledat závadu – zda je v koderu, zda v PC, zda v interface, zda v serveru, zda na trase – restartuj, zkontroluj kabely, volej hotline. Po restartu serveru se to chytlo… EET bude další administrativně technická zátěž ale snad to trošku narovná podnikatelské prostředí. Ta šedá ekonomika je samozřejmě pro ty poctivé dlouhodobě zhoubná. Já určitě nejsem proti EET. Ale budu rád, pokud uslyším, že klesne DPH a stát bude opatrovat cestovní ruch jako slepici, která by mohla snášet zlatá vejce, jen se musí občas nakrmit a nechat proběhnout a nesmí ji sežrat v noci kuna.

TOMÁŠ STARTL

Vystudoval Hotelovou školu v Podskalské v Praze, Vysokou školu ekonomickou – Fakultu ekonomiky a služeb, Rakouský institut cestovního ruchu a má bakalářský titul z Washingtonské univerzity, oboru hotelová administrativa. Absolvoval stáže v Německu, Rakousku, Anglii a Thajsku. Jeho první pracovní pozice byla ve stravovacím úseku hotelu Forum, pak už následovaly ředitelské pozice v hotelu Panorama****, Imperial Ostrava, Ramada a nyní Perla.

Hoteliéři obecně se cítí ohrožováni službou Airbnb. Vnímáte to stejně?
Samozřejmě. Hrozba přichází právě od Airbnb a ze sdílené ekonomiky. Ty nám z koláče ukrojí pěkných pár tisíc pokojonocí, takže cena půjde dolů a zisk se ztenčí. Já už v posledním roce využil Airbnb opakovaně a vždy byl spokojený. Určitě tam bylo i trochu adrenalinu, zda vše klapne, zda mi dá někdo někde klíče, ale dopadlo to výborně – v Řecku, ve Francii i v Holandsku.
Myslím, že investoři do hotelů se musí potit nervozitou, jak to dopadne. Já jako provozní ředitel hotelu jsem rád, že zatím stíhám zajistit nejnutnější provoz hotelu, ale asi nebudu iniciovat, aby si Cizinecká policie došlápla na kontroly ubytovaných cizinců po bytech nebo Ministerstvo financí na přiznávání tržeb. Investoři, kteří mají v hotelnictví stovky milionů či miliardy, a i v Čechách jich už pár je, by asi měli být více slyšet.

Co vás inspiruje ve vaší práci?
Každý měsíc se těším, že mi ve schránce „přistane“ časopis Hotels. Je to špičkové periodikum. Rád jsem se na YouTube díval na interview se špičkovými hoteliéry a pouštěl si videa z návštěv Billa Marriotta v jeho hotelech. Rád čtu i v novinách a časopisech o příbězích místních podnikatelů, ať již dělají jakýkoliv druh businessu.

Cestujete rád? Prozradíte, kde jste byl letos na dovolené?
Byl jsem v Řecku bez cestovní kanceláře. Koupil si letenku, pronajal auto a domek přes Airbnb. Časy odletů byly dané, nemusel jsem někde ve 2 ráno čekat, zda přiletí letadlo, čekat půl dne s kufrem v recepci a být mezi tisíci lidmi u bufetu v nějakém obřím komplexu. Ale i to jsem dříve opakovaně zažíval, když byly děti malé, tak to bylo pohodlné.

Pokud máte nějaký volný čas, čím jej naplňujete?
Před sedmi lety jsme pořídili domek na Pálavě v Pavlově. Máme tam prostor pro naši rodinu, část pronajímáme. Vím, že strávit důchod v Provence by bylo mým snem, ale je to trochu z ruky a můj rozpočet je a bude asi hodně omezený. Tak jsem objevil alternativu poblíž Mikulova a jsem moc spokojený. Víno nepěstuji, ale přivážím tam hosty, a tak ani sousedé nepropadají závisti, ale naopak jsou rádi, že ti mí hosté pijí jejich vína. Zatím mě jako Pražáka celkem berou…

A jaké plány máte v Perle obecně?
Za rok hotel oslaví desáté výročí. Budeme muset reálně myslet na rekonstrukci koupelen. Možná i já už budu opotřebovaný a moji šéfové vyhodnotí, že trpím provozní slepotou. Každopádně budu sledovat trendy ve světě, učit se od kolegů a pokud uvidím, že se mění požadavky hostů, tak se nadechnu a budu se snažit, abych byl v Praze vždy mezi prvními, kdo je bude aplikovat. Mám obrovskou výhodu, že jsme malý nezávislý hotel, můžeme si dělat relativně, co chceme, nejsme ničím omezení, snad jen majitelé požadují oprávněně, aby to, co děláme, mělo rozumnou míru návratnosti.

TEXT: MICHAELA ŠULCOVÁ, FOTO: ARCHIV

Setkejte se s námi v Karlových Varech se Zdeňkem Pohlreichem a Janem Mühlfeitem

11. Konference AHR ČR se koná 24. 11. – 25. 11. 2016 v Grandhotelu Ambassador a Grandhotelu Pupp v Karlových Varech. Kromě skvělého doprovodného programu se nám podařilo získat zajímavé přednášející. Kompletní program naleznete jako přílohu tohoto čísla nebo na www.konferenceahr.cz.

Zdeněk Pohlreich:

„Chci, aby za mnou zůstávalo něco smysluplného. Nejen něco, co si budou lidé pamatovat, ale z čeho budou mít užitek. Svůj život jsem se rozhodl zasvětit gastronomii a restauračnímu byznysu a mám to štěstí, že mé představě dobrého jídla nasloucháte. Děkuji vám za to.“

Osobnost české gastronomie, o které již bylo napsáno tolik, že snad ani není třeba představovat. Přesto jsme se rozhodli dosavadní kariéru Zdeňka Pohlreicha krátce shrnout.
Zdeněk se svému řemeslu věnuje již od roku 1975. Začátkem devadesátých let pracoval v restauracích v Nizozemí a Austrálii. Poté se vrátil zpět do Prahy a v letech 1993 - 2007 pracoval v Praze v hotelech zvučných jmen jako např. Villa Voyta, Radisson SAS, Renaissance nebo Marriott. Od roku 2007 působí v restauraci Café Imperial jako šéfkuchař a spolumajitel. Postupně k této restauraci přidává další koncepty Ristorante Divinis, Yamato Restaurant a Next Door by Imperial. Od roku 2011 je také spoluprovozovatelem Tribeca Restaurant & Hotel Romanshorn ve Švýcarsku.
Na televizních obrazovkách jsme Zdeňka Pohlreicha mohli vidět poprvé v roce 2008 v pořadu Ano, šéfe! Od té doby účinkoval v nespočtu pořadů zaměřených na gastronomii (Na nože, Šéf na grilu, Rozpal to šéfe, Česko vaří s Pohlreichem atd.). Je také autorem mnoha gastronomických knih (Už dost šéfe, Na nože!, Šéf na grilu atd.).

Jan Mühlfeit:

„Chci pomáhat jednotlivcům, organizacím a zemím na celém světě, aby odemkli svůj lidský potenciál“.

Jan strávil 22 let v Microsoftu. Spolupracoval s nejlepšími lídry a mysliteli globálního světa. Měl možnost učit se od jednoho z nejúspěšnějších lidí planety – Billa Gatese. Přednášel na prestižních světových univerzitách a byl hostem globálních talk show, které sledovaly milióny diváků. Nejčtenější český deník ho zařadil po boku Jaromíra Jágra a Bohdana Pomahače mezi 43 Čechů, o kterých hovoří celý svět.
Jan Mühlfeit je globální stratég, kouč, mentor, speakr a autor. Jan má za sebou velmi úspěšné budování týmů a organizací během své téměř 22 let dlouhé kariéry v Microsoftu, kde působil na různých vedoucích pozicích ve vrcholovém vedení firmy. Ve své poslední roli (2007-2014) byl Presidentem pro Evropu, Microsoft Corporation. V letech 2000-2004 dosáhl v historii firmy unikátního úspěchu, kdy byl jeho tým v CEE 4x za sebou nejlepší mezi všemi regiony světa, v době kdy byl Microsoft největší firmou na světě. Na základě své globální zkušenosti vytvořil poměrně unikátní program pozitivního leadershipu, jak najít osobní výjimečnost pro jednotlivce i týmy a využít ji jako dlouhodobou konkurenční výhodu. Jan učí svůj kurz po celém světě v soukromém i veřejném sektoru.Jan Mühlfeit koučuje vrcholové manažery, olympijského vítěze, umělce i mladé lidi odcházející z dětských domovů. Působí jako

Executive in Residence na INSEAD, je koučem Executive MBA programu na Cambridge, členem Global Advisory Board na Imperial College, Fellow na Institute of Coaching at McLean Hospital- Harvard Medical School Affiliate, absolventem a členem komunity Meyler Campbell.
Je vyhledávaným globálním speakrem na konferencích významných institucí - jako např. Světového ekonomického fóra, Evropské komise, OECD, MCE, Harvardu atd.
Během své kariéry poskytl rozhovory CNN, CNBC, Bloomberg, New York Times, Washington Post, Financial Times, WSJ či La Tribune. Byl moderátorem pořadů české televize Rendez-vous a Skrytý potenciál. Nyní moderuje program na rádiu ZET „Myšlení 1.ligy“. Je autorem knihy „Positive leader“ (vydává Pearson v edici Financial Times Publishing , podzim 2016). Jan Mühlfeit se narodil v roce 1962, vyrůstal v Československu. Vystudoval ČVUT a později absolvoval exekutivní programy na Wharton, LSE a Harvardu.

Prezentace Zdeňka Pohlreicha na naší konferenci

Jak to vidím já...

Diskuse se Zdeňkem Pohlreichem o úspěšných konceptech restaurací, stále aktuálních problémech českého pohostinství a čeho se vyvarovat při podnikání v tomto oboru. Na této prezentaci budete mít možnost říct svůj názor a podělit se o něj v publiku.

Prezentace Jan Mühlfeita na naší konferenci

Máte na víc, než si myslíte!

Vystoupení by mělo pomoci všem, kteří chtějí využít lidský potenciál svůj i ostatních lidí. Zaměřit se na silné stránky místo slabých, ptát se a odpovídat si na otázky osobní jedinečnosti před tím, než začneme plánovat, zaměřit se na práci s energií místo práci s časem a poslouchat hlas srdce. Jan Mühlfeit zde čerpá ze svojí 22 leté zkušenosti v globální ekonomice. Věří, že pokud lidé mohou dělat to, co je baví, jsou nejen produktivnější, ale i šťastnější.

TEXT: ALŽBĚTA GAŠPÁRKOVÁ,FOTO: ARCHIV

SPOČÍTEJTE TO EET

Hledáte jednoduché mobilní zařízení pro elektronickou evidenci tržeb?

T-Mobile Kalkulačka má intuitivní ovládání tlačítky, které zvládne každý i v rušném gastro provozu. Navíc používá PLU kódy jako běžné pokladny, takže se vaši zaměstnanci nemusí učit nové technologie.

Chcete vědět víc? Rádi vám poradíme na **T-Mobile.cz/eTrzby** nebo v naší nejbližší prodejně.

Who is who

MAREK PÁLENÍK

Nový ředitel Vienna House Diplomat Prague, je zkušený hoteliér, který se v oboru pohybuje téměř dvacet let. Před příchodem do Vienna House (dříve Vienna International) v roce 2007 působil například ve společnosti Royal Caribbean International nebo v hotelu Harrington Hall v Londýně. V posledních letech vedl ve funkci resident manažera hotely Andel's a Angelo by Vienna House Prague na Smíchově, kterou po něm převzala Kateřina Lenková. Marek ve svém volném čase nejraději sportuje a svoji vášeň přenáší i do hotelového byznysu. Každý týden osobně běhá s hosty do Stromovky či na Pražský hrad a také motivuje kolegy ke zdravému životnímu stylu například jízdou do práce na kole.

MICHAL BROKEŠ

Na pozici Deputy Manager pražského ****hotelu NH Prague City nastoupil zkušený manažer v srpnu. Michal se vyznačuje vysokou úrovní zákaznického servisu, proaktivním přístupem a inovativním myšlením. Své více jak 14leté zkušenosti, v oblasti FB, načerpal nejen v rámci lokálního trhu, ale i v zahraničí. Michal se díky své cílevědomosti a píli vypracoval z pozice číšníka, přes Bar Managera, až na pozici Hotel Managera, kterou zastával ve slovenském Grandhotelu Praha. Předtím několik let působil v hotelu Corinthia na postu FB Managera. Před příchodem do NH Prague City vedl jednu fine dining restauraci v centru Prahy. „První tři týdny ukázaly správnost mého rozhodnutí, a to, vybrat si společnost NH Hotel Group, jako další krok v mé kariéře," říká Michal Brokeš.

MAREK ŠÁDA

Šéfkuchař restaurace Mlýnec Marek Šáda přijal po dvou letech novou výzvu - stal se šéfkuchařem v sesterském podniku společnosti Zátiší Group restauraci Bellevue. Marek Šáda se věnuje gastronomii přes 15 let, zkušenosti sbíral v renomovaných tuzemských i zahraničních podnicích. V New Yorku otevíral restauraci jako Head Chef, v San Franciscu absolvoval kurzy vaření se zaměřením na přípravu ryb a mořských plodů na renomovaném kulinářském institutu CIA (The Culinary Institute of America). Před návratem do Čech pracoval ještě v restauraci Acmé v New Yorku pod vedením Madse Refslunda, spoluzakladatele světově proslulé restaurace NOMA v Kodani.

TEXT: MICHAELA PEŠKOVÁ, FOTO: ARCHIV

Oficiální jednotná klasifikace ubytovacích zařízení ČR HOTELSTARS

Stále váháte, zda se nechat certifikovat? Podívejte se, co vám certifikace může přinést.

1. Zvýšení zisku

Na kvalitní ubytování zákazníci zpravidla reagují opakovanou návštěvou, prodloužením délky pobytu a pozitivním doporučením svému okolí. To vede ke zvyšování zisku organizace.

2. Snižování nákladů

Odpovídající kvalita a úroveň znamenají redukci nákladů spojených s častými reklamacemi od zákazníků a děláním správných věcí hned na poprvé.

3. Zvýšení konkurenceschopnosti

Úroveň a kvalita zařízení je jedním z hlavních rozhodovacích faktorů zákazníků, kde a jak stráví svůj volný čas, či jaké služby využijí a v jakém rozsahu.

4. Více spokojených zaměstnanců – menší fluktuace

Sdílení „stejné filosofie" nejen na úrovni managementu, ale všemi zaměstnanci znamená větší motivaci zaměstnance podílet se na kvalitě a přinášet své vlastní nápady ke zlepšování, zaměstnanec tak přispívá k vytváření přátelského prostředí na pracovišti, což přispívá ke snižování fluktuace.

5. Vysoká kvalita a úroveň je cennější než drahé reklamy

Získání nových zákazníků je mnohonásobně dražší, než péče o vracející se spokojené zákazníky - ti jsou tou nejlepší reklamou.

6. Zákazník vnímá certifikovanou organizaci jako příslib ověřené kvality

KONTAKT: hajkova@ahrcr.cz, www.hotelstars.cz, www.hsukatalog.cz, www.ahrcr.cz. Pro více informací nás neváhejte kontaktovat.

TEXT: KLÁRA HÁJKOVÁ

využijte výhod RateGain

Co získáte s UNITY a proč se rozhodnout pro UNITY?

V reálném čase

Naše konkurenční srovnání, veškerá data a cenová doporučení jsou VŽDY v reálném čase, takže můžete okamžitě reagovat na změny trhu!

Plná integrace

UNITY je centrem našeho ekosystému. Plynulý obousměrný tok dat a plná integrace s Vaším PMS, CRS a Booking Engine

Cenová flexibilita

S našimi pružnými cenovými a platebními podmínkami si sami zvolíte, jaký způsob investice Vám vyhovuje.

Komplexní nástroj pro revenue management a distribuci

Exclusive RateGain Reseller

iqsales powered by RateGain Data | Decision | Distribution

Pro více informací o našich produktech nás kontaktujte:
Rami Ibrahim- Head of Sales & Partner
rami@iqsales.cz | +420 724 002 521 | marketing@rategain.com
Website: www.rategain.com

Workshop „Vše o EET“

AHR ČR zorganizovala pro své členy dva workshopy na téma EET, a to v červenci v Praze a v srpnu v Brně. Účastníci měli možnost dozvědět se tolik potřebné a cenné informace, byl ponechán i dostatečný prostor pro diskuzi nad individuálními dotazy.

Jako přednášející vystoupili zástupci MF a Generálního finančního ředitelství, daňový expert a zástupci dodavatelů platebních systémů. Účastníci se seznámili se základními prvky EET a vymezením předmětu, způsobu fungování, s povinnostmi poplatníka a definováním evidované tržby. Dále pak s právem kontroly ze strany správce daně, se slevou na dani z příjmů související s pořízením potřebného technického vybavení a mnohé další. Ohlasy přítomných, za které jsme velmi vděční, byly velmi pozitivní.

Namátkou vybíráme:

Petra Pernicová, Provozní, Wellness hotel Panorama Blansko: Pro mě osobně byl workshop velmi přínosný a opravdu za sebe děkuji za uspořádání. Ráda se zúčastním v budoucnu i dalších podobných, i na jiná témata. Opravdu oceňuji činnost Asociace v tomto směru.

Ing. Pavel Zemen, Statutární ředitel, I.B.S. hotels restaurants PRAHA a. s. : Děkuji vám za poslané prezentace přednášejících k EET. Seminář se skutečně vydařil. Byl jsem rád, že byl dán i velký prostor k diskuzi s účastníky semináře.

Olga Zejdová: Děkuji za informace, workshop super, konečně ucelené a pořádné informace.

Marta Víghová, Head of Internal Audit, CIMEX INVEST s. r. o., OREA HOTELS s. r. o. : Co se týče mé spokojenosti s faktickou náplní workshopu, včetně rozsáhlé diskuse, musím vyjádřit velké poděkování AHR ČR, vše bylo pro nás velkým přínosem. Dostala jsem ucelený a podrobný popis funkcionality EET, mám na co navázat při implementaci do praxe.

Nezapomeňte že, pro poskytovatele služeb v oblasti ubytování, stravování či pohostinství je EET zavedeno od 1. 12. 2016. Autentizace a žádosti o závazné posouzení od 1. 9. 2016 (autorizační údaje a certifikáty). Od 1. 11. 2016 pak bude spuštěno testovací prostředí pro zasílání údajů.

Více informací a podrobnější detaily najdete na stránkách Ministerstva financí České republiky na www.etrzby.cz. Zde najdete i další plánované akce pro odbornou veřejnost, které ještě můžete navštívit. Včetně Road Show naší Asociace v září v Plzni a v říjnu ve Zlíně.

TEXT: JANA ŠTURMOVÁ

Nabídka kurzů Akademie AHR

Do konce roku jsme pro vás připravili další kurzy. Najdete v nich i zcela nová témata.

Kurz **„Akutní krizové situace na pracovišti a možnosti psychologické podpory“**. Během tohoto kurzu se seznámíte s pojmem akutní krize, krizová intervence, s průběhem akutní reakce na stres a s tím, jakou psychologickou podporu je možné účastníkům krizové situace poskytnout. Projdete společně s lektorkou, Mudr. Štáfkovou některé krizové situace, se kterými se můžete v hotelovém či restauračním provozu setkat. Prakticky se seznámíte s technikami přímé podpory účastníků krizové situace (defusing, debriefing, práce s panikou, dechová cvičení, grounding, centering). Zazní i téma pracovního vyhoření a jeho prevence.
Z oblasti lidských zdrojů a personalistiky nový kurz **„Jak získat, udržet a motivovat dobré zaměstnance“**.
Jednodenní seminář na téma lidských zdrojů se soustřeďuje nejen na okamžiky před a po náboru nových zaměstnanců, ale také na to, jak si dobré zaměstnance udržet, jaké cesty mohou nadřízení či HR zaměstnanci volit pro jejich motivaci a sledování spokojenosti. Téma v této době více než aktuální. Nutně všichni potřebujeme i potrénovat vlastní paměť a tak náš nový kurz **„Trénování paměti“** seznámí mimo jiné s principy fungování paměti a naučí nás vybrané techniky pro lepší zapamatování včetně ukázek a tréninku mnemotechnik. Kurz **„Lektorské dovednosti pro vedoucí zaměstnance“**, jehož cílem je zprostředkovat vedoucím zaměstnancům, lektorům a trenérům (lidem z praxe) nejdůležitější základní poznatky pro lektorování a vzdělávání dospělých. Účastníci kurzu se seznámí s psychologií pozornosti a jak s ní pracovat při školení. Dále se seznámí se základními principy fungování mozku a paměti pro lepší a snadnější učení. Účastníci si vyzkouší vybrané metody vedení kurzu, cvičení a typologické testy. Seznámí se strukturou a přípravou kurzu. Pokračování velmi populárního kurzu **„Housekeeping“** – nyní již modul 3. Kladně hodnocený kurz řízení úseku FB bude mít svoji mutaci pro restaurační zařízení – **„Řízení restauračního provozu“**.
Více informací a přihlášky na kurzy najdete na našich webových stránkách: **www.akademieahr.cz**

TEXT: JANA ŠTURMOVÁ, FOTO: ARCHIV

HOTELIÉŘI DĚKUJÍ PRAŽANŮM

„Nechte si poděkovat“ je mottem připravovaného projektu Noc Hotelů, s jehož myšlenkou přišli pražští hoteliéři. Otevřením svých hotelů chtějí poděkovat Pražanům za podporu cestovního ruchu, za vstřícnost k turistům i za toleranci některých negativních vlivů, které jsou s turismem spjaté. Podstatou poděkování je „ otevření hotelů “ obyvatelům pražských čtvrtí, v jejichž blízkosti podnikají, a možnost tak navázat bližší vztahy s místními, kteří zároveň poznají sousední hotel z jiného pohledu.

Noc hotelů je zároveň projektem, který by měl zvýšit povědomí Pražanů o významu cestovního ruchu jak pro město, tak pro ně samotné. Akce se bude konat pravidelně vždy poslední pátek měsíce ledna. První Noc Hotelů proběhne 27. 1. 2017 pouze v Praze, jeho rozšíření do dalších měst bude zřejmě následovat. Připravujeme webovou stránku, která představí projekt směrem k Pražanům a zároveň bude prezentovat zapojené hotely s možností odkazu na jejich rezervační formuláře. Hotely budou nabízet kapacity v rozsahu dle svého uvážení, za symbolickou cenu dvoulůžkového pokoje 777,-Kč/vč. DPH/vč. snídaně. Na rezervace budou návštěvníci odkazováni z profilu vašich zařízení. Po vyčerpání dostupné kapacity, zobrazíme v seznamu informaci o vyprodání daného hotelu. Po ukončení akce budou stránky rozšířeny o statistiky a zpětné vazby Pražanů

Jelikož vše bude komunikováno před vánočními svátky, nabízela by se také možnost zakoupit ubytování jako netradiční vánoční dárek. Projekt je podporován Magistrátem hl. města Prahy

a Prague City Tourism, které zároveň umožní otevření některých památek za zvýhodněné vstupné a připravuje propagační kampaň celého projektu. K Noci Hotelů je nutné vyplnění přihlášky, pokud máte zájem, obraťte se na sekretariát AHR ČR.

TEXT: KLÁRA STÁREK ZACHARIÁŠOVÁ, FOTO: ARCHIV

PRAVOSLAVNÁ CÍRKEV – MISE

Koncem srpna proběhlo setkání se zástupci Ukrajinské Pravoslavné Misie (UPM) v České republice, vedené otcem Athanasyi Oleksandrem Schramko. Důvodem vzájemného setkání bylo nelezení možností vzájemné spolupráce v oblasti zajišťování kvalifikovaných pracovníků z Ukrajiny pro oblast hotelnictví a gastronomie. UPM připravuje několik projektů včetně bilaterálního setkání zástupců obou vlád, přípravy zjednodušení procesu získávání pracovních víz pro ukrajinské občany a vytvoření portálu pro nábor kvalifikovaného personálu. AHR ČR může napomoci nejen v oblasti poptávky po nových zaměstnancích a podpoře jednání s Ministerstvem zahraničních věcí, ale také v případné rekvalifikaci těchto zaměstnanců. Na základě první schůzky se připravuje smlouva o spolupráci, která by měla konkrétní kroky více specifikovat. V současné době je jasné, že uvolnění pracovních příležitostí našim východním sousedům, je jeden z krků, který by mohl zmírnit současný nedostatek kvalifikovaných pracovníků také v oblasti pohostinství a gastronomie. AHR ČR vnímá tento problém jako jeden z klíčových pro další rozvoj našeho oboru. O vývoji vás budeme informovat.

TEXT: KLÁRA STÁREK ZACHARIÁŠOVÁ

NENECHTE SI UJÍT AHR ČR NOVINKY – ODEBÍREJTE NÁŠ NEWSLETTER

Koncem srpna vyšel náš nový pravidelný Newsletter, v němž najdete novinky z legislativy, různé tipy pro hotely, penziony a restaurace, pozvánky na akce nebo informace o nových pracovních místech či odprodejích inventáře našich členů. Pokud Newsletter ještě neodebíráte, můžete se přihlásit na www.ahrcr.cz na homepage. Newsletter je také uložen na webu v sekci „Zpravodaj“. Více informací na hajkova@ahrcr.cz

TEXT: KLÁRA HÁJKOVÁ

INZERCE

INZERCE

Gastro trendy 2016

Módní trendy se mění každým rokem, ať už je to v módním průmyslu, kosmetickém průmyslu nebo třeba v gastronomii. Kvašení, taste waste, pastrami nebo foodtrucky, to jsou aktuální trendy v kulinářském světě.

V gastronomii se každou chvíli objevují nové nebo znovuobjevené produkty, které se dostávají do popředí. V poslední době to je například kadeřávek, obiloviny jako quinoa a špalda nebo mořská řasa. Všechny tyto potraviny posouvají gastro svět tím správným směrem. Mění se i oblíbenost kuchyní. Dříve to byla u nás obliba hlavně italské kuchyně, dnes je velkým trendem kuchyně asijská, především thajská a vietnamská. Tyto změny jsou založeny také na tom, že se lidé snaží stravovat zdravěji, a proto přechází od lepku k rýžovým nudlím a velkému množství čerstvé zeleniny a voňavých bylinek. Trendy se stává ale i kuchyně skandinávská, japonská nebo marocká.
Ve světě je na ústupu molekulární kuchyně, i když si spousta lidí myslí, že u nás přijde teprve její velký boom. Vše ale nasvědčuje, že tomu bude naopak. Mnoho kvalitních restaurací se přiklání k vaření z lokálních surovin, některé si dokonce založily vlastní bylinkovou a zeleninovou zahrádku, vyrábí si vlastní sýry, kvasí si zeleninu nebo si vaří své pivo. Snaží se vařit ekologicky a beze zbytků.

Nejzajímavější kulinářské trendy:

Kvašení (fermentace) neboli konzervace potravin je letošním hitem číslo jedna. Jeho největším propagátorem je restaurace Eska v pražském Karlíně. Nechávají tu zkvasit červenou pšenici, brambory, houby, česnek nebo třeba ovesnou kaši. Při návštěvě restaurace Eska jsem dokonce měl možnost nahlédnout do kuchyně a jejich velmi ochotný kuchař mi popsal, co všechno ke kvašení v kuchyni používají.

Taste Waste neboli vaření beze zbytků. V nedávných průzkumech se zjistilo, že jeden člověk vyhodí za rok více než 150 kg jídla, a to už je množství, nad kterým by se měl každý zamyslet. Nejen restaurace se tedy snaží o zpracování surovin podle známých přístupů root-to-leaf (od kořínků po lísteček) nebo nose-to-tail (od čumáčku po ocásek). Snaží se tak zpracovávat suroviny komplexně (například z mrkve se zpracují i slupky a nať). Na TasteWaste se zaměřil i letošní ročník Grand Restaurant Festivalu a společnost Ikea s projektem Zero waste family.

Brinner. V gastronomii je na vzestupu nový trend – brinner. Jedná se o spojení dvou anglických slov breakfast a dinner (Breakfast for Dinner). Jde o to, že jsou snídaňové pokrmy servírovány po celý den. Brinner si můžete vychutnat například v Café Savoy.

Pastrami. Trend pastrami je u nás již od loňského roku, ale stále přetrvává. Jedná se o hovězí hrudí, které se naloží do láku s kořením a nechá se odležet. Poté se vyudí a následně uvaří v páře doměkka. Je to opravdu dlouhý proces. Tuto pochoutku můžete vyzkoušet například v řeznictví Naše maso nebo v bistru La Bibiche.

Foodtrucky, street food a bistra. Stále více foodies omezuje návštěvy restaurací a tíhnou ke street foodu. Ať už to jsou návštěvy různých food festivalů, kde se v poslední době objevují i foodtrucky nebo jen k návštěvě menších bister.

AUTOR: LUKÁŠ LIMPRECHT

INZERCE

T&MC
TRADE & MARK CREATIVE

ASOCIACE KUCHAŘŮ A ČÍŠNÍKŮ ČESKÉ REPUBLIKY
WORLD ASSOCIATION OF CHEFS SOCIETIES

Příprava na EET krok za krokem

Michal Wantulok ze společnosti Dotykačka radí, kam se vypravit a jaké termíny si při přípravách na EET ohlídat.

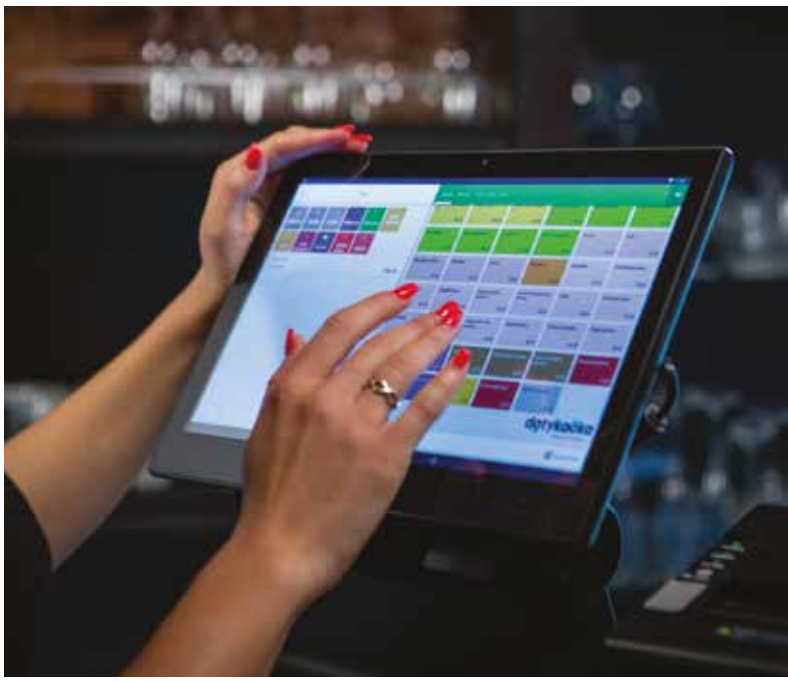
Co by podnikatelé v rámci příprav na EET měli udělat jako první?
Nejdůležitější je získat tzv. autentizační údaje, které jsou nezbytné k získání certifikace k EET. Autentizační údaje lze získat na Finančním úřadu – buď osobně, nebo prostřednictvím datové schránky.

K čemu slouží?
Jejich prostřednictvím se lze přihlásit na portál daňové správy e-trzby.cz. Tam si podnikatelé následně zaevidují své provozovny a vygenerují certifikát, který je třeba nahrát do pokladního zařízení.

Jak podnikatelé poznají, odkdy mají začít evidovat tržby?
Pokud si někdo není jistý, může Finanční správu požádat o posouzení. Platí se za to 1000,- Kč. V našem showroomu při nákupu pokladny Dotykačka tento poplatek klientům vracíme.

Je možné evidovat tržby i v místě, kde není internetové připojení?
Možné to je, ale je třeba zažádat Finanční správu o výjimku, která umožňuje evidovat tržby v tzv. zjednodušeném režimu (offline).

Jsou tyto informace někde přehledně popsány?
Vše kolem EET lze nalézt na webu jaknaetrzby.cz.



INZERCE

SPOLEHLIVÝ POKLADNÍ SYSTÉM
PRO VAŠE PODNIKÁNÍ

Připraveno na
EET
etržby

Dotykačka
UNIVERZÁLNÍ

9 990 Kč

MĚSÍČNÍ POPLATKY ZA LICENCI
JIŽ OD **381 Kč**

Akce platí pouze do 30. 9. 2016
www.dotykacka.cz
800 605 605

dotykačka
SPOLEHLIVÝ POKLADNÍ SYSTÉM

Nabídněte hostům plody lesa

I když houbařská úroda zatím není bohatá, houby určitě ještě porostou a vaši kuchaři je mohou zařadit na jídelní lístky. Oživí tak celoroční nabídku žampionů či hlívy ústřičné.

Kuchaři dobře vědí, že houby jsou opravdovou delikatesou. Samozřejmě, že jen ty jedlé, na které se podíváme podrobněji.

Houby v gastronomii

Čím začít? Samozřejmě hřibem smrkovým, nekorunovaným pánem našich lesů. Je výborný ve všech kuchyňských úpravách, je vhodný i pro sušení a všechny způsoby konzervace.
Hřib hnědý, někdy mu říkáme panský nebo suchohřib je výborný do polévek - zejména kulajdy, omáček, smaženic, ale i do těstovin či rizota. A jako smažený řízek v trojobalu nemá chybu.
Sbíráme i hřiby kováře, strakoše, ale nesmíme zapomenout na hřibovou zradu, hořčáka, který často zkazí celé vaření. Výtečný pro využití v gastronomii je „masák“ - muchomůrka růžovka, která je pro milovníky hub jakousi „perlou kuchyně.“ Dá se opékat, hodí se do polévek, omáček a výborný je z ní guláš či dršťková polévka.Bohužel není na kodexu tržních hub kvůli možné zaměnitelnosti s jedovatou muchomůrkou tygrovanou.
Je právě čas záplavy drobných václavek, tak vhodných hub pro nakládání do nejrůznějších, zejména kyselých nálevů. Velmi oblíbené jsou lišky, mají velký gurmánský potenciál a žádná jiná houba nevypadá na talíři tak dobře. Lišky jsou pevné a suché, takže se hodí jak k rychlému orestování, tak do polévek, omáček a úžasný je z nich guláš.

Uchovávání hub

Sušení – Očištěné houby nakrájíme na stejnoměrné plátky (cca 3 mm) a dáme sušit. Ideálně v sušičce, pokud ji nemáme, sušíme na rámech se sítí, na stinném místě s dostatkem vzduchu. Usušené plátky hub uchováváme v uzavřených sklenicích. Vydrží po celý rok a dají se použít do polévek, omáček i na samostatné pokrmy. Stačí je před použitím na několik hodin zalít horkou vodou. Chuť sušených hub je specifická a nedá se nahradit, proto některé pokrmy vyžadují použití výhradně sušených hub.

Mražení – Houby očistíme a nakrájíme, spaříme na několik minut (cca 5) ve vroucí vodě. Tím je zbavíme nežádoucích toxinů. Schladíme, necháme okapat, rozdělíme do mikroténových sáčků nebo plastových krabiček a dáme zamrazit. Takto houby vydrží až půl roku. Správně rozmrazené, můžeme používat jako čerstvé.

Zeptali jsme se…

Člena České mykologické společnosti a houbaře Petra Havliše

Jak je to s prodáváním hub nasbíraných v lese a jejich využití v restauracích?

Konzumace hub v restauracích má jasné předpisy. Provozovatelé restaurací i potravinářského podniku musí - stejně jako prodejci volně rostoucích hub na tržištích - mít od roku 2013 zkoušku ze znalosti hub. To platí i pro houby sušené. Zkoušku ze znalosti hub musí složit nejen provozovatel restauračního či potravinářského podniku, ale i osoba, která by chtěla prodávat volně rostoucí, čerstvé nebo sušené houby např. na tržnici. Podmínky určuje příloha č. 13 vyhlášky č. 157/2003 Sbírky zákonů, která také definuje přímo schválené tržní houby. Tahle zkouška pro restauratéry, většinou šéfkuchaře, ale i prodávající znamená získání osvědčení prokazující znalost hub. Tento doklad vydávají Krajské hygienické stanice na základě úspěšného složení zkoušky na dobu 10 let. Ke zkoušce ze znalosti hub se může přihlásit ale jen osoba zletilá a vlastnící osvědčení o zdravotní způsobilosti, včetně odborného vyšetření zraku.

LESKLOKORKA LESKLÁ

Z hub léčivých u nás letos vyrůstá hojněji, než je běžně obvyklé, Lesklokorka lesklá. V Číně, Japonsku a Koreji jí říkají „Nádherný květ“ nebo „Božská houba nesmrtelnosti“ a po staletí je tam uctívána jako symbol životního blaha. V Asii se pěstuje průmyslově pro medicínské účely. Harmonizuje a posiluje celý imunitní systém, silně detoxikuje. Významně podporuje léčbu rakoviny tlustého střeva, prostaty, prsu, plic, vaječníků, děložního čípku, leukémie a rakoviny všeho druhu. V čínských nemocnicích je podávána ve formě extraktu, který vznikal několikaměsíčním macerováním této houby ve víně, v Japonsku se z Lesklokorky vyrábějí léčivé tablety.

TEXT: VÁCLAV MALOVICKÝ, PETR HAVLIŠ FOTO: OLGA HAVLIŠOVÁ

Doporučuji získat maximum informací!

Zavedení systému EET pro podnikatele ve stravovacích a ubytovacích službách se blíží. Co v této souvislosti nepodcenit, nám vysvětlil Martin Šabo, vedoucí oddělení Elektronická evidence tržeb a regulace daňového poradenství z Ministerstva financí.

Co by měli mít podnikatelé v pohostinství už teď vyřízené a co by ještě měli udělat, aby byli na spuštění EET k 1. 12. dobře připraveni?
Měli už by mít vyřešeno, jaké zařízení k evidenci použijí, tedy, jestli jim postačí upgrade zařízení, které už mají, nebo zda si pořídí vybavení nové. Současně mají nejvyšší čas na přidělení autentizačních údajů, které jsou nezbytné k zadání dat o provozovnách do webové aplikace „Elektronická evidence tržeb" a ke stažení certifikátu k evidenci tržeb. K zajištění technického vybavení a k žádosti o autentizační údaje by měli podnikatelé přistoupit co nejdříve, aby si stihli nahrát certifikát do pokladny a mohli před samotným spuštěním evidence tržeb otestovat funkčnost zařízení v pilotním provozu, který bude spuštěn v listopadu. Rozhodně by neměli nechávat vše na poslední chvíli, mohou pak mimo jiné narazit třeba i na kapacity dodavatelů pokladních zařízení. Obecně doporučuji získat k evidenci tržeb maximum informací. A to jak o tom, jak evidence tržeb probíhá, tak o tom, jaké kroky je třeba učinit atd. Komplexní informace a návody lze nalézt na webu www.etrzby.cz .

Budou nějak sankcionováni ti, kteří se zařízením nutným pro připojení k EET nevybaví?
Podnikatelé nebudou sankcionováni přímo za to, že nemají k dispozici příslušné zařízení, ale za to, že řádně nezaevidovali tržbu, resp. neplní si své povinnosti, které jim vyplývají ze zákona o evidenci tržeb. Splnit povinnost, zaslat datovou zprávu a vystavit účtenku bez pokladního zařízení totiž není možné. Sankce v tomto případě může činit až 500 tis. Kč. U veškerých ukládaných pokut bude Finanční a Celní správa vždy posuzovat konkrétní okolnosti, za kterých k porušení povinnosti došlo. Pokuty tedy ve většině případů nebudou ukládány v maximální výši. Navíc i ústy pana ministra bylo proklamováno, že Finanční správa by v prvních měsících měla být tolerantnější.

Co když kontrolní orgán zjistí zvlášť závažné porušení povinnosti zasílat údaje o evidované tržbě nebo vydávat účtenky?
V takovém případě může nařídit okamžité uzavření provozovny nebo pozastavení výkonu činnosti, při které dochází k evidenci tržeb. Tato opatření k vynucení nápravy budou využívána pouze ve výjimečných případech, a to v případech úmyslného obcházení zákona. Smyslem skutečně není nepoctivého podnikatele zlikvidovat. Smyslem je donutit jej, aby se začal chovat podle pravidel. Uzavření provozovny je krajním prostředkem, jak donutit podnikatele, aby napravil závažné porušení zákona. Takové opatření samozřejmě může být uloženo pouze v krajních případech. Pokud ale protiprávní stav odstraní, bude moci svou provozovnu znovu otevřít a dál podnikat.

TEXT: MICHAELA ŠULCOVÁ, FOTO: ARCHIV

INZERCE

Férově pro všechny

Podnikatelé, přijímáte od svých zákazníků platby v hotovosti, kartou nebo stravenkami? Pak se i vás týká elektronická evidence tržeb. K evidování budete potřebovat pokladní zařízení s internetovým připojením a tiskárnu. Svá zařízení můžete testovat od listopadu 2016.

etržby

FINANČNÍ SPRÁVA

Více informací na
www.etrzby.cz

Daně v roce 2016

V následujícím příspěvku shrnu všechny dosavadní změny v daňové legislativě schválené pro rok 2016.

V dani z příjmů zůstávají základní parametry beze změn. Problémem vzniklým v průběhu roku 2016 je zvýšení daňového zvýhodnění na druhé resp. na třetí a každé další dítě, které nabylo účinnosti 1.5.2016. Na druhé dítě pro rok 2016 nově činí 17.004 Kč za rok a na třetí a každé další dítě činí 20.604 Kč za rok. Od letošního roku musí všichni plátci DPH podávat daňová přiznání výhradně elektronicky (výjimka umožňující do konce roku 2015 některým plátcům podávat přiznání v papírové podobě byla zrušena) včetně možnosti podávat přiznání k DPH nepotvrzeným podáním z daňového portálu, které je následně do 5 dnů potvrzeno tzv. e-tiskopisem. Všech plátců se týká povinnost nově evidovat údaje, které jsou nezbytné pro sestavení kontrolního hlášení a povinnost podat kontrolní hlášení. Sazba daně z nabytí nemovitých věcí činí i nadále 4 % a poplatníkem daně je stále buď prodávající (kupující je potom ručitelem) nebo kupující, pokud tak bylo dohodnuto v kupní smlouvě, prodávající v tomto případě ručitelem není. Schválená novela zákonného opatření o dani z nabytí nemovitých věcí č. 254/2016 Sb. účinná od 1.11.2016 zachovává 4% sazbu daně daňového základu. Poplatníkem daně však již nebude prodávající, ale pouze kupující (prodávající nebude ručitelem). Základem daně bude i nadále vyšší z těchto hodnot - kupní cena (při stanovení základu daně lze od daňového základu odečíst náklady na vyhotovení znaleckého posudku) nebo srovnávací daňová hodnota (tato již však nebude stanovována jako 75 % směrné hodnoty nebo zjištěné ceny, ale jako 100 % těchto hodnot). Nová úprava se uplatní pro vklady účinné za účinnosti nové úpravy. Zásadní změnou pro daňové subjekty platnou od 1.1.2015 je povinnost podávat daňová přiznání a některá další podání pouze elektronicky, a to u těch osob, které mají zpřístupněnu datovou schránku. V loňském roce daňová správa u osob se zpřístupněnou datovou schránkou tolerovala i postup, kdy bylo daňové přiznání podáno z daňového portálu nepodepsané a následně bylo potvrzeno e-tiskopisem. Od roku 2016 již tento postup daňová správa neumožňuje. Novinka se netýká daně z přidané hodnoty, všechna podání týkající se této daně (daňové přiznání, kontrolní hlášení, souhrnné hlášení) lze nadále podávat z daňového portálu nepodepsané a následně potvrzené e-tiskopisem.

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

Umělci a restaurace a hotely: konfrontace nebo symbióza?

V posledních dnech jsme svědky medializace námi již dlouho kritizovaného postupu kolektivních správců autorských práv, zejména OSA.

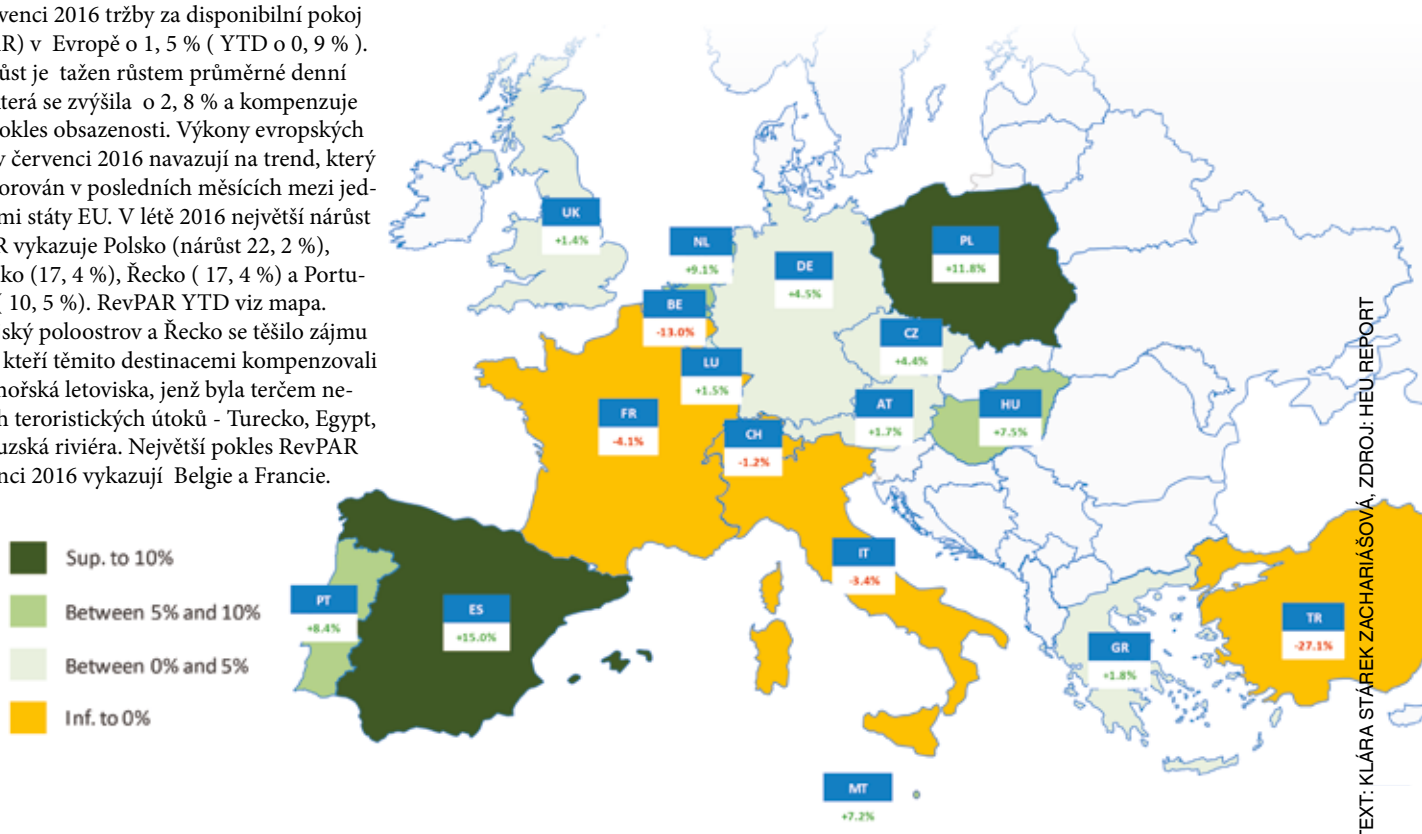
Je to důsledkem toho, že se jejich počínání již nedotýká pouze nás, ale i obcí a měst a tedy veřejných prostředků. Zvyšování odměn pro zastupované umělce je jen vrcholkem ledovce, kterým je snaha o další upevňování již vůči uživatelům děl silnějšího, monopolního postavení. Aktuálně je tato aktivita patrná nejen v legislativním procesu, v němž se nachází novela autorského zákona, ale také při vyjednávání kolektivní hromadné smlouvy pro rok 2016. V tomto roce, ještě za platnosti nám dobře známého znění autorského zákona, probíhá několikáté kolo vyjednávání, které se rok od roku stává složitějším z důvodu částečných změn zákona, ale také z důvodu snahy kolektivních správců tyto změny obejít i za účelem zachování inkasa pro zastoupené subjekty. Dobře si uvědomujeme, že turismus, který nás všechny z velké části živí, funguje i proto, že jsme zemí s velkým kulturním dědictvím, ale také kulturním potenciálem. Současné umění je pak obrazem stupně rozvinutosti občanské společnosti, která umožňuje svobodný a volný pohyb nejen fyzický, ale také duševní. Umění a kultura obecně si zaslouží podporu, a bez ní by strádalo i naše podnikání. Ovšem rovněž způsob, kterým si autoři a umělci takovou podporu opatřují, by mělo odpovídat jistému stupni civilizačního rozvoje. Namísto toho jsme nuceni přihlížet, s nadsázkou řečeno, násilným nájezdům na dobývaná území a obcházení pravidel, mnohdy vlastních a dříve nastavených. Proto AHR ČR každoročně vstupuje mezi své členy a kolektivní správce a vyjednává podmínky smlouvy, jejichž

plnění následně zajišťuje. Tato činnost je cennou službou pro obě strany. Domnívá se, že jde o službu, kterou má poskytovat a jejíž dlouhodobá činnost přináší ovoce v podobně zjednodušení administrativy, zpřehlednění povinností členů, získávání finančních výhod pro členy i efektivní komunikace mezi stranami. Na druhé straně je však nutné, aby kolektivní správci neměli v ruce argumenty, které jim sami poskytujeme. Ty spočívají v tom, že někteří členové nemají zájem na jednotném postupu a řada členů neplní své smluvně přijaté povinnosti a nehradí včas a řádně odměny prostřednictvím AHR ČR. Ta má tak ztíženou pozici při vyjednávání podmínek výhodných pro všechny. Pokud se budeme chovat lépe než kolektivní správci, budeme jednotní a budeme dodržovat své smluvní závazky, budeme moci v této rozhodující době uplatňovat svou pozici lépe a dosáhnout lepšího postavení, které nám, podnikatelům v pohostinství a hotelnictví, náleží.

TEXT: MGR.MARTIN HOLUB
FOTO: ARCHIV

Vývoj cen hotelů v EU v červenci

V porovnání s červencem loňského roku vzrostly v červenci 2016 tržby za disponibilní pokoj (RevPAR) v Evropě o 1, 5 % (YTD o 0, 9 %). Tento růst je tažen růstem průměrné denní ceny , která se zvýšila o 2, 8 % a kompenzuje lehký pokles obsazenosti. Výkony evropských hotelů v červenci 2016 navazují na trend, který byl pozorován v posledních měsících mezi jednotlivými státy EU. V létě 2016 největší nárůst RevPAR vykazuje Polsko (nárůst 22, 2 %), Španělsko (17, 4 %), Řecko (17, 4 %) a Portugalsko (10, 5 %). RevPAR YTD viz mapa. Pyrenejský poloostrov a Řecko se těšilo zájmu turistů, kteří těmito destinacemi kompenzovali středomořská letoviska, jenž byla terčem nedávných teroristických útoků - Turecko, Egypt, Francouzská riviéra. Největší pokles RevPAR v červenci 2016 vykazují Belgie a Francie.



TEXT: KLÁRA STÁREK ZACHARIÁŠOVÁ, ZDROJ: HEU REPORT

INZERCE

Hackeři mají rádi dobré hotely

V hotelových informačních systémech se s ohledem na charakter uchovávaných dat skrývají ohromná rizika. Údaje o hostech mají velkou cenu. Většina českých podnikatelů si to však neuvědomuje, stejně jako si neuvědomuje důsledky, které to může mít pro jejich byznys.

Problematikou bezpečnosti dat uchovávaných v hotelových a rezervačních systémech se ve svém zářijovém vydání zabývá časopis COT business, který mj. poukazuje na to, že nejlukrativnějším artiklem jsou osobní údaje a identity, těsně za nimi pak data o platebních kartách. Všechny tyto údaje hotely používají při ubytování hostů, případně při marketingových kampaních. V článku se navíc dozvíte, jak mylná je představa, že nejlépe jsou chráněny údaje, které má hoteliér u sebe. Autor zmiňuje několik příkladů úniků dat z hotelových systémů a zabývá se i problematikou odpovědnosti hotelů za takto způsobené škody. V českém prostředí vstupuje do hry zákon o trestní odpovědnosti právnických osob, stejně jako zákon o ochraně osobních údajů. A Úřad na ochranu osobních údajů, který na dodržování těchto regulí dohlíží, má poměrně široké možnosti sankcí - za neuhlídání shromážděných údajů hostů to může být až 10 milionů korun. Finanční postihy či náklady na urovnání škod nejsou to nejhorší, co hotelům v případě zanedbání kybernetické bezpečnosti hrozí. Tím je poškození dobré reputace a následná ztráta konkurenceschopnosti. V této souvislosti je zarážející informace, že povědomí o bezpečnostní problematice není mezi českými hoteliéry stále na takové úrovni, jak by bylo třeba.
Jistě, existují technologie, které mohou hackerům jejich plány ztížit či překazit, bezpečnostní experti ale upozorňují, že ruku v ruce s investicemi do technologií musí jít i investice do povědomí zaměstnanců a do jejich kvality.
„Největší hrozbu překvapivě nepředstavují útočníci zvenčí, ale interní zaměstnanci, kteří svojí neznalostí, leností nebo dokonce úmyslně dokážou diskreditovat milionové investice do technologií. Jedinou ochranou před chtěnými i nechtěnými útoky ze strany zaměstnanců je aplikace striktních zásad kybernetické bezpečnosti v celé firmě, které zahrnují technologické, procesní i personální opatření," uvedl pro COT business Michal Čábela, odborník na řízení IT rizik v PwC.
Zásadním krokem k úspěchu je, aby si správci systémů uvědomili důležitost a cenu údajů a podle toho se chovali. Není totiž třeba ochránit všechno, vlastně to ani není možné. Důležité je stanovit priority a třeba i rozdělit oprávnění přístupu mezi zaměstnance podle toho, jaká data skutečně ke své práci potřebují.

TEXT: -COT-

INZERCE

Vize směřování Jihomoravské sekce AHR ČR

TEXT: BEATRICE VOJTKOVÁ, PŘEDSEDKYNĚ JM SEKCE AHR ČR,FOTO: ARCHIV

Je především velmi důležité zmínit aktivní přístup jak subjektů působících v oblasti cestovního ruchu v moravské metropoli, tak i na úrovni celého kraje. Členům sekce se otevírá možnost vstoupit a ovlivnit dění v regionu prostřednictvím účasti v pracovní skupině pro CR při stálé regionální konferenci kraje či v pracovní skupině připravující program rozvoje cestovního ruchu města Brna pro období 2016-2020. Taktéž zpětně proaktivní zájem ze strany lokálních destinačních managementů vytváří základ pro úspěšnou spolupráci. Zde bych ráda zmínila možnost být součástí pracovního týmu na konkrétních projektech, které našim členům vytváří prostor pro zvýšení obratu zejména v mimosezoně.
Svá setkávání doplňujeme v programu o prezentace nástrojů, které napomáhají v řešení bolavých míst jako je např. nedostatek pracovní míst z oboru nebo získávání relevantních údajů o výsledcích naší práce.

ČESKÁ REPUBLIKA JE ŠESTOU NEJBEZPEČNĚJŠÍ ZEMÍ SVĚTA

ZDROJ: CZECHTOURISM

Česká republika zaznamenala velký úspěch při vyhlašování Světového indexu míru (Global Peace Index) pro rok 2016. Organizace Institute for Economics and Peace, která index již desátý rok vydává, ji označila za šestou nejbezpečnější zemí na světě.
V konkurenci 163 nezávislých států porazila i tradičně neutrální země, jako je Švýcarsko či Švédsko. Jedná se o vůbec nejlepší umístění v historii. „Je to skvělá zpráva pro příjezdový cestovní ruch.
Pocit bezpečí je základním kritériem pro každého běžného cestovatele a jeho rodinu. Naše republika má co nabídnout a tento důležitý atribut v rozhodování zahraničních turistů o tom, kterou zemi navštíví, hraje důležitou roli," uvedla ministryně pro místní rozvoj Karla Šlechtová. Světový index míru každoročně nabízí komplexní pohled na posouzení jednotlivých zemí planety z hlediska jejich mírumilovnosti, což je především v současné době jedno z primárních kritérií při výběru destinace v cestovním ruchu. Index posuzuje celkem 23 kritérií, která definují vnitřní i vnější mírové podmínky a také celkovou bezpečnost země.
Vědci zkoumají faktory, jako je například úroveň násilí a kriminality v zemi, teroristickou aktivitu, pravděpodobnost násilných demonstrací, politickou stabilitu, počet policistů, velikost armády, armádní výdaje, mezinárodní i vnitrostátní konflikty, atp.

INZERCE

VALAŠSKÉ SPECIALITY I MICHELINSKÉ GALAVEČEŘE NABÍDNE KARLOVSKÝ GASTROFESTIVAL

Letošní 8. ročník se bude konat 1. a 2. října a opět nabídne ochutnávky (nejen) valašských specialit na více jak deseti místech v karlovickém údolí Lésková, mezinárodní farmářský trh, soutěž o nejlepší frgál a další doprovodné programy.
Karlovský gastrofestival se do Velkých Karlovic vrací již poosmé. Nebudou opět chybět ani populární galavečeře pro náročné gurmány ve Spa hotelu Lanterna, při nichž ve Velkých Karlovicích každoročně hostují kuchařské osobnosti s michelinskou hvězdou.
Letošním hvězdným hostem, který se ujme sobotní Michelinské galavečeře a nedělního Michelinského oběda ve Spa hotelu Lanterna, bude šéfkuchař maďarské restaurace Borkonyha Ákos Sárközi.
Letos navíc do Velkých Karlovic nezamíří jen jeden michelinský šéfkuchař, jako v minulosti, ale rovnou dva. Zpestřením bude účast nového českého Michelina, šéfkuchaře pražské restaurace Field Radka Kašpárka, který se představí v neděli při své kuchařské show a jeho pokrmy tak bude moci ochutnat široká veřejnost.
Těsně před hlavním víkendovým programem, ve středu 28. a pátek 30. září, se ve Spa hotelu Lanterna uskuteční degustační večer s Pavlem Sapíkem, šéfkuchařem pražské Terasy U Zlaté studně, která se honosí řadou ocenění, mj. Nejlepší restaurace ČR roku 2015 dle Tripadvisoru.

TEXT:REDAKCE

POKOJE HOTELU JEŠTĚD SE NAVRÁTILY DO PŮVODNÍ PODOBY

Dva pokoje hotelu Ještěd se postupně rekonstruují do původní podoby. Část vybavení, jako noční stolky nebo křesílka, prošla obnovou. Postele ale navrhoval autor původních interiérů Otakar Binar nové, aby odpovídaly současným nárokům hostů.Pokoje jsou zajímavé tím, že jsou vybavené původními detaily a drobnostmi, které se podařilo zachovat. To jsou třeba Binarovy lampičky, jsou tam původní madla podél zdí. Naopak mezi nové vybavení patří manželská postel, která je širší a vyšší oproti té původní, která byla nízká a užší a navíc složená ze dvou dílů, takže uprostřed vznikala tvrdá mezera, což bylo pro hosty velmi nepohodlné. Nově upravené pokoje si mohl prohlédnout každý, a to v rámci oblíbené akce Oslavy Ještědu, která připadla letos na 17. září. Ještěd byl odedávna považován za jednu z hlavních dominant severních Čech a za symbol města Liberce, rozprostírajícího se pod ním. Na jeho vrcholu najdete unikátní stavební dílo, které bylo vybudováno jako hotel s restauračním zařízením. Stavba byla vytvořena v letech 1966-1973 podle projektu architekta Karla Hubáčka, který za ni obdržel Perretovu cenu Mezinárodní unie architektů.

TEXT:REDAKCE

INZERCE

JAN
JAN HOSPITALITY

15 LET ZKUŠENOSTÍ V OBORU

SPECIALISTA NA HOTELY A GASTRONOMICKÉ PROVOZY

- Koupě | prodej | pronájem hotelů a restaurací
- Bankovní financování
- Odhad tržní ceny nemovitosti
- Obchodní a marketingové konzultace
- Konzultace k aktuálnímu stavu výnosů a nákladů
- Odhalení ztrát a slabých míst
- Příprava dlouhodobého plánu výnosů a nákladů
  - Jak zvýšit výnosy
  - Jak snížit náklady
  - Co dělat s F&B / gastroprovozem

Pokud chcete prodat, kontaktujte nás do 31. 10. 2016
a nechte si ZDARMA ZPRACOVAT TRŽNÍ ODHAD VAŠI NEMOVITOSTI.
Promo kód: FORUM!

KONTAKT: Václav Hříbal
tel: +420 725 293 269 | vaclav.hribal@jan-reality.com
Václavské náměstí 43, 110 00 Praha 1

www.jan-hospitality.com

11. ročník

Pozvánka na konferenci

„Standardy v rámci stravovacích služeb EU a CZ“

HASAP® CONSULTING

PROGRAM KONFERENCE:

Úvodní slovo pořadatele (9:30 –9:40)

1) Aktuální legislativa a postup při kontrolách stravovacích provozů z pohledu Státní veterinární správy (9:45 –10:30) MVDr. Jan Váňa (ředitel Odboru veterinární hygieny a ochrany veřejného zdraví)

2) Správná výrobní praxe očima executive chef – praktické zkušenosti z nadnárodní společnosti (10:45-11:30), Bc. Miroslav Kubec (prezident AKC ČR a WACS Continental Director for Central Europe)

3) Správné nastavení systému DDD v potravinářství a gastronomii (11:45 – 12:30), Michal David (ADERA s.r.o.)

PŘESTÁVKA – OBĚD od 12:30

4) Nutriční hodnoty potravin a jejich vliv na strávníka (13:30 –14:15), MUDr. Petr Tláskal, CSc (vedoucí lékař Oddělení léčebné výživy FN v Motole)

5) Komunikace a rozvoj lidských zdrojů – vztah nadřízený x podřízený (14:25 – 15:10), Ing. Richard Dobeš (Krauthammer Czech Republic s.r.o.)

6) Diskuze k tématům (15:25 – 16:10)

Změna programu vyhrazena.

ORGANIZACE KONFERENCE:

Místo konání: Clarion Congress Hotel Olomouc, Jeremenkova 36 (kongresový sál).

Termín konání: 25. října 2016 od 9:30 (prezence od 9:00).

Cena: při platbě předem na účet 950 Kč/os. (Pro členy AHR je cena 750 Kč/os.) při platbě v hotovosti na místě 1200 Kč/os.

Platba na účet musí být připsána do 21.10.2016. 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 17. 10. 2016.

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.

HASAP Consulting, s.r.o.

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

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

AHR ČR pomáhá azylovému domu

Domov sv. Vincenta de Paul je neziskovou organizací provozující registrovanou sociální službu azylový dům pro handicapovaného rodiče s dítětem či dětmi.

Naším posláním je umožnit rodiči, ačkoliv handicapovanému, společné soužití se svým dítětem a především vzájemné prožití rodičovské role, většinou mateřské role, neboť našimi klientkami bývají především maminky. Na druhé straně je dítěti umožněno zůstat se svou biologickou matkou, která má zájem dítěti vytvořit za pomoci týmu pracovníků domov a především láskyplnné prostředí. Sama matka většinou tento pocit ve svém vlastním dětství nezažila, o to těžší je pro ni, aby ho bez pomoci vytvořila. Azylový dům nese v názvu Domov, neboť prožitek domova a zázemí je zde jednou z priorit. Tým pracovníků Domova je tvořen pracovníky v sociálních službách, sociálními pracovníky, speciálními pedagogy pro matky i děti, psychologem, psychiatrem a v případě potřeby dalšími odborníky. Všichni si kladou za cíl maminky doprovázet na jejich společné cestě s dítětem, pomáhat v situacích spojených s výchovou, vzděláváním, osamostatňováním, kdy díky svému handicapu mohou být bezradní. Právě při doprovázení na cestě k osamostatnění často narážíme na nemožnost pracovního uplatnění našich maminek. Spíše zažívají zklamání z neúspěchu při začlenění do běžného pracovního režimu, neboť nejsou schopny obstát požadavkům potenciálního zaměstnavatele.

Z tohoto důvodu vznikla myšlenka o vzniku sociálněterapeutické dílny v areálu Domova, kde by maminky mohly pracovat podle svých možností a schopností a zároveň by jejich děti viděly vzor, kdy matka, ačkoliv s handicapem, je schopna pracovního začlenění, je úspěšná a vytváří tak nenásilně normu v dítěti, že pracovat je běžnou záležitostí. Ze začátku bylo toto pouhou myšlenkou, která začala díky veliké pomoci dobrých lidí mít reálné základy a postupně se daří tento nápad uvést v realizaci. Díky benefičním Adventním koncertům v roce 2015, které jsou pořádány Českou televizí, se podařilo získat finance na stavbu objektu, která se v těchto dnech připravuje. Další velikou pomocí a podporou v naší vizi je pro nás AHR ČR, která na svém jednání Rady rozhodla o podpoře související s vybavením kuchyně v sociálně terapeutické dílně, konkrétně se jedná o přípravu kalkulace a studie k vybavení prostor kuchyně, dále podpora v oblasti bezpečnosti a hygieny provozu, ale také relevantní školení a poradenství v oblasti gastronomie s ukázkou praktických kroků a radou, co by bylo vhodné v rámci sociálněterapeutické dílny vyrábět. Jako bonus pro další spolupráci je nabídka podpory ze strany programu Nadace AHR ČR – Start do života, který by mohl podpořit právě děti našich maminek, tedy další generaci na jejich úspěšném začlenění do pracovního procesu a to již plně, bez omezení. S touto formou pomoci je dána veliká naděje a budoucnost pro děti našich maminek.Bez pomoci mnoha lidí s dobrým srdcem by Domov sv. Vincenta de Paul nemohl tyto jednotlivé kroky v žádném případě realizovat. Děkujeme všem, kteří nezištně pomáhají a osud druhých jim není lhostejný.

TEXT: MGR. KATEŘINA MICHALÍČKOVÁ, SOCIÁLNÍ PRACOVNÍK
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, PhDr. Jaroslav Holoubek, Ing. Alžběta Gašpárková, MBA

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
COT media publishing house
T&MC TRADE & MARK CREATIVE
HORECA VOICE

Vydavatel neodpovídá za věcný obsah inzerátů.
MK ČR E 17303

FOR GASTRO & HOTEL

6. MEZINÁRODNÍ VELETRH HOTELOVÉHO A RESTAURAČNÍHO ZAŘÍZENÍ, POTRAVINÁŘSTVÍ A GASTRONOMIE

Letos na podzim opět přivítá letňanský výstavní areál PVA EXPO PRAHA v rámci veletrhu FOR GASTRO & HOTEL všechny příznivce kvalitní gastronomie a profesionály z oboru HORECA.

Letošní ročník se propojil s novými projekty a oborovými subjekty z gastronomie, které přinesou zúčastněným firmám na veletrhu nové zákazníky a obchodní kontakty. Proběhne jako loni souběžně s největším veletrhem nábytku, interiérů a bytových doplňků FOR INTERIOR. Loňský ročník veletrhu FOR GASTRO & HOTEL zaznamenal nárůst vystavovatelů o 28 % a čistá výstavní plocha vzrostla o 44 % v porovnání s rokem 2014.

Na co se můžete těšit v letošním roce? FOR GASTRO & HOTEL bude v PVA EXPO PRAHA v Hale 1 (10 000 m² výstavní plochy) ve dvou částech: technologie a vybavení pro HORECU; potraviny a nápoje + doprovodné programy. V Hale 7 proběhnou kontraktační dny velkoobchodu JIP a.s. Očekáváme nárůst až 4000 návštěvníků z maloobchodní sítě a profesionálů z odvětví HORECA.

Asociace malých a středních podniků a živnostníků ČR (AMSP ČR) představí projekt **ROK ŘEMESEL 2016** na podporu profesních spolků a podnikatelů v oboru gastronomie. Proběhne zde tisková konference a slavnostní předání **Ocenění za řemeslný počin cechům a sdružením v oboru**.

Asociace kuchařů a cukrářů ČR pořádá soutěž **CUKRÁŘ ROKU 2016** a **Svaz pekařů a cukrářů** soutěž **PEKAŘ ROKU 2016**. **Ministerstvo financí** za účasti pana ministra Babiše spolupořádá konferenci s diskusním fórem na velmi aktuální téma Elektronická evidence tržeb – **EET**. Premiérově veletrh ocení nejatraktivnější produkt veletrhu **GRAND PRIX** a nejlepší expozici **TOP EXPO**.

Hospodářská komora ČR slavnostně vyhlásí **Ocenění nejlepších absolventů škol v oboru gastronomie**.

Veletrh jako každým rokem připravuje širokou nabídku atraktivních doprovodných programů nejen pro milovníky kvalitní gastronomie, kuláře a gurmány, ale především odborníky a profesionály z oboru. Nové trendy v gastronomii opět zazní v komponované programové části **GASTRO TOUR** pod taktovkou agentury **T&M CREATIVE**.

Novinkou je **MATCHMAKING – B2B** obchodní setkání firem z oboru.

Program a další informace o veletrhu najdete na **www.for-gastro.cz**.

HLAVNÍ PARTNEŘI:

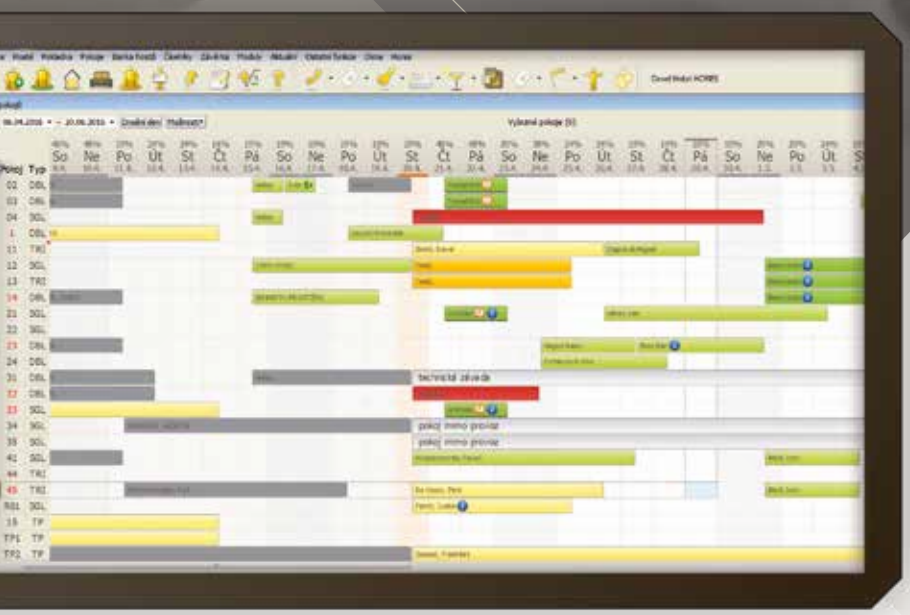
ZÁŠTITY:

ZÁŠTITA MINISTRA ZEMĚDĚLSTVÍ MARIANA JUREČKY

HORES

Nejpoužívanější hotelový systém v ČR

Jsme připraveni na **EET**.



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

...

500+ HOTELŮ

25 LET NA TRHU

MILIONY HOSTŮ

EET.HORESPLUS.CZ