

Kdo a jak hodnotí

- Komise je složena z 6-8 lidí a tvoří ji předseda, držitel loňského ocenění, výrazná profesní osobnost a zástupci odborníků v hotelnictví a gastronomii.
- Předseda v čele komise je odsouhlasen Radou AHR ČR.
- Složení komise navrhuje předseda s min. 50% meziroční obměnou členů.
- Komise posuzuje profil kandidáta dle doporučení v přihlášce, zkušeností a poznatků členů komise a dle doplněných informací samotného kandidáta.
- Formu hodnocení sděluje předseda komise, u jednotlivých kategorií se může lišit.
- Členové komise jsou nezávislí a nemají žádný vztah k navrženým kandidátům.
- Komise hodnotí profily nominovaných kandidátů bez ohledu na počet obdržených kandidatur do jednotlivých kategorií.
- Komise si vyhrazuje právo výroční cenu v dané kategorii neudělit.
- Komise předkládá návrh vybraného kandidáta ke schválení Radě AHR ČR.

Hoteliér roku

Kritéria hodnocení:

- Výkonnostní ukazatele RevPar, ADR a obsazenost s přihlédnutím k situaci na trhu daného regionu.
- Přihlíženo k recenzím hostů či získaným odborným nebo cestovatelským oceněním.
- Přihlíženo k tomu, zda hotel disponuje platnou certifikací dle Oficiální jednotné klasifikace ubytovacích zařízení ČR, případně zda je držitelem dalších certifikací
- Hodnocení všeobecných dovedností – manažerské schopnosti, pracovní podmínky a přístup k zaměstnancům, spolupráce s místními organizacemi a samosprávou, podpora činnosti AHR ČR, uplatnění přístupu odpovědného podnikání.

Restauratér roku

Kategorie Restauratér roku – všechna nominovaná zařízení jsou členy komise navštívena v termínu domluveném s majitelem/provozovatelem zařízení. Restauratérem roku v kategorii hotelových restaurací se může stát pouze osoba aktivně řídící provoz a chod dané restaurace a mající za tento provoz odpovědnost (šéfkuchař, F&B manažer, u menších hotelů i ředitel, pokud přímo vede restauraci).

Kritéria hodnocení:

- Obsluhující personál – celkový dojem, profesionalita vystupování, aktivní nabídka, konverzační schopnosti.
- Kvalita pokrmů – čerstvost surovin, sezónnost a rozsah nabídky, komplexnost nabídky.
- Interiér a celkový dojem restaurace.
- Přihlíženo k recenzím hostů či získaným odborným nebo cestovatelským oceněním.

Škola roku

Všichni nominovaní jsou pozváni k osobnímu setkání s představením aktivit školy. O termínu rozhovoru jsou nominovaní informováni předem.

Hlavní podstata a cíl udělení ceny Škola roku spočívá v ocenění profesionality výuky, sledování a aplikace aktuálních trendů, profesní angažovanosti pedagogů i studentů či učňů, sbližování teorie s praxí a využití marketingových nástrojů pro propagaci jak školy samotné, tak i celého oboru. Škola roku tyto přístupy praktikuje na dlouhodobé bázi, průběžně je vyhodnocuje a operativně reaguje na změny v oboru. Svým zodpovědným přístupem pozitivně stimuluje pověst oboru i kvalitu profesního vzdělávání. Kandidátem může být odborné učiliště, střední škola, vyšší odborná či vysoká škola, která je řádným členem AHR ČR. Kandidáta může navrhnout také příslušná krajská sekce AHR, zřizovatel školy, partneři školy, absolventi apod. Nominovat se může i škola samotná.

Hlavní kritéria přístupu:

- Profesionalita výuky.
- Sledování a aplikace aktuálních trendů.
- Profesní angažovanost pedagogů.
- Profesní angažovanost studentů.
- Maximální snaha o propojení teorie s praxí.

Mladý manažer roku

Všichni nominovaní jsou pozváni k osobnímu setkání s představením svých pracovních aktivit, plánů a cílů. O termínu rozhovoru jsou nominovaní informováni předem. Kandidát na udělení titulu Mladý manažer/ka nesmí být v době nominace starší 30 let.

Spolu s přihláškou dokládá doporučující stanovisko majitele či generálního ředitele obsahující následující údaje:

- Odborný posudek z jeho oboru (F&B, finance, marketing a další).
- Hodnocení kvalifikace kandidáta v rámci dosaženého a pokračujícího vzdělání a schopností jeho rozvoje.
- Schopnost vedení týmu, kvalita, výjimečnost.
- Komunikační schopnosti s hostem a pracovním kolektivem.
- Znalost cizích jazyků.
- Projevovaný zájem o obor, participace na aktivitách vztahujících se k oboru.
- Znalost existence a fungování AHR ČR, případná působnost v odborných komisích a jiné odborné aktivity.
- Účast a umístění v odborných soutěžích.

Penzion roku

Veškerá nominovaná zařízení jsou členy komise navštívena v termínu domluveném s majitelem/provozovatelem zařízení. Na kategorii Penzion roku spolupracuje AHR ČR společně s rezervačními portály Penzion.cz, Hotel.cz a hotelovým systémem Previo. Do kategorie Penzion roku však nově mohou být provozovatelé nominováni také přímo prostřednictvím formuláře na <https://cenyahr.cz/nominace/penziony/>.

Sběr recenzí přes hotelový systém Previo probíhá v období 1. 7. 2022–31. 8. 2022 (recenze lze sbírat přes portály Penzion.cz, Hotel.cz, případně přes rezervační formulář R+ na webu penzionu).

Na základě hlasování hostů bude sestaven žebříček TOP 10, který je mediálně komunikován. K první desítce penzionů budou následně připojena zařízení nominovaná prostřednictvím www.cenyahr.cz.

Podmínky nominace:

- Délka provozu penzionu musí být nejméně 1 rok (tedy od 3. 5. 2021).
- V názvu penzionu nesmí být uvedeno označení „hotel“.
- Kapacitní podmínka je 5–20 pokojů.
- Podmínkou pro udělení ocenění je členství v AHR ČR.

Kritéria hodnocení:

- Přihlíženo k tomu, zda je penzion disponuje platnou certifikací dle Oficiální jednotné klasifikace ubytovacích zařízení ČR, případně je držitelem dalších certifikací.
- Kvalita poskytovaných služeb a rozsah doplňkových služeb.
- Přihlíženo k recenzím hostů na platformách Previo a jiných OTAs, či získaným odborným nebo cestovatelským oceněním.
- Uživatelský komfort při rezervaci.

Odpovědný hotel/restaurace

Odpovědné podnikání je postavené na sdílení hodnot mezi firmou a okolím. Jde o způsob podnikání, které jde nad rámec zákonných, komerčních a společenských očekávání.

V odpovědnosti hotelů a restaurací najdeme témata jako etika ve výběru dodavatelů, spotřeba energií a vody, odpadové hospodářství, budova, její provoz, úklid a údržba, čistota, zapojení zaměstnanců a zákazníků, portfolio produktů a služeb, podpora komunity a veřejný prostor, zaměstnanecký či klientský přístup ke znevýhodněným lidem.