NEWSLETTER

ASOCIACE HOTELŮ A RESTAURACÍ ČR

LEGISLATIVA

HOTELY

RESTAURACE

AKCE

COFFEE BREAK

VZDĚLÁVÁNÍ

WWW.AHRCR.CZ
WWW.NOCHOTELU.CZ
WWW.AKCEAHR.CZ
WWW.AKADEMIEAHR.CZ
WWW.KONFERENCEAHR.CZ
WWW.HOTELSTARS.CZ

AUTORSKÉ SVAZY PRO ČLENY AHR

Dlouhodobá jednání o podobě hromadné kolektivní smlouvy byla koncem roku ukončena a v lednu tak mohla být smlouva podepsána. Smlouva se vztahuje na členy AHR, kteří mají zájem uhradit své závazky vůči kolektivními správci OSA za vyjednaných podmínek. Smlouva pokrývá roky 2017 a 2018 zpětně a o podobě smluvních podmínek na 2019 se již začalo jednat. Principem smlouvy je hromadný výběr za členská zařízení a pokrytí veškeré administrace sekretariátem AHR. Ulehčení administrace a množství členů, za které vyjednáváme nám samozřejmě umožňuje jednat o množstevních slevách, na které individuálně ubytovací nebo stravovací zařízení nedosáhne. Smlouvy uzavíráme s OSA a INTERGRAM, kteří zastupují i ostatní přidružené správce, parametry smluv cílí na ubytovací a stravovací zařízení. Pokud nejste členy AHR a měli byste zájem o více informací, napište nám na sekretariat@ahrcr.cz.

POZOR NA HOTELOVÉ BALÍČKY

Zaznamenali jsme kontroly ze strany ŽÚ na poskytovatele ubytovacích služeb ve věci hotelových balíčků i udělování prvních pokut. Jak jsme Vás již informovali, od 1. července 2018 vstoupil v účinnost zákon č. 159/1999 Sb. Změna tohoto zákona souvisí také s požadavkem na zpracování Směrnice. Původním smyslem nebylo omezování nabídky vlastních produktů a služeb hotelů, i přesto se problematika balíčků ubytovacích zařízení výrazně dotýká.

Proč byste se měly zabývat rozsahem a tvorbou svých hotelových balíčků? Zákon podstatně rozšířil definici zájezdu a zavedl nový cestovní produkt – tzv. spojené cestovní služby. V obou případech dochází ke kombinaci nejméně dvou služeb cestovního ruchu. V případě, že budete některé služby takto kombinovat, budete naplňovat znaky zájezdu ve smyslu Zákona, které jsou oprávněny kombinovat, nabízet a prodávat na základě koncese pouze cestovní kanceláře.

Zákon definuje pojem zájezd, stejně jako služby cestovního ruchu. Zároveň preambule Směrnice definuje služby, které můžeme chápat jako doplňkové k ubytování – (např. přeprava mezi hotelem a letištěm nebo železniční stanicí, strava, nápoje a úklid poskytované jako součást ubytování nebo přístup do místních zařízení určených pro hotelové hosty, jako je bazén, sauna, lázně nebo posilovna (nikoli služby trenéra, procedury atd.). Kromě těchto doplňkových se zákon zabývá i jinými službami, které nejsou ze své podstaty součástí služeb ubytování (vstupenky na kulturní a sportovní akce, výlety nebo akce zábavních parků, prohlídky s průvodcem, skipasy, pronájem sportovního vybavení, lázeňské procedury). V případě, že budete tyto jiné služby kombinovat se službou ubytování a tato jiná služba bude představovat významnou část balíčku (hranice 25% ceny z celkové nabídky) nebo podstatnou část balíčku (aspekt inzerce) pak již tvoříte zájezd a naplňujete znaky cestovní kanceláře. V tomto případě se na Vás vztahují další zákonná ujednání.

AHR má za to, že je potřeba s MPO a MMR vyjasnit některá ujednání, ve kterých se výkladově rozcházíme. V těchto dnech však zpracujeme pro členy doporučení, jak přistupovat k tvorbě nabídek hotelových balíčků.

POPLATKY ZA POUŽÍVÁNÍ PLATEBNÍ KARTY

AHR nechala pro své členy zpracovat právní rozbor k možnosti poskytovatelů ubytovacích a stravovacích služeb požadovat po hostech úplatu za použití platebních karet. Ze závěru rozboru vyplývá, že poskytovatelé služeb (obchodníci) mohou po svých klientech požadovat poplatky (úhrady) za použití platební karty pouze v případě, že klienti budou platit kreditní či debetní platební kartou vydanou pro podnikatelské účely (komerční platební karta). V takovém případě nesmí výše takového poplatku přesáhnout částku odpovídající přímým nákladům vzniklým poskytovateli ubytovacích služeb

v souvislosti s použitím takové karty. Zákazník musí být také o skutečnosti informován ještě před zahájením samotného účtování.

V případě však, že klienti budou platit kreditní či debetní kartou vydanou jim jako spotřebitelům pro soukromé účely (nekomerční platební karta), není jim poskytovatel služeb oprávněn účtovat za použití takové karty jakýkoliv poplatek. AHR doporučuje, aby provozovatelé ubytovacích a stravovacích zařízení neúčtovali dodatečně k cenám poplatky za použití platebních karet, spíše je promítli do konečných cen spotřebiteli. V praxi není možné rozlišit, k jakým účelům byla platební karta vydána. Více informací na sekretariátu.

POVINNOSTI VLASTNÍKŮ ONLINE SLUŽEB REGISTROVAT UBYTOVATELE

AHR ČR se dlouhodobě snaží o narovnání podmínek mezi provozovateli hromadných ubytovacích zařízení a poskytovateli krátkodobého ubytování. Jedním z hlavních argumentů je také zachování bezpečnosti naší destinace a zajištění možnosti kontroly plnění povinností hlášení cizinců ze strany poskytovatelů soukromého ubytování. Po dohodě s ředitelstvím služby Cizinecké policie a některými poslanci se podařilo prosadit do jednání o novele zákona o pobytu cizinců na území ČR níže uvedený pozměňovací návrh. Tímto návrhem by se povinnost registrace ubytovatele přenesla na internetové portály, které zprostředkovávají ubytovací služby. Vlastníci internetových zprostředkovatelských služeb by nejpozději následující pracovní den po zaregistrování ubytovatele předali jeho údaje a adresu, kde je ubytování poskytováno Cizinecké policii. O vývoji Vás budeme informovat.

HOTELIÉŘI MYSLÍ NA BEZPEČNOST

AHR ČR zahájila dlouhodobou spolupráci s GŘ HZS ČR

V lednu jsme spolu se zástupci Generálního ředitelství Hasičského záchranného sboru ČR uspořádali seminář k tématu požární bezpečnost. Tématem bylo shrnutí hlavních příčin vzniku požárů v ubytovacích zařízeních, náměty na prevenci, způsob komunikace s hosty a veřejností v krizových situacích a také konkrétní případová studie požáru hotelu v Praze. Hotely jsou většinou dobře zabezpečeny po stránce technické, mají velmi moderní vybavení pro detekci a likvidaci případných požárů, ale největším rizikem zůstává nadále lidský faktor, nízká úroveň znalostí konkrétních postupů zaměstnanců a mnohdy také omezení funkčnosti technologického zajištění zaměstnanců. Seminář byl zahájením dlouhodobé spolupráce GŘ HZS a AHR ČR a budou na něj navazovat další aktivity. V prvním kroku připravíme stručný materiál pro zaměstnance našich členů, následně pak materiál pro hotelové hosty. Věříme, že tato aktivita pomůže vám všem zlepšit nejen dobré jméno svých zařízení mezi zákazníky, ale také přispěje k dalšímu zlepšení pozitivního vnímání hotelnictví veřejností.

HODINA ZEMĚ 2019

Hodina Země je mezinárodní akce pořádaná každoročně poslední březnovou sobotu. Akci pořádá Světový fond na ochranu přírody a cílem organizátorů je upozornit širokou veřejnost na změnu klimatu, tedy vážný problém, který se týká nás všech. Symbolické zhasnutí světel na jednu hodinu má jasné poselství a je třeba o tomto problému nejen vědět, ale také se podílet na jeho řešení. Každý si může stanovit svůj klimatický závazek.

Pozitivní zprávou je, že počet zapojených subjektů se každý rok zvyšuje. V loňském roce se v České republice zapojilo již přes 200 obcí, památek a dalších subjektů. Do Hodiny Země se zapojují také hotely, v loňském roce se v České republice zapojilo 57 hotelů, z toho 39 hotelů společnosti EuroAgentur Hotels & Travel a.s., dále Hotel Adria Praha, Boscolo Prague Hotel, Sheraton Prague Charles Square Hotel, Park Golf Hradec Králové, Mercure Ostrava Center a další.

Tento rok Hodina Země proběhne 30. března od 20:30 do 21:30 hod. Buďte zodpovědní a přidejte se i Vy jako soukromá osoba či instituce na webových stránkách *www.veronica.cz*, záložka Přidejte se.

DEJTE HOSTŮM VĚDĚT O KVALITĚ VAŠEHO UBYTOVACÍHO ZAŘÍZENÍ – WWW.HOTELSTARS.CZ

Začátek roku je ideální příležitost nechat své ubytovací zařízení certifikovat a zařadit se tak mezi 30 000 hotelů po celé Evropě, které se pyšní stejným znakem Hotelstars Union a ctí jednotná pravidla v přidělování hvězdiček. Všechna tato ubytovací zařízení jsou označena společným znakem Hotelstars a garantují stejný rozsah služeb a vybavení. Hlavním cílem oficiální jednotné klasifikace Hotelstars Union je sjednocení kritérií hotelového vybavení a služeb pomocí jednotné metodiky, využití společného marketingu při propagaci certifikovaných zařízení a zlepšení renomé a kvality hotelového odvětví. Zároveň hostům přináší vyšší transparentnost a srovnatelnost v rámci členských zemí. Každé certifikované ubytovací zařízení obdrží certifikát a klasifikační znak k vylepení a zařadí se do databáze certifikovaných ubytovacích zařízení v České republice na *www.hsukatalog.cz* i na evropských stránkách *www.hotelstars.eu*.

V České republice je klasifikace založena na dobrovolné bázi, ale je třeba mít na paměti, že počet hvězdiček a úroveň ubytovacích služeb je pro tuzemské i zahraniční hosty důležitým kritériem pro jeho výběr a následnou koupi. Zákazník vnímá certifikaci ubytovacího zařízení jako příslib ověřené kvality.

ZAMĚSTNANECKÝ BENEFIT V PODOBĚ CESTOVÁNÍ

Poskytněte svým zaměstnancům nový zaměstnanecký benefit v podobě cestování. Nabídněte jim to, co bývá běžnou zaměstnaneckou výhodou ve velkých hotelových řetězcích a jejich zaměstnanci je velmi ceněná. Členové AHR sdružují přes 1000 hotelů po celé České republice a mají cca 60 000 zaměstnanců. To je velký potenciál, který můžete společně využít.

A jak projekt funguje? Stačí se přihlásit na *www.czechadvisor.cz*, kde si ubytovací zařízení v době, kterou si samo určí, nabídne zvýhodněnou cenu pro zaměstnance jiného členského zařízení. Tak si snadno můžete pokrýt mimosezónu nebo jen nabídnout svým zaměstnancům další výhodu v podobě cestování. Až bude v každém kraji zaregistrován minimální počet ubytovacích zařízení, budeme je společně propagovat směrem k zaměstnancům. Tak ať mají z čeho vybírat :)

Více informaci o projektu naleznete na *www.czechadvisor.cz* nebo na *censka@ahrcr.cz*.

OMEZOVÁNÍ POTRAVINOVÝCH ODPADŮ – VÝZVA I PŘÍLEŽITOST

EU si vytkla v následujícím období jako jeden z hlavních cílů omezení plýtvání potravinami. Závazek má za cíl dosáhnout snížení plýtvání potravinami na polovinu do roku 2030.

I v relativně blahobytné Evropě má problém sehnat základní obživu 55 milionů lidí. Na druhé straně se přes 20% vyprodukovaných potravin vyhodí nebo zkazí. Omezování potravinových odpadů není tedy rozhodně okrajové téma v době, kdy zemědělské půdy je stále méně a lidí přibývá.

Pokud se týká gastronomie, jde v celosvětovém srovnání zhruba o 12% odpadu. Nejvíce se plýtvá v domácnostech 53%. To ovšem znamená, že my, jako jedinci pracující v gastronomii, máme vliv na 65% potravinového odpadu. Naše denní rozhodnutí a způsob práce mohou tedy minimálně evropskou bilanci značně ovlivnit. Provozovatelé stravovacích služeb jsou malé a mikro podniky, což sebou nese např. logistické obtíže, jak při vybírání potravinových darů, tak při alternativním využívání zbytků.

Snahy jsou zaměřeny i na motivaci provozovatelů stravovacích služeb, kteří by omezování odpadu měli cítit jako snižování nákladů. Vyhození potravinového odpadu je stále dražší službou placenou akreditovaným společnostem, kterým jsme povinni odpad předávat. Ve vyhozeném odpadu nám zůstává i DPH, které si můžeme např. při předání potravinové bance odečíst.

AHR vydává příručku rad a nápadů, jak přistoupit k tomuto problému. Tipy slouží tomu, aby konkrétně pomáhaly pohostinským zařízením všech velikostí omezovat objemy potravinových odpadů a to pomocí souboru jednoduchých a snadno splnitelných doporučení.

VYUŽÍVEJTE VÝHODY ČLENSTVÍ V AHR ČR JIŽ OD ZAČÁTKU ROKU

Každý rok s sebou přináší mnoho změn a jinak tomu nebude ani v roce 2019. Pokud chcete být již od samého začátku roku o všech změnách týkajících se oblasti hotelnictví a gastronomie informováni, chcete být vždy o krok napřed, a rovněž chcete ušetřit finanční prostředky, stačí kliknout na modré pole „Chci se stát členem“ na *www.ahrcr.cz* a vyplnit přihlášku. Členský poplatek pro malá ubytovací zařízení, penziony i restaurace činí za rok 2100,- Kč a tyto náklady se Vám vrátí. Šetřete svůj čas i finance, AHR ČR je tady pro Vás.Vaše případné dotazy rádi zodpovíme na e-mailové adrese *fialova@ahrcr.cz*.

ZIMNÍ VELETRHY CESTOVNÍHO RUCHU

V lednu jste nás mohli potkat na veletrhu Go & Region Tour v Brně. Pokud jste nás nestihli, nevadí, budete mít další šanci na mezinárodním veletrhu cestovního ruchu Holiday World, který proběhne 21.–24.2. v pražských Holešovicích. Našim členům poskytujeme volné vstupenky na veletrh ZDARMA. Vstupenka bude odeslána na e-mail zadaný během registrace, poté si ji vytiskněte a předložte u vstupu na veletrh nebo ji ukažte ve svém mobilním telefonu. Budeme se těšit na viděnou.

Link: *www.bit.ly/2Gu5elk*

Heslo: *topgastro43*

PŘEHLED TERMÍNŮ ROADSHOWS V PRVNÍ POLOVINĚ ROKU 2019

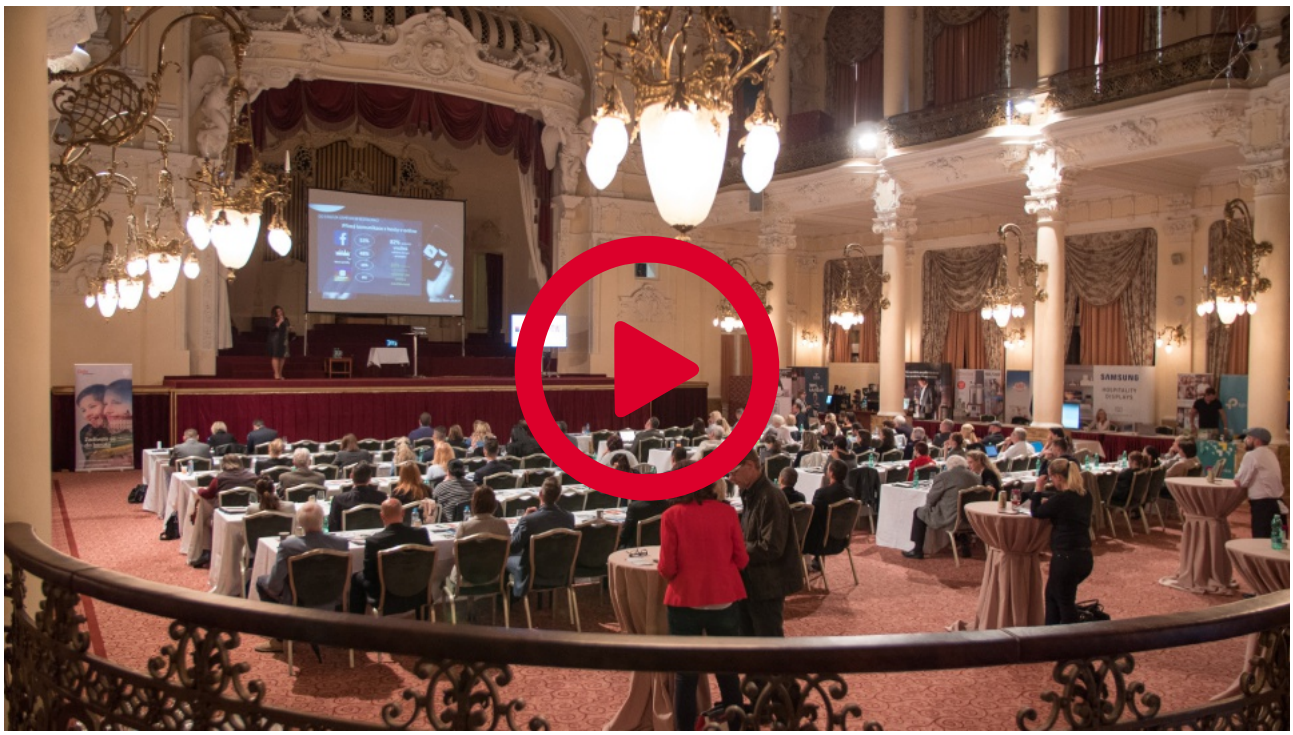
Přinášíme Vám přehled termínů plánovaných Roadshow na první polovinu tohoto roku. Tyto akce pořádáme pravidelně, jedná se o „půldenní“ seminář plný přednášek a zajímavostí z oboru. Dozvíte se, co se chystá v legislativě, jaké jsou trendy v pohostinství i aktuality z provozů. Navíc můžete potkat kolegy, kteří čelí stejným výzvám i příležitostem jako Vy. Budeme moc rádi, pokud se některé Roadshow zúčastníte, pořádáme je pro Vás. Vstup je zdarma a program bude brzy bude zveřejněn na *www.akceahr.cz*.

27. 3. – Hradec Králové

25. 4. – České Budějovice

29. 5. – Ostrava

4. 6. – Praha



Krátké ohlédnutí za loňskou sérií Roadshow: www.bit.ly/2X5fjdI

ACCOR HOTELS HLEDÁ NOVÉ KOLEGY

Rádi bychom Vám nabídli možnost pracovat v jednom z našich hotelů v rámci mezinárodní společnosti Accor Hotels. Momentálně rádi přijmeme číšníky/servírky, kuchaře/ky, snídaňové kuchaře/ky a barmany/ky.

Máte příležitost pracovat v hotelech jako je IBIS, MGallery a Mercure v Praze nebo Ostravě, proto nás neváhejte kontaktovat. Budeme velice rádi, když se k nám připojíte. Nabízíme mnoho benefitů a možnost kariérního růstu v rámci ČR, ale i celosvětově v rámci Accor Hotels.

Vaše životopisy a případné dotazy zasílejte prosím na emailovou adresu: Jakub.simecek@accor.com

NABÍDKA PRACOVNÍHO MÍSTA NA POZICI KUCHAŘE

Hledáme kolegu do našeho kuchařského týmu. Rozhodující je láska k vaření, vysoké pracovní nasazení a chuť se dále profesně rozvíjet. Nabízíme krásné pracovní prostředí a mladý přátelský kolektiv.

Kontakt: Michaela Křížová, vedoucí provozu
E-mail: michaelakrizova94@seznam.cz
Tel.: 720 596 565
Info: www.stary-svet.cz

CO ŘÍKÁ FUL GROUP S.R.O. O POZICI

Rodinná restaurace U Kašpara nabízí volnou pozici číšník/servírka. Náš tým zaměstnanců dělá svoji práci s láskou a nadšením, a tím poskytujeme našim zákazníkům plný servis gastronomických služeb, plné talíře čerstvé domácí kuchyně, a to vše se stálým úsměvem ve tvářích.

Co požadujeme po Vás: příjemné vystupování, zájem o gastronomii, práci pro radost a spokojenost zákazníků, základní konverzace v anglickém jazyce.

Co Vám nabízíme: příležitost stát se součástí gastronomického zážitku našich zákazníků, kteří se k nám rádi vracejí, respektujeme Vaše soukromí, proto máte pravidelně se střídající krátký a dlouhý týden, konečnou výši vašeho platu si určujete sami svým přístupem k práci kolektivu a zákazníkům, zvýhodněné stravování a možnost ubytování, rodinnou atmosféru a pocit sounáležitosti, firemní akce a dovolená.

Kontakt: Lenka Fundová, jednatel společnosti Tel.: 603 218 569

HOTELOVÁ/-Ý RECEPČNÍ

Hotel Smaragd – Praha 5 přijme denní recepční/ho. Krátký – dlouhý týden, 7:00 – 19:00 hod. Nástup možný ihned. Angličtina na komunikativní úrovni slovem i písmem. Další jazyk vítán.

Kontakt: Zdeněk Fiala Tel.: 724 066 733

E-mail: fiala@hotel-smaragd.cz Info: www.hotel-smaragd.cz

NABÍZÍME K ODPRODEJI ŠATNÍ SKŘÍŇKY (65 ks),

které jsou vhodné pro šatny sportovních komplexů, fitness a wellness klubů, školních zařízení apod. Všechny komponenty jsou velmi zachovalé, vyrobeny z kvalitních lamino-třískových desek s dekorem Calvados 1950. Šatní skříňky jsou opatřeny elektronickými zámky ovládané čipem, možno vyměnit za mechanické.

Cena: 1600 Kč/ks, při odběru celého souboru 65 ks dohodou

Kontakt: Přemysl Renský, manažer technické správy, Park Holiday resort

E-mail: premysl.rensky@parkholiday.cz

Tel.: 724 008 729

KUCHAŘ/KUCHAŘKA

Přidejte se do týmu kreativních a nadšených kuchařů, kteří připravují v George Prime Steak, restauraci s výjimečným prostředím v americkém stylu v centru pražského Starého Města, jedny z nejlepších steaků z nejkvalitnějšího hovězího, pro českou a zahraniční klientelu.

George Prime Steak, s.r.o.

Lokalita: Platnéřská 111/19, 110 00 Praha 1 Tel.: 608 302 653

E-mail: bakusova.katerina@twoforone.cz Info: www.georgeprimesteak.com

VÝPRODEJ POUŽITÉHO HOTELOVÉHO NÁBYTKU WELLNESS HOTELU DLOUHÉ STRÁNĚ

Rozprodáváme použitý nábytek z hotelových pokojů, který byl vyměněn za nový.

Kontakt: Iveta Badalová Tel.: 797 970 315

E-mail: ubytovani@hotelds.cz Info: www.hotelds.cz/5303/novinky/#nabytek

WELLNESS HOTEL DLOUHÉ STRÁNĚ HLEDÁ ČÍŠNÍKA/SERVÍRKU

Hlavní pracovní poměr, požadujeme vyučení v oboru, spolehlivost, loajalitu, chuť do práce a bezúhonnost, milé chování k zákazníkovi. Nástup možný ihned.

Kontakt: Marcela Kopřivová Tel.: 587 570 213

E-mail: info@hotelds.cz Info: www.hotelds.cz/4908/nabidka-prace/

NH COLLECTION OLOMOUC CONGRESS HOTEL

vyhlašuje výběrové řízení na pozici: **Executive Chef**

Našemu novému kolegovi umíme nabídnout: Stabilní zázemí významné hotelové společnosti NH Hotel Group, zajímavé finanční ohodnocení, zaměstnanecké benefity, 5 týdnů dovolené a stravování zdarma, možnost profesního růstu, sebevzdělávání, zahraniční stáže, příjemné pracovní prostředí a skvělý tým kolegů, podílet se na projektu rozšíření hotelu –právě chystané designové restaurace s open kitchen.

Máte-li chuť ucházet se o tuto pozici v prestižním hotelu mezinárodního hotelového řetězce, pak neváhejte a zašlete Váš životopis na:

Kontakt: Tomáš Rousek, General Manager E-mail: t.rousek@nh-hotels.com

Vzdělávání zaměstnanců je investice, které se jistě vyplatí. Je to i jeden z velice oblíbených a stále častěji využívaných benefitů. Ať se jedná o kurzy např. IT, jazykové kurzy či o kurzy odborné, které úzce souvisí s danou profesí a které dále rozvíjí profesní dovednosti zaměstnanců. Dle průzkumu vztahu práce a vzdělání, který nechala zpracovat společnost LMC vyplývá, že pro pětinu lidí je silným důvodem a motivací pracovat pro určitou společnosti i větší možnost dalšího vzdělávání. Možnost vzdělávat se, rozvíjet se, učit se něco nového v zaměstnání zvyšuje i samotnou spokojenost s prací.

Pokud nemáte zatím vybrané konkrétní kurzy Akademie AHR, využijte možnost voucherů. Můžete je zaměstnancům věnovat i jako dárek či ocenění v rámci firemních benefitů. Voucher v hodnotě 2 900 Kč či 3 500 Kč se dá během roku využít na jakýkoli vybraný kurz naší Akademie.

Aktuálně vypsané kurzy naleznete zde: *www.akademieahr.cz/vypsane-kurzy/*.

KRIZOVÉ SITUACE V PROVOZU A MOŽNOSTI PSYCHOLOGICKÉ PODPORY

Přemýšlíte nad tím, jak se Vaši zaměstnanci vyrovnají s eventuální krizovou situací v provoze? Máme pro Vás připraven kurz.

Na každém pracovišti může dojít k nenadálé události charakteru extrémně stresujícího zážitku (např. náhlé úmrtí, násilí, požár, závažný úraz, živelná katastrofa apod). Tento kurz vás seznámí s obrazem setkání člověka s takovou překážkou. Čeká vás popis reakcí jedince na srážku s překážkou, popis možných postupů při pomoci v krizové situaci, praktický nácvik některých technik. Na konkrétních příkladech z praxe si ukážeme, jak v rámci krizové situace postupovat. Jak dobře komunikovat se členy integrovaného záchranného systému, jaká hlášení a formuláře je třeba neopomenout.

Významná část kurzu bude věnována tomu, jak se může vedoucí pracoviště dobře postarat o svoje podřízené, kteří jsou účastníky krizové situace. Jak rozpoznat ty, kteří jsou krizí ohroženi, jakou formu podpory jim může poskytnout. Prakticky procvičíme techniky groundingu (uzemnění) a centeringu (prohloubení pocitu vlastního středu). Zmíníme pojem panická ataka, seznámíme se s technikami pro její zvládnutí, některé prakticky procvičíme. Budeme se věnovat základům komunikace s osobami v krizi.

Odpolední část kurzu bude dále věnována možnostem podpory týmu po proběhlé krizové situaci. Seznámíme se s pojmy defusing a psychologický debriefing. Zkrátka v rámci jednodenního kurzu, který vede MUDr. Valerie Štáfková získáte konkrétní informace o možnostech následné odborné podpory pro ty, kteří byli krizí více zasaženi.

Kurz je vypsán na čtvrtek 7. 3. Přihlásit se můžete na *www.bit.ly/2SJbvzt*.

KRUŠNOHORSKÁ

Hledáme nejúspěšnější novinku v cestovním ruchu za uplynulý rok 2018 v Krušných horách a podhůří

NOMINUJTE SVÉ FAVORITY

Do 31. března nominujte produkt z oblasti cestovního ruchu, který byl poprvé uveden před veřejnost v loňském roce. Může se jednat o akci, zážitek, areál, propagační materiál a další produkty cestovního ruchu z oblasti Chomutovska, Mostecka, Litvínovska, Bílinska, Teplicka a horské části Krušných hor.

Z nominovaných produktů vybere vítěze veřejnost při hlasování na sociálních sítích.

Nominace posílejte na info@krusne-hory.org a označte je Krušnohorská NEJ.

Projekt podporují Destinační agentura Krušné hory, Okresní hospodářská komora Most, Hospodářská a sociální rada Mostecka a Euroregion Krušnohoří.

Ústecký kraj

Akce probíhá pod záštitou hejtmana Ústeckého kraje Oldřicha Bubeníčka.

PRACUJEME SPOLU – SPOLU S VÁMI

Chcete dostávat pravidelný přísun informací a metodik, které Vám usnadní práci?
Členství v Asociaci hotelů a restaurací je Vaší příležitostí. Zjistěte jak to funguje.
SEKRETARIAT@AHRCR.CZ – WWW.AHRCR.CZ

Ing. Klára Stárek Zachariášová
generální sekretář
+420 236 042 387
zachariasova@ahrcr.cz

Ing. Lucie Fialová
manažer projektů
+420 236 042 258
+420 777 521 744
fialova@ahrcr.cz

Ing. Michaela Pešková, BA (Hons)
Event Coordinator
+420 236 042 296
+420 773 236 303
peskova@ahrcr.cz

Mgr. Jana Šturmová
manažer vzdělávacích programů
+420 236 042 384
+420 778 070 628
sturmova@ahrcr.cz

Bc. Kristýna Čenská
koordinátor projektů
+420 236 042 386
+420 773 236 290
censka@ahrcr.cz