



# NEWSLETTER

AKADEMIE AHR ČR



**KURZY**

**ROZHOVORY**

**BLOG**

**INSPIRACE**

**VZDĚLÁVÁNÍ**

**PŘIPRAVUJEME**



[WWW.AHR.CR.CZ](http://WWW.AHR.CR.CZ)  
[WWW.NOCHOTELU.CZ](http://WWW.NOCHOTELU.CZ)  
[WWW.AKCEAHR.CZ](http://WWW.AKCEAHR.CZ)

[WWW.AKADEMIEAHR.CZ](http://WWW.AKADEMIEAHR.CZ)  
[WWW.KONFERENCEAHR.CZ](http://WWW.KONFERENCEAHR.CZ)  
[WWW.HOTELSTARS.CZ](http://WWW.HOTELSTARS.CZ)

## SET MENU AKTUÁLNÍCH KURZŮ

### AKADEMIE AHR PRO RESTAURATÉRY

Balíček kurzů pro provozovatele restaurací, F&B manažery a vedoucí odbytových úseků v oblasti gastronomie za speciální cenu

Lektor: Mgr. Alexandr Burda

<i>Pondělí 04. 02. 2019</i>	<i>Autoevaluace aneb kvalita služby očima hosta</i>
<i>Pátek 22. 02. 2019</i>	<i>Standardizace služeb jako nástroj k úspěšné komunikaci s hosty</i>
<i>Pondělí 04. 03. 2019</i>	<i>Efektivní prodej nápojů v restauračním byznysu</i>
<i>Pátek 29. 03. 2019</i>	<i>Trendy a rentabilita v sestavě jídelních lístků</i>

Cena balíčku pro členy AHR: 10 500 Kč + DPH / ostatní: 11 500 Kč + DPH

Cena jednotlivých kurzů pro členy AHR: 2 900 Kč + DPH / ostatní: 3 900 Kč + DPH

### ZÁKLADY GRAFIKY PRO GASTROPROVOZY

Lektor: Tomáš Krejča

*Úterý 24. 01. 2018*                      *09:00 – 16:00*

Uzavírka přihlášek: čtvrtek 17. 01. 2019

Cena pro členy AHR: 1 450 Kč + DPH / ostatní: 2 450 Kč + DPH

### JAK ZÍSKAT, UDRŽET A MOTIVOVAT DOBRÉ ZAMĚSTNANCE

Lektorka: Monika Vlková

*Pátek 25. 01. 2019*                      *09:00 – 16:00*

Uzavírka přihlášek: pátek 18. 01. 2019

Cena pro členy AHR: 2 900 Kč + DPH / ostatní: 3 900 Kč + DPH

### SKVĚLÁ PAMĚŤ A ZPOMALENÍ STÁRNUTÍ MOZKU

Lektor: Aleš Procházka

*Úterý 29. 01. 2019*                      *09:00 – 16:00*

Uzavírka přihlášek: úterý 22. 01. 2019

Cena pro členy AHR: 2 900 Kč + DPH / ostatní: 3 900 Kč + DPH

### HOUSEKEEPING, MODUL 1

Lektorka: Jaroslava Vyskočilová

*Středa 30. 01. 2019*                      *09:00 – 16:00*

Uzavírka přihlášek: středa 23. 01. 2019

Cena pro členy AHR: 2 900 Kč + DPH / ostatní: 3 900 Kč + DPH

**EFEKTIVNÍ SKLADBA POLEDNÍHO MENU**

Lektor: Jiří Horák

*Úterý 05. 02. 2019* 09:00 – 16:00

Uzavírka přihlášek: úterý 29. 01. 2019

Cena pro členy AHR: 2 900 Kč + DPH / ostatní: 3 900 Kč + DPH

**FOTÍME (NEJEN) NA INSTAGRAM A EFEKTIVNÍ REKLAMA**

Lektor: Tomáš Krejča

*Čtvrtek 07. 02. 2019* 09:00 – 16:00

Uzavírka přihlášek: čtvrtek 07. 02. 2019

Cena pro členy AHR: 2 900 Kč + DPH / ostatní: 3 900 Kč + DPH

**EFEKTIVNÍ ŘÍZENÍ RESTAURAČNÍCH ZAŘÍZENÍ**

Lektor: Daniel Hodulík

*Pátek 08. 02. 2019* 09:00 – 16:00

Uzavírka přihlášek: pátek 01. 02. 2019

Cena pro členy AHR: 2 900 Kč + DPH / ostatní: 3 900 Kč + DPH

**ZÁKLADNÍ STANDARDY PROFESIONÁLNÍ OBSLUHY PRO SERVÍRKY A ČÍŠNÍKY**

Lektor: Ing. Aleš Procházka

*Úterý 12. 02. 2019* 09:00 – 16:00

Uzavírka přihlášek: úterý 05. 12. 2019

Cena pro členy AHR: 2 900 Kč + DPH / ostatní: 3 900 Kč + DPH

**Kurz je akreditován MŠMT****REVENUE MANAGEMENT**

Lektorka: Jiřina Jenčková

*Středa a čtvrtek 13. a 14. 02. 2019* 09:00 – 16:00

Uzavírka přihlášek: středa 06. 02. 2019

Cena pro členy AHR: 7 000 Kč / ostatní: 8 500 Kč včetně DPH

**JÁ ŠÉFEM – MÁ NOVÁ ROLE**

Lektorka: Monika Vlková

*Pátek 15. 02. 2019* 09:00 – 16:00

Uzavírka přihlášek: pátek 08. 02. 2019

Cena pro členy AHR: 2 900 Kč + DPH / ostatní: 3 900 Kč + DPH

## **ZNÁTE DOBŘE VAŠE NOVÉ LEGISLATIVNÍ POVINNOSTI V OBLASTI GASTRO PROVOZU?**

Lektor: Ing. Tomáš Čapek, CSc. Firma Uniconsulting

*Středa 20. 02. 2019 09:00 – 16:00*

Uzavírka přihlášek: středa 13. 02. 2019

Cena pro členy AHR: 3 500 Kč + DPH / ostatní: 4 500 Kč + DPH

## **ÚVOD DO REVENUE MANAGEMENTU**

Lektorka: Livia Abdul

*Čtvrtek 21. 02. 2019 09:00 – 16:00*

Uzavírka přihlášek: čtvrtek 14. 02. 2019

Cena pro členy AHR: 2 900 Kč + DPH / ostatní: 3 900 Kč + DPH

## **HOUSEKEEPING, MODUL 2**

Lektorka: Jaroslava Vyskočilová

*Úterý 05. 03. 2019 09:00 – 16:00*

Uzavírka přihlášek: úterý 26. 02. 2019

Cena pro členy AHR: 2 900 Kč + DPH / ostatní: 3 900 Kč + DPH

## **KRIZOVÉ SITUACE V PROVOZU - PSYCHOLOGICKÁ PODPORA**

Lektorka: MUDr. Valerie Štáfková

*Čtvrtek 07. 03. 2019 09:00 – 16:00*

Uzavírka přihlášek: čtvrtek 28. 02. 2019

Cena pro členy AHR: 2 900 Kč bez DPH / ostatní: 3 900 Kč bez DPH

## **TYOLOGIE OSOBNOSTI PRO SKVĚLÝ TÝM**

Lektor: Aleš Procházka

*Úterý 12. 03. 2019 09:00 – 16:00*

Uzavírka přihlášek: úterý 05. 03. 2019

Cena pro členy AHR: 2 900 Kč + DPH / ostatní: 3 900 Kč + DPH

## **RECEPČNÍ PROFESIONÁL**

Lektor: Jaroslav Vaculka

*Čtvrtek 14. 03. 2019 09:00 – 16:00*

Uzavírka přihlášek: čtvrtek 07. 03. 2019

Cena pro členy AHR: 2 900 Kč + DPH / ostatní: 3 900 Kč + DPH

**Kurz je akreditován MŠMT**

**HAPPINESS AT WORK**

Lektorka: Monika Vlková

*Pátek 15. 03. 2019 09:00 – 16:00*

Uzavírka přihlášek: pátek 08. 03. 2019

Cena pro členy AHR: 2 900 Kč + DPH / ostatní: 3 900 Kč + DPH

**UPSELLING A CROSS-SELLING**

Lektor: Jaroslav Vaculka

*Pondělí 18. 03. 2019 09:00 – 16:00*

Uzavírka přihlášek: pondělí 11. 03. 2019

Cena pro členy AHR: 2 900 Kč + DPH / ostatní: 3 900 Kč + DPH

**MAXIMÁLNĚ EFEKTIVNÍ A ZISKOVÉ UBYTOVACÍ ZAŘÍZENÍ – JAK NA TO? (PROVOZ I BUDOVÁNÍ)**

Lektor: Jaroslav Vaculka

*Úterý 19. 03. 2019 09:00 – 16:00*

Uzavírka přihlášek: úterý 12. 03. 2019

Cena pro členy AHR: 3 500 Kč + DPH / ostatní: 4 500 Kč + DPH

**ŘEŠENÍ PŘIPOMÍNEK A STÍŽNOSTÍ ZÁKAZNÍKŮ VČETNĚ ŘEŠENÍ NESTANDARDNÍCH SITUACÍ**

Lektor: Jaroslav Vaculka

*Pondělí 25. 03. 2019 09:00 – 16:00*

Uzavírka přihlášek: pondělí 18. 03. 2019

Cena pro členy AHR: 2 900 Kč + DPH / ostatní: 3 900 Kč + DPH

**Kurz je akreditován MŠMT****OBSAHOVÝ MARKETING CHYTŘE A EFEKTIVNĚ**

Lektor: Tomáš Krejča

*Čtvrtek 28. 03. 2019 09:00 – 16:00*

Uzavírka přihlášek: čtvrtek 21. 03. 2019

Cena pro členy AHR: 2 900 Kč + DPH / ostatní: 3 900 Kč + DPH

Více informací a seznam aktuálně vypsaných kurzů naleznete na [www.akademieahr.cz/vypsane-kurzy/](http://www.akademieahr.cz/vypsane-kurzy/).

Rádi pro vás zorganizujeme i kurzy „na klíč“ šité na míru požadavkům a potřebám vaší organizace. Mimo speciální ceny za takový kurz (od 18 000 Kč) a školení ve vaší organizaci máte možnost přímo zasáhnout do skladby školení. Jakékoli téma upravíme dle vašich potřeb a požadavků. Minimální počet účastníků záleží na vás, maximální počet je však 15, a to z důvodu zachování efektivity a prostoru k diskuzi účastníků s lektorem.

## PŘEDSTAVUJEME VÁM KURZ: „JAK ZÍSKAT, UDRŽET A MOTIVOVAT DOBRÉ ZAMĚSTNANCE“

Jednodenní seminář na téma lidských zdrojů se soustřeďuje nejen na okamžiky před a po nábore nových zaměstnanců, ale také na to, jak si dobré zaměstnance udržet, jaké cesty mohou nadřízení či HR zaměstnanci volit pro jejich motivaci i pro sledování spokojenosti.

### *Okruby semináře*

1. Hledáme nové zaměstnance – jak a kde
2. Pohovory a jejich vyhodnocení
3. Zaučení a integrace nového zaměstnance do týmu
4. Sledování spokojenosti – hodnotící pohovory
5. Jak si udržet dobré zaměstnance
6. Motivační programy a zpětná vazba
7. Kaizen na Vaší straně – inovace myšlení a řešení
8. Shrnutí

Kurz je vypsaný na pátek 25. 01. 2019, přihlášky naleznete na adrese <https://bit.ly/2TwLAaE>

Lektorce kurzu Monice Vlkové jsme položili následující otázky:

### *Komu je kurz určen?*

Kurz je určen těm, kteří mají na starost (nejen) nábor zaměstnanců, tedy provozním či HR pracovníkům, personalistům a majitelům, ale současně, a možná vlastně především, rovněž manažerům, tým-lídrům, šéfům, vedoucím a ředitelům – zkrátka všem těm ve vedoucích pozicích, kteří mají zájem poskytovat dobré (když ne přímo skvělé) služby, a kteří dále mají snahu vlastnit či vést podnik s vynikající reputací, což v konečném důsledku vede ke skvělým finančním výsledkům, a to nejen v dobách prosperity. K tomu je zapotřebí mít motivované zaměstnance, a hlavně s nimi také dokázat pracovat. Umět je v dnešní nelehké době najít, co nejefektivněji a nejrychleji je zapracovat, poznat jejich silné stránky a dokázat využít všech jejich znalostí, dovedností a kompetencí, udržet si je a udělat z nich loajální a motivované ambasadory hotelu, restaurace, baru či bistra – o tom je tento kurz.

### *V čem vidíte největší klady kurzu?*

Účastníci mých kurzů obecně velmi kladně hodnotí práci ve skupině, kdy je přesto zachován individuální přístup, a já se snažím, aby všechny dotazy a problematika každého jednotlivého účastníka kurzu byly stanoveny hned v úvodu, zajímá mě očekávání každého jednotlivě, a zajímá mne i to, s čím účastníci do kurzu přicházejí, co chtějí konkrétně řešit, jaké je „to jejich“ téma. Podle toho uzpůsobuji průběh kurzu tak, aby jeho přínos byl pro každého co nejvíce konkrétní - právě pro něj, pro jeho provoz, jeho problematiku, jeho osobnost. Já sama pracuji velmi konkrétně a mám ráda příklady a inspiraci. Takže máte-li velký hotel v Praze, malou restauraci v Písku nebo penzion na samotě v Beskydech – s každým pracuji „na míru“, byť ve skupině, a společně hledáme řešení a odpovědi právě pro něj. Můj kurz je zaměřen hlavně na práci se stávajícími zaměstnanci, na sledování jejich spokojenosti, práci s demotivací a motivací a poskytování kvalitní zpětné vazby. S lidmi se totiž obecně příliš nepracuje, nemluví, a v dobách jako je tato, kdy se soustřeďujeme zejména na hledání nových lidí, vlastně ještě o to méně. Přitom klíčem jsou ti, které už máme.

**Co vše by se mělo po ukončení kurzu u jeho účastníků změnit?**

Na začátku účastníkům říkám, že přínos kurzu mají plně ve svých rukách, záleží na tom, jak aktivní budou nejen v jeho průběhu, ale hlavně jak budou se získanými poznatky pracovat zítra, pozítří, za měsíc, a to je všechno o vnitřní práci na nás samotných – žádný kurz ani školení nejsou samospasné, je to vždy určitý balík informací, se kterými se musí dále pracovat. Takže, abych odpověděla, doufám, že změna nastane v uvažování a vnímání souvislostí problematiky lidských zdrojů.

*Text: Monika Vlková*

## BLOG AKADEMIE AHR

**Motivaci** všichni jistě dobře známe. Toto slovo pochází z latinského „motus“, které znamená pohyb. Motivace je tedy jakási „hybná síla“ chování.

Pokud zaměstnanec po něčem touží, zpravidla toho dosáhne právě díky svojí touze. Také je ale běžné, že někdo po něčem touží, ale strach mu nedovolí cíle dosáhnout. Nebo se zaměstnanec něčeho bojí, ale touha mu pomůže strach překonat. Zmiňujeme právě tyto dvě emoce, kterými jsou touha a strach, protože tyto dvě emoce vytvoří to, čemu se obecně říká motivace.

Motivaci můžeme také popsat jako proces zahájení a následné regulace činnosti, jejímž účelem je dosažení relevantního cíle – kýženého stavu (často doprovázeno pocitem spokojenosti) - rovnováhy.

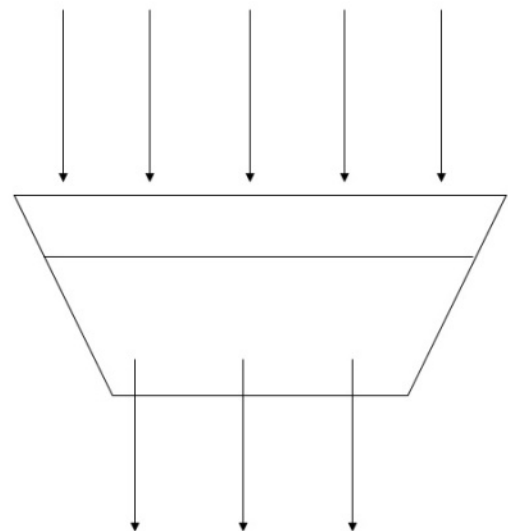
Jednou z technik, kterou bychom Vám rádi představili, je „**energetický hrnec**“. Jedná se o nástroj, který má podobu nádoby – hrnce. Vedoucí nakreslí hrnec na papír a viditelně vyznačí v hrnci hladinu (hladinu energie, ta je pro představivost zaměstnance důležitá). Hladina představuje například míru nadšení, energie zaměstnance ke splnění určitého úkolu. Dále vedoucí nakreslí šipky, které směřují směrem do hrnce, a požádá zaměstnance, aby uvedl vše, co hladinu energie zvyšuje. A to např. na téma:

Co mě baví na mé práci, jak by hladinu energie zvyšovala možnost kreativní práce, samostatné rozhodování nebo kvalitní tým. Vedoucí zapisuje ke každé šipce vždy jeden poznatek.

Ve chvíli, kdy zaměstnanec vyčerpá všechny možnosti zvyšování energie, vedoucí nakreslí šipky směřující z hrnce ven (zespodu hrnce) a požádá zaměstnance, aby uvedl faktory, které mu ohledně jeho práce energii ubírají. To může být například stále se měnící pravidla ve firmě, nejistota, či nedostatečná komunikace.

Tento nástroj se může kombinovat se škálou – tak, aby si zaměstnanec více uvědomil důležitost faktorů, které směřují nejen do hrnce, ale i ven z něj.

V tento okamžik máte tedy přehled o tom, co vašemu zaměstnanci energii zvyšuje a co mu ji naopak ubírá. Pokud chcete společně se zaměstnancem uskutečnit určitou změnu, vyberte buď spodní šipku (negativa) a tu odstraňte, nebo vyberte horní šipku (pozitiva) a tu



*Nákres vizuálu techniky „energetický hrnec“*

posilte. Také můžete najít zcela novou šipku, která by více posílila motivaci zaměstnance.

Tímto nástrojem můžeme vnímat realitu týkající se zvoleného tématu. Lidé jsou nespokojení s tím, co mají, protože je momentálně trápí určitá věc. Pocit trápení pak přebíjí vše ostatní, i to pozitivní. Po dokončení nástroje však zaměstnanec vidí, že ne vše je špatné, a jeho pocit trápení a frustrace se oslabuje.

Určitě tuto techniku při vašich novoročních pohovorech se zaměstnanci vyzkoušejte. Snažte se v duchu identifikovat to, zda u šipek převládají faktory spokojenosti (např. jistota zaměstnání, bezpečnost na pracovišti, stravenky, plat, pracovní prostředí, pracovní kolektiv, atd.) nebo motivace (např. odpovědnost, pracovní výzvy, prestiž firmy, uznání a pochvala od šéfa, atd.). Pokud u zaměstnance převládají spíše faktory spokojenosti, může to být důvodem, proč zaměstnanec během posledních měsíců nereagoval na vaše stimuly, které jej podle vás motivovat měly.

*Zdroj: <http://elearning.everesta.cz>*

*Text: Jana Šturmová*

## JAK BÝT ŠTASTNĚJŠÍ TĚMĚŘ V KAŽDÉ SITUACI

Se začátkem nového roku si vám dovolueme představit pár myšlenek, které možná budou znít jako klišé, ale štěstí je opravdu o nastavení mysli. Níže uvádíme šest věcí, které byste měli udělat, abyste štěstí dosáhli. Zkusme se zamyslet a některé z nich s novým rokem začlenit do svých pracovních i osobních životů:

### ***Milujte lidi, věci využijte***

Naopak to nikdy nefunguje. Proč si chcete koupit to nové auto? Protože budete vypadat úspěšně? Nebo protože to natřete sousedovi? Opravdu chcete, aby vaše životní rozhodnutí stála na takto vratkém základě? Ne, že? Místo toho se raději zaměřte na ty lidi, kteří vás neposuzují podle toho, co máte nebo nemáte, a pokuste se s nimi trávit co nejvíce času. Vaším cílem není vlastnit co nejvíce věcí, ale mít kolem sebe lidi, se kterými jste šťastní. Malá výzva: Zavolejte kamarádovi, na kterého jste dlouho „kašlali“, a pozvěte ho na večeři.

### ***Dívejte se na věci trochu více z dálky***

Podrazili vás v práci? Nebo se k vám někdo nezachoval hezky? Upřímně - chcete si tím opravdu znepríjemnit den? Čas, který tu máme, je omezený, a to nejhorší, co můžete udělat, je, že si ho necháte kazit někým, kdo za to vlastně nestojí. Je jasné, že ne vždy je jednoduché takové věci přejít, ale zkuste si během nich vždy uvědomit, že v tu chvíli to nejste vy, kdo udává tempo, ale někdo jiný. Řiďte se proto pravidlem knihy *The Subtle Art of Not Giving a F\*ck* (což je mimochodem skvělé čtení) a nechte věci jednoduše plavat...

### ***Zabývejte se pouze tím, co můžete ovlivnit***

Herbert Bayard Swope, novinář a trojnásobný držitel Pulitzerovy ceny, jednou řekl: „Nedokážu vám dát zaručený recept na štěstí, ale ten na neštěstí je následující – starejte se o věci, které nemůžete ovlivnit.“ Nestresujte se tedy počasím, výsledky fotbalového zápasu, délkou fronty v supermarketu, ani tím, co si o vás ostatní myslí. Nic z toho neovlivníte. Soustřeďte se na svá slova, myšlenky a chování, a na ostatní zapomeňte.

### ***Mějte na věci svůj vlastní názor***

Nestalo se vám někdy v poslední době, že jste byli přehlčeni cizími názory? Třeba na politiku? Snažte se tomu co nejvíce vyhýbat a pokuste se vytvořit si na problém předem vlastní názor, a až poté jej



konfrontujte s ostatními. No, a pokud žádný názor na danou věc nemáte, asi vám ta věc za to ani nestojí. Tak se jí nestresujte.

### ***Naučte se vidět příležitosti***

Co by bylo první slovo, které byste řekli, kdybyste zjistili, že vám doma nejde internet? A co ho takhle nahradit slovem „dobře“? Kouč Tim Ferris ho doporučuje říkat pokaždé, když se něco takového přihodí. Neuložil se mi dokument s rozpracovaným reportem? Dobře, příležitost, jak ho napsat lépe. Nejede mi auto? Dobře, příležitost, jak se projít a strávit čas s dětmi. Trvá vaše objednávka v restauraci příliš dlouho? Dobře, alespoň si popovídáme. Cítíte ten rozdíl?

### ***Neberte věci až moc osobně***

Přišel váš protějšek pozdě na schůzku? Dostali jste nepříjemný e-mail? Mračí se na vás prodavačka v obchodě? Asi vás zklameme, ale ne vše, co se děje, se odehrává kvůli vám. Někdo může mít špatný den, protože ráno zaspal. Někdo zase mohl přijít o někoho blízkého. Jiný je zase nepříjemný, protože se tak prostě rozhodl. Nemusí to automaticky znamenat, že to souvisí s vámi. Nedělejte si s tím tedy příliš velkou hlavu.

*Zdroj: <https://bit.ly/2VFpTar>*

## **NA CO DYCHTIVĚ ČEKÁME: GASTRONOMICKÝ RÁJ POD JEDNOU STŘECHOU**

Pražský deník přinesl velmi zajímavou zprávu o plánovaném gastronomickém projektu převzatém z Lisabonu. Jedná se o gastronomický koncept „Time Out Market“, který ve zmíněném portugalském městě patří mezi turisticky nejnavštěvovanější. U nás v Praze budou „Restaurace a bary pod jednou střechou“ součástí projektu „Savarin“ realizovaného nedaleko Václavského náměstí.

Loni přivítal lisabonský gastronomický ráj ukrytý pod jednou střechou přes tři miliony zákazníků. Žádná jiná památka portugalského hlavního města se nejspíše nemůže chlubit podobnými čísly. Přitom obří jídelna umístěná v budově staré tržnice Mercado da Ribeira funguje teprve čtyři roky.

Koncept vymysleli novináři z britské mediální skupiny Time Out, která vydává v mnoha zemích cestovatelské magazíny a specializuje se i na kulinářské zážitky. Portugalci razí heslo: „Je-li jídlo dobré, jde do časopisu, pokud je skvělé, jde na trh.“

Nyní se na speciality od vyhlášených kuchařů za přijatelné ceny mohou těšit také Pražané. V paláci Savarin bude k dispozici 465 míst k sezení uvnitř a 120 venku. Český Time Out Market nabídne celkem čtrnáct restaurací, dva bary, obchod, a také kulturní prostor. Otevřít by se mohl již v roce 2021.

*Zdroj: <https://bit.ly/2sdb0NE>*



*Mimochodem, navštívili jste během adventu Manifesto Winter Market?*

## IVO TOMAN A JEHO POHLED NA MOTIVACI ZVENČÍ

Jednou z nejlépe hodnocených přednášek 13. Výroční konference AHR ČR byl přednáška Ivo Tomana na téma „Proč odcházím z hotelů“. Několikrát se dotkl i samotného tématu motivace zaměstnanců. Zde si přečtete ukázkou z jedné z jeho knih s názvem „Motivace zvenčí je jako smrad“.

Můj rekord (do roku 2010) byl přednášet najednou pro obecnost čítající 6500 lidí. Ten den jsem lidi v obecnosti tak „vydivočil“, že na konci mé řeči začali dělat mexické vlny. A co se stalo potom? To, co vždy. Naprostá většina lidí několik dní opravdu více pracovala, ale do týdne se vrátila do starých kolejí. To znamená, že nepracovali tak, jak měli. Vrátili se tam, kde byli před tímto vymýváním mozků. Tento scénář se opakuje neustále. Pak je musíte začít motivovat znovu. A pak zase a zase a zase a... až do smrti – buď jejich, nebo své.

Tito lidé po motivační akci zvýší svůj výkon jen krátkodobě. U nich motivace zvenčí působí jako smrad. Za několik dní, nebo dokonce hodin, sama zmizí. Vždy tam také byla skupina lidí, kteří se „nepřetrhli“ ani předtím, ani potom. Ale byla tam ještě jedna skupina. A ti mě začali zajímat stále více a více. Tito lidé měli po motivační akci téměř stejný výkon jako předtím – stejný a přitom nadprůměrný. Výkon této malé skupiny vlastně vůbec nezávisel na nějakém vnějším motivačním působení. Zjistil jsem, že tito úspěšní lidé se od neúspěšné většiny liší hlavně tím, že mají silnější vnitřní motivaci.

Začal jsem hledat odpovědi na otázky:

- Na čem závisí výkon lidí, kteří nepotřebují vnější motivaci?
- Na čem závisí výkony všech lidí?
- Dá se nahradit vnější motivace něčím jiným?
- Pokud ano, čím?
- Jak poznám velikost vnitřní motivace u druhých?
- Jak poznám velikost vnitřní motivace u sebe?
- Je nějaký postup, jak najít lidi, kteří nepotřebují vnější motivaci?

Odpověďmi na tyto otázky jsem se zabýval mnoho let. Zjistil jsem několik zajímavých věcí. V prvé řadě se stále žvaní a spoléhá se na vnější motivaci. Opravdu musí být dodána motivace zvenčí? Ne! Ale téměř všude slyšíte a dočtete se, že ano – a přitom je to špatně. Známe to jak mezi těmi nahoře, tak i mezi těmi dole. Ti nahoře nepotřebují ke zvýšení své výkonnosti žádné motivační „kecy“.

Motivace zvenčí je past na neschopné. Neschopní chtějí, aby je nejdříve někdo jiný namotivoval. Pak prý změní své chování. Jenže tak to nefunguje! Motivace není nějaký startér, který vás nakopne na začátku nějaké činnosti. To je hluboký omyl! Motivace je uvnitř nás během celé činnosti: na začátku, v průběhu i na konci. Činnost samotná nás motivuje – líbí se nám, nebo nás štve.

Motivace k vám nepřijde jako osvícení. Motivaci vám nedodá ani nikdo z vašich blízkých, lékař či farář. Celá myšlenka motivování druhých je jenom zrádná past. Pozor, aby nedošlo k nedorozumění. Motivace všeobecně není jako smrad. Ale motivace zvenčí je jako smrad. To je ta motivace, kdy se jeden člověk snaží motivačně působit na jiného člověka, který ale z nějakého důvodu nedělá to, co dělat má.



Více se dočtete v článku na: <https://bit.ly/2TGbedn>

## TRENDY VE FIREMNÍM VZDĚLÁVÁNÍ V ČR A SR PRO ROK 2019

Společnost Firemní vzdělávání přinesla ve svém posledním newsletteru přehled trendů ve vzdělávání pro rok 2019.

1. Online vzdělávání: nahrazení části prezenčních kurzů online kurzy. Virtuální a rozšířená realita. Digitální technologie.
2. Gamifikace: využívání gamifikace pro zvýšení atraktivity a motivace ve vzdělávání. Faktor zábavy.
3. Koučování: koučování nejen pro management, ale také pro zaměstnance.
4. Interní vzdělávání: orientace na interní formy vzdělávání. Příprava interních lektorů. L&D a firemní akademie.
5. Orientace na zaměstnance: Individualizace a personalizace vzdělávání. „On demand“ vzdělávání. Wellbeing a mindfulness.

Více zde: <https://www.fremnivzdelavani.eu/>

## KDE NÁS POTKÁTE

V měsíci lednu navštivte náš stánek na veletrhu **Go Region Brno** ve dnech 17. – 20. ledna 2019. Veletrh Regiontour je hlavní prezentační platformou potenciálu cestovního ruchu v regionech České republiky. Je nosným projektem na podporu incomingu a domácího cestovního ruchu. Na veletrhu Go se prezentují tuzemské i zahraniční cestovní kanceláře a agentury se zaměřením na výjezdovou turistiku. Souběžně s veletrhy probíhají festival krajových specialit a regionálních potravin RegFoodFest, mezinárodní soutěž Gastro Junior Brno 2019 – Bidfood Cup a Go kamera – festival cestovatelských filmů, fotografií a publikací. Nedílnou součástí je i kvalitní odborný doprovodný program a atraktivní doprovodný program pro širokou veřejnost.

Více zde: <https://www.bvv.cz/go-regiontour/>

V měsíci následujícím se těšíme na viděnou na veletrhu **Holiday World** v Praze, a to od 21. do 24. února 2019. Mezinárodní veletrh cestovního ruchu Holiday World je nejvýznamnější akcí svého druhu nejen v České republice, ale i v regionu střední Evropy. I v roce 2019 se na veletrhu představí téměř celý svět. Chybět nebudou národní turistické centrály tradičních evropských zemí, ale i vzdálených destinací – Ameriky, Asie nebo Afriky. Na turistické zážitky budou lákat regiony České republiky, aktuální nabídku zájezdů do celého světa nabídnou desítky cestovních kanceláří a agentur.

Novinkou veletrhu Holiday World 2019 je jeho spojení s veletrhem Památky – Muzea – Řemesla, který představí nejzajímavější památkové objekty České republiky, včetně církevních památek. Záštitu nad touto výstavou převzalo Ministerstvo kultury ČR. V rámci propojení těchto dvou veletrhů tak dojde k logické synergii mezi památkami a cestovním ruchem – spojení památek a turistiky. Veletrh se bude opět konat v areálu holešovického Výstaviště v Praze, a to společně se 13. ročníkem gastronomického veletrhu Top Gastro & Hotel.

Více zde: <http://www.holidayworld.cz/>





## KONTAKT

**Mgr. Jana Šturmová**

manažer vzdělávacích programů

+420 236 042 384

+420 778 070 628

sturmov@ahrcr.cz