

www.e-vsudybyl.cz

všudybyl

deváté
vydání
2005



Další informace najdete na stranách 8–9.

časopis lidí a o lidech v cestovním ruchu

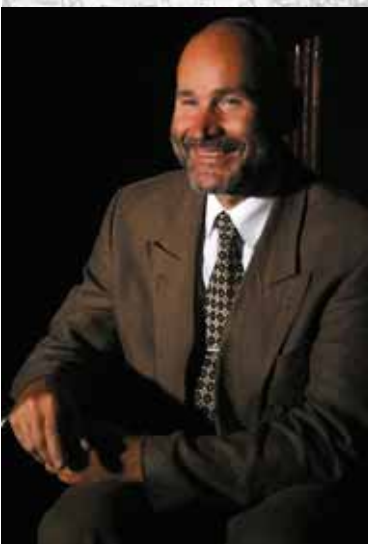
I zajdeme po jakémś tmavém šneku¹ dolů, a aj, v té bráně veliká síň plná mladého lidu, a po pravé straně sedící zůřivý² stařec a držící v ruce veliký měděný hmeč. I viděl sem, an k němu všickni od Brány života přicházející přistupovali, a každý do toho hmce sáhna a cedulku s nějakým písmem vytáhna, hned do některé ulice města, jeden s radostí a výskáním běžel, jiný s zármutkem a stýskáním, krouť se a ohlédaje, šel. I přistoupím blíž a nahlédnu některým do těch cedulek a vidím, že tento vytáhl: Panuj, jiný: Služ; tento: Rozkazuj, jiný: Poslouchej; tento: Piš, jiný: Oř; tento Uč se, jiný: Kopej; tento: Sud, jiný: Bojuj etc. I dívím se, co to jest. Všežvěd mi dí: "Tu se povolání a práce rozdělují, k čemu se kdo v světě potřebovati dáti má. Ten pak správce nad losy slove Osud, od něhož každý do světa vcházející instrukcí tím způsobem vzítí musí."

Jan Amos Komenský,
Labyrint světa a ráj srdce L.P. 1624

¹točitých schodech ²přísny, hrozný



K čemu se kdo v světě potřebovati dáti má



Vždycky se hrálo a hraje na výsledky. I v dnešní době, kdy jsme ze všech stran masírováni rychloobrátkovou sportovní kulturou, a to i politikou. A tak je namístě konstatovat, že cestovní ruch je sice výrazným generátorem zahraničního a domácího inkasa a největším zaměstnavatelem světa, ale že se to v hospodářských koncepcích posamotového Česka nikterak moc neodráželo. Že instituce, mající ve svých kompetencích cestovní ruch, byly oproti svým partnerkám v dalších hospodářských (neřku-li takto výrazně exportně orientovaných) odvětvích popelkami se všemi

neblahými atributy, které kdy pohádkovou Popelku trápily. Hotelnictví je nejen páteří cestovního ruchu, ale v daném místě i indikátorem jeho rozvoje. Do zemí a regionů, kde hotelový průmysl skomírá, se totiž moc nejezdí. A pokud, jsou to hlavně vojáci nebo dobrodruzi, kteří tam povětšinou přijíždějí s jinými úmysly než vydávat peníze za služby vyúsťující v podporu tamních ekonomik. Nicméně zdá se, že to, že cestovní ruch umí přinášet blahobyť i do nejzapadlejších a restrukturalizací nejpostíženějších regionů Česka, že dává práci a podnikatelské příležitosti obrovskému množství voličů, si uvědomují i ti, kteří teď, v již téměř předvolebních kláních, hlásají, že oni jsou ti praví, kdo si od zůřivého starce odnesli cedulku: „Panuj“.

Jaromír Kainc, nakladatel Všudybylu



V době rozhleden 6



Kaviár z amerických lososů 7



TUV International certifikoval Grandhotel Pupp 8-9

CzechTourism

Oknem do České republiky 10



Rusko-česká dohoda o cestovním ruchu 11



Komorní prostředí v centru Prahy 14-15

JohnsonDiversey



Individuální přístupy, systémová řešení 17



Komisař Verheugen proti přehnané regulaci 18



International Socrates Award do Česka 18

Strakonice, Hotel Garnet*** 19



Hotelnictví má progres 20

Kotel party U Pinkasů 20-21



Zanussi Professional od začátku 22-23



Kulatý stůl v TOP HOTELU 24



110 let Budvaru 25



Máchův kraj 26-28



Novoměstský pivovar 29

Publikace Středočeský kraj 30-31



Salon lázeňství v Sanssouci 32



Základní kameny v Jihomoravských lázních 32

Dokonalý přehled o turistických atraktivitách 33



Národní integrované středisko Stavbou roku 34

Pendolino mezi Prahou a Ostravou 34



To, proč se lidé vracejí 36



TÜV Rheinland Group



Vydavatel: PhDr. Jaromír Kainc
Chalabalova 1605/17, 155 00 Praha 13
mobil: +420 603 177 536, fax: +420 235 522 906
e-mail: jaromir.kainc@e-vsudybyl.cz

Grafická úprava a sazba: Layout s.r.o.,
Dornych 47, 617 00 Brno, tel.: +420 603 871 550

Tisk: Graspó Zlín

Za obsah inzerátů, P.R. článků a autorská práva
k nim zodpovídají jejich zadavatelé.

všudybyl

Průvodce labyrintem
českého cestovního ruchu

Registrace: MK ČR E 10797
Vychází v nákladu 10 000 ks.

Jsem rád, že žijeme v době rozhleden



Mgr. Radko Martinek

Rozhovor s ministrem pro místní rozvoj Mgr. Radko Martínkem jsem zahájil tezí, že cestovní ruch může být výrazným tahounem místního roz-

voje a silným exportním odvětvím, přestože to, za co zákazník platí, jsou v dominantní míře služby, a tedy lidská práce. Díky tomu, že se turisté jezdí (dovolím si použít výraz z filmu „Vesničko má středisková“) kochat, generuje se v daném místě, regionu či zemi koupěschopná poptávka z řad spotřebitelů nad rámec stávající populace. Ti pak za obvyklé věci, jako bydlení, jídlo atd. vydávají mnohonásobně víc peněz než lidé v místě trvale usazení. Ovšem pouze tehdy, je-li hostitelská destinace vnímána pozitivně jako turisticky atraktivní, pohostinná a bezpečná. Jako země, do níž se sluší jezdit.

Já bych to spíš formuloval takto: jako země, v níž je příjemné pobývat. Regionalistika je totiž mou profesí a koníčkem už od vysoké školy. Ve stabilních ekonomikách je proto kladen velký důraz i na domácí cestovní ruch. Ten stabilizuje trh v mezidobích, kdy se moc necestuje, jako tomu bylo například po nešťastném 11. září. Jsem proto rád, když mohu konstatovat, že Česká republika zaznamenává oživení domácího cestovního ruchu. Po pádu železné opony obyvatelé České republiky hodně vycestovávají. Seznamovali se se službami v mnohdy i velmi vzdálených zemích. A nyní v rámci domácího cestovního ruchu požadují obdobnou kvalitu, s níž se setkali venku. Ne všude ale u nás ctíme základní pravidlo pro dosažení úspěchu ve službách cestovního ruchu. Totiž, že host musí cítit, že je vítaným hostem. Že je třeba akceptovat to, že je v cizím prostředí, a tudíž mnohem citlivější na vnější podněty.

S tím nelze nesouhlasit. Než se ale host stane hostem, je pouze potenciálním návštěvníkem, kterého musí něco motivovat, aby se k nám vydal. A pokud už se ocitne na našem území, aby mu v dobrém uživatelském komfortu byly dostupné informace, co kde může vidět, navštívit apod. Že například v okruhu pár hodin jízdy od Prahy je nepřehledné množství věcí a cílů, které by rád viděl, pokud by o nich věděl...

Atraktivit máme opravdu spoustu. Proto také Ministerstvo pro místní rozvoj ČR v rámci podpory domácího cestovního ruchu iniciovalo projekt „Rozhlédněte se doma“. Když se lidé rozhlíží, mnohdy nevidí to, co mají přímo „pod nosem“. Jako symbol první etapy naší kampaně jsme proto zvolili české rozhledny. Chceme, aby se lidé podívali, co mají ve svém nejbližším okolí. Ostatně rozhledny jsou pro

mne symbolem toho, jak se daří českému národu. Je typické, že v dobách, kdy byl na vzestupu, byla jedním z charakteristických průvodních jevů výstavba rozhleden. Jsem proto moc rád, že žijeme v době rozhleden. V době, kdy se stavějí, a ne boří.

Pořádně se rozhlédnout po Česku, to je bezesporu také cílem účastníků kongresu ASTA, jehož uskutečnění vaše ministerstvo podporuje.

„International Destination Expo Prague 2006“ vítáme a velmi pečlivě se na něj připravujeme: jednak kvalitní prezentací České republiky na kongresu ASTA letos v listopadu v Montrealu a také prostřednictvím mezinárodního veletrhu cestovního ruchu Regiontour 2006 v Brně. Jeho hlavní poslání vidíme v tom, že by měl být pobídkou k rozvoji domácího cestovního ruchu, nicméně v jeho rámci chceme propagovat i kongres ASTA – podnitit zástupce krajů a sídel i podnikatelskou sféru, aby se na něj připravila, aby- chom společně využili této mimořádné příležitosti a představili Českou republiku renomovaným zahraničním touroperátorům v plné parádě. Statistika totiž napovídá, že pokud určitá země kongres ASTA hostila a dostatečně se prezentovala, záhy se to projevilo růstem její návštěvnosti turisty ze země, v nichž členové asociace ASTA působí.

Průmysl cestovního ruchu ale není „pouze“ domácí cestovní ruch a incoming...

Samozřejmě, že se kompetence Ministerstva pro místní rozvoj ČR týkají i outgoingu. Ve spolupráci s asociacemi cestovních kanceláří se nám podařilo vytvořit systém bránící českého turistu před nepoctivci, kteří v minulosti výrazně poškozovali trh se zahraničními zájezdy. To, že naši lidé rádi jezdí ven, je pozitivní. Pobyt v zahraničí, poznávání kultur a konfrontace s tamními zvyklostmi je bezesporu obohacuje a neřídka jim pomáhá vážit si toho, že žijí v tak nádherné zemi, jako je Česká republika. Co se týká vymezování legislativních pravidel, s asociacemi jsme se dohodli, že vzhledem k tomu, jak málo je času, nebudeme připravovat nový zákon, ale realizovat novely.

Pane ministře, potkáváme se v Grandhotelu Pupp, jenž je jedním z nejstarších a nejznámějších hotelů v Česku. Jeho generální ředitel pan Roman Vacho dnes z rukou ředitele společnosti TÜV International Ing. Jana Weinfurta převzal certifikát kvality ISO 9001: 2000.

Jsem rád, že mohu panu řediteli Vachovi a týmu Grandhotelu Pupp

poblahopřát k tomuto úspěchu. Zároveň mne těší, že kvalitní služby nejsou výsadou pouze takovýchto luxusních pětihvězdičkových hotelů. To, že byl Grandhotel Pupp certifikován jednou z nejprestižnějších certifikačních společností světa – TÜV, totiž není ani tak o budoucí samotné, jako o lidech, kteří v ní pracují. O úsměvu, ohotě, přívětivosti a vstřícnosti vůči hostům, a tedy o attributech, s nimiž se lze setkat v řadě ubytovacích zařízení na celém území České republiky. V této souvislosti bych rád podotkl, že za veliký úspěch považuji to, že se nám u ubytovacích služeb podařilo prosadit 5% daň z přidané hodnoty. Zejména proto, že se přínosnost tohoto rozhodnutí markantně pozitivně odráží rozvojem v mimopražských regionech.

V současné chvíli v dalším renomovaném karlovarském hotelu Sanssouci probíhá Lázeňský salon a 8. konference Sdružení lázeňských míst České republiky. To, o čem se mimo jiné jednalo, byla hrozba vyčlenění českého léčebného lázeňství mimo systém zdravotní péče, což pro lázeňský Všeobecný ústav např. ředitel Lázní Hodonín Ing. Milan Sýkora (viz fulltextový vyhledávač www.e-vsudybyl.cz, heslo „Jihomoravské lázně“):

„Jsem přesvědčen, že i v Česku může zdravý rozum, respektive seriózní ekonomická rozvaha zvítězit nad krátkodobým, rádoby progresivním nápadem. Z hlediska objemu financí, které do českého léčebného lázeňství jdou – cca 2 % – by to, co se úspor týče, byla prkotina. Avšak primární, natož sekundární ztráty by byly nedozírné. Pokud si uděláme analýzu má dát – dal a uvědomíme si, co to způsobí, jaké objemy finančních prostředků vysoce efektivní lázeňská léčebná péče státu momentálně šetří, pak se zřejmě každý jen trochu soudný člověk dobere obdobného výsledku. Vidíme to i u nás v Lázních Hodonín, v jakém stavu k nám pacienti přicházejí a v jaké kondici po absolvování léčby lázně opouštějí. Z národohospodářského hlediska je výsoce rentabilnější směřovat ta dvě procenta do lázeňské léčby než dopustit progresivní zvýšení výdajů na kompenzaci její neexistence. Navzdory marginálnímu dvouprocentnímu čerpání z celkového objemu finančních prostředků šetří léčebné lázeňství zbývajících osmadvadesátiprocentnímu nelázeňskému zdravotnímu systému mnohonásobně větší objem prostředků. Pacient po absolvování léčebné kúry nemívá tak velkou potřebu aplikace léčiv, návštěv lékařů, setrvávání v pracovní neschopnosti atd. Ekonomické přínosy léčebného lázeňství, dá-li se v případě zdraví hovořit v ekonomických dimenzích (a ono se dá), dalece převyšují vstupy. České léčebné lázeňství je na vysoké odborné úrovni a má světově uznávané léčebné výsledky. Mělo-li by být postaveno výhradně na samoplátcích, určitě ztratí velkou část klientely. Stane se záležitostí pro vyvolené.“

Lázně jsou chloubou České republiky a jsem přesvědčen, že by si měly tuto výsadu zachovat. Proč říkám výsadu? V celosvětovém i „jen“ v evropském kontextu lze v lázeňství vysledovat různé proudy.

A my mnohdy bohužel až příliš často podléháme cizím vlivům. České lázeňství bylo a je tradičně léčebné. Tendence vytlačit je z českého systému zdravotní péče a směřovat do sféry rekreace považují za velmi škodlivé.

»» www.mmr.cz





Summit Clubu des Chefs des Chefs

Koncem srpna (26.-30.) Česko hostilo Club des Chefs des Chefs. Jeho členy jsou např. šéfkuchař kanadského předsedy vlády, monackého prince, britské královny, thajského či norského krále a dále amerického prezidenta či německého kancléře. Celkem na čtyřicet šéfkuchařů. Ze zemí střední a východní Evropy bylo zastoupeno pouze Česko, a to panem Jiřím Králem, šéfkuchařem Francouzské a Plzeňské restaurace v Obecním domě, a Jiřím Pávkem, ředitelem KVB Gastro a.s., jehož společnost summit připravila.



**FRANCOUZSKÁ
RESTAURACE**
v Obecním domě v Praze

U pražského primátora

Účastníci Culinary Summitu absolvovali galavečer v Grand hotelu Pupp, návštěvu sklárny Moser a prestižního karlovarského golfového klubu; prohlídku Královského pivovaru Krušovice spojenou s ochutnávkou piva, Plzeňského Prazdroje; návštěvu hradu Křivoklát, pražského židovského hřbitova, plavbu parníkem Pražské paroplavební společnosti; recepci na Pražském hradu, přijetí u pražského primátora MUDr. Pavla Béma, prohlídku Obecního domu aj.

Klub šéfkuchařů prezidentů a předsedů vlád

vznikl v 70. letech minulého století díky iniciativě francouzského výrobce oblečení pro gastronomii pana Gillese Bragarda. Záhy získal velkou prestiž. Klub pořádá každoroční setkání vždy v jiné zemi. V hostitelských zemích jsou jeho účastníci přijímáni čelními politickými představiteli na úrovni oficiální státní návštěvy. Summity vždy zahrnují kulinářskou akci v sídle hlavy státu za účasti vrcholového představitelů státu. Přitahují mimořádnou mediální pozornost. Loni setkání proběhlo v USA a fotografie z něj, včetně z přijetí v Bílém domě, se ocitly na první straně Washington Post, reportáže byly na ABC, NBC atd.

Francouzská restaurace 29. srpna 2005

Francouzská restaurace v Obecním domě, jedna z nejnádhernějších secesních restaurací, známá svou kvalitou a originalitou připravovaných pokrmů, patřila mezi vybrané, které se podílely na programu setkání. Zakladatel Clubu Chefs des Chefs, pan Gilles Bragard, řekl: „Klub je jednou z nejpřátelštějších organizací na světě. Stejně jako je hudba mezinárodním jazykem, tak i výborné jídlo potěší úplně

Česko hostilo Club des Chefs des Chefs

každého“. Tak se představila i Francouzská restaurace. Tým kuchařů sestavil menu tak, aby se moderní gastronomie snoubila s prvky staročeské kuchyně. Jako předkrm se podávalo smetanové ragú z kotrče s máslovými haluškami. Hlavním jídlem byl pečený telecí hřbet se slaninovými brambory a jako dezert se podával čokoládový dortík s mraženým perníkovým krémem. Na to, jaké je vařit pro špičkové odborníky, šéfkuchař Francouzské restaurace Jiří Král říká: „Pro šéfkuchaře z tohoto prestižního mezinárodního klubu vaříte s pocitem, že reprezentujete nejenom Francouzskou restauraci, ale zároveň vystupujete jako zástupci celé české gastronomie.

>> www.frenchrest.obecnidum.cz



★ prvotřídní surovina z Aljašky
★ unikátní česká receptura
★ světová kvalita

Kaviár Imperátor
original salmon caviar

Objednávky:
Lesy Hluboká nad Vltavou, a. s.
Lesní 691, 373 41 Hluboká nad Vltavou
tel.: +420 387 843 311, fax: +420 387 965 220
zdenka.dusilova@lesyhluboka.cz, www.caviar.cz

Tam, kde nevím, jak mají procesy fungovat, nejsem schopen je kontrolovat



Ing. Jan Weinfurt

„Osobní kontakty škodí“, konstatoval obchodní ředitel akciové společnosti Anenské slatinné lázně PhDr. Theodor Štofira, „tomu, kdo je nemá.“ Tak toto moudro jsem od něj slyšel

den poté, co generální ředitel Grandhotelu Pupp pan Roman Vacho 6. října 2005 v přítomnosti ministra pro místní rozvoj Radko Martíňka, krajských hejtmánů a řady dalších významných osobností a také nás, obyčejných smrtníků, přebíral certifikát systému řízení kvality TÜV z rukou ředitele TÜV International s.r.o. Ing. Jana Weinfurta. Na úvodní citát jsem si vzpomněl nejen proto, že Anenské slatinné lázně, a.s. jsou první lázeňskou společností na území Česka, jež získala certifikát TÜV, ale protože jsem se s panem Weinfurtem seznámil na základě osobních kontaktů. Na doporučení jednatele firmy HASAP GASTRO Consulting pana Miloše Žáčka, a s panem Žáčkem pak zase díky doporučení šéfinženýra hotelu Holiday Inn Prague Congress Centre pana Milana Jůzy. A tak bych mohl proti času pokračovat dál.

To, co přetrvává, je kvalita, což je, pane Weinfurte, také případ TÜV Rheinland Group.

Bezesporu. TÜV vznikl v Německu v předminulém století jako organizace, kterou si založili výrobci parních kotlů, protože se tenkrát velmi často stávalo, že kotle explodovaly. Pára je německy „dampf“, a proto si výrobci založili DÜV (Dampf Überwachungsverein), čili inspekční společnost, která dělala kontroly tlakových parních nádob. Později pak z něho vznikl TÜV (Technischer Überwachungsverein), což je organizace, která provádí veškeré inspekční činnosti. Dnes už nejen na území Německa, ale hlavně v mezinárodním měřítku. Hlavními oblastmi její činnosti je výrobová certifikace (certifikace bezpečnosti produktů) podle prakticky všech dostupných norem. Pak je to činnost

vzdělávací, tzv. TÜV Akademie s velmi širokým záběrem oblastí, prakticky kopírující naše hlavní činnosti. Další divizi tvoří technická kontrola motorových vozidel. Obdobně jako u nás zpravidla nevysáváme, ale luxujeme (což bylo odvozeno od jména výrobce vysavačů) nebo xeroxujeme, Němci nechodí na STK ale na TÜV. Je zde ale i řada dalších nových oblastí, jako je bezpečnost výpočetních sítí, IT Security, jež se dnes ve velké míře stává aktuální. Systémovou certifikaci jsem záměrně shrnul do jednoho kotle. To je to, čemu říkáme mezinárodní standard ISO 9000. Ten je ale jen základem, který má každá branže či oblast specifikován pro sebe. Na základě ISO 9001 pak vzniká velké množství specifických předpisů a norem. Ať už je to cestovní ruch, letectví, informační technologie, potravinářský průmysl atd. atd.

Jak jste se dostal k této profesi?

Relativně jednoduše. Pracoval jsem pro mezinárodní firmu, která zaváděla systémy jakosti. Tedy krok před certifikací. To, co dělá společnost, kterou dnes řídím, je certifikace, jež je finálním krokem. Systém se totiž nejdříve musí nějakým způsobem definovat a zavést. A teprve poté, co firma v jeho rámci funguje, může požádat o certifikaci.



Pane řediteli, rozhovor vedeme v karlovarském Grandhotelu Pupp záhy poté, co jste jeho generálnímu řediteli předal certifikát TÜV.

Standardizace služeb, nezávisle na odvětví, je v dnešní době naprosto nezbytná. Je pravdou, že se v mnoha směrech setkáváme s inflací norem a standardů. Speciálně v oblasti služeb je to však nejen módní, ale naprosto nezbytné, protože tzv. „česká tvořivost“ by měla mít svoje meze. Lázeňství, hotelnictví, gastronomie se chtít nechtět musí dostat do situace, která jim zajišťuje nejen definování, ale i fungování podle určitých pravidel. Stanovení základních pravidel (nikoliv však svazování za každou cenu) je nezbytné proto, aby jakákoliv oblast mohla být kontrolována. Tam, kde nevím, jak mají procesy fungovat, nejsem schopen je kontrolovat. Nemám podle čeho. Kontrola je přitom základem toho, abychom dosáhli určité úrovně zajištění jakosti. Zní to vznešeně, ale není to nic jiného než dání určitého řádu veškerým činnostem.

Dnešním předáním certifikátu jste zahájil další etapu ve více než třísetleté historii fungování Grandhotelu Pupp.

Předání certifikátu není předělem, od něhož něco začne fungovat jinak. To, že všechno patřičně funguje, je totiž podmínkou k jeho udělení. Certifikace Grandhotelu Pupp je mimořádná v tom, že hotelů, které takovýto certifikát mají, je relativně málo. To, že je Grandhotel Pupp v určitém regionu pojmem, neznamená, že jej znají i lidé, kteří se chystají přijet z druhého konce světa. Certifikace systémů kvality výrazně napomáhá v rámci marketingu. Srovnání v mezinárodním měřítku, které certifikace TÜV International poskytuje, je v dnešní době v rámci evropské a celosvětové konkurence nesmírně důležitá.

Již jste zmínil cosi, co jste nazval „českou tvořivostí“. Nevyskytuje se ale i u poradenských firem, které dané subjekty „připravují“ na certifikaci?



TÜV Rheinland Group

působí v oblasti certifikace a inspekce a patří k největším certifikačním autoritám světa. Prostřednictvím svých více než osmdesáti dceřiných společností je TÜV Rheinland Group přítomen ve více než čtyřiceti zemích, přičemž zaměstnává na sedm a půl tisíce lidí a každoročně generuje tržby přesahující dvacet miliard korun. Přes sto třicet let tradice, zkušeností a aktivit TÜV Rheinland Group jsou koncentrovány v oblastech: servis pro průmysl, mobilita a transport, výroková bezpečnost a kvalita, vzdělávání a poradenství, IT servis a inovace. Certifikační audity probíhají podle pevně stanovených mezinárodních schémat a auditori, kteří většinou pocházejí z technických oborů, jsou vysoce kvalifikovaní v systémovém a procesním řízení.

TÜV International s.r.o.

je dceřinou společností skupiny TÜV Rheinland Group. Sídli v Praze a zastřešuje působení TÜV Rheinland Group a jeho odborných složek v České republice. Její servis zahrnuje:

- výrokovou certifikaci – testovací značky CE, GS, EMV (EMC), ToxPROOF atd.;
- certifikaci systémů řízení dle: ISO 9001, ISO 14001, ISO 18000, BS 7799, OHSAS 18001, HACCP, ISO/TS 16949 atd.;
- TUVdotCOM – on-line vyhledávací nástroj v globální databázi produktů, systémů, podniků.

Potencionální i stávající zákazníci a partneři organizací certifikovaných TÜV International mají jistotu, že ty jsou řízeny podle pravidel procesního managementu. Že všechny postupy jsou odborně dobře definovány a plně dodržovány. Současně garantují plnou znalost a dodržování platné legislativy.

Grandhotel Pupp podle ISO 9001:2000

TÜV International provádí certifikaci systémů řízení kvality v ubytovacích, stravovacích a dopravních službách a v lázeňství v České republice již od roku 2000. Mezi významné klienty patří Hotel Esplanade Praha, Lázně Luhačovice, Hotel Venus Karlovy Vary, řada dopravců a podnikových stravovacích provozů. Zatím posledním TÜV International certifikovaným hotelem je Grandhotel Pupp. Třídení certifikační audit, provedený týmem auditorů TÜV International, konstatoval shodu systému managementu kvality s požadavky standardu ISO a současně ověřil i systém HACCP, který je v Grandhotelu Pupp aplikován. Oceněna byla zejména vysoká angažovanost vrcholového managementu a rozsáhlá metodika pro poskytování ubytovacích a stravovacích služeb.

Poradenská společnost Citellus

Projekt zavádění systému managementu kvality a přípravu k certifikaci TÜV International v oblasti služeb cestovního ruchu primárně vede poradenská společnost Citellus. Tak tomu bylo i v případě Grandhotelu Pupp. Citellus, s.r.o. je nezávislou, moderní firmou, jejíž filozofií je poskytovat zákazníkům kvalitní služby vysoké hodnoty, maximálně podporovat jejich rozvoj a přispívat k jejich úspěchu. Citellus působí v oborech, ve kterých mají jeho pracovníci a spolupracovníci dlouholeté řídicí zkušenosti a expertní znalosti. Tedy v hotelových, lázeňských a dopravních společnostech, v organizacích poskytujících stravovací a správní služby a v cestovních kancelářích a agenturách. K nejvýznamnějším zákazníkům spolu s Grandhotelem Pupp patří např. Holiday Inn Prague Congress Centre, Kongresové centrum Praha, ECM Facility, Eden Group Karlovy Vary, Hotel Velus, Hotel Esprit, Lázně Aurora, Guarant International, HORES, Mefisto software aj. Pracovníci společnosti Citellus poskytují expertní služby i Českému institutu pro akreditaci, České společnosti pro jakost a Sdružení pro Cenu České republiky za jakost a jsou certifikačními auditory jakosti a hodnotiteli Národní ceny České republiky za jakost.



Všechny firmy, které usilují o certifikaci podle ISO 9000, by měly dávat extrémní pozor na výběr poradenské společnosti. Na českém trhu se pohybuje velké množství subjektů, jež se za poradce pouze vydávají. Jejich praktická zkušenost s implementací a s rozběhem systému (nikoliv se zaváděním nebo definováním) je velmi nízká. Ono je tu jedno velké riziko, protože tato oblast není jenom o kvalitě, není jenom o hygieně, není jen o všemožné legislativě, ale je o kvalitě a hygieně a legislativě. Tzn., že poradce nemůže být člověk, který zavádí systémy dneska ve strojírenství, zítra v čistírnách a pozítří v hotelech... Každá oblast má svá specifika, a legislativa, speciálně v oblasti, o níž dnes hovoříme, v hotelnictví a lázeňství je velmi složitá a komplexní.

►► www.tuv.cz ►► www.citellus.cz
 ►► www.pupp.cz ►► www.hasap.cz

Ředitele Grandhotelu Pupp pana Romana Vacho jsem oslovil krátce po převzetí certifikátu ISO 9001:2000 z rukou ředitele TÜV International pana Jana Weinfurta. Pane řediteli, jak je na tom z hlediska kvality Grandhotel Pupp, deklaruje certifikace TÜV. Jak je ale na tom podle vás český hotelový průmysl ve srovnání se světem?



Roman Vacho

Velmi dobře. Co se týká úrovně služeb hotelů, jež jsou ve velkých českých destinacích, se nemáme za co stydět. Je srovnatelná. Ať už se podíváte do New Yorku nebo Tokia... V některých momentech se pak pozitivně odráží česká pohostinnost a náš národní charakter. V tom, že svůj produkt dokážeme nabízet mnohem více lidštěji. Že nás host vnímá tak, že nám jde především o něj, což ne ve všech renomovaných hotelech na světě může člověk zažít. K obhajobě a získání ISO 9001:2000 jsme proto přistupovali spíše z vnitřní potřeby dát procesy řízení kvality do souladu s evropskými a světovými standardy. V případě Grandhotelu Pupp tento přínos převažuje nad marketingovým aspektem deklarovat cílové skupině potenciálních zákazníků svoji kvalitu.

Světový kongres ASTA je jedním z oken, kterým se svět dívá k nám do České republiky



Ing. Rostislav Vondruška

S ředitelem CzechTourism Ing. Rostislavem Vondruškou si povídáme začátkem podzimu. Konstatoval jsem, že se z České republiky stává celoroční destinace a zeptal se ho, jak se

naplnily záměry CzechTourism, o nichž hovořil ve druhém vydání letošního Všudybylu (viz full textový vyhledávač www.e-vsudybyl.cz článek „Česká centrála v roce 2005“).

Vše se jeví tak, že turistická sezona na mnoha místech České republiky posledním dnem září nekončí. Smazávají se taková ta turistická sedla, jež byla dříve typická např. pro listopad. Zdá se, že se tyto poklesy začínají posouvat až do ledna.

V tomto roce se CzechTourism zúčastnil mnoha veletrhů a dalších prezentací. Na řadě z nich bylo Česko partnerskou zemí. To se osvědčilo jako aspekt, který výraznou měrou soustředil pozornost na expozici České republiky. Díky těmto partnerstvím jsme měli k dispozici větší plochy, lépe situované expozice a velkoplošné bannery u hlavních vchodů do výstavišť, to vše v ceně package. Oproti plánu jsme uskutečnili více PR aktivit, jako jsou fam nebo press tripy. V rozpočtu CzechTourism jsme dokázali najít prostředky na uskutečnění akcí, jež jsme neměli šanci zařadit do plánu. Tedy uspokojit zájem novinářů, který se objevil v průběhu roku. Tyto počiny dostaly Českou republiku do čelných evropských médií a přispěly k tomu, že se před hlavní turistickou sezonou o České republice dozvídali potenciální návštěvníci z řady zemí.

Budete v tomto směřování pokračovat?

Už na konci minulého roku jsem oznámil, že základní koncepci CzechTourism neměníme. Jen jsme se koncentrovali na efektivnost vynaložených prostředků, jež má CzechTourism na PR k dispozici. V oblasti incomingu pak na realizaci, které mají velký účín, s tím, že do České republiky zveze partnery, kteří mají zájem a hlavně sílu umocnit z té které zdrojové destinace příliv turistů.

Dopad těchto opatření, tedy to, že jste v zahraničí daleko více vidět, se dá měřit jen obtížně. Už proto, že své vlivy v tom sehrává celá řada synergických faktorů.

Nicméně nárůst např. japonské klientely, který je v České republice vykazován dvouciferným procentním číslem, naznačuje, že velice mnoho bylo uděláno v rámci Světové výstavy v Ajichi. Tamní „Český den“ sice CzechTourism neorganizoval, ale

aktivně jsme se účastnili té části, která se týkala cestovního ruchu. Návštěvníci „Českého dne“ byli z 99 % Japonci a byli v kladném slova smyslu zaskočení komplexností nabídky. Bezesporu, v první řadě je oslovilo naše kulturní dědictví, které tam bylo prezentováno, a to i hudebními a tanečními soubory. Např. po realizaci kampaně v Polsku se zvýšily počty polských turistů. Lze se domnívat, že to byla reakce i na tuto kampaň. Nárůst incomingu, a v tom máte pravdu, ale rozhodně není záležitostí pouze naší agentury. Je dán celkovou mezinárodní a ekonomickou situací ve zdrojových zemích a přístupem poskytovatelů služeb v Česku, tj. zejména podnikatelské sféry. Jsem rád, že jsme se s aktivitami CzechTourism včas střetli do potřeb zahraničních i domácích turistů, v době, kdy se rozhodovali, zda jet do Česka nebo do Chorvatska, Německa či Rakouska atp. Výrazně potěšující je, že jsme na zahraničních akcích zaznamenali zvýšený zájem o regiony. Není to věc automatická. Se zahraničními partnery, ať už mediálními nebo obchodními, jsme o tom velice často mluvili. Zájem o regiony se dlouhodobě projevoval u turistů přijíždějících ze sousedních států. Dobré ale je, že zájem o ně se zvedá i v zemích, které jsou vzdálené, jejichž obyvatelé jsou odkázáni na leteckou dopravu, jako jsou Kanada, Ruská federace či Izrael. V roce 2005 tak očekáváme nárůst celkového počtu turistů o šest až sedm procent oproti předchozímu roku.

Zmínil jste podnikatelskou sféru...

CzechTourism velmi pozorně naslouchá jejím podnikům. Jsou pro nás důležité, protože právě podnikatelská sféra zhodnocuje naše úsilí. Nejen ekonomicky, ale i v oblasti sociální – tvorbou pracovních míst. Impulzy z podnikatelské, ale i místní – komunální sféry hrají výraznou roli při rozhodování o vhodnosti umístění státních prostředků na propagaci cestovního ruchu. Podnikatelská sféra pochopitelně potřebuje i podporu další, kterou jí CzechTourism nemůže poskytnout. Mám tím na mysli investiční, budování infrastruktury atd. To je ale na odpovědnosti vlád, ať už státu nebo municipálních. Pozoruji, že i v tomto se mnohé začíná zlepšovat. Hodně se investuje zejména do dopravní infrastruktury, ať už do pozemních komunikací nebo letišť.



To, že se obyvatelům Česka daří, se projevuje i tím, že přestávají preferovat zahraniční koupací zájezdy a valnou část svého volného času tráví v tuzemsku. To vedlo k oživení domácího cestovního ruchu a ruku v ruce s ním také místních ekonomik.

Jsme tomu rádi, protože CzechTourism je agentura, která má na starosti incoming a domácí cestovní ruch. Vývoj považujeme za pozitivní už proto, že rozvoj domácího cestovního ruchu je ve svobodné společnosti významným indikátorem zdraví společnosti. To bylo také důvodem, proč jsme společně s Ministerstvem pro místní rozvoj ČR zahájili dlouhodobou kampaň na jeho podporu pod názvem: „Rozhlédněte se doma“. Kampaň má tři etapy a bude probíhat po celý příští rok. Jejím cílem je motivovat obyvatelstvo Česka, aby trávilo alespoň část své dovolené v Česku, jež v mnoha případech nabízí lepší služby a hodnotnější prožitky než levné zahraniční dovolené.

Nedávno jste prohlásil: „Světový kongres ASTA je jedním z oken, kterým se svět dívá k nám do České republiky.“

Ano, máme výsadu nadvkrátk představit Českou republiku členům ASTA. Jednak na kongresu v Montrealu v listopadu letošního roku a potom v březnu příštího roku přímo v Praze. V Montrealu akce probíhá mezi 7. a 9. listopadem. Budeme tam mít tři hlavní prezentační nástroje. Výstavní expozici, která bude instalována po celou dobu akce na ploše 108 m². Oproti původním předpokladům jsme zdvojnásobili její rozlohu, protože se nám ozvala řada subjektů, které chtějí v Montrealu vystavovat. Budou tam téměř všechny kraje. Některé budou zastoupeny přímo hejtmány. V tuto chvíli máme přihlášku od osmi hotelů a čtyř incomingových agentur. Budeme tam prezentovat Českou republiku jako celek. Tedy slezské, moravské a české regiony a hostitelské město Prahu. Druhým nástrojem je Destination Training Market Plan, což je tříhodinový programový blok, v němž se bude představovat to nejlepší z České republiky. První jeho blok bude věnován hostitelskému městu, na něž se soustřeďuje 80 % turistů přijíždějících do Česka ze severoamerického subkontinentu. Druhým tematickým blokem bude lázeňství a golfová turistika. Třetím prezentace krajů, v průběhu které bude možno se seznámit s jejich gastronomickými specialitami. Třetím nástrojem prezentace Česka v Montrealu je závěrečný gala večer České republiky. V něm budeme mít hodinový prostor, v jehož rámci mj. promítneme film, natočený speciálně pro tento účel. Jeho úkolem je pozvat delegáty kongresu na International Destination Expo Prague 2006. Plánujeme tam vystoupení paní Madelaine Albright, českého premiéra a velvyslance USA v České republice pana Cabanise. Na moderování tohoto pořadu jsme domluveni s panem Ottou Jelínkem, což vzhledem k jeho všeobecné známosti v Kanadě bude velmi výrazným kladem této prezentace. Plánujeme i vystoupení houslisty Pavla Šporcla. Během večere bude Česká republika prezentována i neoficiálně, tzn. vinařskými produkty, cimbálovou hudbou i širokým sortimentem dárků, které budou účastníkům galavečeře předány.

>>> www.czechtourism.cz

EuroAgentur otevřel hotel Jelení dvůr a stal se akciovou společností

17. srpna, za účasti řady hostů, majitel společnosti EuroAgentur pan Viliam Sivek společně s ředitelem CzechTourism panem Rostislavem Vondruškou symbolickým přestřižením pásky oficiálně zahájili provoz nového romantického hotelu „Jelení dvůr“ v těsném sousedství Pražského hradu.

1. září 2005, po více než 15 letech podnikání v incommu, se pak firma Viliam Sivek - EuroAgentur Praha transformovala na akciovou společnost s názvem EuroAgentur Hotels & Travel a.s. EuroAgentur Hotels & Travel a.s. patří mezi největší hotelové a gastronomické řetězce v Česku. Provozuje na třicet hotelů a gastronomických zařízení v atraktivních destinacích v centru Prahy, Karlových Varech, Lánech, Hradci Králové, na Šumavě či u Lipenské přehrady. Součástí společnosti je incommová agentura, která ročně přiveze na čtvrt milionu turistů. Kongresové oddělení EuroAgentur Hotels & Travel kompletně zabezpečuje kongresy, konference a incentivní akce. Mezi prvky akcelerující nevšedně dynamický rozvoj firmy patří unikátní rezervační on-line systém umožňující rezervovat ubytování během několika vteřin. EuroAgentur dlouhodobě patří mezi „Českých 100 nejlepších firem“. V roce 2003 byl vyhlášen Hospodářskou komorou České republiky „Exportérem roku“ v kategorii středních exportérů. V letošním roce již popáté získal osvědčení Czech Made za kvalitu služeb v cestovním ruchu. To vše ilustruje sílu a důvěryhodnost značky EuroAgentur Hotels & Travel a.s. – profesionální přístup, vysokou kvalitu služeb a stabilitu firmy, jež i v době sílící globalizace zůstává v českých rukou.

»» www.euroagentur.cz



Česko a Rusko podepsaly klíčovou smlouvu o cestovním ruchu



Ministr pro místní rozvoj Radko Martínek a zástupci Federální agentury pro cestovní ruch Ruské federace podepsali 18. října 2005 v budově Ruského velvyslanectví v Praze klíčovou smlouvu o vzájemné pomoci v oblasti cestovního ruchu. Ratifikací tohoto dokumentu chtějí zmíně-

né strany pomoci rozvoji cestovního ruchu mezi Českou republikou a Ruskou federací. Obě země uvítají mimo jiné zdokonalení vzájemných znalostí o životě, historii a kultuře svých národů. Na plnění jednotlivých článků dohody bude dohlížet Společný výbor pro cestovní ruch, který stanoví v souladu se Světovou turistickou organizací harmonogram konkrétních kroků ke zlepšení rozvoje cestovního ruchu mezi Českou republikou a Ruskou federací.

„Budeme si vyměňovat zkušenosti a poznatky



z oblasti turismu, důležité statistiky a strategické informace, a to včetně právních předpisů na ochranu kulturních a přírodních zdrojů cestovního ruchu. Chceme také věnovat pozornost domácímu i mezinárodnímu vědeckému výzkumu v tomto oboru a spolupracovat na významných veletrzích a kongresech cestovního ruchu,“ řekl ke smlouvě ministr Radko Martínek.



Jsmen nejen specialisté v oblasti lázeňství

V souvislosti s hlavním tématem jsem o vyjádření požádal generální ředitele karlovarských hotelů Imperial – pana Jiřího Švaříčka a Sanssouci & Švýcarský dvůr – pana Roberta Jahne.



Jiří Švaříček

Do Imperialu jsem nastoupil v roce 2003, záhy po jeho znovuotevření po rozsáhlé a nákladné rekonstrukci. Ta s sebou přinesla řadu pozitivních změn i co se týče personálu. Daří se tu budovat vysoce profesionální tým. Jestliže se chce některý ze zaměstnanců

zdokonalovat, firma mu to umožňuje. Dva z našich pracovníků např. začali studovat vysokou školu, a studium jim hradí firma. Dlouhá řada zaměstnanců se zúčastnila a účastní vzdělávacích kurzů Národní federace hotelů a restaurací ČR, jazykových vzdělávání, a to i vyššího typu, např. Cambridge Certificate.

Dnes v kavárně Imperialu zní spousta jazyků, kterým dominuje němčina...

I když Vary mají punc Mekky lázeňských hostů z Ruské federace, hotely akciové společnosti Imperial usilují o klienty i z dalších zemí. Zejména pak z tradičních západoevropských, jako jsou Německo a Rakousko. Velmi rádi k nám ale jezdí také hosté z Dánska, Izraele, z arabských států... Zkrátka, jsme všem otevření.

Hotel Imperial je místem manažerských a sportovních relaxačních pobytů řady obchodních partnerů Všudybylu – tedy české klientely.

Všeobecně se ví, že Imperial patří mezi prestižní hotely. S potěšením proto kvitujeme zájem z řad domácích klientel. Nesmíme si však vážit, že k nám jezdí i pan prezident Klaus.

Jak vnímáte směřování českého hotelového průmyslu?

Monitoruji jej od roku 1985, kdy jsem vyšel z hotelové školy. Bezesporu lze vysledovat pozi-

tivní vývoj. Často se účastníme zahraničních veletrhů a jako hosté porovnáváme služby tamních renomovaných hotelů. České hotelnictví na tom určitě není špatně. Co se týče úrovně, nemáme se vesměs za co stydět. Ne, že by to nemohlo být lepší. Totéž lze ale říci i o situaci v kterékoliv z tzv. vyspělých zemích. Progres tu ale je, a to i v české gastronomii.

Pane Jahne, koncem léta jsem měl tu čest být přítomen znovuotevření lázeňského hotelu Sanssouci po velkoryse pojeté rekonstrukci.



Robert Jahne

Kompletní rekonstrukce hotelu Sanssouci se uskutečnila v rekordně krátkém čase, za tři a půl měsíce. Ze tří hvězd hotel povýšil na čtyři, a to se všim komfortem, který k nim patří. Jsme ale specialisté nejen v oblasti lázeňství. Sanssouci se nyní nově orientuje i na kongresovou kien-

telu. Ostatně předpokládám, že se v tomto Všudybylu dočtu také o Salonu lázeňství, jež se tu právě koná. Velkou poctou pro firmu je, že i loňský ročník tohoto kongresu se uskutečnil na její půdě, a to v hotelu Imperial. Je perfektní, že naše akciová společnost má v portfoliu cosi tak honosného, jako je Lázeňský hotel Imperial, a zároveň něco tak moderního, jako je současný Sanssouci. Oba hotely, ač luxusní – čtyřhvězdové, poskytují rozdílné prostředí a oba mají vlastní cílovou skupinu zákazníků. To, že je v rámci naší společnosti kladen velký důraz na kvalitu, už zmiňoval pan kolega Švaříček. Nakupujeme nové moderní technologie. Čerpáme z výsledků výzkumu a vývoje, jež probíhá v lázeňství. Co se týká ostatních služeb, zejména pak ubytování a stravování, i u nich se snažíme, aby pracovní týmy byly dobře personálně obsazeny. Vytváříme podmínky pro to, aby naši lidé ve svých oborech patřili mezi nejlepší. Díky této personální strategii dosahujeme kvalitních výsledků také proto, že sami zaměstnanci vyvíjejí řadu vlastních iniciativ.

Progres tu ale je, a to i v české gastronomii.

www.imperial.kv.cz



lázeňský komplex

Akciová společnost Imperial Karlovy Vary

patří k největším poskytovatelům lázeňské péče v Česku. Rozsáhlými investicemi do rekonstrukcí, modernizací, balneotechniky a rozvoje lidských zdrojů dosahuje vysoké úrovně služeb a je tradičním spolutvůrcem image českého lázeňství doma i ve světě.

Lázeňský hotel Imperial**** poskytuje komfort i těm nejnáročnějším hostům. Výběr vynikajících jídel z mezinárodní kuchyně nabízejí restaurace Praha a Paris. Příjemnou atmosféru stylově zařízeného neoklasicistního hotelu lze vychutnat i v kavárně Vienna. Při společenských událostech nebo jednáních je možné využít Prezidentský a Hudební salonek nebo koncertní sál. Je zde beauty studio, krytý bazén a v bezprostřední blízkosti Sportcentrum a Indoor Golf Imperial.



Lázeňské hotely Sanssouci**** & Švýcarský dvůr****

spolu s balneocentrem Mercedes tvoří jedinečný komplex v jihovýchodní části karlovarského lázeňského území s výhledem do údolí říčky Teplá. Nabízejí ubytovací, stravovací a lázeňské služby špičkové úrovně. Pro pohodlí a efektivní využití času hostů jsou jednotlivé objekty propojeny podzemním koridorem. V každém z nich je vyveden vřídelný pramen.





Reopening Party

2. září 2005

★★★★ Sanssouci



Dr. Marka Merhauta jsem se zeptal, jaká byla jeho cesta na místo ředitele Falkensteiner Hotel Maria Prag.

Oboru jsem věrný od začátku. Od té doby, co jsem se vyučil kuchařem. Pak jsem absolvoval hotelovou školu, po ní vysokou, a při tom stále pracoval v pražských hotelích. V Olympiku, Hiltonu, Corinthii Panoramě a před příchodem do Falkensteiner Maria Prag u společnosti Accor.



PhDr. Marek Merhaut

Jaké jsou přednosti hotelu Falkensteiner Maria Prag?

Jak jsem již zmínil, komorně laděné intimní prostředí přímo v centru Prahy. Hotelová budova je památkově chráněným objektem z 19. století. Jsme tři minuty pěšky od Václavského náměstí a dvě minuty od hlavního nádraží. Vyzdvihl bych i moderní zařízení a designový styl hotelu. Ostatně díky designérce našeho řetězce, paní architektce Beatě Mitterhofer, se s obdobně příjemným designem lze setkat i u ostatních hotelů Falkensteiner. Městské hotely máme dva ve Vídni a jeden v Praze. Další hotel společnosti Falkensteiner v České Republice se nachází v Mariánských Lázních a řadí se k hotelům lázeňského typu. Společnost Falkensteiner vlastní i řadu hotelů a penzionů v Rakousku, Chorvatsku a v Itálii.

Hotel nedělá jen design, ale čistota a pořádek, úsměv a vstřícné chování jeho zaměstnanců vůči hostům...

Máte pravdu. Jelikož jsem narozen ve znamení Panny, a Panna, jak je známo, je dost puntičkářské znamení, vyžadují od svého personálu vysoce profesionální servis a v neposlední řadě i kvalitu úklidu a čistotu v našem hotelu. Zaměstnanci Falkensteineru jsou kvalifikovaní profesionálové. Vytvořil se tu opravdu dobrý tým, což hosté oceňují nejen verbálně, ale i svými útratami za služby hotelu nad rámec ubytování.

Hotel Falkensteiner Maria Prag je nejen ubytovací zařízení, ale vzhledem ke své atmosféře a poloze nedaleko Wilsonova nádraží a Václavského náměstí i místem setkávání, pracovních snídaní, schůzek, firemních akcí atd.



FALKENSTEINER
Hotels & Resorts



Welcome to the City

Komorně laděné prostředí v centru Prahy

Klienti našeho hotelu, a to i ti neubytovaní, využívají náš business lunch s internetovým koutkem a také tři konferenční místnosti s celkovou kapacitou sedmdesát míst. Pro firemní akce je možné využít i hlavní hotelovou restauraci a druhou restauraci. Při rekonstrukci domu totiž bylo pod sutinami nalezeno sklepení s klenutými stropy a původními sloupy. Tato prostora byla adaptována na stylovou restauraci a salonek.



Rakouská kuchyně je do jisté míry česká už proto, že každá pořádná vídeňská kuchařka byla Češka.

Musím vás, pane doktore, trochu opravit. Přesto, že jsme německy hovořící firmou, jsme italskou společností z Jižních Tyrol. Naše centrála je v Brixenu, kde se oficiálně hovoří dvěma jazyky: německy a italsky. Co se týče kuchyně, tu nabízíme klasickou českou i mezinárodní. Samozřejmě, na přání zákazníka naši kuchaři umí vykouzlit téměř cokoliv. Pod-



Falkensteiner Group, je provozovatelem mezinárodního hotelového řetězce Falkensteiner Hotels & Resorts a jednou z předních hotelových společností v alpskojadranském prostoru. Disponuje pětadvaceti převážně čtyřhvězdičkovými hotely a resorty s více než osmi tisíci lůžky v italských Jižních Tyrolích, Rakousku, Chorvatsku a Česku. V České republice je Falkensteiner zastoupen dvěma čtyřhvězdičkovými hotely. V Praze Falkensteiner Hotel Maria Prag a Mariánských Lázních komplexem Falkensteiner Hotel Grand Spa Marienbad.

Falkensteiner Hotel Grand Spa Marienbad****

je špičkově vybaveným lázeňským komplexem. Tvoří jej čtyři vzájemně propojené budovy s centrálním objektem bývalého hotelu Casino, vybudovaného v roce 1873 a po přestavbě v roce 1910 přejmenovaného na hotel Pelnář. Ten byl místem setkávání významných osobností z aristokratických a uměleckých kruhů i příslušníků „high society“. Podle záznamů z dobové kroniky si zde prý Johann Strauss na manžetu své košile narychlo načrtnul hlavní motivy valčíku „Na krásném modrém Dunaji“. K jeho významným hostům se řadí Arthur Rubinstein, Alfred Nobel aj.

Falkensteiner Hotel Maria Prag****

se nachází v centru Prahy v Opletalově ulici nedaleko Václavského náměstí a hlavního nádraží. Má vlastní podzemní parkoviště pro 17 osobních vozů. Z jeho 109 pokojů je 74 ve standardu Comfort a 35 ve standardu Superior (Business). V restauraci á la carte jsou podávány české i mezinárodní speciality. Je zde lobby bar, letní terasa, tři konferenční místnosti s moderním audiovizuálním technickým vybavením a business lounge s připojením na internet. Přímou v hotelu je sauna, turecká lázeň a fitness.



le našeho gastronomického kalendáře pak nabízíme různé speciality. Nejvíce ale naši hosté žádají klasickou českou kuchyni jako „vepřo, knedlo, zelo“, svíčkovou, husu, kachnu apod.

Jste hotel v centru Prahy. Co parkování?

Máme tu podzemní parkoviště pro sedmnáct automobilů. Vozy klientů tam autovýtahem zavazují portýr. Host mu před hotelem předá klíče od auta a při odchodu je mu jeho vůz přistaven opět před hotelem. Možnost využít naše podzemní parkoviště nabízíme i klientům, kteří u nás mají jednání či firemní akce už proto, že na Praze 1 se velmi obtížně parkuje.



Kam podle vás kráčí hotelový průmysl a jak je na tom hotelnictví na území Česka?

Myslím, že hotelový průmysl nebude mít nouzi o zákazníky. Lidé chtějí cestovat a navštěvovat jiné země, na což Falkensteiner Group reaguje tím, že chystá expanzi do dalších evropských zemí. Musím opravdu potvrdit, že majitelé naší společnosti jsou profesionálové na svých místech s velkým citem pro business. V českém hotelnictví celkově, a obzvláště tady v Praze, je patrný dynamický rozvoj. Otevírají se nové a nové hotely a vůči světu se tak dostáváme do jistého nadstandardu, protože kvalitních hotelů je v Česku už poměrně hodně. Obzvláště v Praze, kde je trvale vysoká poptávka po ubytovacích kapacitách. Výrazně se o to zaslouhuje i Letiště Praha a dnes už nastupuje i železnice. Řada turistů, obzvláště z dálných zámořských destinací, totiž pro transfery mezi jednotlivými evropskými zeměmi volí právě tento způsob dopravy. Vzhledem k atraktivitě Prahy a trvajícimu převisu poptávky nad nabídkou



kvalitních ubytovacích kapacit Falkensteiner Group uvažuje i o otevření svého dalšího hotelu v Praze. Náš hotel Falkensteiner Maria Prag se totiž záhy po svém otevření stal velmi vyhledávaným, protože veliká síla hostů je věrná komornějšímu hotelovému prostředí, standardu řetězce Falkensteiner. Nežřídka tak ubytovací kapacita našeho hotelu nestačí jejich poptávce a my je musíme posílat ke konkurenci. Už dnes bychom proto velmi uvítali další pražský hotel Falkensteiner.



FALKENSTEINER

Hotel Maria Prag ****

Welcome to the City

Falkensteiner Hotel Maria Prag

Opletalova 21, 110 00 Praha

tel.: 222 211 229, fax: 222 240 229

e-mail: maria.prag@falkensteiner.com

>>> www.falkensteiner.com



Hotel U města Vídně

jihocheská adresa pro FINE DINING
a místo setkání v Českém Krumlově

Český Krumlov všemi smysly

Koncentrace energií, všudypřítomný GENIUS LOCI, romantický nádech a mnohá další spojení jsou opisnými výrazy pro to, co v Českém Krumlově pocítí snad každý, kdo do něj zavítá. A je lhostejno, jestli se vrací nebo je zde poprvé. Slovní zásoba sotva skýtá dostatek prostředků, jak běžným výrazem obsáhnout to, co se v člověku v té chvíli odehrává – leda byste se uchýlili k literárním výrazům. Málokomu se proto daří tyto pocity sdělit, přenést na druhého. Třeba to, co cítí v okamžiku, kdy se před ním rozkryje panorama města s dominantou zámecké věže, nebo ve chvíli, kdy naslouchá tajemným zvukům v jednom ze stovek starobyklých měšťanských domů. Každý jednotlivý z nich podává svědectví o dobách minulých a vypráví nejméně jeden příběh, legendu z radostné i pohnuté historie svých někdejších obyvatel. Tato atmosféra nejsilněji působí v době, kdy nemusíte být součástí zástupu turistů, vytvářejícího v Krumlově vedle řeky Vltavy i proud druhý, který vás povětšinou strhne s se-

dem do uzavřených dvorních traktů a krásné letní zahrady, není v obklíčení všudypřítomných zástupů obdivovatelů památek, ač se jeho průčelí nachází přímo v oblasti klidové pěší zóny. Žila v něm celá řada osobností. Na počátku minulého věku v něm krátce nalezl útočiště i Egon Schiele – snad nejčastější personifikovaná



přípravě. A co je podstatné – dokonalý servis. Tým entuziastických lidí přes svůj nízký věkový průměr vykazuje profesionalitu a beze zbytku naplňuje výrok, podle kterého „za perfektní službou stojí kvalitní lidé“. „Všechny cesty vedou do Vídně“ slyšeli byste parafrázované přísloví z úst krumlovských rezidentů. Najděte si i vy svou cestu do Českého Krumlova a objevte současně cestu „do Vídně“.



asociace a nejvíce protichůdně vnímaná osobnost návštěvníky i zdejšími obyvateli. Nechte se hýčkat útulným zázemím pro pobyt i setkání. Dům je místem spočinutí a relaxace. Synonymem špičkové gastronomie pak je jeho Gourmet restaurant. Hostům je vřele doporučováno dát dostatečný prostor všem smyslovým vjemům. Nezapomíná na milovníky kvalitních vín a dalších ušlechtilých nápojů, jejichž sortiment je vhodně vybalancován s ohledem na aktuální nabídku pokrmů a surovin využívaných při jejich



bou. Vyjděte proto do ulic v pozdní noci, brzy nad ránem a vůbec nejlépe na podzim a v zimě, kdy se pulz města poněkud zklidní a jeho silueta zahálí do decentní melancholie. Zapijte do objevování Krumlova všechny smysly.

Za perfektní službou kvalitní lidé

V Českém Krumlově najdete místo, kde se všechno doposud vyřčené spojuje. Je to dům s historií, svým vlastním příběhem. Má neopakovatelnou atmosféru i přesto, že urbanistickým konceptem a interiéry nehlédá cestu zpět, ale vyzývá trendy počátku 21. století. Najdete ho v samém centru, v městské památkové rezervaci zapsané na seznamu UNESCO, v jedné z jeho nejstarších ulic – „Latrán“. Na dohled od zámecké věže, s pohle-



Hotel U města Vídně

Latrán 77, 381 01 Český Krumlov
tel.: 380720111, fax: 380720119
e-mail: info@hmv.cz
➤ www.hmv.cz

Investice s vysokou návratností

Úroveň hygieny hotelu nebo restaurace a pocit bezpečí, který nabízí, z velké části přispívá ke spokojenosti zákazníků. Najít partnera, který pomůže vyřešit požadavky na čistotu a servis poskytovaný hostům, je v současném konkurenčním prostředí investicí s vysokou návratností v podobě prosperity a vyšší obsazenosti podniku. Společnost JohnsonDiversey k takovým partnerům rozhodně náleží. V roce 2002 se firma Johnson Wax Professional sloučila s DiverseyLever, dceřinou společností koncernu Unilever, která působila v oblasti průmyslového a profesionálního čištění od roku 1991. Propojením nejlepších produktů a zkušeností v oboru poskytuje své služby pod novým názvem JohnsonDiversey. Jako světový dodavatel čistících systémů v oblastech hotelnictví, gastronomie, zdravotnictví, úklidu budov, potravinářského a nápojového průmyslu nabízí know-how pro oblast hygieny včetně poradenství v otázkách H.A.C.C.P., dávkovacích zařízení, technického servisu a školení zaměstnanců.



tuší šíři působení firmy JohnsonDiversey. Globalizační procesy a konkurenční prostředí dávají zelenou hotelovým řetězcům i na regionální úrovni. Hotelová uskupení jsou pro podnikání v profesionálním čištění partnerem s možnostmi působení ve všech krajích a zárukou jednotného řešení čištění a sanitace. Dlouholeté obchodní spojení JohnsonDiversey s jedním z největších hotelových řetězců, společností Euroagentur Hotels & Travel a.s., vzájemně poskytuje oběma stranám výhody silného postavení na trhu a jednotný postup ve standardizaci požadavků na úklid. Přestože jednotlivé provozy se pohybují svou úrovní mezi třemi a čtyřmi hvězdičkami s různým stupněm obsazenosti, podařilo se individuálním přístupem ke každému provozu skloubit požadavky na hygienu s jejich ekonomickými ukazateli.



Individuální přístupy, systémová řešení a poradenství

– vizitka partnera, který bude stát vždy po vašem boku

Záruka hygienických standardů

Zkušenosti z klasických restaurací i stravovacích provozů cateringového typu a rychlého občerstvení a podíl na postupné implementaci zásad kontroly kritických kontrolních bodů v gastronomickém sektoru poskytují záruku nastavení hygienických standardů, které přispějí k dobré pověsti podniku, bezpečnosti práce zaměstnanců a zkvalitnění obsluhy hostů. Na péči věnovanou gastronomickému provozu navazuje stejně kvalitní péče o hotelové pokoje, lobby, veřejné a wellness prostory včetně praní hotelového prádla a poskytnutí trvalé záruky za eliminaci nežádoucích zápachů po 365 dní v roce bez zásahu obsluhy. Jako dodavatel úklidové techniky vybaví podnik výkonnými vysavači pro běžný úklid

a stroji pro periodickou údržbu koberců i ostatních typů podlah. Kompletní servis spočívá nejen v dodávkách čistících a ošetřujících prostředků jedné řady, ale i ve školení zaměstnanců v pracovních postupech a správném používání prostředků, což přispívá k efektivitě práce a úspoře nákladů. Součástí péče o hotelové hosty jsou dodávky prostředků osobní hygieny, tekutých mýdel, šamponů v unikátních dávkovacích patronách SoftCareSelect.

Spolupráce s hotely

s celosvětovou působností, jako jsou Mövenpick, Hilton, Inter-Continental, Holiday Inn, Radisson a s řetězcem Accor nebo z tuzemských s Grandhotelem Pupp, je referencí, která dává

Zvyšování kultury čištění, zdokonalování pracovních postupů, vývoj úklidových pomůcek, přizpůsobování čistících prostředků potřebám zákazníků a optimalizace nákladů na čištění, vytváření sanitačních plánů a metodických pomůcek ke zjednodušení úklidu a čištění je nejen samozřejmou průvodní činností této oblasti podnikání, ale i důležitou podporou pro rozvoj hotelového a gastronomického sektoru.

>> www.johnsondiverseycz

JohnsonDiversey
Clean is just the beginning



Unikos

www.infrasauna.cz

InfraSAUNA
• kosmická technologie

- termoterapie na principu infrazáření
- rychlé prohřátí těla
- k provozu 10 - 12 minut po zapnutí
- jedno prohřátí cca 1kWh (asi 4 Kč)



Unikos, Olomoucká 17, 785 01 Šternberk, tel./fax: 585 083 311, mobil: 777 708 302, email: mail@unikos.cz

Komisař Verheugen proti přehnané regulaci

HOTREC (Hotels, Restaurants and Cafés in Europe) je mezinárodní asociací, jež na evropské úrovni reprezentuje sektor hotelů, restaurací a kaváren. Tento sektor čítá 1,4 milionu podniků a vytváří 7,5 milionu pracovních příležitostí v Evropské unii samotné. HOTREC zastřešuje 36 národních obchodních a zaměstnavatelských asociací, které zastupují zájmy tohoto sektoru ve 22 různých zemích Evropy. Tato asociace vítá intervenci komisaře Verheugena přednesenou v Evropském parlamentu dne 7. září 2005. Komisař se účastnil debaty ke zprávě o „vlastní iniciativě“, připravené panem Luísem Queiró (MEP), zabývající se „novými vyhlídkami a novými výzvami stojícími před udržitelným evropským cestovním ruchem“. Komisař zejména zdůraznil, že Komise nehodlá spadnout do pastí, kterou představují žádosti o připravování další legislativy vztahující se na sektor odvětví cestovního ruchu. Rovněž potvrdil názor, který vyslovil již dříve v průběhu tohoto roku, že průmysl cestovního ruchu je číslem jedna, pokud se týká potenciálu pro růst v nadcházejících letech. Komisař Verheugen vyslovil jasné NE v odpověď na volání Evropského parlamentu po dalších závazných pravidlech a evropských standardech, které by se měly vztahovat na tento sektor. Jasně vyjádřil, že je na podnikatelích samotných, a jenom na nich, aby si sami rozhodli, které kvalitativní standardy by se na jejich služby měly vztahovat, přičemž evropské veřejné instituce v tom nemají hrát žádnou úlohu. Pan Verheugen apeloval na Evropský parlament v tom smyslu, aby byl ve svých požadavcích soudržnější. Nemůže totiž kritizovat Komisi za příliš horlivé intervence ve sféře soukromého podnikání a zároveň ji žádat, aby přebírala odpovědnost za obchodní záležitosti sektoru. HOTREC se plně ztotožňuje s názory komisaře Verheugena. Již mnoho let HOTREC argumentuje v tom duchu, že kvalita služeb i veškeré související záležitosti, jako jsou např. klasifikace podniků, by měly být ponechány v kompetenci odvětví. Vyvíjení jakýchkoliv nástrojů souvisejících s těmito otázkami by mělo být v celém rozsahu určováno trhem.

Oficiální klasifikace ubytovacích zařízení

Klasifikační komise složená ze zástupců sdružení HO.RE.KA., NFHR ČR, UNIHOST, Ministerstva pro místní rozvoj ČR, CzechTourism, Svazu českých spotřebitelů a Svazu na obranu spotřebitele je znepokojena aktivitami, které se v poslední době objevují v některých regionech našeho státu



ve snaze vytvořit systém certifikace a standardizace služeb hotelových a restauračních provozů. Tento systém v mnoha případech počítá s převzetím a využitím klasifikace ubytovacích zařízení, které vytvořila výše jmenovaná odborná sdružení podnikatelů hotelnictví a gastronomie ve spolupráci s Ministerstvem pro místní rozvoj ČR a agenturou CzechTourism. Klasifikační komise zastává názor, že důvodem vzniku Oficiální jednotné klasifikace ubytovacích zařízení bylo právě zvýšení transparentnosti poskytovaných služeb z hlediska turistů a zároveň zajištění spravedlivého tržního prostředí se stejnými podmínkami pro všechny podnikatele. Nesouhlasí s rozmělněním této aktivity v rámci jednotlivých regionů, kdy budou různé subjekty nezávisle na sobě označovat provozovny na základě regionálních projektů a zákazník i podnikatelé ztratí v této oblasti zcela orientaci. V současné době připravuje klasifikační komise návrh harmonizace Oficiální jednotné klasifikace ubytovacích zařízení v souladu s doporučením HOTREC, které bude předloženo Evropskému parlamentu jako doporučení pro všechny členské státy. Zástupci klasifikační komise jsou přesvědčeni, že prostředky, vynaložené v regionech na podporu individuálních programů, by bylo možné mnohem efektivněji využít v oblasti podpory Oficiální jednotné klasifikace, případně pro rozvoj vzdělávacích programů, které by napomohly zlepšení kvality služeb. Ve věci certifikace a standardizace restauračních zařízení a služeb, které jsou ve většině případů součástí výše uvedených aktivit, zastává komise názor, který potvrdilo také poslední stanovisko eurokomisaře Verheugena, že nedává smysl dále omezovat podnikatele v gastronomii novými restrikcemi, protože tato oblast je dostatečně ošetřena stávajícími platnými předpisy pro provoz gastronomických zařízení v oblasti hygieny, ochrany zákazníka, pracovních právních vztahů atd. Je věcí státní správy zajistit důslednou kontrolu dodržování těchto norem, a tím zamezit riziku ohrožení zákazníků a nerovného podnikatelského prostředí. V oblasti kvality existují v Evropské unii již fungující systémy, jejichž převzetí plně podporujeme a které jsou dostatečně transparentní jak pro tuzemské, tak pro zahraniční návštěvníky. Jakákoli další tendence pro, byť v počátku dobrovolnou, certifikaci kvality neřeší problém systémově a komplexně a ve svém důsledku vede pouze k nepřehlednosti a dezorientaci hostů. Standardizace gastronomických provozů, ať již na úrovni národní nebo regionální, je z hlediska volného tržního podnikání naprosto nepřijatelná, protože pokud by měla být důsledná a detailní, potírala by rozdíly mezi restauracemi, pokud by měla být pouze všeobecná, nemá pro zajištění kvality služeb význam, pouze navyšuje náklady na provoz těchto zařízení. Klasifikační komise bude pokračovat spolu s ostatními partnery v aktivitách na podporu Oficiální jednotné klasifikace ubytovacích zařízení v rámci celé České republiky a v tomto smyslu nabízí také svou odbornou pomoc, podporu a poskytnutí klasifikace všem krajským zastupitelstvím. Dále bude podporovat všechny kroky vedoucí k zajištění důsledného dodržování stávajících zákonných norem včetně náležité osvěty a vzdělání kvalifikovaných pracovníků, kteří jsou nejdůležitějším faktorem pro zajištění kvality služeb v hotelnictví a gastronomii.



International Socrates Award do České republiky

12. září 2005 převzala rektorka Vysoké školy cestovního ruchu, hotelnictví a lázeňství doc. Ing. Věra Seifertová, CSc. na oxfordské radnici prestižní cenu International Socrates Award za intelektuální přínos v oblasti rozvoje vzdělávání a spoluvytváření mostu mezi zeměmi rozšiřující se Evropské unie na počátku 21. století. Cenu jí předal starosta města Oxford společně s prezidentem European Business Assembly.

>> www.vscrhl.cz



Vysoká škola
cestovního ruchu
hotelnictví a lázeňství

☆☆☆ Strakonice Hotel Garnet



Hotel Garnet se nachází na okraji Strakonice směrem na Plzeň v příjemném klidném prostředí. Disponuje 40 pokoji (jednolůžkové, dvoulůžkové a apartmány). V hotelu se nachází restaurace, hotelový bar a salonek. Hotel Garnet nabízí ubytovací a stravovací služby. Přímo v hotelu se nachází útulná restaurace, bar a během letních měsíců je otevřena i venkovní terasa, skýtající krásný výhled na okolí. Hotel Garnet nabízí gastronomické služby i při pořádání rautů, cateringů, rodinných i firemních večírků a oslav aj. Přestože se nachází na okraji města, centrum je snadno dostupné (cca 10 minut chůze). V centru Strakonice lze vidět



zajímavou architekturu starých domů, barokní hrad z 2. poloviny 12. století, soutok řek Otavy a Volyňky, navštívit obchody, kavárny či cukrárny. Příjemné chvíle je možné strávit procházkou po místním Podskalí (turistická trasa okolo řeky a městského pivovaru). Ve Strakonici je plavecký stadion s venkovním i vnitřním bazénem a největším toboganem v jižních Čechách, sportovní areál, tenisové kurty, bowling a kuželky. V nejbližším okolí města pak Žižkova Mohyla a historická města, jako např. Písek, Vodňany, Blatná, Hluboká nad Vltavou, Vimperk aj. Zároveň lze saturovat i speciální záliby pro lov zvěře, rybolov, přírodovědné krásy (Šumava), cykloturistiku aj. Při citlivém propojení jednotlivých okruhů zájmů je možné realizovat pestré a zajímavé pobyty s relaxační náplní i pro nejnáročnější.



Hotel Garnet***

Dr. Jiřího Fíky, 386 01 Strakonice
tel.: 383 321 984, fax: 383 324 758
e-mail: info@hotelgarnet.cz
» www.hotelgarnet.cz



Hotel Haus Semmering

kouzelná zimní dovolená s bazénem
a saunou v blízkosti sjezdovek

Pouhých 100 km jižně od Vídně nebo 230 km od Brna v dolnorakouských Alpách najdeme známá centra zimních a letních sportů Semmering-Hirschenkogel a Stuhleck/Spital am Semmering. Tady, v blízkosti sjezdovek a přímo u běžeckých tratí, najdete také příjemný hotel Haus Semmering, na jehož parkoviště dojedete po dálnici z Vídně za jednu hodinu. Hotel Haus Semmering nabízí ubytování v 1 až 6lůžkových pokojích a apartmánech se sprchou, WC a TV SAT. Je možné i ubytování v bungalovech pro 4 až 10 osob. V hotelu je přes 230 lůžek. K hotelu je restaurace, kavárna se sluneční terasou, velký krytý plavecký bazén s vodou teplou 30° a sauna. K vybavení dále patří stolní tenis, kuželna, menší fitness, minigolf, sportovní hřiště, dětské zoo, seminární a společenské místnosti a samozřejmě animace. Vynikající stravování je formou polopenze nebo plné penze: snídaně – švédské stoly a večere s výběrem menu. Všechny poskytované služby jsou za velmi přijatelné ceny. Hotel je vhodný pro všechny věkové kategorie včetně rodin s dětmi i větší kolektivy. Domácího mazlíčka – psa nebo kočku – můžete vzít do hotelu s sebou. Záruka sněhu a kvalitního lyžování je dána vysokohorskou polohou a zasněžo-



váním téměř 40 km sjezdovek. „Zasněžuje se dnem i nocí a lyžařská sezona je od prosince do dubna. Hotelová hosté obdrží lyžařské permanentky za zlevněné skupinové ceny, přímo na recepci hotelu. Náš hotel je vhodný také pro ozdravné pobyty alergiků a astmatiků. Vyhlášené jsou naše jazykové (AJ & NJ), plavecké a lyžařské kurzy pro malé i velké. V létě 10-denní mezinárodní jazykové campy pro mládež do 7–19 let nebo překrásné Vánoce a Silvestr s tradiční výzdobou a programem.“, popisuje Ingrid Murínová, manažerka hotelu Haus Semmering. Speciální nabídky jsou na zimní, jarní i letní prázdniny a velikonoce. Celoročně pro školy a školky pro děti od 3–19 let. **Výhodné ceny pro cestovní kanceláře, agentury a kolektivy.** Kontaktujte nás!

Informace a objednávky najdete na adrese www.hotelhaussemmering.at
tel.: +43 3853 8104
e-mail: office@hotelhaussemmering.at
Ingrid Murínová
tel.: ++43 676 707 30 33 (hovoří česky)

Hotelnictví má progres

S prezidentem Národní federace hotelů a restaurací Ing. Pavlem Hlinkou se setkáváme v pražské restauraci U Pinkasů, kde se 3. října konalo další z řady setkání Ligy pro cestovní ruch. Vzhledem k hlavnímu tématu listopadového Všudybylu jsem náš rozhovor stočil na hotelnictví. Přičemž má první otázka byla: „Kam směřuje to české?“

Možná, že byste čekal nějaká hanlivá slova, ale já se jich nedopustím. Porovnáme-li, jak vypadalo české hotelnictví před pěti šesti lety a jak vypadá dnes včetně investic, které do hotelového průmyslu teou, je to obor, který má progres. Bohužel, věc, nad níž si musím postesknout, je nerovnováha. Velké rozdíly mezi oblastmi, kam turisté a obchodní klientela jezdí, a místy, jež zatím zůstávají spíše ve stínu jejich zájmu. Přitom z hlediska cílů a turistických atraktivit nezaslouženě. Ve svobodném tržním prostředí se investuje tam, kde se to vyplácí. A tak mi připadají poněkud zavádějící tvrzení, že kdesi cestovní ruch dřímá, protože tam není dostatečná ubytovací infrastruktura. Dovolím si však tvrdit, že zaspal kdosi jiný. Zdá se ale, že se blýská na lepší časy a že si řada zodpovědných lidí uvědomuje to, co v jednom z vašich interview pregnančně formuloval pražský arcibiskup kardinál Miloslav Vlk, když konstatoval:

„Pasivita v oblasti státní propagace a směřování návštěvníků do dalších neméně krásných částí naší vlasti není problém jenom lidí, kteří by tam našli uplatnění ve službách cestovního ruchu. Je to i ke škodě pracovníků v dalších profesích, mladých lidí, kteří odtamtud odcházejí, protože doma nemají uplatnění. I systému, kterému se nedostává dostatečné ekonomické síly a stability, aby se mohl v daleko větší míře a intenzivněji věnovat charitě, údržbě a ochraně památek, vzdělávání a duchovnímu povznášení národa. Co se týče oné podané ruky návštěvníkům České republiky, tam bychom měli být rozhodně vstřícnější.“

(Viz. full textový vyhledávač www.e-vsudybyl.cz článek „Co se týče oné podané ruky“)

V březnu příštího roku bude v Praze světový kongres ASTA „International Destination Expo Prague 2006“. NFHR ČR vyvinula enormní diplomatické úsilí a řada vašich členů poskytla výraznou finanční podporu promotion akcím, aby se kongres uskutečnil právě v Česku. Proč?

Protože do České republiky přijede velké množství renomovaných amerických cestovních kanceláří. Předpokládáme, že se jejich majitelé a top management osobně přesvědčí, že Česko není „banánovou republikou“. Že je tady nepřehledná řada věcí, které mohou jako touroperátoři svým klientům nabídnout či zprostředkovat. Takovýto kongres je nad všechny možné promotion, televizní šoty apod.

Jedním z témat, o němž jste tady před chvílí s kýmisi hovořil, je klasifikace ubytovacích a stravovacích zařízení a tendence některých územněsprávních celků stanovovat si vlastní kritéria.

Nerad bych, aby to vyznělo, že skupina odborníků, jež byla vytvořena za účasti Ministerstva pro místní rozvoj ČR a CzechTourismu, ve spolupráci s Národní federací hotelů a restaurací ČR, Horekou, Spolhostem a Ubohostem (co to je to neznám?), si chce uzurpovat moc a stanovovat nepřekročitelná kritéria. Nicméně neumím si představit, že by Národní federace mohla zaujmout pasivní stanovisko vůči snahám zavést v této republice deset patnáct různých klasifikací. To by neprospělo ani oboru ani hostům, a už vůbec ne vnímání Česka jako turistické destinace.

>>> www.nfhr.cz





Koktejl party

Ligy pro cestovní ruch

Liga pro cestovní ruch, Sekce cestovního ruchu Hospodářské komory hl.m. Prahy a nakladatel časopisu Všudybyl zvali 3. října na další z řady Koktejl party Ligy pro cestovní ruch. Tentokrát se uskutečnila „Doma“ v restauraci U Pinkasů.

>> www.upinkasu.cz



U PINKASŮ



liga
pro cestovní ruch



HOSPODÁŘSKÁ KOMORA
HLAVNÍHO MĚSTA PRAHY

všudybyl

layout

R. JELÍNEK
Original Czech Textiles

SBA
EXPORT



Zanussi Professional, dlouholetá spolupráce firem Electrolux CZ a MATTHES gastro

Doporučení potkat se s ředitelem firmy MATTHES gastro, s.r.o. panem Jiřím Schweikou jsem dostal od pana Viliama Siveka na slavnostním otevření dalšího nového hotelu akciové společnosti EuroAgentur Hotels & Travel „Jelení dvůr“, který je disponován v těsném sousedství areálu Pražského hradu.



Jiří Schweika

Jedenatřicátý hotel pan Viliam Sivek otvíral na opravdu krásné adrese. S panem Sivekem spolupracujeme už pět let. Je příjemné vyhrát zakázku a získat zákazníka, ale především pak to, že u nás zůstává. Obzvlášť v případě společnosti EuroAgentur Hotels & Travel.

U zákazníka, jako je pan Sivek, který si může vybírat a okamžitě rozhoduje, je dvojnásob potěšující, že s námi spolupracuje dlouhodobě. Velice si toho vážíme.

Při vši účtě, on ani nikdo jiný to nedělá (jak se říká) „kvůli vašim modrým očím“...

Jistě! Výraznou roli sehrává kvalita značkového zboží a především služby. Naší devizou jsou odbornost a profesionalita, široké zázemí a vůbec celkový systém, protože profit přináší jediné plně funkční a ekonomicky rentabilní gastronomická technologie. Vysoká kvalita servisu s reakcí zásahu do čtyřadvaceti hodin od nahlášení včetně případného zapůjčení přístrojů nám v rámci vysoce konkurenčního tržního prostředí dopomohly dostat se na čelní místo. Především díky svému vlastnímu servisu dnes firma MATTHES gastro spolupracuje dlouhodobě s takovými zákazníky, jako je kupříkladu pan Sivek.



Na samém začátku spolupráce s jakýmkoliv klientem bývá jeho poptávka.

Ano, ta je zahájením dialogu. V jeho rámci je třeba zjistit, k čemu má realizace zákazníkovi sloužit, co od ní očekává, abychom eliminovali eventuální „slepé uličky“ a třecí plochy a vznikla (např.) plně funkční hotelová kuchyň. Zakázku dokážeme zajistit podle potřeb a finančních možností klienta. Od konzultací, studie, vypracování projektu až po vybavení administrativních náležitostí nutných k její realizaci. Dosažení vynikajícího poměru mezi užitnou hodnotou, kvalitou a cenou je u firmy MATTHES gastro samozřejmostí. Velmi zajímavou službou je financování, které klientům pomáháme zajistit ve spojení

s naší bankou či leasingovou společností. Zákazník tak u nás dodávaného vybavení může na začátku investovat jen jistou část, kolem 30 % celkové ceny. Spolupráce firmy MATTHES gastro s bankou i s leasingovou společností je dlouhodobá. Nejen náš kredit, ale i schopnost firmy MATTHES gastro vypořádat se s eventuálními komplikacemi umožňuje našim zákazníkům dosáhnout snadno na úvěr či leasing.

Jaký segment trhu pokrýváte?

Rozhodně to není jenom gastronomie v hotelnictví, ale i restaurace, kavárny, cateringové společnosti, čerpací stanice, sítě rychlého občerstvení atd., což je, jak říkávám, „otevřená gastronomie“. Druhá část, „uzavřená gastronomie“, to je závodní stravování, školní jídelny, gastroprovozy v ústavech sociální péče apod. Nosnou značkou přitom pro nás je „Zanussi Professional“, jeden z největších výrobců gastronomické technologie na světě, patří do nadnárodní skupiny Electrolux, s níž spolupracujeme již dvanáct let. Jsme jejím nesilnějším partnerem v Česku. Dále jsou to značky Electrolux a Therna - gastrotechnologie, Panasonic - profi mikrovlnné trouby, Scotsman - výrobky ledu, Thermoplan - kávovary, chladicí technologie - firma LTH, technologie pro pizzerie a italské restaurace - PizzaGroup aj.

Jak se Jiří Schweika dostal ke gastronomickým technologiím?

V Německu. V Česku jsem s nimi začal až v roce 1993 po návratu z Bavorska, kde jsem sbíral zkušenosti. Prošel jsem si vším. Od pomocných prací, servisu, obchodu až po řízení společnosti a velký byznys. Dodnes si vzpomínám na byznys v bývalém NDR. Do východního Německa jsme nastoupili

MATTHES®

**ZANUSSI
PROFESSIONAL**

MATTHES gastro, s.r.o.

držitel ISO 9001: 2000 je moderně vybavenou firmou se sídlem v Praze. Jeho pobočky jsou v Mariánských Lázních, Pardubicích, Liberci a v Novém Jičíně. S ročním obratem přes půldruhé sta milionů korun i počtem zaměstnanců je v oblasti gastrotechnologií řazen mezi nejsilnější firmy na českém trhu. Pro restaurace, restauranty, pizzerie, bary, hotely, penziony, motoresty, fast foody, čerpací stanice, potravinové řetězce, bake off systémy, cateringové společnosti, školní jídelny, domovy a ústavy sociální péče, závodní stravování, nemocnice, obchodní společnosti, projekční a stavební firmy, městské úřady atd. zajišťuje komplexní činnost související s dodávkami gastronomických technologií:

- **poradenství** – výběr vhodné technologie vzhledem k podnikatelskému záměru a investičním možnostem, návrh uspořádání technologických celků apod.;
- **plánování** – studie, dispoziční řešení navrhované technologie včetně přehledných 3D pohledů, grafické zpracování gastrotechnologie i s instalačními přípojkami na PC;
- **projekční podporu** při řešení gastronomických částí investičních celků, pomoc při získávání stavebního povolení a zpracování prováděcí dokumentace, konzultací s veřejnoprávními institucemi – hygienickými stanicemi apod.;
- **leasing** – rychlé a jednoduché zajištění financování nabízené technologie;
- **prodej** – profesionální prodej, předvádění přístrojů, zpracování a specifikace nabídky s optimálním poměrem užité hodnoty, kvality a ceny;
- **zaškolení obsluhy** na nové technologie a hygienické normy;
- **montáž** technologií, rekonstrukce, revize, uvedení do provozu;
- **servis** – v České republice celoplošný a do 24 hod., hot line ve dnech pracovního volna, s technickou podporou přímo od výrobců a expresními dodávkami originálních náhradních dílů.

Technologie a zařízení

MATTHES gastro, s.r.o. dodává velkokapacitní kuchyně - HACCP, konvektomaty a šokové chlazení, zařízení pro restaurace a fast foody, chladiče a mraziče technologie, pizza pece a pekařské trouby, stolní termické přístroje, kávy a espresso přístroje, výrobníky ledu a barové zařízení, nápojové a kontrolní systémy, gastronomický inventář atd. V zájmu co nejkomfortnějšího vyřízení objednávek MATTHES gastro, s.r.o. umožňuje několik způsobů, kterými lze zboží objednat. Klient jej může oslovit obchodní poptávkou nebo navštívit jeho prodejnu, kde je možné shlednout předváděcí kuchyň nebo použít on-line e-Shop, kde se seznámí s prodávanými produkty a s pomocí „nákupního košíku“ vygeneruje poptávku. Rovněž může využít poptávkový formulář umístěný na webu a po vyplnění jej odfaxovat společnosti MATTHES gastro.

Zanussi Professional

Dlouhodobá spolupráce s mezinárodním koncernem Electrolux s.r.o. divizí F.S.E. při prosazování obchodní strategie značky Zanussi Professional umožnila firmě MATTHES gastro, s.r.o. cenově zpřístupnit tuto špičkovou technologii široké gastronomické veřejnosti.

Zrychlit dodávky i servis. MATTHES gastro, s.r.o. je strategickým partnerem firmy Electrolux CZ a několik let po sobě obrátově nejsilnějším „Zanussi Professional Partnerem“ v Česku.



ihned, jak to bylo možné. Jako jedni z prvních. Prožil jsem si tak neopakovatelné a zájímavé okamžiky při sjednocování Německa. Například situaci na někdejší hraniční přechodu SRN / NDR, kde nás kontrolovali celníci a pohraniční policie NDR nařizovala, abychom z aut demontovali antény k vysílačkám. Avšak nejsilnější zážitek jsem měl v rámci své poslední návštěvy NDR. Ráno jsme ještě jeli přes hranici, a když jsme se po půlnoci vraceli, už neexistovala ani hranice ani NDR. Sekt tek l proudem a celníci i policisté „na obou stranách“ slavili.

Proč jste se rozhodli vrátit se do Česka?

Když firmě Matthes Fachhandel der Gastronomie G.m.b.H. dopadla investice do východního Německa, padlo rozhodnutí zhodnotit nabyté zkušenosti a nainvestovat i do Prahy. Koupili jsme objekt v Praze 4 a během sedmi měsíců jej adaptovali na sídlo firmy. 13. září 1993 jsme v něm oficiálně otevřeli své obchodně servisní centrum. Velmi rychle jsem přitom pochopil, že obě firmy, Matthes Hof a Matthes Praha, nelze zvládnout, a musel se rozhodnout. Přestěhovali jsme se do Prahy. S manželkou a synem Robinem, který se v Německu narodil. Bylo to příjemné, protože jsme v Česku měli nejbližší příbuzné a spousty přátel.

Do roku 1995 jsme byli úspěšní zejména prodejem nápojových technologií a systémů.

Vzhledem k vývoji trhu a narůstajícím poptávkám po našich službách a dodávkách gastrotechnologií bylo rozhodnuto o dalších investicích do společnosti, posílení nabídky a rozsahu činností. V roce 1996 společnost

nussi Professional nás však doprovázela od samého začátku už z Německa. Nová etapa spolupráce s mezinárodním koncernem Electrolux divizí F.S.E., a s tím spojená obchodní strategie značky Zanussi Professional, nám umožnila dosahovat zajímavých, vysoce konkurenčních cen u špičkových technologií. Záhy nato firma MATTHES gastro s.r.o. přešla do českých rukou, a to kapitálovým vstupem akciové společnosti A 1 Gastro, a.s., která v ní získala majoritní podíl. V té době jsme se razantně zvětšili. Ne počtem zaměstnanců, ale dalšími investicemi do technického a obchodního zájemů. V roce 1998 jsme překročili pro nás magickou hranici obratu sto milionů korun, a to při třiceti zaměstnancích. V roce 2003 jsme s pětácti zaměstnanci dosáhli obratu 155 milionů korun a otevřeli další pobočky v Liberci a na Moravě v Novém Jičíně. Co se týče současnosti, patříme počtem zaměstnanců i obratem mezi nejsilnější gastronomické firmy v Česku. V současné době dokončujeme nástavbu druhého nadzemního podlaží svého ústředí. Po jejím zprovoznění se razantně rozšíří naše prodejní a kancelářské prostory. Otevřeme zde nové předváděcí gastro studio s názvem:



„Active Gastro Centrum“. Věřím že, to bude další krok, ale kdoví, možná i skok firmy MATTHES gastro na cestě podnikání v gastronomických technologiích.

➤➤ www.matthes.cz



zakoupila sousední přizemní budovu o rozloze 300 m² a zřídila v ní novou servisní dílnu a velký sklad. Otevřeli jsme pobočky v Mariánských Lázních a Pardubicích. Vytvořili jsme nová pracovní místa v obchodním a v technicko-servisním oddělení.

Na vaší vizitce, pane Schweiko, těsně vedle loga MATTHES gastro figuruje logo Zanussi Professional.

To proto, že jsme v roce 1997 navázali spolupráci s Electroluxem CZ. Značka Za-





Vladařem šedesát let a U Vladaře 13 let

Začátkem léta jsem se toulal východoslovenským Vihorlatem a meditoval, že ne každý český vladař musí být nutně Václav. Ačkoliv, tomu současněmu fandím, mj. proto, že díky jeho osobě má jednoho z nejvzdělanějších prezidentů světa právě Česko. Meditoval jsem, protože se mi pár týdnů před tím, v osmém vydání VŠudybylu 2005 str. 18, podařilo na Václava přejmenovat Vladaře dědičného, a to JUDr. Josefa, jemuž se tímto omlouvám. Článek byl nazván „Vladařem šedesát let“ a vyvolal velikou (mně ne zrovna příjemnou) odezvu. Kdeko mne upozorňoval, že je ve VŠudybylu kiks, že když šedesát let, tak že to může být jedině Josef. A měli pravdu! Fotografie Jaroslava Tatka pak ilustrují, jaké to bylo 13. září 2005 při oslavách 13. výročí pražského restaurantu U Vladaře.

Na letošních oslavách 13. výročí byly slavnostně „pokřtěny“ nové výrobky z produkce slavné pařížské firmy RUDOLF JELÍNEK a.s. Jedním z nich byl Plum likér. Návštěvníci ocenili, že u Jelínků umějí připravit takto lahodnou „variantu“ proslulé slivovice, a mohli sami posoudit, nakolik platí slogan, že se v Plum likéru snoubí slunce s valašskou zemitostí. Další překvapení večera si hostitel přichystal v podobě tzv. Vladařovice, tj. velejemné hruškovice, kterou RUDOLF JELÍNEK vypálil podle tradičního rodinného receptu Vladařů. Nové nápoje všem náramně chutnaly a přispěly k dobré náladě večera.

» » www.uvladare.cz

» » www.rjelinek.cz

R. JELÍNEK
Original Czech Distilleries



Kulatý stůl v TOP HOTELU Praha

19. září Panevropská společnost pro kulturu, vzdělávání a vědecko-technickou spolupráci Comenius v TOP Congress Hall TOP HOTELU Praha zorganizovala setkání desítek zástupců podnikatelské sféry a diplomatického sboru s předsedou vlády Ing. Jiřím Paroubkem. Diskutovalo se na téma současného ekonomického a politického dění. Slavnostní večer připravil TOP HOTEL Praha.

» » www.comenius.cz

» » www.tophotel.cz



Premiéra Jiřího Paroubka v TOP HOTELU Praha přivítali generální ředitelka hotelu Marta Šnoblová a jednatel společnosti Vladimír Dohnal.



Slovácké slavnosti vína a památek



Třetí ročník Slovákých slavností vína a otevřených památek se v Uherském Hradišti odehrál v dnech 10. a 11. září. Přehlídku, která mapovala folklorní a společenský život šestačtyřiceti obcí sedmi mikroregionů Slovácka a dvou slovenských měst Skalice a Trenčína, doprovodil bohatý kulturní a kulinářský program. V jeho rámci se v exteriérech a interiérech uherskohradištských památek představilo na šestašedesát muzik, souborů a sólistů. Slovácko si tak připomnělo nejen vlastní vinařskou tradici, ale také Dny evropského dědictví. Nápad pořádat slavnosti se zrodil ve zdejších podnikatelských kruzích a navazuje na prvorepublikovou uherskohradištskou tradici velkých národopisných výstav.

„Slavnosti vína a otevřených památek jsou pro mne významnou akcí, které se rád účastním,“ řekl hejtmán Zlínského kraje Libor Lukáš, „připomínají dlouhodobou a bohatou tradici našeho regionu, k jehož životu kvalitní víno vždy neodmyslitelně patřilo. Tyto dny jsou příležitostí vyzdvihnout umění našich vinařů, kteří dokázali za posledních patnáct let posunout kvalitu vína velmi dopředu. Připomínáme si také tradice, které ze Slovácka udělaly kraj známý svou pohostinností i folklorem, a tím velmi přitažlivý pro návštěvníky.“



Libor Lukáš

„Slavnosti vína a otevřených památek jsou pro mne významnou akcí, které se rád účastním,“ řekl hejtmán Zlínského kraje Libor Lukáš, „připomínají dlouhodobou a bohatou tradici našeho regionu, k jehož životu kvalitní víno vždy neodmyslitelně patřilo. Tyto dny jsou příležitostí vyzdvihnout umění našich vinařů, kteří dokázali za posledních patnáct let posunout kvalitu vína velmi dopředu. Připomínáme si také tradice, které ze Slovácka udělaly kraj známý svou pohostinností i folklorem, a tím velmi přitažlivý pro návštěvníky.“

>>> www.mic.uh.cz
>>> www.kr-zlinsky.cz



110 let Budvaru

V sobotu 8. října v 10.30 v areálu Budějovického Budvaru zahájil generální ředitel národního podniku Budějovický Budvar Ing. Jiří Boček oslavy 110. výročí založení tohoto pivovaru. Součástí akce, které se zúčastnilo na deset tisíc návštěvníků, byly prohlídky provozu a multimediální expozice o historii pivovarnictví na území Českých Budějovic. Oslavy doplnila vystoupení známých zpěváků a skupin a večerní ohňostroj. Budvar je třetím největším pivovarem v Česku a předním exportérem piva. Loni vyvezl přes půl milionu hektolitřů piva do zhruba šedesáti zemí světa, např. do Austrálie, Japonska, Ruska, Kanady a nově jako první český pivovar i do Turecka.

>>> www.budvar.cz



Templářské sklepy Čejkovice za Komtura Ekko

Templářské sklepy Čejkovice 13. října v rámci slavnostního vyhlášení v Praze obdržely další významné ocenění. Jejich nová řada vín Komtur Ekko získala prestižní ocenění v rámci soutěže „Obal roku 2005“, kterou vyhlašuje Česká obalová asociace, v kategorii spotřebitelské obaly. Templářským sklepům Čejkovic se tak podařilo navázat na loňský úspěch keramické karafy, která byla oceněna i na mezinárodním sympoziu v Bombaji a získala nejprestižnější ocenění v kategorii „spotřebitelské obaly“ od mezinárodní



obalové asociace „World Packaging Organisation“. Prestižní řada vín Komtur Ekko je určena výhradně pro vinotéky a vybraná gastronomická zařízení. Název této výjimečné řady nese jméno nejznámějšího představitele templářského řádu v Čechách a na Moravě, komtura Ekka, který sídlil v Čejkovicích na přelomu 13. a 14. století. Řada je rozdělena do čtyř kolekcí podle stáří a kvality vína: „Varietal Collection“ (jakostní odrůdová vína), „Reserve Collection“ (ročníková vína), „Barrique Collection“ (bariková vína) a „Trois Collection“ (přívlastková vína). Nová řada vín Komtur Ekko byla uvedena na trh začátkem června 2005. Ihned po uvedení získala na veletrhu Víno a destiláty 2005 v Praze „Zvláštní cenu pořadatele za design“.

>>> www.templarske-sklepy.cz





Zdeněk Krenický

**Zdeněk Krenický,
starosta města Doksy**

Léto bylo trošičku aprílové. Střídaly se chladné dny s těmi pro koupání výrazně příznivějšími. O to více se ukázalo, že si nás ve velkém zvykla navštěvovat klientela orientovaná na aktivní využívání

volného času, holdující poznávací, pěší a zejména cyklistické turistice. A co je neméně potěšitelné, začíná se k nám vracet rodinná klientela. Ostatně právě díky tomuto fenoménu jsou Doksy spjaty s řadou osobností. Např. i se světoznámým filmovým režisérem Milošem Formanem, jenž zde v době svého dětství spolu s bratrem a maminkou trávil léto co léto. Díky pracím na ozdravení vod Máchova jezera jsme neměli problémy s kvalitou jeho vody. Společně s Agenturou ochrany přírody a krajiny České republiky, jež je správcem Máchova jezera (jezero je majetkem státu), se podařilo zajistit aplikaci účinných ekologicky nezávadných látek, takže jsme sinice dostali hluboko pod hygienickou normu. Co se týče výsledků letní turistické sezony, došlo v porovnání s loňským rokem k nárůstu návštěvnosti především u Rusů a Angličanů, jež spolu s ostatními návštěvníky hojně využívali zdejších služeb včetně informačních center. Letos totiž byla poprvé v provozu také sezonní pobočka Informačního centra Doksy ve Starých Splavech. Zá-

Jezero hladké v křovích stinných aneb ohlasy z Máchova kraje

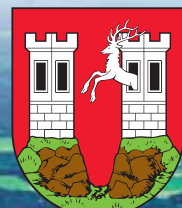
Koncem letošního kalendářního léta jsem navštívil Doksy v romantickém Máchově kraji, abych se poptal, jak se tu žije a jaká byla letní turistická sezona.

měř vyšel z iniciativy Komise pro cestovní ruch, tedy ze spolupráce mezi Městem Doksy a podnikateli v oblasti cestovního ruchu ve Starých Splavech. Informační centrum ve Starých Splavech bylo v provozu od 20. června do 21. srpna. Navštívilo jej na dva tisíce turistů a výletníků. Nejčastější dotazy se týkaly ubytování, lokalizace rekreačních zařízení, tipů na výlety, dopravního spojení včetně lodní dopravy na Máchově jezeře, kudy se dostat k plážím apod. Opět se také potvrdil význam kvalitního informačního značení turistických cílů ve městě a okolí. Daleko více jsme začali diskutovat i o využití dispozic města Doksy a vůbec Máchova jezera a kraje mimo letní sezonu, a to nejen na jaře či na podzim. Pokud je příhodná zima a mrzne, tradičně se po zamrzlém Máchově jezeře jezdí závody ice jachet. Ostatně klasické bruslení je po sta-

letí zdejší všeobecnou lidovou zábavou. Bruslí se nejen na Máchově jezeře, ale i na okolních rybnících. Když napadne sníh, dá se po lesích i po ledové ploše Máchova jezera jezdit na běžkách. Dokonce jsem slyšel náznaky, že by se tam přes zimu mohl hrát golf. Důležitým krokem při prohlubování spolupráce města s podnikatelskou sférou bylo letos také vydání „Katalogu ubytování a stravování v Máchově kraji 2005/2006“. Jedná se o barevnou trojjazyčnou (čeština, němčina, angličtina) publikaci, jež bude zdarma nabízena na veletrzích cestovního ruchu a v městském informačním centru. Ubytovací zařízení uvedená v katalogu jsou umístěna i na webových stránkách Města Doksy. Od podzimu loňského roku byl zpracováván dnes již schválený Akční plán rozvoje města. Jeho velkou část představuje oblast cestovního ruchu. Tady je

*Jezero hladké v křovích stinných
zvučelo temně tajný bol,
břeh je objímal kol a kol;
a slunce jasná světů jiných
bloudila blankytnými pásky,
planoucí tam co slzy lásky.
I světy jich v oblohu skvoucí
co ve chrám věčné lásky vzešly;
až se - milostí k sobě vroucí
zmenšivše se v jiskry hasnoucí
bloudící co milenci sešly.*

Karel Hynek Mácha, Máj



také partnerem města Sdružení podnikatelů Máchova jezera a další podnikatelské i nepodnikatelské subjekty. Domlouváme se na spoustě věcí. Pokud spolupráce udrží stávající směřování, bude to pro Doksy a Máchův kraj jen dobře.

>>> www.doksy.com



Vladimír Hart

Vladimír Hart, ředitel společnosti REGIO Máchova kraje, a.s.

Společnost REGIO Máchova kraje se od roku 1993 výrazně podílí na uspokojování rekreačních, společenských a sportovních potřeb návštěvníků Máchova jezera. Oblast naší působnosti zahrnuje ubytování v různých typech zařízení (stany, chatky, bungalovy), stravování a především širokou paletu rekreačně zábavních činností. Obhospodařujeme dvě pláže – Hlavní a Klůček – včetně lodní dopravy, půjčovny lodiček, vodních šlapadel a dalšího sportovního materiálu. Na těchto plážích lze provozovat řadu sportů, od plážového volejbalu po jízdu na divokém tobogánu. Naše společnost obnovila pravidelnou lodní dopravu. Provozujeme ale i nepravidelnou, na objednávku, pro cestovní kanceláře; firemní klientelu – např. prezentace výrobků; rodinné oslavy – promoce nebo svatby apod. Máme čtyři lodě: Jarmilu, Hynka, Máj a Racka.

Koupací sezona byla bezvadná, přesto, že letošní léto bylo rozmarné. Za přispění dalších institucí se v Máchově jezeře podařilo úspěšně srazit hladinu sinic hluboko pod hygienickou normu. Již dva roky tu zaznamenáváme boom cykloturistiky a pěší turistiky. Kolaře láká romantická krajina, upravené cyklostezky, kvalitní informace a orientační systém. V zimě (pokud se jezero nevypustí a zamrzne) mívá led bezpečnou sílu. Bruslení je zdejší rodinnou i společenskou zábavou a sportem. Nejúžasnější to bývá, když koncem listopadu nebo počátkem prosince přijdou první holomrazy a je bezvětrí. Jezero je pak jako zrcadlo a po celé ploše se bruslí. Je to nádherný zážitek.

>>> www.regio-mk.cz



Martin Háma

Martin Háma, člen Yacht Clubu Doksy, majitel restaurace, papírnictví a květinářství a provozovatel centrálního parkoviště v Doksech

Ve zdejším kraji jsem se narodil. Moc se mně tu líbí, protože jsou tu všude lesy a vodní plochy. Tatínek, já i můj syn odmala děláme závodně jachting, který historicky patří k jezeru. Jsou zde specifické podmínky a odehrává se tu spousta jachetních závodů. Na Máchově jezeře se ale plachtí i v zimě a také jezdí na běžkách a bruslí. Dobře se tu žije. Je tu pohoda, což oceňuje i turistická klientela, díky které byla letošní letní sezona pro nás, zdejší podnikatele, vcelku velmi zdařilá.



Renata Mauserová

Renata Mauserová, ředitelka Městského kulturního střediska Doksy a Informačního centra Doksy

Název Máchův kraj je odvozen od jména českého romantického básníka Karla Hynka Máchy (1810–1836), který sem poprvé zavítal v srpnu 1832 coby student práv. Z Prahy přišel pěšky se svým přítelem ze studií Eduardem Hindlem (1811–1891). Ten tady už tehdy pracoval. Náš kraj pak Karel Hynek navštěvoval každoročně až do své smrti. Byl tu šestkrát a věnoval mu podstatnou část svého díla. Máchův kraj se cestovnímu ruchu otevíral už v devadesátých letech 19. století. Lidé si k nám jezdili léčit pocuchané nervy či revmatismus. V nedaleké Břehyni jsou rašeliníště, jež byla využívána k léčení. V roce 1906 tu byly založeny městské lázně. Ve dvacátých a třicátých letech minulého století se o zdejší lokalitě hovořilo jako o Severočeských jezerních lázních a Severočeské riviéře. V roce 1928 se Velký rybník, po roce 1945 známý už jako Máchovo jezero, otevřel rekreaci a koupání, neboť byla vybudována Hlavní pláž. Už v červnu 1920 začal brázdit hladinu Velkého rybníka parníček Greif, čtyři roky poté ho vystřídaly dvě motorové lodě, Maria a Tista. Dnes zajišťují lodní dopravu na Máchově jezeře čtyři lodě. Pro bližší seznámení s historií Máchova kraje slovem i obrazem jsme vydali v roce 2003 publikaci



Doksy a Máchův kraj, jejíž podstatnou část tvoří barevné fotografie vynikajícího fotografa Vladimíra Richtmocha v konfrontaci s fotografiemi z počátku 20. století. Máchův kraj mám velmi ráda. Narodila jsem se tu a vyrůstala. Jsem zde (jak ráda říkávám) doslova vkořeněna. Je to kraj mně velmi blízký svou romantickou tajuplnou krásou. Jsou zde hluboké lesy, rokle s bizarními skalními útvary, zříceniny hradů, zacho-



vané stavby lidové architektury a především naše krásné jezero. Také proto, že jsem ředitelkou zdejšího informačního centra, vím, že turisté láká nejen v létě. Zdejší příroda, příjemný mírně zvlněný kopcovitý terén od jara do podzimu vábí cyklisty. Je zde řada značených místních i regionálních cyklotras a dokonce tudy prochází jedna mezinárodní. Když byl po roce 1990 zpřístupněn někdejší vojenský újezd, výrazně se rozšířily možnosti cyk-



loturistiky po kvalitních lesních asfaltových cestách. Dá se zde jezdit do okruhu sta kilometrů. Co se týče zimy, spolu s bruslením a ledním jachtingem je zdejší oblíbenou zábavou jízda na běžkách po zamrzlé hladině Máchova jezera. Máchův kraj je vyhledáván i milovníky kultury a historie. Je zde řada zajímavých památek. Gotický královský hrad Bezděz, na severu hrad Sloup, zřícenina Sta-



rého Berštejna (je to opravdu Berštejn?) či Jestřebí, jež v minulosti byly významnými loupežnickými sídly. Jsou zde krásné zámky - renesanční Houska, barokní Zákupy i řada možností kulturního využití: v dubnu a v květnu turistické toulání po Máchově kraji s kulturním programem, nazvané Máchovi v patách, završené nočním výstupem na Bezděz s koncertem v hradních zdech, v létě jsou to městské slavnosti, koncerty na zámku v Doksech, zářijový festival duchovní hudby v České Lípě. Divadla jak v České Lípě, tak i v Novém Boru nabízejí bo-

hatý kulturní život i v mimosezonním období. Když přijdou slunečné podzimní dny, je to opravdu pas-tva pro oči a pohlázení na duši.

➤➤ <http://knihovna.doksy.com>



Milan Nyč

Milan Nyč, předseda Sdružení podnikatelů Máchova jezera a majitel Penzionu Mlýn u Máchova jezera ve Starých Splavech

Sdružení podnikatelů Máchova jezera existuje něco přes rok. Vzniklo jako reakce na potřebu řešit kvalitu vody v jezeře, přičemž jeho vznikem v podstatě začaly akcelerovaly přípravné kroky na odbourání sinic. Nejen problematika kvality vody v Máchově jezeře ale může tížít nás podnikatele. Během roku jsme vznesli několik témat, jež byla následně diskutována s představiteli Města Doksy. Ať už se to týkalo parkování, čistoty v okolí jezera, odprodeje pozemků, což řadě podnikatelů brání v reinvesticích. Na radnici jsme našli lidi, kteří byli ochotni nás vyslyšet. Vznikla Komise cestovního ruchu a udělal se značný



kus práce. Jsem přesvědčen, že i díky této vzájemné součinnosti byla letošní sezona podstatně lepší než loňská, vzdor ne zcela ideálnímu počasí.

➤➤ www.penzionmlyn.wz.cz



Vladimír Bureš

Vladimír Bureš, ředitel hotelu PORT***

V letošním létě bylo poněkud proměnlivé počasí, nicméně sezona báječná, a to zejména díky dobré kvalitě vody v Máchově jezeře. Sezónu považuji za vydařenou nejen z hlediska hospodářských výsledků, ale zejména pro výrazně pozitivní ohlasy na naše služby a krásné romantické prostředí – borový háj na břehu Máchova jezera s písčnou pláží – v němž je hotel PORT situován. Reference klientů – individuálních hostů, cestovních kancelářů a firem – pak výrazně přispívají k tomu, že roste poptávka po našich stravovacích a ubytovacích službách. Hotel má vlastní přístavní mola, dohřívání venkovní bazén a parkoviště pro autobusy a osobní vozy; nabízí ubytování v 6 jednolůžkových a 19 dvoulůžkových pokojích s možností přistýlky. Z restaurace, zejména její terasy a z většiny pokojů je krásný výhled na jezero. Terasu má i řada pokojů. K odpočinku a relaxaci je u nás možno využít tenis,

tenisovou tréninkovou stěnu, stolní tenis, volejbal, plážový volejbal, minigolf, ruské kuželky, fitness, lodičky, katamarány, windsurfing, šlapadla a horská kola. V zimě je potom k dispozici půjčovna bruslí a běžeckých lyží. V tomto roce realizujeme pravidelné okružní plavby, kdy motorová loď Hynek připluje k hlavnímu hotelovému molu, odkud hosté absolvují okružní plavbu po Máchově jezeře. Pro větší skupiny pak v rámci firemních a zejména incentivních akcí zajišťujeme podvečerní prohlídky zámku Houska za svitu loučí. Nevšední zážitek začíná již pod zámkem na parkovišti, odkud se lidé se zapálenými loučemi přesouvají na nádvoří Housky, po čemž následuje prohlídka. Na závěr se podává svažené víno a pečené kaštiny. Pro zájemce jsme schopni zprostředkovat návštěvu téměř jakékoliv zdejší pamětihodnosti, připravit turistický program apod.



Toto místo má své kouzlo ve všech ročních obdobích. O tom ale již bylo hovořeno. Rád bych však zmínil ještě jeden zdejší fenomén, a to podvečerní korzo ztichlou zimní krajinou po zamrzlé hladině Máchova jezera s případnou zastávkou na občerstvení v hotelu PORT, jenž je v provozu celoročně.

➤➤ www.hotelport.cz



Klubový den v Lucerně

Kooperace touroperátorů s prodejci

Záříový Klubový den Asociace cestovních kanceláří České republiky měl na programu kooperaci touroperátorů a prodejců zájezdů. Zdeněk Kříž charakterizoval hlavní třecí plochy, resp. nové aspekty na trhu:

- Smluvní provize – pro které prodeje v jaké dohodnuté výši platí, což při množství různě zvýhodňovaných nabídek není jednoduché, tím méně jednotné.
- Logistika toku financí, materiálů a cestovních dokladů.
- Etika vztahů touroperátora k prodejcům a jejich klientům.
- Nastavení podmínek pro podnikání cestovních agentur v zákoně č.159/1999 Sb. o některých podmínkách podnikání v oblasti cestovního ruchu.

Spolupráce v době internetu

Internet se stal vysoce významným faktorem při výběru dovolené. Zatím v mnohem větší míře jako informační médium. Dobrá polovina zájemců začne „lovením“ přehledu na síti, ale většinou si pak jde zájezd koupit do prodejní kanceláře. Papír z počítačové tiskárny bez podpisu a razítka přece jen vzbuzuje menší důvěru, což ale neplatí pro již zavedené internetové agentury, jejichž obraty rok od roku raketově vzrůstají. Dobrou zprávou pro klasické prodejce je, že v USA, které internetem žijí mnohem více, loni zaznamenali trend návratu k tradičním prodejmům přes pult.

Předávání kartiček o pojištění

Všeobecný souhlas vyvolal námět změnit praxi předávání kartičky o pojištění cestovní kanceláře pro případ úpadku zákazníkov. Ten by ji dostával až s cestovními doklady, kdy ji skutečně může potřebovat. Ušetřilo by se tím plno práce a nákladů s posíláním kartiček prodejcům, přičemž zákazník by mohl mít pojištění cestovní kanceláře uvedeno přímo na cestovní smlouvě. Jedinou vadou na kráse tohoto návrhu je znění Zákona č.159/1999 Sb., které vyžaduje předání dokladu od pojišťovny spolu s cestovní smlouvou. Jenže jak šel život, kartičky jsou spíš praktickou pomůckou než skutečným dokladem.

Palác Lucerna a paní Dagmar Havlová

Střechu nad hlavou Klubového dne (a nejen ji) poskytl majitelka Paláce Lucerna paní Dagmar Havlová. Osobně se ujala role průvodkyně po běžně i méně přístupných prostorách, které lze využít pro incentivní akce apod. Nabídka vpravdě atraktivní a inspirující, stejně jako pohoštění a servis. Odborná část programu se odehrála v nejstarším v Evropě trvale provozovaném sále kina.



Mezinárodní veletrhy GO a Regiontour 2006

Do blízké budoucnosti mířila informace Miloně Mičáka o veletrzích GO a Regiontour. O novém umístění a strategii Meeting Pointu a jeho bezprostřední návaznosti na Regiontour 2006, který bude v podstatně větším pavilonu „V“.

Ing. Eva Mráčková

➤➤ www.ackcr.cz

PRVNÍ NOVOMĚSTSKÝ RESTAURAČNÍ PIVOVAR

Novoměstský restaurační pivovar je ojedinělou **gastronomickou raritou** v centru Prahy

Celková kapacita je **340 míst** v atraktivních rozsáhlých prostorách

Vlastní **výroba 11° piva** – kvasnicový nefiltrovaný světlý a tmavý ležák

Prohlídka pivovaru s odborným výkladem

Vynikající **typicky česká** a mezinárodní kuchyně

Pivní večery s živou hudbou

Bohatá nabídka **menu** pro turistické skupiny



Otevřeno denně

Po – Pá 10.00 – 23.30

So 11.30 – 23.30

Ne 12.00 – 22.00

Novoměstský pivovar s.r.o.

Vodičkova 20, 110 00 Praha 1

tel./fax: 222 232 448, 222 231 662,

602 459 216

e-mail: sales@npivovar.cz

www.npivovar.cz

Kniha Středočeský kraj do vínku největšímu regionu

8. díl 14 dílného projektu o České republice firmy ACR Alfa, s.r.o.

MgA. Blanka Langerová knize popřála, „aby dobře sloužila všem, kteří budou chtít Středočeský kraj dobře poznat, ať domácím nebo zahraničním návštěvníkům. A ti, kteří Středočeský kraj důvěrně znají, si mohou prostřednictvím publikace připomenout, oživit známá místa a zavzpomínat.“



Reprezentativní publikace

Středočeský kraj je osmým a zatím nejrozsáhlejším dílem čtrnáctidílného projektu Zachování kulturní hodnoty a národního dědictví České republiky v Evropské unii. Kraj se v ní uceleně představuje obrazem, slovem a mapou v trojjazyčné mutaci na 544 stranách s 1721 barevnými i historickými fotografiemi. Kromě přehledu hlavních i méně známých kulturně historických objektů a přírodně zajímavých lokalit zde může čtenář najít řadu inspirací pro návštěvu kulturních a sportovních akcí mezinárodního významu, muzeí s bohatými sbírkami nebo načerpat informace o slavných rodácích, historických událostech a zaniklých i udržovaných řemeslných tradicích. Výpravná publikace je doplněna o strukturovaný rejstřík, seznamy měst, muzeí, galerií, infocenter a pořadatelů tradičních akcí regionu. Zájemce o podrobnější údaje ocení bloky adres s kontakty a webovými odkazy prakticky na každé stránce. Kniha podmanivým způsobem zviditelňuje kraj v srdci Čech a má šanci účinně

sloužit ke zviditelnění Středočeského kraje i v zahraničí. Je vhodným dárkem, ale také turistickým průvodcem pro všechny, kteří do regionu zavítají, ať už za poznáním, nebo relaxací.

Slavnostní večer

při příležitosti křtu knihy se konal pod záštitou předsedy Senátu MUDr. Přemysla Sobotky v reprezentativních prostorách Královského pivovaru v Krušovicích. V historickém sále se nesly tóny skladeb Josefa Suka a Antonína Dvořáka, které bravurně interpretoval houslový virtuos a vnuk, resp. pravnuke skladatelů Josef Suk. Na klavír jej doprovázel Daniel Wiesner. Kromě Josefa Suka vystoupil soubor Čtyřlístek, který je pořadatelem středočeského folklorního festivalu – Tuchlovická pouť, nejvýznamnější akce svého druhu v kraji. Ve Středočeském kraji jsme zůstali trampskými písničkami Františka Hackera, šerifa trampské osady Ztracená naděje a kapelníka skupiny KTO. S poetickým slovem spojeným s perlami krás naší

Partneři knihy Středočeský kraj:

Generální partner:



Hlavní partneři:



**slavby silnic
a železnic**



Mediální partneři:





země program obohatila MgA. Blanka Langerová, jednatelka vydavatele knihy. Večer byl završen slavnostním setnutím hrdla láhve šampaňského, které před zraky hostů provedl český velvyslanec Spolku rytířů šampaňského vína Milan Průcha.

Knihu pokřtilo 13 osobností

z různých oblastí veřejného života v regionu. Svá přání ve vztahu k publikaci tak postupně pronesli hejtmán Středočeského kraje Ing. Petr Bendl, oficiální zástupci generálního, hlavních a mediálních partnerů. Za vydavatele knihy výkonný ředitel Ing. Zdeněk Kameník a jednatelka, ředitelka ACR Alfa, s.r.o. MgA. Blanka Langerová.

Ve svém vystoupení hejtmán Středočeského kraje Ing. Petr Bendl ocenil knihu slovy: „Na začátku jsem byl trochu pesimistou, když za mnou společnost ACR Alfa přišla s přáním spolupracovat při vzniku knihy, protože projektů je mnoho. Když se ale práce rodila, a teď když vidím tu velkou krásnou knihu, jsem optimistou a věřím, že titul bude mít úspěch. Proto přeji knize hodně spokojených čtenářů, ať se stane inspirací, dobrým dárkem a zlatým hřebem v knihovně.“



Krajskou publikaci Středočeský kraj v současnosti nabízejí všechny prodejny knihkupectví Kanzelsberger ve středních Čechách i v Praze a dále vybraná knihkupectví v těchto městech: Čáslav, Rakovník, Kolín, Slaný, Kutná Hora, Mělník, Mladá Boleslav, Beroun, Poděbrady, Nymburk, Vlašim, Benešov a Příbram.

Publikaci Středočeský kraj lze objednat také na adrese:

ACR Alfa s.r.o.
Boleslavova 27/36, 140 00 Praha 4
tel.: 261 215 703, mobil: 606 645 084
e-mail: info@acr-alfa.cz

» www.vitejte.cz



ACR Alfa





Salon lázeňství v Sanssouci



MUDr. Jitka Ferbová

Sdružení lázeňských míst České republiky, Krajský úřad Karlovy Vary a akciová společnost Imperial ve spolupráci s Českou centrálou cestovního ruchu – CzechTourism, Odborovým svazem zdravotnictví a sociální péče České republiky a Svazem léčebných lázní České republiky pod záštitami ministryně zdravotnictví doc. MUDr. Milady Emmerové, CSc., ministra pro místní rozvoj Mgr. Radka Martíňka a hejtmána Karlovarského kraje JUDr. Josefa Pavla uspořádaly ve dnech 6. a 7. října v karlovarském hotelu Sanssouci 12. Salon lázeňství a 8. konferenci Sdružení lázeňských míst pod názvem „Lázeňství a lidé“. O krátké vyjádření jsem při té příležitosti požádal místopředsedkyni představenstva akciové společnosti Anenské slatinné lázně v Lázních Bělohrad MUDr. Jitku Ferbovou.

Je skvělé, že si v dnešní době tak exponovaní lidé, jako jsou představitelé lázeňských míst, majitelé a top management lázeňských organizací, dokáží



vyčlenit čas a setkat se. Příprava celostátní konference bezesporu vyžaduje měsíce příprav, mnohostrannou komunikaci a kontakty s velkým množstvím odborníků a zařízení. To, že i velmi závažné věci lze přednášet s jiskrným vtipem, prokázal hostitel kongresu – generální ředitel akciové společnosti Imperial Ing. Jiří Milský. Už jen to, že se tu setkávám s řadou lidí, s nimiž bych se jinak během roku nepotkala, je pro mne velmi přínosné. Měli jsme možnost sdílet si novinky, probrat problémy, dotknout se tak citlivých věcí, jako jsou úhrady od pojišťoven, politika státu ve vztahu k lázeňství apod., což považuji za velmi cenný prvek této konference.

- >>> www.spas.cz
- >>> www.imperial.kv.cz
- >>> www.belohrad.cz



Základní kameny v Lázních Lednice a Lázních Hodonín

Starosty měst Lednice a Hodonín jsem při příležitosti slavnostního poklepu na základní kámen Lázní Lednice 30. září 2005 a dostavby Lázní Hodonín 14. října 2005 požádal o krátké vyjádření.



Zleva: starosta města Hodonín Ing. Jiří Koliba, ředitel stavební a obchodní společnosti MSO servis pan Luděk Šebesta, ředitel Lázní Hodonín Ing. Milan Sýkora a starosta města Lednice RNDr. Libor Kabát

Starosta města Lednice RNDr. Libor Kabát

Výstavbu Lázní Lednice jsme symbolicky odstartovali 30. září 2005 poklepem na základní kámen. Praxe stále více a více ukazuje, že spojit síly měst Hodonína a Lednice byl šťastný počín. I dotační titul, z něhož jsme získali část peněz, byl směřován na nadregionální titul. Zuzitkováváme ekonomickou sílu města Hodonína, jeho zkušenosti s lázeňstvím a současně rozšiřujeme možnosti lázeňství v rámci

jižní Moravy. Je zřejmé, že si tyto souvislosti uvědomuje i vedení kraje a významným způsobem podporuje start lázní u nás v Lednici. Je to ku prospěchu Lednice, hodonínských městských lázní i Jihomoravského kraje, a proto jsem rád, že jsem za čtrnáct dní nato mohl být i tady v Hodoníně při dalším poklepu.

Starosta města Hodonín Ing. Jiří Koliba

Rozvoj Lázní Hodonín a cestovního ruchu vůbec považuji za jednu z rozvojových priorit města Hodonína. V minulosti jsme byli známi jako průmyslové centrum, přičemž se k nám za prací sjížděli lidé z širokého okolí. To je pryč. Hodonín a zdejší region se potýká s vysokou nezaměstnaností. Regionu je proto potřeba vdechnout novou náplň, a právě cestovní ruch a lázeňství v souvislosti se stále živým folklorem, malebnou krajinou a mnohaletou tradicí vinařství i prvotními turistickými atraktivitami, jako je např. Lednicko-Valtický areál, zapsaný na seznam UNESCO, Pálava aj., nám dávají tuto šanci využít. Proto je sem třeba turisty nejen lákat proklamací, ale něco jim i nabídnout. Právě hodonínské lázně by měly být jedním ze stěžejních prvků, jež přispěje k tomu, že se k nám do města lidé nejen přijedou podívat, ale i pobýt.

- >>> www.laznehodonin.cz
- >>> www.lednice.cz
- >>> www.hodonin.com



Dokonalý přehled o turistických atraktivitách

GO a REGIONTOUR

Již za necelé čtyři měsíce tradičně odstartují začátek další turistické sezony mezinárodní veletrhy cestovního ruchu GO a REGIONTOUR. Jejich nadcházející ročník hraje důležitou roli v rámci komplexního projektu Ministerstva pro místní rozvoj ČR a agentury CzechTourism na podporu incomingu a domácího cestovního ruchu. Ten zahrnuje systematickou součinnost s kraji a komunikační kampaň zacílenou na občany České republiky. Jeho cílem je rozšíření obchodního potenciálu v regionech a podpora zaměstnanosti v krajích prostřednictvím rozvoje cestovního ruchu. Doprovodná komunikační akce má za cíl zvýšit povědomí o výhodách domácího cestovního ruchu a prezentovat známé i méně obvyklé turistické lokality na území Česka. Prezentace prvních výsledků projektu proběhne v rámci nově koncipovaného odborného doprovodného programu REGIONTOUR a GO v Brně.



Turistické regiony lákají k aktivní dovolené

Přípravy turistických regionů všech krajů a České republiky na REGIONTOUR jsou v plném proudu. REGIONTOUR se díky zvýšenému zájmu nově přesouvá z pavilonu B do největšího a nejmodernějšího pavilonu brněnského výstaviště – pavilonu V. I zde se budou návštěvníci orientovat podle pomyslné mapy České republiky. Tak jsou totiž uspořádány expozice krajů a regionů. Ti, kteří se rozhodnou své příští dovolené a krátkodobé pobyty trávit v České republice, budou možná zaskočení pestrostí nabídky. Stále vznikají projekty a programy kombinující různé formy trávení volného času. Výhodou je, že většina z nich není časově omezená, tzn., nezáleží na ročním období ani délce pobytu a regiony jimi budou chtít také oslovit české a zahraniční touroperátory. Z informací, které doposud poskytly, je

zřejmé, že sází především na aktivní trávení volného času. Nejde jen o sport, ale také o propojení např. pěší turistiky nebo cykloturistiky s poznáváním historických památek, lidových tradic apod. Nebudou však chybět ani různé speciality. REGIONTOUR však neprezentuje jenom atraktivitu České republiky. Jsou zde zastoupeny i zahraniční vystavovatelé. Především z příhraničí, partnerská města, regiony a turistické oblasti sousedních zemí apod.

GO velmi atraktivní nabídkou

Velmi atraktivní nabídku rovněž představí veletrh GO. Návštěvníci budou mít mimořádnou příležitost seznámit se s velkým počtem turisticky atraktivních oblastí z celého světa. Představí se například Nizozemsko, Chorvatsko, Egypt, Indie, Itálie, Rakousko, Tunis, Řecko a další země. Cestovní kanceláře připravují nabídku nejrozličnějších typů zájezdů, a to nejen na letní sezonu, ale v mnoha případech i na sezonu zimní. Mezi vystavujícími, kteří potvrdili účast mezi prvními, jsou např. Happyland Bohemia, Exim Tours, Azur Reizen a Relax Adriatic. Nově se v Brně bude prezentovat Letiště Vídeň.

MEETING POINT

Do Brna počtvrté míří zahraniční touroperátoři. Hlavním projektem v rámci veletrhů GO a REGIONTOUR opět bude dvoudenní MEETING POINT – kontraktční jednání se zahraničními touroperátory a setkání s novináři. Hlavním cílem workshopu je podpora incomingu do České republiky, navázání a upevnění obchodních kontaktů a propagace regionů v zahraničí. MEETING POINT se koná s oficiální podporou Ministerstva pro místní rozvoj ČR a agentury CzechTourism. Výběr zahraničních touroperátorů a odborných novinářů je dělán podle destinací s největším potenciálem.



GRAND PRIX REGIONTOUR

S workshopem MEETING POINT velmi úzce souvisí soutěž GRAND PRIX REGIONTOUR, jejíž hlavní myšlenkou je propagace regionální turistiky v České republice. Touroperátorům je při jednáních třeba předložit komplexně zpracovaný produkt, který má přesně vymezený program, poskytované služby a také cenu. Záměrem organizátorů již čtvrtého ročníku soutěže je iniciovat tvorbu nových turistických produktů a ve spolupráci s odbornými institucemi ocenit nejzdařilejší.

Podzim ve výškách

Součástí veletrhů je bohatý doprovodný program, na jehož přípravě se podílí Ministerstvo pro místní rozvoj ČR, agentura CzechTourism a spolu s podnikatelskými subjekty i řada oborových sdružení, jako jsou Asociace krajů ČR, Asociace cestovních kanceláří ČR, Asociace českých cestovních kanceláří a agentur, Národní federace hotelů a restaurací, Sdružení podnikatelů v pohostinství a cestovním ruchu, Asociace leteckých provozovatelů ČR aj. Jednou z akcí projektu Ministerstva pro místní rozvoj ČR s názvem „Dovolená v Česku“ je soutěž „Podzim ve výškách“. Úkolem soutěžících je navštívit co nejvíce rozhleden v České republice. Zájemci si zapisují kódy umístěné na rozhlednách a sbírají razítka do soutěžních průkazů, které si mohou zdarma vyzvednout v nejbližším informačním centru. Majitel největšího počtu razítek vyhraje týdenní rodinnou dovolenou na území republiky v hodnotě čtyřiceti tisíc. Soutěž trvá do konce listopadu a vyhodnocena bude v lednu na veletrhu REGIONTOUR 2006.

>>> www.bvv.cz/go



BVV



Veletrhy
Brno



Stavbou roku 2005 vyhlášeno

Národní integrované středisko řízení letového provozu Praha

21. září v rámci 16. mezinárodního stavebního veletrhu FOR ARCH 2005 získala budova Národního integrovaného střediska řízení letového provozu (IATCC Praha) titul „Stavba roku 2005“. Odborná porota ocenila techniku, technologicky a architektonicky ojedinělou stavbu se zřetel na vytvoření velkorysého vnitřního prostoru. Cenu z rukou ministra průmyslu a obchodu Milana Urbana převzal vedoucí kanceláře IATCC Jaroslav Beňa. Generální ředitel ŘLP ČR, s.p. Petr Materna v této souvislosti uvedl: „Stavba nového střediska je mimořádným výsledkem spojení vize s profesionalitou. Poděkování však patří nejen projektovému týmu ŘLP ČR, s.p., architektům, generálnímu dodavateli a projektovému manažerovi, ale především našim zaměstnancům, jejichž práce přivedla podnik na evropskou špičku.“

Časový harmonogram IATCC Praha:
Zahájení přípravných prací: 1. 3. 2001
Stavební povolení: 3. 2. 2003
Realizace stavby: 2. 7. 2003 – 1. 6. 2005
Kolaudace: 16. 5. 2005
Instalace technologií a ověřovací provoz: 02/2005 – 12/2006
Zahájení provozu IATCC Praha: 01/2007

Údaje o stavbě:
Investor: Státní podnik Řízení letového provozu České republiky
Manažer projektu: BOVIS Land Lease, a.s.
Generální projektant: STOPRO, s.r.o.
Generální dodavatel: HOCHTIEF VSB, a.s.



IATCC Praha je největší investiční akcí v historii ŘLP ČR, s.p. (celková cena 3,5 mld. Kč – 1,2 mld. stavba, 2,3 mld. technologie pro řízení letového provozu). Změní se organizace poskytování letových provozních služeb, technologie práce, dojde k obnově a modernizaci ATM systémů včetně realizace prvků civilně – vojenské integrace. Po zprovoznění nového střediska na počátku roku 2007 dojde ke zkvalitnění poskytování letových provozních služeb a zajištění bezpečnosti letového provozu při dalším nárůstu zájmu o vzdušný prostor České republiky.

>>> www.ans.cz
>>> www.hochtief-vsb.cz
>>> www.bovislendlease.com
>>> www.stopro.cz



Řízení letového provozu
České republiky

SC Pendolino mezi Prahou a Ostravou

20. září generální ředitel Českých drah Josef Bazala na tiskové konferenci informoval o tom, že počínaje platností nového jízdního řádu – 11. prosince 2005 – České dráhy přijdou s novým typem široce dostupného kvalitního spojení Prahy s Ostravou. Nabídnou spojení vlaky SuperCity Pendolino 6x denně (během víkendů 5x denně) s možností nástupu a výstupu ve stanicích: Praha – Holešovice, Pardubice hlavní nádraží, Olomouc hlavní nádraží, Ostrava – Svinov a Ostrava hlavní nádraží. Doba jízdy mezi Prahou a Ostravou bude činit 3 hodiny 22 minut. Obdobně bezkonkurenčně rychlé spojení získá i Olomouc, kde celková jízdní doba na trase Olomouc – Praha bude 2 hodiny 29 minut; trasu Olomouc – Ostrava pak vlaky SC Pendolino zvládnou za méně než hodinu. Vlaky SC Pendolino přinesou kvalitu služeb a pojetí cestování srovnatelné s vlaky TGV, Thalys či Eurostar. Současně umožní nejrychlejší spojení i mezi Olomoucí a Prahou či Olomoucí a Ostravou. Přeprava vlaky SC Pendolino se bude řídit speciální cenovou nabídkou. Součástí jízdenky bude rezervace místa. Vlaky budou obsazovány do výše kapacity míst k sezení. Z Prahy Holešovic budou odjíždět v přibližně dvouhodinovém taktu v 5.56, 7.56, 9.56, 13.56, 15.56 a 18.26 hodin; z Ostravy hlavního nádraží ve 4.00, 5.45, 9.45, 11.45, 13.45 a v 17.45 hodin.

Cestující vlaky SC Pendolino získají vysoký standard služeb:

- > při odbavení;
- > při nákupu cestovního dokladu (a to i přes internet) – přednostní odbavení u rychlých pokladen SC Pendolino v rámci ČD center;
- > speciální čekárny pro cestující první třídy (Ostrava, Olomouc, Praha – Holešovice);
- > parkovací místa pro osobní vozy na nádražích Ostrava a Olomouc.



Ing. Josef Bazala

Služby na palubě

- > Vlak bude veden jako plně nekuřácký.
- > Široké asistenční služby palubního personálu včetně osobní asistence při nástupu a výstupu do vlaku cestujícím 1. třídy.
- > Denní tisk a občerstvení v ceně jízdenky první třídy, široká nabídka občerstvení z minibaru s rozvozem po vlaku; nabídka občerstvení v tzv. bistrovoze.
- > Místa pro osoby na invalidním vozíku.
- > Přeprava jízdních kol a kočárků.
- > Klimatizace, přípojky elektrického proudu – umožňující v 1. třídě práci na notebooku.
- > Rozšířený informační servis v češtině, angličtině, francouzštině a němčině.
- > Garance jízdní doby – s kompenzací v případě zpoždění vlaku.
- > Informační materiály ČD, prodej jízdních dokladů na MHD v destinacích vlaků SC Pendolino

Cenová nabídka SC Pendolino

České dráhy, a.s. nabídnou vlaky SC Pendolino jako speciální produkt. Součástí bude i rezervace místa ve vlaku. Základní jednosměrné jízdné z Prahy do Ostravy bude 500 Kč ve druhé vozové třídě a 600 Kč v první vozové třídě. K základnímu tarifu bude možné aplikovat nejen slevové modely nabízené Českými drahami (například zákaznické jízdné pro držitele Karet Z a dalších slevových průkazů). Součástí cenové nabídky budou také speciální motivační ceny pro děti a mládež do 26 let.

>>> www.cd.cz





Dvě nová letadla ČSA: Svitavy a Sokolov

21. října České aerolinie za přítomnosti starostů měst Sokolov a Svítavy a dalších významných hostů pokřtily dvě nová letadla typu ATR42-500. Nové stroje nahradí turbovrtulová letadla ATR starší generace. Kmotry spolu se starosty byli kapitán týmu fotbalového klubu SK Slavia Praha Patrik Gejzl a hlavní trenér Karel Jarolím.

>>> www.csa.cz



OK Plus Corporate

České aerolinie od září provozují inovovaný systém on-line služeb. Zákazníci tak mohou přes internet např. zakoupit jednosměrnou letenku, flexibilněji kombinovat cenové tarify či objednávat zboží z nabídky SkyShopu. Součástí internetových služeb je také nabídka pro firemní zákazníky, pro které ČSA připravily nový věrnostní program OK Plus Corporate. ČSA postupně rozšiřují počet destinací, pro které lze vystavovat letenku v elektronické podobě. V současné době to je možné do jedenapadesáti destinací. Zájem o e-ticketing trvale roste. ČSA vystavují týdně více než pět tisíc elektronických letenek. Podstatnou výhodou programu OK Plus Corporate je možnost získání bonusových letenek. Středně velká firma, která vysílá pracovníky do zahraničí v průměru jednou měsíčně, může během roku získat 1-2 zpáteční letenky po Evropě nebo ještě více le-

tenek po České republice. Bonusové letenky lze použít i jako odměnu zaměstnancům či dárek obchodním partnerům. K přihlášení se do nového věrnostního programu stačí registrace na www.okpluscorporate.cz.

Viceprezident pro marketing a prodej Českých aerolinií Bohuslav Šantrůček k tomu říká: „Více než sto padesát tisíc našich zákazníků dnes využívá výhody věrnostního programu OK Plus pro individuální cestující. Jelikož nemalou část letenek nakupují pro své zaměstnance firmy, rozhodli jsme se i jim umožnit získávat výhody věrnostního programu a vytvořili jsme program OK Plus Corporate. Oba věrnostní programy lze přitom kombinovat a míle za služební cesty získává cestující i jeho firma.“

>>> www.okpluscorporate.cz

České aerolinie a CK FISCHER

10. října v Praze předseda představenstva a prezident Českých aerolinií Ing. Jaroslav Tvrdík a předseda představenstva CK FISCHER Ing. Miloš Vyhnaň dohodli o tříleté strategické spolupráci. ČSA tak budou od listopadu 2005 přepravovat klienty cestovní kanceláře FISCHER do destinací, jako jsou Kanárské ostrovy, portugalský ostrov Madeira či Egypt. Cestovní kancelář FISCHER na příští rok charterovými speciály ČSA plánuje přepravit sto padesát tisíc klientů.

>>> www.fischer.cz



To, proč se lidé vracejí

na navštívená místa, je, že jim tam bylo dobře. Mě tak na Dunajci bylo poprvé v roce 1987. Proto jsme začátkem léta se syny Martinem (13) a Matoušem (9) využili pozvání pana Gondeka. Martin o tom napsal:

Den 1

Po včerejší túře přes Boboty a tiesňavy Malé Fatry se mi vůbec nechtělo vstávat. Po snídani jízda raftem z Červeného Kláštera k Chatě Pieniny. Byla super! Po obědě tátu zlákali na místní specialitu – „lyžu“. Dospěli se vydatně bavili, a tak jsme s bráchou šli hrát tenis. Po tenise jsem byl nucen udělat bráchovi lodičku, protože už neměl co zničit nebo ztratit.

Den 2

Probuzení a hned poté snídane s párkem a palačinkou. Pak jsme se vydali do Polska. Protože jsme já ani brácha neměli pas, policie nás tam nepustila a táta ušetřil spoustu zlotých, které by za nás utratil na bobové dráze. Vydali jsme se na jeden z horských hřbetů na slovenské straně. Po obědě jsme si půjčili kola a jeli podél Dunajce do Červeného Kláštera. Prohlédli si klášter a zpátky se plavili plíť. Super!

Den 3

Snídaně a poté odjezd směr Lomnický štít. Jízdenky ze Skalnatého plesa na Lomničák jsou ale až na třetí hodinu, takže jedeme do Popradu do Aqua City na tobogany. Po návratu večere a tenis.

Den 4

Byl jsem přinucen vstát už v deset hodin. Snídaně. Poté tenis. Bratr oblečen skočil do potoka. Odpoledne jsme jeli do Belianských jeskyní. Byly obrovské! Po návratu tátu pasovali na gorala. Večere – skvělá místní specialita, pstruh uzený na bukových pilinách. Mňam!



Chata Pieniny na Dunajci

těží ze strategické polohy u výstupišť plíť a hraničního přechodu do Polska – Szczawnica v Pieninském národním parku. Z toho, že jejím provozovatelem je vnuk zakladatele pltnictví na Dunajci pana Gašpara Gondeka – Kaperu, jenž se na generace dopředu zasloužil o rozvoj cestovního ruchu v tomto regionu. Z místního goralského folkloru. Z toho, že je východištěm pěších túr a cyklotras. Z dispozic k sjezdovému (vlek 1000 m) a běžkovému lyžování. Chata má 51 lůžek. Je tu vinárna (45), restaurace (52), salonek (12), letní terasa (150) a venkovní zastřešený barbecue (150). Podnik zabezpečuje plavbu na plíťích, jízdu kočárem či na saních, dopravu autobusy i mikrobusem, průvodcovské služby a pikniky v přírodě s goralskou muzikou (pečení beranů a prasat, kotlíkový guláš, živánskou aj.)



Chata Pieniny

Ján Gondek, 065 33 Lesnica
tel.: 00421-524397530, fax: 00421-524397530
mobil: 00421-905963316
e-mail: info@chatapieniny.sk
>>> www.chatapieniny.sk

