



Z PRAVODAJ



SAHM

GASTRO

Partner profesionálů

Trvale skladem více než **6000** položek

chuť dokonalého designu

www.sahmgastro.cz

Gastronomie začíná u nás



...**více**
než jen
konvektomat



Váš nový univerzální pomocník v kuchyni

- Rychlejší doba přípravy pokrmů
- Nízká spotřeba energie
- Jednoduchá obsluha
- Žádné nastavování vlhkosti při pečení
- Rychlá návratnost investice
- Ideální i pro minutkový provoz
- Široká škála modelů od verze Mini až po vozíkové modely na 40 GN 1/1

Celosvětově patentované
zasouvací dveře



Uzavřený systém



Crisp&Tasty

Na povrchu křupavé
a uvnitř šťavnaté

**Intuitivní ovládání
Easy Touch**



ALTO SHAAM

... více než jen holdomat

INDUCS®
inductions concept systems

Indukční sporáky a grily

winterhalter

Pro dokonale čisté nádoby
a sklo bez pulírování

moderní úsporné
MONTYCON®
gastronomické technologie

MONTYCON gastro, s.r.o.
Rudná 907/37, 700 30 Ostrava, Zábřeh
Zelená linka: 800 333 318, mobil: +420 602 725 999
Tel.: +420 596 624 904, Fax: +420 596 612 693

www.montycon.cz

Obsah

1.	Úvodní slovo	1
2.	Krajská hospodářská komora MSK	3 - 4
3.	Sdružení pro rozvoj Moravskoslezského kraje	5
4.	Gastro festival Ostrava 2012	7 - 8
5.	Národní soustava kvalifikací	8 - 9
6.	Klasifikace hotelů	9
7.	Národní systém kvality služeb cestovního ruchu	10
8.	Cestovní ruch	10 - 11
9.	Autorské poplatky	11 - 12
10.	Co by měli naši členové vědět	12 - 19
11.	Naši členové se představují	20
12.	Naše partnerské školy se představují	21 - 25
13.	Projektová činnost	26 - 27
14.	Seznam partnerských firem	28 - 29
15.	Různé	31
16.	Organizační záležitosti	31

* Reklama

Vloženo:

Pozvánka na valnou hromadu UNIHOSTu

Inzerce

Redakce:

Ing. Karla Bubová

Vydává:

Sekretariát UNIHOSTu

Výstavní 2224/8

709 00 Ostrava-Mariánské Hory

tel./fax: 597 479 281

e-mail: info@unihostostrava.cz

Vydavatel neručí za grafickou kvalitu zpracování dodaných inzerátů.

Navštivte náš informační server www.unihostostrava.cz.
Naleznete zde aktuální zpravodajství z oboru gastronomie a ubytovacích služeb,
pozdávky na výstavy a semináře, katalog dodavatelů,
seznam partnerů UNIHOSTu a jiné důležité informace.

www.unihostostrava.cz

Dodavatelé mohou využít výhodných podmínek internetové reklamy.
Cena již od 150 Kč měsíčně. Informace na tel.: 777 272 664.

lepší web pro vaši restauraci

automatické rozesílání denního menu



Zvýhodněná Licence Gastro Design:

- zvýhodněná licence profesionálního redakčního systému **NetNews Publisher**, která obsahuje vše potřebné pro vytvoření a správu webu restaurace (tvorba struktury webu, neomezený počet článků, vizuální editor pro jednoduché vkládání textů, fotografií, připojování jídelních lístků a mnohé další)
- modul **Denní menu** umožňující zobrazení denního menu na webu a jeho **automatické týdenní a denní rozesílání na emaily** návštěvníků (rozesíláme již od roku 2002, modul je zpracován v souladu s "antispamovým" zákonem č. 480/2004 Sb., o některých službách informační společnosti)
- **snadnější zadávání denního menu** s pomocí inteligentního nastavitelného **našeptávače**, který si pamatuje dříve zadaná jídla
- návštěvníci se mohou **snadno sami přihlašovat i odhlašovat** z odběru emailů
- verze denního menu pro **mobilní telefony**
- možnost **automatického exportu do katalogů** restaurací podávajících denní menu
- možnost výběru standardní **grafické šablony webu** (výběr z několika variant) nebo vytvoření unikátního designu



www.netnews.cz/restaurant

1. Úvodní slovo

**Vážení členové UNIHOSTu,
vážené kolegyně, vážení kolegové,**

jsem rád, že Vás mohu pozdravit v roce 2013. Celý rok 2012 pro většinu z nás představoval opět nekončící problémy, se kterými se potýkáme po celou dobu tzv. krize v našem hospodářství i v celé společnosti. Musím při této příležitosti navázat na svůj příspěvek z roku 2011, kde jsem hovořil hlavně o tom, že obstát v této situaci není jednoduché. Ukazuje se, že kvalita poskytovaných služeb, umístění provozovny a cenová nabídka jsou stále rozhodujícími faktory, zajišťujícími úspěšnost či neúspěšnost firmy. Dle statistik z roku 2012 i v roce 2013 denně ukončí svou činnost minimálně jedna provozovna. Na výši obrátu má nesporně vliv také počasí. Letošní zima tak alespoň částečně umožnila sezónním střediskům udržet nebo dokonce zvýšit své tržby oproti zimní sezóně 2012.

Protože také UNIHOST stále obtížněji zajišťuje finanční prostředky na svou činnost, rozhodli jsme se letos tradiční Gastro festival uspořádat společně s Hotelovou školou ve Frenštátě pod Radhoštěm, která je pro letošní rok pořadatelem regionálního kola soutěže Gastro Junior Cup a to v termínu 14.-15. listopadu 2013. Gastro festival se tak poprvé bude konat mimo Ostravu. K tomuto rozhodnutí nás vedla snaha zachovat kontinuitu společné soutěže Gastro festival a Gastro Junior Cup nastoupenou v roce 2012, která se osvědčila. UNIHOST bude nadále plně spolupracovat a podporovat naše partnerské střední školy při pořádání jednotlivých odborných soutěží a dalších akcí. Také se budeme snažit uspořádat v průběhu roku v rámci našeho oboru předváděcí akce a prodejní výstavy společně s našimi vybranými dodavateli. Na tyto akce Vás již nyní zvou. Veškeré informace o těchto akcích budou zveřejněny včas na našich webových stránkách a pozvánky obdržíte e-mailem.

Znovu chci zdůraznit, že obstát v dnešní složité době v našem oboru opravdu vyžaduje aktivní přístup. Víím, že naše členy trápí hodně problémů, které by vyžadovaly celospolečenská řešení. Např. v současné době se projednává návrh novely autorského zákona. Autorský zákon představuje komplexní úpravu práva autorského a vychází jednak z mezinárodních smluv, k nimž Česká republika přistoupila, jednak z příslušných unijních předpisů v rámci členských států EU. Navrhovaná novela autorského zákona souvisí především s povinností přijmout dvě směrnice EU, které byly přijaty v roce 2011 a 2012. Více se dočtete v článku uvnitř Zpravodaje. Nicméně při uzavírání smluv s kolektivními správci vyžadujte přesnou specifikaci okruhu chráněných práv. Např. při vysílání převážně sportovních programů nebo veřejnoprávních programů jako je ČT1, ČT2, ČT24 nebo ČTsport je možné dohodnout slevu. Doporučuji Vám osobně si vyjednat individuální cenu při uzavírání smlouvy s kolektivními správci OSA a Intergram.

Očekávám, že aktivní přístup Vás našich členů se projeví

ve vyjádření vašich námětů, které budete zasílat na sekretariát UNIHOSTu e-mailem na adresu: info@unihostostrava.cz. Naše sdružení se snaží poskytovat vám alespoň souhrn informací. Tyto informace můžete pravidelně sledovat na našich webových stránkách www.unihostostrava.cz, případně je obdržíte v našem Zpravodaji, který letos vychází před naší valnou hromadou.

Dovolte mi, abych Vás co nejsrději pozval na naši řádnou valnou hromadu, která se uskuteční v úterý dne **21. května 2013** v 10.00 hod. v hotelu VISTA v Ostravě (viz přiložená pozvánka).

Přeji Vám úspěšnou letní sezónu, mnoho spokojených zákazníků a tím i radost z podnikání.

Těším se na shledanou s Vámi na valné hromadě našeho sdružení UNIHOST.



Ing. Zdeněk Blinky
předseda představenstva UNIHOSTu

2. Krajská hospodářská komora MSK



KRAJSKÁ HOSPODÁŘSKÁ KOMORA
MORAVSKOSLEZSKÉHO KRAJE

Shromážděním delegátů Krajské hospodářské komory, které proběhlo 10. dubna, se symbolicky uzavřel loňský rok. Úkolem shromáždění je mimo jiné zhodnotit výsledky daného období, tzn. výsledky práce úřadu krajské komory i jednotlivých sekcí a také činnosti Hospodářské komory ČR jako celku. Zabývá se také aktivitami, jimiž komora přispívá k prosperitě malých a středních podnikatelů, na programu jednání byly kromě jiného také informace o státní energetické koncepci, surovinové politice státu, podpoře učňovského školství i vědy a výzkumu, a rovněž otázky týkající se obnovitelných zdrojů energií a dotací, které jsou s nimi spojeny. Mimochodem, jde o záležitosti, jimiž se průběžně zabývají i zástupci HK ČR v poradních orgánech vlády. Ke stěžejním tématům shromáždění patří také pokračování spolupráce krajské komory s vedením kraje. Jde nám o to, aby se dařilo naplňovat cíle, které jsme společně stanovili ve strategii kraje do roku 2020. Podstatné je, abychom všichni tzv. táhli za jeden provaz. I proto komora hned v prvních měsících roku iniciovala jednání s hejtmánem a jeho náměstky.

Táhnout za jeden provaz je totiž jedinou možností, jak úspěšně dojít ke kýženému cíli, jímž je prosperita a rozvoj kraje. KHK MSK byla například první hospodářskou komorou, která v loňském roce uzavřela dohodu o spolupráci se Svazem průmyslu a dopravy ČR. Jde totiž o dohodu uzavřenou jak na centrální, tak na krajské úrovni. Máme již za sebou první jednání na začátku nového roku. Jedním z našich cílů bude napomoci koordinaci spolupráce subjektů, jejichž stěžejní náplní je podpora hospodářského rozvoje, tedy Sdružení pro rozvoj MSK, Společenství průmyslových podniků Moravy a Slezska, Svazu průmyslu a dopravy ČR, Svazu podnikatelů ve stavebnictví a KHK MSK. Právě úřad komory je tím místem, kde by se podstatné informace měly sbíhat.

Důležitou informací i historickým momentem HK ČR je fakt, že rok 2013 je časem 20. výročí obnovení činnosti komory. Také my pátráme po materiálech z historie krajské komory v Ostravě, jejíž vznik se datuje do roku 1993 (za první republiky pracovala komora pro severní Moravu a Slezsko v Opavě). Na podzim bychom rádi připomněli významné okamžiky minulých let i představitele, kteří krajskou komoru od roku 1993 vedli. Letošní rok však rozhodně není jen vzpomínkový. Je to dvanáct měsíců, které

musíme – stejně jako v předchozích letech – maximálně využít ve prospěch nás všech.



Ing. Jan Březina
předseda představenstva KHK MSK
Zdroj: Regionální podnikatelský zpravodaj

Ostrý provoz systému základních registrů veřejné správy se stal skutečností.

2. 7. 2012 / Lenka Vodná

Dne 1. července 2012 byla zásadním způsobem snížena administrativní zátěž všech občanů České republiky. Spustil se totiž takzvaný základní registr veřejné správy. Ten by měl přinést méně formulářů a papírování, ušetřit by měl nejen čas, ale i peníze.

Při změně bydliště, či příjmení už nebude nutné obíhat jednotlivé úřady. Nové informace se totiž od 1. července zadávají jen na jednom úřadě. Nově tak stačí sdělit novou informaci či změnu jednomu úředníkovi s tím, že se nový údaj promítne do celé ČR. Úředníci tak mezi sebou budou sdílet miliony dat.

Základní registr má v sobě údaje o všech lidech včetně cizinců a podnikatelů, data z katastru nemovitostí, ale i informace o všech agendách, které veřejná správa vykonává. Konkrétně se jedná o tyto oblasti:

Registr obyvatel (ROB) – data o občanech a cizincích žijících v ČR, např. jméno a příjmení, místo a datum narození a úmrtí, státní občanství.

Registr osob (ROS) – údaje o právnických osobách, podnikajících fyzických osobách a informace o orgánech veřejné moci.

Registr územní identifikace, adres a nemovitostí (RU-IAN) – údaje o územní identifikaci, nemovitostech a adresách.

Registr práv a povinností (RPP) – informace o právních předpisech (eSbírka), údaje o působnosti orgánů veřejné moci a údaje o právech a povinnostech osob.

Hospodářská komora České republiky systém základních registrů veřejné správy vítá a považuje ho za jeden z nejvýznamnějších projektů eGovernmentu. Registry uleví administrativě primárně občanům, ale i podnikatelům,

neboť jejich zavedením již nebudou čeští podnikatelé muset poskytovat stejné informace více úřadům. O výpis z registru či případné nahlášení změny do tohoto registru bude možné požádat prostřednictvím kontaktních míst CzechPoint, které fungují i při 51 kontaktních místech Hospodářské komory České republiky.

„K druhému červencovému dni bylo realizováno přes více než 250 000 transakcí a bylo vydáno přes 500 výpisů údajů z registrů přes CzechPOINT. Děkujeme zejména všem obcím a městům, které se dnes připojují k ZR, aby zúročili i svou práci v přípravě na evoluci v práci s daty občanů,“ píše na svých webových stránkách Správa základních registrů.

Ochrání základní registry více osobní data a údaje?

Zabezpečení oprávněného přístupu do databází je standardní a postačující jako tomu je i u ostatních podobných systémů. Uživatelé však díky registrům získají velmi významný nástroj kontroly, neboť dle zákona budou mít právo zjistit, kdo z úředníků přistupoval k údajům o nich vedeným. O tuto informaci je možné požádat jednou za rok a to rovněž prostřednictvím kontaktních míst CzechPoint fungujících při Hospodářské komoře České republiky.

Czech POINT na Hospodářské komoře České republiky nabízí novou službu

3. 5. 2012 / Lenka Vodná

Všech 51 Kontaktních míst veřejné správy Hospodářské komory České republiky (Czech POINT) od 3. května 2012 nabízí podnikatelům novou službu, kterou je možnost vydávání výpisů z evidence rejstříku trestů právnických osob.

Dne 3. května přidalo Ministerstvo vnitra České republiky do aplikace Czech POINT novou funkcionalitu, díky které mohou Kontaktní místa veřejné správy Hospodářské komory České republiky Czech POINT nabízet výpis z evidence rejstříku trestů právnických osob na počkání. Pod-

nikatelé tak nemusí posílat písemné žádosti na RT poštou a čekat cca 10 dnů na jeho zpětné doručení.

Cena za výpis z evidence rejstříku trestů právnických osob je totožná jako u výpisu z evidence rejstříku trestů fyzických osob, tedy 100 Kč bez ohledu na počet stran daného výpisu. K vydání výpisu postačuje, aby žadatel sdělil pouze IČO, **totožnost se u výpisu z evidence rejstříku trestů právnických osob neověřuje** a to z toho důvodu, že výpisy mají povahu veřejně přístupné informace. „Zpřístupněním této služby na Kontaktních místech veřejné správy opět podnikatelé výrazně ušetří svůj čas a peníze, které museli do dnešního dne na získání tohoto výpisu vynakládat navíc.“ vysvětluje **Tomáš Macnar**, projektový manažer Hospodářské komory ČR.

Nejen členové Hospodářské komory České republiky tento výpis potřebují mimo jiné i v souvislosti s prokazováním trestní bezúhonnosti jako dodavatelé dle **novely zákona č. 137/2006 Sb., o veřejných zakázkách** či při přijímání dotací a subvencí.

Czech POINTy tak nyní nabízí výpisy z Obchodního rejstříku, Živnostenského rejstříku, Katastru nemovitostí, **Rejstříku trestů fyzických a nově právnických osob**, Registru řidičů (výpis bodového hodnocení osoby), Seznamu kvalifikovaných dodavatelů, registru Ministerstva životního prostředí ČR či Insolvenčního rejstříku, lze na nich rovněž učinit podání podle § 72 živnostenského zákona. V České republice funguje zhruba 6500 Kontaktních míst veřejné správy Czech POINT. Jejich hlavní výhodou je, že na jednom místě a na počkání lze získat nejvíce žádané výpisy z různých rejstříků a také si lze nechat ověřit pravost podpisů a listin.

Více o Kontaktních místech veřejné správy HK ČR Czech POINT naleznete zde:

<http://www.hkcr.cz/pomahame-vasemu-podnikani/czechpoint-6/vydavani-vypisu-z-registru-statu/czechpoint-vydavani-vypisu-z-registru-statu.aspx>



3. Sdružení pro rozvoj Moravskoslezského kraje



„Chci naplňovat svou vizi,“ říká **Kateřina Huvarová**, generální ředitelka Sdružení pro rozvoj Moravskoslezského kraje



Kateřina Huvarová vystudovala Vysokou školu báňskou v Ostravě, obor ekonomika průmyslu. Svou profesní praxi zahájila v moravskoslezské Vagónce Studénka. Poté postupně zastávala funkci ekonoma a zástupce ředitele Středního odborného učiliště strojírenského ve Studénce a ekonoma a zástupce ředitele společnosti Městské inženýrské sítě Studénka, a. s. V posledních 14 letech pracovala ve veřejné správě, 4 roky byla starostkou města Studénky, 4 roky tajemnicí Městského úřadu Studénka a téměř 6 let tajemnicí Úřadu městského obvodu Moravská Ostrava a Přívoz. Není členkou žádné politické strany. Ona sama říká: „Domnívám se, že v nové funkci budu moci využít mnoho zkušeností z mých předchozích působišť. Zejména pak při zpracování, prosazování a naplňování územních rozvojových strategií, projektovém řízení, financování z evropských fondů, zkušenosti organizační a vyjednávací.“

Od ledna 2013 funkci generální ředitelky Sdružení pro rozvoj Moravskoslezského kraje zastává Kateřina Huvarová, které jsme se mimo jiné zeptali, jak vnímá činnost sdružení, jeho význam pro kraj i aktivity, které rámec regionu přesahují?

S činností Sdružení jsem se setkávala zejména po dobu mé profesní praxe ve veřejné správě. Pravidelně jsem se účastnila Kongresu starostů a primátorů nebo mezinárodních konferencí, což bylo velmi přínosné. Se Sdružením jsem spolupracovala i při řešení problémů spojených s ukončením vagónové výroby ve Studénce a při zpracování Programu rozvoje města Studénky a jeho koordinace s prioritami kraje, např. v oblasti infrastruktury. Činnost Sdružení považuji dlouhodobě za významnou, a to ve vztahu k prosperitě a budoucnosti Moravskoslezského kraje. Proto silně vnímám potřebu udržet a posilovat postavení Sdružení jako důležitého partnera Moravskoslezského kraje. Koordinaci prosazování regionálních priorit v republikových a mezinárodních souvislostech považuji za neméně důležitou.

Jaká je vaše vize činnosti Sdružení v následujících letech? Kam by podle vás mělo směřovat, na co se soustředit?

Svou vizi jsem představila v Návrhu koncepce další činnosti Sdružení, kterou jsem předložila Radě Sdružení jako podklad k rozhodování o jeho budoucím řediteli a ve své činnosti ji hodlám naplňovat. Mým cílem bude, aby Sdružení nadále bylo významným subjektem v kraji s celostátním i mezinárodním přesahem své činnosti, prosazujícím zájmy svých členů a zajišťujícím v rámci svých možností co nejširší podporu priorit kraje. Za podstatné považuji zejména napojení infrastruktury kraje na mezinárodní dopravní síť, snižování znečištění ovzduší, energetickou a surovinovou soběstačnost kraje, zvýšení účinnosti vědy, výzkumu a odborného vzdělávání a zlepšení spolupráce v rámci přeshraničních euroregionů. Včetně zlepšování pozitivního pohledu na Moravskoslezský kraj, což zdůrazňuji.

Sdružení úzce spolupracuje s Krajskou hospodářskou komorou MSK. Co soudíte o přínosu této kooperace pro Sdružení i pro kraj?

Kooperaci Sdružení s Krajskou hospodářskou komorou Moravskoslezského kraje vnímám do budoucna pro prosazování společných zájmů a priorit zejména podnikatelské sféry v rámci rozvojové strategie kraje jako již osvědčenou a nezbytnou. V budoucnu bych ve spojení s Krajskou hospodářskou komorou Moravskoslezského kraje, Moravskoslezským krajem, ale i dalšími partnery ráda napomohla zlepšení diskuse s poslanci, senátory, europoslanci, členy poradních orgánů vlády apod., s cílem prosazovat priority našeho kraje. Za samozřejmé při tom považuji průběžnou komunikaci se členy Sdružení a respektování jejich společných zájmů.

Zdroj: Regionální podnikatelský zpravodaj č. 4/2012, autorka Lenka Gulašiová



Ilustrační foto

4. Gastro festival Ostrava 2012

UNIHOST Ostrava, Ostravské výstavy, a.s. a Střední škola společného stravování Ostrava-Hrabůvka ve spolupráci s Asociací kuchařů a cukrářů ČR a Asociací číšníků ČR pořádaly 12. ročník Gastro festivalu Ostrava, který se konal ve dnech 18. - 19. 10. 2012 na výstavišti Černá louka v Ostravě. V letošním roce byl tento festival spojen s regionálním kolem soutěže Gastro Junior – Bidvest Cup 2012/2013, a tím celá tato akce získala na významu, protože vítězové postupují do celostátního kola, které se bude konat v lednu 2013 v Brně.

Záštitu nad Gastro festivalem Ostrava opět převzali náměstkyně hejtmanky MSK Mgr. Věra Palková a předseda Krajské hospodářské komory MSK Ing. Jan Březina.

Soutěžní část a doprovodné soutěže Gastro festivalu byly pořádány ve spolupráci a s finanční podporou těchto partnerů a sponzorů: Moravskoslezský kraj, Krajská hospodářská komora MSK, CzechTourism, Budweiser Budvar, Montycon Gastro s.r.o., Kofola, Helsinki Group, La Boheme Cafe, MAKRO, Palfrig Ostrava.

Těžištěm Gastro festivalu byla soutěžní přehlídka žáků gastronomických škol. Za podpory široké veřejnosti soutěžilo 21 integrovaných, hotelových a odborných škol a odborných učilišť nejen z Moravskoslezského, Olomouckého, Zlínského kraje, ale i z Vysočiny a jihomoravských měst. Hlavní soutěže byly zaměřeny na ověření a prezentaci klíčových a odborných kompetencí kuchařů, číšníků, cukrářů a baristů.

V letošním roce se mladí kuchaři museli poprat s přípravou čtyř porcí moderního teplého pokrmu v časovém limitu 45 minut. Základní surovinou byla vepřová pečeně s kostí bez panenky v kuchyňské úpravě. Záleželo na každém soutěžícím jak nejlépe, v jakém poměru a množství využije nabízených 600 až 650 gramů masa. Neméně důležité bylo i to, jakým způsobem, správně technologicky zpracují vepřové maso, využijí moderních pracovních postupů, kulinářských úprav a v neposlední řadě vykalculují cenově přijatelný pokrm. Vytvořením moderního českého pokrmu tak juniorští kuchaři přispěli k propagaci české kuchyně, k její popularizaci a prosazení v rámci mezinárodní gastronomie.

Soutěžící cukráři připravovali čtyři porce moderního teplého nebo studeného moučníku za použití bramborového těsta, rovněž v časovém limitu 45 minut. Základem moučníku muselo být těsto připravené z vařených nebo syrových brambor. Moučník musel obsahovat surovinu z tajného koše a byl koncipován jako součást tříchodového restauračního menu pro mezinárodní klientelu. Součástí dezertu mělo být i určité množství ovoce. Soutěžící měli všechny suroviny vhodně zpracovat a zakomponovat do moučníku.

Pro číšníky byl stanoven soutěžní úkol skládající se ze dvou částí: a) příprava teplého moučníku pro dvě oso-

by před zraky hostů, dle současných trendů moderní gastronomie, včetně servisu a b) podávání šumivého vína k teplému moučníku a servis.

Práci kuchařů bedlivě sledovala, hodnotila a degustovala, během soutěžního úkolu a před podáváním, odborná komise pod vedením pana Jakuba Sedláčka, předsedkyně hodnotitelské komise oboru cukrář byla paní Pavlína Berzsiová, AKC ČR a předseda číšnické komise byl pan PaedDr. Jaroslav Morávek. Členy hodnotitelských komisí deleguje AKC ČR a AČ ČR. V průběhu soutěže byli mladí kuchaři, cukráři a číšníci velice pozorně sledováni nejen odbornými komisaři, ale také svými spolužáky, mnoha návštěvníky a zástupci médií.

Dne 18. října 2012 se uskutečnila i Dýňová carvingová show, soutěž řezbářů CZECH CARVING CUP 2012. Celostátní soutěž ve vyřezávání dýní, letos na téma HALLOWEEN, se koná již od roku 2003 v rámci Gastro festivalu Ostrava.

Dne 19. října 2012 pak proběhly další soutěže Gastro festivalu a to Dovednostní čepování piva a soutěž baristů v přípravě kávy cappuccina, espresso a kávového nápoje. V čepování piva se nejlépe umístila děvčata ze SŠ prof. Zdeňka Matějčka v Ostravě-Porubě. 1. místo získala Tutková Lucie, 2. místo Rácová Nikola a na 3. místě skončil Novák Daniel ze SŠ hotelnictví a služeb a VOŠ v Opavě. V této soutěži zápolilo 38 žáků ze 14 středních škol. Baristické soutěže se zúčastnilo 5 baristů. Nejlépe si vedla Havlíková Kristýna ze SŠ gastronomie, oděvnictví a služeb Frýdek-Místek, 2. místo obsadil Luštinský Václav ze SŠ hotelnictví a gastronomie Frenštát pod Radhoštěm a 3. místo Mlčvik Jan ze SOŠ Trineckých železáren z Trince.

Po oba dva dny byly vystaveny v prostorách pavilonu A číšnické tabule na volné téma, kterými se prezentovalo 9 středních škol a které hodnotila laická veřejnost. Nejvíce hlasů získala a na 1. místě se umístila SŠ hotelnictví a služeb a VOŠ Opava, na 2. místě se umístila SŠ hotelová, obchodní a polygrafická Český Těšín a na 3. místě SŠ gastronomie, oděvnictví a služeb Frýdek-Místek.

Všechny soutěže Gastro festivalu a Gastro junioru byly zakončeny slavnostním vyhlášením vítězů, zhodnocením jejich výkonů a předáním diplomů, pohárů a cen.

Velký podíl na úspěšném průběhu měli sponzoři celé akce, kterým patří poděkování.

Účast v soutěži je prestižní záležitostí gastronomických škol. Napomáhá žákům, jejich trenérům i školám držet krok s novinkami v oboru. Pedagogové odborníci pak následně mohou získané informace využít ve výuce pro aktualizaci učiva a zavádění nové gastronomické techniky do škol, mohou ovlivnit používání nových výrobků a specialit a budou jistě napomáhat uvádění nových gastro-

mických trendů do praktického života. Školy pak mohou následně přibližovat kompetence absolventů aktuálním potřebám trhu práce.

Gastro festival Ostrava již má svou tradici a slouží k propagaci a zviditelnění našeho města i kraje nejen v rámci České republiky, ale také v zahraničí, a tím napomáhá i rozvoji cestovního ruchu v Moravskoslezském kraji.

Karla Bubová
tajemnice UNIHOSTu



5. Národní soustava kvalifikací



Národní soustava kvalifikací (**NSK**) je státem garantovaný celorepublikový systém budovaný na reálných požadavcích na výkon činností v rámci jednotlivých povolání a pracovních pozic. Definuje požadavky na odborné způsobilosti jednotlivých kvalifikací bez ohledu na způsob jejich získání. Rozhodující vliv na obsah kvalifikací mají přitom zaměstnavatelé. Každá kvalifikace, která je na trhu práce uplatnitelná, v něm má nebo v průběhu času bude mít své místo. **NSK** umožňuje nejen identifikaci, třídění a zařazování kvalifikací, ale také jejich uznávání a certifikaci. Nenahrazuje stávající kvalifikační a vzdělávací systémy, ale snaží se o jejich provázání, zastřešení a zprůhlednění. Zároveň umožňuje srovnání našich národních kvalifikací s kvalifikacemi stanovenými a popsány v jiných evropských státech.

Víte, že i vy máte možnost získat celostátně platné osvědčení pro znalosti a dovednosti, kterými disponujete, ale na které nemáte žádné osvědčení? Stačí se přihlásit a uspět ve zkoušce z vámi zvolené profesní kvalifikace. Podrobný popis požadavků na jednotlivé kvalifikace, které umožňují jejich uznání po dle zákona č. 179/2006, naleznete na internetové adrese: www.narodni-kvalifikace.cz. Národní soustavy kvalifikací plně vyhovují standardům Evropského rámce kvalifikací (EQF). V tuto chvíli je jich schváleno již téměř tři sta.

Umějí ale sami zaměstnavatelé využívat Národní soustavu kvalifikací v praxi?

Podle Petra Kužela, prezidenta Hospodářské komory České republiky, se trh práce v České republice neustále potýká s problémy v oblasti nedostatku kvalifikovaných pracovních sil, a to napříč všemi obory. Dle aktuálních průzkumů a statistik se tento nedostatek značně týká i automobilového průmyslu. „Zaměstnavatelé - nečekejte na absolventy středních škol a učebních oborů. Těch bude navzdory málo.“

Zvýšení kvalifikace pomůže zlepšit postavení v práci

Jak vyplývá ze studie „Systémový rozvoj dalšího vzdělávání“, téměř polovina dotázaných (46 %) lidí si myslí, že jim kvalifikační osvědčení získané v rámci projektu Národní soustava kvalifikací (NSK), může přinést šanci na zvýšení mzdy. Postup na lepší pozici v zaměstnání si od potvrzené kvalifikace slibuje 42 % oslovených.

„Složením kvalifikační zkoušky občan potvrdí, že má požadované znalosti a dovednosti. Zkoušející nezkoumá, jakým způsobem jich dosáhl. Mohl chodit do kurzu, školy, naučit se to sám nebo od dědečka. Důležité je prokázat, že danou profesi opravdu ovládá,“ vysvětluje Ivo Jupa, hlavní manažer NSK2 a dodává: „Chceme pomoci lidem, kteří se vyučili v jiném oboru, nebo nedokončili střední školu. Projekt by měl přispět k jejich vyšší flexibilitě a adaptabilitě na trhu práce. Získané osvědčení jim může přinést nové pracovní místo nebo povýšení.“ Jen necelých 10% má základní vzdělání. V ČR je ve srovnání s průměrem EU pouze malé procento lidí, kteří nedosáh-

nou na středoškolské vzdělání. Podle serveru dvmmonitor.cz zůstává se základním vzděláním pouze 9 % české populace, zatímco v EU je to až 3krát více lidí. Nezaměstnanost v této skupině je však překvapivě vysoká – práci nemá více než čtvrtina z nich. Oproti západoevropským zemím se však vzdělávání zúčastnilo pouze necelých 15 % občanů, přestože nabídka kurzů zahrnuje široké spektrum ve všech regionech ČR. Bariérou jsou finance a strach ze zkoušky „Až 41 % občanů má obavu, že budou muset za zkoušku platit, proto se ani nepřihlásí. Přitom právě osvědčení o kvalifikaci je tou nejlepší investicí do kariéry, která se mnohonásobně vyplatí,“ říká Ivo Jupa.

Do budoucna řešitelé projektu plánují, že zkoušku uhradí úřad práce. Prozatím je tato zkouška hrazena jen v případě, že je nedílnou součástí rekvalifikačního kurzu, který provozuje vzdělávací instituce s platnou akreditací podle zákona 435/2004 Sb.

Lidé se také často obávají, že zkoušku nezvládnou nebo budou muset vystupovat před zkušební komisí. „Není potřeba mít obavy, že by se vás autorizovaná osoba snažila nachytat na švestkách. Co je potřeba umět ke zkoušce si můžete kdykoliv prohlédnout na webové stránce vzdělavaniaprace.cz, kde jsou jednotlivé dovednosti popsány. Navíc každý účastník zkoušky dostane předem instrukce, jak bude zkouška probíhat,“ dodává Ivo Jupa.

<http://www.novinky.cz/kariera/270801-zvyseni-kvalifikace-pomuze-zlepsit-postaveni-v-praci.html>

Nabídka dalšího vzdělávání pro vaše zaměstnance zcela zdarma.

Projekt „Rozvoj kvalifikační úrovně a kompetencí pracovníků v cestovním ruchu“ je realizován prostřednictvím Operačního programu Lidské zdroje a zaměstnanost a financován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem České republiky. Projekt realizuje Česká centrála cestovního ruchu – CzechTourism a je zaměřen na zvýšení kvalifikace a kompetencí pracovníků působících v oblasti cestovního ruchu. Na těchto stránkách naleznete veškeré informace týkající se realizace projektu, zejména pro koho je určen, jaké jsou jeho cíle a jak se do něj zapojit. Lze si vybrat z řady kurzů pro oblast hotelnictví nebo gastronomie.

Registrace do projektu a všechna nabízená školení jsou pro všechny zájemce zdarma!

Dovolujeme si zájemce o školení informovat, že registrace do projektu byla zahájena. Přihlašování na termíny kurzů je umožněno na začátku března 2013.

www.vzdelavani.czechtourism.cz

Více informací naleznete v sekci „novinky“.

6. Klasifikace hotelů

Novinky v Hotelstars

Od konce roku 2012 bude postupně končit platnost klasifikace Hotelstars Union prvním přibližně 250 certifikovaným ubytovacím zařízením.

Systém recertifikace je připraven tak, aby byla minimalizována administrativa spojená s žádostí a zaměřil se hlavně na případné změny oproti původnímu stavu. Klasifikace bude následně obnovena na roky 2013-2015. Platná klasifikace je podmínkou pro zařazení ubytovacího zařízení do všech propagačních aktivit připravovaných pro klasifikaci Hotelstars Union jak na národní úrovni, tak v rámci společného marketingu všech členských zemí HSU. V polovině měsíce června byla také spuštěna nová, aktualizovaná verze stránek www.hotelstars.cz. Největší změna se týká položky „Žádost o certifikát“, jejíž elektronická podoba je nyní více intuitivní a byla výrazně zpřehledněna a zjednodušena. Její vyplnění by tedy zájemcům o certifikaci nemělo činit žádné problémy. Další výrazné změny se týkají administračního prostředí pro zadávání a správu kontrol, ulehčí tak práci správcům a kontrolorům. Stránky Hotelstars budou také postupně rozšiřovány o řadu zajímavých informací, už nyní jsou například propojeny s dalšími turistickými portály. Zároveň se chystá nový vzhled znaků a certifikátů Oficiální jednotné klasifikace ubytovacích zařízení – Hotelstars, jejichž podoba bude ve všech zemích, které jsou členy Hotelstars Union, jednotná. Tyto znaky budou poprvé vydány ubytovacím zařízením, kterým bude udělena certifikace na roky 2013-2015.

Převzato ze Zpravodaje AHR, ročník 6, červenec-srpen 2012

Databanka hotelů

Nemůžete se rozhodnout, který hotel či kemp zvolit pro svoji dovolenou v Česku? Stačí kliknout na www.czechadvisor.cz.

Ministerstvo pro místní rozvoj, CzechTourism a AHR ČR zřídily první českou databanku recenzí od hotelových hostů – CzechAdvisor. Najdete zde hodnocení ubytovacích služeb, kam může každý návštěvník přidat svůj názor na pobyt a zároveň si přečíst postřehy ostatních hostů na konkrétní rekreační centrum. Integrovaný systém umožňuje hotelům, penzionům i kempům, aby si na své vlastní stránky umístily zdarma odkaz s velmi jednoduchým formulářem, kde je zákazníci budou hodnotit. Jde o skvělou zpětnou vazbu, která zároveň dává šanci na připomínky klientů reagovat a řešit je. K dispozici je už přes 25 tisíc recenzí. Ubytovací zařízení jsou ve formuláři klasifikována přehledně, klasicky – počtem hvězdiček.



Ilustrační foto

7. Národní systém kvality služeb cestovního ruchu

V rámci Integrovaného operačního programu financovaného ze strukturálních fondů EU, Ministerstvo pro místní rozvoj ČR od roku 2010 realizuje projekt s názvem „Národní systém kvality služeb cestovního ruchu v ČR“ (NSKS).

Projekt je systémovým nástrojem Koncepce státní politiky cestovního ruchu na období 2007-2013, jehož záměrem je přispět ke zvýšení kvality služeb cestovního ruchu v České republice, jejíž úroveň je v ČR dlouhodobě vnímána zejména zahraničními návštěvníky jako nedostačující.

Výsledkem projektu bude systém, do kterého se budou moci dobrovolně zapojovat subjekty cestovního ruchu, a to zejména malé a střední podniky, jimž bude schopen systematicky pomáhat při zvyšování kvality svých služeb a pomůže jim získávat další odborné znalosti.

Na konci roku 2010 Ministerstvo pro místní rozvoj ČR zakoupilo za účelem vytvoření Národního systému kvality služeb cestovního ruchu v ČR licenci německého systému kvality (ServiceQualitätDeutschland).

V současné době probíhá vytváření systému s předpokládaným zahájením certifikace v roce 2013.

Výběrové řízení Národního standardu kvality služeb cestovního ruchu (NSK) bylo realizováno v prvním čtvrtletí roku 2012. Pro tvorbu NSK byla vybrána společnost Interquality s.r.o.

NSK je metodická součást NSKS zahrnující metodiky manuály systému, která bude vytvořena jako univerzální systém využitelný pro všechny subjekty působící v cestovním ruchu. Současně bude systém dále upraven pro

pět klíčových segmentů cestovního ruchu, pro které budou připraveny samostatné standardy:

- Hotelnictví a gastronomie
- Turistická informační centra
- Vybrané služby venkovského cestovního ruchu (kempy a chatové osady)
- Služby provozovatelů lanovek a vleků

NSK bude vytvořen jako třístupňový systém, ve kterém jednotlivé stupně vyjadřují různou úroveň implementace systému. Rozdíl mezi jednotlivými stupni NSK není v kvalitě poskytovaných služeb, ale v aplikaci pokročilejších nástrojů a metod, které budou zapojenými subjekty využívány k dosažení vyšší kvality služeb.

V první fázi do roku 2015 budou vytvořeny první dva stupně NSK:

Q bronze – jeho cílem je uvádět kvalitu do života firmy, iniciativně ji přijímat a rozvíjet. Zahrnuje proškolení vybraného zaměstnance (zaměstnanců) společnosti, který po absolvování školení získá potřebné znalosti k implementaci prvního stupně NSK v dané společnosti. V každém subjektu ucházejícím se o certifikaci musí být minimálně jeden proškolený zaměstnanec.

Qsilver – zahrnuje systém zavedený ve stupni I a dále ověřuje dosaženou kvalitu, testováním, a vyhodnocováním výsledků u stanovených cílů.

Qgold – bude vytvořen jako komplexní manažerský nástroj až po roce 2015 s ohledem na zkušenosti prvních dvou stupňů systému.

<http://www.mmr.cz/cs/Podpora-regionu-a-cestovni-ruch/Cestovni-ruch/Informace-Udalosti/Narodni-system-kvality-sluzeb>

8. Cestovní ruch

Cestovní ruch – 4. čtvrtletí 2012

4. čtvrtletí 2012 dle dat ČSÚ z hlediska cestovního ruchu: V celorepublikovém měřítku se meziroční počet hostů ve 4. čtvrtletí 2012 zvýšil o 4,7 %, počet přenocování hostů v hromadných ubytovacích zařízeních přitom vzrostl o 3,1 %. Do celé ČR přijelo celkově ve sledovaném období 2,8 milionů hostů, kteří učinili 7,4 milionu přenocování.

V turistické oblasti Ostravsko (Ostrava, Klimkovice, Vřesina, Horní Lhota, Dolní Lhota, Velká Polom, Čavisov) došlo k mírnému meziročnímu **nárůstu hostů**. Výraznější byl přitom růst počtu cizinců, který představoval 8 % při téměř stejném počtu průměrně strávených nocí (2,45 nocí). Z celkového počtu 44 126 hostů se jich, dle informací ČSÚ, ubytovalo 21 537 v 4 hvězdičkových hotelech. K nejpočetnějším skupinám zahraničních hostů patří Slováci (2 826, přenocování 2,3 nocí), Poláci (2 456, 1,8

noci), Němci (1 531, 2,1 nocí) a Rusové (1 274, 1,5 nocí), na pátém místě jsou pak s větším odstupem Italové, kteří zde ale strávili nejdelší dobu (662, 2,7 nocí).

Za **Moravskoslezský kraj** je patrný růst návštěvníků, kteří zde ale stráví nepatrně méně času, a to 2,6 nocí (oproti 2,8 v posledním čtvrtletí 2011). Pozitivní je však počet nocí strávených v MSK u nerezidentů. Zahraniční hosté totiž v Moravskoslezském kraji strávili průměrně 2,65 nocí (oproti 2,5 v posledním čtvrtletí 2011).

Návštěvnost v turistické oblasti, rok 2012:

Z dat zpracovaných ČSÚ vyplývá, že ve srovnání s rokem 2011 se počet hostů v TO Ostravsko zvýšil o více než 9 % (o 16 210) a počet přenocování hostů v hromadných ubytovacích zařízeních o 7,5 % (34 415). Obdobně rychle jako v roce 2011 pak i v roce minulém rostl počet zahraničních hostů (meziroční nárůst o 18 %, tj. 10 528) a jejich

přenocování (o 16 %, tj. o 22 342). Počet strávených nocí se přitom téměř nezměnil, za rok 2012 činí 2,75 noci celkově u všech hostů a 2,36 noci u cizinců.

STEM/MARK – výstup z marketingových analýz Moravskoslezského kraje:

„MSK – kraj plný zážitků II“

Klady MSK:

- krásná příroda, zajímavé turistické trasy, cyklostezky, přátelští lidé.

Zápory MSK:

- špatné ovzduší, nevyhovující dopravní síť, neuspokojivé služby (pro rodiny s dětmi, v gastronomii, neochota personálu, špatná informovanost).

Atraktivnost MSK v rámci ČR – 4. místo (po Jihočeském, Jihomoravském kraji a Praze).

Nejvíce navštěvovaná místa v MSK: Beskydy, Ostrava, Jeseníky.

Informace o příjezdovém cestovním ruchu na:
www.mmr.cz



9. Autorské poplatky

Návrh novely autorského zákona přináší řadu změn

1.3.2013 Komora.cz, str. 26,
Petr Valenta, HK ČR

7. 1. 2013 zaslalo do připomínkového řízení Ministerstvo kultury ČR vyhotovený návrh novely zákona č. 121/2000 Sb., o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon). Ministerstvo kultury ČR jej zpracovalo a předložilo podle Plánu legislativních prací vlády na rok 2012.

Autorský zákon představuje komplexní úpravu práva autorského a práv s autorským právem souvisejících, včetně zvláštního práva pořizovatele databáze, a vychází jednak z mezinárodních smluv, k nimž Česká republika přistoupila, jednak z příslušných unijních předpisů, zejména směrnic EU harmonizujících některé aspekty autorského práva v rámci členských států EU, resp. států tvořících Evropský hospodářský prostor. Navrhovaná novela autorského zákona souvisí především s povinnostmi transponovat do právního řádu České republiky ve stanoveném termínu dvě směrnice EU, které byly přijaty v roce 2011, resp. 2012.

Návrh novely též předjímá některá ustanovení z aktuálně projednávaného návrhu směrnice o kolektivní správě autorského práva a práv s ním souvisejících a udělování licencí pro území více států k právům k užití hudebních děl on-line na vnitřním trhu. Cílem projednávaného návrhu směrnice je zvýšit transparentnost výkonu kolektivní správy práv. Česká republika s tímto návrhem již vyjádřila souhlas ve formě schválené rámcové pozice, proto je její obsah již částečně do znění novely zapracován. Zásadní změnou, kterou tento návrh přináší, je požadavek daný směrnicí 2011/77/EU, na základě které se **navrhuje prodloužit dobu trvání majetkových práv** výkonných umělců k jejich uměleckým výkonům zaznamenaným na zvukové záznamy a majetkových práv výrobců zvukových záznamů k jejich záznamům z 50 na 70 let. V souvislosti s prodloužením doby trvání práv zavádí několik doprovodných opatření ve prospěch výkonných umělců (roční doplňkovou odměnu, právo na odstoupení od smlouvy

a právo na výplatu odměn beze srážek). Dále směrnice harmonizuje výpočet doby trvání majetkových práv k hudebním dílům s textem.

Novela dále zavádí požadavky dané směrnicí 2012/28/EU, která upravuje společnou unijní **definici osiřelého díla**, resp. osiřelého zvukového záznamu. Za osiřelé dílo bude považováno takové dílo, jehož autor není určen nebo není nalezen ani po provedení důsledného vyhledávání zaznamenaného způsobem stanoveným tímto zákonem.

Další změnou je zavedení pravidla pro nakládání s odměnami, které nelze vyplatit nositelům práv. Na rozdíl od osiřelého díla, u něhož není určen autor, v této situaci není znám nositel práva, nebo jej nelze ani po uplynutí obecné tříleté promlčecí lhůty dohledat. Toto opatření je nezbytné pro zajištění právní jistoty všech dotčených subjektů (nositelů práv, kolektivních správců práv i osob povinných platit tyto odměny), neboť dosud tato situace není nijak upravena. Odměny, které byly takto vybrány a které nelze po uplynutí obecné promlčecí lhůty vyplatit příslušným nositelům práv, by tak měly být nově vypláceny do Státního fondu kultury ČR.

Dalším z významných navrhovaných opatření je též zrušení všech výjimek z povinnosti hradit odměnu za zpřístupňování díla prostřednictvím televizních a rozhlasových přijímačů. Z povinnosti hradit odměnu by tak již neměla být vyňata zdravotnická zařízení a neměl by existovat ani strop výše odměny pro hotely. Zrušením těchto výjimek bude autorský zákon uveden do souladu s unijním právem a s mezinárodními závazky, se kterými byla ČR doposud v rozporu. Novela by měla nabýt účinnosti dnem 1. listopadu 2013, což je termín, ve kterém jsou členské státy Evropské unie povinny provést směrnici 2011/77/EU.

Hospodářská komora České republiky se tímto materiálem zabývala v rámci připomínkového řízení a zpracovala k navrženému materiálu připomínky, ve kterých upozornila, že velkým problémem současné právní úpravy

je nemožnost uživatelů ovlivnit tvorbu sazebníků, cen a v konečném důsledku nutnost přijmout podmínky diktované kolektivními správci. Uživatel tak nemá možnost zjistit cenovou hladinu, která je aplikována pro případ autorských poplatků v jiných evropských zemích, a porovnat je s tamní kupní silou. Kolektivní správce by tak měl podle návrhu HK ČR o cenách na příští období jednat a měl by své záměry zveřejnit a podložit je konkrétní analýzou, komparační, nákladovou i výnosovou tak, aby bylo možno dojít k závěru, že je výše poplatků přiměřená a obvyklá. Konečné znění této novely však bude zřejmé, až novela projde celým legislativním procesem, její dopady a přínosy pak bude možné vyhodnotit její aplikací v praxi.

Vysílání sportu v restauraci

Provozují menší restauraci, v níž mám na zdi instalovány dva televizory. Zapínám je ovšem jen několikrát do roka, pokud se konají nějaké významné fotbalové nebo hokejové zápasy českého týmu. Musím platit nějaké poplatky nad rámec běžného poplatku za vlastnictví televizního přijímače?

Máte-li ve své provozovně umístěn televizní přijímač, jste dle ustanovení § 23 autorského zákona č. 121/2000 Sb. tzv. provozovatelem televizního vysílání, neboť prostřednictvím přijímače zpřístupňujete autorská díla a jiné

předměty autorskoprávní ochrany veřejnosti, tedy svým zákazníkům. Za takové užití děl jste povinen platit odměny oprávněným kolektivním správcům, kteří autory a jiné nositele práv zastupují. Kolektivními správci jsou tyto organizace: OSA, INTERGRAM, DILIA, OAZA, GESTOR.

Kromě koncesionářských poplatků jste tedy povinen platit ještě odměny kolektivním správcům na základě licenčních smluv. Výše odměn je ryze smluvní, žádný právní předpis tyto odměny ani způsob jejich výpočtu nestanoví. Každý kolektivní správce má svůj ceník, ve kterém při stanovení odměny zohledňuje např. i velikost obce, v níž se nachází provozovna.

Totožnou problematikou se v minulosti zabýval Ústavní soud ČR, který řešil stížnost provozovatele restauračního zařízení, který pouštěl TV přijímač ve stejném rozsahu jako vy a OSA po něm požadovala úhradu poplatku. Ústavní soud v rozsudku I. ÚS 1135/2011 z 28.4.2011 uvádí, že ke zpřístupnění díla chráněného autorským zákonem může dojít rovněž prostřednictvím sportovního přenosu. Tyto přenosy jsou totiž tvořeny rovněž hudebním doprovodem, ať již jde o hudební doprovod samotné vysílané sportovní akce či hudební doprovod televizního vysílání stanice, která sportovní akci přenáší.

Jan Kozubek, advokát
Advokátní kancelář Becker a Poliakoff

10. Co by měli naši členové vědět

DAŇOVÝ BALÍČEK PŘEHLEDNĚ:

Zvýšení obou sazeb daně z přidané hodnoty na 15 a 21 procent v letech 2013 až 2015. Sjednocení sazeb na úrovni 17,5 procenta se odkládá na rok 2016.

Zavedení tzv. solidární daně z příjmu fyzických osob. V letech 2013 až 2015 budou fyzické osoby platit sedmi-procentní daň z příjmů nad úrovní čtyřnásobku průměrné měsíční mzdy (zhruba 100 tisíc korun měsíčně).

Omezení výdajových paušálů pro živnostníky. U příjmů z podnikání podle zvláštních předpisů (například lékaři, advokáti, exekutoři) a u výnosů z autorských práv budou paušály v absolutní výši omezeny na 800 000 korun a u příjmů z pronájmu majetku zařazeného do obchodního majetku na 600 000 korun. Osoby využívající výdajové paušály navíc nebudou moci uplatňovat daňové zvýhodnění na vyživované dítě a na manžela či manželku bez vlastních příjmů, pokud budou mít příjmy pouze z podnikatelské a jiné výdělečné činnosti.

V letech 2013 až 2015 se zruší sleva na dani z příjmů fyzických osob pro důchodce.

Zrušení takzvané zelené nafty. Zákon pro příští rok sníží vrátku části spotřební daně z nafty pro zemědělce z 60 na 40 procent. Od roku 2014 ji zruší úplně.

Zvýšení daně z převodu nemovitostí ze současných tří procent na čtyři procenta.

Pro roky 2013 až 2015 budou **zrušeny takzvané stropy pojistného na veřejné zdravotní pojištění.**

Změna rozpočtového určení daní. Kraje budou nově dostávat menší podíl z vybraných daní, aby větší výnos z vyšší DPH a daně z příjmu zaměstnanců připadl státu.

Technická novela zákona o DPH:

Status nespolehlivého plátce může podle novely získat ten plátc DPH, který závažným způsobem neplní své povinnosti ve vztahu ke správci daně. Firmy, které by s takovým plátcem obchodovaly, by se vystavily riziku **ručení za nezaplacenou DPH.** Zda je obchodní partner firmy důvěryhodný, bude možné zjistit v seznamu zveřejňovaném finančními úřady.

Nástrojem k ověřování nespolehlivosti se stane Registr plátců DPH a též databáze čísel účtů, na kterých je možno provádět bankovní transakce. To jsou dva instituty. V reálu to bude nejspíš znamenat, že podnikatel si před platbou každé faktury bude muset pokaždé zkontrolovat, zda jeho dodavatel není v Registru označen jako nespolehlivý a též zda číslo účtu, na nějž se chystá zaplatit, je shodné s tím, které visí v databázi daňové správy. Norma rovněž pro většinu podnikatelů zavádí **povinnost podávat od roku 2014 přiznání k DPH elektronicky.** Opatření se nebude vztahovat na drobné živnostníky a firmy s obrátem do šesti milionů korun ročně. Nicméně od roku 2013 jsou papírové a elektronické daňové doklady formálně rovnocenné.

Podstatné změny v uplatňování výdajových paušálů v roce 2013

11.1.2013 *Jablonecký deník Strana 3*
Autor: Vladimír Opatrný, předseda KH LK

Zákon o daních z příjmů umožňuje, aby poplatníci s příjmy z podnikání či pronájmu uplatnili své výdaje pro daňové účely při výpočtu základu daně buďto ve skutečné výši zjištěné z řádně vedeného účetnictví či daňové evidence, nebo je vypočítali zákonem stanoveným procentem z dosažených příjmů. V paragrafu 7 odst. 7 zmíněného zákona je výše výdajových paušálů podle druhu činnosti vymezena takto:

80 % mohou použít poplatníci s příjmy ze zemědělské výroby a s příjmy z výkonu řemeslných živností

60 % lze uplatnit u příjmů z výkonu ostatních živností

40 % u příjmů z tzv. jiného podnikání a ostatní výdělečné činnosti (patří sem příjmy lékařů, advokátů, auditorů, umělců, vynálezců, z nezávislého povolání apod.)

30 % lze uplatnit u příjmů z pronájmu.

Od 1. ledna 2013 se uplatňování velice oblíbených výdajových paušálů spojilo s četnými komplikacemi a omezeními. Skupina poplatníků využívající 40% paušál (lékaři, advokáti apod.) si paušální výdaje bude moci uplatnit maximálně do výše 800 000 Kč, tedy z příjmů nepřesahujících 2 000 000 Kč za zdaňovací období. Omezení bude platit i pro poplatníky s příjmy z pronájmu, kteří počínaje zdaňovacím obdobím roku 2013 uplatní paušální výdaje do limitu 600 000 Kč, tedy rovněž z příjmů za pronájem nepřevyšujících 2 000 000 Kč.

Další omezení má komplikovanější povahu, ale zato se vztahuje na poplatníky uplatňující paušální výdaje bez rozdílu druhu příjmů. Jestliže poplatník uplatní u příjmů z podnikání a z pronájmu paušální výdaje a součet dílčích základů daně, u kterých byly výdaje tímto způsobem uplatněny, je vyšší než 50 % celkového základu daně, ztrácí nárok na daňovou slevu na manžela/manželku (sleva činí 24 840 Kč ročně) a nemůže uplatnit ani daňové zvýhodnění na vyživované dítě žijící s ním v domácnosti (13 404 Kč ročně na každé vyživované dítě). Protože zákon v souvislosti se změnou způsobu uplatňování výdajů pro daňové účely (přechod z paušálních výdajů na výdaje skutečné) vyžaduje provedení úprav daňového základu za předchozí zdaňovací období, doporučuji zejména poplatníkům uplatňujícím příslušnou daňovou slevu a daňové zvýhodnění s ohledem na složitost problému výhodnost dalšího uplatňování výdajového paušálu konzultovat s odborníkem.

Důchodová reforma

Lepší zabezpečení ve stáří z více zdrojů má zajistit druhý pilíř důchodového systému zavedený v rámci důchodové reformy. Mimo jiné umožní uzavírat nové celoživotní důchodové spoření. Lidé se budou moci sami rozhodnout, zda do systému vstoupí – smlouvu o důchodovém spoření bude moci uzavřít každý, komu je víc než 18 let a dosud nedostává starobní důchod z českého důchodového pojištění, tedy z I. pilíře. Lidé nad 35 let mohou do

II. pilíře vstoupit do 30. června 2013, mladší pak do konce kalendářního roku, kdy jim bude 35 let.

Každému, kdo se rozhodne spořit ve II. pilíři, se sníží pojistné na důchodové pojištění, které dnes platí do I. pilíře. A to o 3 %, tedy z 28 % na 25 %. Tuto částku, k níž přidá další 2 % ze svých příjmů, si bude spořit na individuální účet u penzijní společnosti.

Klient si bude moci zvolit jeden ze tří způsobů výplaty: doživotní starobní důchod, doživotní starobní důchod se sjednanou výplatou pozůstalostního důchodu po dobu tří let, anebo starobní důchod na 20 let. Výše vypláceného důchodu bude záviset na tom, jaký druh penze si lidé zvolí, kolik si celkem naspoří a případně i na tom, kolik jim bude let.

Od 1. ledna 2013 se mění také III. důchodový pilíř:

- penzijní připojištění se státním příspěvkem se mění na doplňkové penzijní spoření
- mění se pravidla výplaty dávek
- zavádí se tzv. předdůchody.

Způsobilost pro hostinské činnosti

Hostinská činnost patří mezi ohlašovací řemeslné živnosti. Řemeslné živnosti jsou živnosti obsažené v příloze č. 1 zákona o živnostenském podnikání. Jsou to živnosti, pro jejichž provozování je potřeba splnit nejen všeobecné požadavky (viz. §6 ŽZ) stanovené živnostenským zákonem (dále jen ŽZ) tedy:

- a) dosažení věku 18 let,
- b) způsobilost k právním úkonům,
- c) bezúhonnost, ale také je nutno splnit tzv. zvláštní podmínky pro provozování živnosti (viz §7 ŽZ).

Doklady prokazující odbornou způsobilost podle §21 mohou být nahrazeny doklady o

- a) řádném ukončení středního vzdělání s výučním listem v příbuzném oboru vzdělání a dokladem o vykonání jednoroční praxe v oboru,
- b) řádném ukončení středního vzdělání s maturitní zkouškou v příbuzném oboru vzdělání a dokladem o vykonání jednoroční praxe v oboru,
- c) řádném ukončení vyššího odborného vzdělání v příbuzném oboru vzdělání a dokladem o vykonání jednoroční praxe v oboru,
- d) řádném ukončení vysokoškolského vzdělání v příslušné příbuzné oblasti studijních programů a studijních oborů,
- e) řádném ukončení rekvalifikace pro příslušnou pracovní činnost vydanými zařízením akreditovaným podle zvláštních právních předpisů, nebo zařízením akreditovaným Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy, nebo ministerstvem, do jehož působnosti patří odvětví, v němž je živnost provozována, a dokladem o vykonání jednoroční praxe v oboru,
- f) vykonání šestileté praxe v oboru.

Za příbuzné se považují obory, které užívají stejných nebo obdobných pracovních postupů a odborných znalostí (v daném případě například vyučení v oboru pekař, cukrář, řezník a uzenář).

Praxí v oboru se rozumí výkon odborných činností náležejících do oboru nebo příbuzného oboru živnosti, zejména samostatné provozování živnosti v oboru nebo příbuzném oboru, činnosti osoby bezprostředně odpovědné za řízení činnosti, která je předmětem živnosti v oboru, nebo činnost osoby vykonávající samostatné odborné práce odpovídající oboru živnosti.

(Tomáš Macnar, HK ČR)

Pracovní neschopnost

K novému roku došlo k úpravě vycházek dočasně neschopných. Nově může ošetřující lékař vycházky povolit maximálně v rozsahu **6 hodin denně v době od 7 do 19 hodin**. Mimo tuto dobu vám v případě kontroly hrozí, že svou nepřítomnost neospravedlníte.

O tom, zda si budete moci „vybrat“ své vycházky vcelku, nebo je budete mít rozděleny do časových úseků během dne, bude rozhodovat samotný lékař.

V případě, že zaměstnavatel nebo pracovník správy sociálního zabezpečení shledají, že jste porušili léčebný režim, mohou vám nemocenskou pokrátit nebo rovnou odebrat. Výše dočasného krácení nebo odnětí nemocenského závisí na závažnosti porušení režimu dočasně práceneschopného pojištěnce, tj. jde o takové jednání práceneschopného, které neodpovídá léčebnému režimu a které nepříznivě působí na léčení a zdraví tohoto práceneschopného, vysvětlila Jana Buraňová s tím, že pojištěnec tak vlastně ztěžuje či oddaluje obnovení jeho pracovní neschopnosti.

Zkrácena či odebrána může být podle Buraňové nemocenská nejdéle na dobu 100 kalendářních dnů ode dne porušení režimu, ne ale déle, než do skončení dočasné pracovní neschopnosti, při které k porušení došlo.

Nebude vám odpuštěno ani to, co už jste na dávkách dostali vyplaceno. Pokud již bylo nemocenské vyplaceno, považují se částky vyplacené na nemocenském za přeplatek na dávce, který je pojištěnec povinen plátcí dávky uhradit. Každý případ se posuzuje individuálně s ohledem na jeho konkrétní okolnosti daného, doplnila Buraňová.

Kromě odebrání dávek nebo zpětného vyžádání těch již vyplacených, vám také může být ukončena pracovní neschopnost. OSSZ/PSSZ/MSSZ k tomu může přikročit, pokud shledá, že důvod vaší neschopnosti už neexistuje. Například během minulého roku bylo takto ukončeno více než 1000 neschopností.

Pokud navíc pracovník správy sociálního zabezpečení shledá, že jste při kontrole nepostihli součinnost tím, že jste například neumožnili, aby vůbec proběhla, odmítáte prokázat svou totožnost nebo nepředložíte Rozhodnutí o dočasné pracovní neschopnosti, můžete si za své chování vysloužit pokutu do výše 10 000 Kč.

Novela zákoníku práce počítá s opakováním smlouvy na dobu určitou

12.2.2013 *aktualne.cz*
ČTK HK ČR

Pracovní poměr na dobu určitou patrně bude možné opět uzavírat opakovaně bez časových omezení. Platit to má ale jen pro určitý okruh pracovníků, podmínkou má být také dohoda zaměstnavatele s odborovou organizací. Předpokládá to senátorská novela zákoníku práce, kterou v úterý podpořila Sněmovna. Předloha nyní míří do sociálního výboru.

Novela má podle předkladatelů zpružnit trh práce a pomoci zlepšit konkurenceschopnost firem. Umožní například zaměstnávání sezónních zaměstnanců, aniž by musela být dodržena tříletá lhůta od skončení předchozího pracovního poměru na dobu určitou, uvedli autoři předlohy z řad ODS a ČSSD. Využít by to mohly například zemědělské podniky a stavební firmy.

Zaměstnanci na dobu určitou by také měli být příjemci všech výhod, které zaměstnavatel poskytuje. Novela by též měla přispět k tomu, aby zaměstnanec na dobu určitou přesně věděl, kdy mu zaměstnanecký poměr skončí. Může být domluveno i to, kdy mu zase začne, protože tyto poměry bude možné sjednávat jen v případech, kdy si to vyžadují provozní podmínky nebo má práce zvláštní charakter.

Senátor Miloš Vystrčil (ODS) poznamenal, že se na úpravě dohodli zástupci zaměstnavatelů a zaměstnanců, je prý pro obě strany výhodná. Námitky neměla ani vláda. Podle Stanislava Grospiče (KSČM) je ale novela kontraproduktivní; může se podle něj snížit ochrana práv zaměstnanců.

Právníci ovšem z předlohy příliš nadšení nejsou, protože novela je velmi obecná a podmínky nastavené zákonem také. „U firem, v nichž nepůsobí odborová organizace, novela umožňuje nastavení řetězení dle jejich vlastního uvážení pouze vnitřním předpisem, což může vést ke zneužívání ze strany těchto zaměstnavatelů. Podmínky nastavené novelou jsou velmi obecné, což dává zaměstnavatelům bez odborů při přípravě vnitřního předpisu takřka neomezený prostor pro vlastní interpretaci právní normy,“ uvedl Ladislav Smejkal, partner mezinárodní advokátní kanceláře White & Case.

Novela zákoníku platná od loňského ledna stanovila, že pracovní smlouva na dobu určitou by neměla přesáhnout tři roky, dříve maximální doba činila dva roky. U stejného podniku by se také neměla opakovat víc než dvakrát po sobě.

Vyvarujte se chyb při propouštění zaměstnanců

Nejčastější chybou zaměstnavatelů při propouštění zaměstnanců je zejména chybějící skutkové vymezení výpovědi nebo vymezení důvodu, který neodpovídá zákonnému důvodu pro výpověď. Taková výpověď je pak

samozřejmě neplatná. Proto lze doporučit co nejpřesnější vymezení důvodu výpovědi, který musí korespondovat se zákonem stanoveným důvodem.

Stejně tak se lze setkat i se zcela zmatečnými pojmy, jako je například „výpověď dohodou“ (namísto dohody o rozvázání pracovního poměru), které činí způsob ukončení zcela neurčitým, a opět tedy neplatným.

Problematickým je i způsob doručení výpovědi, respektive její doručení v ochranné době (například v době nemoci zaměstnance). Zaměstnavatelé by měli vždy umět prokázat nejen doručení výpovědi, ale i její odmítnutí ze strany zaměstnance. V těchto případech je vhodné, aby byla přítomna předání i další osoba jako svědek.

Další problémy přináší okamžité zrušení pracovního poměru, které je přípustné pouze při porušení pracovních povinností zaměstnance zvláště hrubým způsobem. Každý zaměstnavatel má tendence si vykládat intenzitu porušení pracovních povinností dle svého, což samozřejmě nemusí odpovídat soudní výkladové praxi. Tím se vystavuje nebezpečí neplatnosti takového okamžitého zrušení. Okamžité zrušení pracovního poměru by mělo být konzultováno s právníky, a to s ohledem na okolnosti konkrétního případu. Také u něj platí požadavek na co nejpřesnější skutkové vymezení porušení pracovních povinností.

*JUDr. Lukáš Jansa
advokátní kancelář Jansa, Mokry, Otevrel & partneři*

Odstupné pro zaměstnance

Jaké je stanoveno v současné době zákonné odstupné pro zaměstnance, pokud v podniku rušíme jeho místo z úsporných důvodů – kolik měsíčních platů má dostat? Za jakých okolností má nárok pouze na proplacení těch měsíců, které reálně odpracoval?

Pokud zaměstnavatel ruší z úsporných důvodů jedno pracovní místo, jedná se o organizační změnu. S ní je spojena povinnost zaměstnavatele poskytnout zaměstnanci při skončení jeho pracovního poměru odstupné. To platí jak pro rozvázání pracovního poměru výpovědí, tak dohodou.

Jestliže by důvodem ukončení pracovního poměru nebyla výše uvedená nebo jiná organizační změna, ale například porušení pracovních povinností zaměstnance, zaměstnanci by právo na odstupné nevzniklo.

Od 1. ledna 2012 platí v zákoníku práce nová úprava výše odstupného, které je nyní odstupňováno podle počtu odpracovaných let u zaměstnavatele. Zaměstnanci přísluší odstupné ve výši nejméně jednonásobku jeho průměrného výdělku, jestliže jeho pracovní poměr u zaměstnavatele trval méně než jeden rok, dvojnásobku, jestliže pracovní poměr trval jeden až dva roky, a trojnásobku jeho průměrného výdělku, jestliže jeho pracovní poměr u zaměstnavatele trval nejméně dva roky.

Výpočet odstupného se odvíjí nikoli od měsíční mzdy, ale od průměrného měsíčního výdělku zaměstnance, který se zjišťuje vždy za předchozí kalendářní čtvrtletí z hrubé mzdy (včetně bonusů a prémie za pracovní výkon) zúčtované zaměstnanci k výplatě v tomto období a z odpracované doby (včetně přesčasových hodin). Průměrný měsíční výdělek tak může v průběhu roku kolísat podle výše dosažené mzdy a počtu odpracovaných hodin v daném kalendářním čtvrtletí. Například pokud pracovní poměr zaměstnance skončí k 30. červnu 2012, bude se odstupné počítat z průměrného měsíčního výdělku zjištěného za první kalendářní čtvrtletí roku 2012.

*Klára Valentová, expertka na pracovní právo
Kancelář Vilímková, Dudák & partners*

Rada pro absolventy: kdy vzniká povinnost platit si pojištění

Prázdniny jsou pro absolventy a studenty vytouženou dobou odpočinku. Řada z nich nebude jen odpočívat, ale začne pracovat nebo půjde na brigádu. Česká správa sociálního zabezpečení každoročně radí absolventům a studentům, kdy a za jakých podmínek jim vzniká povinnost platit pojistné na sociální zabezpečení.

Nemusí platit

Doba studia na střední, vyšší odborné nebo vysoké škole se od 1. ledna roku 2010 nezapočítává do doby pojištění potřebné pro důchod a nehodnotí se již ani jako tak zvaná náhradní doba pojištění. Studentům ani absolventům povinnost hradit pojistné na sociální zabezpečení nevzniká.

Účast na důchodovém pojištění si studenti, kteří dosáhli věku 18 let, mohou zajistit prostřednictvím dobrovolného důchodového pojištění. Nejnižší pojistné hrazené v letošním roce činí 1760 korun měsíčně a je stanoveno jako 28 procent z částky odpovídající jedné čtvrtině průměrné mzdy platné v roce 2012, tj. z částky 6285 korun.

Povinná účast

Studenti, kteří během školního roku nebo o prázdninách pracují, mají povinnost platit pojistné na sociální zabezpečení, pokud jejich zaměstnání zakládá účast na nemocenském pojištění. Konkrétně se jedná o studenty, kteří mají uzavřenou pracovní smlouvu nebo dohodu o pracovní činnosti. Od letošního 1. ledna také dohoda o provedení práce s příjmem u jednoho zaměstnavatele nad 10 000 korun za měsíc zakládá povinnou účast na důchodovém a nemocenském pojištění. Zaměstnavatel za studenty odvádí pojistné na sociální zabezpečení, současně se studentům tato doba započítává do doby pojištění potřebné pro důchod.

Úřad práce

Jestliže absolvent nenastoupí do práce, a ani se nezaregistruje na úřadu práce, povinnost platit pojistné na sociální zabezpečení mu nevzniká, není ale důchodové pojištěn. Pokud se absolvent rozhodne registrovat na úřadu práce, rovněž nemusí pojistné platit. Doba eviden-

ce na úřadu práce se hodnotí podle pravidel uvedených v zákoně o důchodovém pojištění a dokládá se zpětně až v souvislosti se žádostí o důchod.

Poradí studentům

Absolventi i studenti mohou začít podnikat a stát se osobou samostatně výdělečně činnou. Ti, kteří studují střední, vyšší odbornou či vysokou školu a nedosáhli věku 26 let, jsou považováni za nezaopatřené dítě. To je důvod pro výkon vedlejší samostatné výdělečné činnosti. Při výkonu vedlejší výdělečné činnosti se platí pojistné na důchodové pojištění pouze, pokud se k tomu sami přihlásí nebo v případě, kdy daňový základ ze samostatné výdělečné činnosti dosáhl výše zakládající povinnou účast na důchodovém pojištění (v roce 2012 činí rozhodná částka 60 329 korun s odečtením 5028 Kč za každý kalendářní měsíc, ve kterém činnost nebyla vykonávána). Zahájení samostatné výdělečné činnosti se ohlašuje příslušné okresní správě sociálního zabezpečení podle trvalého bydliště, kde studentům rovněž poradí, jak správně postupovat.

Cesta za hranice

Pokud absolvent nebo student plánuje vycestovat do zahraničí za prací nebo sezónním přivýdělkem, nemusí tuto skutečnost oznamovat ČSSZ. Nevzniká mu ani povinnost hradit pojistné na sociální zabezpečení a příspěvek na státní politiku zaměstnanosti.

Úřad práce ČR pro absolventy doplňuje informace z oblasti podpory v nezaměstnanosti a podpory při rekvalifikaci.

Podpora v nezaměstnanosti

V principu absolvent nárok na podporu v nezaměstnanosti nemá. Pokud ale student v posledních dvou letech (rozhodné období) pracoval v součtu alespoň 12 měsíců (myšleno vykonával činnost, která byla dobou důchodového pojištění), například v letních měsících absolvoval brigády, má na podporu v nezaměstnanosti nárok. Její výše je v prvních dvou měsících 65% průměrného čistého měsíčního výdělku, další dva měsíce 50% a zbývající jeden měsíc pak 45 procent.

Podpora při rekvalifikaci

Student, který po ukončení studia nemůže najít práci, může získat podporu při rekvalifikaci. Podmínkou je, aby se žadatel účastnil rekvalifikačního kurzu nebo programu, který je zajišťován Úřadem práce ČR.

Text: Česká správa sociálního zabezpečení

Živnostníky či farmáře čeká papírování. Kvůli dotacím

*15.5.2012 Benešovský deník
Jan Klička*

Kdo čerpá finance z různých fondů, musí soutěžit zakázky. Nový zákon přitvrdil podmínky. Jste živnostník, zemědělec nebo majitel firmy? A používáte někdy dotace?

Pak byste asi měli zbystřit. Už více než měsíc platí v Česku přísnější zákon o veřejných zakázkách.

Nově třeba zavádí, že jsou zakázány téměř jakékoliv losovačky, soutěžit se musejí nákupy zboží a služeb už nad milion korun a zveřejňovat na internetu se musejí všechny zakázky nad půl milionu korun. Jenže přísné podmínky platí nejenom pro státní a veřejné instituce, ale také pro soukromníky, a to vždy pokud dostanou aspoň padesátiprocentní dotaci z veřejných zdrojů. Upozorňují na to právníci, podle nichž se při mediální debatě o novém zákoně na soukromníky úplně zapomnělo.

Nejde přitom o žádnou drobnost. Kdo nesplní podmínky dané zákonem, v lepším případě musí dotaci „jen“ vrátit. „V horším případě již vyplacenou dotaci bude muset vrátit i s penále, které může dosáhnout stejné výše jako vracená dotace. A dále může Úřad pro ochranu hospodářské soutěže, který vykonává dohled nad dodržováním zákona, uložit pokutu pro nedodržení zákonného postupu, a to až do výše 10 procent z ceny zakázky, nebo pokutu do výše 20 milionů korun,“ upozorňuje právnička Tatiana Jirásková z advokátní kanceláře Svejkovský, Kabelková&spol.

A jak poznat, že přísné podmínky zákona musím plnit? Zákon hovoří o takzvaném dotovaném zadavateli.

„Tím je jakýkoliv subjekt, tedy fyzická osoba nebo soukromá právnická osoba, která v určitou chvíli používá na nákup zboží, služeb nebo na stavební práce peníze z veřejných zdrojů v objemu nad 50 procent. Pokud tedy zemědělec plánuje nákup traktoru za 1 000 000 Kč s grantovou podporou aspoň ve výši 500 001 Kč, bude muset při jeho nákupu použít pravidla pro zadávání veřejných zakázek, kterými se řídí veřejné instituce,“ vysvětluje Tatiana Jirásková.

I v tomto případě platí známá podmínka, že soutěžit se musí dodávky a služby nad milion korun, v případě staveb je hranice od tří milionů výše. Soukromník, který se chce administrativní mašinérii vyhnout, má jedinou šanci: čerpat jen dotaci do padesáti procent hodnoty zakázky.

„Za peníze z veřejných zdrojů je přitom považována jakákoliv dotace nebo grant pocházející ze státního rozpočtu nebo rozpočtu samospráv nebo z peněz EU. Jedná se např. o dotace na zateplení z projektu Zelená úsporám, dále o dotace z různých operačních programů na podporu podnikání, zaměstnanosti, zemědělské činnosti nebo i rybářství,“ doplňuje advokátka.

Pirátský software ve firmách budou odhalovat place-ní udavači

*17.5.2012 Hospodářské noviny
Jan Klesla*

Počítačové pirátství

Organizace BSA slibuje podíl na náhradě škody těm, kteří případ ohlásí. Po vzoru USA má vzniknout i profese „lovce odměn“. Podnikatelé, kteří používají software bez licen-

ce, by se měli bát nejen policie a protipirátských organizací, ale brzy i vlastních zaměstnanců a obchodních partnerů. Každý, kdo takovou firmu ohlásí a přinese důkazy, totiž dostane odměnu ve výši deseti procent z nahrazené škody. Plán připravila organizace Business Software Alliance (BSA), která se již v minulosti proslavila podobnou iniciativou zatepla.cz i rozesláním dopisů podnikatelům s hrozbou postihu za nelegální software. Inspirovala se prý u protikorupčních iniciativ a v zahraničí. Nápad ale vyvolal v podnikatelské sféře vlnu zděšení. „Nejen zaměstnanci, ale i zhrzení společníci, partneři nebo milenci a milenky budou mít v rukou docela příjemný nástroj pro odplatu,“ upozorňuje předseda Asociace malých a středních podniků Karel Havlíček.

Obava ze zneužívání převládá i v odborné veřejnosti. „Již dnes se stává, že udání jsou motivována konkurenčním bojem. Právě proto jsou podobné čarodějnické procesy spíše nevitnou součástí podnikání,“ říká šéfredaktor odborného serveru Lupa.cz Patrik Zandl. BSA a její členové tvrdí, že jim jde o pravý opak. „Cílem je, aby ke zneužívání nedocházelo a oznámení již nebyla anonymní, jako je tomu ve většině případů dosud,“ říká manažerka protipirátských aktivit českého Microsoftu Zuzana Predigerová. Dodává, že dnes mají firmy řadu technických nástrojů, jak zajistit, aby měly všechny licence v pořádku.

Radomíra Kotlárová z Unie malých a středních podniků ale upozorňuje, že zvláště u menších podnikatelů to může mít negativní následky. „Budou mít obavy svěřovat správu své sítě a používání firemních počítačů a notebooků do rukou zaměstnanců,“ říká. BSA se chce podle svého mluvčího Jana Hlaváče zaměřit především na velké ryby a získat přesné informace ze spolehlivých zdrojů. Proto je také odměna vázána až na podíl z náhrady škody určené soudem nebo mimosoudním vyrovnáním. „Významnou kategorií jsou oznámení od firem, kterým vadí nekalá konkurence. Jejich motiv je ale jiný. Připravít konkurenty o nekalou obchodní výhodu,“ podotýká Hlaváč. Úspěch iniciativy je ale nejistý. „Spíše se to obrátí proti BSA. Tento postup je horší než samotné nelegální používání softwaru. Svědčí o jejich neschopnosti hájit zájmy výrobců korektními prostředky,“ říká Havlíček.

Podle Kotlárové jsou podnikatelé zvyklí kupovat software a řada programů existuje i ve verzích zdarma. „Nelegální programy jsou ve firmách jen v nepatrném procentu a k běžné práci se téměř nevyužívají. Spíše hrozí, že zaměstnanci si sami něco nainstalují a při odchodu z firmy to nahlásí, aby si přivydělali,“

V budoucnu by mohla v Česku vzniknout i profese „lovců pirátů,“ kteří by se odhalováním firem s nelegálním softwarem užívali. „Ze začátku to budou hlavně interní informátoři, později mohou převážet profesionálové,“ myslí si Hlaváč. V Česku už dnes podle něj působí jedna takto specializovaná firma. I to ale vyvolává kritické ohlasy. „Povyšování udávání na výdělečnou činnost patří mezi nejpokleslejší metody boje s čímkoliv, takzvané pirátství nevyjímaje. A znepokojuje mne postupné zavádění pra-

xe, kterou jsme dříve považovali za nemorální minimálně stejně jako jakoukoliv krádež,“ uzavírá Zandl.

Klasický úvěr nebo kontokorent

Vlastním menší firmu vyrábějící bytové doplňky. Na nákup materiálu občas potřebuji vydat jednorázově větší částku peněz. Dosud jsem to dokázal krýt z finančních rezerv firmy, ale v brzké době si budu muset na nákup materiálu poprvé půjčit. Je z hlediska úroků a podmínek půjčky lepší zřídit si k podnikatelskému účtu velký rámec pro revolvingový úvěr (krátkodobý úvěr s možností obnovování) nebo si vzít naopak jednorázový provozní úvěr? Splatit požadovanou sumu budu schopen zhruba tak do 12 měsíců.

Záleží na tom, zda se jedná o hlavní podnikatelskou činnost, kdy nakupujete materiál, který nejdříve musíte svému dodavateli zaplatit, tedy dříve než zinkasujete peníze od svých konečných zákazníků. Přesně k těmto účelům, při časovém nesouladu příjmů a výdajů (optimalizace cash-flow firmy), je vhodné požádat banku o provozní financování. Nejkomfortnější je kontokorentní úvěr (povolené přečerpání účtu), který můžete čerpat dle vašich potřeb, a rovněž tak i automaticky splácet ve chvíli, kdy vám na účet platba od vašich zákazníků přijde. Z toho vyplývá, že platíte úrok pouze za čerpanou část rámce provozního úvěru. Jestliže se však jedná o jednorázový kontrakt, který pouze v tomto případě vyžaduje extra financování, je možné požádat banku o jednorázový úvěr, který bude dle podmínek kontraktu čerpán, ale i po zinkasování uhrazen.

*Miloň Polešák, manažer segmentu malých podniků
Unicredit Bank*

Na stroje raději úvěr nebo leasing?

Jsem drobným živnostníkem a provozuji menší truhlářskou dílnu. Chci rozšířit výrobu a proto uvažuji o nákupu nových strojů v hodnotě zhruba osmi milionů korun. Zajímalo by mě, jaký způsob financování by byl na pořízení výhodnější – úvěr nebo leasing, případně jsou i nějaké další alternativní možnosti?

Nejvhodnějším způsobem je pořízení strojů formou finančního leasingu. Je předpoklad, že stroje budou mít životnost po celou minimální dobu financování, tedy pět let. Finanční leasing je nejsnáze dostupný produkt, díky vlastnictví na straně leasingové společnosti je také nejlépe zajištěn. Do nákladů si můžete uvádět jednotlivé leasingové splátky a alikvotní část zálohy, DPH uplatňujete postupně.

Jiří Vintr, manažer řízení produktů UniCredit Leasing

Výpovědní lhůta u pronájmu

Jestliže pronajímám byt na dobu neurčitou, musím po ukončení smlouvy dát nájemci ještě nějakou výpovědní lhůtu?



PALFRIG OSTRAVA

CHLADICÍ A KLIMATIZAČNÍ TECHNIKA

Sportovní 607, Stará Ves nad Ondřejnicí
tel. 558 669 238, 558 669 231, palfrig@palfrig.cz, www.palfrig.cz

PRODEJ - MONTÁŽ - SERVIS chladicích a klimatizačních zařízení

- klimatizace bytů, kanceláří a provozů
- tepelná čerpadla
- chladicí a mrazicí boxy vč. technologie
- pronájem mrazírenských prostorů
- chladicí a mrazicí nábytek LIEBHERR
- autoklimaservis
- servis klimatizací a chlazení
- komponenty pro chlazení

klimatizace



*...v létě chladí
v zimě hřeje...*

V první řadě je třeba uvést, že nájem bytu sjednaný v nájemní smlouvě na dobu neurčitou je možné ukončit jen z důvodů předvídaných občanským zákoníkem. Nájem bytu může zaniknout písemnou dohodou mezi pronajímatelem a nájemcem nebo písemnou výpovědí. Pronajímatel však může vypovědět nájem výlučně z důvodů uvedených v zákoně.

Těmito důvody jsou zejména hrubé porušování dobrých mravů nájemcem i přes předchozí písemnou výstrahu, hrubé porušování povinností nájemce (např. prodlení s úhradou nájemného za dobu tří měsíců), skutečnost, že nájemce má dva nebo více bytů, anebo pokud nájemce bez vážných důvodů byt neužívá. Písemná výpověď musí obsahovat uvedení důvodu výpovědi a poučení, že nájemce má možnost podat do 60 dnů žalobu na určení neplatnosti výpovědi, jinak je výpověď neplatná. Ve specifických případech, např. pokud pronajímatel potřebuje byt pro sebe nebo své blízké, může pronajímatel vypovědět nájem pouze s předchozím přivolením soudu. Výpovědní lhůta nesmí být kratší než tři měsíce a začne běžet prvním dnem měsíce následujícího po měsíce, v němž byla doručena nájemci.

Nájemce může mít v závislosti na důvodu výpovědi právo na náhradní byt nebo na náhradní ubytování. Výpovědní lhůta se neuplatní v případě dohody pronajímatele a nájemce o ukončení nájmu.

JUDr. Bc. Martin Vlček, advokát

Smlouva o výhradním obchodním zastoupení

Před lety jsem uzavřel smlouvu o výhradním obchodním zastoupení. Pokud nyní odstoupím od smlouvy s konkurenční doložkou na dva roky, mohu na stejném území prodávat jiný sortiment zboží? Nebo mohu se stejným sortimentem obchodovat v jiné části republiky? Anebo nesmím vůbec po ony dva roky působit se stejným podnikáním na území ČR?

V tomto případě je nutno posoudit konkrétní znění konkurenční doložky, kterou máte uvedenu ve smlouvě. Zákon č. 513/1991 Sb., obchodní zákoník, v platném znění, ve svém § 672a stanoví, že ve smlouvě o obchodním zastoupení je možno dohodnout, že obchodní zástupce nesmí po stanovenou dobu, nejdéle však dva roky po ukončení smlouvy, na stanoveném území nebo vůči vymezenému okruhu osob vykonávat na vlastní nebo cizí účet činnost, která byla předmětem obchodního zastoupení, nebo jinou činnost, která by měla soutěžní povahu vůči podnikání zastoupeného. Ustanovení tohoto § 672a je kogentní a nelze se od něj odchýlit. Pokud by konkurenční doložka byla sjednána v rozporu s tímto ustanovením, pak by byla považována za neplatnou. Konkurenční doložka nesmí být vůči zástupci nepřiměřená a nesmí omezit činnost obchodního zástupce po ukončení smlouvy o obchodním zastoupení více, než odpovídá pravidlům poctivého obchodního styku.

Takže odpověď na otázku zní: Můžete podnikat na území, na které se konkurenční doložka nevztahuje, a to

v jakémkoli oboru činnosti. Na území, popřípadě vůči osobám, na které se konkurenční doložka vztahuje, je-li sjednána platně, nesmíte vyvíjet takovou činnost, která byla předmětem obchodního zastoupení nebo která by měla soutěžní povahu vůči podnikání zastoupeného, tedy takovou činnost, při níž byste poskytoval stejné nebo obdobné konkurenční výrobky či služby.

Karolína Černá, advokátní kancelář Konečná & Šafář, s.r.o.

Ukončení podnikání chce rozvázný přístup

*10.5.2012 Jablonecký deník
Vladimír Opatrný*

K ukončení podnikatelské činnosti by měl každý daňový poplatník přistoupit až po důkladném vyhodnocení všech důsledků, které toto významné rozhodnutí vyvolá. Pokud fyzická osoba vykonává podnikatelskou činnost na základě živnostenského oprávnění, musí v souvislosti s ukončením podnikání živnostenský úřad požádat o zrušení živnostenského oprávnění. Živnostenský úřad zruší živnostenské oprávnění na základě ustanovení § 58 odst. c) živnostenského zákona, jestliže o to živnostník požádá.

Žádost o zrušení živnostenského oprávnění lze podat na jakémkoliv živnostenském úřadě. O ukončení podnikání musíme do 8. dne kalendářního měsíce následujícího po měsíci ukončení podnikatelské činnosti informovat okresní správu sociálního zabezpečení. Stejnou informační povinnost máme i vůči své zdravotní pojišťovně, splnit ji však musíme dříve, a to do 8 dnů od ukončení činnosti. Finančnímu úřadu své rozhodnutí oznámíme do 15 dnů od ukončení podnikání. Oznamovací povinnost vůči těmto institucím můžeme nejlépe splnit při osobním jednání na živnostenském úřadě vyplněním jednoho tiskopisu, který je příslušným úřadům následně postoupen.

Ukončením podnikání ztrácíme statut osoby samostatně výdělečně činné a nemusíme platit zálohy na sociální a zdravotní pojištění. Za kalendářní rok, ve kterém ukončíme činnost, nicméně musíme podat okresní správě sociálního zabezpečení a zdravotní pojišťovně Přehled o příjmech a výdajích a finančnímu úřadu za stejné zdaňovací období přiznání k dani z příjmů. V daňovém přiznání musíme s ohledem na ukončení podnikání provést poměrně složité úpravy základu daně – zejména jeho navýšení o hodnotu pohledávek a zásob a snížení o neuhrazené závazky. Další komplikace nás čekají, pokud jsme byli plátcí daně z přidané hodnoty.

K dobrému zvládnutí složitého problému, kterým ukončení podnikatelské činnosti bezesporu je, proto doporučuji shromáždit konkrétní údaje o svém podnikání a konzultovat postup spojený s jeho ukončením včetně všech důsledků a souvislostí s odborníkem.

Autor článku je daňovým poradcem a zároveň předsedou Krajské hospodářské komory Libereckého kraje.

11. Naši členové se představují



CARBON

RESTAURACE / CASINO / BOWLING / LOUNGE MUSIC BAR



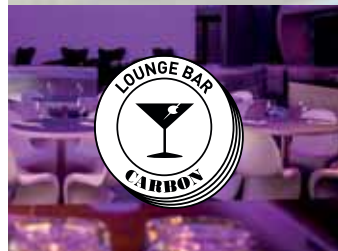
/ RESTAURACE /

Restaurace je součástí nově rekonstruovaného centra Carbon ve Frýdku-Místku. Její koncept propojuje příjemný interiér s tradiční gastronomií. Každý den otevíráme v 10:00 dopoledne, od 11:00 hodin ve všední dny pak servírujeme polední menu a následně až do pozdního večera také naše speciality. Kapacita restaurace je tvořena pro 150 návštěvníků. Součástí restaurace je salónek s videoprojekcí. Restaurace je vybavena dětským koutkem. Pravidelně probíhají programy pro děti.

Externí vaření

Jednou z činností restaurace Carbon je rozvoz jídel do domácností, společností a firem právě takových jako je Vaše.

Restaurace CARBON taktéž zajišťuje celodenní stravu, občerstvení pro sportovní akce či jiné společenské události



/ LOUNGE BAR /

Místo, kde člověk nalezne jak noční zábavu, tak i útočiště na odpolední posezení u kávy nebo u chutného jídla. V příjemném prostředí baru si můžete vybírat z široké nabídky značkových nápojů a chutných jídel. Lounge bar je ideálním prostředím pro školení a konference až pro 150 osob. Součástí Lounge baru je uzavřený salónek pro 60 osob.



/ BOWLING /

Součástí centra Carbon je Bowling Brunswick, který nabízí 4 dráhy v krásném odděleném salóнку s barem a zázemím pro odpočinek. Brunswick poskytuje moderní technologii plně podléhající přísným regulím Mezinárodní bowlingové federace FOQ a WTBA. Je zde ideální místo pro zábavu a odpočinek Vás, Vašich blízkých a zaměstnanců při bohaté nabídce drinků a občerstvení.



/ CASINO, HERNA /

Herna je otevřena non stop, kde na Vás čeká příjemné prostředí, proškolená obsluha a vysoké jackpoty. Nabízíme nespočet zábavy na VLT terminálech Kajot, Synot, E-gaming, Multilotto a Max Power. Příjemný salónek, ve kterém můžete sledovat sportovní přenosy a využít nabídky internetové sázkové kanceláře Kajot Bet se vstupními bonusy a bohatým věrnostním programem.



T 558 431 017 E restaurace@carbon.cz



Facebook - CARBON zábavní centrum

www.carbon.cz

Adresa: Pionýrů 2297, Frýdek-Místek / najdete nás vedle hotelového domu Permon, cca 300m od plaveckého bazénu

12. Naše partnerské školy se představují

Den Střední školy hotelové, obchodní a polygrafické, Český Těšín

Těšínská karafa 2013

Soutěž je věnována
sommelierům.



Kdo je to sommelier a jaká je jeho historie a současnost? Historický původ slova sommelier najdeme v provenzálském dialektu. „Saumalier“ byl člověk zodpovědný za zvířecí potah a dopravu vína a „sommé“ byl jeden z mnichů v klášteře, pověřený péčí o prostírání, chléb, víno a nádobí. Povolání sommelier má počátky v 19. století, kdy vznikaly velké hotely a exkluzivní restaurace.

V současnosti je sommelier gastronomický specialista na víno, snoubení pokrmů a vína, ostatní nápoje a delikatesy. Mezi jeho hlavní úkoly dále patří nákup a prodej vína, tvorba nápojového listku, péče o vinný sklep a zvyšování prestiže restaurace – péče o zákazníky.

*Vino dá víc jen tomu, kdo se o něj zaslouží
a porozumí mu.
Francois Rabelais*

Myšlenka uspořádat sommelierskou soutěž Těšínská karafa vznikla v duchu tohoto citátu již před léty. V prvopočátku školu výrazně podpořil UNIHOST – sdružení podnikatelů v pohostinství, stravovacích a ubytovacích službách ČR. Děkujeme.

5. února, na 7. ročníku sommelierské juniorské soutěže, kterou již tradičně pořádala Střední škola hotelová, obchodní a polygrafická v Českém Těšíně pro střední a vyšší odborné školy gastronomického zaměření, prokazovali studenti své odborné sommelierské dovednosti a znalosti. Soutěž je podporována Moravskoslezským krajem, městem Český Těšín, UNIHOSTEM, Vinařským fondem, Vinařstvím Kovacs, s.r.o., Asociací sommelierů ČR, Asociací číšníků ČR a Asociací hotelů a restaurací ČR.

Do letošní soutěže se zapojilo 22 mladých sommelierů z významných odborných gastroškol kraje, a to z Opavy, Šilheřovic, Ostravy-Hrabůvky, Frenštátu pod Radhoštěm, Havířova, Frýdku-Místku, Českého Těšína, ale také ze střední školy ve Znojmě. Soutěžilo se v kategorii kadet a znalec, a to v těchto disciplínách: test odborných znalostí, senzorické hodnocení vína a servis bílého a červeného vína. Tři postupující finalisté z kategorie znalec museli naservírovat sekt, opravit vinný lístek, v němž byla spousta chyb, a doporučit nápoj k menu o pěti chodech. Soutěžící bedlivě sledovala odborná porota, již předsedal

Libor Nazarčuk, viceprezident Asociace sommelierů ČR. Dalšími členy poroty byli sommelieři Václav Šmach a Ing. Zdeňka Kačmárová (absolventka školy v Českém Těšíně a také Mendelovy zemědělské univerzity v Brně, obor vinnohradnictví a vinařství) a obchodní manager vinařství Kovacs, s.r.o. Jan Pfeffer.

Vítězkou soutěže v kategorii znalec a také nejlepší degustátorkou soutěže se stala Aneta Málková ze Znojma, na druhém místě se umístil Marek Vondráček z pořádající školy a třetí místo obsadila Veronika Marková z Vyšší odborné školy z Havířova. V kategorii kadet se na prvním a třetím místě umístili studenti Petra Bajtková a Michal Niemiec ze SŠ HOP Český Těšín a na druhém místě skončil Robert Zwinger z Vyšší odborné školy a Hotelové školy z Opavy.

Nejlepší sommelier naší školy Marek Vondráček má na svém kontě již pěknou řádku krásných umístění. Za svůj dosud největší úspěch považuje třetí místo na oficiálním mistrovství České republiky sommelierů v kategorii junior BOHEMIA SEKT TROPHÉ, které pořádala Vysoká škola hotelová v Praze v říjnu 2012.

Střední škola hotelová, obchodní a polygrafická v Českém Těšíně vyučuje gastronomické obory již desítky let. Sommelierství se věnuje aktivně čtrnáct let. Ve škole jsou žáci připravováni individuálně k soutěžím znalců vín, ale co je důležitější, v rámci jedinečného školního vzdělávacího programu je zaveden odborný předmět sommelierství. Žáci gastronomických oborů se učí základy znalectví vín. Mezi vyučujícími jsou absolventi sommelierských kurzů s akreditací MŠMT, pořádaných Vinařskou akademií Val-tice - Ing. Alena Lacková, zástupkyně pro praktické vyučování a Bc. Zdeňka Poštulková, odborná učitelka. Škola může proto nabízet svým žákům nadstandardní výuku sommelierství a pro širokou veřejnost jsou pak určeny odborné kurzy.

Střední škola hotelová, obchodní a polygrafická, český Těšín, příspěvková organizace

Těšínská karafa 2013

5. února 2013

Výsledková listina

kategorie kadet

jméno	škola	umístění
Petra Bajtková	Střední škola hotelová, obchodní a polygrafická, Český Těšín, p.o.	1.
Robert Zwinger	Vyšší odborná škola a Hotelová škola Opava	2.
Michal Niemiec	Střední škola hotelová, obchodní a polygrafická, Český Těšín, p.o.	3.
Pavla Sikorová	Střední škola hotelová, obchodní a polygrafická, Český Těšín, p.o.	4.
Vítěch Antoš	Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD, Šilheřovice	5.
Kateřina Nesnídalová	Střední odborné učiliště a střední odborná škola, SČMSD, Znojmo	6.
Denisa Plačková	Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD, Šilheřovice	7.
Lukáš Tkáč	Vyšší odborná škola a Hotelová škola Opava	8.
Jakub Sikora	Střední škola hotelová, obchodní a polygrafická, Český Těšín, p.o.	9.
Sebastian Kristián Vráblík	Střední škola gastronomie, odborníci a služeb, Frýdek-Místek	10.

kategorie znalec

jméno	škola	umístění
Aneta Málková	Střední odborné učiliště a střední odborná škola, SČMSD, Znojmo	1.
Marek Vondráček	Střední škola hotelová, obchodní a polygrafická, Český Těšín, p.o.	2.
Veronika Marková	Vyšší odborná škola Havířov s. r. o., Havířov-Podlesí	3.
Jakub Křížan	Vyšší odborná škola a Hotelová škola Opava	4.
Jeroným Bartoš	Střední škola společného stravování, Ostrava-Hrabůvka	5.
Petra Kalandříková	Střední odborné učiliště a střední odborná škola, SČMSD, Znojmo	6.
David Devátý	Vyšší odborná škola Havířov s. r. o., Havířov-Podlesí	7.
Jan Kleiner	Vyšší odborná škola a Hotelová škola Opava	8.
Jan Kopecký	Hotelová škola, Frenštát pod Radhoštěm	9.
Michaela Stuchlíková	Střední odborné učiliště a střední odborná škola, SČMSD, Znojmo	10.
Monika Foltýnová	Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD, Šilheřovice	11.
Lukáš Ševčík	Vyšší odborná škola Havířov s. r. o., Havířov-Podlesí	12.

Těšínská karafa nebyla jedinou soutěží, která se 5. února konala v prostorách střední školy v Českém Těšině. Nová soutěž s názvem „Zn. Hledám práci“ aneb simulace výběrového řízení se uskutečnila poprvé díky předmětové komisi ekonomiky a podnikání, ve spolupráci s podnikatelskými partnery a setkala se s velkým ohlasem. V komisi zasedli pedagogové školy společně s odborníky z praxe a hodnotili žáky – „zájemce“ o místo. Žáci si nanečisto vyzkoušeli, co obnáší konkurzní řízení. Pedagogové měli možnost setkat se se zástupci významných organizací, se kterými škola spolupracuje v rámci odborných praxí žáků, a čerpat od nich cenné zkušenosti.

U příležitosti Dne otevřených dveří jsme pozvali a současně zapojili do dění v naší škole zástupce významných partnerů, byla to Mgr. Marie Nováková – zástupce UNIHOSTu, Ing. Božena Jemelková – ředitelka hotelu Vitality Vendryně, Ing. Radka Mičanová – zástupkyně tiskárny FI-NIDR, paní Andrea Dvořáková – ředitelka hypermarketu Globus Havířov, paní Martina Niedobová – zástupkyně WALMARKU, starosta Českého Těšina Ing. Vít Slováček a další. Všem děkujeme za přízeň!

Na Střední škole hotelové, obchodní a polygrafické v Českém Těšině se toho děje hodně a vždy je to ku prospěchu výsledků vzdělávání. Všechny zveme na 8. ročník Těšínské karafy, který se bude konat 4. února 2014.

*Ing. Alena Lacková
zástupkyně ředitelky pro praktické vyučování*

Střední odborná škola a střední odborné učiliště podnikání a služeb, Jablunkov

O pohár Beskyd 2013

V prostorách Hotelu Grůň v Mostech u Jablunkova proběhl 11. dubna 2013 sedmý ročník gastronomické soutěže „O pohár Beskyd“, pod záštitou náměstkyně Moravskoslezského kraje Mgr. Věry Palkové.

Pozvání přijaly střední školy Moravskoslezského kraje. Celkem soutěžilo 22 žáků. Z domácích soutěžících se nejlépe dařilo číšníkovi Timotejovi Strakovi, který získal první místo, Šárka Kvaiserová v baristice skončila na čtvrté pozici a kuchař Erik Gavlovský obsadil páté místo. V družstvech se nejlépe dařilo týmu SŠ HOP z Českého Těšina, SŠSS Ostravy-Hrabůvky a Střední školy Třineckých železáren. Domácí tým skončil na čtvrtém místě před družstvy hotelové školy z Frenštátu pod Radhoštěm a SŠ HOG z Frýdku-Místku. Výkony žáků hodnotili odborníci z oboru jako Tomáš Mohyla – majitel restaurace Colors steak music bar, Petr Šipula – vedoucí stravovacího úseku Nemocnice Podlesí a.s., Kryštof Sajdok – šéfkuchař hotelu Vitality a.s., Tomáš Otipka – předseda krajské sekce Asociace číšníků, Ing. Emilián Bauman – vedoucí střediska Ostrava Budějovický Budvar n.p.a Milan Tomiczek – majitel baru Destiny. Poděkování patří organizačnímu týmu školy, ale také mnoha firmám, které přispěly sponzorskými dary.

Mgr. Niedobová Anna



Gastronomická ohlédnutí frenštátské hotelovky

V prvním pololetí školního roku jsme ještě pod starým názvem Střední škola hotelnictví a gastronomie zaznamenali řadu úspěchů v gastronomických soutěžích a aktivně spolupracovali s našimi zahraničními partnery, ať v rámci projektů EU nebo na bázi výměnné spolupráce.

V říjnu 2012 výrazně zabodovali naši žáci v regionálním kole Gastro Junior – Bidvest Cup, když jsme ve dvou ze tří kategorií obsadili zlaté pásmo (kuchař a číšník) a v cukrářské kategorii bronzové pásmo. Na Gastro festivalu Ostrava patřilo k úspěchům 2. místo Václava Luštinského v kategorii barista. V listopadu jsme nezaháleli ani na domácí půdě a v "Martinské huse" naše dvoučlenné družstvo v přípravě této pochoutky zvítězilo. Dařilo se i v barmanských soutěžích. Johana Purmenská obsadila v Brněnském vánočním poháru 3. místo ze 47 soutěžících.

A s novým názvem přišly nové skvělé výsledky. 18. leden přinesl naší škole, která nese od 1. ledna 2013 název **Hotelová škola, Frenštát pod Radhoštěm, příspěvková organizace**, obrovský úspěch. Na brněnském výstavišti jsme v 19. ročníku soutěže GASTRO JUNIOR 2013 BIDVEST CUP získali 1. místo v kategorii Cukrář zásluhou Johany Špačkové ze 3. ročníku třídy C3. Do zlatého pásma se probojoval i Lukáš Skýpala (G3), kterému celkově mezi kuchaři patřila 5. příčka a v číšnické kategorii, kde soutěžila žákyně třídy H3B Alžběta Urbánková, jsme obsadili stříbrnou pozici. Vítězové soutěže GJ Brno 2013 BIDVEST CUP budou spolu s vítězi ostatních celostátních soutěží pozváni na slavnostní předávání cen "České ručičky 2013", které proběhne v červnu v divadle Reduta v Brně.

Nebyl to zdaleka první **úspěch našich cukrářů** v letošním roce. 16. ledna se v Jeseníku konal IX. ročník soutěže odborných dovedností s mezinárodní účastí – cukrář junior "O Priessnitzův dortík". Slavnostní dort na téma "Mořský život" naší Hany Parmové (C3) byl oceněn jako nejlepší. Celkově po třech soutěžních disciplínách se mohla radovat z 2. místa. Leden 2013 bude zapsán zlatým písmem i pro pětičlenné soutěžní družstvo žáků 4. ročníku oboru Hotelnictví. V regionálním kole AHOL CUP zvítězili v kuchařské kategorii a postoupili do celostátního kola s mezinárodní účastí. Tam jsme obsadili 4. místo.

S bilancí soutěží v zeměpise cestovního ruchu můžeme být rovněž spokojeni. Ke 4. místu tříčlenného družstva v PROFI GO-turistickém produktu (prezentace proběhla v rámci veletrhu GO 2013) jsme přidali třetí místo v soutěži "Mladý průvodce", kterou pořádala již po čtvrté ostravská SŠSS. Diplom za 3. místo přivezlo i tříčlenné družstvo žáků oboru hotelnictví z olomoucké "Moravské brány". Toto soutěžní klání se koná v rámci doprovodného programu TOURISM EXPO 2013 na výstavišti Flora.

Naše zahraniční aktivity jsou velmi pestré. Na podzim vyjela šestičlenná skupina žáků do španělské Granady, aby

zde v rámci programu Leonardo da Vinci absolvovala třítydenní odbornou praxi. Stejnou dobu stráví ve španělské Andalusii dalších 6 žáků od 11. do 31. 3. 2013 v novém projektu "Putování evropskou gastronomií". Pod záštitou TANDEMu, koordinačního centra česko-německých výměn mládeže a Česko-německého fondu budoucnosti proběhla v listopadu-prosinci 2012 stáž pro 6 praktikantů a další se uskuteční na jaře. Od 4. března je naše škola hostitelskou organizací pro dva francouzské studenty oboru cukrář ze Saint Michel Mont Mercure v oblasti Vendée, kam odjedou naše 2 cukrářky na konci března. Nezapomínáme také na výměnné akce s okolními zeměmi. V září se uskutečnil úspěšný zájezd do družební školy v polském Bukowně a připravujeme nový projekt s košickou Hotelovou akademií o výměně žáků a pedagogů.

*Mgr. Anna Blažková
zástupkyně ředitele školy*



Perspektivní mezinárodní projekt středoškoláků

PrimMat – Soukromá střední škola podnikatelská, s. r. o. (www.primmat.cz) člen UNIHOSTu se účastní jako partner mezinárodního projektu GEBOL (Getting European Business On-line). Projekt (www.gebol.org) je podpořen Evropskou unií v rámci programu Celoživotního učení, Leonardo da Vinci, Přenos inovací a účastní se jej partneři z Bulharska, Česka, Německa, Nizozemí, Rumunska, Spojeného království a Španělska.

Žáci a studenti s pomocí učitelů pomáhají malým a středním firmám s vytvářením a rozvojem webových stránek a webových služeb. Využívají přitom volně dostupných a otevřených technologií.

Přínos pro firmy je v možnosti využít nízkonákladový způsob pro vstup do prostředí webových služeb. Získají nejenom webové stránky, ale seznámí se i s možností napojení na celý webový ekosystém a žáci a studenti jim poskytnou i podporu pro využití a rozvoj těchto služeb.

Přínos projektu pro žáky a studenty je především v ověření teoretických znalostí a dovedností v praxi. Dalším přínosem je pak ohodnocení jejich práce v rámci systému INGOT (www.theingots.org) – systému akreditovanému ve Velké Británii a lokalizovanému ve všech partnerských zemích. Získané certifikáty jsou navázány na úroveň hodnocení definované v EQF (Evropský kvalifikační rámec).

V rámci projektu proběhlo v dubnu 2012 zasedání partnerů projektu v České republice. Na půdě PrimMat-Soukromé střední školy podnikatelské, s. r. o. Za účasti i zástupců UNIHOSTu a Krajské hospodářské komory MSK.

Mgr. Ivana Matulová
ředitelka školy



Nejúspěšnější soutěžní školní rok 2011/2012 v historii naší školy.



Prestižní záležitostí na naší škole, Střední škole společného stravování v Ostravě - Hrabůvce, jsou profesní soutěže, kterých se žáci účastní nebo naše škola pořádá, jako např. Soutěž Gastro festival Ostrava, Trophée Bohemia Sekt, baristické a barmanské soutěže, Gastrojunior Nowaco cup 2012 a další. Tak jako i v minulosti, i v uplynulém školním roce dosáhli žáci pod vedením svých trenérů vynikajících výsledků a předních umístění.

Naše škola bodovala ve školním roce 2011/2012 ve všech třech částech významné gastronomické soutěže Gastro junior Nowaco cup 2012 a k úspěchům z minulých ročníků přidala loňský největší úspěch - umístění na stupních vítězů ve všech třech kategoriích, což se doposud nepodařilo žádné škole. V neoficiálním řebříčku AKC ČR byla vyhlášena jako nejlepší gastronomická škola v ČR.

Gastro junior Brno Nowaco cup 2012 je soutěž, kde žáci ve věku do 21 let, měří své gastronomické síly v oborech kuchař, cukrář a číšník. Již v osmnáctém ročníku prestižní soutěže mladých gastronomů Gastro Junior Brno 2012 - Nowaco Cup změřili své síly ve třídenním klání před zraky přísných porotců studenti 44 gastronomických škol České republiky, ale také ze Slovenska, Polska a Francie. Zástupci těchto tuzemských odborných škol si právo účasti vybojovali ve dvou regionálních kolech, takže se v pavilonu G2 Brněnských výstavišť představila skutečně domácí špička. Soutěžící z oborů Kuchař a Cukrář mají za úkol připravit 4 porce teplého pokrmu - dezertu v časovém limitu 45 minut. Vedení soutěže vždy určí základní surovinu, jež musí být v pokrmu - moučniku

obsažena. Soutěžící z oboru Číšník má za úkol přípravu pokrmu a nápoje před hostem. Komise hodnotí nejen kvalitu připraveného pokrmu, ale také sezónnost, čerstvost a kvalitu surovin, se kterými soutěžící pracují. Dále čistotu při práci, rychlost a náročnost pokrmu. Velice se hodnotí i styl servírování. Tato soutěž je velice náročná především jak pro soutěžící, tak pro jejich trenéry, se kterými tráví spoustu času při náročné přípravě na soutěž. V kategorii kuchař - kuchařka zvítězil Přemysl Elšík SŠSS Ostrava - Hrabůvka, z 36 kuchařů z celé České republiky, ze Slovenska a Francie. Přemysl předvedl porotcům soutěžní pokrm Pečené krutí prso plněné sušenými rajčátky a cheddarem, galantinou se šunkou a pistáciemi, zapékanými brambůrky, smetanovými žampiony a medovo - hořčičnou omáčkou. Soutěžící oboru cukrář - cukrářka připravovali 4 porce teplého nákypu v moderní úpravě s použitím tajné suroviny ze spotřebního koše. S tímto úkolem si nejlépe poradila a vybojovala druhé místo Jana Palíková SŠSS Ostrava - Hrabůvka, žákyně druhého ročníku tříletého oboru Cukrář. V oboru číšník - servírka se výjimečně udělovaly dvě zlaté medaile. Pavla Pospíšlová ze SŠSS Ostrava - Hrabůvka získala třetí místo. Soutěžící za naši školu výborně zvládla přípravu 2 porcí ovocného dezertu včetně servisu před zraky hostů, úpravu ovoce v teplé nebo studené formě s povinnou surovinou ananas, podávání šumivého vína k ovocnému dezertu a jazykovou zkoušku z angličtiny v praktické konverzaci.



Ocenění práce školy se dostalo i na přehlídce **ČESKÉ RUČIČKY 2012** kde obdržel čestné uznání **Přemysl Elšík**, student třetího ročníku, 4 letého oboru Gastronomie - kuchař. Přemysl Elšík získal vítězství v celonárodním kole Gastro Junior Nowaco Cup 2012. Dne 20. 6. 2012 se Přemysl Elšík zúčastnil společně s předsedou organizačního výboru České ručičky Mgr. Lucienem Rozprýmem v Brně živého vysílání na ČT 2 „Dobré ráno“, ve kterém popisoval, jak od elektrikáře ke kuchařskému řemeslu přišel, co mu dalo a dává toto řemeslo do života, že za svůj největší vzor považuje svého učitele odborného výcviku pana Petra Přečka a školu. Co nejraději Přemysl vaří? Českou a regionální kuchyni. Také byl dotazován na pocity z jeho vítězství v celonárodním kole gastro Junior Nowaco Cup 2012, kde se stal mistrem republiky v oboru kuchař. A v závěru rozhovoru zhodnotil, že práce mladých soutěžících má rok od roku vyšší úroveň. Soutěžící stále častěji využívají nové trendy moderní gastronomie, česká kuchyně se prolíná ze zahraniční. Vyslovil i přání otevřít si vlastní restauraci.

Večer se Přemysl Elšík zúčastnil slavnostního galavečera v Divadle Reduta, Národní divadlo v Brně, kde mezi 21 oceněnými žáky SŠ a SOŠ různých oborů převzal zlatou plaketu „České ručičky 2012“, včetně čestného uznání. Tuto přehlídku vyhlašuje Jihomoravský kraj ve spolupráci s MŠMT ČR, MPO ČR, MPSV, SČMVO, HK ČR a Czechinvest. Přemysl Elšík si mohl na tento galavečer pozvat jednoho hosta, kterým se stal jeho trenér Přechek Petr z SŠSS v Ostravě – Hrabůvce.



Soutěž AHOL CUP 2013 pozměnila svou tvář

Dne 19. 2. 2013 se AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství z Ostravy-Vítkovic již po patnácté stala pořadatelkou gastronomické soutěže AHOL CUP 2013 s mezinárodní porotou a účastí. Letošní ročník byl ve znamení hned několika novinek. Soutěž změnila místo soutěže a poprvé se tak uskutečnila v prostorách Park Inn Hotelu v Ostravě. Soutěž je také zařazena Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy do programu EXCELENCE s podporou pro talentované žáky škol České republiky.

Nad soutěží převzala záštitu Mgr. Věra Palková, náměstkyně hejtmana Moravskoslezského kraje, Ing. Martin Štěpánek, Ph.D., náměstek primátora Magistrátu města Ostravy, Petr Dlabal, starosta Ostravy-Vítkovic a PhDr. Magda Habrmanová, CSc., ředitelka Krajské hospodářské komory Moravskoslezského kraje. Odbornou záštitu pak převzal prezident Asociace hotelů a restaurací České republiky Ing. Václav Stárek, prezident Asociace kuchařů a cukrářů České republiky Bc. Miroslav Kubec a prezident České barmanské asociace Bc. Aleš Svojanovský.

Úvodní slovo dostala celá řada přítomných hostů. Zahájení soutěže provedl Ing. Martin Štěpánek, Ph.D. a tři prezidenti odborných gastronomických asociací Ing. Václav Stárek, Bc. Miroslav Kubec a Bc. Aleš Svojanovský. Soutěž v gastronomických dovednostech sledovala se zájmem i náměstkyně pro školství MSK Mgr. Věra Palková.

Kolem deváté hodiny bylo odstartováno. Své síly změřili žáci v kategoriích barman – junior classic, pětičlenná družstva a úplnou novinku přinesl AHOL CUP 2013 v podobě soutěžních kategorií Mistr kávy junior, Mistr kávy profi a soutěž tříčlenných družstev pro žáky základních škol. Celkem se letošního ročníku zúčastnilo 35 barmanů, 8 pětičlenných družstev, 7 tříčlenných družstev, 9 baristů v kategorii junior a 3 baristé v kategorii profi. Celkem 108

soutěžících. Velkou radost máme také ze zahraničních delegací – tentokrát do Ostravy zavítali soutěžící z Piešťan, Topolčan, Oravy i z polské Wisly.

Na regulérnost soutěže a výkony soutěžících dohlíželi komisaři z Asociace kuchařů a cukrářů – Bc. Miroslav Kubec, Ing. Jindřich Žydek a Jakub Sedláček. Do odborné poroty kuchařů přijal účast také ředitel ostravské Alliance française pan Olivier Dubert. Přes 20 komisařů z České barmanské asociace pak hodnotilo mladé talenty na úseku míchaných nápojů a přípravy kávy. I tato porota měla mezinárodní zastoupení ze Slovenska.

Soutěž vyvrcholila v odpoledních hodinách slavnostním vyhlášením výsledků a předáním cen. V kategorii celkové hodnocení barman – junior classic vítězil Robin Kapusta ze Zlínské střední hotelové školy. Druhou příčku obsadila Nikol Burelová z Integrované střední školy – Centra odborné přípravy a Jazykové školy s právem státní jazykové zkoušky Valašské Meziříčí, z bronzu se radovala mladá barmanka Zuzana Řezáčová, žákyně Střední školy hotelové, polygrafické a obchodní, Český Těšín.

V kategorii pětičlenných družstev se nejlépe dařilo družstvu z Hotelové školy Plzeň. Stříbro si odvezli žáci ze Střední školy hotelové, obchodní a polygrafické z Českého Těšína. Třetí příčka patřila Střední škole společného stravování z Ostravy-Hrabůvky. První místo v kategorii tříčlenných družstev patří mladým odborníkům ze základní školy Stará Bělá, druhá skončila základní škola Chručino, třetí místo získalo družstvo rovněž ze Staré Bělé.

Také kategorie Mistr kávy junior ocenila své vítěze. Zlato patří Kláře Kanyzové ze Střední školy společného stravování, Ostravy-Hrabůvky, stříbro Oldřichu Holíšovi ml. ze základní školy Pata, bronz pak Ivě Oliveriusové z Hotelové školy Vincenze Priessnitze Jeseník. V kategorii Mistr kávy profi si první tři místa rozdělili Lukáš Podbehly ze SOŠ Hotelových služeb Nové Zámky, Roman Pospíchal – soutěžící za Tonino Lamborghini Caffè Czech republic a Josef Košta – restaurace Nad jezerem, Staré Splavy.

Velké poděkování patří všem záštitám, odborným garantům a sponzorům. Soutěžícím děkujeme za účast, nadšení a píli, se kterou každým rokem do soutěže přicházejí.

Autor článku: Mgr. Marie Adamová



13. Projektová činnost

SKONČIL PROJEKT VZDĚLÁVÁNÍ UČITELŮ ODBORNÝCH ŠKOL

Moravskoslezským krajem, čtyřmi partnerskými středními odbornými školami a Krajskou hospodářskou komorou Moravskoslezského kraje byl realizován v období březen 2010 až únor 2013 projekt TIME (tréninkové, inovační, metodické a edukační týmy škol poskytujících střední odborné vzdělání), reg. č. CZ.1.07/1.3.00/14.0018. Projekt byl zaměřený na odborné vzdělávání učitelů ke zkvalitnění úrovně odborného vzdělávání žáků v oblasti strojírenství, elektrotechniky automobilní a dopravní techniky, svařování, gastronomie a hotelnictví. Projekt s rozpočtem téměř 15 mil. Kč byl financován z ESF a státního rozpočtu.



Hotelová škola, Frenštát pod Radhoštěm, příspěvková organizace



Nabídka vzdělávání pro členy UNIHOSTu a jejich zaměstnance

Kaleidoskop moderní gastronomie I a II:

Vzdělávací programy jsou určeny pro další vzdělávání pedagogických pracovníků gastronomických oborů, ale mohou sloužit také ke vzdělávání provozovatelů gastronomických zařízení, případně ke vzdělávání jejich zaměstnanců. Získané znalosti a dovednosti přispějí ke zkvalitnění poskytovaných služeb, ale také ke zvýšení zájmu o daný obor.

Vzdělávací program **Kaleidoskop moderní gastronomie I** se skládá ze 3 modulů, je dotován 40 hodinami, z toho je 16 hodin teoreticky zaměřených a 24 hodin praktických cvičení. Dle potřeby lze jednotlivé moduly nabízet jako samostatné semináře.

Soutěžní gastronomie pro odborné školy

Příprava na roli trenéra gastronomických soutěží: osvojení terminologie z oblasti soutěžní gastronomie, získání poznatků o výběru vhodných surovin a volbě technologických postupů, finální úprava soutěžních výrobků.

Restaurační moučníky

Výroba širokého sortimentu klasických i netradičních moderních restauračních moučníků, zhotovování vybra-

ných jednoporcových moučníků, využití nových technologických postupů čerstvých sezónních surovin, používání správného inventáře pro servis moučníků.

Přílohy 3. tisíciletí

Příprava klasických i moderních příloh, využití konvenencí při přípravě, využití netradičních surovin a nových technologických postupů, kreativita při volbě surovin, zajímavé surovinové mozaiky v moderních přílohách, ukázky zařazování zdravých surovin na jídelní lístek.

Vzdělávací program **Kaleidoskop moderní gastronomie II** obsahuje 3 moduly, je dotován 40 hodinami, z toho je 16 hodin teoreticky zaměřených a 24 hodin praktických cvičení. Dle potřeby lze jednotlivé moduly nabízet jako samostatné semináře.

Klasické pokrmy v moderním pojetí

Příprava moderních pokrmů studené a teplé kuchyně, správná volba vhodných surovin, výroba základního sortimentu Finger Foods, klasická česká kuchyně v úpravě Finger Foods, volba a použití vhodných pomůcek a inventáře.

Malá škola vína

Historie a podmínky pěstování révy vinné, odrůdy a jejich charakteristika, česká klasifikace vín, výroba, vady vína, skladování, povolání a kvalifikace sommeliera, volba vhodného servisu, použití vhodného inventáře a předvedení servisu různých druhů vín.

Slavnostní hostiny

Organizace a příprava slavnostních hostin: gastronomická pravidla sestavování slavnostního menu, volba vhodných pokrmů a nápojů, použití vhodného inventáře a výzdoby, způsoby obsluhy při slavnostních hostinách, organizace slavnostní hostiny v souladu s ekonomickým efektem, obchodní strategií a hospodárností.

Hotelnictví a turismus 3. tisíciletí I a II:

Vzdělávací program je určen pro další vzdělávání pedagogických pracovníků, mohou však velmi dobře sloužit také ke vzdělávání provozovatelů ubytovacích zařízení případně ke vzdělávání jejich zaměstnanců. Vzdělávání je zaměřeno na získání a rozšíření znalostí a dovedností v hotelnictví a cestovním ruchu a rozšíření nabídky služeb, zlepšení komunikace s tuzemskými i zahraničními klienty, ke správnému uplatnění marketingového a komunikačního mixu a manažerských dovedností. Získané znalosti a dovednosti přispějí ke zkvalitnění a zvýšení názornosti výuky, přiblížení této problematiky žákům a zvýšení zájmu žáků o daný předmět. Získané odborné znalosti zvýší atraktivnost výuky a prohloubí využití teoretických poznatků v praxi.

Hotelnictví a turismus 3. tisíciletí I

Vzdělávací program se skládá ze 3 modulů, je dotován

40 hodinami, z toho je 30 hodin teoreticky zaměřených a 10 hodin praktických cvičení. Dle potřeby lze jednotlivé moduly nabízet jako samostatné semináře.

Řízení a organizace hotelového provozu

Klasifikace ubytovacích zařízení, kategorizace ubytovacích zařízení, organizační struktura v různých typech ubytovacích zařízení, TOP management, provozní management – činnost jednotlivých úseků, pracovníci, a pracovní náplně na jednotlivých úsecích, vzájemná spolupráce a propojení jednotlivých úseků, nové profesní profily v hotelnictví.

Řízení a organizace práce na úseku F&B

Specifika řízení a činnosti v úseku F&B, stanovení efektivního výrobního programu, nástroj k stimulaci nákladů a výnosů, kontrolní a analytické postupy, finanční a obchodní plánování, systém nákupu, skladování a výdeje, plánování nákladů, spotřeby surovin a dalších zdrojů, jídelní lístek jako nástroj prodeje.

Integrované řetězce a frančizingové systémy

Vývoj gastronomických konceptů v České republice a ve světě, vývoj jednotlivých zákaznických segmentů, globalizace v gastronomii, výhody a nevýhody globalizačních a koncentračních procesů v gastronomii, franšizing, právní a majetkové postavení hotelů.

Hotelnictví a turismus 3. tisíciletí II

Vzdělávací program obsahuje 3 moduly. Je dotován 40 hodinami, z toho je 30 hodin teoreticky zaměřených a 10 hodin praktických cvičení. Dle potřeby lze jednotlivé moduly nabízet jako samostatné semináře.

Praktický marketing v hotelovém provozu

Marketing a jeho úloha v hotelu, vize, mise, strategické cíle, situační analýza (SWOT, BCG), MIS hotelu, strategie v oblasti prvků marketingového mixu 4P, 4C, cena a její úlohy, příklady strategií v oblasti ceny a kontrakční politiky, marketingové komunikace.

Orientace na zákazníka a standardy kvality

Co je to orientace na zákazníka, analýza situace a identifikace potřeb, komunikace s hostem, zásady pro získání spokojeného zákazníka, zpětná vazba a její využití, co jsou to standardy a management kvality, jak je lze uplatnit v hotelnictví a cestovním ruchu.

Řešení stížností

Definice, podstata a druhy stížností, pozitiva a negativa stížností, doporučené postupy pro řešení stížností, komunikační techniky při řešení stížností, evidence a analýza stížností, příklady z praxe.

Multikulturní komunikace

Komunikační zásady při jednání se zahraničním zákazníkem, specifikace jednotlivých skupin zahraničních návštěvníků, charakteristiky jednotlivých skupin a doporučené modely jednání, praktické příklady pro individuální situace.

Tvorba programů pro turistické skupiny

Produkt cestovního ruchu, zásady tvorby programů pro turistické skupiny, jednání s klientem, struktura programu pro skupinu, personální, materiální a technické zajištění, externí dodavatelé, řešení případných rizik a nepředvídaných událostí, metody a nástroje pro podporu prodeje.

Škola je schopná ušít vzdělávací program na míru, dle potřeb provozovatele.

Kontakt:

*Hotelová škola, Frenštát pod Radhoštěm,
příspěvková organizace*

Adresa: Mariánská 252, 744 01 Frenštát pod Radhoštěm

Telefon.: 556836551, Fax: 556835876

e-mail: sekretariat@hotelovkafren.cz

www.hotelovkafren.cz

*Zpracovala: Mgr. Mária Borovská,
odborný garant projektu TIME*



restaurační moučníky



klasické pokrmy v moderním pojetí



slavnostní hostiny



14. Seznam partnerských firem

MONTYCON gastro, s.r.o.

Sídlo: Rudná 907/37

700 30 Ostrava-Zábřeh

tel.: 596 624 904

fax: 596 612 693

mobil: 602 725 999

e-mail: p-losak@montycon.cz

web: www.montycon.cz

Dovozce moderní gastronomické technologie firmy CONVOTHERM. Firma se zabývá vybavováním gastronomických provozů, zaváděním moderních technologií na přípravu, uchovávání a výdej jídel (konvektomaty CONVOTHERM, termozařízení na dohotovování a udržování jídel v teplém stavu ALTO-SHAAM), dodává zařízení na šokové zchlazování a zmrazování jídel, espressokávovary, nerezový nábytek, lednice a ostatní vybavení.

Slevy členům UNIHOSTu: 3 – 5 % dle typu zařízení.

Budějovický budvar, n.p.

Obch.středisko: Novoveská ul. 3,

709 00 Ostrava-Mariánské Hory

tel./fax: 596 632 029

web: www.budvar.cz

KOFOLA Holding, a.s.

Sídlo: Nad Porubkou 2278/31a,

708 00 Ostrava 8-Poruba

tel.: 595 601 030

e-mail: kofola@kofola.cz

web: www.kofola.cz, www.rajec.com

Výrobce a dovozce nealkoholických nápojů:

- Kofola, Kofola citrus, Jupí limonády, Top Topic, Light RC, RC cola, Royal Crown Tonic, Shark
- ovocné šťávy a nektary Snipp
- přírodní pramenitá voda Rajec.

SEP system s.r.o.

Sídlo: Suderova 802/4, 709 00 Ostrava-Mariánské Hory

tel./fax: 596 627 767

e-mail: sep@sepsystem.cz

web: www.sepsystem.cz

Projekty, dodávky, zavádění, záruční a pozáruční servis pokladen a pokladních systémů, včetně dodávek spotřebního materiálu.

Slevy pro členy UNIHOSTu – 7%.

PROMOS trading, spol. s r.o.

Sídlo: Karolíny Světlé 28, 736 01 Havířov

tel.: 596 411 301

fax: 596 411 302

e-mail: info@promos-trading.cz

web: www.promos-trading.cz

Partner pro gastronomii, zdravotnická zařízení a průmysl.

- navrhování a projektování gastronomických provozů
- výroba z nerezové oceli (pracovní stoly, dřezy, regály),

drtiče odpadků, barevné plastové desky, vpichovací tep-loměry

- dodávky zařízení – sporáky, varné kotle, smažicí pánve, vodní lázně, myčky nádobí, šokery, grily, udržovací skříně, chladicí stoly, konvektomaty, zařízení na transport jídel
- servis záruční i pozáruční

MAVA spol. s r.o.

Sídlo: Sovova 1291/5, 703 00 Ostrava-Vítkovice

tel.: 596 783 677

fax: 596 783 360

e-mail: mava@mava-t.cz

web: www.mava-t.cz

Největší projekční skupina na gastronomické provozy v ČR. Pro projektování kuchyní máme ŽL a autorizaci jak v ČR tak v SR. Pro optimalizaci projektů využíváme při zpracování projektů výpočtové metody a speciální SW. To je zárukou toho, že investor získá optimální řešení s hlediska investičních a provozních nákladů.

Vlastníme školicí středisko s nejmodernějším vybavením varnou technologií pro možnost ukázkového vaření firemním kuchařem. Velká škála témat školení, která můžeme našim klientům nabídnout. Školení pro projektanty, investory a provozovatele gastronomických provozů i kuchyně. Komplexní služby od poradenství, projektování, dodávky a servis gastronomických zařízení.

Projektujeme a dodáváme kuchyně pro hotely, restaurace, závodní kuchyně, školy, nemocnice, domovy seniorů atd. Na naši činnost máme zavedené ISO 9001:2009, ISO 14001:2004, Autorizovaný prodejce fy Electrolux.

PALFRIG OSTRAVA

Sídlo: Stará Ves nad Ondřejnicí 607, 739 23

tel.: 558 669 231

fax: 558 669 238

mobil: 606 764 280

e-mail: palfrig@palfrig.cz, web: www.palfrig.cz

Návrh, prodej, montáž a servis chladicí a klimatizační techniky:

- chladicí a mrazicí boxy včetně technologie
- vybavení prodejen chladicím nábytkem
- pronájem mrazírenských prostorů
- prodej a servis domácího a průmyslového chlazení
- autoklima servis
- klimatizace prostorů
- přepravní chlazení
- prodej komponentů pro chlazení a chladičů
- výrobníky ledu
- znalecká činnost v oboru s doložkou krajského soudu.

Slevy členům UNIHOSTu:

3 – 10 % dle typu zařízení.

ASCON Group, v.o.s.

Sídlo: Čujkovova 30, 700 30 Ostrava-Zábřeh
tel.: 777 272 664
e-mail: info@mojemenu.cz, web: www.mojemenu.cz
Společnost poskytuje internetové služby pro restaurace a hotely.

Zemědělská farma Jaromíra Kubláka

Sídlo: Fryčovice 239, 739 45
tel./fax: 558 668 164, 607 150 266
Dodává loupané i neloupané brambory, ovoce, zeleninu.

Nikolas tours, a.s.

Sídlo: Nádražní 124, 702 00 Ostrava
tel.: 596 134 000
e-mail: prodej@nikolas.cz
web: www.nikolas.cz

KOVOTOUR PLUS s.r.o.

Sídlo: Nádražní 22, 702 00 Ostrava
tel.: 596 122 342, fax: 596 122 406
e-mail: sekretariat@kovotour.cz, web: www.kovotour.cz

Natura, a.s.

Sídlo: Hamry 1590, 580 01 Havlíčkův Brod
tel.: 569 431 860, fax: 569 425 309
e-mail: naturamyl@naturamyl.cz
web: www.naturamyl.cz

MPM-QUALITY, v.o.s.

Sídlo: Příborská 602, 738 01 Frýdek-Místek
tel.: 558 441 190, fax: 558 441 199
e-mail: obchod@mpm.cz, web: www.mpm-quality.cz
Prodej hodinářského zboží a reklamních předmětů.

Nero Trade s.r.o.

Sídlo: Dolní Bečva 604, 756 55
tel./fax: 571 647 290
e-mail: info@nerotrade.cz
web: www.nerotrade.cz
Společnost se zabývá výrobou, prodejem a provozováním jukeboxů a zábavní techniky, provozováním videoloterijních terminálů. Provozuje síť restaurací, barů a heren a poskytuje konzultační a poradenskou činnost v této oblasti, nabízí odkoupení nebo přebrání gastroprovozoven. Členům UNIHOSTu bude při odběru zboží poskytnuta sleva ve výši 5 % z ceny.
Kontaktní místo: Dolní Bečva 604, 756 55

MAKRO Cash ang Carry ČR, s.r.o.

Sídlo: Místecká 280, 720 00 Ostrava-Hrabová
Ttel.: 844 999 111, 596 795 180
e-mail: info@makro.cz
web: www.makro@makro.cz

Helsinki group, s.r.o.

Sídlo: Třanovice 279, 739 53

tel.: 558 680 111
fax: 558 680 190
e-mail: info@helsinkigroup.cz
web: www.helsinkigroup.cz

Společnost se zabývá výrobou a prodejem exkluzivních alkoholických a nealkoholických nápojů.

Sleva členům UNIHOSTu: Při odběru zboží 5 % ze základní sazby dle velkoobchodního ceníku.

Winterhalter Gastronom s.r.o.

Sídlo: Modletice 103, 251 01 Říčany
tel.: 323 604 536, 606 731 044
e-mail: ales.slezak@winterhalter.cz
web: www.winterhalter.cz

Profesionální myčky na nádobí, profesionální mycí systémy.



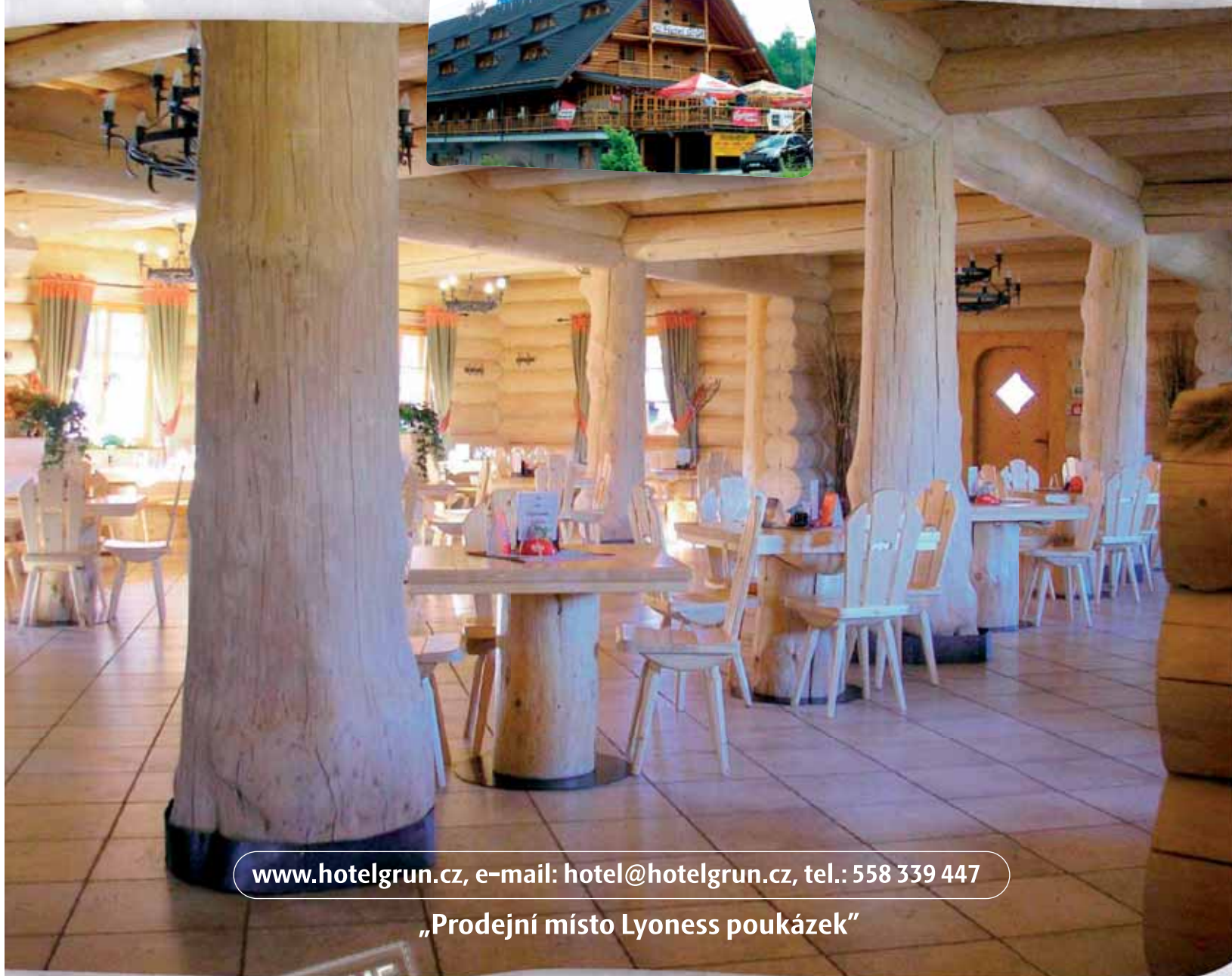
Ilustrační foto

★★★ SUPERIOR Hotel Grůň

největší srubový hotel s bezbariérovým přístupem

Mosty u Jablunkova

- restaurace - 160 osob + posezení na dvou terasách, školicí místnost - 40 osob, ubytování - 49 osob
 - masážní bazén, whirlpool, sauna
- Pro gurmány:
 - bramborové placky, halušky, steak, tatarák, na venkovním grilu: sele, vepřová kýta
- Pro sportovce:
 - turistika, cykloturistika, ski areál
- adrenalin: bobová dráha, lanové centrum, lezecké stěny, trampolíny ...



www.hotelgrun.cz, e-mail: hotel@hotelgrun.cz, tel.: 558 339 447

„Prodejní místo Lyoness poukázek“

SRDEČNĚ ZVEME

15. Různé

Nabídka členům UNIHOSTu:

Nabízíme: ekonomické a právní poradenství (nebo konzultace) v oblasti daňových kontrol FÚ, resp. u prošetřovaných hospodářských trestných činů policejními a soudními orgány (krácení daní, poplatků a jiných dávek, podvody úvěrové, pojistné a dotační, zkreslování údajů o stavu hospodaření, zvýhodňování a poškozování věřitelů, úpadkové delikty apod.).
Osobní konzultaci nutno dohodnout předem.

Kontakt: Ing. Vladislav Paseka, e-mail: znaleckakancelar@centrum.cz, mobil 603 502 285.

Výkup, zpracování a prodej zvěřiny ze spárkaté zvěře.
Masarykova 28, 746 01 Opava, Provozovna: Budišov nad Budišovkou, ČSA 331m 747 87, IČ: 28624815
www.goodvenison.cz

Kontakt: Ing. Tomáš Vavrečka, tel.: 731 421 340, e-mail: vavrecka.tomas@goodvenison.cz

16. Organizační záležitosti

Naše adresa: UNIHOST, Výstavní 2224/8, 709 00 Ostrava
Mariánské Hory
telefon, fax: 597 479 281, mobil 603 283 175
e-mail: info@unihostostrava.cz
úřední dny: pondělí, středa, čtvrtek 9.00 – 14.00 hod.

Umístění budovy FITE a.s., ve které UNIHOST sídlí je v blízkosti křižovatky ulice 28.října a Výstavní (na jednom rohu je budova SME a na druhém tiskárna, v blízkosti je Hotel Harmony Club a restaurace BLESK). Jak jste si jistě všimli, máme na internetu stránky, které pro nás dělá firma ASCON Group, v.o.s. Zde Vás budeme informovat o všech aktualitách, a proto byste měli tyto stránky pravidelně navštěvovat. Takže nashledanou na stránkách: www.unihostostrava.cz

INZERCE

Ceny za inzerci ve Zpravodaji:

Vložená reklama:

A4 – 5000,-- Kč, A5 – 3000,-- Kč, dvojlist A4 – 8000,-- Kč.

Tištěná reklama:

A4 barva – 6000,-- Kč, A5 barva – 3600,-- Kč,

A4 čb. – 4000,-- Kč, A5 čb. – 2400,-- Kč.

Člen a partner UNIHOSTu: 50 % sleva.

Zde nabízíme členům možnost inzerce zdarma na prodej, koupi, pronájem provozoven, výrobních zařízení či vybavení. Také můžete v našem Zpravodaji představit svou provozovnu formou tištěné nebo vložené reklamy.

Odborné a právní dotazy registrujeme ve služební dny, faxem a e-mailem nepřetržitě. Odpovědi budou vyřizovány do 7 dnů. Ve složitějších případech bude dohodnuta osobní konzultace do 14 dnů.

Příspěvky do Zpravodaje UNIHOSTu zasílejte na adresu sekretariátu nebo ještě lépe e-mailem na adresu: info@unihostostrava.cz nebo karla.bubova@seznam.cz. Pokud nedostáváte od nás zprávy e-mailem a máte zřetelnou e-mailovou adresu, pak to znamená, že ji nemáme v naší databázi. V tom případě Vás prosím, abyste na sekretariát sdělili Vaši e-mailovou adresu, abychom Vám mohli pružně zasílat důležité informace.

Na závěr Vás žádáme, abyste laskavě zkontrolovali, zda jste uhradili členský příspěvek na rok 2013 na základě faktury, kterou jsme vám zaslali v únoru t.r. Členský příspěvek můžete uhradit převodem na účet č. 1645964389/0800 nebo v hotovosti v kanceláři UNIHOSTu nebo na valné hromadě.

Děkujeme za spolupráci.

Členové představenstva:

předseda:

Ing. Zdeněk Blinky info@rotexsro.cz 602 713 094

I.místopředseda:

Ing. Miroslav Paloncy palfrig@palfrig.cz 606 764 280

místopředseda:

Mgr. Marie Nováková
mar.novakov1@seznam.cz 602 507 836

člen:

František Chmelík 602 748 276

člen:

Petr Hojgr 608 210 355

člen:

Pavel Taufer 603 487 439

člen:

Blanka Hlaváčková 723 963 905

člen:

Ľubomír Ľuriš 773 677 917

Dozorčí rada:

předseda:

Ing. Petr Lošák 602 725 999

člen:

Vít Neiser 603 516 678

člen:

Šárka Holá 604 794 657

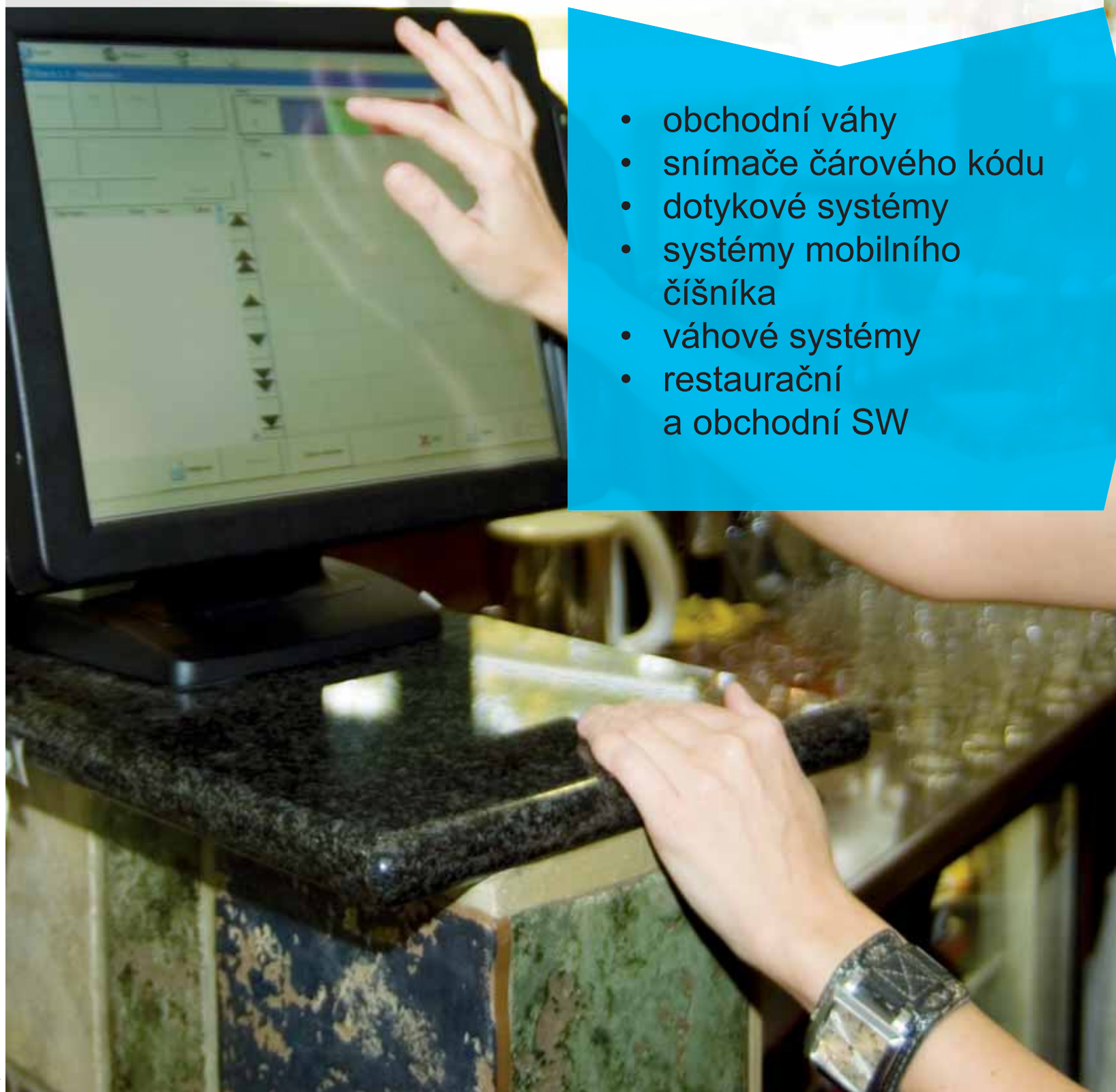
Tajemnice:

Ing. Karla Bubová info@unihostostrava.cz 603 283 175

Pokladny a pokladní systémy

pro obchody, restaurace a hotely
software i hardware

- obchodní váhy
- snímače čárového kódu
- dotykové systémy
- systémy mobilního číšníka
- váhové systémy
- restaurační a obchodní SW





SEP system s.r.o.

- **Centrála Ostrava**
Suderoва 802/4
Ostrava-Mar. Hory
709 00
tel.: 596 627 767
mobil: 722 607 885
e-mail: sep@sepsystem.cz
- **Pobočka Jižní Morava**
Stojanova 478
Uherské Hradiště
686 01
mobil: 602 383 173
- **Pobočka Východní Čechy**
Klicperova 81
Chlumec nad Cidlinou
503 51
mobil: 602 455 238

www.sepsystem.cz

VAŘENÍ ZAČÍNÍ NÁKUPEM, KUCHYNĚ ZAČÍNÁ PROJEKTEM



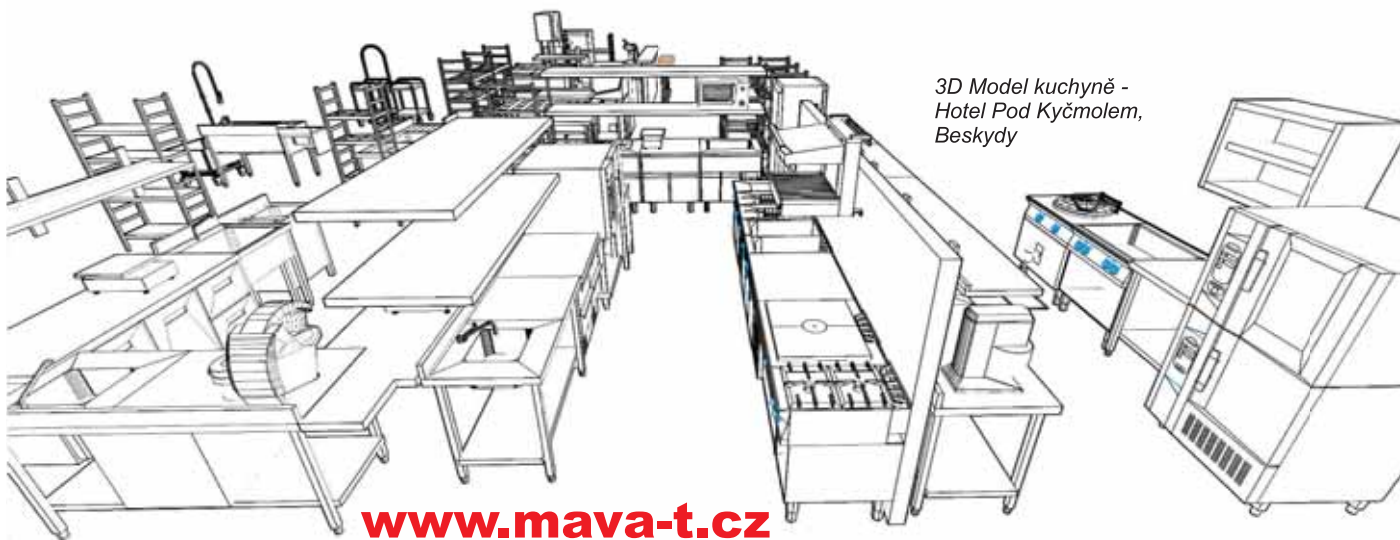
Všichni víme, že kvalitní kuchyně a kvalitní kuchař znamenají pro hotel nebo restauraci mnoho. Kvalitního kuchaře poznáme tak, že si necháme několik pokrmů uvařit a máme jasný názor na jeho schopnosti. Jak ale najít schopného projektanta a jak poznat zda to umí?

Tak předně musí mít na to vzdělání, živnostenský list

a osvědčení o autorizaci. Autorizaci získá projektant na základě praxe, požadovaného vzdělání a zkoušek u České komory autorizovaných inženýrů a techniků činných ve výstavbě (ČKAIT). Podle zákona 360/1992 Sb. by projektant, který projektuje gastronomické provozy, měl mít autorizaci na „Technologická zařízení staveb“ a je zapsán v seznamu autorizovaných inženýrů vedeném ČKAIT. Další znak, podle kterého poznáte kvalitního projektanta je jaké používá metody při projektování a jaké předává podklady pro ostatní profese, jako jsou stavba, vzduchotechnika, zdravotní technika, silnoproud, rozvody plynu a slaboproud. Toto je zdánlivě maličkost, ale četnost chyb a špatně fungujících zařízení např. pro větrání kuchyní je vysoká. Pokud projektant gastro zařízení ovládá i problematiku ostatních profesí, garantuje celkový výsledek projektu.

Nejčastější metodou používanou projektanty je metoda odhadů. Projektant odhaduje velikosti skladů, velikost připraven a počty varných zařízení. Je to špatná metoda neboť projektování v jakékoliv profesi je exaktní disciplína a proto by projektant měl sklady, varnu, mytí atd. dokládat výpočtem. Není představitelné, aby např. projektant statik, nedoložil statický výpočet konstrukce. V projektech gastronomických provozů nenajdete výpočty. Proč asi? Protože všichni projektanti je odhadují, někdy přesněji, někdy hodně nepřesně. Pak se stává, že hotelová kuchyň je navržena jako školní kuchyň. Je rovněž důležité, aby projektant měl dobré reference.

Naše společnost se od samotného začátku činnosti v oblasti vybavování gastronomických provozů soustředila na kvalitní zpracování projektové dokumentace s použitím výpočtových metod. Tyto metody přinášejí největší úspory pro investora a provozovatele. Jeden metr čtvereční zbytečně proinvestované plochy suchého skladu je nejméně 25 000 Kč. Můžete koupit technicky nejskvělejší chladicí skříně s maximálními úsporami. Pokud ale máte těch skříní více než je potřeba, chladíte hlavně vzduch. Často se stává, že vás „nezávislý projektant“ přesvědčuje o tom, že jedině tento konvektomat, nebo tato multifunkční pánve udělá v kuchyni 20% úspory. Není to tak. Úspory udělá kuchyň, která je projektovaná na základě výpočtů zkušeným projektantem a tedy je optimálním řešením pro danou kapacitu. Teprve pak je dobré vybírat stroje podle výrobců.



www.mava-t.cz

Naše společnost používá při projektování výpočty a to jak pro návrh skladů, tak pro varné procesy, pro mytí i výdej. Pro kreslení používáme v zahraničí zakoupené programy, pro výpočty používáme „ruční metody“ výpočtů. „Virtuální vaření“ pak jako speciální SW vyvinutý pro naši firmu. Ten pracuje tak, že se zadají požadavky na uvaření počtů jídel (jídelní lístek s počty porcí podle druhů) a z počítače vyjde optimální skladba varných zařízení. Program je tak zvaně učící se, to znamená, že se do jeho databáze mohou vkládat další pokrmy a stroje se svými parametry. Následně pak s investorem konzultujeme, od jakých výrobců bude varná technologie dodána.

Metodu „Virtuálního vaření“ můžeme mimo výpočtu skladby varných zařízení ještě použít na:

- Časové využití jednotlivých strojů za den, týden, měsíc
- Energetická náročnost výroby, spotřeba energie u jednotlivých strojů
- Výpočet okamžité maximální spotřeby energie (koeficient současnosti)

K těmto metodám ještě patří to, že každý projekt prochází ve firmě nejméně jednou vnitřní technickou radou, kde jsou přítomni kromě projektanta další odborníci, kteří v projektu hledají a odstraňují případné chyby. Výsledkem tohoto našeho přístupu k projektování je rychlost zpracování projektů, kvalita technického řešení a dodržování platné legislativy a to od hygienických předpisů, přes bezpečnost práce a další technické normy.

Ing. Lenka Bestová
autorizovaný projektant ČKAIT

Martin Tuma, vedoucí
projekčního oddělení



Vizualizace -
Centrální
kuchyně pro
8 000 pokrmů
/den - studie pro
Volkswagen
Bratislava



GASTRONOMICKÁ ZAŘÍZENÍ
PROJEKT DODÁVKA SERVIS
Sovova 1291/5, Ostrava Vítkovice, 703 00, 596 783 360 (677)





Sdružení podnikatelů v pohostinství, stravovacích a ubytovacích službách ČR

www.unihostostrava.cz



Café



VYUŽIJTE KVĚTNOVÝCH SLEV

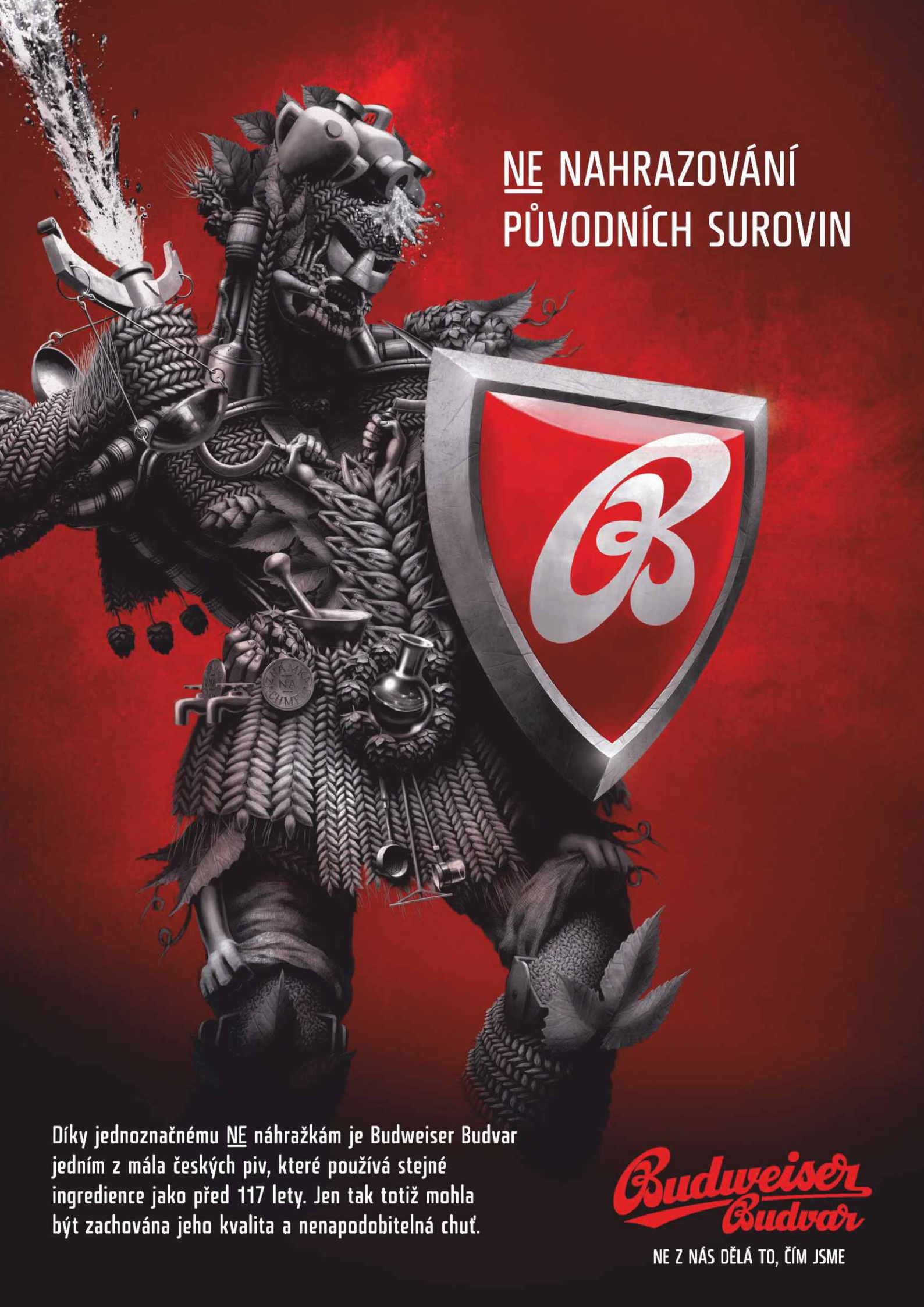


- prodej, pronájem a servis nápojových automatů a automatů na kusové zboží (cukrovinky, bagety, balené nápoje a jiné)
- distribuce balené přírodní pramenité vody v 19 l. barelech

www.kavamat.cz

Vending & Professional Partner  **Saeco** International Group





NE NAHRAZOVÁNÍ
PŮVODNÍCH SUROVIN

Díky jednoznačnému NE náhražkám je Budweiser Budvar jedním z mála českých piv, které používá stejné ingredience jako před 117 lety. Jen tak totiž mohla být zachována jeho kvalita a nenapodobitelná chuť.

Budweiser
Budvar

NE Z NÁS DĚLÁ TO, ČÍM JSME