



ZPRÁVODAJ



Umění české kuchyně



www.czechspecials.cz



Gastro festival Ostrava 2011

24. – 26. listopad 2011

Jste zváni

3v1 peče udí udrží



Váš nový 24-hodinový kuchař

nejen na ravy!

- Mobilní - jen na 230 V
- Nízká spotřeba energie
- Rychlá návratnost investice
- Jedinečnost vašeho menu
- Peče, udí a následně automaticky udržuje v teple bez dozoru
- Až o 50% nižší ztráty masa při pečení
- Udí za tepla i za studena
- Překvapivě všestranné zařízení

Domácí uzený losos a sýry uzené za studena

Pečená hovězí kýta o hmotnosti až 45 kg!!!

Šťavnatá jehněčí žebírka, kachní prsa a jiné lahůdky

Pečený krocan nebo selátko provoněné kouřem

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	3
2.	Valná hromada	5
3.	Krajská hospodářská komora MSK	5 - 7
4.	Sdružení pro rozvoj Moravskoslezského kraje	7 - 9
5.	Klasifikace hotelů	9
6.	Národní soustava kvalifikací	11 - 13
7.	Autorské poplatky	14
8.	Co by měli naši členové - hostinští vědět	14 - 17
9.	Seznam partnerských firem	18 - 19
10.	Naši partneři se představují	20
11.	Naši členové se představují	21
12.	Naše partnerské školy se představují	22
13.	Různé	23
14.	Organizační záležitosti	23

* Reklama

Vloženo:

Pozvánka na Gastro festival Ostrava
Volná vstupenka

Redakce:

Ing. Karla Bubová

Vydává:

Sekretariát UNIHOSTu
Výstavní 2224/8
709 00 Ostrava-Mariánské Hory
Tel./fax: 597 479 28
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,
pozvánky 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.

Originální Vínovice

Vinný destilát získaný z nejlepších hroznů,
které mu dávají specifickou chuť
vybrané odrůdy vína.



www.vinarstvi-kovacs.cz

1. Úvodní slovo

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

letní sezóna roku 2011 je za námi a konec roku se neúprosně blíží. Zda a jak komu se léto vydařilo nechám na vlastním hodnocení každého z vás. Chtěl bych se krátce zamyslet nad úrovní námi poskytovaných služeb. Jisté je, že stylové, moderně vybavené a čisté provozy mají předpoklad k tomu, aby je hosté rádi navštěvovali. Dalším předpokladem je příjemný a odborně zdatný personál. Právě zde vidím hodně možností ke zlepšení. Sami víte, že kvalitní číšník či servírka se vyskytují velmi ojediněle, o kuchařích či kuchařkách ani nehovořím. No a pracovníci, kteří přicházejí z úřadu práce, tzv. zaškolení, o vlastní práci v pohostinství toho moc nevědí.

Věřím, že školy, které připravují naši mládež pro práci ve službách, se je snaží naučit co nejvíce. Problém bývá v tom, že do práce nastoupí pouze část vyučenců či studentů. Mnozí v našem oboru ani nezačnou pracovat. Proto nezbyvá, než při práci s novými zaměstnanci si vytvořit vlastní zaškolovací postupy. Ty pomohou při zapracovávání nového pracovníka. Vedoucí provozovny, případně majitel, si tak podstatně usnadní svou práci.

V dnešní době, kdy krize nejen neustupuje, ale stává se vleklou, rozhodují v boji o hosta kromě ceny, hlavně kvalita. Přesto obraty v našich restauracích i v tomto roce v porovnání s rokem minulým nadále klesají. Snížila se tržba za vlastní výrobu, čepuje se méně piva apod. Proto se počítá i v příštím roce s celkovým poklesem počtu restaurací. Šance na přežití, jak jsem se zmínil výše, mají zejména restaurace s dobrou kuchyní a kvalitní službou. Pro zlepšení celkové úrovně našich pracovníků se UNIHOST snaží spolupracovat a podporovat naše učňovské a střední školy při pořádání odborných soutěží. Žáci, kteří mají o svůj obor zájem, získají při přípravě na tyto soutěže tolik potřebné zkušenosti pro praxi. Proto je velmi důležité, aby naši členové, kteří poskytují ve svých restauracích žákům možnost praktického vyučování, věnovali této spolupráci neustále vysokou pozornost. Kvalita učňovského a středního odborného školství se stává, dá se říct, celospolečenským tématem.

Při této příležitosti Vás zároveň všechny co nejsrdečněji zvu k návštěvě letošního již **11. ročníku Gastro festivalu Ostrava**, který se koná ve dnech **24. – 26. listopadu 2011** na výstavišti Černá louka v Ostravě. Tento festival má část výstavní a část soutěžní a bude doprovázen zajímavým kulturním programem. Představí se zde velký počet vystavujících firem z oboru gastronomie nejen z ČR, ale i ze zahraničí.

Představitelé Města Ostravy a Moravskoslezského kraje tuto akci aktivně podporují. Záštitu nad Gastro festivalem Ostrava stejně jako v minulých letech převzal primátor Statutárního města Ostravy Ing. Petr Kajnar, náměstkyně

hejtmana MSK Mgr. Věra Palková a předseda Krajské hospodářské komory Ing. Jan Březina.

Při zajišťování finančních prostředků pro odborné soutěže žáků gastronomických škol na tomto festivalu nás výrazně podpořily i státní orgány jako CzechTourism, Město Ostrava, Moravskoslezský kraj, Hospodářská komora ČR a Krajská hospodářská komora Moravskoslezského kraje. Tradičně tuto akci sponzorují naši stálí partneři jako MONTYCON, BUDVAR, PALFRIG, Vinařství Kovacs, KOFOLA, MAKRO a další firmy, za což jim patří naše velké poděkování.

V tomto čísle Zpravodaje máte vloženou pozvánku na výše uvedený Gastro festival, kterou vyvěste ve svých provozovnách a pozvěte své hosty, přátelé a známé, aby navštívili tento svátek gastronomie v Ostravě.

Množí se dotazy na podávání pitné vody z kohoutku v restauraci, zda má být hostu poskytována zdarma apod. Můj názor na tento problém je, že v případě účtování si ceny za podanou vodu a to čistou, s ledem, s citronem apod. nesmíme zapomínat, uvádět množství a cenu podané vody v nápojovém lístku. Zároveň si myslím, že v případě, kdy host při jiné konzumaci o tuto vodu požádá, je možné ji poskytnout i zdarma. Vše záleží na konkrétní provozovně.

Obstát v dnešní složité době bez aktivního přístupu ke svému oboru, jde jen stěží. Víím, že naše členy trápí hodně problémů, které by vyžadovaly celospolečenská řešení. Proto pište, jaké starosti Vás nejvíce trápí, jaká byste si představovali řešení. Své náměty a názory posílejte na sekretariát UNIHOSTU, e-mailem na adresu info@unihostostrava.cz.

Do dalšího období Vám přeji hodně obchodních i osobních úspěchů a mnoho spokojených zákazníků.

Těším se na shledanou s Vámi na Gastro festivalu v Ostravě.



Ing. Zdeněk Blinky

Ing. Zdeněk Blinky
předseda představenstva UNIHOSTu

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

2. Valná hromada

USNESENÍ

**řádné valné hromady UNIHOSTu konané
16. 6. 2011 v Mamaison Imperial Hotel Ostrava**

Valná hromada bere na vědomí:

- 1) Zkrácenou zprávu o činnosti představenstva za rok 2010
- 2) Zprávu o hospodaření UNIHOSTu za rok 2010 na základě doporučení dozorčí rady
- 3) Informaci o činnosti Klasifikační komise pro kategorizaci ubytovacích zařízení.

Valná hromada schvaluje:

- 1) Plán činnosti UNIHOSTu na rok 2011
- 2) Rozpočet UNIHOSTu na rok 2011
- 3) Volbu delegáta na XXIII. sněm HK ČR: Ing. Zdeněk Blinku
- 4) Uzavírání dalších partnerských smluv s firmami o poskytování slev členům UNIHOSTu
- 5) Spolupráci s partnerskými školami na základě Dohody o spolupráci s MSK
- 6) Pořádání 11. ročníku Gastrofestivalu Ostrava ve spolupráci s a.s. Ostravské výstavy a odbornými asociacemi.

Valná hromada ukládá představenstvu:

- 1) Nadále usilovat o prosazování našich oprávněných zájmů v Parlamentu ČR:
 - stravenky, autorské honoráře, protikuřácký zákon, DPH, ceny energií atd.
- 2) Spolupracovat s AHR ČR a ostatními společenstvy na partnerské úrovni při řešení společných problémů.
- 3) Nabízet členům možnost klasifikace ubytovacích zařízení.
- 4) Vynaložit osobní iniciativu ke zvýšení členské základny a příspěvkové kázně členů.
- 5) K dosažení těchto cílů využívat členství UNIHOSTu v Hospodářské komoře ČR, ve Sdružení pro rozvoj Moravskoslezského kraje, čestného členství v Krajské hospodářské komoře MSK a úzké spolupráce s poslanci, představiteli státní správy a samosprávy, včetně médií.

Předseda představenstva: Ing. Zdeněk Blinka

1. místopředseda: Karel Mayer

Místopředseda: Ing. Miroslav Paloncy

Předseda dozorčí rady: Ing. Petr Lošák

3. Krajská hospodářská komora MSK

Nesmíme třístit své síly

Máme za sebou léto, které bylo poněkud rozmarné, pokud jde o počasí, ale jinak naplněné konkrétními činy, jimiž se komora ve spolupráci s partnery cíleně snaží přispět k rozvoji našeho regionu.

Ve spolupráci se Svazem průmyslu a dopravy ČR připravila Hospodářská komora ČR celostátní konferenci, která v červnu proběhla v nové aule VŠB - TUO a byla zaměřena na zvýšení zaměstnanosti prostřednictvím národní soustavy kvalifikací. Myslím, že zmíněná konference otevřela nové možnosti jak pro zaměstnavatele, tak pro zaměstnance. Stěžejní otázkou byla možnost uplatnění na trhu práce takových pracovníků, kteří sice nedosáhli potřebného vzdělání, ale díky mnoha zkušenostem, jež během života získali, jsou v daném oboru na velmi dobré odborné úrovni. Národní soustava kvalifikací samozřejmě nenahradí výuční list úplně, ale prokáže-li pracovník své schopnosti a znalosti, bude mít příležitost se ve svém oboru uplatnit. Je to velká šance pro ty, kteří dnes těžko hledají své místo na trhu práce, protože potřebného vzdělání nikdy nedosáhli, a přitom jsou v řemesle, které dejme tomu dříve vykonávali, skutečnými odborníky. Dílčí kvalifikace přitom může být výchozím bodem pro získání výučního listu. Jde o novou myšlenku, jež vyžaduje úzkou spolupráci zaměstnavatelů s úřady práce. Ale věříme, že pokud tento projekt dostane dostatek prostoru, bude jedním z možných řešení současné vysoké nezaměstnanosti. Ano, některé názory hovoří o nebezpečí, že

budeme mít polovzdělané řemeslníky. Pravděpodobnější však je, že zkušeným řemeslníkům, kterým k dokonalosti chybí jen potřebný zaměstnavatel požadovaný výuční list, bude umožněno uplatnit se na trhu práce, případně získat kompletní vzdělání.

Rád bych zmínil také memorandum o česko-polské hospodářské a obchodní spolupráci v pohraniční oblasti, jež bylo 17. června zformulováno na hospodářské konferenci s názvem „Polské předsednictví v radě EU. Spolupráce Polsko – Česká republika“. Toto memorandum o příhraniční spolupráci podepsali jak zástupci polské strany, tak hejtman Moravskoslezského kraje společně se zástupci Krajské hospodářské komory MSK a Sdružení pro rozvoj MSK. Je to další potvrzení toho, že chceme hospodářskou spolupráci v příhraničních oblastech podporovat a nadále rozvíjet. Již v roce 2010 naše komora podepsala spolupráci se Žilinským samosprávným krajem i s katovíckým a opolským vojvodstvím. Nemůže ovšem zůstat jen u memorand. Naše kroky, které vedou mimo jiné k podpoře podnikání i ke zlepšení dopravní infrastruktury na obou stranách hranic, musí být konkrétní.

Konkrétní musí být i výstupy Klubu exportérů, jenž je součástí zahraniční sekce KHK MSK. Hospodářskou komorou ČR organizovaný a KHK MSK podporovaný seminář proběhne 21. září a seznámí členy komory s podmínkami a způsoby podnikání v exportu a navrhne jim možnosti vstupu na zahraniční trhy.



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...*

Ve zmíněných aktivitách i v mnoha dalších jsme zajedno se Sdružením pro rozvoj MSK. Naše činnosti a záměry jsou ve vícero směrech natolik blízké, že uvažujeme o úzké spolupráci, nebo dokonce propojení některých našich odborných sekcí. Aby náš „tah na branku“ byl co nejrazantnější, chceme společně pracovat například v sekcích energetiky a životního prostředí. To bude, mimo jiné, předmětem jednání říjnového zasedání představenstva KHK MSK.

Prioritami obou subjektů, KHK MSK a Sdružení pro rozvoj MSK, jsou kvalita ovzduší, řešení nezaměstnanosti v kraji, dopravní infrastruktura a oblast vědy, výzkumu a inovací. Nicméně nejde o jediné otázky, jimiž se zabýváme, naše podpora se stále více zaměřuje na malé a střední podnikatele. Jednou z možných cest rozvoje podnikání v regionu je podpora cestovního ruchu. Aktivně se podílíme na přípravě strategie rozvoje kraje na léta 2014 až 2020. Na realizaci některých našich záměrů chceme samozřejmě

spolupracovat i se Svazem průmyslu a dopravy ČR a dalšími subjekty. Je totiž zbytečné třístit své síly, naopak je musíme napnout jedním směrem. A tím je rozvoj a prosperita regionu.



Ing. Jan Březina
předseda představenstva KHK MSK

Zdroj: Regionální podnikatelský zpravodaj

4. Sdružení pro rozvoj Moravskoslezského kraje

Moravskoslezský pakt zaměstnanosti – systémová podpora zaměstnanosti v kraji

Vysoká nezaměstnanost a situace na trhu práce v Moravskoslezském kraji patří dlouhodobě k nejhorším v České republice. Průměrná míra zaměstnanosti v regionu nyní zaostává za národním průměrem o 2,7 % a důvodem je vysoká nezaměstnanost. K 31. 7. 2011 zde bylo 10,9 %, zatímco průměr v celé ČR činil 8,2 %. Na celkovém počtu nezaměstnaných v ČR se kraj podílí téměř 15 %. Obtížné podmínky vyvolávají nutnost neustálého hledání řešení existujících problémů. V oblasti zaměstnanosti v kraji přichází s řešením Moravskoslezský pakt zaměstnanosti (MSPakt). Je to snaha o komplexní a systémové řešení, které však nemůže přinést okamžité výsledky. MSPakt představuje v České republice ojedinělou aktivitu, která vznikla na území Moravskoslezského kraje za úzké spolupráce hospodářských a sociálních partnerů a příslušných ministerstev.

Cílem a smyslem Moravskoslezského paktu zaměstnanosti je podpořit růst zaměstnanosti v kraji a přispět k efektivnímu čerpání finančních prostředků z evropských fondů prostřednictvím financování Integrovaného programu rozvoje zaměstnanosti. Jedná se o pilotní program, který včas reaguje na místní potřeby i na strategii EU 2020 a přispívá k plnění cílů Strategie rozvoje MSK. Získané zkušenosti budou nabídnuty k využití i jiným krajům České republiky, a to ve spolupráci se zainteresovanými ministerstvy.

MSPakt si stanovil pět strategických priorit:

- více a lepších pracovních míst,
- technická a řemeslná excelence,
- kvalitní služby,
- podnikavost a kreativita,
- zaměstnanost pro všechny, kdo chtějí.

K realizaci těchto priorit je průběžně aktualizován Integrovaný program rozvoje zaměstnanosti. V současné

době obsahuje 40 dílčích projektů, které jsou v různých fázích – u některých již byla zahájena realizace, jiné jsou podány do výzev a další jsou připravovány a rozpracovány do následujících výzev.

Moravskoslezský pakt zaměstnanosti přináší řadu výhod a ve složitém mechanismu, jakým je bezesporu trh práce, zejména podporuje:

- systémové a dlouhodobé řešení problematiky zaměstnanosti, nezbytnost vyšší formy koordinace a spolupráce jak v MSK, tak i s centrální úrovní (zejména s ministerstvy MMR, MŠMT, MPSV, MPO),
- hledání a využívání nových řešení pro trh práce a zaměstnanost,
- zapojení do mezinárodních sítí, využití a přenos zahraničních zkušeností do zkvalitnění práce MSPaktu a přípravy projektů,
- systémové řešení s integrovaným přístupem, který přináší synergické efekty (integrovaný přístup bude jedním z principů pro příští plánovací období EU 2014+)
- pozitivní změnu image kraje.

MSPakt nemůže sám o sobě vytvářet nová pracovní místa, nenahrazuje investora. Jeho smyslem je vytvářet dlouhodobě příznivé podmínky jak pro udržení stávajících pracovních míst, tak i rozvoj dalších míst.

MSPakt výrazně přispívá k řešení základních předpokladů rozvoje regionu – přípravu kvalitních lidí. Kvalifikovaný pracovník je také jednou ze základních podmínek rozvoje investic a příchodu nových tuzemských i zahraničních investorů.

Hlavním důvodem, proč se MSPakt zrodil a v únoru 2011 byl podepsán právě v našem kraji, je větší palčivost problémů trhu práce než v regionech, které neprošly takovými rozsáhlými změnami jako kraj Moravskoslezský. Zároveň je tím potvrzená připravenost podnikatelské sféry, samosprávy, škol a dalších institucí efektivně spolupracovat.

★★★
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.: 558 367 710

SRDEČNĚ ZVEME

Akce na hotelu Grůň:

- Dražba soch letošního Lyoness cupu
4. 11. 2011
- Vrkož (vystoupení místní kapely)
19. 11. 2011
- Silvestr na Grůni
31. 12. 2011

Zájem řešit partnerskou spoluprací zaměstnanost, rozvoj kraje a jeho konkurenceschopnost byl potvrzen na 2. jednání Řídícího výboru MSPaktu, které se konalo dne 12. července 2011 v Krajském úřadě MSK. Jednání se zúčastnili signatáři MSPaktu, tj. Moravskoslezského kraje, Sdružení pro rozvoj MSK, Krajské hospodářské komory MSK a Regionální rady MS a pozvaní představitelé všech významných institucí jako ÚP ČR, pobočky Ostrava, vysokých škol, asociací základních a středních škol, klastrů, agentur, odborů a další.

Konstruktivní diskuze a doporučení účastníků budou využity k dalšímu rozšíření a zkvalitnění aktivit v rámci MSPaktu. Důležitá je rovněž přímá tvorba pracovních míst formou rozvoje stávajících firem a příchodem nových investorů do regionu. Otázku podpory průmyslových zón a pobídek pro investory zdůraznil náměstek hejtmana Marian Lebiedzík, který tuto důležitou problematiku komentoval v článku v Moravskoslezském deníku z 9. srpna 2011.

Prezident Sdružení pro rozvoj MSK a předseda výkonné rady MSPaktu Pavel Bartoš zájem a připravenost spolupracovat potvrdil také na zasedání Řídícího výboru MSPaktu 12. 7. 2011: „Pakt je řešením zaměstnanosti pro dalších 20 let a určuje správný směr. Jsem přesvědčen, že zvolený integrovaný přístup k řešení problémů zaměstnanosti a ekonomického rozvoje v Moravskoslezském kraji se osvědčí, budou ho moci převzít také ostatní kraje v rámci ČR a v plánovacím období Evropské unie po roce 2013 bude standardně využit k efektivnímu čerpání peněz z evropských fondů.“

Moravskoslezský pakt zaměstnanosti je jedním z nosných témat mezinárodní konference Investment & Business Forum, která se koná 22. a 23. 9. 2011 v Ostravě. Více na www.ifo.cz

Více informací o Moravskoslezském paktu zaměstnanosti naleznete na www.mspakt.cz

Integrovaný program
rozvoje zaměstnanosti



Petr Czekaj
tajemník MSPaktu

PAKT ZAMĚSTNANOSTI

MORAVSKOSLEZSKÝ



5. Klasifikace hotelů

Klasifikace ubytovacích zařízení 2010–2012

Asociace hotelů a restaurací ČR ve spolupráci s agenturou CzechTourism již nyní připravuje katalog oficiálně klasifikovaných ubytovacích zařízení 2012.

Tento katalog bude distribuován do všech informačních center ČR, na zahraniční zastoupení agentury CzechTourism a dále i na tuzemské a mezinárodní výstavy a veletrhy cestovního ruchu. Krátký obsah prezentací jednotlivých ubytovacích zařízení bude **zdarma**. Je to velmi zajímavá možnost prezentace vašeho hotelu či penzionu na široké úrovni.

Hlavním zdrojem informací o certifikovaných zařízeních jsou webové stránky www.hotelstars.cz, kde jsou uvedené podmínky klasifikace i její výhody v oblasti marketingové propagace. Naleznete zde též on-line přihlášku ke klasifikaci.

Máte-li zájem o zařazení do katalogu, nechejte svůj hotel či penzion klasifikovat co nejdříve.

Více informací na www.hotelstars.cz

Blanka Hlaváčková



Ilustrační foto



Nejoblíbenější spa a masážní bazény CARETTA nabízejí lázeň ve vodě o teplotě až 40 st. Celsia

Lidé odjakživa spatřovali ve vodě cosi posvátného, očišťujícího. Pomineme-li hygienické návyky jako základ a součást životního stylu, byť v různých časech historie na jiné stupnici potřeby, pak je tady ještě lázeň jako taková jako prostor pro uvolnění, relaxaci, odplavení a odbourání negativních vlivů, působících na člověka v průběhu historie, současnosti či budoucnosti. Současnost se svými vymoženostmi nabízí využití široké škály nabídky sportovních či lázeňských zařízení, přece jen ale mimo mnoha výhod nenabídne třeba intimitu Vašeho domova či nepřetržitou pracovní dobu, která je podřízená Vaší chuti si udělat příjemný čas pro příjemno těla a posláze duše.

Vaše soukromé lázně

Značka **CARETTA** nabízí prostřednictvím svých výrobků unikátnost právě výše zmíněných nedostatků veřejných možností. Poskytuje tak soukromé lázně zajišťující pohodlí a právě výše zmíněné soukromí. Sen o 24 hodin připravené vířivce ve vašem domě či zahradě už není snem a stal se skutečností. Vířivka **CARETTA** je určena pro společné či individuální regeneraci těla. A ta by měla probíhat ve spojení uvolnění nejen těla, ale i duše. Svými technickými propozicemi je koncipována a konstruována tak, že se dá nainstalovat do kterékoliv středně velké místnosti, ale největší radost snad udělá na vaší zahradě. Stane se tak společenským centrem stejně jako obývací pokoj nebo krb. Vířivka **CARETTA** navíc atraktivní a doplní prostory vaší zahrady, domu či vily.



CARETTA nabízí zdraví

Pobyť ve vířivce na vaší zahradě vede postupně k zvyšování imunity organismu. Pro svaly přináší celkové uvolnění s následnou regenerací včetně kloubů. Svým působením dochází ke stimulaci činnosti vnitřních orgánů, protože každý bod na vašem těle je spojen s jiným, který na opačné straně těla se správně probudí. Takže po určité době můžete pozorovat, že se vám zlepšilo dýchání, trávení, vylučování, činnost ledvin či krevní oběh. Především je to ale pocit uvolnění a blažený pocit, který se dostaví při pobytu ve vaší vířivce, dochází k vylučování endorfinu.

CARETTA nabízí své produkty široké veřejnosti, doporučuje je využívat především lidem se sedavým zaměstnáním, těžce fyzicky pracujícím, lidé s onemocněním pohybového ústrojí, sportovcům, pacientům s cévními onemocněními.

Proč CARETTA

Prodejci značky CARETTA poskytují kvalifikované poradenství, každý zákazník si vybírá složení doplňků dle vlastních požadavků. Ač velikostí pro celou rodinu projde přes běžné 80 cm dveře. Poskytne blahodárný účinek přes den či noc nezávisle na počasí, buď jednotlivci či skupině přátel, rodině či relaxaci dvou. Pro zákazníky a uživatele jsou velkou výhodou velmi tichý provoz, výbava na přání, spousta masážních a filtračních režimů. Financování je možné výhodným splátkovým prodejem, které nabízí výrobce. CARETTA je oblíbená také pro svůj nový design a výrobou do země západních verzí.

Cena vířivky je v porovnání s cenou běžného bazénu nepatrná, a náklady stavební jsou nulové. Údržba a celoroční užívání vířivky **CARETTA** jsou zanedbatelné, k vířivce nepotřebujete žádné potrubí, vodu lze napustit obyčejnou hadicí. Vířivku lze přemísťovat dle požadavků klienta. Díky technologiím, které umožňují majitelům relaxačních bazénů celoroční užívání, není pořízení vířivky omezeno ročním obdobím ani nepříznivým počasím.

Přejeme Vám příjemné chvíle strávené s produkty CARETTA®.

6. Národní soustava kvalifikací



Národní soustava kvalifikací – systém celoživotního učení pro trh práce nejen v Jihomoravském kraji byla představena na konferenci v Brně

Brno, 5. 10. 2011

Jak mohou podniky najít kvalifikované pracovníky, kteří v současnosti v mnoha oborech citelně chybí? A jak by mohly najít uplatnění desetitisíce lidí, kteří se marně snaží nalézt odpovídající zaměstnání se svou stávající kvalifikací?

Jak odstranit tyto disproporce na trhu práce, když si stále více firem stěžuje na to, že nemohou sehnat kvalifikované odborníky, zejména v technických oborech. Zvláště, když současný vzdělávací systém nedokáže dostatečně rychle reagovat na zrychlující se technologický pokrok, trh práce není adekvátně pružný a rekvalifikační systémy jsou mnohdy sporné kvality.

Právě to byly některé problémy, o jejichž řešení prostřednictvím právě budované Národní soustavy kvalifikací diskutovalo v areálu brněnského výstaviště více než 120 účastníků odborné konference „**Národní soustava kvalifikací – systém celoživotního učení pro trh práce**“.

Tato významná akce, které udělilo svou záštitu Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy, se uskutečnila ve středu 5. října 2011 v rámci 53. mezinárodního strojírenského veletrhu v Brně. Konferenci uspořádalo konsorcium Hospodářské komory České republiky, Svazu průmyslu a dopravy České republiky a společnosti TREXIMA, spol. s r.o., které v rámci veřejné zakázky „Rozvoj a implementace Národní soustavy kvalifikací“ (NSK) usiluje o maximální zapojení zaměstnavatelů do tohoto systému.

Zástupci velkých, středních i malých firem a oborových asociací nejen z Jihomoravského kraje, ale také reprezentanti škol, personalisté, zprostředkovatelé práce, zástupci veřejné správy a prostřednictvím živého on-line přenosu zájemci v celé republice měli jedinečnou možnost, jak se blíže seznámit s cíli, možnostmi a výhodami NSK, do níž se mohou všichni zapojit. V Brně přitom diskutovali o řešeních, která NSK jako systém celoživotního učení pro trh práce nejen v Jihomoravském kraji nabízí, a to s inspirátory, tvůrci, realizátory a samotnými uživateli tohoto nově budovaného jednotného a celorepublikového systému.

Díky NSK již zaměstnavatelé a zaměstnanci nemusejí spoléhat jen na počáteční, již jednou získané vzdělání, ale potřebnou nedostatkovou či novou kvalifikaci mohou získat i jinak. Po absolvování příslušné zkoušky pro danou

kvalifikaci (např. montér strojů a zařízení, strážný, komíník, zámečnický, fotoreportér atd.) získají lidé certifikát, který pro zaměstnavatele znamená skutečnou garanci jejich dovedností. Je tomu tak i proto, že na podobě a struktuře daných zkoušek se podílejí samotní zaměstnavatelé. NSK umožňuje uznávání skutečných odborných znalostí a profesních dovedností nezávisle na tom, jak a kde byly získány – ve škole, v kurzu, samostudiem či jiným způsobem.

Celou konferenci prostřednictvím živého přenosu na webový portál www.nskonline.cz sledovalo také více než 700 lidí v celé republice, kteří se prostřednictvím chatu také mohli zapojit do diskuse. Na zmíněném portálu lze nalézt také podrobné informace ke konferenci v Brně, včetně všech prezentací vystupujících, videospotů a diskusních fór. O tématu konference a dalších souvisejících otázkách lze diskutovat rovněž na sociálních sítích.

Na konferenci Národní soustavy kvalifikací navazuje odpoledne na brněnském výstavišti **Stálá konference předsedů sektorových rad**, na které představitelé těchto institucí reprezentujících zaměstnavatele diskutují mj. problematiku sektorových dohod a dalšího vzdělávání.

Kontakt pro novináře: Petr Kopáček, tel.: 724 613 067

Více o Národní soustavě kvalifikací na:

www.nskonline.cz

www.narodni-kvalifikace.cz

www.nuov.cz/nsk2



Hospodářská komora ČR může udělovat další kvalifikace

Zámečnick, elektromechanik pro výtahy, výroba potravin a krmiv, skladování a distribuce potravin a krmiv, příjem surovin pro výrobu potravin a krmiv. To je pět nových kvalifikací, k nimž může případným zájemcům Hospodářská komora České republiky od května 2011 udělit osvědčení o dílčí kvalifikaci.

Kdokoliv, kdo tyto obory např. nevystudoval, ale chtěl by se jim věnovat profesionálně nebo zkrátka potřebuje doklad, že je ovládá, se může nyní obrátit na Hospodářskou komoru ČR (HK ČR). Po složení patřičných zkoušek, při kterých autorizovaná zástupci Komory ověří dovednosti a vědomosti dotyčného, obdrží příslušný certifikát. Ten potenciálnímu zaměstnavateli plnohodnotně prokáže kvalifikovanost dotyčného.

HK ČR je například dosud jedinou institucí v ČR, která může udělit osvědčení pro kvalifikaci elektromechanik

pro výtahy. K získání tohoto certifikátu musí zájemce mj. prakticky předvést montáž, instalaci a opravy elektrických zařízení výtahů a zároveň se orientovat v technické dokumentaci, měřit a diagnostikovat elektrická a elektronická zařízení výtahů. Konkrétní požadavky na znalosti a dovednosti potřebné pro získání certifikátu dané kvalifikace a způsob jejich ověření lze nalézt na www.narodni-kvalifikace.cz, kde je k dispozici také kompletní seznam všech více než 300 existujících kvalifikací.

„Nyní připravujeme také další kvalifikace, k nimž budou moci zájemci získat u Hospodářské komory osvědčení, jako je např. fotoreportér, barman, florista nebo psův bezpečnostní služby,“ upozorňuje Zdeněk Somr viceprezident Hospodářské komory České republiky. Dílčí kvalifikace reagují na aktuální požadavky trhu práce. Předpokládá se, že význam osvědčení o kvalifikaci bude narůstat, neboť představuje vykonání zkoušky, která předčí svou aktuálností kvalifikaci dokladovanou výučním listem nebo maturitou získanými před mnoha lety. Pro některé obory navíc neexistuje školní vzdělání, takže systém dílčích kvalifikací je jediným způsobem, jak kompetence důvěryhodně ověřit. Některé profese, např. z oblasti bezpečnostního průmyslu, mají dokonce kvalifikační zkoušky jako podmínku výkonu činnosti. Dalším příkladem využití kvalifikací v praxi jsou kominici provádějící revize spalinových cest, pro které se zkouška stává podmínkou pro vydávání revizní zprávy. Tímto se stále více akcentuje ochrana spotřebitele, služby poskytují lidé, kteří své práci rozumějí, což prokázali vykonáním profesní zkoušky podle národního standardu.

Důležitou skutečností je, že kvalifikace jsou tvořeny ve spolupráci s profesními společenstvy a konkrétními zaměstnavateli sdruženými v tzv. sektorových radách, reagují tedy bezprostředně na potřeby praxe.

Tento systém se realizuje v rámci vznikající Národní soustavy kvalifikací (NSK). NSK, její struktura, způsob vytváření a schvalování i procesy jejího využívání jsou stanoveny na základě zákona č. 179/2006 Sb. o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání. NSK umožňuje zpružnit trh práce a alespoň částečně řešit nedostatky pracovníků v některých profesích. Je to celostátně platný registr profesních kvalifikací, ve kterém je možno najít způsob jakým se ověří, že uchazeč o získání certifikátu takové kvalifikace disponuje kompetencemi, jež byly definovány zaměstnavateli při popisu odpovídajícího povolání v NSP. Lidé se tak mohou nechat vyzkoušet z kompetencí, které získali v průběhu praxe a pro něž nemají žádný oficiální doklad.

Národní soustava kvalifikací je vytvářena v duchu zcela nové filosofie vzdělávání – tj. jde o výsledek, nikoliv cestu, která k němu vede. Důležité je prokázání osvojených kompetencí a ne způsob jejich získání! *„Přestává platit, že v mladém věku člověk získal nějaké vzdělání – ať již středo- nebo vysokoškolské nebo získal výuční list – a měl kvalifikaci na celý život. To již neodpovídá dnešní době, kdy rozvoj lidského poznání a vědeckotechnický*

pokrok přináší nové technologie, vznikají nové profese, zatímco jiné stále rychleji zanikají. Národní soustava kvalifikací reaguje a v budoucnu bude ještě více na novou skutečnost, kterou je, že o naší profesní úspěšnosti budou stále více rozhodovat aktivity v dalším vzdělávání, v některých povoláních dokonce lze předpovídat, že další vzdělávání bude mít vyšší váhu než počáteční,“ vysvětluje viceprezident Hospodářské komory České republiky Zdeněk Somr.

Právě Hospodářská komora České republiky je největší a nejvýznamnější autorizovanou osobou, která je oprávněná provádět kvalifikační zkoušky dle zmíněného zákona. A to nejenom co se týče množství vydaných osvědčení (v současné době už téměř 2200), ale i z hlediska počtu dílčích kvalifikací, které může zkoušet (61) a počtu zkoušejících-autorizovaných zástupců (112). Je to i logické, protože HK ČR sdružuje na osmdesát oborových společenstev, z nichž některá navíc zahrnují více oborů.

Celkově již komora odzkoušela a následně certifikovala 2193 pracovníků různých oborů. Důležité také je, že Hospodářská komora ČR je schopna provést zkoušku přímo v reálném prostředí dané profese, nikoliv jen v učebně u stolu či simulovaném prostředí. U HK ČR lze získat certifikát např. na profesi elektromechanik, kominík, strážný, detektiv koncipient, pokladník a dále kvalifikace z nábytkářského průmyslu a gastronomie. HK ČR poskytuje zájemcům o zkoušku záruku, že ověřování kvalifikace provádí na základě autorizace získané příslušným ministerstvem oborníci přímo z praxe, tj. podnikatelé, zástupci zaměstnavatelů, který mají dennodenní kontakt s praxí.

Petr Kopáček
vedoucí tiskového oddělení
HOSPODÁŘSKÁ KOMORA ČESKÉ REPUBLIKY
Freyova 27 | 190 00 Praha 9 – Vysočany
T: 266 721 457 | M: 724 613 067
press@komora.cz | www.komora.cz



Ilustrační foto

HOSPODÁŘSKÁ KOMORA ČESKÉ REPUBLIKY MÁ AUTORIZACI PRO TYTO DÍLČÍ KVALIFIKACE

1. Příprava teplých pokrmů, 65-001-H
2. Příprava pokrmů studené kuchyně, 65-002-H
3. Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení, 65-003-E
4. Příprava minutek, 65-004-H
5. Výpomoc při přípravě pokrmů, 65-005-E
6. Jednoduchá obsluha hostů 65-007-H
7. Složitá obsluha hostů 65-008-H
8. Kuchař expedient, 65-011-E
9. Výpomoc při obsluze hostů, 65-012-E
10. Výroba knedlíků, 65-013-E
11. Práce v ubytovacím zařízení, 65-014-E
12. Úklidové práce v ubytovacím zařízení – pokojská, 65-015-E
13. Ubytování v soukromí, 65-016-H
14. Odborný servisní pracovník, 23-049-H
15. Elektromechanik pro TZ, 26-004-H
16. Montér výtahů, 23-046-H
17. Servisní pracovník, 23-048-H
18. Montér výtahů specialista, 23-047-H
19. Výroba čalouněných sedadel a opěradel židlí, 33-011-H
20. Výroba polotovarů a prefabrikátů z pěnových materiálů, 33-012-H
21. Montážník nábytku, 33-014-H
22. Výroba polotovarů pro matracové potahy, 33-007-H
23. Výroba matrací z matracových prefabrikátů, 33-009-H
24. Výroba matracových potahů, 33-008-H
25. Strážný, 68-008-E
26. Detektiv koncipient, 68-009-M
27. Kominík – revizní technik spalinových cest, 36-024-H
28. Kominík – měření spalin, 36-023-H
29. Kominík – kontrola a čištění spalinových cest, 36-025-H
30. Kominík – montáž komínů a komínových vložek, 36-017-H
31. Podlahář dřevěných podlah, 36-033-H
32. Podlahář plovoucích podlah, 36-035-H
33. Podlahář povlakových podlah, 36-036-H
34. Podlahář bezspárových podlah, 36-037-H
35. Pokladní, 66-001-H
36. Prodavač, 66-003-H
37. Skladník, 66-002-H
38. Manažer prodeje, 66-044-H
39. Montér vnitřního rozvodu plynu a zařízení, 36-005-H
40. Montér vnitřního rozvodu vody a kanalizace, 36-003-H
41. Topenář, 36-004-H
42. Pracovník provozu chemické čistírny a provozu mokrého čištění, 31-019-H
43. Pracovník provozu čistírny usní a kožešin, 31-020-H
44. Detašér čistírny a prádelny, 31-027-H
45. Pracovník pronájmu prádla, 31-028-H
46. Pracovník provozu prádelny, 31-018-H
47. Malíř, 39-001-H
48. Lakýrník a natěrač, 39-002-H
49. Tapetář, 39-003-H
50. Tesař, 36-051-H
51. Pokrývač skládaných krytin, 36-030-H
52. Pokrývač skládaných krytin složitých střech, 36-031-H
53. Pokrývač skládaných krytin střech historických budov, 36-032-H
54. Manipulační práce se zbožím ve skladu, 66-007-E
55. Evidence zásob zboží a materiálů, 66-006-H
56. Manipulace se zbožím a materiálem, 66-005-H
57. Příjem surovin pro výrobu potravin a krmiv, 29-009-H
58. Výroba potravin a krmiv, 29-010-H
59. Skladování a distribuce potravin a krmiv, 29-011-H
60. Zámečnick, 23-003-H
61. Elektromechanik pro výtahy 26-011-H
- Fotograf 34-006-H
- Fotograf v minilabu 34-007-H
- Fotoreportér 34-024-H
- Úklidový pracovník administrativních ploch, 69-008-E
- Úklidový pracovník v potravinářských provozech, 69-009-E
- Úklidový pracovník ve zdravotnických a nemocničních zařízeních, 69-010-E
- Úklidový pracovník – speciální práce, 69-011-H
- Písmák, 36-012-H
- Brusič a frézař kamene, 36-007-H
- Psovod bezpečnostní služby 68-001-H
- Sommelier 65-010-H
- Barman 65-009-H
- Sportovní masáž 69-007-H
- Klasická masáž 69-006-H
- Florista 41-008-H
- Květinář 41-037-H

HOSPODÁŘSKÁ KOMORA ČR PODALA ŽÁDOST NEBO MÁ V PŘÍPRAVĚ TYTO DALŠÍ REKVALIFIKACE

7. Autorské poplatky

Televizní poplatky

Provozuji malý penzion v Krkonoších a chtěla bych se zeptat, zda musím platit televizní poplatky za každý televizní přijímač, který v penzionu mám, nebo stačí platit jen jeden. Slyšela jsem, že v této věci jsou právní výklady různé.

Televizní poplatky jste jako podnikající osoba povinna hradit za každý televizní přijímač, který používáte v souvislosti s podnikáním. Tato povinnost platí také v případech, kdy je televizní přijímač upraven k jinému účelu, nejčastěji pouze pro videoprojekci či sledování vnitřního kamerového okruhu. Pokud je zařízení technicky způsobilé k individuálně volitelné reprodukci rozhlasového i televizního vysílání (což umožňuje mj. set-top-box napojený k televizi), hradí se vedle televizního poplatku také poplatek rozhlasový. Je nezbytné upozornit, že úhradou poplatků za přijímače používané k podnikání není dotčena povinnost platit televizní poplatek za přijí-

mač v domácnosti. Evidence poplatníků televizního poplatku je vedena Českou televizí. Přihlášení a oznámení počtu televizních přijímačů nebo jejich změny je potřeba učinit vždy do 15 dnů. Oznámení lze provést online na webových stránkách ČT nebo prostřednictvím příslušného formuláře. Nesplnění oznamovací povinnosti je sankcionováno tzv. přírážkou k poplatkům, která v souvislosti s placením televizního poplatku činí 10 tisíc korun. Přírážka se platí za každý televizní přijímač, za který nebyla splněna poplatková povinnost.

Dále bych v této souvislosti ráda zmínila povinnost hradit autorské poplatky za rozhlasové a televizní přijímače na pokojích ubytovacích zařízení. Výše tohoto poplatku dle autorského zákona nesmí přesáhnout 50 procent koncesionářského poplatku v úhrnu za všechny kolektivní správce, kterými jsou OSA, Intergram a OÁZA.

*Mgr. Zuzana Šimonovská
advokát AK Becker a Poliakoff*

8. Co by měli naši členové – hostinští vědět

Novela živnostenského zákona

Navrhované změny v novele mají za cíl ulehčit podnikatelům jejich činnost. Jedná se o následující povinnosti podnikatelů, jejichž změnou by mohlo dojít ke snížení administrativní zátěže podnikatelů:

- Povinné označování provozoven podnikatelského subjektu podnikajícího na základě živnostenského oprávnění identifikačním číslem provozovny a povinnost toto číslo dále běžně používat.
- Oznamování změn údajů podnikatele, které oznámil vůči správě sociálního zabezpečení, finančnímu úřadu, úřadu práce a zdravotní pojišťovně, prostřednictvím centrálního registračního místa (CRM).
- Povinné oznamování změny adresy místa podnikání podnikatele při současné změně jeho bydliště, jedná-li se o totožné adresy.

Novela kromě jiného přináší i tyto změny:

- Navrhuje se upřesnit ustanovení týkající se oznamování přerušování provozování živnosti ze strany podnikatele tak, aby bylo nepochybné, do kdy podnikatel zamýšlí provozování živnosti přerušit.
- Nově se upravují postupy v případě, že podnikatel zemře a v provozování živnosti pokračují oprávněné osoby. Cílem změn je především zajistit, aby v živnostenském rejstříku byly řádně a aktuálně vyznačeny zániky živnostenských oprávnění v důsledku úmrtí podnikatele.
- Do náležitostí ohlášení živnosti právnickou osobou se umožňuje u osob, které jsou jejími statutárními orgány, a u dalších fyzických osob uvádět akademický titul nebo titul získaný na základě ukončeného vyššího odborného

vzdělání, pokud jej osoba uvedená v ohlášení bude při provozování živnosti používat.

- Doplnuje se úprava, která umožní zapsat do živnostenského rejstříku prokazatelně zjištěné změny i tehdy, nesplní-li podnikatel povinnost změnu oznámit.

Bližší informace na www.komora.cz

Stravenky a režijky míří pod Kalouskovu reformní sekeru

Ministr financí Miroslav Kalousek (TOP 09) nemluvil do větru, když v minulosti mnohokrát mluvil o tom, že radikálně zúží množství daňových výjimek, zejména pro stravenky a režijní jízdenky. Návrh novel několika zákonů, který představuje první fázi reformy přímých daní a odvodů pojistného od ledna 2013, již předložil do vnějšího připomínkového řízení.

Skončit mají nejen daňové úlevy pro stravenky, ale i pro závodní stravování, stejně jako bezplatné nebo zlevněné jízdenky zaměstnanců veřejných dopravců a jejich rodinných příslušníků. Cílem je „zavést jednoduchý a přehledný systém, který bude dlouhodobě stabilní bez neustálých změn a povede ke snížení administrativních nákladů,“ uvedl nedávno Kalousek. Zrušení výhod pro stravenky a režijky ostře kritizují odboráři a varují, že i kvůli těmto krokům daňové reformy může být vyhlášena stávka a zablokována doprava.

Zrušení úlev přinese pět miliard

Zrušení zhruba čtvrtiny ze 118 daňových úlev a výjimek přinese veřejným rozpočtům v roce 2013 podle údajů ministerstva financí pět miliard korun.

K nejvíce postiženým budou patřit zaměstnanci. Například péče o zaměstnance hrazená ze sociálních fondů či nedaňových nákladů firmy, včetně rekreace a zájezdů, bude nadále daňově podporována jen do ročního limitu 10 000 korun. Zrušeny budou daňové odečty odborářských příspěvků. O většinu dosavadních úlev přijdou příslušníci ozbrojených sil a bezpečnostních sborů. Zruší se daňové osvobození kázeňských odměn, odchodného, peněžního plnění za výstrojní a proviantní náležitosti, mzdového vyrovnání horníkům dlouhodobě nezpůsobilým k dosavadní práci, osvobození zvláštního příplatku nebo příplatku za službu v zahraničí poskytovaného v cizí měně vojákům a příslušníkům bezpečnostních sborů.

Zaměstnancům se jako určitá kompenzace navrhuje zavést zvláštní slevu na dani ve výši 3000 korun ročně. Odečty úroků z hypoték, které se týkají všech daňových poplatníků, zůstanou po velkém protestu veřejnosti zachovány. Sníží se pouze roční limit odečtu z 300 tisíc na 80 tisíc korun.

Superhrubá mzda skončí

Zásadně se změní systém daně z příjmů i odvody pojistného. Skončí superhrubá mzda jako základ daně pro zaměstnance, kterou zavedla Topolánková vláda, v níž byl ministrem financí právě Miroslav Kalousek. Základem daně bude opět hrubá mzda a v této souvislosti se zvýší sazba daně z 15 na 19 procent. Tím se sjednotí základy pro daň i pojistné. Zaměstnancům se kromě toho zvýší odvod zdravotního pojištění ze 4,5 na 6,5 procenta z hrubé mzdy. Celkově všemi uvedenými kroky odvodové zatížení běžných zaměstnanců vzroste. K tomu je třeba připočítat dopady postupného zvyšování spodní sazby DPH ve dvou krocích – od ledna 2012 a od ledna 2013. Lidé s vyššími příjmy pocítí změnu v tom, že se na jejich celou hrubou mzdu uplatní sazba 19 % (dosud 15 procent po dosažení limitu stropu pojistného). Současně od okamžiku, kdy nebudou platit pojistné, přijdou i o základní slevu na dani.

Nižší pojistné živnostníkům

Systém se hodně změní i živnostníkům a osobám samostatně výdělečně činným. Základem pro výpočet daně a pojistného bude nově 100 procent hrubého zisku, tedy příjem po odpočtu výdajů, zatímco dnes je to pouze 50 procent hrubého zisku. Pronikavě se jim ale sníží sazba důchodového pojištění a na státní politiku zaměstnanosti z 29,2 na 6,5 procenta a zdravotní pojištění z 13,5 na 6,5 procenta.

Firmy zaplatí méně

Firmy budou dál platit daň z příjmů ve výši 19 procent, ale odvod pojistného, které platí za zaměstnance (34 procent z jejich hrubé mzdy), se přemění na tzv. daň z úhrnu mezd, přičemž sazba se sníží o dvě procenta na 32,5 procenta.

Pojistné a daně přes jedno místo

Od ledna 2013 se revolučním způsobem změní i způsob vybírání daně a pojistného. Finanční úřadům budeme

platit nejen daně, ale i veškeré pojistné, a přes ně budeme vyřizovat také všechny administrativní náležitosti. Bude tedy vytvořeno jedno inkasní místo. Údaje o příjmech a pojistném bychom měli předávat na jednom formuláři.

Zvýšení DPH

Poslanecká sněmovna PČR ve třetím čtení odhlasovala zvýšení daně z přidané hodnoty. Snížená deseti procentní sazba DPH vzroste od příštího roku na 14 procent. Od dalšího roku se obě sazby, jak 20procentní, tak i 14procentní, sjednotí na 17,5 procent. Zvýšením DPH se zdraží potraviny, léky, knihy, noviny nebo i kulturní a sportovní akce. Po schválení Poslaneckou sněmovnou byl návrh na zvýšení daně z přidané hodnoty předložen k projednání horní komoře parlamentu – Senátu PČR.

Nejasnosti kolem odvádění DPH

Chápu správně, že až budu vyplňovat přiznání k DPH za duben, mohu si uplatnit nárok na odpočet jen z faktur, které jsem přijal do konce dubna, ale odvést musím DPH i z faktur vystavených v květnu, avšak s datem uskutečnění v dubnu? Kolik si stát touto cestou půjčí od podnikatelů a je tato půjčka trvalá, nebo ji stát zase vrátí?

Ano, chápete správně. Nejlépe to lze demonstrovat na příkladu: faktura s datem plnění 30.4.2011, která je vystavena 2.5.2011. Pokud jste takovou fakturu přijali, odpočet DPH si můžete uplatnit až v přiznání za květen. Pokud jste ji ale vystavili, musíte DPH odvést již v přiznání za duben. Stát si touto cestou vlastně půjčuje od podnikatelů. Nelze už tak snadno říci kolik. DPH se vybírá vícestupňově a ze všech faktur. Celková roční spotřeba v ČR je asi 2,6 bilionu korun. Kdyby vše podléhalo základní sazbě, byla by celková obrátka DPH asi 0,5 bilionu. Kdyby se 10 procent faktur vystavovalo na přelomu měsíce, mělo by nové opatření dopad 50 miliard.

Podnikatelé se mohou přirozeně bránit, mají několik možností. První z nich je jednoduché posunutí DUZP na jiný okamžik tak, aby byla faktura doručena protistraně ještě v měsíci, do kterého spadá DUZP. Další možností je elektronizace fakturace. Při elektronické výměně faktur je celkem reálné doručit fakturu protistraně v ten samý den, kdy je vystavena a kdy má DUZP. Samozřejmě se takto nedá vyřešit 100 procent dotčených faktur, ale většina ano.

Lukáš Einserwort, daňový poradce NSG Morison

Nevyplacená spoluúčast při autonehodě

Lze nevyplacenou spoluúčast z havarijního pojištění považovat za škodu zaměstnance vůči zaměstnavateli? Nejedná se o řidiče z povolení, ale o tzv. řidiče referenta, který používá vozidlo na pracovní a na základě dohody i soukromé cesty.

Zaměstnanec odpovídá dle zákoníku práce zaměstna-

vateli za škodu, kterou mu způsobil zaviněným porušením povinností při plnění pracovních úkolů nebo v přímé souvislosti s tím. Bude tedy třeba prozkoumat, jak a kdy ke škodě došlo a zda existuje příčinná souvislost mezi vznikem škody a porušením povinností zaměstnancem. Pokud ke škodě došlo na pracovní cestě či při jiném plnění pracovních úkolů nebo v přímé souvislosti s plněním těchto úkolů a dále zaviněným porušením povinností a je splněna i další podmínka – příčinná souvislost, zaměstnanec za škodu, za kterou je možno považovat i nevyplacenou spoluúčasť z havarijního pojištění, odpovídá. Výše náhrady škody z nedbalosti je ale omezena čtyřapůlnásobkem jeho měsíčního průměrného výdělku.

Zaměstnanec vždy hradí skutečnou škodu v penězích. Byla-li však škoda způsobena úmyslně, v opilosti nebo po použití jiných návykových látek, odpovídá v plné výši. Pokud by ke škodě došlo na soukromé cestě, pravidla stanovená v zákonku práce se neuplatní a zaměstnanec by odpovídal za škodu dle občanského zákoníku, tedy dle okolností rovněž v plné výši.

JUDr. Jan Kozubek, advokát AK Becker a Poliakoff

Důchodce s vedlejším příjmem

Jsem důchodce. Budu-li pracovat na živnostenský list, musím si platit sociální a zdravotní pojištění? Pokud ano, tak z čeho? Ze všech příjmů včetně důchodu, z příjmu výdělku nebo z ničeho?

Při pobírání řádného starobního důchodu jste vždy bráni jako OSVČ s vedlejší činností. Povinnost platit měsíční zálohy na zdravotní pojištění nastává v okamžiku, kdy při výdělečné činnosti budete v zisku. V tomto případě však neplatí minimální vyměřovací základ, může tedy jít klidně o několik desítek korun měsíčně. Sociální pojištění platí poživatel starobního důchodu jen tehdy, pokud výše jeho zisku za předešlý rok přesáhne určitou částku (například pro rok 2010 to bylo 56 901 korun), a to pouze z příjmů ze samostatně výdělečné činnosti. Podniká-li poživatel starobního důchodu, pak podle §7 zákona o veřejném zdravotním pojištění je plátcem zdravotního pojištění stát prostřednictvím svého rozpočtu a tato osoba. Vyměřovacím základem jsou pouze příjmy ze samostatně výdělečné činnosti, nikoliv pobíraný důchod, přičemž by pro vás neplatil minimální vyměřovací základ. Pokud byste tedy nedosáhli zisku, nebudete platit zdravotní pojištění vůbec.

Mgr. Jiří Brabec a Mgr. Daniela Čížková, advokáti společnosti Konečná a Šafář

Výpověď dohody o provedení práce

Jak lze odstoupit od původní dohody o provedení práce, abych mohla nastoupit do trvalého pracovního poměru?

Vzhledem k omezenému rozsahu práce a mnohdy specifickému druhu závisí skončení tohoto právního vztahu

na podmínkách sjednaných v dohodě. Z hlediska právní úpravy končí tento právní vztah vzájemnou dohodou nebo splněním. Ostatní způsoby skončení je třeba mezi zaměstnavatelem a zaměstnancem sjednat. Jedná se například o výpověď, okamžité zrušení nebo odstoupení od smlouvy.

Pokud není odstoupení od dohody o provedení práce stanoveno, řídí se ustanovením § 48 zákona č. 40/1964 Sb., občanský zákoník, v platném znění, kde se stanoví: Od smlouvy může účastník odstoupit, jestliže je to v tomto zákoně stanoveno nebo účastníky dohodnuto. Odstoupením od smlouvy se smlouva od počátku ruší, není-li právním předpisem stanoveno nebo účastníky dohodnuto jinak. Doporučujeme proto dohodu se stávajícím zaměstnavatelem.

Mgr. Martin Šimek, advokátní kancelář Konečná a Šafář

Ukončení pracovního poměru

Od 8.9.2010 jsem byl v pracovním poměru, který mi byl každý třetí měsíc prodlužován opět na tři měsíce. Teď jsem od 22.8.2011 na nemocenské a přišla mi poštou výpověď. Zajímá mne, zda platí ukončení pracovního poměru ke dni 31.8.2011, nebo mi má být ukončen poměr až po ukončení neschopnosti. Pracovní poměr byl vždy na dobu určitou.

Pakliže byl sjednán pracovní poměr na dobu určitou, uplynutím sjednané doby pracovní poměr ze zákona skončí. Zániku pracovního poměru v takovém případě nebrání, pokud spadá den skončení pracovního poměru do ochranné doby (ochrannou dobou se rozumí doba, kdy je zaměstnanec uznán dočasně práce neschopným, pokud si tuto neschopnost úmyslně nepřivodil nebo nevznikla-li takto neschopnost jako bezprostřední následek opilosti zaměstnance nebo zneužití návykových látek).

Doručení výpovědi na skončení pracovního poměru na dobu určitou ke dni 31.8.2011 rovněž nic nemění. Výpověď jako důvod zániku pracovního poměru by se prosadila pouze tehdy, pokud by na jejím základě skončil pracovní poměr dříve, než by uplynula sjednaná doba trvání pracovního poměru. Výpověď tudíž není v souladu s právními předpisy vzhledem k zákonnému požadavku na trvání výpovědní doby podle § 51 zákona č. 262/2006 Sb., zákoníku práce. Na skončení pracovního poměru ke dne 31.8.2011 tento rozpor s právními předpisy však nemá žádný vliv.

Mgr. Tomáš Riedl, advokátní koncipient, Konečná a Šafář

Výmaz z obchodního rejstříku

Jak mám správně postupovat v případě, kdy žádám o výmaz z obchodního rejstříku?

Výmaz firmy z OR je závěrečnou fází procesu, kterým je

zrušení společnosti. Společnost právně zanikne až po na-
bytí právní moci usnesení o „výmazu“. Návrh na výmaz
předkládá buď statutární orgán (u formy zrušení „bez li-
kvidace“), nebo likvidátor (u formy zrušení „s likvidací“).
U výmazu právnické osoby bez likvidace přechází jmění
zanikající společnosti na právního nástupce v důsledku
fúze, převodu jmění či rozdělení. Návrh na výmaz podává
zanikající právnická osoba, jejím jménem tak činí její sta-
tutární orgán (jeho zmocněnec).

Při výmazu právnické osoby po likvidaci právnické oso-
bě nezbude žádný majetek. Návrh na výmaz podává za-
nikající právnická osoba, jejím jménem likvidátor. Jako
doklady slouží listiny z průběhu likvidace, hlavně zprá-
va o průběhu likvidace s návrhem na rozdělení čistého
majetkového zůstatku, schválení dokladů předkládaných
společníků a obchodní věstník se zveřejněním vstupu
společnosti do likvidace. Návrh se podává k rejstříkové-
mu soudu a musí mít ověřené podpisy. Jeho podání je
zpoplatněno částkou 3 000 korun.

*Petr Měšťánek,
advokát právní kanceláře Kinstellar*

Češi vaří doma

Do práce si z domova přináší jídlo více než 40 procent
Čechů. Další zhruba čtvrtina chodí na obědy do podniko-
vých kantýn, 12 procent tuzemských zaměstnanců chodí
na polední menu do restaurací. Celkem 13 procent Če-
chů se podle průzkumu spokojí místo oběda jen s kou-
penou bagetou či sendvičem. Šest procent dotazovaných
 uvedlo, že neobědvají vůbec.

Alespoň jednou týdně vyrazí na oběd do restaurace
přibližně 32 procent tuzemců. Denně se chodí najíst
do restauračních zařízení 6 procent lidí.

Více než čtvrtina dotázaných se chce s cenou za jídlo
vejít do 100 korun. Na 30 procent respondentů nemá
problém s částkou mezi 100 a 150 korunami, 19 procent
pak uvedlo jako akceptovatelnou částku mezi 150 a 200
korunami.

Zdeněk Kubín, tiskové oddělení HK ČR

Pivo – zdravý nápoj?

Pokud jde o konzumaci umírněnou, má pití piva na orga-
nismus prokazatelně příznivý vliv. Významný je například
přínos ke zvýšení hladiny „dobrého cholesterolu“ (HDL)
v těle, který paralyzuje „zlý cholesterol“ (LDL). Pivo má také
významné antisklerotické účinky a představuje prevenci
proti ateroskleróze. Snižuje riziko ischemické choroby
srdeční a úmrtí na akutní infarkt myokardu a cévní moz-
kové příhody.

Mírná konzumace piva vede k poklesu krevního tlaku
v důsledku rozšíření cév. Zároveň příznivě podporuje
trávení, takže je vhodné při onemocnění zažívacího
traktu. Svými vlastnostmi – močopudností a ovlivněním

zvýšeného vylučování žluče – působí také proti vzniku
žlučových a močových kamenů. Kromě toho zpomaluje
proces osteoporózy (řidnutí kostí). Dokonce pomáhají
proti stresu.

Z prvků, které obsahuje, jsou důležité vitamíny skupiny B,
zejména kyselina listová. Z pivovarských kvasnic přechází
do piva také vzácný chrom, jehož je v běžné stravě stále
větší nedostatek.

Stopové množství chrómu podporuje aktivitu hormonu
inzulínu regulujícího hladinu cukru v krvi. Je-li chrómu
nedostatek, hladina cukru může být rozkolísaná, což
vede k pocitům neodolatelných chutí, zejména na slad-
ké. Důsledkem potom bývá nadváha. Naopak obohaco-
vání stavy chrómem, například střídou konzumací piva,
jí může zabránit. Pivo je totiž kaloricky chudší než třeba
jablečná šťáva, mléko nebo kolové nápoje.

Petr Havel, Nový Profit, č. 31

Zimní pneu povinně!

V České republice platí povinnost používat zimní pneu-
matiky pro období od 1. listopadu do 31. března, pokud
se na pozemní komunikaci nachází souvislá vrstva sněhu,
led nebo námraza, nebo lze vzhledem k povětrnostním
podmínkám předpokládat, že se na pozemní komunikaci
během jízdy může vyskytovat souvislá vrstva sněhu, led
nebo námraza.

Zákon rovněž stanovuje, že u motorových vozidel s cel-
kovou hmotností do 3500 kg jsou zimní pneumatiky
povinné na všech kolech a hloubka jejich hlavních de-
zénových drážek nebo zářezů musí činit nejméně 4 mm.
Povinnost se nevztahuje na případy nouzového dojetí
s rezervní pneumatikou. Legislativní požadavek na mini-
mální hloubku dezénu 4 mm má totiž své opodstatnění,
protože při nižší hloubce vzorku ztrácí zimní pneu-
matika své přednosti na sněhové pokrývce a mizí i takzvaný
samočisticí efekt nezbytný pro jízdu na sněhu. Dalším
směrodatných kritériem pro výměnu stávajících zimních
pneumatik za nové je kromě hloubky dezénu také stáří
pneumatiky. Odborníci doporučují obměňovat zimní
pneumatiky nejpozději po pěti sezónách provozu, proto-
že každá pneumatika ztrácí časem své původní vlastnosti
vlivem povětrnostních podmínek na použitou směs.

V době výměny pneumatik by měl automobil projít také
důkladnou kontrolou technického stavu, aby byl stopro-
centně připraven na nejnáročnější období v roce. Zvláštní
pozornost by měla být věnována osvětlení vozidla a brz-
dové soustavě. Nerovnoměrné brzdění jednotlivých kol
může přivodit zejména na kluzkém povrchu velmi rychle
nebezpečnou situaci. Poškození motoru vozidla zaparko-
vaného v mrazivém počasí zabránit nemrznoucí chladi-
cí kapalina (do -25 stupňů C) a ničím nerušený výhled
z vozu za jízdy v každém počasí zaručí zimní směs v ná-
dobce pro ostřikovače a dobrý stav stíracích lišt stěračů.

9. 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 CO-NVOTHERM. Firma se zabývá vybavováním gastronomických provozů, zaváděním moderních technologií na přípravu, uchovávání a výdej jídel (konvektomaty CON-VOTHERM, 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.

Sodovkárna R. Sýkora, s.r.o.

Sídlo: Rudé armády 89, 739 21 Paskov

Tel.: 558 671 611

E-mail: zedek.odbyt@sodovkarna.cz

web: www.sodovkarna.cz

Výroba limonád, sirupů, alkoholu a velkoobchodní činnost.

intaz-int., spol. s r.o.

Sídlo: Na Sedlácích 147, 739 34 Šenov

Tel.: 596 828 062

Fax: 596 828 063

E-mail: intaz@intaz-int.cz

web: www.intaz.cz

Výrobce interiérů, nábytku, prodej obchodního a gastronomického zařízení a dovoz chladicího a mrazicího zařízení.

Slevy členům UNIHOSTu:

Truhlářské výrobky – nábytek, stoly, pulty, kancelářský nábytek, židle – 10%

Chladicí zařízení, chladicí a mrazicí vitríny, pulty, lednice – 7%

Gastronomická zařízení, nerezové stoly, dřezy, vybavení kuchyní – 5%.

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 prádelny.

- navrhování a projektování gastronomických provozů
- výroba z nerezové oceli (pracovní stoly, dřezy, regály), drtiče odpadků, barevné plastové desky, vpichovací teplooměry
- 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 chladicích a klimatizačních technik:

- 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
- výrobky 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.

Vinařství Kovacs s.r.o.

Sídlo: 691 82 Novosedly č.ev. 5

Tel.: 519 521 200, fax: 519 521 371

E-mail: info@vinarstvi-kovacs.cz

web: www.vinarstvi-kovacs.cz

Vinařství vyrábí krásná vína s líbeznou primární vůní a svěží kyselinkou. Zakládá si na širokém sortimentu vín.

Zemědělská farma Jaromíra Kubláka

Sídlo: Fryčovice 239, 739 45

Tel./fax: 558 668 164, 607 150 266

Dodává loupané i neloupané brambory, ovoce, zeleninu.

Svopex Food cz, s.r.o.

Sídlo: Papírenská 724, 739 21 Paskov

Tel.: 558 671 208, 603 510 620

E-mail: svopex@svopex.cz, web: www.svopex.cz

Firma dodává lahůdkářské výrobky, saláty, bagety, sendviče, hamburgery, miniautové aspiky, chlazená pastovaná hotová jídla a polévky, zákusky, dorty, koláče.

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 videoterminálů. 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

Tel.: 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.

EXPERT znalecká kancelář

Sídlo: Dlouhá tř. 81b/1122, 736 01 Havířov

Kontakt: Ing. Vladislav Paseka, mobil: 603 502 285

e-mail: znaleckakancelar@centrum.cz

Kancelář poskytuje poradenství a znaleckou činnost v oboru ekonomika, specializace obchod a služby, restaurační a hotelový provoz. Dále zajišťuje služby v oboru výpočetní techniky.

10. Naši partneři se představují

Víte, kde leží HELSINKI ? Na Severní Moravě ...

Asi nikdo z nás nemusí příliš namáhat mozkové závity, aby rozpoznal podle názvu jméno severské metropole blízko polárního kruhu, málokdo však ví, že jméno Helsinki nese i jedna pozoruhodná společnost na severní Moravě. V Třanovicích, v podhůří Beskyd, v roce 2004 na základě starých finských receptur a za použití speciálních technologických postupů začali vyrábět exkluzivní a mimořádně kvalitní lihoviny na bázi vodky.

Produkty pod hlavičkou Helsinki group se vyznačují vyváženou jemnou chutí, nadčasovým designem a detailním zpracováním s puncem originality. Sortiment zahrnuje vodkovou řadu Helsinki – čistou Pure a malinovou Raspberry, tyto jsou vyráběny na základě starých finských receptů a technologických postupů. Moderní zušlechťená technologie umožnila vyrábět mimořádně kvalitní luxusní vodku Platinum, která se stala vlajkovou lodí produkce.

Specialitou je pak originální bylinný likér Haltiatunturi, vyráběn jako čistě přírodní produkt s více než 12 léčivými bylinkami. S tradiční dávkou pečlivosti a profesionality jsou zde připravovány i ovocné destiláty řady Spirits - Slivovitz, Pear brandy a exotikou dýchající anýzový Mastis. Svou čistotou provedení a nadčasovostí designu si pomalu ale jistě razí cestu k zákazníkům u nás i v zahraničí.

„Naším záměrem je prosadit se v segmentu alkoholu vyšší třídy a dostat se do povědomí zákazníka jako symbol kvality a znak životního stylu. ...“ sdělil nám zakladatel a spolujednatel společnosti Martin Němec a dodal: „Investujeme do vlastního vývoje a výzkumu, rozšiřujeme obchodní pozice, hledáme nové cesty komunikace. Stavíme na historických zkušenostech, zhodnocením těchto znalostí, maximálního využití přírodních cest a zákonitostí a dokonalým technickým postupem výroby posouváme hranice možností a dosahujeme efektivních výsledků. Veškerá komunikace je cílena na zákaznický segment střední a vyšší třídy s maximálním důrazem na kvalitu, design a image každého produktu.“

„Helsinki jsou pro většinu lidí synonymem čisté severské krajiny, soužití v dokonalé symbióze s přírodou a moudrého využití jejích zdrojů. S ohledem na tuto skutečnost se i my snažíme přiblížit k dokonalosti v každém detailu při přípravě surovin i technologickým zpracováním konečného výrobku. S vlastním neotřelým designem, na hranici maximální kvality a nekončící energií a snahou vytvořit něco výjimečného, úžasného, blížího se pověstné „aqua vitae“ ... to vše pro dokonalý pocit a maximální prožitek ...“ řekl nám garant speciální receptury a rodilý Fin Ari Laitinen, který už taky ví, kde leží Helsinki ...

... vlastní zkušenost je ta nejlepší, nezbývá, než ochutnat

www.helsinkigroup.cz



Vodka Helsinki
pure



11. Naši členové se představují

Restaurace

Šenov u Ostravy

Na Lapačce



Restaurace Na Lapačce byla postavena kolem roku 1897. Tehdejší hostinec sloužil jako shromaždiště rekrutů, kteří byli v okolí lapání a odtamtud posíláni do války. Z té doby pochází název Lapačka. K původní restauraci byl přistavěn společenský sál, který sloužil v širokém okolí, jako jediné společenské místo. Po válce byly k sálu přistavěny další prostory. Po roce 1950 přešel hostinec z osobního vlastnictví pod nového provozovatele – Beskydské hotely. Za přispění obecního úřadu v Šenově byla v roce 1976 provedena celková rekonstrukce objektu, zavedeno ústřední topení a zrušeno suché WC. V roce 1991 byl celý objekt v restituci vrácen původním majitelům, kteří následně restauraci prodali manželům Zálejským. Od této doby proběhly dvě částečné rekonstrukce, které přivedly celou nemovitost a okolí do nynější podoby.

Restaurace v dnešní podobě nabízí klimatizovanou banketku s terasou o kapacitě 30 míst, klimatizovanou restauraci s kapacitou 40 míst, s možností předělení na dva samostatné prostory a ozvučený sál s kapacitou 130 míst s venkovní terasou. V těchto prostorách jsou pořádány různé kulturní akce pro širokou veřejnost – oslavy, plesy, šachové turnaje, amatérské divadlo, taneční pro starší a pokročilé apod. Možnost pronájmu je samozřejmostí. K restauraci náleží i rozlehlé, uzamykatelné parkoviště.

Všichni naši zaměstnanci jsou odborně vyškoleni, vyučení v oboru je samozřejmostí.

Najdete nás v obci Šenov u silnice č. 473, spojující města Havířov, Ostravu a Frýdek – Místek.

www.restauracelapacka.cz

1897 - 2011

Budete
spokojeni
Na Lapačce

12. Naše partnerské školy se představují

PROJEKT UNIV2 KRAJE NA SŠHG VE FRENŠTÁTĚ POD RADHOŠTĚM MÁ PRVNÍ ABSOLVENTY

V sobotu 25. června 2011 se konala poslední výuka a zároveň byly předány certifikáty účastnicím kurzu **Výroba zákusků a dortů**. Slavnostnímu vyřazení absolventů byli přítomni ředitel školy, RNDr. Ivo Herman, který je mentorem projektu, Ing. Lenka Zábranská – tvůrce programu, metodik projektu, Mgr. Anna Blažková a za lektory Mgr. Renáta Tomečková.



Pozvání k zakončení pilotovaného programu přijala za sociální partnery projektu Mgr. Mária Borovská, odborný garant projektu TIME, která ve svém projevu vyzvedla hlavní roli Střední školy hotelnictví a gastronomie ve Frenštátě pod Radhoštěm jako centra celoživotního učení.

Výběr účastníků začal v lednu 2011, kdy jsme požádali o spolupráci a pomoc při náboru hlavně Úřady práce v Novém Jičíně, Vsetíně a Frýdku-Místku. Na webových stránkách školy byl zveřejněn informační leták s popisem jednotlivých modulů a přihláška do kurzu. Avšak ke dni uzávěrky přihlášek bylo zaregistrováno pouze 6 zájemců, a tak jsme museli informační kampaň více zefektivnit. 22. února jsme uspořádali na naší škole „Besedu u kulatého stolu“ za účasti krajské metodičky projektu RNDr. Ivany Krajčíkové a byli jsme rádi, že pozvání přijala za sociální partnery i zástupkyně UNIHOSTU. Přítomni byli dále zástupci Krajského úřadu MSK, metodici 2 škol zapojených do projektu a setkání se zúčastnila i starostka Frenštátu pod Radhoštěm Mgr. Zdeňka Leščišinová s místostarostou města.

Kulatý stůl „přinesl své ovoce a my jsme mohli 28. března zahájit pilotovaný program Výroba zákusků a dortů s 12 uchazeči. Tento počet se v průběhu kurzu měnil, někteří účastníci odstoupili hned po prvních 2 lekcích z důvodu časové náročnosti – výuka probíhala převážně v pátek odpoledne a o sobotách a na jejich místo mohli nastoupit náhradníci. Konečný počet se stabilizoval v polovině dubna na devět. Tyto úspěšné absolventky nechtějí nechat zahálet teoretické i odborné znalosti, které získaly po ukončení 150 hodinového kurzu, ale budou je i dále rozvíjet. Většina z nich projevila zájem o zkoušku z dílčí



kvalifikace Výroba zákusků a dortů, a tak se s touto sympatickou skupinou, z níž se utvořila za 3 měsíce výborná parta, setkáme i na podzim letošního roku. V druhé vlně projektu UNIV2 KRAJE chystáme program **Výroba teplých pokrmů** s dotací rovněž 150 hodin. Program je již rozpracován, v prosinci bude dokončen a s jeho realizací počítáme v lednu 2012.

Mgr. Anna Blažková

Žáci školy AHOL vařili pro celebrity v Karlových Varech

Nezapomenutelné festivalové okamžiky budou svým rodičům, kamarádům a známým líčit žáci oboru Moderní hotelové služby Střední školy AHOL.

V doprovodu své vyučující Mgr. Dany Kowalské se žáci vydali počátkem července a plni očekávání na dalekou cestu z moravskoslezské metropole do Karlových Varů, města, které se po dobu trvání Mezinárodního filmového festivalu stalo pro žáky přechodným domovem a místem konání jejich odborné praxe. Ochutnávka pramenů, důkladná prohlídka Grandhotelu Pupp, všudypřítomné celebrity, pohotoví fotoreportéři, ale hlavně velmi náročná práce v teplé a studené kuchyni nebo doplňování ražňáků v Grandhotelu Pupp – to vše čekalo na žáky školy AHOL. Ještěže práce přináší své ovoce. Odměnou pro ně se tak jistě staly cenné zkušenosti pro jejich budoucí profesní život. A co především si žáci ze své praxe odnesli? Nevšední zážitky z příjemné atmosféry hotelové kuchyně mezinárodního věhlasu a v neposlední řadě vzpomínky na slavné tváře českých a zahraničních osobností, o jejichž „hladové krky a mlsné jazýčky“, se žáci atraktivního oboru dozajista vzorně starali.

Autor článku: Marie Adamová



13. 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 spárkat 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

14. 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 zřízenou 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 za rok 2011 na základě faktury, kterou jsme vám zaslali v únoru t.r. Členský příspěvek činí stále 1000,-- Kč a můžete ho také uhradit převodem na účet č. 1645964389/0800 nebo v hotovosti v kanceláři UNIHOSTu.

Děkujeme za spolupráci.

Členové představenstva:

předseda:

Ing. Zdeněk Blinka info@rotextsro.cz 602 713 094

I.místopředseda:

Karel Mayer freixenetmayer@seznam.cz 602 225 575

místopředseda:

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

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:

Mgr. Marie Nováková 602 507 836

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

moderní
restaurační
systémy –
objednávky
od stolu



váha na měření tekutin (alkoholu)
součástí restauračních software

- evidování hmotnosti prázdné a plné láhve, a jejího obsahu
- vysoká přesnost
- úspora času
- žádné ruční přepisování
- žádné znehodnocování, ředění a míchání nápojů při přelévání
- žádné odměrné válce
- žádné nepřesné odhady



výstavní
sleva
na SW
10 %

na HW
5 %

Zveme Vás na **GASTRO festival 2011** v Ostravě na Černé louce
24.–26. 11. 2011. Výstavní slevy na software 10 %, na hardware 5 %.

restaurační
pokladny



obchodní
pokladny



dotykové
systémy



obchodní
váhy

restaurační
a obchodní SW



snímače
čárových kódů



● **Centrála Ostrava**

Suderova 802/4, 709 00 Ostrava-Mariánské Hory
tel./fax: +420 596 627 767
mobil: +420 602 774 355
e-mail: sep@sepsystem.cz

● **Pobočka Jižní Morava**

Stojanova 478, 686 01 Uherské Hradiště
tel.: +420 572 503 583
mobil: +420 602 383 173
e-mail: uh@sepsystem.cz

● **Pobočka Východní Čechy**

Klicperova 81, 503 51 Chlumec nad Cidlinou
tel.: +420 495 426 016
mobil: +420 602 455 238
e-mail: hk@sepsystem.cz

www.sepsystem.cz

SAHM GASTRO

Partner profesionálů

**Více jak 6000 položek
trvale skladem**



OSTRAVA

www.sahmgastro.cz

Ukázka z naší nabídky - stálé ceny

10002251 Sklenice ISTANBUL 0,29  SUPER CENA 10,80	10000591 Sklenice ISTANBUL 0,195 whisky  SUPER CENA 6,40	10001500 Pohár BANQUET flétna 0,155  SUPER CENA 14,80	10001784 Pohár GASTRO 0,21 Winetest Bohemia Crystal  SUPER CENA 17,90	10004030 Sklenice-duritka ŠAMBOR 0,2  SUPER CENA 8,00
10002466 Popelník čirý 10,7 cm  SUPER CENA 12,40	10000146 Mísa CHEFS 12 cm  SUPER CENA 12,50	20002561 Sklenice GLADKY 50 dvojcech 2/4 cl  SUPER CENA 10,90	20005429 Sklenice Willi 0,5 cejch  SUPER CENA 15,50	100002973 Pasta hořlavá 200 g Zieher  SUPER CENA 17,20
100010847 Gastro klasik miska na polévku 46 cl  SUPER CENA 20,30	100012063 Dezertní talíř JANE 19 cm  SUPER CENA 11,90	Ubrosek barevný DUNI 33x33 cm 2-vrstvový - 125 ks různé barvy  SUPER CENA 37,50	100005300 Ubrosky 1- vrstvé 33x33cm bílé - 500 ks  SUPER CENA 41,50	
100009394 PARTY lžice na kávu  SUPER CENA 5,50	100009395 PARTY lžice jídelní  SUPER CENA 8,10	100009396 PARTY vidlička jídelní  SUPER CENA 8,10	100009397 PARTY nůž jídelní  SUPER CENA 11,90	100002816 Lžice kávová  SUPER CENA 2,90

Dalších více jak 6000 položek skladem

více na www.sahmgastro.cz



Ceny jsou uvedeny bez DPH za 1 ks / bal.

SAHM Gastro
Hladnovská 1944
710 00 Ostrava - Slezská Ostrava

tel.: 595 136 390-1, fax.: 595 136 227
e-mail: ostrava@sahmgastro.cz

Máte menší hotel nebo restauraci? Nová řada modulárních profesionálních varných zařízení 700XP je přesně to co potřebujete. Tyto výrobky se vyznačují:

- vysokou kvalitou
- širokou nabídkou (200 typů řady 700XP a 900XP)
- varnými zařízeními na plyn i elektřinu
- zajímavou cenou
- vysokou provozní spolehlivostí

Extrémně snadné

- Čištění
- IcyHot
- Automatický Vařič Těstovin
- Sklopná pánev "Duomat"
- Plynová konvekční trouba

Vysoký profit

- PowerGrilHP
- Indukce
- Hořáky "Flower Flame"
- Vařiče Těstovin
- Chromované grilovací desky
- Fritézy

Orientace na zákazníka

- Kompletní nabídka
- Instalace
- Prodloužený servis



Electrolux

XP je to co přesně potřebujete.

Electrolux vyvinula novou řadu modulárních varných zařízení, která vychází z bohatých zkušeností výrobců a připomínek kuchařů.

V nabídce řady 700XP (hloubka 700 mm) a 900XP (hloubka 900 mm) najde každý provozovatel restaurace či hotelu zařízení pro svou kuchyň. Jedná se o velmi inovovanou řadu stávajících ELCO 700 a 900.



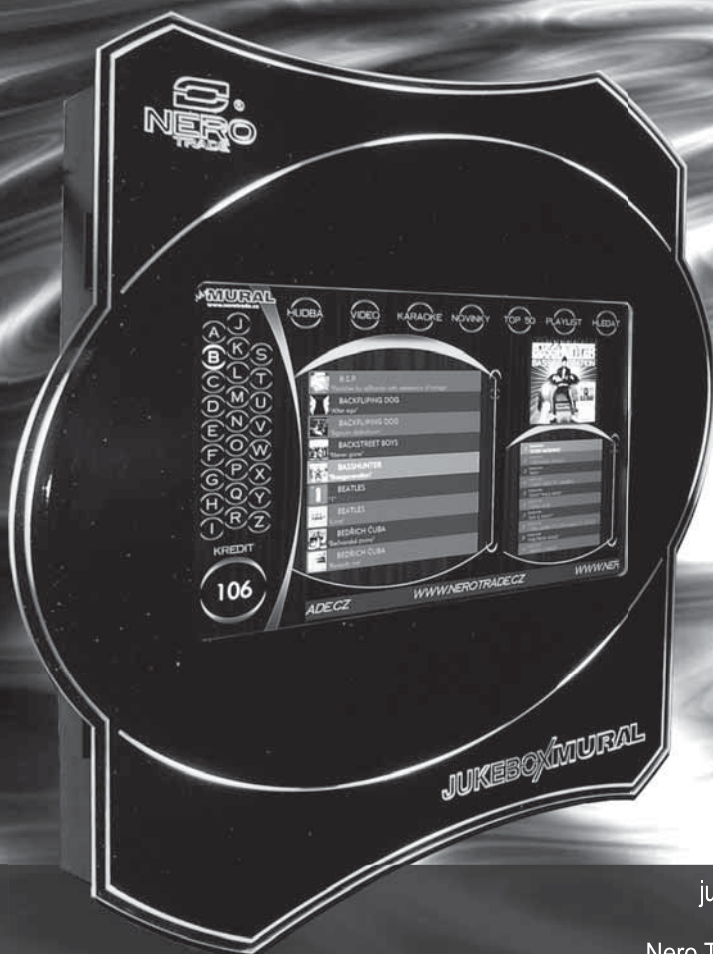


MAVA[®]
spol. s r. o.

tel./fax. +420 571 647 290, +420 602 544 298
provoz@nerotrade.cz



**PROVOZOVÁNÍ
VIDEOLOTERIJNÍCH
TERMINÁLŮ**



**PRODUKCE
A PRODEJ
ZÁBAVNÍ
TECHNIKY**

Nero Trade s.r.o., 756 55 Dolní Bečva, www.nerotrade.cz
tel./fax. +420 571 647 290, +420 724 111 701
e-mail: obchod@nerotrade.cz

NERO
TRADE



Tvoríme, spojujeme, inspirujeme...



MÁTE ZÁJEM O NOVINKY ZE SVĚTA GASTRONOMIE?
CHCETE SE UČIT NOVÝM VĚCEM INTERAKTIVNÍ FORMOU?

NAVŠTIVTE NAŠE PROFESIONÁLNÍ GASTROSTUDIO.



NOWACO GASTROSTUDIO

Již od září 2011 pro Vás opět připravujeme nové kuchařské kurzy, které povedou zkušení lektoři a členové Gastro teamu NOWACO.

Na jaké kurzy se můžete například těšit:

- Moderní úpravy masa
- Zpracování mořských ryb a plodů moře
 - Vedení restauračního provozu
- Pasta a její výroba s přípravou originálních receptů italské kuchyně
- Pizza a jednoduché pečivo pro restauraci
- Studená kuchyně a příprava moderního rautu
 - Netradiční a nové předkrmy
- Česká avantgardní kuchyně aneb makromolekulární kuchyně v praxi



Veškeré informace o nových a již proběhlých kurzech budou uveřejněny na webových stránkách: **www.nowacogastrostudio.cz**

Na uvedených stránkách naleznete inspirující recepty, reportáže a informace o Gastro teamu.

Těšíme se na Vaši návštěvu !



Zveme Vás

na ochutnávku míchaných nápojů
- barmanskou soutěž, v prostorech
pavilonu NA1.

Originální kolekce produktů máte
možnost degustovat ve výstavním
pavilonu NA2, číslo stánku 212.

Ve dnech **24-26.11.2011**



kofola



nápoje. život. emoce.





TAKHLE VYPADÁ
PRŮMĚRNÁ ČEŠKA.
TAK K ČEMU
ALKOHOL?

nealkoholický

