



ZPRAVODAJ



Foto z minulých ročníků



Pozvánka na:

GASTROFESTIVAL

Ostrava 2010 ve dnech 18. - 20. listopadu 2010

3v1 peče udí udržuje



Váš nový 24-hodinový kuchař

nejen na rauty!

- 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.	Krajská hospodářská komora MSK	3 - 9
3.	Sdružení pro rozvoj Moravskoslezského kraje	9
4.	Gastrofestival Ostrava	11
5.	Klasifikace hotelů	13
6.	HRAT a dotační možnosti	15
7.	Cestovní ruch	17
8.	Co by měli naši členové - hostinští vědět	18-24
9.	Seznam partnerských firem	24-28
10.	Naše partnerské školy se představují	28 - 33
11.	Naši partneři se představují	35
12.	Různé	40 - 41
13.	Projektová činnost	41- 42
14.	Organizační záležitosti	42

* Reklama

Vloženo:

Pozvánka na Gastrofestival 2010 + dvě volné vstupenky

Pozvánka na valnou hromadu

Volná inzerce

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,
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.

Chut' k nakousnutí!



R. JELÍNEK

Original Czech Distilleries

Rituál s hruškou

Do skleničky nalijte hruškovici, přidejte kousek kompotované hrušky na párátku a dolaďte přidáním několika kapek šťávy z kompotu.

www.rjelinek.cz

1. Úvodní slovo

Vážené dámy, vážení pánové, milí členové UNIHOSTu,

dovolte mi, abych Vás srdečně pozdravil a několika slovy se s Vámi podělil o dojmy, jakož i skutečnosti o stavu, ve kterém se v současnosti nacházíme. Od doby odchodu předsedy pana Zdeňka Kopky již uplynulo hodně času a situaci ve sdružení UNIHOST je třeba řešit. Potkala nás krize jako všechny ostatní organizace a firmy v tomto státě i ve světě. Okusili jsme si ji již při zajišťování 9. ročníku Gastrofestivalu, kdy hrozilo, že se tato akce vůbec nebude konat, protože všechny firmy si jakoby utáhly opasky a odpovědi jako „nemáme, nedáme“ byly to jediné, co jsme dostali. Přesto jsme díky podpoře Krajské hospodářské komory, vedení Ostravských výstav a především sponzorských firem a všech Vás, kteří jste věnovali svůj volný čas, aby tato krásná myšlenka a tradice nezankla, loňský ročník zorganizovali. Za to všem spolupracovníkům patří vřelý dík.

V té době jsme se také začali zabývat myšlenkou, co s nastávajícím obdobím, jak dále s UNIHOSTem a jak s jubilejním 10. ročníkem Gastrofestivalu Ostrava. Po poradách s vedením Ostravských výstav a s předsedou moravskoslezské sekce Asociace hotelů a restaurací ČR panem Bártou se uzavřela dohoda, že letošní ročník Gastrofestivalu se uspořádá s účastí AHR, čímž se dosáhne potřebné ekonomické jistoty. Tím se navázala spolupráce, která, ukáže-li se to potřebným, může být zakončena i fúzí obou velkých organizací. To však nechávám po zdravém

zvážení na Vás členech UNIHOSTu, kteří jste spolurozhodovali vždy uvážlivě a s rozvahou ve všech věcech k životaschopnosti UNIHOSTu podstatných.

10. ročník Gastrofestivalu Ostrava se bude konat na výstavišti Černá louka v Ostravě ve dnech **18. – 20. listopadu 2010** a oproti minulým ročníkům bude obohacen o číšnickou soutěž „Memoriál Zdeňka Kopky“. Srdečně Vás na tuto akci zvu, protože ji pořádáme především pro Vás jako odborníky v gastronomii, abychom viděli novinky v našem oboru a zvýšili tak kvalitu námi poskytovaných služeb.

Dále Vás všechny zvu na řádnou **valnou hromadu UNIHOSTu**, která se bude konat v úterý **7. prosince 2010 v 9.30 hod.** v hotelu IMPERIAL v Ostravě. Přijďte, prosím, v co největším počtu, protože musí proběhnout volby nového představenstva a tato valná hromada bude pro další směřování UNIHOSTu podstatná.

Na závěr Vám všem přeji hodně tolik potřebného zdraví a obchodních úspěchů ve Vašich zařízeních plných spokojených zákazníků. Toto jediné je našim posvátným a nesmazatelným posláním – spokojenost našich hostů.

S pozdravem
„Nechť vzkvívá Vaše podnikání,
nechť vzkvívá naše gastronomie,
nechť vzkvívá náš UNIHOST“

*František Chmelík
výkonný místopředseda UNIHOSTu Ostrava*

2. Krajská hospodářská komora MSK

Stabilita a rozvoj kraje, to je náš zásadní úkol

Vstupujeme do závěru roku 2010. Ano, zdá se, že je do konce roku dostatek času, ale víme, jak to chodí. Proběhnou konference Investment & Business Forum a Transport, nově připravovaný kulatý stůl Perspektiva Moravskoslezského kraje 2030 a bude před námi Vánoční koncert. Věřím, že hektický závěr roku zvládneme a že nás vládní škrty a omezení postihnou měrou přijatelnou.

Dovolte mi ale vrátit se do období léta a připomenout velmi smutnou událost, kterou bylo úmrtí pana prezidenta Sdružení pro rozvoj Moravskoslezského kraje profesora Václava Roubíčka. Odešel člověk, kterého jsem si velmi vážil jak po stránce lidské, tak po stránce profesní. Byl skutečnou osobností našeho kraje, ale i s dopadem na celostátní úroveň. Svým chováním, skromností, pracovitostí a příkladným vztahem k rodině mohl být příkladem pro ty, kteří to takto vnímali a chtěli vnímat. Vážený Václave, dovol mi touto cestou Ti poděkovat za Tvé působení v našem kraji jménem svým, ale i všech členů Sdružení

pro rozvoj Moravskoslezského kraje a Krajské hospodářské komory. Tvůj odkaz, a to řečeno bez nadsázky, je pro nás zavazující.

Mojí novou úlohou je po zvolení radou Sdružení do funkce prezidenta navázat na Tvou práci a dál rozvíjet Moravskoslezský kraj.

Co nás čeká? Je toho určitě hodně, zdálo se, že dobudování dopravní infrastruktury je formální záležitostí, ale současné vedení ministerstva je poněkud jiného názoru a dokončení páteřních komunikací silničních i železničních bude vyžadovat mnoho úsilí.

Závažným problémem je otázka kvality ovzduší, kterou je nezbytné řešit komplexně a rovnoměrně u všech znečišťovatelů, to je u energetiky a průmyslu, v dopravě, u lokálních znečišťovatelů, ale i na polské straně. Zdůrazňuji komplexní přístup řešení se zohledněním očekávaných skutečností v horizontu do roku 2030. V této době bude prakticky a určitě dotěženo uhlí v OKD a.s, pokud nebude otevřen Důl Frenštát. Tato skutečnost může mít zásadní vliv na energetiku v našem kraji, kde prakticky veškeré zdroje elektrické energie a zdroje pro centrální zásobování teplem jsou závislé na černém uhlí. Další vlivy

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

mohou být na koksárenství a hutnictví. Nehledě k tomu, že náš kraj je ve výrobě elektrické energie silně deficitní a i po posílení rozvodných sítí musíme značné množství energie dovážet. Je paradoxní, že chceme budovat nové čisté jaderné elektrárny v území prakticky zcela čistém (dostavba Temelína a rozšíření Dukovan) a s relativně nízkou spotřebou. Mnohem efektivnější by bylo vystavět novou jadernou elektrárnu, například v Blahutovicích, a to s vyvedením tepla do stávajících systémů centrálního zásobování teplem. Toto řešení je odvážné, ale pro čistotu ovzduší a pro celkovou efektivitu v energetice velmi žádané. O takto popisované problematice otevřeme diskusi na kulatém stole v listopadu tohoto roku.

Jako velký a trvalý úkol vidím podporu technického vzdělání na všech úrovních a rozvoj vědy a výzkumu především na Vysoké škole báňské – TU Ostrava a na propojení s průmyslem a podnikatelskou praxí. Jako doprovodný, ale klíčový efekt vidím zvýšení úrovně vysokých škol v našem kraji a zvýšení kvality absolventů. Na tomto místě musím popřát hodně úspěchů Ostravské univerzitě v souvislosti s otevřením lékařské fakulty. Poděkování patří všem, kteří se o ni zasloužili.

Jednou z klíčových příležitostí Moravskoslezského kraje je vytvoření velkého „Trianglu ČR – PR – SR“ tvořeného hospodářsky silnými regiony Slezského a Opolského vojvodství, Žilinského samosprávného kraje a Moravskoslezského kraje v rámci regionálních aktivit EU. Tento velký, hospodářsky velmi silný region má i pro celou EU zásadní strategický význam. Je nezbytné tuto příležitost uchopit a v rámci tohoto seskupení řešit klíčové problémy v tomto prostoru, jako je životní prostředí, zaměstnanost, vzdělanost, věda a výzkum, průmyslová výroba, ale i rozvoj služeb a cestovního ruchu.

Projekt je připravován v rámci aktivit EU a jedná se o „Evropské seskupení územní spolupráce“ (ESUS) a mohl by v budoucnu být příjemcem dotací z Evropské unie. Podobné regiony úspěšně spolupráce existují, například „Sársko-Lotrinsko-Lucembursko a Valonsko“.

Popisovaný problém je stěžejním tématem letošního již 11. ročníku mezinárodní konference Investment & Business Forum, která se bude v rámci popisované územní spolupráce zabývat především investičním rozvojem, spoluprací univerzit, výzkumem a inovacemi a hospodářskou a územní spoluprací.

Pevně věřím, že tato mezinárodní konference přispěje další konkretizaci celého záměru a ke specifikaci spolupráce a k jeho propagaci. Moravskoslezský kraj čeká v následujícím období mnoho aktivit, které musejí vést k růstu pracovních míst a dalšímu snižování nezaměstnanosti. Z pohledu stability a rozvoje kraje se jedná o klíčovou záležitost. Krajskou hospodářskou komoru MSK i Sdružení pro rozvoj Moravskoslezského kraje čekají na jaře příštího roku volby nových vedení. Věřím, že tyto proběhnou konstruktivně i s ohledem na nové výzvy, které jsem se snažil naznačit.



*Pavel Bartoš
prezident Sdružení pro rozvoj MSK
předseda KHK MSK*

Komora je již třetím rokem členem evropské sítě pro podporu podnikání – Enterprise Europe Network



Podpora podniků na dosah ruky

Krajská hospodářská komora Moravskoslezského kraje se stala partnerem poradenské sítě Enterprise Europe Network v roce 2008, díky napojení na několik set poradenských institucí v celé Evropě tak může nabídnout

podnikatelům v Moravskoslezském a Olomouckém kraji více kvalitních informací a kontaktů, zejména chtějí-li založit pobočku, poskytovat služby v některé zemi EU, vysílat pracovníky, zajímají se o vhodný dotační program z evropských fondů nebo hledají v zahraničí nového obchodního partnera.

Tato síť je s téměř 600 kontaktními místy a téměř 4 000 zkušenými pracovníky ve 45 zemích (EU 27, Turecko, bývalá jugoslávská republika Makedonie, Norsko, Island, Arménie, Izrael, Švýcarsko, Chile, Egypt, Rusko, USA, Jižní Korea, Bosna a Hercegovina, Srbsko, Sýrie, Černá Hora, Chorvatsko a Čína) největší sítí, která poskytuje poradenství a služby podnikům.

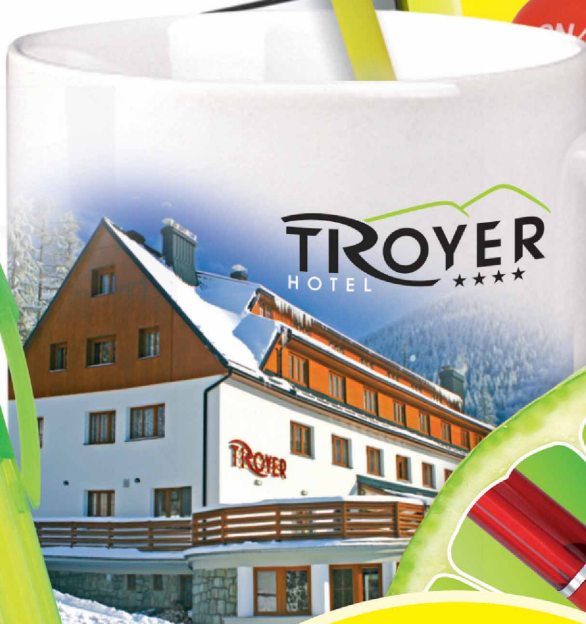
V ČR je projekt realizován konsorciem jedenácti partnerů koordinovaných Technologickým centrem AV ČR. Oficiální webové stránky projektu Enterprise Europe Network v České republice: www.enterprise-europe-network.cz

Kontakt: Markéta Nenzová, Tel.: 597 479 330, m.nenzova@khkmsk.cz



MPM
QUALITY

Dárkové předměty a služby



Služby

- Potisk předmětů z kůže, papíru, plastu
- Potisk předmětů z kovu, skla, gumy
- Výroba ciferníku včetně montáže
 - Potisk ciferníku tampónovou technologií
 - Laserové gravírování
 - Ražba

KATALOG 2010/2011

www.mpm-quality.com

MPM-QUALITY s.r.o.
PŘÍBORSKÁ 602, 738 02 FRÝDEK-MÍSTEK, CZ,
Tel.: +420 558 441 170, Fax: +420 558 441 179



„Studentprofil.cz, interaktivní portál k podpoře technických profesí“

Krajská hospodářská komora Moravskoslezského kraje společně s partnery společnosti RPIC – ViP a Asociací středních průmyslových škol ověřuje v rámci projektu „Střední škola – brána k technické kariéře“ provoz interaktivního portálu s názvem „Studentprofil.cz“.

Tento portál je jednou z klíčových aktivit projektu, která má za cíl zprostředkovat komunikaci mezi zaměstnavatelem a studentem střední školy s technickým zaměřením ještě v období jeho studia.

Snahou je podpořit zájem studentů o setrvání v oboru, současně s tím výuku technických profesí na školách. Tím nejen zvýšit možnost uplatnění studentů a absolventů na trhu práce, ale také zajistit naplněnost profesí, převážně technických, po kterých je v současnosti i do budoucna očekávána velká poptávka.

Portál je určen středním školám a jejich studentům a zaměstnavatelům v Moravskoslezském kraji.



obr. 1

Princip portálu spočívá v založení tzv. vizitek, kterými se prezentují studenti středních škol před zaměstnavateli a stejně tak zaměstnavatelé před těmito studenty a jejich školami. Portál není primárně zaměřen na nabídku práce pro absolventy, ale zejména na prezentaci technických profesí před studenty.

Portál nabízí studentovi možnost prezentovat se před zaměstnavatelem ještě v období svého studia a to nejen svými studijními výsledky ale také dosaženými dovednostmi a charakterovými vlastnostmi. Dále má možnost aktivně budovat svojí kariéru již v době studia, získat odbornou praxi, stáž, téma na projekt, brigádu, komunikovat s budoucím zaměstnavatelem, učít se sebezprezentování.

Pro zaměstnavatele může být portál přínosem z těchto důvodů:

- registrace na portálu a jeho následné využívání je zcela bezplatné,
- prezentace před školami a jejich studenty,
- prezentace na veřejné části portálu, kde je firma uvedena v seznamu zaregistrovaných firem spolu s odkazem na firemní stránky,
- možnost výběru studenta odpovídajícího přesně konkrétním požadavkům zaměstnavatele,
- výběr dle studijních výsledků,
- výběr dle charakterových vlastností,
- výběr dle dovedností a zájmu studenta,
- možnost profesního formování studenta SŠ již během studia.

V tomto období probíhá postupné zapojování partnerských škol projektu Brána a jejich studentů. Jsou realizované tzv. instruktáže na školách, při kterých je portál prezentován studentům, a následně si studenti sami vyzkouší a založí vizitku.



Obr. 2 - Instruktáž na SPŠ chemická Hevrovského, Ostrava



Obr. 3 - Instruktáž na SPŠ FRÝDEK - MÍSTEK

Souběžně s tím probíhá oslovování a informování podnikatelské sféry o možnosti bezplatného zapojení do portálu.

V současnosti je na portálu zaregistrováno 11 středních škol a cca 350 studentů si založilo svou vizitku. Počet

NESCAFÉ

Ať už si chcete připravit lahodnou kávu jednoduše sami tím, že zalijete šálek horkou vodou, nebo že zmáčknete tlačítko na nápojovém automatu, či chcete rovnou celé baristické řešení, vyberte si Nestlé Professional. Máte jistotu, že dostanete perfektní servis na míru. A k němu navíc fantastickou kávu Buondi, která je upražená z toho nejlepšího, co nabízí kávová zrna Latinské Ameriky. Ta spolehlivě rozehřeje všechny vaše zaměstnance i obchodní partnery. Podívejte se na www.nescafe.cz/napojovesystemy a vyberte si takové řešení, které potřebujete.



1 NESCAFÉ 1 NÁPOJOVÉ ŘEŠENÍ PRO:

• kanceláře • hotely • restaurace • a další provozy

Nestlé
PROFESSIONAL

zaměstnavatelů, kteří již projevili zájem a do portálu se zaregistrovali, překročil práh čísla 30 a věříme, že se toto číslo bude zvětšovat. Více na www.studentprofil.cz.

Zapojení do portálu je podmíněno registrací, která je však jednoduchá a bezplatná, stejně jako veškeré následné užívání portálu. V případě zájmu o zapojení do portálu

nebo bližší informace se obraťte na kontakt l.pegrimkova@khkmsk.cz, mobil: 724 613 105

Ing. Ludmila Pěgřimková
Krajská hospodářská komora Moravskoslezského kraje
Výstavní 2224/8
709 00 Ostrava – Mariánské Hory

3. Sdružení pro rozvoj Moravskoslezského kraje



Sdružení pro rozvoj Moravskoslezského kraje má před sebou čtvrté čtvrtletí roku 2010, roku dvacátého od svého vzniku.

Je to rok podle očekávání náročný a pracovní velmi naplněný, což je dobře, protože to svědčí o zájmu současných 185 členů Sdružení na rozvoji našeho kraje, kde působit chtějí.

Je to rok, ve kterém se stala řada událostí dobrých i horších. Velmi smutné pak bylo úmrtí pana prezidenta Sdružení prof. Ing. Václava Roubíčka, CSc., který tuto funkci vykonával řadu let. Nesporně se přitom zasloužil o konkrétní úspěchy této instituce, která je jedinou tohoto druhu a rozsahu v České republice. Významně také přispěl ke zlepšení konstruktivní komunikace v tomto kraji, což je do dalších let stále více zapotřebí. Novým prezidentem Sdružení pro rozvoj Moravskoslezského kraje byl Radou Sdružení zvolen s účinností od 9. srpna 2010 Ing. Pavel Bartoš.

Je to rok pokračující hospodářské recese a úsporných opatření, ale také hodnocení dosavadních výsledků a upřesňování priorit do budoucího období. To bude určitě obsaženo ve Výroční zprávě a v návrhu programu činnosti na rok 2011, který bude schvalovat příští Shromáždění členů. To bude také shodou okolností potvrzovat členy Rady Sdružení a revizní komise na další tři roky.

Dosavadní programové okruhy se přitom postupně stabilizovaly do témat:

- Rozvoj dopravní infrastruktury a obslužnosti, logistiky a dopravních systémů.
- Revitalizační a rozvojové záměry v oblasti energetiky, odpadů a životního prostředí.
- Podpora vědy, výzkumu a odborného školství s důrazem na růst inovací.

• Zlepšování investičního a podnikatelského prostředí kraje a jeho konkurenceschopnosti.

• Širší komunikace a spolupráce v rámci regionu, České republiky i Evropské unie a koordinace regionálních aktivit.

Uvedeným oblastem odpovídají také náplně tradičních konferencí, tj.

Průmyslová krajina, ODPADY 21, Investment & Business Forum, TRANSPORT

Jejich závěry budou využity při přípravě programu na další období. Do návrhu programu činnosti bude zahrnuto i téma posílení vlivu a důrazu našeho kraje v rámci Evropské unie, společně s přeshraniční oblastí katovickou a žilinskou.

Od vzniku Sdružení uplynulo dvacet let, řada věcí se podařila a již jsme si na ně zvykli. Je proto potřebné zamyslet se nad dosavadními prioritami a vymezit je např. zase na dvacet let dopředu, protože budoucnost tohoto kraje bude taková, jakou ji připravíme. Je to dobře, ale je to také velká zodpovědnost, ke které se hlásíme a na které se chceme s Moravskoslezským krajem, Krajskou hospodářskou komorou a dalšími partnery podílet. A především jsou tady naši členové, bez kterých Sdružení pro rozvoj Moravskoslezského kraje být nemůže. Jejich názory jsou proto podstatné stejně jako vzájemné přínosy, které toto členství znamená. Významně tak přispívají ke stabilitě této činnosti, stanovených cílů a také na jejich uskutečnění.



*Miroslav Fabian
generální ředitel Sdružení pro rozvoj MSK*



VYUŽIJTE SLUŽEB HOTELU

UBYTOVÁNÍ

Hotel Troyer nabízí luxusní ubytování ve 27 pokojích o celkové kapacitě 54 lůžek s možností 13 přistýlek.

Skladba pokojů: 1x pokoj bezbariérový Standart, 2x jednolůžkový pokoj Panorama, 9x pokoj Standart, 10x pokoj Panorama, 4x suite (103,104 lze použít jako dva samostatné pokoje)

Vybavení pokojů: LCD televizor se satelitním příjmem, telefon s přímou volbou, připojení k internetu, minibar, trezor, župan, přezůvky. Koupelna s parním a masážním sprchovým boxem, sociálním zařízením a vysoušečem vlasů.

Cena pokoje zahrnuje snídaní formou švédského stolu, vstup do hotelového bazénu 7-22, vstup do saunového relaxačního centra 7-10 a 16-22, fitness, připojení k internetu, parkování, veškeré poplatky.

KONFERENCE, AKCE, SVATBY

Hotel nabízí prostory vhodné pro konání nejrůznějších oslav, svatob, obchodních jednání, konferencí, rautů, školení a workshopů.

Banketka (40 míst)

Konferenční sál 1 (40 míst)

Konferenční sál 2 (20 míst)

Kombinace sálů 1+2 jsou vzájemně propojitelné (kapacita 60 míst)

Při divadelním uspořádání 100 míst

Konferenční sály jsou ozvučené a vybavené veškerou audiovizuální technikou.

GASTRONOMIE

V příjemném prostředí naší restaurace s výhledem na okolí můžete ochutnat speciality mezinárodní kuchyně. Ideální místo pro posezení s přáteli nebo obchodními partnery, špičková domácí i zahraniční vína, profesionální obsluha.

V případě pořádání soukromých oslav disponujeme Banketkou (40 míst) a Selskou jizbou (30 míst).

Pro večerní posezení u krbu Vám poslouží noční bar s možností diskoték a karaoke.

Hotel je nekuřácký, kouření je povoleno pouze v nočním baru a selské jizbě.

RELAX

K Vaší relaxaci můžete využít bazén s whirlpoolem a venkovní terasou, saunový komplex s finskou, parní a infra saunou a ochlazovacím venkovním bazénkem, fitness, různé druhy masáží.

Další služby hotelu: laserová střelnice, bowling, šipky, biliard, půjčovna čtyřkolek. Zajistíme zapůjčení kol, lyží a snowboardů.

Pro děti je připravena dětská herna.



HOTEL TROYER, Trojanovice 530, 744 01 Frenštát pod Radhoštěm, Nový Jičín, Czech Republic

tel.: +420 556 802 007, fax: +420 556 801 499, e-mail: recepcie@troyer.cz, www.troyer.cz

4. Gastrofestival Ostrava

Tradiční svátek gastronomie v Ostravě

Ve dnech 19. – 21. listopadu 2009 se na výstavišti Černá louka v Ostravě konal 9. ročník Gastrofestivalu Ostrava, který měl tradičně dvě části – část výstavní, kde se prezentovaly české i zahraniční firmy z oblasti gastronomie a část soutěžní, kde soutěžili žáci středních a odborných škol gastronomických oborů o putovní pohár primátora Statutárního města Ostravy.

Gastrofestival byl stejně jako v uplynulých letech zpestřen zajímavým doprovodným programem. V loňském roce s námi soutěžilo 23 gastronomických škol z České republiky a Slovenska a do hodnotících komisí jsme pozvali odborníky na gastronomii z celé ČR.

V rámci tohoto prestižního festivalu soutěžily školy v oboru kuchař, číšník, cukrář, pekař, barman, barista, sommelier a doprovodnou soutěží byl carving - vyřezávání ovoce a první ročník soutěže Pizza Free Style. Putovní pohár primátora Statutárního města Ostravy v soutěži družstev získala poprvé Střední škola hotelová a obchodně podnikatelská Český Těšín, druhé místo obsadila Střední škola společného stravování Ostrava-Hrabůvka a na třetím místě se umístila Střední škola hotelnictví a gastronomie Frenštát pod Radhoštěm.

V rámci konání Gastrofestivalu byly také vyhodnoceny expozice vystavovatelů v celostátní soutěži AURA, což je soutěž pro vystavovatele, kterou vyhláší sdružení organizátorů výstav SOVA. Smyslem soutěže je ocenit profesionální přístup a nápaditost vystavovatelů k účasti na veletrhu. V letošním ročníku byly oceněny tyto firmy: AG FOODS, a.s., MASO – PROFIT, spol. s r.o. a Petr Skoupil Vinařství.

Gastrofestival Ostrava již tradičně aktivně podporují představitelé Města Ostravy a Moravskoslezského kraje. Záštitu nad ním, stejně jako v minulých letech, převzali primátor Statutárního města Ostravy Ing. Petr Kajnar, náměstkyně hejtmana Moravskoslezského kraje Mgr. Věra Palková a předseda Krajské hospodářské komory Ing. Pavel Bartoš. Samotného festivalu se pak zúčastnili významní hosté z České republiky a delegace ze Slovenska z Nitranského samosprávného kraje.

Tímto hodnocením úspěšného loňského ročníku Vás chceme pozvat na letošní jubilejní 10. ročník Gastrofestivalu Ostrava, který se bude konat ve dnech 18. – 20. listopadu 2010 na výstavišti Černá louka v Ostravě pod stejnými záštitami jako minulý ročník. Téma kuchařské soutěže bude příprava jídel pod heslem Czech Specials a číšníci připraví soutěžní tabule ve stylu různých turistických destinací pod patronací našich cestovních kanceláří. Novinkou bude slosování vizitek návštěvníků z řad odborníků v oblasti gastronomie o hodnotné ceny. Proto

přijďte v co největším počtu a nezapomeňte vzít s sebou vizitky.

Karla Bubová
tajemnice UNIHOSTu Ostrava



PRODUKCE · PRODEJ · PRONÁJEM · PROVOZ ZÁBAVNÍ TECHNIKY



**PRO ČLENY UNIHOSTU
SLEVA 5%**

jukeboxy, stolní fotbal, vzdušné hokeje, silové automaty, šipky, pokerové stoly

NEURO
TRADE

Nero Trade s.r.o., 756 55 Dolní Bečva 604,
tel. +420 571 647 290, +420 724 111 701, +420 602 750 302

PRODUKCE · PRODEJ · PRONÁJEM · PROVOZ



videoloterijní terminály, výherní automaty, příslušenství

5. Klasifikace hotelů

Klasifikace ubytovacích zařízení 2010-2012

Od ledna letošního roku platí nová, resp. upravená pravidla pro klasifikaci ubytovacích zařízení. V minulém Zpravodaji jsme informovali o tom, že původní podmínky klasifikace byly upraveny dle mezinárodní středoevropské klasifikace. Oficiální jednotná klasifikace ubytovacích zařízení 2010-2012 je součástí projektu evropského klasifikačního systému www.HotelStars.eu.

Nově se tedy žádosti o Klasifikační znak podávají on-line přes tyto uvedené webové stránky. Zde jsou též k dispozici veškeré informace i formulář žádosti. Klasifikované hotely a penziony jsou pak prezentovány na těchto mezinárodních webových stránkách, dále v katalogu CzechTourismu i na webových stránkách Ministerstva pro místní rozvoj.

Materiál Oficiální jednotné klasifikace ubytovacích zařízení byl vytvořen ve spolupráci Asociace hotelů a restaurací ČR, Sdružení podnikatelů v pohostinství, stravovacích a ubytovacích službách UNIHOST, za podpory Ministerstva pro místní rozvoj ČR a České centrály cestovního ruchu - CzechTourism.

Blanka Hlaváčková

HOTELSTARS UNION: Evropské hvězdy pod jednou střechou



Vytvoření evropské hotelové klasifikace a založení unie Hotelstars Union povede ke sladění systémů hotelových hvězdiček v Evropě. 14. prosince 2009 byl učiněn důležitý krok směrem k harmonizaci klasifikačních systémů využívajících hotelové hvězdičky v Evropě: hotelové asociace z Rakouska, České republiky, Německa, Maďarska, Nizozemska, Švédska a Švýcarska vytvořily „Unii Hotelstars“ (Hotelstars Union). Pod záštitou konfederace HOTREC – Hotely, Restaurace & Kavárny v Evropě – zavedly zakládající členové „Unie Hotelstars“ od ledna 2010 ve svých příslušných zemích nový společný klasifikační systém s cílem poskytovat hotelovým hostům transparentnější a spolehlivější informace.

Ještě donedávna se zdály být harmonizované hotelové hvězdičky na evropském nebi vizi daleké budoucnosti. Pro sedm evropských zemí - zatím - se tato vize nyní stala realitou. Této spolupráci prospěla dlouhodobá důvěra, společná marketingová filozofie a podobná struktura hotelových trhů, na nichž dominují malé a středně velké organizace. Dosažená dohoda se opírá o 21 principů konfederace HOTREC definovaných pro vyvíjení hotelových klasifikačních systémů, jež jsou pro členy „Unie Hotelstars“ závazné. Prezidenti a exekutivní zástupci zakládají-

cích členů „Unie Hotelstars“, stejně tak jako sám prezident HOTREC pan Kent Nyström, vyzvali ostatní členské státy HOTREC k využívání společného klasifikačního systému a k připojení se k „Unii Hotelstars“: „Tato iniciativa je výslovně otevřená dalším zemím v Evropě, jimž jde rovněž o zvyšování kvality a o rozšiřování trhů pro jejich hotelový sektor,“ zaznělo unisono.

Od ledna 2010 zavedou společná kritéria Rakousko, Česká republika, Německo a Švédsko. V roce 2010 se hodlá připojit rovněž Maďarsko, a to jakmile dokončí přípravy souvisejícího právního rámce. V souladu s intervalem revidice svého klasifikačního systému, jež představuje vždy pět let, se očekává, že Švýcarsko přijme společná kritéria v roce 2011. Stejněho časového harmonogramu by se mělo držet Nizozemsko. Díky harmonizovaným systémům hotelových hvězdiček budou hosté brzy moci využívat výhod spolehlivého nadnárodního systému informací důležitých při výběru cílového hotelu – ať již pro rodinnou dovolenou či pro služební cestu. Společná hotelová klasifikace je založena na celkem 270 jednotlivých kritériích; pro dosažení potřebného počtu bodů je nutné splnit minimální kritéria pro každou z daných kategorií a splnit volitelná kritéria. Tato kritéria jsou sestavována na základě reprezentativních průzkumů mínění hostů a tudíž odpovídají skutečným očekáváním i požadavkům hostů. Ve shodě s touto skutečností i katalog kritérií, jež bude platný od roku 2010, klade důraz na oblast řízení kvality, wellness a na komfort spánku. Systém hotelových hvězdiček stvrzený partnerstvím, jež vzniklo v Praze, do sebe bude rovněž rostoucí měrou integrovat funkci pojítka mezi skutečným hotelovým produktem a jeho virtuálním ztvárněním na internetu. Krok tímto směrem již byl učiněn v podobě kritéria, jež se zabývá informační hodnotou hotelových webových stránek a vyzývá k publikování hotelových recenzí.

Další informace spolu s katalogem kritérií jsou k dispozici na internetových stránkách „Unie Hotelstars“ www.hotelstars.eu včetně odkazů na jednotlivé účastnické národní asociace. Přehled všech klasifikačních systémů v Evropě lze nalézt na webových stránkách HOTREC www.hotelstars.org.

Václav Stárek



Představitelé národních asociací po podpisu smlouvy o založení Unie Hotelstars. V první řadě zleva Kent Nyström (HOTREC), Andrea Kopóscy (Maďarsko) a Rikard Bergsten (Švédsko). V druhé řadě stojí Markus Luthe a Ernst Fischer (Německo), Hans van der Kooij (Nizozemsko) a Klaus Ennemoser (Rakousko). Třetí řadu tvoří Václav Stárek s Klárou Zachariášovou (AHR ČR), Guglielmo Brentel a Thomas Allemann (Švýcarsko). Zcela vzadu Lizzie Herzog (Německo), Katrin Muhr a Matthias Koch (Rakousko)



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 Whirlpool
- 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...*

6. HRAT a dotační možnosti



Operační program Podnikání a inovace

OPPI je hlavním dokumentem Ministerstva průmyslu a obchodu České republiky, na jehož základě jsou poskytovány finanční prostředky podnikatelům, a to jak ze státního rozpočtu, tak z prostředků Evropské unie.

Hlavním cílem tohoto programu je zejména zvýšení konkurenceschopnosti průmyslu a služeb, rozvoj podnikání, udržení přitažlivosti České republiky pro investory, podpora inovací a toto vše do konce programovacího období 2007 – 2013. K dosažení hlavního cíle bude finanční podpora v rámci OPPI koncentrována na vymezené prioritní osy, které jsou charakterizovány jednotlivými specifickými cíli.

Specifických cílů je dosahováno pomocí 15 programů podpory. Finanční prostředky poskytnuté v rámci těchto programů mohou žadatelé využít na spolufinancování svých podnikatelských projektů v odvětvích vymezených jednotlivými programy podpory.

V současné době je možné podat žádost o poskytnutí dotace v rámci osmi následujících programů.

Program Školící střediska

Záměrem programu je podpořit subjekty usilující o vytvoření kvalitního zázemí pro vzdělávání. V rámci tohoto programu mohou podniky žádat o dotaci na výstavbu, rekonstrukci, pořízení či vybavení školících center nebo školících místností. Celková finanční alokace pro tuto výzvu je 1 mld. Kč.

Program Prosperita

Prosperita je zaměřena na podporu vysokých škol, veřejných výzkumných institucí, samostatných územně správních jednotek a podnikatelských subjektů. Cílem programu je zakládání a další rozvoj vědeckotechnických parků, podnikatelských inkubátorů a center pro transfer technologií. Plánovaná alokace činí 4 mld. Kč.

Program Potenciál

Program pomáhá podnikatelským subjektům zavádět a rozšiřovat kapacity potřebné pro realizaci výzkumných, vývojových a inovačních aktivit. Celková alokace je stanovena na 3 mld. Kč.

Program ICT v podnicích

V rámci programu mohou získat malé a střední podniky dotaci na rozšíření nebo zavedení informačních a komu-

nikačních technologií (hardware, software) a tím zefektivnit vnitřní chod firmy či vnější vztahy podniku. Plánovaná alokace činí 0,5 mld. Kč.

Program Eko - energie

Cílem tohoto programu je stimulovat aktivitu podnikatelů v oblasti snižování energetické náročnosti výroby a spotřeby primárních energetických zdrojů a využití obnovitelných zdrojů energie. Celková alokace pro tuto výzvu činí 3 mld. Kč

Program Rozvoj

Podporovanou aktivitou programu je pořízení nových technologických zařízení s vyššími technickými a užitnými parametry. Pomocí investic do modernizace technologií je podněcován rozvoj malých a středních podniků ve vybraných regionech a odvětvích české ekonomiky. Celková alokace je 2 mld. Kč.

Program ICT a strategické služby

Program ICT a strategické služby je orientován na rozvoj informační a znalostní společnosti. Je určen všem podnikatelům, kteří chtějí vyvíjet vlastní software nebo vytvářet centra strategických služeb. Alokace pro tuto výzvu činí 1,5 mld. Kč.

Program Marketing

Účelem programu je rozvoj aktivit českých exportérů na zahraničních trzích a větší využití exportních příležitostí, které na světovém trhu existují. Dotace podpoří účast na veletrzích či výstavách konaných v zahraničí, ale také tvorbu propagačních materiálů v cizích jazycích. Mezi podniky bude rozděleno 0,5 mld. Kč.

Celou oblast podpory podnikání zastřešuje Agentura pro podporu podnikání a investic CzechInvest. Všechny výzvy a bližší informace k jednotlivým programům podpory můžete získat jak na webových stránkách agentury, tak na pobočce společnosti HRAT, s.r.o. v Ostravě (Výstavní 2224/8, Ostrava – Mariánské Hory) či v Třinci (Družstevní 294, Třinec).

HRAT, s. r. o.

tel.: 558 321 280, 733 125 452
fax: 558 321 300
e-mail: andrea.dostalova@hrat.org
<http://www.hrat.org>

Ostrava:

Výstavní 2224/8, 709 00 Ostrava - Mariánské Hory
tel.: 597 479 270

Třinec:

Družstevní 294, 739 61 Třinec
tel.: 558 321 280



ŘECKO KYPR LÉTO 2011

Katalog zájezdů léto 2011
bude již brzy tady!

Očekávejte atraktivní nabídku
destinací a ubytovacích kapacit!
Očekávejte odlety z Ostravy!
Očekávejte bezkonkurenční ceny
a akční nabídky!
Očekávejte kvalitu!


Nikolas tours

Tradice od roku 1990
tel.: 596 134 000
www.nikolas.cz

7. Cestovní ruch

Vážení provozovatelé ubytovacích zařízení,

dovolte, abychom vám představili projekt, který má ambici přivést do cestovního ruchu v horizontu 1 roku až desítky tisíc nových hostů, v další fázi, která počítá s aktivitami na podporu incommingu, dokonce až stovky tisíc osob. Jde o potenciální hosty, kteří kvůli své nemoci - celiakii - mají ztíženou možnost cestovat. Náš projekt těmto lidem a jejich rodinným příslušníkům cestování usnadní.

Cílem projektu je vytvořit síť ubytovacích zařízení, která ve svých gastro provozech dokáží zajistit kromě běžného stravování také bezlepkové stravování pro osoby s celiakií. Záměr je jedinečný tím, že spojuje všechny důležité partnery, kteří mohou přispět k jeho úspěšné realizaci. Tedy společnost FTonline s.r.o., která má mnohaleté zkušenosti s propagací ubytovacích zařízení a konzultační a vzdělávací činností, sdružení celiaků a také specializované lékaře, kteří budou zajišťovat odbornost a dohlížet nad dodržováním zdravotních pravidel, dále marketingové odborníky a novináře a v neposlední řadě je partnerem Asociace hotelů a restaurací jako garant kvality ubytovacích a stravovacích služeb. Projekt je rovným dílem financován společností FTonline s.r.o. a Ministerstvem pro místní rozvoj ČR.

V tuto chvíli hledáme 50 zařízení z řad hotelů, penzionů a rekreačních areálů z celé ČR, které mají zájem se do projektu zapojit a splňují následující podmínky:

- kromě ubytovacích služeb nabízí i stravování ve vlastním restauračním provozu
- jde o atraktivní zařízení nabízející kvalitní služby, nacházející se v turisticky atraktivní lokalitě
- nabízí kapacitu alespoň cca. 30 lůžek a více
- ani ve své hlavní sezóně nemají ubytovací zařízení plně obsazeno a stojí tak o další hosty

Přínosy pro zapojená ubytovací zařízení

Ubytovacím zařízením umožníme přístup k velké skupině nových zákazníků, která byla doposud opomíjena a měla jen omezené možnosti cestovat. Zaměřením se na tento segment a přizpůsobením svých služeb, získají provozovatelé významnou konkurenční výhodu a své zákaznické portfolio rozšíří o novou, velmi loajální klientelu. Pokud budou dodržovat pravidla daná specifiky bezlepkové diety a poskytovat kvalitní služby za dobrou cenu, získají spokojené zákazníky, kteří nebudou mít důvod zvažovat konkurenční nabídky ubytování. Investovaný čas, energie a větší náročnost vedení provozu zaměřeného na dva rozdílné typy stravování, se tak provozovateli jednoznačně vyplatí. Projekt pomůže v první fázi 50ti ubytovacím zařízením zvýšit počet hostů a všechny s tím související provozní a ekonomické ukazatele. Projekt tak výrazně přispěje ke zvýšení ekonomické prosperity zapojených subjektů.

Co to pro vás znamená?

Zaměřit svůj gastroprovoz na přípravu bezlepkových jídel pro celiaky nepředstavuje pro provozovatele hotelu, penzionu nebo rekreačního areálu nutnost přímých investic. Předpokládá se však informovanost personálu a dodržování pravidel při přípravě potravin.

Zapojení do projektu je bezplatné.

Další informace o projektu, velikosti cílové skupiny, podmínkách zapojení, harmonogramu včetně dalšího plánu rozvoje projektu naleznete na adrese:
<http://www.dohotelu.cz/rekreace-bezlepku/>

Pokud máte zájem se do projektu zapojit, vyplňte prosím dotazník na adrese:

http://www.ftonline.cz/dotaznik/?zar_id=1356

V případě jakýchkoliv dotazů nás kontaktujte na čísle 775 367 929 nebo e-mailem na adrese: kontakt@ftonline.cz.

Za tým FTonline s.r.o.

Ing. Jaroslav Skalka

Tel.: 775 367 929

FTonline s.r.o. - specialista na propagaci volnočasových aktivit provozuje:

Dokempu.cz - jednička v propagaci kempů na českém internetu

Dopenzionu.cz - specializovaný portál s nabídkou ubytování v penzionech

Dohotelu.cz - online průvodce s nabídkou ubytování v hotelech a motelech ČR a SR

Golfova-hriste.cz - online průvodce golfem v ČR a SR

Rekreacni-strediska.cz - online průvodce rekreací v ČR a SR



Ilustrační foto

8. Co by měli naši členové - hostinští vědět

Velká část hospod se změnila na nekuřácké

Hodně pražských hospod a restaurací, ale mnohem méně venkovských vylepilo od 1. července 2010 nálepky oznamující zákaz kouření. Nabyla totiž účinnosti novela antikuřáckého zákona, podle níž se musí vlastník daného zařízení sám rozhodnout, jestli kouření povolit či ne, a vyznačit to u vchodu příslušnou grafickou značkou.

V restauracích vyšší úrovně již dnes většina kuřáků akceptuje, že si během večeře nezapálí. Běžné to brzy bude v těch lepších restauracích i na venkově.



Podobně, jak k tomu v ČR došlo v hotelech, kde dříve bývalo nejméně jedno patro kuřácké, a teď se tam často nesmí kouřit vůbec. I bez zákona o tom rozhodli sami hoteliéři. Hosté to většinou akceptují, protože nechtějí pobývat v zakouřeném prostředí.

Přestože novelu schválil parlament už loni v létě, vlastníci restaurací, hospod a barů dostali téměř rok na přípravu nezbytných opatření. Novela totiž připouští i stavebně oddělené prostory pro kuřáky a nekuřáky, což je pro majitele, kteří se k tomu rozhodnou, poměrně nákladná a časově náročná záležitost.

Daňové změny v roce 2010

Paušální výdaje

V loňském roce nabyly účinnosti dvě novely zákona o daních z příjmů, které změnilly výši výdajových paušálů. Ty si mohou podnikající fyzické osoby odečíst od příjmů, pokud si nevidují skutečné náklady spojené s podnikáním. Podnikatelé v zemědělství, lesním či vodním hospodářství si za loňský rok mohou odečíst 80 procent příjmů, totéž platí pro rok 2010. Řemeslné živnosti mají 80 procent za rok 2009 i pro rok 2010. Pokud jde o svobodná povolání, jako jsou lékaři, auditoři, daňoví poradci či umělci, ti si mohou paušálně odečíst 60 procent příjmů, při přiznání za rok 2010 to bude pouze 40 procent. Ostatní živnosti, jako vedení účetnictví, administrativní práce, úklid nebo třeba výuka jazyků či doučování, si letos mo-

hou odečíst 60 procent a to zůstane i pro daňové přiznání za rok 2010.

Kniha jízd

Od loňského září platí novela zákona, která zahrnuje ještě jeden typ paušálu, který může podnikatelům částečně usnadnit vyúčtování daní. Novinka se týká používání osobních aut k podnikatelským účelům a nahrazuje knihu jízd. Podnikatel se může rozhodnout, že skutečné náklady na provoz motorového vozidla určeného pro podnikání, respektive na pohonné hmoty a parkovné, nahradí paušální částkou ve výši pěti tisíc korun. Díky této možnosti ve svém daňovém přiznání neuplatní skutečné výdaje, ale paušál.

Výpočet je poměrně snadný, pět tisíc korun se vynásobí počtem měsíců, po které se podnikatel rozhodl paušál využívat. Pokud auto používá pro služební i soukromé účely, pak si uplatní pouze čtyři tisíce. Všechny další náklady, jako jsou odpisy, opravy či pojištění, bude podnikatel i nadále uplatňovat v prokázané výši, tedy podle dokladů a sumy, kterou skutečně musel vynaložit. Uvedený typ paušálu na auto je výhodný především pro podnikatele, kteří neutratí za pohonné hmoty měsíčně více než pět tisíc korun. Paušál lze využít maximálně pro tři auta.

Nový rok přinesl řadu novinek

Jak už bývá pravidlem, většina změn v daňových zákonech začíná platit k 1. lednu daného roku. Sazby daně z přidané hodnoty se zvyšují o jedno procento na 20, respektive na 10 procent. Od roku 2009 se rozšířilo osvobození od daně darovací i na II. skupinu osob. Letos se zvyšuje většina sazeb daně z nemovitostí na dvojnásobek. Zákonem, který doprovází zákon o platebním styku, byly změněny lhůty pro placení daní a poplatků – platí den připsání na účet.

Mimořádné odpisy

Novelou zákona č. 216/2009 Sb. Byla zavedena možnost uplatnění mimořádných daňových odpisů u hmotného majetku zařazeného do odpisové skupiny 1 a 2 pořízeného v období od 1.1.2009 do 30.6.2010. Hmotný majetek zařazený v odpisové skupině 1 může poplatník, který je jeho prvním vlastníkem, odepsat rovnoměrně bez přerušování do 100 % vstupní ceny za 12 měsíců (což nemusí být kalendářní rok).

Hmotný majetek zařazený v odpisové skupině 2 může poplatník, který je jeho prvním vlastníkem, odepsat bez přerušování do 100 % vstupní ceny za 24 měsíců, přitom za prvních 12 měsíců uplatní odpisy rovnoměrně do výše 60 % vstupní ceny a za dalších bezprostředně následujících 12 měsíců uplatní odpisy rovnoměrně do výše 40 % vstupní ceny hmotného majetku.

Poplatník je povinen zahájit odpisování počínaje měsícem

následujícím po měsíci, v němž hmotný majetek uvedl do užívání. Mimořádné odpisy nelze přerušit. Technické zhodnocení takto odpisovaného hmotného majetku nezvyšuje jeho vstupní cenu. Ukončené technické zhodnocení se odpisuje samostatně obvyklým způsobem.

Snížení administrativy pro podnikatele

Poslanecká sněmovna podpořila vládní návrh zákona, který má snížit administrativní zátěž podnikatelů. Ruší například povinnost České obchodní inspekce kontrolovat dodržování hygienických předpisů v obchodech a restauracích, protože stejnou pravomoc vykonává již hygienická služba. Návrhem se nyní bude zabývat sněmovní hospodářský výbor. Ministr pro místní rozvoj Rostislav Vondruška řekl, že návrh by měl podnikatelům ušetřit ve srovnání s rokem 2005 až pětinu nákladů, tedy asi 1,3 miliardy korun ročně. Živnostníci by rovněž nemuseli živnostenskému úřadu oznamovat přerušeni své činnosti. Novela by rovněž měla dát obchodníkům větší volnost při označování zboží například názvem, rozměry nebo váhou. Obchod s elektřinou a plynem by podle novely nadále podléhal pouze licenci podle energetického zákona a nevyžadoval zároveň i živnostenské oprávnění. Novela navrhuje také upravit definici spotřebitele tak, aby odpovídala současnému evropskému spotřebitelskému právu. Má být definován jako fyzická osoba jednající za účelem, který nesouvisí s jejím podnikáním nebo povoláním.

Od 1. července se snížila byrokratická zátěž pro podnikatele

Přerušeni živnosti už nebude nutné hlásit úřadům. Balíček změn zákonů s cílem snížit administrativní zátěž podnikatelů po poslancích schválili také senátoři. Oproti roku 2005 má zátěž klesnout o dalších osm procent, což podle propočtů ministerstva průmyslu a obchodu představuje roční úsporu přibližně 514 milionů korun ročně, uvádí server aktuálně.cz. Zástupci podnikatelů novelu vítají. Nelíbí se jim pouze, že má dojít ke zrušení speciální vyhlášky, upřesňující odbornou způsobilost pro živnosti soukromých detektivů a fyzické ostrahy. „Je sice v zájmu snížení administrativní zátěže určité skupiny podnikatelů, avšak není ve veřejném zájmu. Tyto živnosti by měly i do budoucna vykonávat výlučně osoby k tomu odborně způsobilé,“ vyplývá z připomínek Hospodářské komory České republiky k vládnímu návrhu.

Od 1. července mimo jiné odpadla dosavadní povinnost oznamovat přerušeni provozování živnosti. Nově by už také nemělo být přestupkem, jestliže někdo provozuje živnost v bytě bez souhlasu jeho vlastníka.

Balíček změn zároveň odstraňuje dosavadní duplicity při kontrolních činnostech. Například Česká obchodní inspekce by už neměla kontrolovat dodržování hygienických předpisů v prodejnách a restauracích, protože už

tak činí hygienické stanice. Další podobnou duplicitou je kontrola označení prodejen.

Podnikatelé i nadále budou muset odstranit závady zjištěné při kontrolách, odpadne však dosavadní povinnost výslovně to oznámit České obchodní inspekci. Obchodníci dostanou větší volnost při označování zboží. Nově se povinnost zmírní tak, aby odpovídala charakteru a formě prodeje. „Nebude nutné v každém případě výrobek označit všemi vymezenými informacemi,“ říká Matyáš Vitík z ministerstva průmyslu a obchodu, které návrh předložilo. Například u příborů a v podobných případech, kdy nemohou nastat pochybnosti, už nebude nutné, aby obchodníci uváděli jejich název.

Dosud museli obchodníci prakticky všechno zboží viditelně a srozumitelně označovat názvem, označením výrobce nebo dovozce či dodavatele a dále údaji o hmotnosti nebo množství nebo velikosti (rozměru). Výjimka platila jen pro výslovně stanovené výrobky.

K dalším úsporám má dojít zjednodušením procesu autorizace podle zákona o technických požadavcích na výrobky. Společně se změnou zásad tohoto procesu (vnitřního předpisu Ústavu pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví) prý podnikatelé díky přijatému zákonu ušetří 1,3 miliardy ročně.

Pro změnu nepodnikatelům by měl pomoci jeden ze schválených pozměňovacích návrhů. Ten mění občanský zákoník a stanoví, že ujednání ve spotřebitelských smlouvách, která poškozují spotřebitele, jsou neplatná.

Podnikatelům hrozí změna pojistného

Osoby samostatně výdělečně činné (OSVČ) by měly v budoucnu odvádět více na sociálním pojištění. Ministerstvo práce a sociálních věcí počítá s vyrovnáním odvodů za zaměstnance a OSVČ, které by tak odváděly do systému desítky tisíc korun navíc. Vyměřovací základ živnostníků byl vloni dvakrát nižší než u zaměstnanců, spočítalo ministerstvo. Současná situace tak podle něj ohrožuje příjmy státního rozpočtu, ale především budoucí důchody těchto podnikatelů. Ministerstvo chce zvýšit i sazbu nemocenského pojištění. Současná sazba totiž nestačí na úhradu výdajů na nemocenské pojištění. Úředníci rovněž chtějí změnit pravidla pro stanovení vyměřovacího základu pro pojistné. Chtějí tak zamezit samostatně výdělečně činným osobám zneužívat nemocenský systém.

Hbití exekutoři a naivní prostácci

Systémy včasného varování představovaly dosud pojem, který jsme znali spíše ze světa vojenských doktrín nebo progresivních prvků automobilové bezpečnosti, případně z teorií krizového řízení podniků. Ministerstvo spravedlnosti se však zdá být odhodláno zavést do věřitelsko-dlužnických vztahů novinky, které by mohli bezpečnostní

stratégové jiných oborů závidět. Chce, aby věřitelé muse-
li dlužníky informovat o tom, že podali návrh na exekuci,
a naposledy je vyzvat k zaplacení.

Podnět se nese na vlně rezistence vůči praktikám zneu-
žívajícím naivity k neúměrnému výdělku na úkor zapo-
mnětlivců a prošťáčků. V čele odporu proti zneužívání
rozhodčího řízení skrze pofidérní rozhodcovské institu-
ce či rozhodce sprátelené s věřitelem krácejí především
soudci. Nedávná judikatura zkouší neetické praktiky
omezit. Opora v současné právní úpravě pro soudcov-
ské krocení zlých duchů je ale minimální. Snaha soudců
nalézt základ v nedostatečně určitém způsobu výběru
rozhodců či snadno měnitelných pravidlech je spíše vrat-
kým hledáním opory pro vyjádření osobního znechucení
se špatně skrývanou argumentací ad hominem v pozadí.
Varování určená dlužníkům by měla zavést změna legis-
lativy, což je alespoň technicky více správně. Exekuční
řád, ani ne desetiletí stará norma, snese leccos - svými
aktualizacemi se ostatně blíží periodicitě měsíčníků. Věc-
né podložení návrhu je už obtížnější. Jistě, neuvěřitelnou
hbitost některých věřitelů a exekutorů při iniciaci exeku-
ce pocítili velmi nepříjemně mnozí drobní dlužníci i cti-
hodné instituce. Připomeňme, že po doručení usnesení
o nařízení sebesměšší exekuce nesmí povinný nakládat
se svým majetkem, vyjma běžné činnosti a uspokojování
základních potřeb.

Avšak nezapomínejme také, že exekuce nespadne z nebe.
Je až druhým stadiem vymáhání dluhu - bez předchozího
soudního rozhodnutí, rozhodčího řízení či dlužníkem po-
depsaného vykonatelného notářského zápisu k exekuci
nedojde. A přinejmenším stejně čilí jako někteří věřitelé
při vymáhání jsou mnozí neplatiči vynalézaví při ukrývá-
ní majetku. Pravidla přitom musí být nastavena stejně,
neumějí rozlišovat mezi „zlými“ vymahači a nebohými,
léta šizenými věřiteli, stejně tak neumějí oddělit dlužníky
nepořádníky od hochštaplerů. Striktní formální pravidla
pro celý proces vymáhání práva, s rozumnou soudcov-
skou diskrecí pro eliminaci excesů, by přitom měla do-
statečně zajistit vyvážený vztah. Vždyť pokud se v rámci
předvolebních témat hovoří o privatizaci moci, k privati-
zaci nuceného vymožení závazků je dávno, zdá se, pouhý
krůček. Notář (soukromník) sepíše vykonatelný notářský
zápis, anebo advokát-rozhodce vydá rozhodčí nález, pak
přijde exekutor, zapojení soudu v procesu může být dnes
již minimální. Tím spíše musí být hřiště přesně vykoliko-
váno - i pro Justici, s. r. o.

*Daniel Weinhold
advokát weinhold legal*

Drahý notář

Zákon č. 357/1992 Sb. říká, že předmětem daně daro-
vací je bezúplatné nabytí majetku na základě právního
úkonu, a to jinak než smrtí zůstavitele (typicky darovací
smlouvou). Vzhledem k tomu, že dle v současnosti plat-
ného změni citovaného předpisu platí, že od povinnosti

hradit daň darovací jsou osvobozeny osoby zařazené v I.
a II. skupině, kam patří jak děti, tak i vnoučata, nevznikne
v souvislosti s takovým úkonem ani žádaná daňová po-
vinnost vůči státu. Odpadá tak i vypracování znaleckého
posudku za účelem stanovení ceny nemovitosti. Darovat
nemovitost lze pouze při splnění konkrétních náležitos-
tí. A těmi jsou písemné uzavření darovací smlouvy, kde
bude uvedeno, kdo obdrží jaký podíl na nemovitosti, kte-
rá je předmětem daru, přičemž podpisy všech účastníků
na této smlouvě je nutno úředně ověřit. Současně je tře-
ba v písemné podobě vypracovat a podat návrh na vklad
vlastnického práva podle uzavřené darovací smlouvy na
příslušný katastrální úřad a vyčkat měsíc, než dojde ke
vkladu práv ve prospěch jednotlivých účastníků. I počty
smluv, které mají být podány k příslušnému katastrální-
mu úřadu, jsou dány předpisem. Nic nebrání tomu, se-
psat příslušný počet darovacích smluv a tyto podepsat na
matrice či u notáře, a to za obvyklou cenu takového úko-
nu, která se pohybuje od 30 do 75 korun za jeden podpis.
Taktéž si můžete sami vyhotovit návrh na vklad vlastnic-
kého práva na katastrální úřad a ušetřit tak za drahého
notáře.

Prodej staršího auta

Jak je to s poplatkem, kdo ho platí a kolik činí?

Odpověď naleznete v platném znění zákona č. 185/2001
Sb., o odpadech, speciálně díl 7. Šlo hlavně o to, omezit
majitelům nepoužitelných motorových vozidel možnost,
jak se těchto voditel bezplatně zbavit. A tak vznikl tento
speciální příspěvek, určený primárně na likvidaci nepo-
jízdných vraků. Tento poplatek byl stanoven podle plnění
mezních hodnot emisí obsažených ve výfukových ply-
nech daného typu vozidla a je rozdělen do tří kategorií.
Samostatnou kategorií jsou relativně nová vozidla, která
plní minimálně mezní hodnoty stanovené emisní normou
EURO 3. Tady se tento poplatek neplatí. V případě splně-
ní mezních hodnot emisí stanovených emisní normou
EURO 2 činí 3 000 Kč, v případě splnění mezních hod-
not emisí stanovených starší emisní normou EURO 1 jde
o 5 000 Kč a v případě nesplnění emisních hodnot žádné
z těchto norem pak činí celých 10 000 Kč. Konkrétní stu-
peň naplnění příslušné emisní úrovně lze nalézt v osvěd-
čení o registraci vašeho původního motorového vozidla.
Osobou platící tento poplatek je žadatel o registraci oje-
tého motorového vozidla do registru silničních motoro-
vých vozidel. Poplatek se hradí na obecním či městském
úřadě, který provádí registraci motorových vozidel. Úřad
vystaví doklad o zaplacení poplatku. Doklad musí obsa-
hovat identifikační číslo vozidla (VIN) nebo číslo karose-
rie, případně podvozku.

Koupě ojetého vozu

*Uvažuji o koupi ojetého vozu pro své podnikání. Mám
ovšem strach, abych vůz nekoupil ve špatném technic-*

kém stavu či aby zakoupené auto nebylo kradené nebo v exekuci. Jak bych měl postupovat?

Nejčastějšími nešvary při koupi ojetého vozu jsou stočené tachometry, nejasný původ vozidla, a s tím související změny identifikátorů. V případě, že máte podezření, že u vámi vybraného vozu došlo k manipulaci s tachometrem, zkuste navštívit stránku www.zkontrolujsiauto.cz nebo oslovte některý ze specializovaných servisů. Pokud chcete mít ohledně původu zakoupeného auta jasno, doporučuji využít služeb prodejce, který využívá speciální databázi na prověřování vozidel. Například od společnosti Cebia. Velkým problémem poslední doby jsou automobily, které přicházejí na trh se zátěží exekuce na původního majitele. Často je taková exekuce na vůz téměř nezjistitelná, protože dlužník se zbavuje auta těsně před návštěvou exekutora. Řešením je chtít po prodeji, aby vám v kupní smlouvě garantoval vrácení peněz pro případ, že by byl automobil v exekuci.

Hypotéka pro podnikatele

Zvažuji možnosti financování nemovitosti, kterou potřebuji ke své podnikatelské činnosti. Je možné využít hypotéku?

K financování nemovitosti určené k podnikání můžete využít takzvané podnikatelské hypotéky. Jejich největší výhodou oproti ostatním úvěrovým produktům je relativně nízká úroková sazba, kterou si banky mohou dovolit díky kvalitnímu zajištění. Mezi další výhody patří rozložení splátek na delší čas, a tím optimalizace peněžních toků a také způsob zajištění úvěru. Ten je nejčastěji zajištěn právě pořizovanou nemovitostí. Nevýhodou je naopak nutnost mít připravenou část vlastních prostředků, protože banky hypotéky pro podnikatele financují zpravidla jen do 70 % odhadní ceny nemovitosti. Většina parametrů podnikatelských hypoték je bankami stanovována individuálně v závislosti na bonitě žadatele, kvalitě jeho podnikatelského záměru a zastavené nemovitosti. K dokumentům, které banka požaduje, patří základní údaje o společnosti, informace o předmětu financování, roční účetní závěrka či daňová přiznání za několik předchozích let, podnikatelský záměr, potvrzení o bezdlužnosti a materiály týkající se navrhovaného zajištění.

Plzeňský Prazdroj ztrácí sudy – zvedne zálohu a dá jim identifikaci

S pivními sudy se různě kšeftuje, protože pořizovací cena sudu je výrazně vyšší než záloha. Plzeňskému Prazdroji se prý v poslední době ztrácí padesátilitrové sudy, v nichž dodává pivo do hospod a restaurací. Nádoby mizí nejen mezi českými subjekty, ale údajně jsou přeprořádány i za hranice. Aby tomu pivovar zabránil, rozhodl se zvýšit zálohy za tento typ sudů. Navíc na ně pořídí i nové identifikační prvky. ČTK o opatření řekl mluvčí pivovaru Jiří Mareček. „Zálohy zvyšujeme

s platností od 29. března. Nově označené sudy se budou prodávat a následně vykupovat za 1000 korun,“ uvedl. Až dosud si pivovar účtoval 600 korun a tuto sumu držel přibližně od roku 1993. Podle Marečka je důvodem opatření skutečnost, že Prazdroj zaznamenal v poslední době ztráty 50litrových sudů. „Chceme předejít jejich zneužívání, přepracování a přeprodeji jiným subjektům, doma i v zahraničí,“ dodal mluvčí. U ostatních sudů o objemu 30 a 15 litrů společnost zálohu nemění a zůstává 600 korun. Podle informací ČTK končí klasické sudy Plzeňského Prazdroje v mnoha případech u vinařů, ale také u malých výrobců piva. S nádobami se kšeftuje, protože pořizovací cena sudu je výrazně vyšší než záloha. „Osobní zkušenost s tím nemám, ale hodnota prázdného sudu je určitě vyšší, odhaduju zhruba kolem 1800 korun, řekl ke ztrátám sudů provozovatel restaurace na Americké třídě.

Sudy bez nového značení se podle Marečka budou nadále prodávat a vykupovat za původní zálohu platnou v době nákupu, tedy za 600 korun až do 31. března 2011. Nově zálohované nádoby za 1000 korun dostanou identifikační prvky, například elastický pás po obvodu. Na horní straně sudu se objeví také identifikační kód, na spodní straně nádoby bude sériové číslo a číslo dávky. Hospodští a restauratěři dostanou leták s fotkami a detailním popisem znaků. Informace se objeví i na stránkách Plzeňského Prazdroje.

Na důchod si počkáme

Počítáte, kolik roků vám zbývá do důchodu? Podle nových pravidel bude čekání delší a delší. Od roku 2010 je potřeba mít odpracovaných nejméně 26 let. Potřebná doba se bude stále prodlužovat. Vzestup se zastaví za devět let na požadavku 35 roků placení sociálního pojištění. Přísnější regule pocítí i dnešní studenti středních a vysokých škol. Dosud se doba studia započítávala jako náhradní pojištění, což od nového roku neplatí.

Dohoda o provedení práce – 150 hodin

Pokud by byla uzavřena dohoda o provedení práce nad zákonem stanovenou hranici 150 hodin, byla by taková dohoda neplatná. Zjistí-li se však teprve v průběhu výkonu práce, že rozsah je nakonec vyšší než původně předpokládaných 150 hodin, nemá to již na platnost dohody vliv. Jakmile však zaměstnavatel zjistí, že již zaměstnanec odpracoval 150 hodin, měl by s tímto zaměstnancem dále řešit jinou formu pracovněprávního vztahu – dohodou o pracovní činnosti nebo pracovní poměr. Jinak by se jednalo o přešůpek nebo správní delikt dle zákona o inspekci práce s hrozbou uložení pokuty ze strany příslušného inspektorátu práce.

Výše zmíněných 150 hodin platí přitom pro práci u jednoho zaměstnavatele. Pracovník tedy může tímto způsobem odpracovat neomezený počet hodin, ovšem za respektování podmínky časového omezení do 150 hodin

u každého z nich. Do tohoto rozsahu se započítává i doba práce na základě jiné dohody pro stejného zaměstnavatele ve stejném roce. Dohoda o provedení práce může být uzavřena i na déletrvající pracovní výkon, například na dobu jednoho roku nebo i na dobu delší nebo dokonce na dobu neurčitou. Počet odpracovaných hodin však nesmí být vyšší než 150 za kalendářní rok. Dohodu o provedení práce je možné uzavřít ústně i písemně. Samozřejmě s ohledem na právní jistoty a prokázání rozsahu práce lze doporučit její písemnou formu.

JUDr. Jana Drexlerová

Praxe místo školy?

Ano, ale s potvrzením. Číšník je jednou z kvalifikací, kterou si můžete prostřednictvím zkoušky doplnit.

Lidé často pracují v jiném oboru, než pro který kdysi získali vzdělání. Už víc než rok však mohou na své znalosti a dovednosti z práce dostat ve vybraných školách či provozovnách „papír“.

Pracujete řadu let v rodinné cukrárně, ale schází vám výuční list? Láká vás práce soukromého detektiva, ale živnostenský úřad po vás požaduje doklad o profesním vzdělání? Dílčí kvalifikace vám nabízejí šanci, jak scházející vzdělání nahradit. Od loňského roku je možné vykonat v některých školách nebo provozovnách dílčí zkoušku a rozšířit si tímto způsobem kvalifikaci. V současné době se tato možnost nabízí v případě 186 většinou řemeslných kvalifikací. Zatím si nejčastěji nechávali potvrdit kvalifikaci pracovníci oborů hotelnictví a turismu. Do budoucna se počítá i s dílčími kvalifikacemi pro maturitní profese, např. účetní. Jedná se o nový způsob potvrzování kvalifikací, který zatím ještě nevstoupil do všeobecného povědomí. Hlavním cílem je zařídít, aby lidé, kteří něco umějí z praxe, dostali na své znalosti a dovednosti i úřední potvrzení. Důležité je, aby o potvrzení kvalifikace projevíli zájem nejen zaměstnanci, ale i zaměstnavatelé.

Cena jedné zkoušky se pohybuje většinou mezi dvěma až deseti tisíci korun v závislosti na náročnosti zkoušky. Dnes už neplatí, že jednou získaný výuční list bude člověku stačit napořád. Celoživotní vzdělávání není určeno jen pro lékaře či inženýry, ale v podstatě pro každého. Profesní požadavky se mění stejně jako trh práce i ambice každého jednotlivce.

Na obsahu dílčí kvalifikace se podílejí zaměstnavatelské svazy, příslušná oborová ministerstva a vybrané střední školy. Například dílčí kvalifikace „Příprava teplých pokrmů“: na jejich stanovách spolupracovaly mimo jiné ministerstvo pro místní rozvoj, Asociace hotelů a restaurací, Asociace kuchařů a číšníků, Česká barmanská asociace a několik škol. Zkouška se skládá z třinácti částí, mimo jiné „Výpočty množství jednotlivých surovin pro připravované pokrmy“, Úprava jatečního masa, drůbeže, ryb a zvěřiny pro kuchyňské zpracování“ nebo „Skladování

potravinářských surovin“. Většinou jde o praktické provedení, jen v několika případech o písemné nebo slovní zdůvodnění.

Pozor: jedna dílčí kvalifikace sama nemůže výuční list nahradit. Například závěrečnou zkoušku v oboru kuchař lze složit po předložení osvědčení o získání následujících dílčích kvalifikací: příprava teplých pokrmů, příprava pokrmů studené kuchyně a příprava minulek. Problémem je, že živnostenský zákon zatím dílčí kvalifikace nepovažuje za dostatečné. Proto pokud si chcete otevřít například vlastní hospodu, musíte dokladovat výuční list v oboru nebo předepsaný počet let praxe, a výše zmíněná zkouška vám nepomůže. Ale pracuje se na tom. Existují i kvalifikace, ve kterých je složení takové zkoušky jediným osvědčením. Například vzdělání pro profesi soukromého detektiva, strážného, člena Horské služby nebo průvodce v cestovním ruchu nenabízí žádná střední škola. Certifikát o dílčí kvalifikaci pro tyto profese však může zájemce získat už dnes.

www.narodni-kvalifikace.cz

webová stránka, na které je přehled všech kvalifikací, ve kterých je možné dílčí zkoušky vykonat, včetně adres autorizovaných škol či jednotlivců, u kterých lze zkoušky složit. Na stránce najdete i standardizované zkušební protokoly pro všechny obory.

Zaplatit dluh nestačí

Pokud jste nezaplatili splátku dluhu či fakturu za telefon, můžete se dostat do registrů dlužníků. I když dluh uhradíte, negativní zápis včetně data splacení v nich zůstane ještě několik let.

Pokud banka nahlásila nezaplacení dluhu z kreditní karty i do Bankovního registru klientských informací, který shromažďuje data o všech lidech, kteří si vzali půjčku, nejen o neplatičích, zůstanou záznam o dluhu i jeho splacení viditelné čtyři roky. Banky údaje z registrů při hodnocení solventnosti klienta využívají. Jde však pouze o jednu z řady posuzovaných informací. Informace z registrů dlužníků slouží bankám k doplnění informací o schopnosti klienta splácet další půjčku. Zároveň si v nich může banka ověřit, zda jí klient nezatajil některé úvěry. Negativní zápis o případném nesplacení dluhu však automaticky neznamená, že by klient ztratil přístup k dalším úvěrům. Výjimkou je úvěrová společnost Cetelem, ta předluženým klientům půjčku neposkytne. Banky i zástupci registrů se shodují, že kvůli opomenutí či drobné částce se negativní informace o klientovi do registrů většinou nedostane. Dlužník je do negativního registru SOLUS zařazen až v okamžiku, kdy prodlení se splátkou trvá stanovenou dobu a kdy dlužná částka překročila stanovenou minimální hranici. Lhůty upravují pravidla používání registrů a liší se podle toho, zda klient přestal platit na začátku, v průběhu či na konci smluvního vztahu.

Z registru SOLUS se tak instituce dozví, jak vysoký je

dluh klienta po splatnosti, počet dlužných částek, kdy a u kterého produktu se prodlení dopustil. Požádat banku o vymazání negativních informací z registru po uhrazení dluhu je zbytečné. Podle pravidel registrů to banka udělat nesmí. Tento zápis bude viditelný ještě tři roky v registru SOLUS a čtyři roky v Bankovním a Nebankovním registru. Teprve pak se vymaže. O výmaz lze požádat pouze v případě, že zápis o klientovi byl chybný. Na tuto chybu by měl klient upozornit klientské centrum daného registru, jež se o nápravu postará ve spolupráci s institucí, která informaci nahlásila.

Datové schránky – pět nejčastějších otázek

Již od nového roku jsou podnikatelé (právnícké osoby zapsané v obchodní rejstříku) i všichni ostatní, kteří si je dobrovolně zřídili na vlastní žádost, povinni používat tzv. datové schránky. Svým zavedením přinesly do života podnikatelů určitá práva, ale zároveň i nové povinnosti.

1. Proč neexistuje ucelený návod pro zprovoznění datové schránky?

Při zprovoznění datové schránky je vyžadována instalace doplňků, bez kterých se není možné do datové schránky přihlásit nebo ji využívat zcela bezpečným způsobem. Z tohoto důvodu je nutné nainstalovat jednak kořenový certifikát certifikační autority Postsignum, dále zásuvný modul aplikace 602 XML Filler pro webový prohlížeč a prohlížeč PDF souborů. Pro provedení prvních dvou instalací existují samostatné návody a stáhnout je lze na www.datoveschranky.info. Přímo v datové schránce také existuje on-line návod pro obsluhu samotné datové schránky. Uživatelé si mohou po přihlášení zobrazit kliknutím na tlačítko „Nápověda“.

2. Lze učinit všechna podání prostřednictvím datových schránek?

Zavedení datových schránek bylo u podnikatelů očekáváno s vidinou snížení administrativní zátěže, úspory nákladů při odesílání podání a výrazně rychlejší komunikace s úřady bez dalších dodatečných finančních nákladů. Datové schránky byly prezentovány jako univerzální prostředí, ze kterého se budou moci činit všechna e-podání vůči úřadům. To se daří plnit, i když stále existují výjimky, které to v plné míře neumožňují. V současné době není možné např. zasílat na okresní správy sociálního zabezpečení e-podání prostřednictvím datových schránek, aniž by nebyly přílohy podepsány elektronickým podpisem (vyplývá ze zákona č. 582/1991 Sb.). Dokonce je pro podnikatele výhodnější odesílat tato podání přes portál veřejné správy jako doposud. Důvodem je především zajištění plynulosti sběru údajů a vytěžování dat potřebných pro provádění nemocenského a důchodového pojištění, což není zcela možné při zaslání prostřednictvím datových schránek.

3. Kdy je nutné použít autorizovanou konverzi dokumentu?

Velice diskutovanou problematikou je také obecná představa nutnosti provádět zpoplatněnou autorizovanou konverzi dokumentů u všech došlých datových zpráv z úřadů, protože datové schránky neslouží jako permanentní úložiště, a proto si musí každý uživatel nějakým způsobem zajistit jejich řádnou archivaci. Archivace ale neznamená bezpodmínečně nutné konvertování příloh z datových zpráv. Konverze se použije pouze tam, kde je nutné dále disponovat daným dokumentem v listinné podobě, a v ostatních případech stačí s výhodou datové zprávy jednat archivovat v elektronické podobě, a to s daleko menšími nároky na archivační prostor, a zároveň v případě potřeby i předávat datové zprávy od jednoho úřadu druhému. Nutno však ještě upozornit, že konverzi dokumentů z datových zpráv lze provést pouze v případě, že daný dokument má platný elektronický podpis.

4. Jak naložit s dokumenty, které nelze poslat přes datovou schránku?

Z komunikace prostřednictvím datových schránek je vyloučena řada podání (např. podání žádosti o stavební povolení). Některé dokumenty, které musí být součástí podání, bude nutno i nadále předkládat v listinné podobě, protože u nich zákon vylučuje provedení konverze dokumentů. Týká se to např. rysů a geometrických plánů či technických kreseb. Na druhou stranu nic nebrání tomu, aby projektant dodal dílo v elektronické podobě s jeho elektronickým podpisem nebo část dokumentů byla dodána úřadu přes datovou schránku elektronicky a část dokumentů v písemné podobě.

5. Zvykli si podnikatelé na posílání datových zpráv prostřednictvím datových schránek?

Počet nepřebíraných zásilek se pohybuje mezi 5 a 7 procenty. K významné změně došlo od 1.1.2010, kdy byl spuštěn režim „business to business“ – zaslání zpoplatněných datových zpráv mezi fyzickými, fyzickými podnikajícími a právníckými osobami. Dá se tedy předpokládat další růst počtu uživatelů datových schránek.

Škoda na odložených věcech

Má provozovatel restaurace povinnost hlídat věci svých hostů před zloději? A pokud ano, zbaví se jí vyvěšením informace, že za odložené věci se neručí?

Každý, kdo provozuje činnosti, s nimiž je spojeno odkládání věcí zákazníků, odpovídá návštěvníkům za škodu na věcech odložených na místě k tomu určenému nebo na místě, kam se tyto věci obvykle odkládají. Jestliže tedy provozovatel neurčí zvláštní místo k odkládání zavazadel a svršků (třeba šatnu), stačí, aby zákazník věci odložil na obvyklém místě – tedy například na věšák. Jde o odpovědnost za odložené věci podle občanského zákoníku. Provozovatel odpovídá jak za poškození věci, tak i za její ztrátu či odcizení. Obvykle vyvěšované jednostranné prohlášení „Za odložené věci neručíme“ (či jemu podobné) provozovatele této odpovědnosti nezabavuje.

Pracovní posudek

Ukončil jsem pracovní poměr se zaměstnancem. On ode mě žádá vystavení pracovního posudku. Jsem povinen to udělat?

Pracovní posudek resp. posudek o pracovní činnosti je zaměstnavatel na žádost zaměstnance povinen vydat. Měl by tak učinit do patnácti dnů od požádání, ale není povinen vydat mu jej dříve než dva měsíce před ukončením jeho pracovního poměru. Pod pojmem pracovní

posudek se rozumí veškeré písemnosti týkající se hodnocení práce zaměstnance, jeho kvalifikace, schopnosti a dalších skutečností, které mají vztah k výkonu práce. Pokud zaměstnanec s pracovním posudkem nesouhlasí, může se ve lhůtě tří měsíců ode dne, kdy se s ním seznámil, u soudu domáhat toho, aby byl jeho obsah přiměřeně upraven. Soud pak může zaměstnavateli uložit, aby tak učinil. V takovém případě pak zaměstnavateli zpravidla uloží i povinnost nahradit náklady řízení.

9. Seznam partnerských firem

MONTYCON gastro, s.r.o.

Sídlo: Slévárenská 437/2, 709 00 Ostrava-Mariánské Hory

Tel.: 596 624 904

Fax: 596 612 693

Mobil: 602 725 999

E-mail: p-losak@montycon.cz

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

www.budvar.cz

KOFOLA, a.s.

Sídlo: Za Drahou 1, 794 01 Krnov

Tel.: 554 685 111

Fax: 554 611 753

E-mail: kofola@kofola.cz

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

www.sodovkarna.cz

Výroba limonád, sirupů, alkoholu a velkoobchodní činnost.

SAHM s.r.o.

Sídlo: Za zahradami 391, 100 00 Praha 10

Pobočka: SAHM Gastro Ostrava

Sídlo: Hladnovská 1944, 710 00 Slezská Ostrava

Tel.: 595 136 390-1

Fax: 595 136 227

E-mail: iserafinova@sahm.cz

Výroba a distribuce užitkového a dekoračního skla a prodej gastroassortimentu.

Slevy členům UNIHOSTu:

Sklo – 13%

Porcelán – 12%

Ostatní sortiment – 10%.

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

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%.

Gastro instant, spol. s r.o.

Sídlo: Československé armády 638, 281 61 Kouřim

Velkoobchod: GASTROINSTANT, Lubina 460, 742 21 Koprivnice

Tel./fax: 556 843 461

E-mail: info@gastroinstant.cz

koprivnice@gastroinstant.cz

www.gastroinstant.cz

Velkoobchodní prodej a distribuce potravin pro jídelny, vývařovny, kantýny, restaurace, hotely, školní, závodní, veřejné a společenské stravování.

Slevy pro členy UNIHOSTu:

Na své výrobky sleva – 2%.

Frujo, a.s.

Sídlo: Tvrdonice 710, 691 53

Tel.: 519 339 700

Fax: 519 339 821

E-mail: toje@toje.cz

www.toje.cz

Kontaktní místo: velkoobchod GASTROINSTANT, Kopřivnice.

Společnost se zabývá výrobou produktů pro profesionální kuchyni, gastronomii a catering. Dále zpracováním ovoce a zeleniny, výrobou komponentů určených k výrobě zmrzliny a produktů určených pro pekaře a cukráře, jako náplně, tekuté dezertní polevy apod.

SEP system s.r.o.

Sídlo: Strmá 640/12, 709 00 Ostrava-Mariánské Hory

Tel./fax: 596 627 767

E-mail: sep@sepsystem.cz

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

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

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 školící středisko s nejmodernějším vybavením varnou technologií pro možnost ukázkového vaření firemním kuchařem. Velká škála témat školení, která můžeme našim klientům nabídnout. Školení pro projektan-

ty, 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

www.palfrig.cz

Návrh, prodej, montáž a servis chladicích a klimatizačních techniky:

- chladicích a mrazicích 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 chladiv
 - výrobny ledu
 - znalecká činnost v oboru s doložkou krajského soudu.
- Slevy členům UNIHOSTu:
3 - 10 % dle typu zařízení.

ASCONE Group, v.o.s.

Sídlo: Čujkovova 30, 700 30 Ostrava-Zábřeh

Tel.: 777 272 664

E-mail: info@mojemenu.cz

www.mojemenu.cz

Společnost poskytuje internetové služby pro restaurace a hotely.

MORAVAN – masná výroba s.r.o., Petřvald

Sídlo: 742 60 Petřvald 20, okres Nový Jičín

Tel.: 556 794 222, 737 507 200

E-mail: marketing@moravancz.cz

Společnost se zabývá dodávkou masa a masných výrobků. Nabízí také cateringové služby.

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

www.vinarstvi-kovacs.cz

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

Templářské sklepy Čejkovice, vinařské družstvo

Sídlo: 696 15 Čejkovice 945

Originální Vínovice

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



www.vinarstvi-kovacs.cz


KOVACS

VÍNOVICE :

Jak Vás vůbec napadlo vyrobit vinný destilát?

Již před mnoha lety jsem přemýšlel o využití druhého podílu moštu získaného při lisování hroznů vinné révy. První podíl je určen na víno vysoké kvality do láhve, no a ten druhý jsem se rozhodl využít na výrobu vinného destilátu nebo-li vínovice. Takže se jedná v podstatě o druhotné využití moštu. Aby to ale nevyznělo tak, že se jedná o nějaký zbytek. Jde o mošt z velmi kvalitních hroznů v přívlaskové kategorii, které používáme na naše významná vína. Mají vysoké aroma a zralost. Takže skvělá surovina a z ní zákonitě skvělý produkt.

Jedná se o obdobu známé italské grapy?

Nejedná se o obdobu italské grapy. My nedestilujeme víno společně se šlupkami a pečičkami, jako je tomu právě u grapy, ale čisté víno. Tím docílíme lahodnost a jemnost. Destilát tak neobsahuje výraznější tříslovinu či hrubost.

Připravujete několika druhové destiláty či zachovááte samostatné odrůdy?

Mojí snahou je zachovat odrůdovost. Dle mého bude určitě pro zákazníka pěkné, když ve vínovici ze Sauvignonu objeví bezový květ, v Chardonnay vlašský ořech, tedy typické znaky odrůdy. V současné době nabízíme Muškát moravský, Irsai Oliver, Sauvignon, Rulandské bílé, Rulandské šedé a Chardonnay, vše z ročníku 2008.

Jedná se o první ročník, u kterého zkusíme a experimentujeme. Věřím tomu, že v blízké budoucnosti si pohrajeme s tvorbou cuvée z několika odrůd, necháme vínovici například nazrávat v dřevěných soudcích a mnoho jiného. K tomu všemu však musíme nejprve dozrát já jako technolog, tak následně zákazník. Cuvée u vína bylo před pěti lety taky chápáno jako něco podřadného a dnes již zákazník ví, že vinař v cuvée nabízí souhru a harmonii toho nejlepšího co má.

Říkáte, že zkoušíte a experimentujete. Jak jste s tímto experimentem spokojený?

Byl jsem trochu nervózní z toho, jak to dopadne. Nyní jsem velmi rád, že jsem do toho přes velké složitosti, komplikace a problémy šel. Všechny druhy vínovice si k mému potěšení zachovaly charakter a typický výraz odrůdy. Jsou identifikovatelné a myslím si, že se vryjí svým výrazem do paměti každého. Kostky jsou vrženy, hrajeme dál. Dle mého jsme nastartovali něco hodně zajímavého a myslím si, že jsme tak ukázali určitou cestu i našim kolegům či konkurenci, a že se časem budou připojovat.

Proč jste použili pro váš produkt název vínovice, neublíží to spíše této dobré myšlence?

Vím na co narážíte. Nejen zákazník, ale i mnoho vinařů si spojuje vínovici s něčím podřadným. Co ve sklepě zbude, a není zrovna povedené, tak se vypálí... Nad tímto názorem jsem se povznesl. Známe meruňkovici, hruškovici, slivovici, tak vcelku logické je, že z vína je vínovice. Proč tomuto ušlechtilému destilátu vymýšlet jiný název. Je výstižný a říká zákazníkovi od prvopočátku o původu destilátu. Myslím si, že za pár let bude již tento předsudek bezpředmětný.

Jak máte nastavenou cenu vínovice?

Myslím si, že cena je velmi vstřícná. Z našeho pohledu jde o zaváděcí cenu. Takže od 290 do 320 korun včetně DPH. Při položení této otázky musím zákazníkovi připomenout vyšší spotřební daně, která není nepodstatná, jde o 265 Kč na litr čistého lihu, takže v našem případě, kdy lihovitost vínovic je od 38 % do 44 % se nejedená o malou částku z ceny produktu.



Ilustrační foto



Za Vinařství Kovacs s.r.o. Ing.Miroslav Kovács.

Tel.: 518 362 628, fax: 518 362 705
E-mail: info@templarske-sklepy.cz
www.templarske-sklepy.cz
Společnost dodává na náš trh kvalitní vína různých značek. Pro naše členy nabízí 3 % slevu.

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

MADE GROUP, a.s.

Provozovna: Wolkerova 31, 779 00 Olomouc
Tel./fax: 585 417 070
E-mail: olomouc@madegroup.cz
www.madegroup.cz

Nikolas tours, a.s.

Sídlo: Nádražní 124, 702 00 Ostrava
Tel.: 596 134 000
E-mail: prodej@nikolas.cz
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
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
www.naturamyl.cz

I.E.T. REALITY s.r.o.

Sídlo: Nádražní 29, 702 00 Ostrava
Tel.: 596 115 052, fax: 596 130 177
E-mail: diblikova@iet-reality.cz
www.iet-reality.cz
Realitní společnost.

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
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
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

10. Naše partnerské školy se představují

SOŠ A SOU PODNIKÁNÍ A SLUŽEB V JABLUNKOVĚ SE PŘEDSTAVUJE

Z historie školy

Naše škola sídlí v malém městečku Jablunkov, v severovýchodním cípu republiky, v údolí Slezských Beskyd. Jedná se o školu s dlouholetou tradicí, a to již 51 let. Během této uplynulé doby se povaha školy značně vyvinula. Od svých prvopočátků začínající školičky až k nynější rozvinuté a možno říci i mnohostranné odborné škole.

Škola současnosti

Dnes škola nese jméno SOŠ a SOU podnikání a služeb v Jablunkově a skýtá možnosti vzdělávání širokému okruhu zájemců, a to ne jen žákům vyšším ze základních škol ale také, těm, kteří si zde chtějí doplnit pomaturitní vzdělání a to v denní i dálkové formě studia. Vyučují se

zde 4 učební obory a to Kuchař-číšník pro pohostinství, Automechanik, Automechanik zkrácený, výuka tohoto oboru trvá 1,5 roku, Opravář zemědělských strojů. Dále dva 4-leté studijní obory zakončené maturitní zkouškou pod názvem Silniční doprava a Podnikání a služby. Pro žáky, kteří se vyučí v tří-letém oboru a chtějí pokračovat ve studiu je zde možnost nástavbového denního studia v oboru „Podnikání“. No a konečně si zde přijdou také na své i dálkoví studenti jejichž cílem je doplnit si vzdělání v oboru „Podnikání“.

Gastronomie na SOŠ a SOU podnikání a služeb v Jablunkově

Škola vyvíjí mnoho nejrůznějších aktivit. V rámci další spolupráce mezinárodního rázu se v roce 2009/2010 účastnila projektu mezi partnerskými městy Jablunkov - Gogolin v Polsku, v němž šlo zejména o seznamování se s tradicemi a specialitami české a polské kuchyně navzájem.

O tom, že žáci školy zvládají studium dobře svědčí i to, že často připravují pod vedením svých učitelů, slavnost-

ní pohoštění pro V.I.P. hosty včetně představitelů vlády (např. otevření polské základní školy v Jablunkově, či svátek „ Gorol“).

V průběhu studia mohou žáci absolvovat barmanský kurz, nebo si zasoutěžit v některém z klání: Fizz – cup, Princ výčepních, Gastrojunior , Ahol cup, Gastrofestival Ostrava a další. Na posledním ročníku Gastrofestivalu v Ostravě zabodovali v konkurenci českých i zahraničních škol. I když z toho nebyla medaile, čtvrté a páté místo se určitě právem řadí k úspěchům školy.

K soutěžím, které pořádá sama škola, patří soutěž O pohár Beskyd. Odehrává se v prostorách hotelu Grůň v Mostech u Jablunkova. Letos se konal už čtvrtý ročník.

Gastronomická soutěž „O pohár Beskyd“

Dne 27. 4. 2010 proběhl již 4. ročník soutěže „O pohár Beskyd“.

Soutěž se pořádá ve spolupráci s Unihostem, pod záštitou Moravskoslezského kraje.

Tradičně se soutěže účastní gastronomické školy z Třince, Českého Těšína, Ostravy, Frenštátu pod Radhoštěm a Frýdku-Místku, kde společně zápolí ve třech disciplínách:

1. Kuchař – Kuchařka – příprava slavnostního pokrmu. Úkolem žáků je připravit slavnostní pokrm v pěti porcích s vhodnou přílohou, za použití moderního technologického zařízení.

2. Číšník – Servírka – servis připraveného pokrmu, doplněný servisem vhodných nápojů.

Součástí této disciplíny je doplňující disciplína čepování piva, kterému předchází písemný test o pivu.

3. Barista – Baristka – příprava nápojů z kávy včetně písemného testu.

Celkové výsledky pak v soutěži družstev označí hlavního vítěze soutěže.

Protože tato gastronomická soutěž je přístupná veřejnosti, přicházejí se na žáky středních škol podívat také jejich mladší vrstevníci ze základních škol z Jablunkovska. Soutěž vždy probíhá ve velice přátelském duchu, za což chceme poděkovat především personálu a vedení hotelu „Grůň“ a také všem sponzorům.

*Ing. Roman Szotkowski
ředitel školy*

Těšínská karafa aneb setkání mladých znalců vína v Českém Těšíně

„Umění sommeliéra změnilo jakoukoli příležitost u stolu v nezapomenutelný zážitek.“

Tuto myšlenku potvrdil letošní ročník juniorské odborné soutěže Těšínská karafa 2010. Sommelierskou soutěž pořádala už po čtvrté Střední škola hotelová a obchodně podnikatelská, Český Těšín.

Mladé sommeliery na jejich cestě za poznáním podpo-

řil Vinařský fond České republiky. Soutěž se konala pod záštitou náměstkyně hejtmana Moravskoslezského kraje paní Mgr. Věry Palkové, s podporou UNIHOSTU a odbornou garancí Libora Nazarčuka, viceprezidenta Asociace sommelierů ČR.

Těšínské dostaveníčko mladých sommelierů si udržuje velmi vysokou úroveň mimo jiné také díky generálnímu partnerovi soutěže Vinařství Kovacs s. r. o., které patří mezi nejlepší vinařství v České republice.

Soutěž probíhala letos v nové prostorné víceúčelové hale školy, slavnostní finále se konalo na jevišti Těšínského divadla. Těšínskou karafu tak mohly sledovat více než tři stovky diváků.

Soutěžící, kteří přijeli do Českého Těšína změřit své síly, jsou studenty středních, ale i vyšších odborných a vysokých škol s gastronomickým zaměřením. Celkem se zúčastnilo soutěže 19 reprezentantů významných středních gastroškol z našeho kraje – ze Šilheřovic, Ostravy-Hrabůvky, Frenštátu, Frýdku-Místku, Českého Těšína, ale také „ostřílení borci“ ze střední školy ve Znojmě, z Vyšší odborné školy v Haviřově a ze Slezské univerzity v Opavě.

Soutěžilo se v těchto disciplínách: test odborných znalostí, sensorické hodnocení vína a servis červeného vína, včetně jeho dekantace.

Tři finalisté předvedli zaplněnému hledišti v sále Těšínského divadla servis šumivého vína, opravu vinného lístku a doporučili vína k jednotlivým pokrmům.

Odborná porota pracující pod vedením mistra sommeliéra Libora Nazarčuka hodnotila výkony jednotlivých soutěžících. V porotě zasedli Mgr. Silvie Bártlová, učitelka odborných předmětů Střední školy společného stravování, Ostrava Hrabůvka, Václav Šmach, sommelier Moravských vinařských závodů Bzenec, Antonín Baranovský, obchodní manažér Vinařství Kovacs s. r. o a Bc. Zdeňka Kačmárová, absolventka pořadatelské školy, dnes studentka Mendlovy zemědělské univerzity v Brně, obor vinnohradnictví a vinařství.

Konečný verdikt poroty zněl takto:

„Vítězem 4. ročníku soutěže Těšínská karafa 2010 a zároveň nejlepším degustátorem se stal Jan Waloschek, na druhém místě skončil Tomáš Novák – oba soutěžící reprezentovali Slezskou univerzitu Opava – a třetí místo obsadila Michaela Lasotová z pořádající školy.“

V doprovodném kulturním programu vystoupila Markéta Konvičková, studentka 1. ročníku oboru hotelnictví naší školy a finalistka letošní soutěže SuperStar. Sabráž, nebo-li otevření láhve sektu seknutím šavlí, předvedla Zdeňka Kačmárová, vítězka Mezinárodního mistrovství ČR v sekání sektů v kategorii žen pro rok 2009.

Svou účastí akci poctili zástupci UNIHOSTU Ostrava, nejvyšší představitelé města Českého Těšína, ředitelé a pedagogové zúčastněných škol, podnikatelé, partneři z oboru a veřejnost.

Střední škola hotelová a obchodně podnikatelská v Českém Těšíně vyučuje gastronomické obory již desítky let. Sommelierství se aktivně věnuje jedenáctým rokem. Mezi vyučujícími jsou absolventi sommelierských kurzů s akreditací MŠMT, pořádaných Vinařskou akademií Valtice – Ing. Alena Lacková, zástupkyně ředitelky pro praktické vyučování, a paní Bc. Zdeňka Poštulková, učitelka odborných předmětů gastronomických. Škola může proto

nabízet svým žákům nadstandardní výuku sommelierství a široké veřejnosti sommelierské kurzy.

„Vino dá víc jen tomu, kdo se o ně zaslouží a porozumí mu.“ Francois Rabelais

Tímto citátem se loučíme a již nyní Vás všechny srdečně zveme na další, už pátý ročník soutěže, který se uskuteční dne 3. února 2011.

Ing. Alena Lacková, zástupkyně ředitelky pro praktické vyučování, odborný garant soutěže

Střední škola hotelová a obchodně podnikatelská, Český Těšín, příspěvková organizace



Těšínská karafa 2010

4. února 2010

VÝSLEDKOVÁ LISTINA

p.č.	jméno	škola	test	servis	celkem	umístění
	Aneta Málková	Střední odborné učiliště a střední odborná škola, SČMSD, Znojmo				
	Klára Bednaříková	Střední odborné učiliště a střední odborná škola, SČMSD, Znojmo				
	Viktoriya Symulyk	Střední odborné učiliště a střední odborná škola, SČMSD, Znojmo				
	Tereza Weingrubarová	Střední odborné učiliště a střední odborná škola, SČMSD, Znojmo				
	Marek Grygar	Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD, Šilheřovice				
	David Strejček	Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD, Šilheřovice				
	Ondřej Wittek	Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD, Šilheřovice				
	Nikol Moravcová	Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD, Šilheřovice				
	Barbora Blahutová	Vyšší odborná škola a Hotelová škola Opava				
	Jan Waloschek	Slezská univerzita Opava, Obchodně-podnikatelská fakulta v Karviné, obor Hotelnictví				
	Tomáš Novák	Slezská univerzita Opava, Obchodně-podnikatelská fakulta v Karviné, obor Hotelnictví				
	Jeroným Bartoš	Střední škola společného stravování, Ostrava-Hrabůvka				
	Kateřina Miklasová	Střední škola společného stravování, Ostrava-Hrabůvka				
	Denisa Turoňová	Vyšší odborná škola Havířov s.r.o., Havířov-Podlesí				
	Damián Josef Ramík	Vyšší odborná škola Havířov s.r.o., Havířov-Podlesí				
	Kristýna Skácalová	Vyšší odborná škola Havířov s.r.o., Havířov-Podlesí				
	Zuzana Pekárková	Střední škola gastronomie a služeb, Frydek - Místek				
	Nicol Čížková	Střední škola hotelová a obchodně podnikatelská, Český Těšín				
	Michaela Lasotová	Střední škola hotelová a obchodně podnikatelská, Český Těšín				
	Iveta Sierotová	Střední škola hotelová a obchodně podnikatelská, Český Těšín				





XII. ročník gastronomické soutěže s mezinárodní porotou a účastí - AHOL - CUP 2010

Ve středu, 17. února 2010 se konal XII. ročník gastronomické soutěže s mezinárodní porotou a účastí AHOL - CUP 2010 v oborech kuchař, barman a soutěž tříčlenných družstev.

Již tradičně poskytl Clarion Congress hotel Ostrava své reprezentativní prostory pro tuto mimořádnou akci.

Spolupořadatelem soutěže se stalo Ministerstvo školství České republiky.

Soutěž je zapsána ve Věstníku MŠMT, sešit 8, v soutěžích typu B : B39.

Nad soutěží převzala záštitu Mgr. Věra Palková - náměstkyně hejtmána Moravskoslezského kraje, Mgr. Lubomír Pospíšil - náměstek primátora statutárního města Ostrava, pan Petr Dlabal - starosta ÚMOB Ostrava - Vítkovice.

Soutěž pořádají AHOL - Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství, Asociace hotelů a restaurací české republiky, Clarion Congress hotel Ostrava a Občanské sdružení Fides.

K hlavním sponzorům patří Asociace hotelů a restaurací České republiky, Clarion Congress hotel Ostrava, statutární město Ostrava, Moravskoslezský kraj, Montycon - moderní úsporné gastronomické technologie - firma dodala kuchařské studio.

Celá soutěž by se nemohla uskutečnit bez podpory firem, které dodaly své produkty.

Patří k nim : BROWN - FORMAN Czech@Slovak Republik, s.r.o, která dodala hlavní surovinu pro barmany - Finlandia vodku, Karlovarské minerální vody - Mattoni, Nowaco Mrazírny Opava, a.s. Zanzibar, s. r. o. - firma dodala sirupy a likéry Monin, Makro Cash@Carry ČR, Eurest, s.r. o, G.Bededikt Karlovy Vary - firma dodala pamětní šálky s podšálky, Lesy Hluboká nad Vltavou, Progrestech, s.r.o - Pracovní pomůcky, Květinářství Klika Bohuslavice, J.J. Darboven - firma vařila po celý den lahodnou kávu.

V oboru kuchař se soutěže účastnilo celkem 10 žáků, mezi soutěžícími byli i 2 zahraniční účastníci z Itálie a Sicílie. Hlavní surovinou byla kachní prsa a soutěžící museli připravit v časovém limitu 45 minut moderní teplý pokrm s hlavní a odlehčenou přílohou pro 4 osoby.

Výkony mladých kuchařů hodnotili porotci v čele s panem

Bc. Miroslavem Kubecem - prezidentem AKC ČR, Executive Chef Hotel Intercontinental Praha a který dne 28.1.2010 byl v Chile zvolen do funkce Wacs Continental Director Central Europe., Janem Horkým - kapitánem Českého národního týmu, šéfkuchařem restaurace Zlatá Praha v hotelu Intercontinental Praha, p. Jakub Sedláčkem - předsedou Moravskoslezské sekce AKC ČR Ing. Jiří Guzdek - Hoteliér a restauratér roku 2006 a majitel hotelu Gong, p. Otto Kokoszynski a Lorenzo Guardino ze Sicílie.

V oboru barman se účastnilo 43 soutěžících ze škol v České republice a ze zahraničních škol z Polska, Itálie a Sicílie.

Hlavní surovinou byla Finlandia vodka, džusy firmy Rauch, minerální voda Mattoni a sirupy firmy Zanzibar - tyto produkty byly povinné pro každý drink.

Soutěžící soutěžili i o nejchutnější nápoj, ve kterém byly zmíněné produkty použity a které nejlépe chutnaly.

Soutěž oboru barman probíhá jak pro jednotlivce, tak pro družstva, přičemž družstvo tvoří 2 žáci z jedné školy.

Soutěžící museli připravit za 12 minut 5 porcí fancy drinku a 2 porce losovaného drinku.

Jejich výkony hodnotili komisaři v technické a jakostní komisi ve složení Jaroslav Labounek - garant soutěže, Martin Eichenbaum, Jiří Bartoň, David Švábenský, Mgr. Hana Štanglerová, Šárka Janová, Achim Šipl, Radek Poláček, Josef Kurowski, Miroslav Černík, Ludvík Mikuláščík a hostem byl prezident CBA ČR p. Aleš Svojanovský.

Hodnotit výkony mladých lidí bylo nesmírně těžké, ale přesto nejlepší mohou být pouze tři.

V oboru kuchař se na 3. místě umístil Enrico Rossi z Trevisa v Itálii, druhé místo obsadil Pavel Svačina ze SOŠ a SOU Praha - Čákovice a první místo patří Lukáši Blažkovi ze Střední školy hotelnictví a gastronomie ve Frenštátě.

V soutěži barmanů byli nejlepší David Válek ze SŠ J. Sousedika ze Vsetína - bronzový diplom, Radka Kupčáková ze Střední školy hotelnictví a gastronomie ve Frenštátě - stříbrný diplom a Iveta Fryštácká ze Střední školy v Bruntále - zlatý diplom.

Tomuto ústřednímu mezinárodnímu kolu předcházela také regionální kola v soutěži tříčlenných družstev pro region Čechy v Hotelové škole Plzeň a pro region Morava a Slezsko v AHOL - Střední škole gastronomie, turismu a lázeňství v Ostravě. Pět vítězných družstev z jednotlivých regionů pak postupovalo do ústředního kola v Ostravě.

V Ostravě se pak účastnilo 9 nejlepších družstev, v této soutěži se na třetím místě umístilo družstvo ze SŠSS v Ostravě - Hrabůvce se soutěžícími Petrem Bláhou, Jiřím Thielem a Davidem Klímou, druhé místo patří Hotelové škole Plzeň s Danielem Rakowskim, Jiřím Křivanem a Tomášem Bendekem, první pozici obsadilo družstvo ze

Střední školy gastronomie a hotelnictví ve Fr. Pod Radhoštěm – dívčí tým Lucie Růčková, Veronika Kopřivová, Lenka Bradová.

Děkujeme všem sponzorům, školám, účastníkům a soutěžícím za jejich účast, podporu a ochotu spolupracovat a již nyní se těšíme na další již XIII. ročník AHOL – CUP 2011.



Dne 21.1.2010 v prostorách pořádající SŠSS v Ostravě – Hrabůvce se konal

1. ROČNÍK SOUTĚŽE MLADÝ PRŮVODCE 2010



Z celé republiky se sjeli studenti oboru Služeb cestovního ruchu, aby se předvedli se svou prací na téma:

Prodloužený víkend v podhůří Beskyd

Přihlášeno bylo 13 středních škol z celé republiky, celkem 13 dvojčlenných družstev. **Soutěžní družstvo předložilo tištěnou formu práce a během patnácti minut muselo odprezentovat svůj úkol.**

Komise ve složení Mgr. Eva Torčíková, ředitelka KLACR, o.s. Moravskoslezský klastr cestovního ruchu, p. Miriam Čechová, Mamaison Imperial Hotel Ostrava, p. Michael Mrázek, DiS, vedoucí oddělení dopravy, Vítkovice Tours, p. Lenka Kusinová, DiS, zástupce oddělení prodeje, Vítkovice Tours, hodnotila:

Atraktivitu programu pobytu – nabídka zajímavých objektů, fakultativní výlety, vhodně zvolený dopravní prostředek aj. **Originalitu** – výjimečnost zpracovaného tématu. **Zajištěnost služeb** – vhodnost, skladba a struktura nabízených služeb (vč. ubytování, stravování aj.) s ohledem na účastníky. **Hodnocení technického provedení prezentace** – čitelnost textů, vkusnost efektů, kvalita obrázků, estetičnost snímků... **Fotogalerie nejzajímavějších míst** kulturně – historických, sportovně relaxačních apod. **Finanční rozpočet a kalkulace pobytu.** **Verbální a neverbální úroveň komunikace** – rétorika, tempo a dynamika podání obsahu, zřetelnost artikulace. **Komentář prezentace** – dojem a přesvědčivost, profesionální vystupování, sympatie. **Komunikace v cizím jazyce** – úroveň odborné terminologie.

Z vítězství se radovala dvojice pořádající školy, **Petra Stanečková a Tereza Orlitová**, které nabídly svůj program Španělským seniorům. Jistě je potěšila cena za první místo v podobě prodlouženého víkendů v ostravském hotelu Mamaison Imperial.

Mgr. Hana Schwarzová, učitelka cestovního ruchu



ÚSPĚCHY STŘEDNÍ ŠKOLY HOTELNICTVÍ A GASTRONOMIE VE FRENŠTÁTĚ P.R. V GASTRONOMICKÝCH SOUTĚŽÍCH

Do nového roku 2010 jsme vstoupili úspěšně již 20. ledna 2010. Tento den se ve Středním odborném učilišti potravinářském v Jeseníku pod záštitou AKC ČR konal VI. ročník soutěže

„ O Priessnitzův dortík“. Výrobek naší žákyně 2. ročníku oboru cukrář Elišky Hoďákové na téma „Z pohádky do pohádky“ byl vskutku pohádkový a v této kategorii zvítězila. Celkově jí patřila 2. příčka ze všech 13 zúčastněných škol.

Na tento úspěch navázalo záhy i tříčlenné družstvo studentek IV. ročníku oboru Hotelnictví a turismus v regionálním kole Ahol cupu v Ostravě 1. místem a postupem do ústředního kola této gastronomické soutěže s mezinárodní účastí. 17. února v kongresovém sále hotelu Clarion jsme bodovali nejen 1. místem v kategorii družstev, ale zásluhou Lukáše Blažka jsme třetí rok slavili triumf v kuchařské soutěži. Úspěšné vystoupení celé naší výpravy podtrhla 2. místem v kategorii barmanů Radka Kupčáková. A barmani si vedli výborně i 10. února, kdy na Kroměřížské koktejlové soutěži obsadila Lucie Růčková 4. místo (celkem se zúčastnilo 43 soutěžících). Barmanská klání jsme završili dne 24. 2. 2010 v kavárně hotelu Praha v Novém Jičíně, kde se konala tradiční soutěž „O putovní pohár ředitelky školy“.

Na počátku března jsme vkládali velké naděje do našich studentů v kategoriích kuchař, cukrář a číšník. Do brněnského finále XVI. ročníku GASTROJUNIORU NOWACO CUP 2010 postoupili z regionálního kola, které se konalo na konci října na domácí „půdě“ ve Frenštátě pod Radhoštěm kuchař Jaroslav Bezouška, cukrář Ladislav My-

šínský a servírka Zuzana Matušíková. Umístění ve zlatém družstvu pro kuchaře a servírku a stříbrné umístění cukráře potěšilo určitě nejen pedagogy, kteří je připravovali, ale i jejich spolužáky, kteří je na brněnské výstaviště do pavilonu G přijeli povzbudit.

Za těmito výsledky stojí nemalé úsilí učitelů gastronomických předmětů a učitelů odborného výcviku, ale o svůj odborný růst dbají i žáci samotní. Již řadu let pořádáme ve spolupráci se špičkami ve svých oborech specializační kurzy míchaných nápojů (pod vedením pana Karla Zapalače) a studenou kuchyni vede v naší škole několik let mistr kuchař pan Vladimír Pícka.

Pro velký zájem ze strany studentů se v tomto školním roce konaly dva barmanské kurzy a osvědčení získalo 58 účastníků. Certifikátem o absolvování kurzu studené kuchyně se může pochlubit 20 žáků, kteří jej obdrželi 25. února a druhý běh pokračuje od 15. března, přihlášeno je 18 studentů.

Od 8. do 11. března se naší školou linulo příjemné aroma cappuccina, espressa a dalších druhů kávy. Učebnu stolničení obsadili budoucí baristé, kteří se pod odborným dohledem pana Michala Křížky snažili o tomto lahodném moku dovědět vše potřebné jak teoreticky, tak prakticky. Doufáme, že absolventi posledně zmíněného kurzu navážou na úspěchy kuchařů, cukrářů a číšníků a budou vozit vavříny i ze soutěží baristů.

V těchto dnech je u nás obzvláště rušno a z cvičné cukrářny zaznívá krásná francouzština. To k nám zavítala tříčlenná skupina studentů z naší družební školy v Saint Michel Mont Mercure, z oblasti Vendée, která u nás absolvuje třítydenní stáž v rámci programu Leonardo da Vinci. Naši žáci (1 cukrář, jeden kuchař a 1 studentka oboru hotelnictví a turismus) se do Francie vydají na konci března, rovněž na tři týdny a v hotelích na pobřeží Atlantiku prověří své jazykové i odborné dovednosti. 17. března odletí čtyřčlenná skupinka studentek 3. ročníku do Španělska (Granada) a v dubnu je následují další 4 stážistky. Zahraníční cesty v rámci projektů mobility programu Leonardo da Vinci završí třítydenní odborná stáž v Szentendre v Maďarsku, tentokrát pro 3 studentky, rovněž z oboru hotelnictví a turismus. Velkému zájmu se několik let těší prázdninové brigády v Německu, které organizujeme ve spolupráci s agenturou ZIHOGA v Bonnu a čtyřměsíční stáže ve švýcarském Churu.

Mgr. Anna Blažková





Hotel Grůň

největší srubový hotel s bezbariérovým přístupem

Mosty u Jablunkova

- restaurace - 160 osob + posezení na dvou terasách, školící 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

Akce na hotelu Grůň:

20. 11. 2010

• Kapela Vrkož

31. 12. 2010

• Tradiční Silvestr na Grůni

11. Naši partneři se představují

O dobré kávě s Baristou Michalem Křížkou (Café Art)

Kdo je vlastně ten „barista“?

Etymologicky slovo barista pochází z italštiny a označuje člověka, který se pohybuje za barem a připravuje teplé, studené, alkoholické i nealkoholické nápoje. Káva je u mnoha spotřebitelů vnímána pouze skrze logo, značku. Určitá část gastronomů a běžně veřejnost vnímá kávu jako anonymní hnědé bobule, v horším případě jako nějaký umletý prášek. Pro „baristu“ je však káva surovina, která má ohromné kouzlo a potencionál. Když se dívám na zrnka kávy, zkoumám jejich původ, zemi, která je stvořila. Hodnotím odrůdu (varietu) kávovníku, na kterém kávová třešeň uzrála. Posuzuji tvar a způsob zpracování po sklizni. Bylo zrno prané, sušené, nebo byla použita a nějaká novější fakultativní metoda? Jednalo se o farmu, která pěstuje robustu stíněnou banánovníky v menší nadmořské výšce, nebo jde o zrna vysokohorské arabiky z Nepálu? Káva má za sebou hodně dlouhou cestu, než se dostane v šálku na Váš stůl.

Jak jste se k této práci dostal a jak dlouho se jí už věnujete?

V branži se pohybuji už více než 8 let, začínal jsem jako obchodní zástupce s kávou do gastronomie. Další stupínek v kariéře byla spojená pozice „barista“ a business development manager pro společnost Tchibo CS. Protože se nedá dost dobře sedět na dvou židličkách současně, rozhodl jsem se založit si vlastní společnost Café Art. Snažím se předávat dále své zkušenosti, věnovat se trendům, které k nám přicházejí ze světa, cestovat za kávou po celém světě, zkrátka být barista na 100%.

Jaké služby můžete zájemcům nabídnout?

Baristu využívají tři skupiny zákazníků. První jsou „koncoví zákazníci“ majitelé kaváren, restaurací, hotelů, kteří chtějí zlepšit úroveň kávy ve svém podniku. Dnes už všichni díky televizi a pořadům typu „Ano, šéfe“ vědí, jak má chutnat a vypadat dobré jídlo, obrovský kus práce udělali také vinaři a vychovali si klientelu na kvalitní vína. Káva je ale v gastronomii stále v pozici popelky, doplňku, není jí věnována potřebná péče a pozornost. Přitom je z hlediska marže, ziskovosti a image pro podnik tou největší zbraní proti konkurenci. Druhá část mé práce je servis pro dodavatele kávy – školím obchodní zástupce, trénuji nově získané zákazníky, spolupracuji s marketingovými odděleními na podpoře jednotlivých značek. Poslední velkou skupinou jsou hotelové školy. Pořádám certifikované kurzy pro studenty na odborných školách, ale také pro širokou veřejnost. Tyto kurzy probíhají na Vysoké škole hotelové v Praze, na katedře celoživotního vzdělávání.

Jak mi „barista“ může pomoci v mém podniku?

Řečí čísel je káva jedna z nejziskovějších položek ve Va-

šem podniku. Kvůli tomu už stojí za to řešit kvalitní kávu, kávovar a mlýnek. Ale ani špičková technika Vám není nic platná, pokud ji vložíte do rukou personálu, který s ní neumí pracovat. Personálu, který nebude schopen aktivně nabízet (upselling) a dobře připravovat espresso a mléčné speciality na něm založené. Každý gastronom Vám řekne, že restaurace je postavená na jídle - a dobře zaplatí ve svém podniku kuchaři. Proč to nefunguje i s kávou? Proč je téměř nemožné dát si alespoň slušné espresso a cappuccino? Proč v kavárně (kde je káva hlavní složkou obrátu) nerozumějí vstupní surovině - kávě, technologiím, vhodnému porcelánu, promyšlené menu kartě? Protože nemáme vychovanou klientelu. Zákazníky. Ty, kteří doposud platí svými penězi za mizernou kávu v kavárnách, restauracích, barech.

Už jste ve Vaší restauraci jistě pořádali spoustu ochutnávek vín. Napadlo Vás někdy pro Vaše zákazníky uspořádat setkání s baristou? Ochutnat výběrové plantážní kávy, podívat se na netradiční způsoby přípravy kávy? Viděli jste techniky latte artu (ozdobného nalévání mléčné pěny do hladiny kávy v cappuccinu)? Chcete se odlišit od konkurence a vypracovat si vlastní kávové drinky? Klidně v teplé, ale i studené verzi! V tom všem je Vám k ruce „barista“- nezávislý odborník, který Vám pomůže zlepšit image a výkonnost Vašeho podniku.

Café Art Michal Křížka

Hakenova 1121
290 01 Poděbrady

tel.: +420 603 771 877
email: info@cafeart.cz
www.cafeart.cz



moderní restaurační systemy



středověk



výstavní
sleva
na SW
10 %

na HW
5 %

Přijďte se k nám podívat na [Gastro festival Ostrava](#), od 18. do 20. listopadu v Ostravě na [výstavišti Černá louka](#). Máme pro Vás připravené zajímavé nabídky a ukázky, jak můžete oslnit Vaše zákazníky...

restaurační
pokladny



obchodní
pokladny



dotykové
systémy



obchodní
váhy

restaurační
a obchodní SW



snímače
čárových kódů



- **Centrála Ostrava**
Strmá 640/12, 709 00 Ostrava-Mariánské Hory
tel./fax: +420 596 627 767
mobil: +420 602 774 355
e-mail: sep@sepsystem.cz
- **Pobočka Uherské Hradiště**
Stojanova 478, 686 01 Uherské Hradiště
tel.: +420 572 503 583
mobil: +420 602 383 173
e-mail: uh@sepsystem.cz
- **Pobočka Hradec Králové**
Velká 255, 503 41 Hradec Králové-Pouchov
tel.: +420 495 426 016
mobil: +420 602 455 238
e-mail: hk@sepsystem.cz

www.sepsystem.cz



ŠKOLÍCÍ STŘEDISKO FIRMY MAVÁ

Nabízíme tyto služby

Školení na téma – úspory při navrhování a provozování kuchyní

Školení našimi kuchaři a projektanty ve vlastním školícím středisku je zaměřeno na optimální návrh vybavení kuchyní a efektivní provozování takových kuchyní s cílem dosáhnout maximálních úspor.

Kvalitní projekty

Máme špičkový a největší projekční tým v ČR, autorizaci pro projektování kuchyní v ČR a SR. Na všechny činnosti máme ve firmě zavedené ISO 9001 14001 a 18001.

MAVA SPOL. S R.O. VÁŠ PARTNER V REGIONU, KTERÝ NABÍZÍ KOMPLEXNÍ SLUŽBY OD PROJEKTU AŽ PO SERVIS.

Kvalitní výrobky

Jsme významným partnerem fy Electrolux a jediným v Moravskoslezském kraji. Jsme autorizovaným prodejcem všech značek koncernu Electrolux.

Kvalitní servis

Naše firma disponuje největší servisní skupinou špičkových techniků v kraji, kteří jsou pravidelně školeni a mají patřičnou kvalifikaci.



REFERENCE FIRMY MAVÁ - Hotel Akademie, Hrušovská 16, Ostrava- hotelová kuchyň



GASTRONOMICKÁ ZAŘÍZENÍ
PROJEKT DODÁVKA SERVIS



Sovova 1291/5, Ostrava Vítkovice, tel. 596 783 360 (677), www.mava-t.cz

AKCE PODZIM 2010

KVALITNÍ KONVEKTOMAT ZA MINIMÁLNÍ CENU !

~~212.590,-
původní cena~~

cena 10GN 1/1

159.000,-
nová cena

~~179.990,-
původní cena~~

cena za 6GN 1/1

135.000,-
nová cena

*včetně tukového filtru a integrované sprchy
montáž 3.000,- doprava do 20km zdarma
podstavec 9.150,-
ceny uvedeny bez DPH*



10xGN1/1 - AIR-O-STEAM - úroveň B - elektrický konvektomat s bojlerovým vyvíječem páry

Regulace vlhkosti pomocí **By-Pass technologie** (PATENTOVÁNO)

AIR-O-FLOW: systém nasávání a předehřívání vstupujícího vzduchu a následného rozvodu pomocí bi-funkčního ventilátoru. **AIR-O-CLEAN:** integrovaný, automatický systém **MYTÍ komory**, 4 přednastavené mycí programy různé intenzity. Funkce okamžitého zvýšení vlhkosti pomocí jednoho tlačítka.

Varné režimy: pára (100°C), nízkoteplotní regulovaná pára (25-99°C), superpřehřátá pára (101-130°C), horký vzduch (25-300°C), kombinovaný režim (25-250°C), banketová regenerace, Delta pečení.

Další funkce: poloviční výkon, poloviční otáčky ventilátoru, pulsní otáčky (udržovací program Hold), automatické zchlazení, automatické předehřívání, zpožděný start, pauza.

Současné zobrazení nastavených a aktuálních hodnot teploty a času. Dvojitě dveřní sklo, snadno rozevíratelné pro potřeby čištění, atermická vrstva a systém přirozené, tepelné izolace pomocí vzduchové mezivrstvy. Halogenové osvětlení komory. Teplotní pokrmová sonda. V ceně vedení GN nádob s roztečí 65mm - podélné zakládání.

Platnost akce pro objednávky přijaté v období od 1.10.2010 do 27.12.2010 Uvedená

Právo technických změn a tiskových chyb vyhrazeno

MAVA[®]
spol. s r. o.

**GASTRONOMICKÁ
ZAŘÍZENÍ**

Sovova 1291/5, Ostrava Vítkovice,
tel. 596 783 360, www.mava-t.cz

Thinking of you

Electrolux

Share more of our thinking at www.electrolux.com

12. Různé

Inzerce - Nabídka

Výkup, zpracování a prodej zvěřiny se spárkaté zvěře

Good Venison s.r.o

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

Dovoľte mi, aby som Vám stručne predstavila našu spoločnosť. Sme priama pobočka anglickej skupiny firiem Fired up Group. V Českej republike sme od januára rozbehli divíziu hotelové doplnky pod značkou Corby. Táto značka má vo svete 80 - ročnú tradíciu ako popredný výrobca a predajca žehliacich lisov na nohavice. Naša spoločnosť Corby kúpila, rozšírili sme portfólio produktov a v súčasnosti máme viac ako 200 hotelových doplnkov. Ponuka sa kontinuálne rozširuje.

Naše ceny sú nízke, a to hlavne vďaka faktu, že sme priamy distribútor.

Objednávky je možné realizovať prostredníctvom online objednávok cez našu stránku www.corby.cz, telefonicky alebo emailom. Naše produkty môžete vidieť v našom showroome v Prahe. Nemáme kvóty na množstvo objednaných kusov, je možné si objednať aj 1 ks. Doručenie na Vami požadovanú adresu je v cene.

Denisa Vitáková

77 365 7827

tel.: 226 531 091

denisa.vitakova@firedupgroup.co.uk

Další premiérová zkouška HK ČR: dílčí kvalifikace v oboru gastronomie

První zkoušky dílčích kvalifikací v oboru GASTRO pod taktovkou komory probíhaly minulý týden v Penzionu Povodí v Bělé pod Pradědem. Řádné zakončení dvoudenních testů bylo korunováno úspěchem v podobě předání osvědčení, které je platné po celé ČR. Z rukou zástupce HK ČR Radomíra Macečka jej převzaly čtyři ženy: Pavlína Zbránková, Lenka Štefančíková, Olga Mikulášková a Dobromila Illková.

„Jsem rád, že se nám daří rozšiřovat počet oborů, ve kterých certifikujeme a že jsme potvrdili primát největší autorizované osoby v České republice,“ řekl viceprezident HK ČR RNDr. Zdeněk Somr.

Počet certifikátů, které HK ČR vydala, brzy překoná magickou hranici jedné tisícovky. Od září 2009 do konce května 2010 vydala Komora 912 osvědčení ve třech oborech: Právo, právní a veřejnoprávní činnost (dílčí kvalifikace

Strážný a Detektiv koncipient), Zpracování dřeva a výroba hudebních nástrojů (dílčí kvalifikace Výroba čalouněných sedadel a opěradel židlí) a od minulého týdne zmiňovaný obor Gastronomie, hotelnictví a turismus (dílčí kvalifikace Příprava minutek, Složitá obsluha hostů, Příprava teplých pokrmů, Příprava pokrmů studené kuchyně).

Veřejnou zkoušku „**Příprava teplých pokrmů, Příprava pokrmů studené kuchyně a Příprava minutek**“ úspěšně složily dvě uchazečky, Pavlína Zbránková a Lenka Štefančíková. Kandidátky musely prokázat nejen znalost dodržování jednotlivých receptur, ale i vystavení žádanek na suroviny a doklady převzetí zboží. Součástí testu Příprava teplých pokrmů je nejen příprava teplého jídla, ale i výpočet kalkulace, sestavení jídelního lístku, příprava moučnicku a teplého nápoje. Při zkoušce Příprava studené kuchyně je velmi důležitá zručnost při úpravě polotovarů, ale rovněž sestavení kalkulace. Příprava minutek obsahuje znalost organizace práce v provozu a při různých tzv. gastro akcích.

Veřejnou zkoušku „**Složitá obsluha hostů**“ složily na výbornou dvě ženy, Olga Mikulášková a Dobromila Illková.

Součástí této kvalifikace je obsluha při slavnostních příležitostech a rautech, způsob a správnost vyúčtování s hostem, konečné denní vyúčtování, práce na pokladně a příprava slavnostní tabule. Při hodnocení je mimo jiné sledována kvalita komunikace s hostem, a jsou zároveň posuzována i estetická hlediska a celkově profesionální chování. V červnu přibudou další dva obory: Stavebnictví, geodézie a kartografie (dílčí kvalifikace Kominík – Revizní technik spalinových cest) a Elektrotechnika, telekomunikační a výpočetní technika (dílčí kvalifikace Elektromechanik pro TZ).

Zájemce, který chce získat osvědčení o dílčí kvalifikaci, musí o zkoušku požádat takzvanou autorizovanou osobu. Ty mají pověření k ověřování od autorizujícího orgánu-gestora, kterým je některé z ministerstev. Vazbu kvalifikace na povolání může zájemce najít v Národní soustavě povolání (www.narodni-kvalifikace.cz), kde jsou uvedeny popisy jednotlivých povolání a jim příslušné kvalifikace.

Za platbu kartou vám může obchodník nově naúčtovat přírážku

Placení kartou už není všude zdarma. Nový zákon o platebním styku totiž umožnil obchodníkům účtovat si za karetní transakce přírážku, což může nákup prodražit i o několik procent. Někde už novinku začali využívat.

Například v pražské restauraci Potrefená husa na přírážku za bezhotovostní placení upozorňuje jídelní a nápojový lístek. Pokud nechcete zaplatit za útratu hotově, ale běžnou platební kartou, tisícikorunová útrata vás přijde na dalších dvacet korun.

Novinku povolil zákon o platebním styku

„Pokud u nás zákazník použije při placení Visa kartu nebo

MasterCard, musíme bance odvést dvě procenta z ceny. U karet American Express až 3,9 procenta. My účtujeme zákazníkům přesně tyto hodnoty. Snažíme se snižovat náklady, naše zisky nejsou kvůli recesi vysoké," říká Petr Klaus, jednatel společnosti, která restauraci provozuje. Podle Klause nejsou přítomni ve své branži jediní. „Poplatky zákazníkům od ledna účtují podle mých informací minimálně tři další restaurace. Není nejmenší důvod, abychom dostali o pár procent z útraty zákazníka méně jen proto, že zákazník platí jinak než hotově. Pokud by se přenesení poplatku za transakci našich zákazníků dotýkalo, mají samozřejmě možnost platit v hotovosti," poznamenává Petr Klaus.

Banky: Obchodníci jsou sami proti sobě

Banky se shodují v tom, že obchodníci mají na účtování přírůžky podle nového zákona o platebním styku jasné právo. „Nyní to mohou udělat všichni, nicméně je otázkou, jestli u nich budou držitelé karet platit nebo k nim chodit a jestli jim nechají i nějaké spropitné," říká Tomáš Pavlík, mluvčí UniCreditBank.

Nedomníváme se, že by se tento krok měl stát rozšířenou praxí, obchodníci by byli sami proti sobě. Rozhodně nepředpokládáme žádný masový nárůst takových obchod-

níků, může se to stát jen ve výjimečných případech," dodává mluvčí Raiffeisenbank Tomáš Kofroň.

Přirážky obchodníků netěší kartové společnosti

Kartové společnosti Visa a MasterCard nejsou ale z přírůžek obchodníků příliš nadšeny. Miroslav Kozlar, regionální manažer Visa Europe pro Česko a Slovensko, kritizuje znevýhodňování zákazníků, kteří chtějí platit kartou. „Je to proti zájmu spotřebitelů. Zkušenosti z jiných trhů ukazují, že si obchodníci, kteří poplatky zavedli, sami uškodili," míní.

„Pokud obchodník uplatní přírůžku, musí být v okamžiku platby držitel karty jasně sdělena částka nebo způsob výpočtu. Přírůžka přitom musí být přiměřená nákladům obchodníka na akceptaci platby kartou," dodává Brian Lang, generální ředitel MasterCard Europe pro Českou republiku a Slovensko. Zda obchodníci budou správně informovat, že si za platbu kartou přirážejí určité procento, chce ohlídat Česká obchodní inspekce. Podle vyjádření mluvčího Tomáše Vozába mohou dát podnět k případné kontrole i samotní zákazníci. „Účtovaná přírůžka musí být vyznačena písemně třeba u pokladny nebo označena tak, aby o ní zákazník vždy předem věděl a mohl se seznámit s cenou, kterou zaplatí," upozorňuje Vozáb.

13. Projektová činnost



Projekty Partnerství Comenius Regio

Partnerství Moravskoslezského kraje a Nitrianského kraje v oblasti služeb cestovního ruchu

Od srpna 2009 do července 2011 je realizován projekt „Vzdělávání v oborech služeb cestovního ruchu“, zkráceně „Partnerství MSK-NSK“, který byl schválen v rámci programu Projekty Partnerství Comenius REGIO. Cílem tohoto programu je zlepšování vzdělávacích možností ve sféře školního vzdělávání prostřednictvím bilaterální mezinárodní spolupráce na úrovni obcí a regionů.

Partnery projektu na české straně jsou Moravskoslezský kraj, Střední škola společného stravování, Ostrava-Hrabůvka; Střední škola hotelnictví a gastronomie, Frenštát pod Radhoštěm a UNIHOST Sdružení podnikatelů v pohostinství, stravovacích a ubytovacích službách v ČR. Partneři ze Slovenské republiky jsou zastoupeni Nitrianským samosprávným krajem a organizacemi Stredná odborná škola T. Vansovej 2, Topolčany; Spojená škola Slančíkovej 2, Nitra a Viliam Turan TURANCAR, cestovní kancelář. Obecným cílem projektu je navázání dlouhodobé spolupráce mezi Moravskoslezským krajem a Nitrianským krajem v oblasti rozvoje oborů služeb cestovního ruchu (gastronomie, hotelnictví, turismus). V rámci společných aktivit zástupců regionální správy, pedagogických pracov-

níků a pracovníků organizací budou řešena témata jako jsou možné formy dlouhodobé zahraniční spolupráce, možnosti zajišťování technického vybavení škol, formy zapojování zaměstnavatelů do počátečního odborného vzdělávání atd.

V rámci tohoto projektu nás ve dnech 18. – 21. listopadu 2009 navštívili partneři ze Slovenské republiky. Byli zde zástupci z Úřadu Nitrianského samosprávného kraje, z obou partnerských škol i z cestovní kanceláře Turancar. Pozvali jsme je v době konání Gastrofestivalu Ostrava, na kterém jsme je přivítali jako čestné hosty. Byli na slavnostním zahájení i na ukončení a byli nadšeni. Gastrofestival se jim velice líbil a odnesli si nejen krásné zážitky, ale také načerpali řadu zkušeností, které pak využili při organizování svého Gastrofestivalu Nitra. V rámci návštěvy našeho kraje si pak také prohlédli partnerské školy v Ostravě-Hrabůvce a ve Frenštátě pod Radhoštěm. Obě školy na ně udělaly velmi dobrý dojem a také zde načerpali nové znalosti pro svou činnost. Z návštěvy našeho kraje si odnesli nezapomenutelné dojmy, mnoho krásných zážitků a také užitečných poznatků.

Ve dnech 8. – 10. března 2010 delegace z našeho kraje vyjela na Slovensko. Zástupci Krajského úřadu MSK, Střední školy společného stravování Ostrava-Hrabůvka, Střední školy hotelnictví a gastronomie Frenštát pod Radhoštěm a UNIHOSTu Ostrava navštívili Nitrianský samosprávný kraj. V rámci tohoto výjezdu jsme byli přivítáni na Úřadu Nitrianského samosprávného kraje, kde jsme se seznámili s historií i současností kraje. Poté jsme byli na prohlídce Národního hřebčína v Topolčiankach a národní kulturní památky – zámku a bývalého letního sídla prezidenta Československé republiky T. G. Masaryka v Topolčian-

kach. Další den následovala prezentace Spojené školy Slančíkovéj 2 v Nitře. Oběd připravili a servírovali žáci této školy a připravené pokrmy byly předloženy v rámci degustace soutěžních receptur. V rámci diskuse proběhla výměna zkušeností zapojených škol v oblasti odborného vzdělávání žáků v oborech služeb cestovního ruchu. Odpoledne následovala prohlídka města Nitry, především jeho historické části, ve které se nachází hrad s biskupskou Katedrálou sv. Emeráma – „Bazilikou minor“, která je národní kulturní památkou. Večer jsme shlédli divadelní představení „Všetko pre národ“ v Divadle Andreje Bagara v Nitře. Poslední den byl věnován prezentaci další partnerské školy Strednej odbornej školy obchodu a služieb v Topolčanoch. Po prohlídce školy, diskusi a obědě, který opět připravili žáci a učitelé této školy, následoval návrat do České republiky.

Další výjezd na Slovensko se konal ve dnech 23. – 25. března 2010 a zúčastnili se ho zástupci obou partnerských škol a UNIHOSTu. Tato návštěva se konala v rámci pozvání na Gastrofestival Nitra 2010. Tuto soutěž pořádá již čtvrtým rokem Hotelová akadémia v Nitře. Soutěže se účastní školní družstva ze Slovenska, České republiky,

Polska, Chorvatska, Maďarska a Francie. Družstvo kuchařů připravuje své národní speciality na dané téma a družstvo číšníků postaví soutěžní tabuli na dané téma a provádí servis jídla a vína. Tématem soutěže kuchařů byla hlavně úprava zeleniny a číšníci stavěli svatební tabuli.

Účelem návštěvy bylo srovnání organizace a průběhu gastronomické soutěže Gastrofestival Nitra 2010, náplně a obsahu soutěže, materiální a technické podmínky, požadavky komisařů. Přínosem této mobility bylo navázání nových kontaktů, které budeme moci využít při organizování Gastrofestivalu Ostrava a dalších podobných akcí.

*Ing. Karla Bubová
projektový manager*



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

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 inzercí 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. 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 na rok 2010 na základě faktury, kterou jsme vám zaslali v únoru t.r. Členský příspěvek činí stále 1000,-- Kč a můžete ho uhradit převodem na účet č. 1645964389/0800, v hotovosti v kanceláři UNIHOSTu nebo na valné hromadě, která se bude konat v prosinci 2010.

Děkujeme za spolupráci.

Členové představenstva UNIHOSTu Ostrava:

		Kontakt:
František CHMELÍK	1. místopředseda	602 748 276
Petr HOJGR	místopředseda	608 210 355
Ing. Miroslav PALONCY	místopředseda	606 764 280
Pavel TAUFER	člen	603 487 439
Vít NEISER	člen	603 516 678
Blanka HLAVÁČKOVÁ	člen	723 963 905
Petr IVANČIV	člen	605 290 502
Petr ELIÁŠ	člen	774 699 263

Dozorčí rada:

Ing. Petr LOŠÁK	předseda	602 725 999
Šárka HOLÁ	člen	
Dušan SÝKORA	člen	

Tajemnice:

Ing. Karla BUBOVÁ		603 283 175
-------------------	--	-------------



Vinea *Znamení krásy*

DO VYBRANÝCH PODNIKŮ NYNÍ PŘICHÁZÍ VINEA V LIMITOVANÉ EDICI S KRÁSNÝM DÁRKEM
Made with CRYSTALLIZED™ – Swarovski Elements

www.znamenikrasy.cz

NA ROZDÍL OD LIDÍ
JÁ SE NECHÁM
VYTOČIT RÁD.



Budweiser
Budvar

TO NEJVZÁCNĚJŠÍ, CO MÁME