



ZPRAVODAJ

kofola 
nápoje. život. emoce.



3v1 peče udí udrží



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.	Valná hromada	5 - 7
3.	Krajská hospodářská komora MSK	7 - 13
4.	Sdružení pro rozvoj Moravskoslezského kraje	13
5.	Gastrofestival Ostrava	14 - 15
6.	Klasifikace hotelů	15 - 16
7.	Dotační možnosti	16 - 17
8.	Autorské poplatky	17
9.	Co by měli naši členové - hostinští vědět	17 - 23
10.	Seznam partnerských firem	23 - 25
11.	Naše partnerské školy se představují	25 - 28
12.	Různé	28
13.	Projektová činnost	29 - 30
14.	Organizační záležitosti	31

* Reklama

Vloženo:

Pozvánka na valnou hromadu

Členský průkaz

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,
pozvánky na výstavy a semináře, katalog dodavatelů,
seznam partnerů UNIHOSTu a jiné důležité informace.

www.unihostostrava.cz

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

lepší web pro vaši restauraci

automatické rozesílání denního menu



Zvýhodněná Licence Gastro Design:

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



www.netnews.cz/restaurant

1. Úvodní slovo



Vážení členové UNIHOSTu,
vážené kolegyně, vážení kolegové,

jak jistě víte, v prosinci roku 2010 proběhla valná hromada, která zvolila nové představenstvo našeho společenstva. Zároveň bylo ustaveno nové vedení a já jsem měl tu čest, být zvolen předsedou. Jsem si vědom, že mnozí mě neznají, a proto dovoluji, abych se alespoň krátce představil.

Střední školu společného stravování v Opavě jsem ukončil v roce 1971 a po ukončení z.v.s jsem začal pracovat jako číšník v hotelu Merkur v Havířově, pak jsem krátce pracoval v restauraci Savarin v Praze a poté v hotelu Beskyd ve Frýdku-Místku. V roce 1980 jsem ukončil dálkové studium na Vysoké škole ekonomické v Praze, obor vnitřní obchod a začal pracovat na podnikovém ředitelství podniku Beskydské hotely a restaurace ve Frýdku-Místku, kde jsem se v roce 1986 stal podnikovým ředitelem. Po roce 1991 jsem byl mezi zakladateli firmy Rotex s.r.o., kterou provozuji dodnes. Firma Rotex s.r.o., se zabývá obchodní činností a zároveň provozuje restaurační zařízení. Nejdříve hotel Slezský dům v Českém Těšíně a od roku 1997 Nádražní restauraci v Českém Těšíně, kterou provozuje dodnes.

Problémy a starosti pracovníků v restauračních službách se mě celou dobu dotýkají stejně jako nás všech, kteří v těchto službách pracujeme. V dnešní složité a hospodářsky i legislativně nestálé době je nutné pro každý obor, aby měl svou organizaci - společenstvo, které se bude zabývat a poukazovat na problémy, které provází jeho činnost.

UNIHOST již od svého vzniku v roce 1992 a hlavně za působení předsedy pana Zdeňka Kopky se těmito problémy zabýval. Někdy s většími, někdy s menšími úspěchy. To, že náš obor je důležitý nejen pro rozvoj cestovního ruchu, ale i pro zaměstnanost a celkový rozvoj národního hospodářství, sice obecně uznávají všichni ekonomové a politici, ale ve svých rozhodnutích a uplatňovaných opatřeních se tato skutečnost projevuje jen velmi málo.

Uplatňování zvýšené sazby 20 % DPH na prodejní cenu vlastní výroby po současném odpočtu nižší sazby DPH 10 % při nákupu surovin se po zavedení zhruba před čtyřmi lety nyní projevuje negativním dopadem zvláště na vyvažující restaurace. Dramaticky se snížil výnos u vlastní výroby. Vede to k současné stagnaci úrovně celých restauračních služeb. Takových zásahů do naší práce je celá řada.

Mnohé z nás trápí poplatky ochráncům autorských práv za vysílání běžného i sportovního programu. Tyto poplat-

ky se neustále zvyšují a „výběřčích“ přibývá. Myslím si, že v 21. století by běžné vysílání rozhlasu či televize mělo být normální součástí restauračních či hotelových zařízení, zvláště v době satelitů, jejichž příjem je zpoplatněn kartou. Je pak otázkou, jak se vybrané peníze za např. sportovní programy dostávají k autorům hudebních, filmových či jiných děl.

Také povinnost platby DPH by měla platit pro všechny provozovny stejně bez ohledu na výši obrátu. Umožnilo by to přehledný výběr a rovné podmínky pro všechny typy provozoven.

Problémů, které nás podnikatele v restauračních a hotelových službách trápí, je celá řada. Proto je taky na vás, našich současných i nových členech, aby se aktivně k problémům vyjadřovali, navrhovali jejich řešení. K tomu je možné využívat přímo webové stránky www.unihostostrava.cz a e-mail: info@unihostostrava.cz.

Zvláštní péči a pozornost bude UNIHOST i nadále věnovat podpoře učňovského školství a bude se snažit navázat na práci bývalých předsedů pana Zdeňka Kopky a pana Františka Chmelíka, kteří při podpoře učňovského školství úzce spolupracovali s odbornými školami. Budeme nadále podporovat zajišťování odborné praxe na provozovnách tzv. certifikaci učňovského pracoviště, podporovat organizaci odborných soutěží apod.

S odbornými soutěžemi úzce souvisí pořádání **11. ročníku Gastrofestivalu Ostrava**, který se uskuteční ve dnech 24.- 26.11.2011 v areálu výstaviště Černá louka v Ostravě. Odborné školy a učňovská zařízení, která soutěží prakticky ve všech oborech naší činnosti, své žáky a studenty připravují na tuto soutěž velmi pečlivě, protože se stala velmi prestižní záležitostí. Soutěží se o poháry primátora města Ostravy. Rozhodčí - komisaře vysílají jednotlivé odborné sekce z řad svých nejlepších odborníků. Odbornou veřejnost kromě ukázek učňovských dovedností jistě zaujme i druhá část výstavy, kde představí své novinky a výrobky firmy a dodavatelé, kteří s naším oborem úzce spolupracují. Pro širokou veřejnost se zde budou prodávat za výhodné ceny také různé speciality a bude pro ně přichystána i spousta ochutnávek. Celé představenstvo našeho sdružení na zajištění této akce nyní pracuje a všichni věříme, že 11. ročník Gastrofestivalu Ostrava bude přínosem pro celý náš obor.

Srdečně vás všechny zvu na **řádnou valnou hromadu UNIHOSTu**, která se bude konat ve čtvrtek 16. června 2011 v 9.30 hod. v hotelu Imperiál v Ostravě. Žádám všechny naše členy, aby si udělali čas a přišli v co největším počtu. Bude se kromě jiného projednávat i rozpočet a plán činnosti na rok 2011.

Závěrem Vám chci popřát hodně spokojených zákazníků a úspěšnou letní sezónu.

Ing. Zdeněk Blinka
předseda představenstva UNIHOSTu
ZPRAVODAJ UNIHOST ■ 3



PALFRIG OSTRAVA

CHLADICÍ A KLIMATIZAČNÍ TECHNIKA

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

PRODEJ - MONTÁŽ - SERVIS chladicích a klimatizačních zařízení

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



klimatizace



*...v létě chladí
v zimě hřeje...*

Smuteční oznámení



Oznamujeme vám smutnou zprávu, že zemřel zakládající a dlouholetý člen představenstva UNIHOSTu pan Peter Ivančiv. Zemřel 8. března 2011 ve věku 64 let po krátké těžké nemoci. Vzpomeňte všichni, kteří jste ho znali.

Čest jeho památce.

Představenstvo UNIHOSTu

2. Valná hromada

USNESENÍ

**řádne valné hromady UNIHOSTu konané 7.12.2010
v Mamaison Imperial Hotel Ostrava**

Valná hromada bere na vědomí:

- 1) Zprávu o činnosti UNIHOSTu za rok 2009 a 2010
- 2) Zprávu o hospodaření UNIHOSTu za rok 2009 a 1. pololetí 2010 na základě doporučení dozorčí rady
- 3) Informaci o činnosti Klasifikační komise pro kategorizaci ubytovacích zařízení.

Valná hromada schvaluje:

- 1) Plán činnosti UNIHOSTu na rok 2010
- 2) Rozpočet UNIHOSTu na rok 2010
- 3) Změnu stanov UNIHOSTu v §1, bod 7:
UNIHOST je ode dne 24.4.2002 řádným členem Hospodářské komory České republiky a od 13.10.2010 čestným členem Krajské hospodářské komory Moravskoslezského kraje.

- 4) Volbu představenstva UNIHOSTu na volební období 2010 - 2013 v tomto složení:

předseda: Ing. Zdeněk Blinka, Žižkova 564,
Frýdek-Místek

l.místopředseda: Karel Mayer, Na Rybníčku 89, Krmelín

místopředseda: Ing. Miroslav Paloncy, Delfinova 588,
Stará Ves nad Ondřejnicí

člen: František Chmelík, R.Prchaly 40, Ostrava-Poruba

člen: Petr Hojgr, Mírové nám. 214, Horní Benešov

člen: Pavel Taufer, Mosty u Jablunkova 395

člen: Blanka Hlaváčková, Teplice nad Bečvou 56, Hranice

člen: Mgr. Marie Nováková, Polášková 1549, Frenštát
pod Radhoštěm

- 5) Volbu Dozorčí rady UNIHOSTu na volební období 2010 - 2013 v tomto složení:

předseda: Ing. Petr Lošák, Čeladná 710

člen: Vít Neiser, Ondříčkova 26, Opava

člen: Šárka Holá, Hýlov 34, Klimkovice

- 6) Uzavírání dalších partnerských smluv s firmami o poskytování slev členům UNIHOSTu

- 7) Spolupráci s partnerskými školami na základě Dohody o spolupráci s MSK

Valná hromada ukládá představenstvu:

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

Představení nových členů představenstva:

Ing. Zdeněk Blinka – nar. 1952

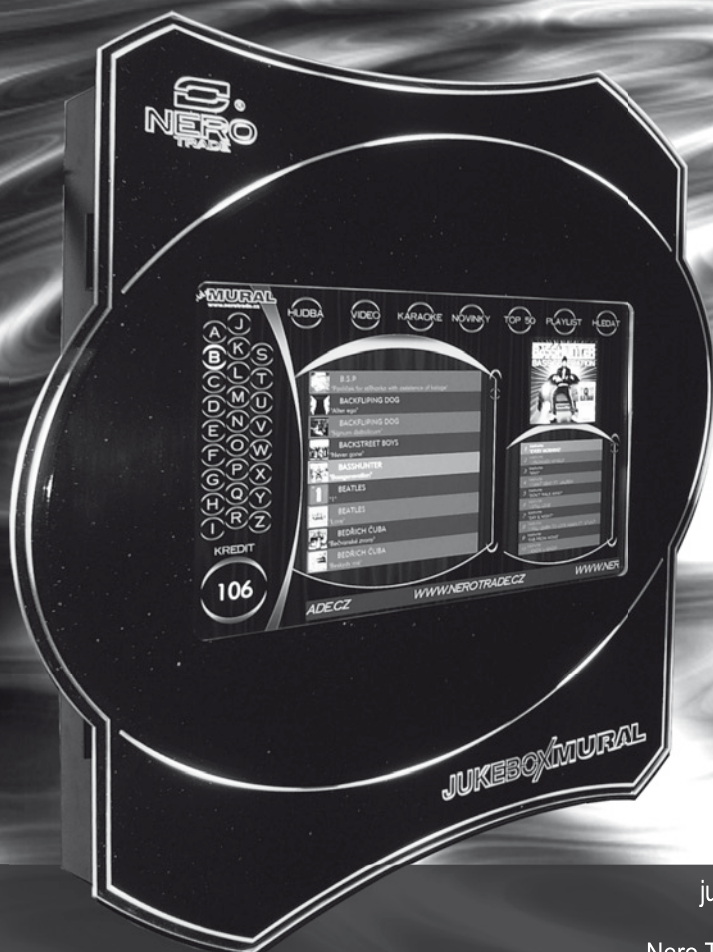
Vystudoval střední školu společného stravování v Opavě a pracoval jako číšník. V roce 1980 ukončil dálkové studium na Vysoké škole ekonomické v Praze a začal pracovat na podnikovém ředitelství Beskydských hotelů a restaurací ve Frýdku-Místku jako referent a později jako hlavní účetní podniku. Od roku 1986 až 1991 byl ředitelem tohoto podniku. V roce 1991 byl spoluzakladatelem společnosti Rotex, která se zabývala dovozem potravin z Holandska, Anglie a Polska. V roce 1996 se osamostatnil a kromě obchodní činnosti provozoval hotel Slezský dům v Českém Těšíně a od roku 1998 dosud provozuje Nádražní restauraci v Českém Těšíně. Pan Blinka je členem UNIHOSTu od r. 1998, kdy přišel společně s panem Kopkou, se kterým spolupracoval. Na valné hromadě byl zvolen předsedou UNIHOSTu.

Karel Mayer – nar. 1954

Je vyučen v oboru číšník, vystudoval SEŠ a SHŠ, má pedagogické minimum, kurz míchaných nápojů a jazykové



PROVOZOVÁNÍ VIDEOLOTERIJNÍCH TERMINÁLŮ



PRODUKCE A PRODEJ ZÁBAVNÍ TECHNIKY

jukeboxy · stolní fotbaly · vzdušné hokeje · silové automaty · šipky · pokrové stoly

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

NERO
TRADE

zkoušky. Během své třicetileté praxe nasbíral zkušenosti doma i v zahraničí a nyní je předává mladé generaci. Pořádá na odborných školách barmanské kurzy jak pro žáky tak pro odborné učitele a mistry. Je viceprezidentem České barmanské asociace a předsedou Moravskoslezské sekce CBA. Aktivně se účastní všech vrcholných barmanských soutěží u nás i v zahraničí. Je nositelem titulu vicemistr světa I.B.A. a mistrem světa – nejlepší technika I.B.A., šestinásobným barmanem roku a 2x vyhrál Grand Prix CBA. 4 roky vykonával funkci vedoucího restaurace España v Ostravě, 6 let až do roku 2006 pracoval jako ředitel hotelu Praha v Novém Jičíně. Nyní podniká v oblasti poradenství pro gastronomii. Členem UNIHOSTu je od roku 2005. Na valné hromadě byl zvolen 1. místopředsdou UNIHOSTu.

Mgr. Marie Nováková – nar. 1948

Je absolventkou Hotelové školy v Opavě a Pedagogické fakulty v Ostravě. Po celou dobu své aktivní činnosti se věnovala výchově a vzdělávání žáků i dospělých v oboru gastronomie. Pracovala jako vedoucí učňovského střediska u valašských hotelů a restaurací. Od roku 1974 začala učit na tehdejší Učňovské škole ve Frenštátě p.R., později se stala zástupkyní ředitele a posledních 20 let byla ředitelkou školy, která má v současné době název Střední škola hotelnictví a gastronomie. Jako ředitelka školy, která je členem UNIHOSTu od r. 2005, úzce spolupracovala s naším sdružením a koordinovala činnost s ostatními gastronomickými školami, které jsou členy UNIHOSTu. Také se podílela na organizaci soutěžní části Gastrofestivalu Ostrava. Od 1. září t.r. je v důchodu. V současné době spolupracuje s Národním ústavem odborného vzdělávání v Praze a s Českou školní inspekcí. Díky znalosti problematiky bude jako člen představenstva koordinovat spolupráci UNIHOSTu s odborem školství na Krajském úřadě MSK a s ostatními partnerskými školami.

Blahopřání panu Františku Chmelíkovi k 60. narozeninám

Představenstvo UNIHOSTu si dovoluje poděkovat panu Františku Chmelíkovi za jeho dosavadní práci a přínos pro sdružení UNIHOST, ve kterém pracuje od jeho založení v roce 1992. Vykonával funkci předsedy i místopředsedy a nyní zůstává jako člen představenstva.



V letošním roce oslavil významné životní jubileum 60 let. K tomuto výročí panu Chmelíkovi přejeme pevné zdraví, spokojenost, životní optimismus a mnoho osobních i pracovních úspěchů do dalších let.

Jako poděkování a výraz uznání udělilo představenstvo UNIHOSTu při této příležitosti panu Františku Chmelíkovi „Profesní uznání“



3. Krajská hospodářská komora MSK

Proběhlo volební Shromáždění delegátů Krajské hospodářské komory Moravskoslezského kraje

Ve středu dne 6. dubna 2011 zasedal nejvyšší orgán Krajské hospodářské komory Moravskoslezského kraje – Shromáždění delegátů, tvořené představiteli členských firem a společností. Více než šest desítek delegátů se sešlo k zhodnocení dosavadní činnosti, k projednání plánů aktivit a hospodaření na rok letošní a také aby zvolilo na nové tříleté volební období své vrcholové reprezentanty – představenstvo, předsedu, místopředsedy a dozorčí radu.

Působení komory v uplynulém volebním období charakterizoval její předseda Ing. Pavel Bartoš jako úspěšné naplňování cílů, které si komora stanovila ve svých základních strategických dokumentech, zejména v „Hlavní strategické cíle revitalizace hospodářství 2007-2013“

a v „Hlavní cíle do roku 2013 a návrh opatření pro snížení dopadů hospodářské krize“. Většina úkolů vyplývajících z těchto materiálů byla zapracována do „Strategie rozvoje Moravskoslezského kraje na léta 2009-2016“, schváleného jeho zastupitelstvem.

Dle slov předsedy i tento fakt představuje vysokou míru vzájemné kontinuity a efektivního partnerství mezi Krajskou hospodářskou komorou a Moravskoslezským krajem.

Většina výše uvedených dokumentů byla tvořena a také realizována v úzké součinnosti Krajské hospodářské komory MSK s partnerským Sdružením pro rozvoj MSK a řadou dalších subjektů, zejména Společenstvím průmyslových podniků Moravy a Slezska, společenstvím Unihost, klastry, s řadou podnikatelských subjektů a vzdělávacích institucí, zejména pak s vysokými školami.

Pro období do roku 2014 přijalo shromáždění delegátů Krajské hospodářské komory MSK jako určující pro své

Vířivky CARETTA® - luxus na dosah.

Pod pojmem vířivka si každý z nás jistě představí nádherné relaxační a odpočinkové chvíle strávené v příjemném prostředí wellness centra nebo v blízkosti Vašich domovů. My lidé jsme od pradávna vyhledávali vodu a dlouhá léta známe účinky teplé vody. Zákazníci reagují na víceúčelové využití vířivek, jako je celoroční provoz, hydromasáže a relaxace.

Vířivky firmy CARETTA® zdobí český trh již 11 let. Vyhřívání vířivek a masážní bazény pro celoroční užívání se za tu dobu staly nedílnou součástí Vašich domovů a zahrad, o čemž svědčí mnoho instalací našich produktů ve Vašich domovech. Představte si krásně zasněženou zahradu a v ní instalovanou vířivku CARETTA s nastavenou teplotou až 42 °C, která je připravena a čeká na Vaše koupání. Vířivky CARETTA vyrábíme exklusivně v Ostravě, v malosériové ruční produkci. Každý kus je klenotem díky péči jemu věnované.

Masážní bazény CARETTA nejsou jen prostými vanami. Jsou doslova centry relaxace a zábavy. Připomínají luxusní jachtu, při výrobě jsou použity kvalitní kompozity v kombinaci s odolnou nerezí a dalšími ušlechtilými materiály. Díky ergonomii respektující křivky lidského těla si nyní může relaxaci v horké lázni pod širým nebem vychutnávat opravdu každý. Důraz byl kladen na zpracovanost každého detailu, což je patrné na první pohled i dotek. Novou modelovou designo řadu vířivek CARETTA GEMINO a INFINITE navrhl akademický sochař Jiří Španihel, který byl v ČR i v zahraničí mnohokrát oceněn za Vynikající design a je rovněž držitelem ceny Národní design. Dne 19.2.2010 získala vířivka CARETTA GEMINO - stříbrnou medaili v soutěži STAVEBNÍ VÝROBEK - TECHNOLOGIE ROKU 2009. Obdobnou cenu, obdržela i na Slovensku, s tím rozdílem, že to byla medaile ZLATÁ.

V roce 2010 na podzim jsme se historicky poprvé zúčastnili mezinárodního veletrhu INTERBAD 2010 ve Stuttgartu (DE). Nevelká expozice CARETTY Technologies propagující především nové modely GEMINO a INFINITE patřila k nejobdivovanějším a to nejen koncovými zákazníky, ale také konkurencí, budoucími zástupci naší značky v zahraničí a také odborníky v oblasti budování SPA a WELLNESS. CARETTA byla jedinečná, výrazně se lišila od konkurence především jedinečným jacht designem, inovativními konstrukčními řešeními, zpracováním a také high end technologiemi, které nenabízí nikdo jiný.

Pro naše zákazníky máme připraveno několik modelových řad vířivek a je na zákazníkovi, jak si vířivku nakonfiguruje dle vlastních představ. Na výběr je velké množství barev, povrchů a množství trysek, vyrábíme jak samonosné tak zapuštěné verze s interiérovou nebo exteriérovou výbavou, klasickou nebo profesionální filtrací, navrhnete si dle Vašeho přání jednotlivé masážní pozice, my Vám vířivku CARETTU vyrobíme a dodáme nejpozději do tří týdnů. Vířivky venkovní nově nabízíme s možností využití tepelného výměníku CARETTA Bowm 40, který výrazně snižuje provozní náklady vířivky.

Nemusíte mít ani obavy z velkých provozních nákladů spojených s celoročním užíváním vířivky, vířivky CARETTA totiž využívají odpadní teplo. Díky tomuto systému a



konstrukčnímu řešení vířivek CARETTA, využíváme k dohřevu odpadní teplo, které vzniká v souvislosti s provozem vířivky CARETTA. Při provozu filtračního a masážního čerpadla dochází k jejich zahřívání a tím pádem k tepelnému růstu, toto teplo je kumulováno pod skořepinou a tudíž otepluje vodní hladinu ze spod masážního bazénu. Při spuštění turbo systému dochází k nasátí tohoto teplého vzduchu, který rovněž oteplí vodní hladinu a zároveň nedochází při použití turba k nepříjemnému ochlazení vody.



Pro mnohé z nás je hudba jednou z možností relaxace. Pro tyto osoby je připraven zvukový systém bezreproduktorový Bluetooth HI-FI audio systém. Díky konstrukčnímu řešení vířivek CARETTA lze využít skořepinu masážního bazénu jako reproduktorovou sestavu pro poslech Vaší oblíbené hudby. Díky technologii BlueTrans Sound systém, který disponuje jak Bluetooth



vysílačem tak příjemně lze snadno spárovat jakýkoliv MP3 přehrávač, hifi sestavu, mobilní telefon s vířivkou CARETTA. Nikde nejsou viditelné reproduktory, napuštěná vířivka ještě umocní zvukový efekt.

směřování pět základních témat, jejichž řešení je pokládáno za klíčové i pro samotný rozvoj Moravskoslezského kraje. Jsou to:

1. Kvalita ovzduší v převážné části Moravskoslezského kraje
2. Vysoká nezaměstnanost v Moravskoslezském kraji
3. Dopravní infrastruktura a dopravní obslužnost
4. Oblast vysokého školství, vědy, výzkumu a inovací
5. Příprava nového plánovacího období EU pro léta 2014-2020.

Realizací těchto témat zavázalo komorové shromáždění nově zvolené představenstvo, které bude v následujícím období pracovat v tomto devatenáctičlenném složení:

Ing. Pavel Bartoš,
předseda představenstva FITE, a.s.
Karel Burda,
předseda představenstva Ostravské výstavy, a.s.
Ing. Jan Březina,
člen představenstva VOKD, a.s.
Doc. Ing. Jiří Cienciala, CSc.,
předseda představenstva Třinecké železářny, a.s.
Ing. Milan Dobiáš,
předseda představenstva Hutní projekt Ostrava, a.s.
Ing. Zdeněk Duba,
předseda představenstva Dalkia Česká republika, a.s.
Dr. Ing. Ján Fabián, CSc.,
místopředseda představenstva OKD a.s.
Ing. Dalibor Fabián,
člen představenstva Hutní montáže, a.s.
Ing. René Kolek,
jednatel, Průmyslové montáže s.r.o.
Karel Merany,
předseda představenstva, ArroV line, a.s.
Ing. Miroslav Paloncy,
majitel, PALFRIG Ostrava
Ing. Jan Skipala, PhD., prezident
Společenství průmysl. podniků Moravy a Slezska
Petr Skrla, jednatel, RPG Byty, s.r.o.
Libor Václavík, majitel LIBROS Ostrava
Ing. Jiří Velký, jednatel GCO plus, spol. s r.o.
Ing. Pavel Vítek,
člen představenstva, Beskydská stavební, a.s.
Ing. Jan Vjačka, jednatel VJAČKA spol. s r.o.
Prof. Ing. Ivo Vondrák, CSc., rektor VŠB – TU Ostrava
Ing. Rostislav Zabystřan, jednatel STEELTEC, s.r.o.

Novým **předsedou představenstva byl tajnou volbou zvolen Ing. Jan Březina**, dosavadní místopředseda představenstva Krajské hospodářské komory MSK, člen představenstva Hospodářské komory České republiky.

Dlouholetý předseda představenstva Ing. Pavel Bartoš, který stál v čele Krajské hospodářské komory MSK po tři volební období, se vzdal kandidatury na post předsedy. Doba jeho působení v nejvyšší funkci je charakterizována - řadou členů komory, podnikatelské veřejnosti kraje, představitelů institucí, státní správy a samosprávy i vládních činitelů, s nimiž jednal v zájmu rozvoje pod-

nikatelského prostředí a Moravskoslezského kraje - jako éra vzestupu a prestiže Krajské hospodářské komory. Na základě výsledků voleb bude **Ing. Pavel Bartoš** nadále působit **ve funkci místopředsedy představenstva**. Trojici místopředsedů dále tvoří **Karel Burda a Ing. Miroslav Paloncy**.

Shromáždění delegátů dále zvolilo novou Dozorčí radu Krajské hospodářské komory Moravskoslezského kraje, která bude působit ve složení: Doc. RNDr. Vladimír Krajčík, PhD., rektor Vysoké školy podnikání, a.s., Prof. Ing. Růžena Petříková, CSc., jednatelka DTO CZ, s.r.o. a Ing. Jarmila Kolatová, jednatelka Requal s.r.o.

V Ostravě dne 7. dubna 2011

Magda Habrmanová
ředitelka

Vážené kolegyně, vážení kolegové,

dovoluji si Vás informovat o tom, že Ministerstvo práce a sociálních věcí dokončilo jednání ve věci účasti na nemocenském pojištění při souběhu funkcí. „Jednání na Ministerstvu práce a sociálních věcí se konalo za účasti zástupců zaměstnavatelů a Komory a Komory daňových poradců se zástupci státní správy v oblasti sociálního pojištění a daní. Týkalo se rozhodnutí Nejvyššího správního soudu ze dne 9. prosince 2010 ve věci účasti na nemocenském pojištění v roce 2005 zaměstnance společnosti s ručením omezeným, který uzavřel se společností pracovní poměr na činnost ředitele a zároveň byl jednatelem této společnosti. Nejvyšší správní soud potvrdil ve svém rozhodnutí, že pracovní poměr nevznikl, a tudíž nebyl založen ani pojistný poměr, protože náplní pracovního poměru byla stejná činnost, jaká byla náplní výkonu činnosti statutárního zástupce (jednatele). K souběhu činnosti statutárního orgánu a činnosti v pracovním poměru v téže organizaci byla vydána ještě před výše uvedeným rozhodnutím Nejvyššího správního soudu řada rozhodnutí soudů se stejným závěrem, čemuž se přizpůsobila správní praxe orgánů sociálního zabezpečení a daňové správy.

Většina zaměstnavatelů proto má tuto problematiku upravenou v souladu s názorem vysloveným v rozhodnutích soudů. S ohledem na novou úpravu neplatnosti právního úkonu v zákoníku práce, který nabyl účinnosti 14. 4. 2008, kdy neplatnost pracovněprávního úkonu může navrhnout jen ten, kdo je takovým úkonem dotčen, nepřipravují orgány sociálního zabezpečení kontrolní akci zaměřenou na to, zda u statutárního zástupce nebo člena statutárního orgánu, který vykonává ve společnosti zároveň činnost v pracovním poměru, jsou náplně činnosti v obou případech důsledně odlišné, jak to vyplývá z požadavku judikatury. Je-li ze mzdy (odměny) odvedena daň ze mzdy a pojistné na sociální a zdravotní pojištění, považuje se u zaměstnavatele toto plnění za náklad podle § 25 odst. 1 písm. d) zákona o daních z příjmů. MPSV v současné době připravuje novelu zákona o nemocenském pojiště-

Využijte služeb hotelu

• Ubytování • Restaurace • Bazén • Sauna



UBYTOVÁNÍ

Hotel Troyer nabízí luxusní ubytování ve 25 pokojích o celkové kapacitě 54 lůžek s možností 13 přistýlek.

Skladba pokojů: 1x pokoj bezbariérový Standard, 9x pokoj Standard, 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 snídani 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.

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 diskotéky a karaoke.

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



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.



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.

www.troyer.cz

HOTEL TROYER, Trojanovice 530,

744 01 Frenštát pod Radhoštěm, Nový Jičín, CZECH REPUBLIC

Tel.: +420 556 802 007, +420 552 537 111, mobil: +420 739 600 513, e-mail: recepce@troyer.cz

ní, ve které počítá s tím, že statutární zástupci a členové statutárních orgánů budou účastní nemocenského a důchodového pojištění.“

Zdroj: MPSV, <http://www.mpsv.cz/cs/10445>

Petr KUŽEL, MBA

prezident

HOSPODÁŘSKÁ KOMORA ČESKÉ REPUBLIKY

Freyova 27 | 190 00 Praha 9 – Vysočany

www.komora.cz

Tisková zpráva

Hospodářská komora České republiky: otevření pracovního trhu v Německu a Rakousku je šancí pro české firmy

Praha, 29. dubna 2011

Dnem 30. dubna 2011 končí v Německu a Rakousku sedmileté přechodné období omezující ve vymezených oborech volný pohyb pracovních sil z ČR a dalších sedmi nových členských zemích Evropské unie. České firmy tak od 1. května 2011 mohou na německém a rakouském trhu působit za stejných podmínek, jako tamní podnikatelské subjekty, tedy dodávat výrobky a služby, získávat na těchto trzích zakázky a vysílat tam své zaměstnance. „Českým podnikatelům se nyní otevrou nové možnosti uplatnění na rakouském či německém trhu. Volný pohyb osob, služeb, kapitálu a výrobků jsou koneckonců hodnoty, na kterých byla EU založena. Zkušenosti ukazují, že volný trh je ve svém důsledku ku prospěchu všem zemím a přispívá ke zvyšování konkurenceschopnosti EU jako celku,“ řekl prezident Hospodářské komory České republiky Petr Kužel. Původní obavy starých členských zemí EU o přílišném přílivu migrantů z nových členských zemí se nakonec nepotvrdily. Řada studií a zpráv Evropské komise uvedla, že otevření trhů mělo především pozitivní dopad na ekonomiky starých členských zemí EU (EU-15) a nemělo negativní vliv na jejich pracovní trhy. Existuje jen malý počet důkazů o tom, že by pracovníci z nových členských zemí zapříčinili dramatické snížení mezd v jedné ze zemí EU-15, nebo že by tamní pracovníci přišli kvůli migrantům z nových osmi zemí EU o práci.

„Hospodářská komora ČR se v souvislosti s koncem přechodných období neobává odlivu pracovních sil z naší země. Kdo chtěl, již do zahraničí šel – zejm. do zemí, které nekladly překážky pro pohyb pracovních sil, jako např. Velká Británie, a ani v tomto případě nešlo po vstupu ČR do EU o masivní jev. Češi již tradičně nejsou příliš ochotní se stěhovat za prací, natož odjet za prací do zahraničí. Navíc poměrně málo Čechů umí německy natolik dobře, aby se mohlo bez problémů uplatnit na německém či rakouském trhu,“ okomentoval situaci prezident Hospodářské komory České republiky Petr Kužel. A doplnil: „Hospodářská komora České republiky zároveň doufá, že se s otevřením pracovního trhu Rakouska a Německa neobjeví skryté formy protekcionismu.“ V souvislosti s koncem přechodných období registruje Hospodářská komora České republiky zvýšený zájem o informace ze strany podnikatelů, kteří se dotazují na možnosti působení

na rakouském či německém trhu. Na kontaktních místech Hospodářské komory ČR v jednotlivých regionech se informují především živnostníci či drobní podnikatelé ze stavebních oborů, kterých se přechodná opatření týkala nejvíce.

Co se od 1.5. 2011 změní?

Dnem 30. dubna 2011 končí v Německu a Rakousku sedmileté přechodné období omezující volný pohyb pracovních sil z ČR a dalších sedmi nových členských zemích Evropské unie. Přechodná období se vztahovala jen na některá, přesně vymezená odvětví, jako je např. stavebnictví, úklidové práce, nebo čištění budov, zařízení a dopravních prostředků. Od 1. května dojde ke změně v režimu popracovních povolení, konec veškerých omezení pro podnikatele to ovšem nepřinese, neboť mnoho dalších procedur a postupů budou muset čeští podnikatelé a pracovníci dodržovat i nadále. Jde především o náležitosti týkající se sociálního a zdravotního pojištění, ohlášení vyslaných pracovníků místním úřadům, ověření kvalifikace společnosti, která zakázku provádí či dodržení pracovních podmínek zaměstnanců v zemi vyslání. Samostatnou otázkou tvoří daňová problematika. České firmy budou na německém či rakouském trhu působit za stejných podmínek jako tamní podniky, tj. jejich zaměstnanci v těchto zemích příp. jimi vyslaní pracovníci musí pobírat alespoň minimální mzdy stanovené rakouskými či německými zákony. V případě osob samostatně výdělečně činných se k 1.5. 2011 podmínky přeshraničního podnikání nemění, s výjimkou situace, kdy tento podnikatelský subjekt hodlá na rakouský či německý trh vyslat své zaměstnance.

Jak by měly firmy od 1.5. 2011 postupovat, pokud chtějí působit v Rakousku či Německu?

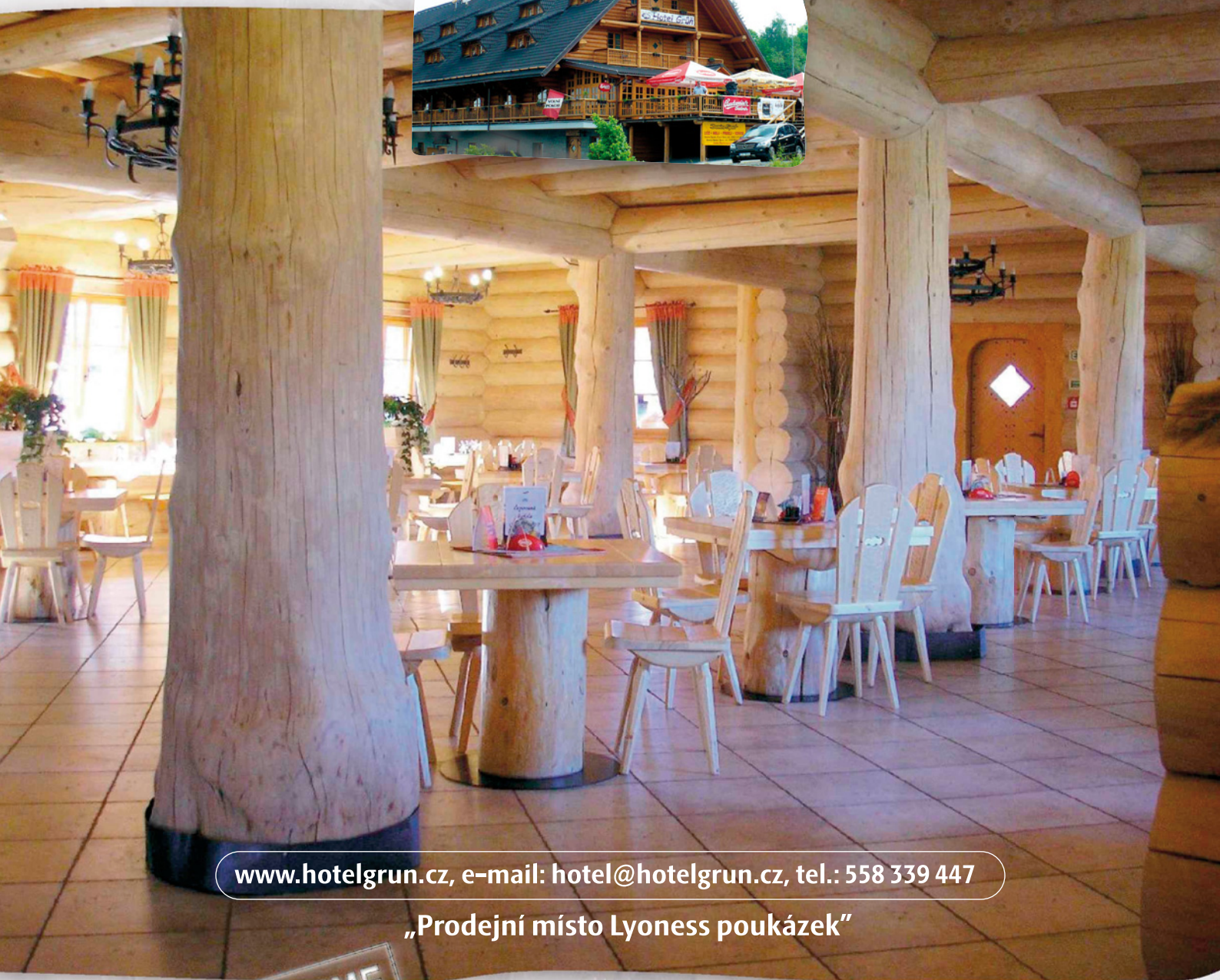
Firmy, které chtějí působit na německém či rakouském trhu, by si měly především nejprve důkladně zmapovat tamní podmínky. Firmy, které se chystají do Rakouska nebo Německa vyslat své zaměstnance, musí nejdříve vyřídit formality týkající se sociálního zabezpečení a zdravotního pojištění. Před dočasným vysláním pracovníků je nutné nechat si na příslušné správě sociálního zabezpečení vystavit formulář A1 (popř. E 101) a nezapomenout na evropský průkaz zdravotního pojištění (případně si sjednat dodatečné komerční pojištění). Vyslání zaměstnanci by dále s sebou měli mít doklady o hlášení kvalifikace u regulovaných činností, doklad o existenci pracovního poměru (pracovní smlouva), kopie výpisu z českého obchodního či živnostenského rejstříku, doklady o vyplacené mzdě a kopie o udělení zakázky zadavatelem. Tyto dokumenty by měly být dostupné v němčině a měly by být k dispozici v místě výkonu práce. Je třeba počítat s tím, že i po skončení přechodných období bude Rakousko (a ve vybraných oborech také Německo) stále uplatňovat takzvanou notifikační povinnost. Před zahájením prací musí česká firma nadále zasílat notifikační formulář příslušnému úřadu – v Rakousku Ministerstvu financí, v Německu pak Spolkovému finančnímu ředitelství západ. Pokud je předmět činnosti české firmy v Rakousku nebo Německu regulován, musí ohlásit zá-

★★★ SUPERIOR Hotel Grůň

největší srubový hotel s bezbariérovým přístupem

Mosty u Jablunkova

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



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

„Prodejní místo Lyonesse poukázek“

SRDEČNĚ ZVEME

Akce na hotelu Grůň:

- Lyonesse-cap 2011 (dřevařská soutěž)
30. 7 - 31. 7. 2011
- Vystoupení Miroslava Donutila
20. 9 - 21. 9. 2011

měř vykonávat tuto činnost příslušnému uznávacímu orgánu. Okamžikem vyslání však její povinnosti nekončí. Firma totiž musí dodržovat pracovněprávní předpisy státu, kam jsou pracovníci vysíláni. Jde například o minimální mzdu – pokud pro daný obor přirozeně existuje, maximální délku pracovní doby, ochranu zdraví, bezpečnosti, hygienu při práci atd. Česká firma tak bude například v Německu vyplácet svým zaměstnancům německou minimální mzdu (za níž se nepovažují například cestovní náklady), dodržovat německou zákonnou pracovní dobu atd. Firmy si také musí hlídat povinnosti týkající se daní z příjmu, DPH, případných odvodů do takzvané dovolenkové pokladny u stavebních profesí apod.

Kde mohou čeští podnikatelé získat další informace?

Informace o možnostech působit na německém či rakouském trhu mohou čeští podnikatelé získat na kontaktních informačních místech Hospodářské komory České republiky, kterých je téměř 100 a jsou rozmístěny ve všech regionech po celé zemi. Jednotlivé české regionální hospodářské komory pořádají pro zájemce i informační

semináře, na kterých se mnohdy podílejí také odborníci a kolegové z rakouských či německých hospodářských komor. Potřebné informace se mohou české firmy dozvědět také na jednotných kontaktních místech (JKM) zřízených na základě Směrnice o službách, které česká státní správa spustila v loňském roce. V České republice bylo zřízeno elektronické JKM a dále 15 fyzických JKM, které fungují na obecních živnostenských úřadech v sídlech krajů (www.businessinfo.cz). Firmy se dále mohou obrátit na kontaktní místa sítě Enterprise Europe Network, zřízené Evropskou komisí (www.een.cz, www.crr.cz/en). Informace týkající se ověření kvalifikací je možné získat na webových stránkách Ministerstva práce a sociálních věcí (www.mpsv.cz).

Petr Kopáček

vedoucí tiskového oddělení

HOSPODÁŘSKÁ KOMORA ČESKÉ REPUBLIKY

Freyova 27 | 190 00 Praha 9 – Vysočany

T: 266 721 457 | M: 724 613 067

press@komora.cz | www.komora.cz

4. Sdružení pro rozvoj Moravskoslezského kraje



Sdružení pro rozvoj MSK má nové vedení, prezidentem je Pavel Bartoš

Sdružení pro rozvoj Moravskoslezského kraje – největší zájmové uskupení v regionu – ve kterém působí v současnosti 192 členů, má nové vedení. Shromáždění, které proběhlo 31. března 2011, rozhodlo o složení nové jednadvacetičlenné rady. Ta zvolila prezidentem Sdružení na další tři roky Pavla Bartoše, který tuto funkci vykonával od poloviny minulého roku po zesnulém Václavu Roubíčkovi. Prezident bude mít šest zástupců a jsou jimi viceprezidenti: Pavel Vítek (Beskydská stavební), Jiří Cienciala (Třinecké železářny), Ivo Klimša (Biocel Paskov), Václav Daněk (Ridera), Ján Fabián (OKD) a Ivo Vondrák (VŠB-TU Ostrava). Výkonný aparát sdružení zůstává v čele s generálním ředitelem Miroslavem Fabianem.

„Stát v čele tak významného uskupení, jakým je Sdružení, je pro mě velká pocta, ale i závazek. Budu se snažit, aby Sdružení bylo i nadále důstojným a respektovaným partnerem při řešení všech problémů, které region trápí a se kterými se potýká,“ uvedl prezident Sdružení Pavel Bartoš, který je zároveň předsedou představenstva Krajské hospodářské komory MSK i předsedou představenstva a generální ředitel společnosti FITE. Byl zvolen také podnikatelem roku 2009 v Moravskoslezském kraji. Řekl, že je spokojen i se složením nové rady Sdružení. „Těším se na spolupráci s nimi. Myslím, že rada bude velmi akční. Jsem rád, že posílila o takové osobnosti, jakými jsou pan Ivo Vondrák a pan Ján Fabián,“ řekl Pavel Bartoš. Sdružení pro rozvoj Moravskoslezského kraje v regionu

působí od roku 1990, mezi jeho členy patří velké průmyslové podniky, stavební firmy, projekční organizace, distribuční společnosti, oborové klustry, rozvojové agentury, ale i školy, zdravotnická zařízení, města a obce. Zájem o členství ve sdružení rok od roku stoupá. Například v roce 2001 mělo sdružení 70 členů, v roce 2003 – 79 členů, v roce 2005 – 95, letos se již blíží dvěma stům. „Někteří z těchto členů zastupují řadu dalších, takže z tohoto pohledu je v rámci Sdružení zúčastněno několik tisíc subjektů z různých oborů činnosti. To také znamená, že přijatá stanoviska a doporučení jsou ze strany Sdružení odborně podloženy potřebnou praktickou zkušeností a mají stabilní charakter. Nárůst členů svědčí o jejich zájmu podílet se na rozvoji kraje a vzájemné spolupráci a také o tom, že v našem společenství vnímají oporu při řešení mnoha náročných situací,“ uvedl generální ředitel Sdružení pro rozvoj Moravskoslezského kraje Miroslav Fabian. Sdružení aktivně sjednocuje regionální aktivity, podílí se na přípravě programových dokumentů a stanovení priorit. Klíčovými tématy pro volební období 2011 – 2014 jsou pro radu Sdružení podle Pavla Bartoše především komplexní řešení kvality ovzduší, dále snaha pomoci růstu zaměstnanosti, dostavba dopravní infrastruktury, především východo-západního spojení kraje se Slovenskem, a řešení dopravní obslužnosti i zásadní změny v oblasti vzdělávání. „Tato témata je možno nazvat krátkodobými. Jako dlouhodobý problém se potom jeví perspektiva regionu v horizontu dvaceti let, kdy se dotěží černé uhlí, což bude mít zásadní dopad na klíčové průmyslové aktivity v kraji. Dalším zásadním problémem bude i řešení energetiky, která je v současnosti založena na spalování černého uhlí a na transportu elektrické energie do našeho kraje,“ vysvětlil Pavel Bartoš.

Zdroj:

Karin Pelikánová

mediální zástupce Sdružení pro rozvoj Moravskoslezského kraje, gsm: 606 12 70 49

e-mail: karinpelikanova@seznam.cz

5. Gastrofestival Ostrava

Závěrečná zpráva z Gastrofestivalu Ostrava 2010

Ve dnech 18. – 20. listopadu 2010 se na výstavišti Černá louka v Ostravě konal již 10. 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.

Organizátoři:

OSTRAVSKÉ VÝSTAVY, a.s.

Výstaviště Černá louka, 728 26 Ostrava

UNIHOST OSTRAVA,

Sdružení podnikatelů v pohostinství, stravovacích a ubytovacích službách ČR, Výstavní 2224/8, 709 00 Ostrava-Mariánské Hory

Asociace hotelů a restaurací České republiky o.s.
Revoluční 13, 110 00 Praha

Střední škola společného stravování, Ostrava-Hrabůvka, příspěvková organizace, Krakovská 1095, 700 30 Ostrava-Hrabůvka

Odborní partneři:

Asociace číšníků ČR

Asociace kuchařů a cukrářů ČR

Asociace sommeliérů ČR

Barmanská asociace ČR, sekce MS

Clarion Congress Hotel Ostrava

Czech Tourism – Czech Specials

Partneři:

Česká centrála cestovního ruchu – CzechTourism

Montycon Gastro, s.r.o.

Budějovický Budvar, národní podnik

Kofola a.s.

10. ročníku Gastrofestivalu se zúčastnilo 81 vystavujících firem a výstavu navštívilo během tří dnů 11 962 návštěvníků. Letos s námi soutěžilo 17 gastronomických škol z České republiky a Slovenska. Těžištěm Gastrofestivalu Ostrava je soutěžní přehlídka studentů gastronomických škol, kteří soutěží v nejrůznějších oborech:

- **číšník:** práce před zraký hosta, příprava slavnostních tabulí, servis složitějšího jídla
- **kuchař:** příprava studené mísy a pódiová soutěž s přípravou menu před diváky
dovednostní soutěž v čepování a servisu piva
- **řezbář:** carvinista, umělecké dekorování ovoce a zeleniny
- **barista:** příprava kávy

- **barman:** musí vymyslet, sestavit a barevně i chuťově doladit fancy drink
- **sommeliér:** prokazuje hluboké teoretické i praktické znalosti z pěstitelských oblastí vína, jeho ošetřování a servis
- **cukráři:** umělecká cukrařina, práce s marcipánem a čokoládou
- **umělecká pekařina**

Zárukou objektivit v hodnocení soutěží je účast komisařů z řad předních odborníků z asociací, profesních sdružení a potravinářských firem. Účast v soutěži pomáhá žákům, jejich trenérům i školám držet krok s novinkami v oboru, mohou pak následně aktualizovat učivo o nové trendy a v neposlední řadě mohou přibližovat kompetence absolventů aktuálním potřebám trhu.

Putovní pohár primátora Statutárního města Ostravy v soutěži družstev získala Střední škola společného stravování Ostrava-Hrabůvka a na druhém místě se umístila Střední škola hotelnictví a gastronomie Frenštát pod Radhoštěm. Slavnostní vyhodnocení soutěží učňů proběhlo 20. listopadu od 16.00 hodin a Putovní pohár primátora města Ostrava byl vítěznému družstvu předán náměstkem primátora Daliborem Madejem.

Doprovodnou akcí bylo vyhlášení výsledků soutěže **Regionální potravina Moravskoslezského kraje 2010**.
Výsledky ve vyhlášených kategoriích:

- **mléko a mléčné výrobky:** EKOMILK s.r.o.
Tvaroh měkký
- **masné výrobky:** Moravan – masná výroba s.r.o.
Pečené koleno
- **ovoce a zelenina:** Zemědělské družstvo vlastníků
Nošovice – Nošovické kysané zelí
- **pekařské a cukrářské výrobky:**
Ladislav Hezký – Štramberské uši
- **alkoholické a nealkoholické výrobky kromě vína:**
VITAMINÁTOR s.r.o. – 100% přírodní ovocné šťávy
- **ostatní:** Beskyd Fryčovice, a.s. – Kakakové kuličky

Další akcí byl projekt agentury CzechTourism, Asociace Hotelů a restaurací a Asociace kuchařů a cukrářů České republiky:

Czech specials – ochutnejte Českou republiku!

- Navázání na tradici kvalitní české gastronomie (rozšíření o moderní pojetí)
- Propagace České republiky jako zajímavé turistické destinace pro zahraniční a domácí turisty.
- Systém zavedení regionálních specialit a jednoho typického představitele české kuchyně a šíření známky Czech Specials gastronomickými zařízeními, které se do projektu zapojily.

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, ná-

městkyně hejtmána 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 Nitrianského samosprávného kraje.

Všem zúčastněným firmám ještě jednou děkujeme za účast, všem partnerům za podporu této akce a návštěvníkům za přízeň. Věříme, že jste byli na výstavišti spokojeni a těšíme se na setkání s Vámi v roce 2011 ve dnech

24. – 26. 11. 2011. V těchto dnech již připravujeme Gastrofestival Ostrava 2011, máte-li zájem, můžete se stát **partnery festivalu**, zajistit si tak volnou výstavní plochu na čelních místech pavilonu, umístění loga Vaší společnosti na všech tištěných materiálech k výstavě atd. Pokud vás tato forma spolupráce zajímá, **kontaktujte nás!**

*Karla Bubová
tajemnice UNIHOSTu*



6. Klasifikace hotelů

Klasifikace ubytovacích zařízení 2010–2012

Od roku 2010 platí nová, resp. upravená pravidla pro klasifikaci ubytovacích zařízení. V minulém Zpravodaji jsme informovali o tom, že původní podmínky klasifikace byly upraveny dle mezinárodní střeoevropské 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 online 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

Změna platnosti certifikátů v České republice

Rádi bychom Vás informovali, že v rámci oficiální jednotné klasifikace ubytovacích zařízení došlo ke změně systému přidělování certifikačního znaku. Certifikace nebude udělována na fixní období, tedy v současnosti 2010 – 2012, ale na tři roky od data certifikace. Třiletá lhůta klasifikace zůstane samozřejmě zachována, ale ubytovací zařízení, která budou klasifikována v tomto roce obdrží znak na období 2011– 2013 a s tím všechny výhody a marketingovou podporu, která je certifikovaným zařízením poskytnuta.

Co pro vás právě připravujeme...

- katalog klasifikovaných zařízení s distribucí po celé ČR i na zahraniční zastoupení CzT

- sdílení databáze všech certifikovaných hotelů v rámci 10 evropských zemí Hotelstars Union obsahující 20 000 zařízení členěných dle jednotlivých zemí. Databáze bude sloužit jako zdroj dat pro online mezinárodní katalogy ubytovacích zařízení a rezervační portály.
- spolupráce s Asociací turistických informačních center – propagační tištěné materiály distribuovány na informační centra ČR, certifikovaná zařízení upřednostňována
- rozlišení certifikovaných zařízení na :
www.hotelstars.cz , www.hotelstars.eu, www.czecot.cz,
www.hotelguide.cz , www.firmy.cz , www.hotel.cz, www.hotely.cz, www.dohotelu.cz, www.dopenzionu.cz, www.kudyznudy.cz, www.expedia.com, www.centrum.cz
a www.mapy.cz – v jednání

- rozšíření www.hotelstars.eu o možnost přímé rezervace
- rozlišení certifikovaných zařízení na Venere.com, Hotels.com, Tripadvisor.com, Hrs.com, Google mapy, navigační systémy

Domníváme se, že výše uvedené změny a další aktivity v oblasti marketingu by mohly být motivací pro ty hotely, které se dosud nepřihlásily k tomuto systému, aby využily příležitost k dalšímu zviditelnění a společné propagaci. Postup je jednoduchý a vše lze vyřídit online.

7. Dotační možnosti

Výzva pro žadatele o dotaci k předkládání žádostí v rámci Národního programu podpory cestovního ruchu 2011

Ministerstvo pro místní rozvoj vyhláší 1. kolo výzvy pro předkládání žádostí o dotace v rámci Národního programu podpory cestovního ruchu, podprogram Cestování dostupné všem. Nový podprogram je zaměřen na 2 oblasti podpory a příjemci dotací jsou podnikatelské subjekty, fyzické i právnické osoby s minimálně dvouletou historií.

Oblasti podpory:

1) Rekonstrukce/vybudování odpočívadel, center služeb pro turisty a hygienického zázemí pro pěší, cyklisty a handicapované turisty podél pěších tras, naučných stezek, cyklotras a zdrojových tras pro zvýšení návštěvnosti včetně marketingu vytvořených produktů cestovního ruchu.

2) Zpřístupnění atraktivit cestovního ruchu (musí se jednat o atraktivitu nadregionálního a regionálního významu, případné atraktivitu ležící v blízkosti pěších tras, naučných stezek, cyklotras a dálkových mezinárodních cyklotras). Projekty vztahující se k dopravě musí být zaměřené na ochranu životního prostředí a podporu ekologicky šetrných forem cestovního ruchu (rozvoj ekologicky šetrné dopravy v místě atraktivity, doprava do místa atraktivity a doprava v rámci atraktivity) **včetně marketingu** vytvořených produktů cestovního ruchu. Podporovány budou i **aktivity zajišťující lepší orientaci po atraktivitách cestovního ruchu pro handicapované (sluchově, zrakově postižené apod).**

Podpora je poskytována formou dotace, která může dosáhnout maximální výše 50 % celkových uznatelných výdajů akce, které mohou být od 250 tisíc do 5 mil. korun.

Doba trvání výzvy: 28. 3. 2011 - 27. 5. 2011 (včetně), akce musí být dokončena do konce roku 2012.

Další výzvy budou i v letech 2012 a 2013.

Více informací podá:

Ing. Rostislav Hošek, odbor cestovního ruchu Ministerstva pro místní rozvoj ČR
16 ■ ZPRÁVODAJ UNIHOST

stava pro místní rozvoj ČR, tel. 224 864 003, e-mail: rostislav.hosek@mmr.cz nebo je najdete na tomto odkazu: <http://www.mmr.cz/Cestovni-ruch/Informace-Udalosti/Vyzva-pro-zadatele-o-dotaci-k-predkladani-zadosti>

PROJEKT VZDĚLÁVEJTE SE PRO RŮST

Ministerstvo práce a sociálních věcí (MPSV) vyhlásilo v rámci Operačního programu Lidské zdroje a zaměstnanost novou průřezovou výzvu Vzdělávejte se pro růst. Podpoří zaměstnavatele, kterým se podařilo překonat hospodářskou recesi a v současné době mají potenciál k získávání nových zakázek, rozšiřování výrobních nebo obchodních aktivit. V rámci této průřezové výzvy bude rozděleno celkem 2,3 miliardy Kč.

V první fázi průřezové výzvy MPSV, ministerstvo pro místní rozvoj (MMR) a ministerstvo průmyslu a obchodu (MPO) připravují individuální projekty. Do jejich realizace se pak budou moci zapojit vybrané cílové skupiny. V současné době MPSV připravuje v rámci dílčí výzvy Vzdělávejte se pro růst - Adaptabilita projekt „**Vzdělávejte se pro růst!**“, který je zaměřen na **podporu vybraných odvětví** české ekonomiky s růstovým potenciálem. Patří mezi ně strojírenství, stavebnictví, sociální služby (ambulantní a terénní), nezávislý maloobchod (pouze malé a střední podniky), ubytování, stravování a pohostinství a také odpadové hospodářství. Další odvětví s růstovým potenciálem jako cestovní ruch nebo energetiku podpoří MMR, respektive MPO. Vzdělávací aktivity budou mít vazbu na **realizaci konkrétní zakázky**, rozšiřování výrobních nebo obchodních aktivit žadatele. Projekt pružně reaguje na očekávané oživení ekonomiky a umožní firmám, které rozšiřují své aktivity, aby připravily své zaměstnance na nové nároky, které na ně budou kladeny v oblasti jejich odborných znalostí a dovedností. Prostřednictvím projektu získají vybrané podniky finanční příspěvky na **vzdělávání** či **rekvalifikaci** svých zaměstnanců. Současně jim budou hrazeny mzdové náklady vzdělávaných zaměstnanců, a to po dobu jejich vzdělávání (po tuto dobu totiž nemůže zaměstnavatel využít zaměstnance na jinou práci).

Podporou konkurenceschopnosti podniků v odvětvích s předpokladem růstu a s významným podílem na tvorbě HDP se zároveň podpoří konkurenceschopnost celé

ekonomiky. V konečném důsledku to přispěje k růstu ekonomiky po hospodářské recesi a podpoře tvorby pracovních míst.

Projekt navazuje na ukončený projekt Vzdělávejte se!, jenž byl zaměstnavateli i odborníky hodnocen jako významný nástroj ke zmírnění následků hospodářské recese v podnikové sféře. O finanční prostředky, které budou k dispozici v rámci projektu zpracovaném MPSV, bude možné žádat od května 2011. Žádosti o příspěvek bude

možné předkládat prostřednictvím Úřadu práce ČR. Na portálu MPSV (<http://portal.mpsv.cz>) budou současně k dispozici i přesné informace k možnostem podání žádostí.

Ministerstvo práce a sociálních věcí, Na Poříčním právu
1, 128 01 Praha 1/2, Viktorie Plíková, vedoucí tiskového
oddělení, tel.: 221 922 809,
e-mail: viktorie.plivova@mpsv.cz
www.mpsv.cz

8. Autorské poplatky

Ochranná asociace zvukařů – autorů (OAZA)

OAZA oznámila, že většina nedoplatků z let 2006 – 2008 je již promlčena. V případech, které nejsou dosud promlčeny, se strany pokusí vše vyřešit smírnou cestou. OAZA nechce pokračovat v soudních sporech. Tzn., že zpětné platby od OAZA za hotelové pokoje 2006–2008 nebudou vybírány. V otázce nedoplatků 2009–2010 odměny budou vycházet z rozhodnutí Ministerstva kultury, které na

základě výsledku správního řízení snížilo ceny od května 2010. OAZA přislíbila, že tyto snížené ceny bude aplikovat na celé období 2009–2010. OAZA dále informovala, že se proti rozhodnutí Ministerstva kultury odvolala, avšak v případě, že uspěje, bude požadovat dorovnání od státu nebo ostatních kolektivních správců.

Tím byl naplněn § 101 autorského zákona a budeme mít do budoucna pouze dva partnery k uzavření smluv – OSA a Intergram, kterým bude OAZA zastupována.

9. Co by měli naši členové – hostinští vědět

Daňové změny v roce 2011

Takzvaná povodňová daň je nejvýraznější změnou, kterou v oblasti daní přináší leden 2011. K faktickému zvýšení daní dochází i kvůli zrušení některých dosavadních výjimek.

Samotná sazba daně z příjmů fyzických osob se nemění, zůstává tedy takzvaná rovná daň s 15% sazbou. Nemění se zatím ani výše odvodů na pojistné.

Firmám už pro rok 2010 klesla sazba daně z příjmů právnických osob z předchozích 20 na 19 procent. Rozhodnutí přijala ještě Topolánková vláda, pro rok 2011 se nic nemění.

Pro „procesní“ vztahy mezi finančními úřady a poplatníky začíná po osmnácti letech platit zcela nový předpis – daňový řád, nahrazující dosavadní zákon o správě daní a poplatků.

Ten sice přinese zpřísnění některých pravidel, například pokutu za pozdní podání přiznání ve výši nejméně 500 korun, nicméně celkově poskytne lidem a firmám silnější zbraně pro případné spory se státem. Klíčovou změnou je délka lhůty pro stanovení daně, která se prodlužuje se současných tří na pět let. Tato změna přinese větší časový prostor, v němž může správce daně i daňový subjekt správně a úplně zjistit a stanovit daň. Dále je daňový subjekt podle novely oprávněn v zákonné lhůtě podat dodatečné daňové přiznání nebo dodatečné vyúčtování na daň nižší, jestliže vyšly najevo nové skutečnosti nebo důkazy, které nasvědčují tomu, že daň byla stanovena v nesprávné výši. Pokud nepůjde o nové skutečnosti, ale např. pouze o opomenutí, pak s největší pravděpodobností bude správcem daně toto dodatečné přiznání na nižší daň zamítnuto z důvodu nezákonného podání.

Novinkou je také posun lhůty pro podání daňového přiznání a pro platbu daně. Daňový řád navíc nově poskytuje „ochrannou lhůtu“ pěti pracovních dnů, po které pozdní podání daňového přiznání a pozdní platba daně nejsou pokutovány. Pokud někdo podá přiznání o více než pět dnů později, bude mu naúčtována pouta ve výši 0,05 procenta vyměřené daně či nadměrného odpočtu, respektive 0,01 procenta daňové ztráty, minimální výše sankce je 500 korun, maximální výše je stanovena na 5 procent stanovené daně. V případě pozdější úhrady začne nabíhat úrok z prodlení ve výši 14,75 procenta ročně z vyměřené daně. Nově musí podnikatelé počítat také s povinností hradit úrok z prodlení za každý den prodlení od pátého pracovního dne po splatnosti. Měně přísně budou naopak finanční úřady postihovat chybně uvedenou výši daňové ztráty. Namísto dřívějších 5 procent hrozí od letoška jen jednaprocentní penále, pokud daňový subjekt neoprávněně uvede ve svém přiznání vyšší daňovou ztrátu.

Stát si vezme o stovku měsíčně víc

Kvůli „povodňové dani“ zaplatí lidé na daních za rok 2011 o stokorunu měsíčně navíc oproti nynějšímu. Zaměstnanci to poprvé poznají ve výplatě za leden. Klesne totiž sleva na poplatníka, a to z dosavadních 24 840 na 23 640 korun ročně. Slevu využívá každý, kdo má zdanitelné příjmy. Ministerstvo financí odhaduje, že nižší sleva na poplatníka přinese do rozpočtu zhruba 4,6 miliardy korun v roce 2011. Původní cíl – zlepšit situaci státního rozpočtu – nakonec ministr financí Miroslav Kalousek (TOP 09) upřesnil, že takto vybrané peníze mají putovat do zvláštní položky v rozpočtu, určené na protipovodňová opatření a odstraňování škod po záplavách.

Ve vládě neprošel druhý z návrhů ministra financí Miroslava Kalouska (TOP 09). Podle něj mělo klesnout i daňo-

vé zvýhodnění na každé vyživované dítě, a to o 240 korun ročně (20 korun měsíčně). Sleva tedy zůstává v roční výši 11 604 korun.

Stropy, paušály ani DPH se zatím nemění

Nemění se ani samotná sazba daně - 15% z takzvané superhrubé mzdy. Návrhy ČSSD na obnovení daňové progresy neprošly. Strop pro placení sociálního a zdravotního pojištění zůstává na šestinásobku průměrné mzdy, teprve od roku 2012 má klesnout na trojnásobek. Nemění se ani „výdajové paušály“ pro osoby samostatně výdělečně činné (OSVČ). Výjimkou je opětovné snížení paušálu z nynějších 60 % na předchozích 40 % u svobodných povolání, které schválila ještě předchozí sněmovna v rámci úsporného balíčku. Také daň z přidané hodnoty zůstává na 10 a 20 procentech. Ke „sblížení“ či sjednocení sazeb - zřejmě na úrovni mezi 16 a 19 procenty - má dojít nejpozději od roku 2012.

Konec některých výjimek

Ke zrušení většiny daňových výjimek a „zprehlednění systému“ má dojít nejdříve od roku 2012, nicméně některé končí už od ledna 2011. Počínaje Novým rokem končí daňové osvobození úroků ze stavebního spoření. Nově budou zdaněny 15 procenty, tedy stejně jako daň z příjmů. Stejně osvobození skončí také pro úroky v družstevních záložnách (kampeličkách). Podmínky se tedy srovnají s už existující daní u bankovních vkladů.

Od roku 2011 končí i pětileté daňové prázdniny pro fotovoltaické elektrárny a další obnovitelné zdroje energie. Osvobození od daně půjde naposledy využít za rok 2010, a to nezávisle na tom, kdy byla elektrárna zprovozněna. Vedle velkých investorů končí osvobození i pro menší elektrárny například na střeše rodinných domů. Další změna se týká životního pojištění: Pokud si lidé vyberou tyto peníze předčasně (před dosažením 60 let věku), zaplatí 15% daň z příjmů za příspěvek, který na pojištění dostali od zaměstnavatele. Dosud tuto povinnost neměli.

Končí i daňové osvobození platu prezidenta republiky a renty bývalého prezidenta. Zdaněny budou také poslancecké náhrady například za dopravu nebo bydlení - nadále však na ně budou mít nárok i poslanci, kteří je ve skutečnosti nepotřebují. Daňové osvobození výsluh a odbytného už nebudou moci využít ani vojáci z povolání a příslušníci bezpečnostních sborů. Mění se také pravidla pro zdaňování důchodů. Nově jej bude muset zdanit penzista, který má vedlejší příjem přesahující trojnásobek průměrné měsíční mzdy - tedy pokud si k důchodu přivydělá v průměru přes 70 tisíc korun měsíčně. Naopak řada dalších výjimek - týkajících se například hypoték nebo zaměstnaneckých benefitů včetně stravenek - zatím zůstává.

Skončí také možnost, aby sám finanční úřad prominul pokuty či penále - to bude moci učinit jen ministr financí a jen plošně v případech jako jsou například povodně nebo nejasnosti v zákoně.

Zákon nicméně hlavně zavádí řadu větších či menších dalších zlepšení ve prospěch poplatníků, často tak reaguje na rozhodnutí soudů z předchozích let. Jde například o jasnější pravidla pro zahájení daňové kontroly nebo pro promlčení daně. Mimo jiné zavádí pravidlo, že podané odvolání (proti rozhodnutí finančního úřadu) má odkladný účinek. Dříve musel člověk či firma údajný nedoplatek nejdříve zaplatit, zpátky jej pak dostali až po případné výhře ve sporu, často po mnoha letech. Finanční úřady také budou muset svá rozhodnutí odůvodňovat a ukazovat poplatníkovi i případné podklady.

Firmy si připlatí za nemocenskou

Právníkům osobám už pro rok 2010 klesla sazba daně z příjmů z předchozích 20 na 19 procent. Rozhodnutí přijala ještě Topolánková vláda, pro rok 2011 se nic nemění. Oproti původním plánům Topolánkovy vlády však zaměstnavatelům neklesne v roce 2011 výše odvodů na nemocenské pojištění. Naopak: Budou muset zaměstnancům platit nemocenskou místo státu o týden déle než dosud (formou náhrady mzdy), tedy až do 21. dne pracovní neschopnosti. Změna má platit po tři roky, pak se mají pravidla vrátit ke stavu z roku 2010. Malé firmy s průměrným měsíčním počtem zaměstnanců nižším než 26) si mohou zvolit alternativu: Když zaplatí pojistné vyšší o jeden procentní bod, budou si moci odečíst od pojistného polovinu z náhrady mzdy vyplácené za dobu pracovní neschopnosti. Skončí také poloviční sleva na dani z příjmů právnických osob, kterou dosud mohli uplatňovat větší zaměstnavatelé zdravotně postižených osob. Některé další chystané změny (měsíční hlášení finančnímu úřadu, delší lhůta pro dodatečné vyměření daně) ale neprošly.

Novela zákona o DPH

Nově už podnikatelé nebudou muset platit daň z přidané hodnoty za zboží a služby dodané firmám, které jim za ně do určité doby nezaplatí. Současně však bude za nezaplacenou DPH ručit - za stanovených podmínek - kromě dodavatele také odběratel. Novela zákona o DPH zavádí institut ručení za daň neodvedenou dodavatelem. Za běžných okolností odvádí účtovanou daň dodavatel, zatímco nárok na odpočet si uplatňuje příjemce plnění. Aby nedocházelo k situacím, kdy dodavatel daň neodvede, avšak příjemce si odpočet nárokuje, zavádí novela ve vymezených případech ručení příjemce za odvedení daně dodavatelem. Jedná se o situace, kdy odběratel věděl nebo vědět měl a mohl, že:

- DPH nebude úmyslně zaplacen,
- dodavatel se úmyslně dostal nebo dostane do postavení, kdy nemůže DPH zaplatit,
- dojde ke zkrácení DPH nebo vylákání daňové výhody.

Zdroj: internet

Reforma přímých daní a odvodů – III. pilíř daňové reformy

Na podzim loňského roku se objevily první návrhy ministerstva financí na zrušení zvýhodněného režimu ně-

kterých zaměstnaneckých výhod a současně zavedení tzv. zaměstnaneckého výdajového paušálu, a to jako odečitatelné položky od základu daně. Ministerství financí České republiky ve svém návrhu navrhuje **zrušit Osvobození hodnoty stravování** poskytovaného jako nepeněžní plnění **dle § 6 odst. 9 písm. b)** a nahradit jej **slevou na dani** pro zaměstnance ve výši **250 Kč měsíčně**. Takto koncipovaná **změna se týká jak stravenek, tak i zaměstnaneckých jídelen**. Sleva na dani omezení podpory v žádném případě nemůže kompenzovat.

Malé a střední firmy jsou zásadně proti zrušení zaměstnaneckých benefitů

Podle Asociace malých a středních podniků a živnostníků ČR používá cca 80 % malých a středních firem ve firmě stravenky či jiné benefity a jejich plánované zrušení bude mít podstatný dopad právě na tento segment. Firmy uvádějí, že při zrušení by musely hledat jinou mzdovou kompenzaci, která by každopádně zvýšila jejich náklady a ovlivnila hospodářský výsledek. Takovéto finanční rezervy však ve firmách nejsou. Naprostá většina ekonomicky aktivní populace v ČR využívá příspěvku na stravování, který jim v nějaké podobě zaměstnavatel poskytuje.

Zrušení stravenek opět poškodí restaurace

České restaurace čelí další hrozbě v podobě zrušení stravenek, které tvoří významnou část jejich příjmu. Za posledních několik let se provozovatelé restaurací museli vyrovnat se dvěma negativními dopady. Tím prvním bylo zvýšení sazeb DPH pro pohostinská zařízení, tím druhým je finanční krize. Oba tyto aspekty vedly k poklesu tržeb a způsobily, že je dnes zaměstnanost v oboru pohostinství na nejnižší úrovni za posledních sedm let.

Proč zachovat podporu stravování?

- Příspěvky na stravování dostává **80% všech zaměstnanců** (1,8 milionu formou podnikových jídelen, 1,3 formou stravenek).
- Zrušení podpory stravování by mělo negativní dopady na stravovací návyky zaměstnanců, jejich **zdraví a produktivitu práce**.
- Zrušení podpory stravování by znamenalo zvýšení **nákladů práce**.
 - zaměstnavatelé by museli z příspěvků na stravování platit zdravotní a sociální pojištění,
 - díky snížení reálného příjmu zaměstnanců by došlo k tlaku na růst mezd.
- Došlo by ke **zdražení obědů** v podnikových jídelnách, k omezení jejich návštěvnosti a tím k růstu fixních nákladů na jeden oběd.
- Zvýšila by se **administrativní náročnost** při vypočítávání daně z příspěvků na obědy.
- Zrušením podpory stravování by státní rozpočet ročně přišel o **0,9 miliard Kč** kvůli negativnímu dopadu na restaurace (kalkulace Ministerstva financí, že by stát získal 5 miliard Kč je zcela nepodložená).
- Zaměstnanecké stravování je podporováno v **21 evropských zemích**.

Návrh novely Zákoníku práce

Novela přináší změnu u dohod o provedení práce, tyto dohody budou moci být uzavírány do rozsahu 300 hodin v kalendářním roce namísto současných 150 hodin. Další podstatná změna se týká pracovního poměru uzavíraného na dobu určitou. Návrh již neurčuje délku doby, na kterou může být pracovní poměr na dobu určitou sjednán, pouze dává omezení, že mezi týmiž subjekty může být uzavřen jen dvakrát. Nová úprava se dotýká i odstupného, kdy bude zohledněna délka trvání pracovního poměru u zaměstnavatele. Při skončení pracovního poměru bude příslušet odstupné ve výši nejméně jednonásobku průměrného výdělku, jestliže pracovní poměr u zaměstnavatele trval méně než jeden rok. Odstupné ve výši dvojnásobku průměrného výdělku bude náležet zaměstnanci, jehož pracovní poměr u zaměstnavatele trval alespoň jeden rok a méně než dva roky. Zaměstnanci, jehož pracovní poměr u zaměstnavatele trval alespoň dva roky, bude náležet odstupné při skončení pracovního poměru ve výši trojnásobku průměrného výdělku.

Co se má změnit od 1.1.2013

Výpočet mzdy:

Končí superhrubá mzda, z níž se vypočítávala daň 15%. Nově se bude danit hrubá mzda, a to 19%. Hrubá mzda bude základem jak pro daň, tak i pojistné. Na zdravotním pojištění se bude platit místo 4,5% nově 6,5%. Odvody na zdravotní pojištění budou omezeny do výše šestinásobku průměrné měsíční mzdy (kolem 150 tisíc Kč), na sociální pojištění pak do výše čtyřnásobku (kolem 100 tisíc Kč). Základní slevu na poplatníka ve výši 24 840 Kč ročně budou moci využít jen zaměstnanci do výše čtyřnásobku průměrné mzdy. Daňové zvýhodnění na dítě stoupne o 1800 korun ročně – maximální výše daňového bonusu na dítě se zvýší z 52 200 Kč na 59 400 Kč ročně. Nově bude zaveden výdajový paušál ve výši 3000 Kč, o který si bude možné snížit daňový základ (není náhrada za zrušení výhod pro stravenky a režijky, to je podle Kalouska politické rozhodnutí).

Darovací a dědická daň:

Darovací daň bude 20% a dědická 10% (s osvobozením v rámci rodiny), druhým krokem pak později bude zatížení běžnou daní z příjmu.

Zdanění firem:

Právníkům osobám zůstává zdanění 19%. Snižuje se výše obrátu pro povinnou registraci k DPH, a to z jednoho milionu korun na 750 tisíc korun. Odvody na sociální a zdravotní pojištění budou u zaměstnavatelů nahrazeny 32% daní z úhrnu mezd. Firmy podnikající v hazardu budou zdaněny tak, jako každé jiné, a to od 1.1.2012.

Hypotéky:

Postupně se zruší odpočet úroků z hypotéky nebo úvěru ze stavebního spoření z daňového základu, a to z 300 tisíc na 150 tisíc Kč ročně (pro nové smlouvy od roku 2012 nebudou odpočty vůbec možné).

Podnikatelé využívají Czech POINTy Hospodářské komory České republiky

Jste podnikatel nebo se chystáte podnikat? A víte, že ve všech krajích ČR fungují místa, kde za několik minut, za pár korun a na počkání získáte úřední dokumenty potřebné pro podnikání nebo pro založení nové firmy? A navíc si tam ještě jako podnikatel můžete nechat poradit od zkušených expertů? To vše a další služby nabízejí Kontaktní místa veřejné správy (Czech POINT) provozované Hospodářskou komorou České republiky.

Téměř 40.000 ověření listin a podpisů a obdobný počet vydaných ověřených výpisů z registrů státu a tisíce dalších úkonů souvisejících s provozem datových schránek a provádění autorizované konverze dokumentů na žádost. To všechno již pro podnikatele a další občany zvládly, od jejich spuštění na podzim 2007, provést Czech POINTY provozované Hospodářskou komorou ČR. V současnosti hospodářská komora provozuje síť celkem 52 Czech POINTů, a to ve všech krajích po celé republice.

„Czech POINT především účelně šetří čas a peníze. Jsou to místa, kde jsou poskytovány služby, které občanům a podnikatelům ulehčují jejich komunikaci s úřady a umožňují přístup k ověřeným výpisům z informačních systémů veřejné správy. Obíhá tak dokument, ne člověk,“ vysvětluje Tomáš Macnar, projektový manažer Hospodářské komory ČR. Czech POINT **tak nabízí výpisy z Obchodního rejstříku, Živnostenského rejstříku, Katastru nemovitostí, Rejstříku trestů, Registru řidičů (výpis bodového hodnocení osoby), Seznamu kvalifikovaných dodavatelů, registru Ministerstva životního prostředí ČR či Insolvenčního rejstříku**, lze na nich rovněž učinit podání podle § 72 živnostenského zákona.

Czech POINTY Hospodářské komory ale poskytují více než jen standardní služby řadového Czech POINTU. „Klientovi, který nás navštíví, můžeme rovněž poskytnout odborné poradenství k problematice datových schránek nebo například provést autorizovanou konverzi požadovaných dokumentů, tedy jejich převedení z listinné podoby do elektronické a naopak,“ říká prezident Hospodářské komory ČR Petr Kužel a dodává: „Pro stálé klienty rovněž nabízíme možnost objednání vyhotovení výpisů v předem stanoveném termínu, čímž šetříme jejich čas, který řada z nich musí neúčelně trávit při čekání na nejrůznějších úřadech.“ Subjekty, které potřebují výpisy v pravidelných časových periodách, se navíc mohou dohodnout na jejich automatickém vyhotovení a zaslání.

Czech POINTY Hospodářské komory, jako jediné v ČR, také díky vyškoleným a zkušeným odborníkům umožňují získat řadu užitečných informací potřebných pro podnikání.

Také uživatelé jsou s touto službou Hospodářské komory České republiky spokojeni. „Na Czech POINTY Hospodářské komory České republiky chodím pravidelně. Nejvíce pro výpisy z Obchodního a Živnostenského rejstříku

a také si tam nechávám úředně ověřovat podpisy a listiny. Maximálně mi vyhovuje, že během pár minut si zde jednoduše vyřídím vše potřebné a navíc přitom pro své podnikání mohu využít rad zkušených odborníků hospodářské komory. Se službami Czech POINTů Hospodářské komory jsem velmi spokojen, vždy mi zde vyšli vstříc, dokonce se mohu i objednat na určitou hodinu a mezitím si jinde vyřídit další věci,“ potvrzuje Daniel Suchochleb, prokurista společnosti Centrum andragogiky, s.r.o., Hradec Králové. „Mám zkušenosti i s Czech POINTY provozovanými jinými institucemi a musím říci, že Czech POINTY provozované Hospodářskou komorou České republiky mi vyhovují více. Mám to blízko, nejsou zde prakticky žádné fronty. Rád také využívám jejich nadstandardní nabídky objednání se na určitou dobu, což mi výrazně šetří můj čas. Navíc je personál ochotný, informovaný a je mi schopen kvalifikovaně poradit i s obsluhou datových schránek,“ říká Josef Vaške, z advokátní kanceláře Vaške & Vašková, Hradec Králové.

V České republice dnes funguje zhruba 6500 Kontaktních míst veřejné správy Czech POINT. Jejich hlavní výhodou je, že na jednom místě a na počkání lze získat nejvíce žádané výpisy z různých rejstříků a také si lze nechat ověřit pravost podpisů a listin.

Podrobnější informace k Czech POINTům lze nalézt na www.komora.cz/czechpoint

Daň z nemovitosti

Vláda schválila novelu zákona o dani z nemovitosti, jejímž cílem bylo zavedení nového termínu zpevněná plocha. Pod pojmem „zpevněná plocha pozemku“ rozumíme například parkoviště. Pro zpevněnou plochu bude platit zvláštní daňová sazba ve výši jedné nebo pěti korun za met čtvereční v závislosti na druhu podnikání. V praxi to znamená, že na zpevněné pozemky se už nebude používat daň ze stavby, která činí dvě nebo deset korun za metr čtvereční, ani se nebude tato daň zvyšovat koeficientem 1,5, který mohou obce použít jen pro stavby.

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 činnost, s níž 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 věcí, tak i za jejich ztrátu či odcizení. Obvykle vyvěšované jednostranné prohlášení „Za odložené věci neručíme“ (či jemu podobné) provozovatele této odpovědnosti nezabavuje.

Zkrácení pracovní doby

Jsmen jen menší firma s osmi zaměstnanci. Protože v poslední době došlo k jistým problémům s odbytem našich výrobků, chtěli bychom polovině zaměstnanců dočasně zkrátit pracovní dobu. Je to možné vyřešit dodatkem k pracovní smlouvě? A musí s tím zaměstnanec vyjádřit písemný souhlas?

Zákoník práce zná tzv. kratší pracovní dobu, která se v praxi nazývá jako zkrácený pracovní úvazek. Kratší pracovní doba je založena na smluvním základě, tedy na dohodě mezi zaměstnavatelem a zaměstnancem. V případě sjednání kratší pracovní doby náleží zaměstnanci mzda nebo plat odpovídající této sjednané délce pracovní doby. Z toho jasně vyplývá, že kratší pracovní dobu musíte se zaměstnanci sjednat, neboť český právní systém vám ji neumožňuje stanovit a nařídít. Nejvhodnějším způsobem by tedy bylo zaměstnancům rozumně vysvětlit, že přežití společnosti závisí v těžkých dobách i na jejich zodpovědnosti a nepřistoupení na sníženou pracovní dobu může v konečném důsledku znamenat krach vaší firmy nebo propuštění několika z nich.

Odstupné

Jedna firma končí a hned druhý den začíná jiná na stejném místě, se stejným zaměstnancem, stejným oborem podnikání i pracovním zařazením zaměstnance. Náleží takovému zaměstnanci odstupné?

Pokud při ukončení činnosti zaměstnavatele nedochází k převodu práv a povinností z pracovněprávních vztahů, může končící společnost dát zaměstnanci výpověď podle §52 zákoníku práce. V tomto případě pak zaměstnanci náleží odstupné ve výši minimálně trojnásobku průměrného výdělku. Na vznik nároku zaměstnance na odstupné nemá vliv skutečnost, že zaměstnanec ihned po skončení pracovního poměru nastoupí na obdobné místo u jiné společnosti, která má stejný předmět i místo podnikání jako předchozí zaměstnavatel, pokud mezi těmito společnostmi nedochází k přechodu práv a povinností z pracovněprávních vztahů ve smyslu §338 zákoníku práce. Jinak by tomu ale bylo v případě, kdyby mezi oběma společnostmi došlo k takzvané přeměně, např. jedna společnost se sloučila s druhou. Pak by odstupné zaměstnanci nenáleželo.

Jak se dostat do obchodního rejstříku

Kam a jak může podnikatel zaslat údaje určené pro výpis z obchodního rejstříku? A jaké sankce hrozí v případě nesplnění této povinnosti?

Údaje potřebné k prvozápisu podnikatele nebo pro změny v zápisu je nutné adresovat k příslušnému krajskému soudu, který vede obchodní rejstřík. Obchodní rejstřík vede tento soud pro podnikatele, kteří mají své sídlo v jeho obvodu. Nemají-li své sídlo, je příslušný soud podle místa podnikání. Nemá-li podnikatel ani místo

podnikání, je k vedení obchodního rejstříku příslušný soud podle místa bydliště podnikatele. V případě neplnění zákonem daných povinností soud zpravidla vyzývá podnikatele k nápravě, v krajním případě může přistoupit k uložení pokuty podle ustanovení §200 dle zákona občanského soudního řádu (zákon č. 99/1963 Sb.). Pokuta může dosáhnout až výše 20 000 korun. Návrh na zápis lze podat v listinné nebo elektronické podobě. Návrhy v elektronické podobě však může podávat pouze osoba podepsaná zaručeným elektronickým podpisem podle zvláštního právního předpisu. Alternativou je i zaslání podání prostřednictvím datové schránky. Zákon o soudních poplatcích přitom ukládá povinnost zaplatit za první zápis podnikatele částku 5 000 korun. Za změnu zápisu pak podnikatel zaplatí 1 000 korun a za výmaz z rejstříku 3 000 korun. Údaje, které je třeba do rejstříku zapsat pak nalezneme v dalších ustanoveních obchodního zákoníku – konkrétně v §35 až §38h. Následující ustanovení tohoto zákona pak obsahují výčet dokumentů, které je třeba zakládat do sbírky listin.

Promlčecí lhůta

Před deseti lety jsem nepřiznal jednu práci na dohodu a později se mi to již nechťelo uvádět na správnou míru, protože tohle papírování opravdu nenávidím. Jde o malou částku, přesto mě zkazky o mnohatisícových penále nenechávají klidným. Jak dlouhá je promlčecí lhůta v případě nedoplatku na dani za fyzickou osobu?

Ve vašem případě se nejedná o nedoplatek, ale o nepřiznání příjmu. Dle ustanovení §47 odst. 1 dnes již zrušeného zákona o správě daní a poplatků (zákon č. 337/1992 Sb.) nelze daň vyměřit ani doměřit po uplynutí tří let od konce zdaňovacího období, v němž vznikla daňová povinnost. Toto období může být dle druhého odstavce prodlouženo, pokud před uplynutím této lhůty byl učiněn úkon směřující k vyměření daně nebo jejímu dodatečnému stanovení. Pak počne běžet znovu od konce roku, v němž byl daňový subjekt o tom zpraven.

Povinné ručení

Každé vozidlo zapsané v registru vozidel musí mít ze zákona uzavřeno účinné pojištění odpovědnosti z provozu vozidla – tzv. povinné ručení. To vás chrání před rizikem následků dopravní nehody. Při nehodě nejde jen o hmotné škody, ale pokud způsobíte újmu na zdraví, mohou náklady na léčbu dosáhnout i desítek milionů korun. Pokud bude nepojištěné vozidlo provozováno nebo ponecháno na pozemní komunikaci, pak se jedná o přestupek, za který může být uložena pokuta ve výši 5 000 až 40 000 korun. Navíc budete mít povinnost za každý den, kdy vaše vozidlo nebylo pojištěno, uhradit příspěvek do garančního fondu České kanceláře pojistitelů, který se u osobních vozidel pohybuje mezi 50 až 70 korunami za každý nepojištěný den.

Porovnávání údajů o pojištěných a registrovaných vozidlech probíhá neustále. Když nepojištěným vozidlem

někoho nabouráte, je poškozenému škoda hrazena z garančního fondu, ale vy ji budete muset celou do garančního fondu zaplatit posléze.

Co s omylem zaslanou platbou

Za užívání parkoviště pravidelně platím trvalým příkazem. Nedávno se však změnil provozovatel parkoviště, a tím i číslo účtu příjemce plateb. To jsem ale zapomněl v trvalém příkazu změnit. Zjistil jsem to, až když mě nový provozovatel upozornil, že dlužím za několik měsíců. Jak získat peníze z bankovního účtu, na který jsem je omylem poslal?

Požádejte banku příjemce, aby vám sdělila kontaktní údaje na osobu, které účet patří a kdo obdržel plnění bez právního titulu. Banka má tuto povinnost stanovenou v zákoně o bankách. Kontakty by měly být aktuální, majitel účtu je povinen nahlásit bance případnou změnu osobních údajů. Pokud majitel nebude na výzvu reagovat, podejte na něj trestní oznámení pro bezdůvodné obohacení. V případě, že kontaktní údaje nebudou aktuální a majitele nedohledáte, obraťte se na Policii ČR. Nutné je ale konstatovat, že banka zde neporušila své povinnosti. Jedná se však o trestně právní čin, případně přestupek onoho neoprávněného příjemce. Z toho titulu mu při nevrácení uvedené částky hrozí i trestní postih.

Odstoupení od smlouvy na dobu určitou

Lze předčasně vypovědět smlouvu mezi firmou a dodavatelem, jehož služby se během několika měsíců rapidně zhoršily?

Podle ustanovení §582 zákona č. 40/1964 Sb., ve znění pozdějších předpisů (občanský zákoník), lze smlouvu vypovědět ve lhůtě tří měsíců ke konci kalendářního čtvrtletí, ale pouze v případě, že byla smlouva sjednána na dobu neurčitou. Pokud tedy došlo mezi vámi a dodavatelem k uzavření smlouvy na dobu určitou, nelze tuto smlouvu předčasně vypovědět, pokud to nebylo ve smlouvě výslovně sjednáno. Další možností je odstoupení od smlouvy. V tom případě si jsou strany takové smlouvy, nedohodnou-li se jinak, povinny vrátit poskytnutá plnění, u peněžního závazku včetně úroků ve výši sjednané ve smlouvě pro tento případ, jinak stanovené podle § 502 obchodního zákoníku, přičemž vrací-li plnění stana, která odstoupila od smlouvy, má nárok na úhradu nákladů s tím spojených. Odstoupení od smlouvy je možné pouze v případech stanovených smlouvou nebo obchodním zákoníkem.

Podle zákona je možné odstoupit při podstatném porušení povinností jednou stranou: "Jestliže strana porušující smlouvu věděla v době uzavření smlouvy nebo v této době bylo rozumné předvídat s přihlédnutím k účelu smlouvy, který vyplynul z jejího obsahu nebo z okolností, za nichž byla smlouva uzavřena, že druhá strana nebude mít zájem na plnění povinností při takovém porušení smlouvy. V pochybnostech se má za to, že porušení smlouvy není podstatné" (§345 odst. 2 obchod-

ního zákoníku), anebo v případě nepodstatného porušení smlouvy, pokud strana, která je v prodlení, nesplní svoji povinnost ani v dodatečně přiměřené lhůtě, která jí byla poskytnuta. V podobných situacích lze doporučit odstoupení od smlouvy písemnou formou. Podle §349 obchodního zákoníku smlouva zaniká, když projev dojde druhé straně, proto je vhodné zaslat odstoupení doporučeně s dodejkou.

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

Jak odejít ze společné firmy

Patří mi čtvrtina jedné prosperující firmy. V poslední době ale došlo k ochlazení vztahů mezi mnou a zbylými třemi majiteli. Firma je klasické eseróčko a mě by zajímalo, co všechno musím udělat, abych dostal vyplacený svůj díl. Jak dlouho to celé potrvá?

Základním a nejrychlejším způsobem ukončení vaší účasti ve společnosti s ručením omezeným je prodej vašeho obchodního podílu některému ze zbývajících společníků nebo, připouští-li to společenská smlouva, třetí osobě. V takovém případě si výši kupní ceny za váš podíl a podmínky její splatnosti dohodnete přímo s nabyvatelem. Vaši účast ve společnosti lze ukončit také bez převodu podílu na jinou osobu, a to dohodou všech společníků. V tomto případě by vám vznikl nárok na vypořádací podíl ve výši velikosti vašeho obchodního podílu k vlastnímu kapitálu společnosti vyjádřenému v účetní závěrce ke dni ukončení vaší účasti ve společnosti. Společnost by v takovém případě byla povinna vyplatit vám vypořádací podíl bez zbytečného odkladu poté, co by učinila kroky dle §113 odst.5 nebo 6 obchodního zákoníku, tj. převedla podíl na jiného společníka či třetí osobu, poměrně jej rozdělila mezi společníky nebo snížila základní kapitál. Ze společnosti s ručením omezeným nelze jednostranně vystoupit. Jediným způsobem, jak jednostranně ukončit vaši účast ve společnosti, je domáhat se zrušení účasti soudem. V takovém případě by bylo třeba prokázat, že na vás nelze spravedlivě žádat, abyste ve společnosti setrval. Toto řešení je nepochybně nejvíce časově náročné a bude se pohybovat v řádech měsíců.

Mgr. Jakub Hlaváček
advokát AK Becker and Poliakoff

Podmínky požární bezpečnosti při provozu komínů, kouřovodů a spotřebičů paliv

Starat se o řádný stav komínů byla tradiční povinnost občanů již od dob Rakouska-Uherska. Poslední legislativní předpis, který tuto povinnost ukládá, byl zákon č. 133/1985 Sb., o požární ochraně. Nařízení vlády č. 91/2010 Sb. nezavádí povinnou kontrolu komínů, ale stanovuje podmínky pro bezpečné provozování komínů, kouřovodů a spotřebičů paliv tak, aby nedošlo k ohrožení zdraví a životů uživatelů spotřebičů paliv a jejich majetku. Ve srovnání s dosud platnou, ale technickým rozvojem již

překonanou vyhláškou č. 111/1981 Sb., o čištění komínů, které byla prováděcím předpisem k zákonu č. 133/1985 Sb., o požární ochraně, a ukládala povinnosti kominickým podnikům, provozovatelům spotřebičů paliv a určovala intervaly provádění čištění komínů, nové nařízení vlády podstatně zmírňuje požadavky na četnost provádění kominických prací, a navíc umožňuje provádět čištění spalínových cest odvádějících spaliny od spotřebičů na pevná paliva o výkonu do 50 kW svépomocí. Na druhé straně ale zvyšuje požadavky na odbornou úroveň osob oprávněných k provádění kontrol a revizí spalínových cest, což jistě celá řada občanů ocení kladně.

Nařízení vlády č. 91/2010 Sb. v §5 Revize spalínové cesty uvádí, že revizi spalínové cesty provádí odborně způsobilá osoba, která je držitelem živnostenského oprávnění v oboru kominictví a které je zároveň

- a) revizním technikem komínů,
- b) specialistou bezpečnosti práce – revizním technikem komínových systémů nebo
- c) revizním technikem spalínových cest.

Revize spalínové cesty provádí odborně způsobilá osoba podle §5 nařízení vlády v těchto případech:

- a) před uvedením spalínové cesty do provozu nebo po každé stavební úpravě komína,

- b) při změně druhu paliva připojeného spotřebiče paliv,
 - c) před výměnou nebo novou instalací spotřebiče paliv,
 - d) při komínovém požáru,
 - e) při vzniku trhlin ve spalínové cestě a při vzniku podezření na výskyt trhlin ve spalínové cestě.
- Kontrolu spalínové cesty podle §2 a její čištění podle §3 provádí odborně způsobilá osoba, kterou je podle §4 nařízení vlády č. 91/2010 Sb. držitel živnostenského oprávnění v oboru kominictví. K této činnosti postačí živnostenský list v oboru kominictví a nevyžaduje se osvědčení revizního technika. Stejná odbornost je předepsána i pro čištění spalínových cest.

Informace najdete na webových stránkách Společenstva kominiků ČR www.skcr.cz, sdružujícího více než 700 kominiků, jsou uvedeny seznamy členů společenstva – odborně způsobilých osob, které mají platné osvědčení revizních techniků komínů, osvědčení certifikovaných revizních techniků komínových systémů. Členové Společenstva kominiků ČR jsou vybaveni členskými průkazy, ve kterých je kromě jména, adresy a fotografie uvedeno, zda majitel průkazu je nebo není revizním technikem.

Emil Morávek
prezident Společenstva kominiků ČR

10. 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 dohřívání 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 užitého a dekoračního skla a prodej gastro sortimentu.

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, dřez, vybavení kuchyní – 5%.

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, dřez, regály), drtiče odpadků, barevné plastové desky, vpichovací teploměry

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

Projektujeme a dodáváme kuchyně pro hotely, restaura-

ce, 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 chladicí a klimatizační techniky:

– chladicí a mrazicí boxy včetně technologie

– vybavení prodejen chladicím nábytkem

– pronájem mrazírenských prostorů

– prodej a servis domácího a průmyslového chlazení

– autoklima servis

– klimatizace prostorů

– přepravní chlazení

– prodej komponentů pro chlazení a chladičů

– výrobky ledu

– znalecká činnost v oboru s doložkou krajského soudu.

Slevy členům UNIHOSTu:

3 – 10 % dle typu zařízení.

ASCON Group, v.o.s.

Sídlo: Čujkovova 30, 700 30 Ostrava-Zábřeh

Tel.: 777 272 664

E-mail: info@mojemenu.cz

www.mojemenu.cz

Společnost poskytuje internetové služby pro restaurace a hotely.

Vinařství Kovacs s.r.o.

Sídlo: 691 82 Novosedly č.ev. 5

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

E-mail: info@vinarstvi-kovacs.cz

www.vinarstvi-kovacs.cz

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

Zemědělská farma Jaromíra Kubláka

Sídlo: Fryčovice 239, 739 45

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

Dodává loupané i neloupané brambory, ovoce, zeleninu.

Svopex Food cz, s.r.o.

Sídlo: Papírenská 724, 739 21 Paskov

Tel.: 558 671 208, 603 510 620

E-mail: svopex@svopex.cz

www.svopex.cz

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

Nikolas tours, a.s.

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

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

MAKRO Cash ang Carry ČR, s.r.o.

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



Ilustrační foto

11. Naše partnerské školy se představují

Těšínská vinařská podoblast a Těšínská karafa

Je velice pravděpodobné, že o těšínské vinařské oblasti jste ještě neslyšeli a o Těšínské karafě snad ano. Těšínská karafa je juniorská sommeliérská soutěž, kterou pořádá Střední škola hotelová a obchodně podnikatelská v Českém Těšíně. A jak toto město souvisí s vinařstvím???? Víno se na tomto území pěstovalo(!) jen krátce v minulosti v době příznivých klimatických podmínek – v 16. a 17. století. Na tuto „tradici“ a nejen na ni navázala Střední škola hotelová a obchodně podnikatelská v Českém Těšíně, která se znalectví vín se začala věnovat asi před deseti roky a Těšínskou karafu uspořádala letos už popáté. Vše mají na svědomí „nadšenkyně“ Ing. Alena Lacková – zástupkyně ředitelky pro praktické vyučování – a paní Bc. Zdeňka Poštulková – učitelka odborných gastronomických předmětů. Obě absolvovaly před lety vzdělávací sommeliérské kurzy s akreditací MŠMT, pořádané Vinařskou akademií Valtice a od té doby své sommeliérské znalosti předávají českotěšínským studentům. Ve škole jsou žáci připravováni individuálně k soutěžím znalců vín, ale co je důležitější, v rámci jedinečného školního vzdělávacího programu je zaveden odborný předmět sommeliérství. To znamená, že všichni žáci českotěšínské hotelové školy se učí základy znalectví vín. Výuka sommeliérství je nabízena také veřejnosti odborné i laické v rámci dalšího vzdělávání (škola je centrem celoživotního učení). Musíme konstatovat, že mladí sommeliéři z Těšína nemají zatím dostatečné využití svých znalostí v praxi na území svého regionu. Hoteliéři či majitelé restaurací severní Moravy nabízejí jen omezený sortiment vín a také hosté

víno požadují v menší míře než kdekoli jinde u nás či ve světě. Toto chce českotěšínská škola změnit!

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

Myšlenka uspořádat sommeliérskou soutěž Těšínská karafa vznikla před pěti lety v duchu tohoto citátu. Soutěž je určena studentům středních a vyšších či vysokých odborných škol do 21 let. Byly proto navázány kontakty se školami v regionu, vypracovány propozice soutěže, doporučena vhodná literatura, navázány kontakty s vinaři a sommeliéry jižní Moravy, nakoupen potřebný inventář... a první ročník soutěže se dne 8. února 2007 mohl uskutečnit. V prvopočátku školu výrazně podpořil UNIHOST – sdružení podnikatelů v pohostinství, stravovacích a ubytovacích službách ČR, a dodnes se podílí na zajištění soutěže. Děkujeme!

Mladé sommeliéry, účastníky soutěže, na jejich cestě za poznáním podporuje už druhým rokem Vinařský fond České republiky. Soutěž se koná po celou dobu pod záštitou náměstkyně pro oblast školství Moravskoslezského kraje a za odborné garance Libora Nazarčuka, viceprezidenta Asociace sommeliérů ČR. Generálním partnerem soutěže je od prvního ročníku Vinařství Kovacs. Soutěž probíhala letos poprvé v nové prostorné víceúčelové hale školy a zúčastnilo se jí 28 reprezentantů významných středních a vyšších odborných gastroškol kraje z Opavy, Šilheřovic, Ostravy-Hrabůvky, Frenštátu pod Radhoštěm, Třince, Petrovic u Karviné a Českého Těšína, ale také ze středních škol ve Znojmě. Soutěžilo se v kategorii kadet a znalec, a to v těchto disciplínách: test odborných znalostí, senzorické hodnocení vína a servis bílého a červeného vína.

Tři finalisté kategorie znalec pak předvedli zaplněnému hledišti v sále víceúčelové haly servis šumivého vína, opravu vinného listku a doporučili vína k jednotlivým pokrmům.

Odborná porota pod vedením mistra sommeliéra Libora Nazarčuka, ve složení Václav Šmach, sommelier Moravských vinařských závodů Bzenec, Jan Pfeffer, obchodní manažer Vinařství Kovacs s.r.o. a Bc. Zdeňka Kačmarová, absolventka pořadatelské školy, dnes studentka Mendelovy univerzity v Brně, obor vinohradnictví a vinařství, hodnotila výkony jednotlivých soutěžících. Vítězem 5. ročníku soutěže Těšínská karafa 2011 a zároveň nejlepším degustátorem se stala Aneta Málková, reprezentantka znojenské školy, v kategorii kadet zvítězil Marek Vondráček, student pořadatelské školy. V doprovodném kulturní programu vystoupila Markéta Konvičková, finalistka soutěže Superstar a nositelka titulu Objev roku Český slavík 2010, studentka 2. ročníku oboru hotelnictví českotěšínské školy. Soutěž se těší Těšíně stále větší pozornosti, také médií, získává na kvalitě a prestiži mezi soutěžemi pořádanými gastronomickými školami v Moravskoslezském kraji. Co se cení nejvíc, je její odbornost, nestrannost a objektivita. V předvečer pátého ročníku Těšínské karafy se konalo v Českém Těšíně „Dostaveníčko s vínem, vinaři a sommeliéry“, a to v Kavárně a čítárně NOIVA (v místě legendární předválečné kavárny AVION), ve které má hotelová škola svá odborná pracoviště. Svou

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

V programu byla „malá vinařská akademie“ Jana Pfeffra, zástupce vinařství Kovacs, přednáška historika Muzea Těšínska PhDr. Radima Ježe o historii vinařství na území Těšína a řízená degustace vín. Podvečer vyvrcholil sabráží, kterou předvedla Zdeňka Kačmarová, absolventka pořadající školy, vítězka Mezinárodního mistrovství ČR v sekání sektů v kategorii žen pro rok 2009. Dostaveníčko upozornilo na aktivity českotěšínské školy v oblasti sommeliérství a působilo na veřejnost podnikatelskou i ostatní ve smyslu myšlenky:

„Umění sommeliéra změni jakoukoliv příležitost u stolu v nezapomenutelný zážitek.“

Co dodat závěrem? Srdečně zveme všechny milovníky a znalce vín do Českého Těšína na 6. ročník Těšínské karafy 2012 – juniorské sommeliérské soutěže, která se uskuteční 1. února 2012.

Do Těšína se můžete už těšit....

*Ing. Vanda Palowská
ředitelka školy*

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



Těšínská karafa 2011

3. února 2011

VÝSLEDKOVÁ LISTINA kadet

jméno	škola	test	servis	celkem	umístění
Marek Vondráček	Střední škola hotelová a obchodně podnikatelská, Český Těšín	68,5	60,0	128,5	1.
Petra Budzinská	Střední škola společného stravování, Ostrava-Hrabůvka	54,0	56,0	110,0	2.
Kateřina Kostrhounová	Střední odborné učiliště a střední odborná škola, SČMSD, Znojmo	51,0	58,0	109,0	3.
Kateřina Pešlová	Vyšší odborná škola a Hotelová škola Opava	45,0	51,0	96,0	4.
Monika Foltýnová	Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD, Šiřehovice	39,0	52,0	91,0	5.
Renata Solárová	Střední škola hotelnictví, gastronomie, Frenštát pod Radhoštěm	33,0	45,0	78,0	6.
Jana Vávrová	Střední škola hotelnictví, gastronomie, Frenštát pod Radhoštěm	28,0	45,0	73,0	7.
Pavla Sedláková	Střední škola hotelnictví, gastronomie, Frenštát pod Radhoštěm	34,5	36,0	70,5	8.
Barbora Knyblová	Hotelová škola a Obchodní akademie s.r.o., Havířov-Podlesí	14,5	53,0	67,5	9.
Tereza Vašíčková	Hotelová škola a Obchodní akademie s.r.o., Havířov-Podlesí	16,0	49,0	65,0	10.
Lucie Tonovská	Soukromá střední škola Třineckých železáren, Třinec-Kanada	26,5	33,0	59,5	11.
Vojtěch Fizek	Vyšší odborná škola a střední škola DAKOL, Petrovice u Karviné	23,5	29,0	52,5	12.
Karolína Bolfová	Vyšší odborná škola a střední škola DAKOL, Petrovice u Karviné	23,5	24,0	47,5	13.

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



Těšínská karafa 2011

3. února 2011

VÝSLEDKOVÁ LISTINA znalec

jméno	škola	test	servis	celkem	umístění
Aneta Málková	Střední odborné učiliště a střední odborná škola, SČMSD, Znojmo	55,5	62,0	117,5	1.
Michaela Lasotová	Střední škola hotelová a obchodně podnikatelská, Český Těšín	61,5	56,0	117,5	2.
Nicol Čížková	Střední škola hotelová a obchodně podnikatelská, Český Těšín	54,5	63,0	117,5	3.
Denisa Turoňová	Vyšší odborná škola Havířov s.r.o., Havířov-Podlesí	55,5	53,0	108,5	4.
Veronika Marková	Vyšší odborná škola Havířov s.r.o., Havířov-Podlesí	52,5	55,0	107,5	5.
Jeronym Bartoš	Střední škola společného stravování, Ostrava-Hrabůvka	52,0	55,0	107,0	6.
Ondřej Wittek	Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD, Šiřehovice	43,0	60,0	103,0	7.
Simona Barnová	Střední škola hotelová a obchodně podnikatelská, Český Těšín	50,0	47,0	97,0	8.
Michaela Dragonová	Vyšší odborná škola Havířov s.r.o., Havířov-Podlesí	45,0	48,0	93,0	9.
Jakub Křížan	Vyšší odborná škola a Hotelová škola Opava	54,0	36,0	90,0	10.
Klára Bednaříková	Střední odborné učiliště a střední odborná škola, SČMSD, Znojmo	38,0	0,0	38,0	11.
Viktoriia Symulyk	Střední odborné učiliště a střední odborná škola, SČMSD, Znojmo	37,0	0,0	37,0	12.
Eva Janáčková	Vyšší odborná škola a Hotelová škola Opava	35,5	0,0	35,5	13.
Nikol Moravcová	Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD, Šiřehovice	33,0	0,0	33,0	14.
Zoltán Lajoš	Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD, Šiřehovice	26,5	0,0	26,5	15.



AHOL CUP s účastí tří prezidentů

Ve středu 2. února 2011 se v reprezentativních prostorách hotelu Clarion Congress Hotelu Ostrava uskutečnil 13. ročník celorepublikové gastronomické soutěže s mezinárodní porotou a účastí AHOL – CUP 2011 v oborech kuchař, barman a soutěž tříčlenných družstev v gastronomických dovednostech a znalostech. Spolupořadatelem soutěže se stalo Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy České republiky. Soutěž je zapsána ve Věstníku MŠMT.

Nad soutěží převzala záštitu Mgr. Věra Palková, náměstkyně hejtmana Moravskoslezského kraje, Ing. Martin Štěpánek, Ph.D., náměstek primátora hejtmana Moravskoslezského kraje, Ing. Pavel Bartoš, předseda představenstva Hospodářské komory Moravskoslezského kraje a Petr Dlabal, starosta Ostravy - Vítkovic. Nad soutěží, kterou pořádala AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství, převzal odbornou záštitu Ing. Rostislav Vondruška za Českou centrálu cestovního ruchu Czech Tourism, za Asociaci hotelů a restaurací České republiky prezident Ing. Václav Stárek, za Českou barmanskou asociaci Aleš Svojanovský – prezident asociace, za Asociaci kuchařů a cukrářů České republiky Bc. Miroslav Kubec – prezident asociace, kontinentální ředitel Světové asociace pro centrální Evropu.

Pro soutěžící bylo velkou událostí setkat se se všemi jmenovanými prezidenty – uznávanými odborníky v gastronomii a cestovním ruchu při soutěží, kdy byli v roli nejen pozorovatelů, ale i porotců. Jak řekl prezident AHR ČR Ing. V. Stárek: „Oceňujeme možnosti, které mají mladí lidé při této soutěži. Setkávají se, soupeří a vzájemně se poznávají. Věříme, že nám v gastronomii vyrůstají noví mladí odborníci.“ K hlavním partnerům patřily Vitana, a.s. a Clarion Congress Hotel Ostrava. Soutěž by se nemohla uskutečnit bez podpory řady firem, které dodaly své produkty – Nowaco - Mrazírny Opava, Karlovarské minerální vody – Mattoni, Monin, Finlandia – Brown-Forman, Coca – Cola. Vařilo se na zařízení MontyConu – moderní úsporné gastronomické technologie. Hlavními sponzory byli Makro-Partner profesionálů, J. J. Darboven, G. Benedikt Karlovy Vary a ProgresTech s. r. o., – pracovní pomůcky, MPS Quality.

Soutěže barmanů se zúčastnilo 29 žáků z České republiky, Slovenska a Polska. Hlavní surovinou byla vodka Finlandia, džusy firmy Cappy, minerální voda Mattoni a sirupy firmy Monin. Barmani soutěžili o nejchutnější nápoj, ve kterém byly uvedené suroviny použity. Během 12 minut museli soutěžící připravit 2 porce vylosovaného koktejlu a 5 porcí long drinku s použitím vodky Finlandia. Výkony mladých soutěžících hodnotila komise ve složení: prezident CBA Aleš Svojanovský, Ing. Jaroslav Labounek – garant soutěže, Martin Eichenbaum – moderátor a porotce soutěže.

První místo obsadil Jakub Musálek ze Střední školy hotelové a obchodně podnikatelské z Českého Těšína, druhé

získala Šárka Liberdová, žákyně AHOL Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství Ostrava a na třetím místě se umístil Lubomír Kouřil ze Střední hotelové školy Vincence Priessnitze z Jeseníku. V oboru kuchař se soutěže zúčastnilo 10 kuchařů. Soutěžící se inspirovali recepty v kategorii Czech Specials, které propagují tradiční jídla české kuchyně. Výkony hodnotila komise ve složení Bc. Miroslav Kubec – prezident AKC a výkonný ředitel hotelu InterContinental Praha, Dušan Jakubec – šéfkuchař Interhotelu a člen AKC, Milan Kladívko – šéfkuchař Restaurace Promenáda Karlovy Vary a Thorsten Müller, šéfkuchař Bildungszentrum Ribnitz-Damgarten v Německu.

Mladí kuchaři připravovali 4 porce moderního teplého pokrmu s hlavní a odlehčenou přílohou. Na vytvoření svého kulinářského pokrmu měli tři čtvrtě hodiny. Hlavní surovinou byla krutí prsa. Hodnotit výkony mladých kuchařů bylo velmi obtížné. I přes některé nečekané technické nástrahy se všichni svého úkolu zhostili na výbornou, ale nejlepší mohou být jenom tři. V oboru kuchař se na třetím místě umístila Dominika Schikorová ze Střední školy společného stravování v Ostravě – Hrabůvce, druhé místo obsadil Peter Mai z Ribnitz-Damgartenu v Německu a první příčka patří Ester Reinochové ze Střední školy prof. Matějčka 17. listopadu v Ostravě – Porubě.

Celorepublikovému kolu v Ostravě v soutěži tříčlenných družstev předcházela kola regionální – pro region Čechy v Hotelové škole Plzeň, pro region Moravy a Slezska v AHOLu – Střední škole gastronomie, turismu a lázeňství v Ostravě. Šest vítězných družstev z regionálního kola postupovalo do ústředního kola v Ostravě. V celkovém klání v gastronomických znalostech a dovednostech zvítězilo družstvo Střední školy společného stravování z Ostravy-Hrabůvky ve složení Jakub Močidlan, Tomáš Kačor a Jan Kolář. Druhé místo obsadilo družstvo Střední školy Horažďovice se soutěžícími Lucií Heroutovou, Michalem Ledererem a Jiřiou Hodankovou. Třetí příčku pak získalo družstvo Střední školy hotelnictví a gastronomie z Frenštátu pod Radhoštěm ve složení Monika Bradová, Anežka Klestilová a Tereza Dittlová. Na regulérnost soutěžení dohlíželi ředitel Hotelu Clarion Congress Ostrava – Ing. Radim Beneš, Ing. Jiří Guzdek, hoteliér roku 2007, majitel hotelu GONG a Bc. Michal Zátopek – hlavní manažer Hotelu Adámkova vila v Raškovcích. Čekání na výsledky zpříjemnila svými výrobky firma VITANA a barmanská show v podání Václava Vognara – ambasadora Finlandie Brown-Forman. Děkujeme všem záštitám, sponzorům, školám a soutěžícím za jejich účast, podporu, ochotu a těšíme se na další spolupráci při 14. ročníku AHOL – CUP 2011.



SOŠ A SOU PODNIKÁNÍ A SLUŽEB V JABLUNKOVĚ

Gastronomická soutěž „O pohár Beskyd“

Již po páté se v prostorách hotelu Grůň v Mostech u Jablunkova utkali mladí gastronomové v soutěži družstev O pohár Beskyd 2011. Žáci soutěžili v přípravě slavnostního pokrmu, servisu, čepování piva a přípravy nápojů z kávy. Pozvání pořádající školy SOŠ a SOU Jablunkov tentokrát přijaly SŠ Trineckých železáren, SŠHaOP Český Těšín, SŠGaS Frýdek-Místek, SŠSS Ostrava Hrabůvka a SŠHaG Frenštát pod Radhoštěm. Jablunkovskou školu reprezentoval kuchař Dalibor Chrást z Bukovce, žák třetího ročníku, který se umístil na 2 místě, baristka druhého ročníku Šárka Kvaizerová z Písku skončila na 4 místě a na 6 místě skončili číšníci, žáci prvního ročníku, Timotej Straka z Čadce a Martin Duban z Jablunkova. Výsledky celého družstva stačily na čtvrté místo. Na třetím místě se umístilo družstvo z Českého Těšína, stříbrní byli žáci z Frenštátu a první cenu si odvezli soutěžící z Ostravy-Hrabůvky.

Letošní ročník přinesl velmi vyrovnané výsledky a tak se zapotili nejen soutěžící, ale i samotní komisaři. Odbornou garanci zajišťovali Mohyla Tomáš – šéf kuchař a gastronomický poradce firmy Nowaco Czech Republic s.r.o., Šipula Petr – vedoucí stravovacího úseku Nemocnice Podlesí a.s., Trinec, Eduard Kopl – ředitel hotelu Odra Ostravice, předseda pobočky Severní Morava a Slezsko, místopřed-

seda AČ ČR, Ing. Bauman Emilián – vedoucí obchodního střediska Ostrava, Budějovický Budvar, n.p. a Bobek Pavel – zástupce pro Moravu firmy Sara Lee Czech Republic, a.s. Divize Douwe Egberts. Poděkování patří také mnoha sponzorům, kteří přispěli ke zdárnému průběhu soutěže a spokojení všech zúčastněných.

Bc. Niedobová Anna



12. Různé

Inzerce - nabídka

Výkup, zpracování a prodej zvěřiny ze 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.

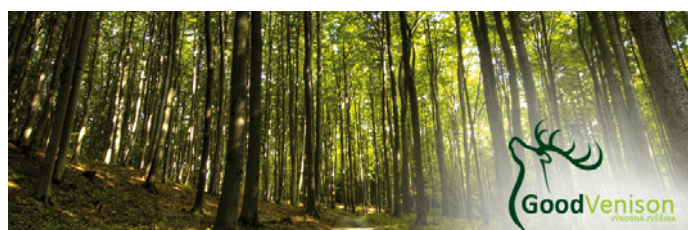
Denisa Vitáková

77 365 7827

tel.: 226 531 091

denisa.vitakova@firedupgroup.co.uk

V říjnu uplynulého roku bylo v **areálu LIBROS Ostrava, Palackého 1114, Ostrava-Přívov.** otevřeno nejmodernější **Centrum bezpečné jízdy** pro řidiče v Evropě, které je určeno všem řidičům, kteří mají zájem zvyšovat své schopnosti a dovednosti při řízení svého nebo firemního vozidla. Spektrum tematických kurzů probíhá podle platné legislativy nebo evropských metodik vzdělávání řidičů. Tento systém je dán členstvím firmy Libor Václavík – LIBROS v Evropské chartě bezpečnosti silničního provozu. Mezi nejatraktivnější kurzy se řadí tolik populární tzv. kurz pro „odečet bodů“, který může toto Centrum nabízet jako jedno ze tří akreditovaných středisek v ČR.



13. Projektová činnost



GŘ pro vzdělávání a kulturu

Program celoživotního učení

Projekty Partnerství Comenius Regio

Partnerství Moravskoslezského kraje a Nitran- ského 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. Partneri ze Slovenské republiky jsou zastoupeni Nitran-ským 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 Nitran-ským krajem v oblasti rozvoje oborů služeb cestovního ruchu (gastronomie, hotelnictví, turismus). V rámci společných aktivit zástupců regionální správy, pedagogických pracovníků 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 Nitran-ského 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 nadšení. 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 Nitran-ský samosprávný kraj. V rámci tohoto výjezdu jsme byli přivítáni na Úřadu Nitran-ského samosprávného kraje, kde jsme se seznámili s historií i současností kraje. Poté jsme byli na prohlídce Národního hřebčína v Topolčiankách a národní kulturní památky – zámku a bývalého letního sídla prezidenta Československé republiky T. G. Masaryka v Topolčiankách. Další den následovala prezentace Spojené školy Slančíkovej 2 v Nitře. Oběd připravili a servirovali 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.

Poznatky a zkušenosti z této mobility jsme zpracovali a využili při organizaci 10. ročníku Gastrofestivalu Ostrava, který se konal ve dnech 18. – 20. listopadu 2010. Aby naši partneři ze Slovenska mohli posoudit výsledky, pozvali jsme je na tento Gastrofestival. Pozvání přijali a navštívili nás zástupci obou zapojených škol a představitelé Nitran-ského samosprávného kraje. Naši hosté sledovali soutěžní klání kuchařů, zapojili se do hodnocení připravených jídel, hodnotili vystavené soutěžní tabule na téma různých zahraničních destinací, zajímali se o soutěže sommeliérů, barmanů i baristů. Nakonec jsem společně srovnávali oba Gastrofestivaly, hodnotili, co se komu povedlo lépe a v čem bychom se mohli zlepšit a využít navzájem všechny poznatky. Jelikož se blíží termín ukončení tohoto projektu, tj. červenec 2011, bylo nutno přistoupit k závěrečným aktivitám. Na závěr pro-

jektu musela být realizována přehlídka o našem Moravskoslezském kraji, která se konala dne 1. března 2011 na Střední škole společného stravování v Ostravě-Hrabůvce a kterou připravili žáci našich zapojených škol, tj. Střední školy společného stravování Ostrava-Hrabůvka a Střední školy hotelnictví a gastronomie Frenštát pod Radhoštěm. Přehlídce se zúčastnili samozřejmě zástupci zapojených škol jak z České republiky tak ze Slovenska, představitelé Moravskoslezského kraje, Nitranského samosprávného kraje a zástupci UNIHOSTu. Na této přehlídce soutěžila dvoučlenná družstva složená z žáků obou českých škol a účelem bylo představit náš kraj z různých hledisek. Témata proto byla různorodá, od přírodních zajímavostí, přes nabídku ubytování v zajímavých hotelích, adrenalinových zážitků, folklóru a krajových specialit až po wellness zařízení. Cílem celé přehlídky bylo seznámit naše partnery ze Slovenska s naším krajem a přilákat je k nám coby turisty. Komise pak hodnotila nejen obsah a originalitu prezentace, ale také připravenost a pohotovost studentů, způsob jejich vystupování a komunikace a celkový dojem z prezentace, která je určena pro širokou veřejnost. Vítězná dvojice byla odměněna tím, že navštívila spolu se zástupci zapojených škol a sociálních partnerů přehlídku v Nitře.

Ve dnech 11. – 13. dubna 2011 se uskutečnila podobná přehlídka na Střední odborné škole v Nitře. Na této přehlídce studenti zapojených škol v Nitře a Topolčanoch podobným způsobem představili Nitranský samosprávný kraj zástupcům partnerů z České republiky.

Výsledkem celého projektu pak bude vydání sborníku, ve kterém budou zpracovány všechny výsledky a poznatky, které jsme během trvání projektu získali tak, aby je mohli všichni partneři projektu i veřejnost v praxi využívat. Proto bude tento sborník k dispozici veřejnosti na webových stránkách zapojených organizací.

Cílem projektu bylo navázání partnerství mezi Moravskoslezským krajem a Nitranským samosprávným krajem a mezi zapojenými školami a partnery, které povede k vzájemnému předávání poznatků, využívání zkušeností a zvyšování úrovně vzdělávání v oborech služeb cestovního ruchu tak, aby to odpovídalo požadavkům praxe a v konečném výsledku vedlo ke zvyšování cestovního ruchu nejen v těchto dvou partnerských krajích, ale mezi celou Českou a Slovenskou republikou.

*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

INZERCE

Ceny za inzerci ve Zpravodaji:

Vložená reklama:

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

Tištěná reklama:

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

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

Člen a partner UNIHOSTu: 50 % sleva.

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

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

Příspěvky do Zpravodaje UNIHOSTu zasílejte na adresu sekretariátu nebo ještě lépe e-mailem na adresu: info@unihostostrava.cz. 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 2011 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 červnu 2011.

V tomto čísle Zpravodaje je vložen členský průkaz, na základě kterého můžete čerpat slevy u partnerských firem UNIHOSTu. Platnost tohoto průkazu je vždy na jeden rok

a obdržíte ho po zaplacení členského příspěvku na daný rok.

Děkujeme za spolupráci.

Členové představenstva:

předseda:

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

I.místopředseda:

Karel Mayer freixenetmayer@seznam.cz 602 225 575

místopředseda:

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

člen:

František Chmelík 602 748 276

člen:

Petr Hojgr 608 210 355

člen:

Pavel Taufer 603 487 439

člen:

Blanka Hlaváčková 723 963 905

člen:

Mgr. Marie Nováková 602 507 836

Dozorčí rada:

předseda:

Ing. Petr Lošák 602 725 999

člen:

Vít Neiser 603 516 678

člen:

Šárka Holá 604 794 657

Tajemnice:

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



Ilustrační foto

moderní restaurační systémy – objednávky od stolu



minulost

váha na měření tekutin (alkoholu) součástí restauračního softwaru Harsys

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



restaurační
pokladny



obchodní
pokladny



dotykové
systémy



obchodní
váhy

restaurační
a obchodní SW



snímače
čárových kódů



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

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

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

Extrémně snadné

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

Vysoký profit

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

Orientace na zákazníka

- Kompletní nabídka
- Instalace
- Prodloužený servis



Electrolux

XP je to co přesně potřebujete.

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

V nabídce řady 700XP (hloubka 700 mm) a 900XP (hloubka 900 mm) najde každý provozovatel restaurace či hotelu zařízení pro svou kuchyň.

Jedná se o velmi inovovanou řadu stávajících ELCO 700 a 900.





MAVA[®]
spol. s r. o.

ŘECKO A KYPR




Nikolas tours

Cestovní kancelář Nikolas tours a.s.

Nádražní 124, 702 00 Ostrava, tel.: 596 134 000-2, fax: 596 134 162

e-mail: prodej@nikolas.cz, www.nikolas.cz




**Hotel
Nikolas**

Nádražní 124, OSTRAVA

tel.: 596 134 000, e-mail: hotel@nikolas.cz

www.hotelnikolas.cz

Kvalitní ubytování v Ostravě!

Poloha **Hotelu Nikolas** v centru Ostravy je ideálním výchozím místem pro realizaci všech Vašich aktivit v kraji. Komfortní plně vybavené pokoje hotelu odpovídají nejvyšším nárokům ve své kategorii.

Hosté mají po celý den k dispozici služby restaurace a v nočních hodinách vinárny. V Hotelu Nikolas můžete parkovat na hotelovém uzamykatelném parkovišti.

Druh pokoje	Cena	Víkendy - 20% sleva
Jednolůžkový pokoj	1.050,- Kč	840,- Kč
Jednolůžkový pokoj LUX	1.350,- Kč	1.080,- Kč
Dvoulůžkový pokoj	1.450,- Kč	1.160,- Kč
Dvoulůžkový pokoj LUX	1.750,- Kč	1.400,- Kč
Apartmán	1.950,- Kč	1.560,- Kč
Přístýlka	600,- Kč	600,- Kč

Snídaně jsou v ceně ubytování.



Vše objednáte na jediném místě, vše přivezeme za jediný den



Služba MAKRO Distribuce:

- je určena především pro HoReCa zákazníky
- nabízí 30 000 výrobků
- přijímá objednávky telefonem, e-mailem a faxem
- zajišťuje profesionální péči a osobní poradenství obchodního zástupce MAKRO



Detailní informace o MAKRO Distribuci Vám sdělíme na naší infolince 844 999 111, kde získáte rovněž kontakt na obchodního zástupce ve Vašem regionu, nebo přímo v MAKRO Ostrava na tel. číslo 596 795 222.



Sledujte nás na Facebooku
www.facebook.com/makro

www.makro.cz

makro

Partner profesionálů

TAKHLE VYPADÁ
PRŮMĚRNÁ ČEŠKA.
TAK K ČEMU
ALKOHOL?

nealkoholický

