

Zájem Čechů o wellness roste

Přestože je zdravý životní styl v České republice stále populárnější, kvalitních wellness center je v tuzemsku nedostatek. Na vině jsou především vysoké náklady a zdoluhavá návratnost vložených prostředků. Vlivem nízké konkurence se na trhu stále drží i centra s nedostatečnou péčí. „Aktuálně zažívá oblast wellness v České republice významný rozvoj. V poskytovaných službách však registrujeme velké rozdíly, proto je nutné v budoucnu připravit certifikaci a kategorizaci všech wellness zařízení. Jedině tak zajistíme vyšší kvalitu služeb a lepší orientaci pro návštěvníky,“ uvedl Jaroslav Fischer, člen představenstva České asociace wellness, která v současné době eviduje asi 40 hotelových zařízení, které ve svém názvu uvádí slovo wellness. Čechů, kteří jsou ochotni si za nadstandardní péči o zdraví zaplatit, každoročně přibývá. Dokládají to údaje Ústavu zdravotnických informací a statistiky, které se zabývají lázeňskou péčí v České republice. Zatímco v roce 2004 bylo v tuzemských lázních ošetřeno 45 tisíc pacientů, kteří si péči hradili sami, v loňském roce již jejich počet převyšoval 113 tisíc pacientů.



Bronz z Gastro Vavřinec 2009

V polovině srpna se v Kladně již po šesté sešli mistři kuchařského a cukrářského oboru, město totiž hostilo 12. ročník soutěže Gastro Vavřinec 2009. Patron všech kuchařů a cukrářů stál i tentokrát při cukrářce Clarion Congress Hotel Prague, která se na soutěži profesionálů představila vůbec poprvé. Jaroslava Poklopová získala za přípravu dvou originálních dortů bronzovou medaili. Na soutěži se připravovala dva měsíce se zkušenější kolegyní Andreou Lechnerovou, která si z cukrářských soutěží pravidelně odváží cenné kovy. Pro Gastro Vavřinec 2009 si Jaroslava přichystala Tvarohový dort s jahodovou ganage a čerstvými jahodami a Čokoládový dort plněný pomerančovou ganage a marshmellow ze zeleného čaje.



Neobvyklé řešení interiéru

Barový pult Fresh Juice baru v polyfunkční galerii Myšák ve Vodičkově ulici v Praze byl kompletně vyroben z materiálu DuPont™ Corian®. Autoři Luka Křížek, Štěpán Beránek a Oleg Haman dokonale využili vlastností tohoto materiálu – unikátní kombinace zpracovatelských možností, estetického vzhledu a funkčnosti. Tvarově bohaté a složité řešení barového pultu umožněno bylo mimořádnou tvarovatelností materiálu Corian. Výrobní proces dovoluje vytvořit složité tvary bez viditelných spojů a dosáhnout čistého provedení. Barový pult nemá žádnou vnitřní podpurnou konstrukci, přesto je stabilní a pevný. Byla pro něj zvolena netradiční barevná kombinace – jasný, zářivě fosforeskující odstín světle zelené v kombinaci s čokoládově hnědou. Povrch se díky své neporéznosti dobře čistí a splňuje požadavky na zajištění maximální hygieny při zpracování potravin.



Strategický marketing – Teorie pro praxi

Ačkoli je na našem trhu publikací k tématu strategický marketing několik, nová kniha Strategický marketing – Teorie pro praxi, která vyšla v létě 2009 v nakladatelství C. H. Beck, je svým obsahem ojedinělá. Jejím cílem je poskytnout marketingovým manažerům, majitelům firem i studentům marketingu vysokých škol systematický návod, jak prakticky zavést strategické řízení marketingu do firmy. Publikace staví na konceptu vyvinutém na Brno International Business School. Strategické řízení marketingu se v pojetí autorů od ostatních liší zejména tím, že marketingová strategie jasným způsobem „spolupracuje“ s ostatními strategiemi ve firmě a má i definovaný obsah, který lépe než u standardně doporučeného marketingového mixu koresponduje s reálným řízením marketingu v praxi. Tento koncept lze navíc snadno přizpůsobit podmínkám konkrétní firmy.

V aktuálním čísle časopisu
Hotel&Spa Management
mj. naleznete:



- Ženy v čele hotelu
- Proč není Praha kongresovou velmocí?
- Kam kráčí wellness

Ukázkový výtisk zdarma:
www.economia.cz/nazk

economia
OBSAH ROZHODUJE

Nečistší zemí je Švýcarsko

Americké univerzity Yale a Columbia zveřejnily koncem srpna aktuální pořadí nečistších zemí světa. Hodnocení (tzv. index EPI) je rozděleno do 25 oblastí souvisejících s ochranou životního prostředí – od kvality ovzduší a vody přes rozmanitost rostlinných a živočišných druhů až po používání pesticidů. Index EPI hodnotí 140 zemí celého světa a přináší pro Českou republiku nepřijemné výsledky. Zatímco Slovensko je sedmáctou nečistší zemí na světě, ČR pokulhává až na 68. místě světového žebříčku. V západní Evropě zvítězilo stejně jako v celkovém pořadí Švýcarsko. V osmi ekologických ukazatelích, včetně čištění odpadních vod, kvality vody, zdraví lesů a používání pesticidů, získalo Švýcarsko 100% skóre. Ve východní Evropě je nejlepší Chorvatsko, které obsadilo 20. příčku, na americkém kontinentu zvítězila Kostarika, patří jí páté místo. V oblasti Asie a Tichého oceánu je vítězem Nový Zéland, na Středním východě a v severní Africe Izrael, v subsaharské Africe zvítězil ostrovní stát Mauritius.

Žebříček 10 nečistších zemí světa			
1.	Švýcarsko	7.	Nový Zéland
2.	Norsko	8.	Lotyšsko
3.	Švédsko	9.	Kolumbie
4.	Finsko	10.	Francie
5.	Kostarika	68.	Česko
6.	Rakousko	Zdroj: AČCKA	

Nejdražší zůstává Moskva

Hoteliéři se po celém světě pustili do výrazných slev. V Moskvě, nejdražším městě světa, šly sazby za hotelový pokoj o 1500 rublů dolů, tedy o 10 %. O svou pozici tak může Moskva

(Pokračování na stránce 2)

Biozelenina z Velehradu přímo před práh

Vypěstovat biozeleninu a dostat ji co nejčerstvěji na hostův talíř se leckdy může zdát jako banální věc. Je však k tomu třeba souhry pěstitele, velkoskladu a maloobchodníka, která často nefunguje dost pružně. Ekologicky pěstovaná zelenina z farmy Biozelenina Velehrad se již léta prodává prostřednictvím internetového obchodu. „To může někomu připadat komplikované: registrace, objednávka v termínu, příliš široký sortiment, možnost objednávat pouze po kilogramech, a ne po kusech. Zákazníci žádají jednoduchou službu bez nutnosti pravidelné objednávky,“ říká majitel farmy Petr Weidenthaler. Proto přichází s novinkou BioBox. Zákazník si může vybrat ze tří velikostí bedýnky, která bude jednou týdně nebo dvakrát měsíčně naplněna čerstvě sklizenou zeleninou a dodána na určené místo.



Šestý ročník certifikátů KLASA



Slavnostní předání certifikátů KLASA proběhlo koncem srpna v prostorách Pivovarské zahrady za přítomnosti Václava Klause, ministra zemědělství Jakuba Šebesty a dalších pozvaných hostů. Letos bylo uděleno celkem 19 certifikátů nově oceněným výrobkům od deseti výrobců. Z toho pět společností už s touto značkou spolupracuje delší dobu a zbývajících pět získalo certifikát KLASA úplně poprvé. Mezi ně patřily například stoprocentní hroznové, nefiltrované a nesířené biomošty ročníku 2008, Laurot a Malverina, společnosti Vinselekt Michlovský. Úplně poprvé získalo certifikát také zeli od Agro Brno – Tuřany, brambory z Bramborárny Bukovice, žampiony od Funghi CZ a výrobek Delicato společnosti Tany.

Český víkend s burčákem

V restaurantu Le Papillon hotelu Le Palais připravili uprostřed září víkend českých specialit. V českém menu byla k ochutnání pravá bramboračka s hříbkem, vepřový kotlet na česneku a domácí bramborové taštičky s povídky. Podával se také čerstvý burčák, jehož sezona začala 11. září a pokračovat bude následující dva víkendy. Podle šéfkuchaře Radka Šubrtu se k burčáku výborně hodí tradiční rychlokvašky, kysané zeli, vinné klobásky s kyselým zelím nebo jenom kyselé zeli zabalené ve vinných listech. Sezonní speciality se budou v hotelu nabízet i nadále. „Na říjen plánujeme zvěřinu na oslavy svatého Huberta a také chceme pro hosty připravit velmi zajímavý Halloweenový bufet. Ve středu 11. listopadu pak budeme servírovat Svatomartinskou husu. Ke slovu se v listopadu dostane i Beaujolais Nouveau a francouzská kuchyně. Na prosinec jsme připravili Mikulášské menu a speciality s lanýž,“ řekl Šubrt.

Champagne Billecart-Salmon

Šampaňské patří k nejslavnějším nápojům na světě a právě jedno z kvalitních připravuje dům Billecart-Salmon. V jeho nabídce můžete najít například šampaňské víno Blanc de Blancs Grand Cru vyrobené výhradně z hroznů Chardonnay, které je scelené z různých ročníků a zrálé čtyři roky na kalech. Ještě úspěšnějším vínem z produkce Billecart-Salmon je Brut Rosé, složené ze všech tří povolených odrůd (Pinot Noir, Pinot Meunier a Chardonnay). Mezi noblesní klenoty domu Billecart-Salmon patří dvě Cuvée ročníku 1998. Cuvée Elisabeth Salmon Rosé Vintage 1998 je pojmenováno po manželce zakladatele domu Billecart-Salmon. Cuvée Nicolas Francois Billecart Brut Vintage 1998 nese jméno zakladatele domu. Obě vína zrála ve sklepích minimálně osm let a všechny milovníky šampaňských odvděčí mimořádně bohatým buketem, nezapomenutelnou jemností a delikátní chutí.



Potřebujete informace pro profesionály v hotelnictví a lázeňství?
Objednejte si předplatné časopisu Hotel&Spa Management
 na adrese www.economia.cz/hs.

(Pokračování ze stránky 1)

brzy přijít, na druhé místo mezi nejdražšími městy se totiž probíjalo město Abu Dhabi ze Spojených arabských emirátů. Ještě loni přitom bylo Abu Dhabi až sedmé, k prudkému skoku do čela žebříčku stačilo jediné – pouze v tomto městě totiž hoteliéři zdražovali. V místní měně o 5 %, v přepočtu na britské libry pak dokonce o 38 %. Vyplyvá to ze studie analytického centra společnosti HRG, která patří mezi největší světové poskytovatele služeb v oblasti korporátního cestování.

I v dalších sledovaných městech světa se ceny v prvním pololetí ve srovnání se stejným obdobím loňského roku snížily. Nejvíce například v indické Mumbaji, britském Belfastu nebo čínské Šanghaji. Výjimkou zůstávají některá města v zemích Perského zálivu, kde přetrvává nedostatek ubytovacích kapacit, příkladem je například hlavní město Saúdské Arábie Rijád. Podle údajů české pobočky HRG ceny v pražských hotelích ve stejném období klesly o 20 %.

Přivítejte nový den exoticky

Restaurant-lounge-bar Siddharta Café, který je součástí Buddha-Bar Hotelu Prague, nabízí sedm dní v týdnu speciální snídaňové menu. Hlavní novinkou je výběr inspirovaný Asií – Obento box ve sladké variaci, obsahující prvotřídní čerstvé ovoce, banánovou palačinku, mungo v kokosové omáčce, sladkou Kasafu, omeletu Tamago či Onigiri se sušenou švestkou za 295 Kč nebo Deluxe Obento box se salátem z mořských řas se sezamem, kuřecí mini Yakitori špízy, smaženou rýží, míchaná vajíčka s nudlemi a krevetami, nebo tofu se sladkou sojovou omáčkou za 350 Kč.

Konferenční sezona začíná

Aquapalace Hotel Prague láká zahraniční i české hosty navzdory krizi cestovního ruchu. V průběhu letních měsíců neklesla obsazenost pod 60 %, od září navíc v hotelu očekávají zvýšení poptávky až o 20 % díky konferencím a firemním akcím.

„Rezervace na konference přijímáme už od léta. Zatím máme rezervace především od českých firem nebo od českých zastoupení zahraničních firem. Obsazenost hotelu tedy předpokládáme od září ještě vyšší,“ řekla Vladana Horáková, generální ředitelka Aquapalace Hotelu Prague. Za vysokou poptávkou vidí management zejména variabilní konferenční prostory pro 650 osob, hosty také láká kombinace konferencí s aktivitami a relaxací v přilehlém aquaparku. Aquapalace Hotel Prague získal jako první hotel v České republice ocenění Certified Conference Hotel a Certified Business Hotel označující hotely, které splnily přísná pravidla týkající se nejen konferenčních prostor a zázemí, ale i doprovodných služeb, servisu a péče o zákazníky nebo rozsahu stravování a kvality ubytovacích prostor.

Elektronická příloha časopisu Hotel&Spa Management. Registrován pod ISSN 1802-4033. Kontakt: Hotel&Spa Management, Economia a.s., Dobrovského 25, 170 55 Praha 7; Klára Chromá, šéfredaktorka, tel.: 233 071 633, <http://www.hotel-spa.cz>, klara.chroma@economia.cz; Miroslava Kocábová, inzertní manažerka časopisu, tel.: 233 071 628, fax: 233 072 033, miroslava.kocabova@economia.cz. © Všechna práva vyhrazena. Bez předchozího písemného souhlasu vydavatelství Economia a.s. je zakázána jakákoliv další publikace, přetištění nebo distribuce (tištěnou i elektronickou formou) jakéhokoli materiálu nebo části materiálu zveřejněného v tomto PDF servisu. Společnost Economia a.s. využívá agenturní zpravodajství ČTK, která si vyhrazuje veškerá práva. Publikování nebo šíření obsahu ze zdrojů ČTK je výslovně zakázáno bez předchozího písemného souhlasu ze strany ČTK.