

Jaké budou letos Vánoce?

Z hlediska příjezdu zahraničních turistů do České republiky jsou Vánoce, Silvestr a Nový rok snad nejvytíženějším obdobím z celého roku. Z analýz Asociace českých cestovních kanceláří a agentur vyplývá, že Vánoce stráví v ČR kolem 120 tisíc turistů, Silvestr a Nový rok pak asi 180 tisíc turistů, z toho cca 80 % v Praze, tzn. asi 10% meziroční pokles. Letos stejně jako o loňských Vánocích bude především v pražských hotelech i restauracích dostatek volných kapacit a již nyní je zřejmé, že nebudou vyprodány ani na Silvestra. Krize se však projeví nejen v poklesu počtu turistů, ale také v nižších útratách zahraničních turistů, očekává se meziroční pokles tržeb až o 15 %. Ceny hotelů v Praze se tak z důvodu převisu nabídky v tomto období nebudou zvyšovat, zato na českých horách se dají i letos očekávat ceny nejvyšší za celý průběh roku.



Pivo s erbem šlechticů

Je těžké přijít na český trh s novou značkou piva. Ale jak se zdá, pivo Lobkowicz Premium se to daří. Je na světě teprve několik týdnů a už má své velké příznivce, a to jak mezi příležitostnými pivaři, tak i opravdovými hospodskými štamgasty. A co se týče erbu na jeho etiketě, není tam náhodou. Rod Lobkowiczů vařil pivo již v 15. století a na této tradici staví i sládci při vaření současného piva. Osvědčené receptury, kvalitní suroviny výhradně českého původu a neuspěchanost při výrobě. To jsou rozhodující faktory, které stojí za vznikem šlechtice mezi pivy.

Zlatí ve všech kategoriích

Čtyři zlaté medaile si přivezli kuchaři Top Hotelu Praha z letošního Czech Carving Cup. Zlato získali ve všech kategoriích. Zbytek Ženíšek byl oceněn za vyřezávání v časovém limitu a za vyřezávanou dekorativní dýni, zároveň se stal třetím nejlepším v absolutním pořadí soutěže. Radek Vach si přivezl zlato za dekorativní a halloweenovou – strašidelnou a prosvícenou dýni. Celostátní soutěž s mezinárodní účastí v dekorativním vyřezávání zeleniny a ovoce Czech Carving Cup pořádá Střední škola společného stravování Ostrava-Hrabůvka. Sedmý ročník se uskutečnil 21. listopadu v Ostravě, v rámci Gastro festivalu na Výstavišti Černá louka.



Výroční ceny Asociace hotelů a restaurací ČR

V rámci 4. konference Asociace hotelů a restaurací ČR byly koncem listopadu v hotelu Clarion Congress Ostrava uděleny výroční ceny. Ocenění Mladý manažer roku 2009 získal Michal Králík z hotelu Crowne Plaza Prague, v kategorii Green manager 2009 zvítězil Vlastimil Plch, ředitel Club Hotelu & Forest Retreat Chateau Mcely, Hoteliérem roku 2009 (za řetězové hotely) se stal Michal Chour, ředitel Radisson Blu Alcron Praha, za nezávislé hotely získal titul Jiří Švaříček z hotelu Imperial v Karlových Varech. Titul Restaurátér roku 2009 za samostatné restaurace si odnesli manželé Marcela a Jaroslav Sapíkoví z Restaurace U Koně v Klokotné, v kategorii hotelové restaurace získal titul Zdeněk Pohlreich, Café Imperial, Praha. Penzionem roku 2009 se stal pražský Pension Lucie. Zvláštní cenu JUDr. Vladimíra Štětiny za dlouholetý přínos českému hotelnictví a gastronomii získali Miloš Končický z Hotelu Adria Praha a Viliam Sivek, majitel Euro-agentur Hotels & Travel. Vyvrcholením večera bylo udělení mimořádných cen za dlouhodobý přínos a pomoc českému hotelnictví a gastronomii ministru pro místní rozvoj Rostislavu Vondruškoví a řediteli Clarion Congress Hotelu Ostrava Lubomíru Bártovi.

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

V aktuálním čísle časopisu
Hotel&Spa Management

HOTEL&spa

mj. naleznete:



• První dojem vzniká na recepci

• Díky krizi najít talenty

• Michané nápoje mistrů

Ukázkový výtisk zdarma:

www.economia.cz/nazk

economia
OBSAH ROZHODUJE

Obama pomáhá hotelům

V rámci summitu pracovních příležitostí, který se konal v prosinci v Bílém domě, zaslala Americká asociace ubytovacích zařízení (AH&LA) dopis americkému prezidentovi Baracku Obamovi. V něm poukazuje prezident a výkonný ředitel AH&LA Joseph A. McInerney na možnosti zvýšení počtu pracovních míst v hotelnictví ve třech oblastech. První je znovuzavedení možnosti odpočtu daně manžela(ky) na služební cestě. Díky tomu, že osoba, kterou bude na služební cestě doprovázet manžel(ka), si bude moci nárokovat odpočet daně ze všech cestovních výdajů, dojde k citelnému zvýšení zájmu o cestování. Další oblastí je snížení daní z „business meals“ o 80 %. Ta jsou často jediným prostředkem marketingu a reklamy pro mnohé malé i střední podniky a osoby samostatně výdělečně činné. Pokud se odpočet daně zvýší, půjde o legitimní obchodní propagační činnost. A nakonec prosazení a urychlení právní úpravy zákona „Travel Promotion Act“, díky které se mohou vytvořit veřejnosoukromé informační kampaně pro získávání nových mezinárodních návštěvníků (až 1,6 milionu), kteří utratí 4 mld. dolarů. Což znamená příjem 321 mil. dolarů pro americké ministerstvo financí. Prezident Obama by měl vyzvat Senát, aby schválil tento návrh zákona ještě před začátkem roku 2010.

Turisté letos utratili nejméně za poslední léta

Nárky hoteliérů a majitelů restaurací nad špatnou turistickou sezonou aktuálně podpořily údaje ČNB. Podle nich zahraniční turisté utratili v létě v tuzemsku 31,4 mld. Kč, o 6 % méně než loni. Číslo je nejnižší od roku 2004. V létě, od července do září, přijely do ČR necelé 2 mil. turistů z ciziny, což je nejméně od roku 2003. Hotely v honbě za hosty snížily ceny, mnohdy pod úroveň svých nákladů. Výnosy na jeden hotelový pokoj se podle očekávání hotelové asociace sníží letos o 35 %. Naopak výdaje Čechů na cesty do zahraničí ve třetím čtvrtletí meziročně mírně vzrostly na 23 mld. Kč. Od ledna do září činily příjmy ze zahraničního cestovního ruchu 91,2 mld. Kč, což je o 7,6 % méně než loni.

Maurerův výběr 2009

Maurerův výběr Grand Restaurant, nezávislý průvodce po restauracích v ČR, i letos přináší překvapivé výsledky celostátní ankety. Absolutním vítězem za rok 2009 se stala restaurace La Degustation Bohême Bourgeoise pod vedením šéfkuchaře Oldřicha Sahajdáka. Na druhém a třetím místě žebříčku letos skončily restaurace La Finestra (Riccardo Lucque) a Divinis (Zdeněk Pohlreich). Zajímavostí je, že oba podniky se specializují na italskou kuchyni.

Celkově se top 10 oproti minulým rokům dost promíchalo. V nejlepší desítce je jen jedna mimopražská restaurace – U Kastelána. Dále se umístily restaurace V Zátíší, Bellevue, Le Terroir a novinka na pražské gastronomické scéně – orientální SaSaZu. Vítězný podnik z minulého roku Radisson Blu hotel Alcron skončil devátý. Kompletní top 10 uzavírá rodinný podnik Diana hotel u Kuchařů. Výsledky za několik let zpátky jasně ukazují, že v top 10 byly každoročně alespoň čtyři velké hotelové restaurace. Letos pouze jedna – právě Radisson Blu hotel Alcron. Největším překvapením je restaurace Four Seasons Hotelu, Allegro, jediný tuzemský držitel michelinské hvězdičky, která se vůbec poprvé neumístila v první desítce a propadla se na 14. příčku.



Hotel Palace členem kulinářské asociace

Restaurace Gourmet Club v hotelu Palace Praha byla oceněna čestným členstvím ve spolku Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs. Velký podíl na členství má nejen atmosféra restaurace, ale také pochoutky, které navrhuje a připravuje šéfkuchař Josef Burda. Kořeny kulinářské asociace sahají až do 13. století, kdy se francouzský král Ludvík, proslulý gurmán, rozhodl ocenit kulinářské umění a založil královský spolek jménem Oyer Rotisseurs, který byl v roce 1950 přejmenován na Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs. Od té doby se kulinářský spolek rozrůstá o nové členy a těší se velmi dobrému jménu a tradici.

Vánoce se zmrzlinou Mövenpick

Období Vánoc je ideální příležitostí překvapit své hosty netradiční pochoutkou. Takový recept připravila společnost Mövenpick a nazvala ho „Vánoční poklad Mövenpick“. Budete potřebovat 4 kopečky zmrzliny Mövenpick s příchutí Maple Walnuts, 600 g husích jater, hladkou mouku, tři jablka, maliny, sůl, pepř, cukr a olej na dochucení. Z jablek a cukru si na pánvi připravíte pyré, játra obalíte v mouce a pečete na oleji. Na každý talíř naaranžujete dva plátky husích jater, které ozdobíte krystalky mořské soli. Dále prokládáte sušená jablka a jablečné pyré a přidáte kopeček zmrzliny. Ozdobíte malinami a balzamikovým octem.



Nejlepší valašský frgál je ten ořechový

I v letošním roce jsou známy nejlepší valašské frgály. Přehlídka tradičních koláčů, které se připravují podle stejného receptu několik století, se uskutečnila již poosmé, tentokrát v rámci Karlovského gastrofestivalu. Zlatým hřebem valašských kulinářských oslav bylo vyhlášení nejlepšího valašského frgálu, které proběhlo v polovině listopadu ve Spa hotelu Lanterna ve Velkých Karlovicích. Za rekordní účasti 47 soutěžních frgálů vyhrála stejně jako loni Anna Šauerová z Karolinky, která uspěla s méně obvyklým ořechovým frgálem. Rozhodla o tom odborná porota v čele s předsedou Ladislavem Frgálem.

Hotely a restaurace propustí tisíce lidí

Podle vyjádření Asociace hotelů a restaurací ČR propustí tuzemská pohostinská zařízení tisíce lidí. Hoteliéři bojují na jedné straně s krizí a úbytkem hostů, na druhé straně je drtí rostoucí konkurence. Prezident asociace Pavel Hlinka odhaduje, že loňská čísla si udrží nejspíše jen tuzemské lázně, jejichž obsazenost je až 90%. Zástupci asociace očekávají pro příští rok stagnaci zájmu firemních klientů, nečeká se ani oživení ze strany pořadatelů kongresů. Vylepšit by se mohla naopak tzv. volnočasová turistika – lidé, přijíždějící se do tuzemska bavit. S tím souhlasí i ředitel smíchovského hotelu Mövenpick Kamil Madej. „Pro první čtvrtletí příštího roku zatím registrujeme několikaprocenní zlepšení ve srovnání se stejným obdobím loňského roku. Máme více hostů, ceny zůstaly stejné,“ řekl s tím, že hotel zažil propouštěcí vlnu na začátku roku a nyní propouštěť nehodlá.

Bilance MICE v Dubrovniku

Chorvatský Dubrovnik se na podzim stal hostitelským městem letošního v pořadí už sedmého ročníku Evropské konference MICE (Meetings, Incentives, Conventions and Exhibitions). Setkání se zúčastnily společnosti, jejichž hlavní působnost se vztahuje právě na oblast hospitality & tourism. Jejich zástupci se tak vzájemně podělili o zkušenosti a společným dialogem dospěli k trendům a novým strategiím, jaké v budoucnu použít pro rozvoj cestovního ruchu. Konference se týkala témat, jako jsou implementace programu strategického managementu v době hospodářské krize, jak lépe chápat ROI (return on investment) nebo jak členům asociací poskytnout dobré rady a podněty v dlouhodobém horizontu. Pořadatelky se celého kongresu zhostila společnost Naseba Group, oficiálním partnerem setkání se stal řetězec hotelů Valamar Hotels and Resorts.

Skotové ekologicky

Skotská společnost VW Leisure chystá výstavbu vůbec prvního ekologického zábavního parku v tamní oblasti. Za cíl 29hektarového zařízení, které by mělo být otevřeno v létě 2011, si vybrala bývalý kamenolom nedaleko města Edinburgh. V plánu je hotel postavený ve stylu historické hutě s prostory pro konání nejrušnějších výstav či přednášek, k pronajmutí pak budou na tři desítky srubů v novoanglickém stylu. Celková investice do projektu se vyšplhala na 17,7 mil. eur.

Výstavbou proti krizi

Volnočasové aktivity a zábavní parky byly jedněmi z oblastí, kterých se dotkla hospodářská krize. To, že ale existují i opačné (rostoucí) tendence, ukazují německé termální lázně Bodensee-Therme Überlingen. Velký počet návštěvníků a s nimi i rostoucí obraty vedly ke smělému plánu rozšířit současnou nabídku poskytovaných služeb. A protože sauna a wellness jsou stále in, budou to právě tyto dvě oblasti, kterých by se mohli návštěvníci v tomto vodním světě v příštích letech dočkat. Stavební záměr je zatím ve fázi rozhodování, verdikt by měl padnout začátkem příštího roku.

Přejeme všem čtenářům příjemné prožití Vánoc, zdraví, štěstí, mnoho úspěchů a pohody v novém roce.

Redakce Hotel&Spa Management

Příští vydání newsletteru Hotel&Spa line pro Vás připravíme na 13. ledna 2010.

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.