

Karlovarský Imperial ve výborné kondici

Lázeňský hotel Imperial Karlovy Vary navštívil v prvním pololetí letošního roku 4934 hostů, což představuje meziroční nárůst o 12 %. Svými příznivými výsledky přispěl k ekonomickému růstu společnosti Imperial Karlovy Vary, která vlastní také Spa Resort Sanssouci. Pololetní hospodářské výsledky karlovarského hotelu Imperial jsou podle jeho ředitele Jiřího Švaříčka nejlepší za posledních devět let. Zisk před zdaněním dosáhl výše 48 074 tisíc Kč při tržbách 134 187 tisíc Kč. Z celkového počtu 4934 hostů bylo 311 tuzemců (pokles o 25 %) a 4623 cizinců (nárůst o 15 %). Další ukazatele potvrzují pozitivní vývoj: podařilo se nejen udržet prodejní ceny a průměrnou délku pobytu (3 dny u tuzemců, 12 dnů u cizinců), ale také zvýšit úroveň poskytovaných služeb, jejíž růst potvrzuje i loňské zařazení hotelu Imperial do vyšší třídy Hotel**** Superior. Národnostní struktura klientů se oproti minulým rokům zásadním způsobem nezměnila, primárními trhy i nadále zůstávají Rusko, Německo, Ukrajina.



Moderní gastronomie opět v Pardubicích

Nejen pro všechny odborníky z oboru potravinářství a gastronomie připravil Městský rozvojový fond Pardubice odbornou potravinářskou a gastronomickou výstavu s názvem Moderní gastronomie. Ta se uskuteční v multifunkční ČEZ-ARENĚ Pardubice v termínu 22. až 24. září 2011. Na kryté i venkovní ploše o rozloze více než 2800 m² se představí široký sortiment potravin pro gastronomii, světová i moravská vína, prezentace pivovarů, nealko nápojů a kávy, ale také gastronomických zařízení a vybavení velkokuchyní. Chybět nebude ani prezentace nejnovějších gastro technologií, barmanská show a ukázky vaření specialit.

Nespresso představilo nový kávovar

S mottem „Dokonalé espresso si zaslouží dokonalou mléčnou pěnu“ představila společnost Nespresso nový kávovar Lattissima+. Pokročilá technologie přípravy páry společně s novým systémem pro přípravu pěny umožňuje vytvořit přístrojem velmi hustou mléčnou pěnu, která se ideálně snoubí s kávou. Funkce „one touch“ navíc připraví nápoj i s pěnou stisknutím jednoho tlačítka a posuvná odkapávací mřížka usnadňuje použití jakéhokoli šálku, hrnku nebo sklenice.



Úspěšný půlrok hotelů Royal Spa

Lázeňské hotely Royal Spa zaznamenaly za uplynulý měsíc ve srovnání se stejným obdobím loňského roku nárůst lůžkodnů. Jejich počet vzrostl v měsících leden až červenec letošního roku o 6 %. Hotely a lázeňská zařízení této společnosti navštívilo ve sledovaném období téměř 19 tisíc hostů. „Nárůst lůžkodnů je dán především zvýšením ubytovacích kapacit v Termálních lázních Velké Losiny, které byly loni rekonstruovány. Celkový počet hostů je ale srovnatelný s loňským rokem. Bohužel nám klesá délka pobytu,“ řekl místopředseda představenstva Royal Spa Martin Plachý. Termální lázně Velké Losiny zaznamenaly o 30 % více klientů, také Sírnaté lázně Ostrožská Nová Ves od ledna do července navštívilo až o 5 % více lidí.

(Pokračování na stránce 2)



Vysoká škola hotelová v Praze

pořádá 20. října 2011 mezinárodní vědeckou konferenci

HOTELNICTVÍ, TURISMUS A VZDĚLÁVÁNÍ

3. ročník na téma VÝZKUM A PRAXE



Přihlášku a více informací naleznete na www.vsh.cz/konference2011

V aktuálním čísle časopisu
Hotel&Spa Management



mj. naleznete:

- Posvíte si na hotelové bary
- Správný model pro efektivní provoz hotelu
- Co udělá s lázněmi zrušení komplexní péče

Ukázkový výtisk zdarma:

www.economia.cz/nazk

economia
OBSAH ROZHODUJE

Nový koncept CD Restaurantu

Pražský hotel Diplomat představil 14. září nový koncept à-la-carte CD Restaurantu pod vedením nového ředitele kuchyně Vladimíra Kovaříče. Koncept a menu restaurace čerpá především z české moderní kuchyně. Kovaříč se inspiroval postřehy a zkušenostmi z jiných pětihvězdičkových hotelů v tuzemsku i zahraničí. „Je pro mě obzvlášť důležité přizpůsobit tradiční pokrmy moderní gastronomii a vytvořit tak lahodné kombinace chutí při využití regionálních a sezonních surovin,“ zmiňuje ambiciózní kuchař.

InterContinental se dvěma zlaty

Hotel InterContinental Praha získal v rámci 18. ročníku World Travel Awards 2011 dvě prestižní ocenění. Již třetím rokem po sobě byl hotel zvolen jako Nejlepší hotel ČR (Czech Republic's Leading Hotel 2011), druhý rok po sobě také jako nejlepší byznys hotel ČR (Czech Republic's Leading Business Hotel 2011). „Ocenění, jako jsou tato, vždy upevní naše postavení v oboru a mají významný dopad. Pocty tohoto druhu znamenají největší úspěch, v který hotel může doufat,“ říká Alexander Schreiter, generální ředitel hotelu.

Nový web nejen pro cestovatele

Zajistit si dopravu, ubytování, volnočasové aktivity, nezřídka i vízum a další formality. To zažívá každý turista, ale i podnikatel, který míří za prací. Pro snadnější cestování vznikl portál www.joutrip.com, kde jsou všechny zmíněné informace pohromadě. Hlavní náplní nového webu jsou hotely, které si zájemce může zarezervovat on-line. Dále obsahuje zájmové body v dané lokalitě, mapy a praktické informace, jako je místní doprava, směňování peněz, na co si dát pozor. Na webu jsou recenze a bohatá fotodokumentace hotelů.

Proměny bohdanečského ráje

Obce se statutem lázeňského místa by měly pro klienty lázní vytvářet příjemné prostředí i mimo léčebný areál. K tomu přispívají drobné stavby a terénní úpravy veřejných ploch.

(Pokračování na stránce 2)

(Pokračování ze stránky 1)

Srovnatelné poklesy lůžkodnů a klientů zaznamenaly Lázeňské hotely Miramare v Luhačovicích a Lázeňský hotel Royal v Mariánských Lázních. V obou komplexech klesly lůžkodny o 2 % a počet klientů klesl o zhruba 4 %. „Dlouhodobě ubývá zahraničních návštěvníků lázní, především z Německa. To byla hlavní skupina klientů jak pro Mariánské Lázně, tak i pro Luhačovice. Klesá i počet pojištěnců zdravotních pojišťoven, za sledované období asi o 10 %,“ dodává Martin Plachý.

Kuchaři a cukráři proti hladu

Ve dnech 20. až 27. srpna 2011 se v Jižní Africe uskutečnila největší charitativní akce na pomoc hladovějícím dětem s názvem Cesta proti hladu, kterou pořádá celosvětová Asociace kuchařů a cukrářů. Cílem projektu bylo získat 5 mil. randů pro řešení chudoby a hladu jihoafrických dětí, což se nakonec více než podařilo – částka dosáhla dokonce 8 mil. randů. Akce se zúčastnilo přes 200 kuchařů ze 40 zemí. Miroslav Kubec, prezident AKC ČR a kontinentální ředitel Světové asociace kuchařských spolků pro Centrální Evropu, osobně doprovázel český národní tým ve složení: Tomáš Konopka – Culinary advisor Nestlé Professional a manažer Národního týmu AKC ČR, Marek Svoboda – Culinary advisor Nowaco a vedoucí Gastro studia NOWACO, Lukáš Skála – cukrář hotelu InterContinental Praha a člen Národního týmu AKC ČR, Martin Ševčík – kuchař hotelu InterContinental Praha, Zuzana Albrechtová – manažerka AKC ČR a Šárka Dittrichová – novinářka a fotografka, Rezonance Praha. S týmem Asociace kuchařů a cukrářů ČR se mise do Afriky zúčastnil i tým Československého svazu kuchařů ve složení: Jan Pýcha – šéfkuchař a majitel restaurantu TVRZ Průhonice, Jan Michálek – Culinary advisor pekárny La Lorraine, manažer týmu, Lenka Sapíková – šéfová studené kuchyně, hotel Crown Plaza, a David Král – Junior Chef, student SOU a SOŠ SČMSD v Praze 9-Klánovicích. Akci podpořilo Ministerstvo pro místní rozvoj.

Preciosa jede dobýt Londýn

Jako jediná česká společnost prošla Preciosa náročnými kritérii pořadatelů výstavy 100% Design London. Již 17. ročník jedné z nejvýznamnějších světových akcí v oboru interiérového designu, která se koná ve dnech 22. až 25. září 2011, uvidí v expozici výrobce svítidel z Kamenického Šenova kolekci „Beyond Belief“ inspirovanou barevně i tvarově bohatým podmořským světem. Preciosa bude v Londýně vystavovat vůbec poprvé.

„Díky našim britským obchodním partnerům se podílíme na podobě těch nejzajímavějších a nejluxusnějších projektů, které ve světě vznikají, a jsme na to právem hrdí. Proto jsme zde otevřeli nové kontaktní místo,“ upřesňuje Kneidlová, která se od září stává ředitelkou nového zastoupení.



Hosté vybrali 10 nejlepších tuzemských penzionů

Před několika málo dny skončil další ročník ankety o nejlepší tuzemské penziony, kterou každoročně pořádá společnost FToonline spolu s Asociací hotelů a restaurací ČR. Od května do srpna se o titul Penzion roku 2011 utkaly tisíce penzionů z celé České republiky. Alespoň jednu nominaci získalo 312 penzionů. 6851 lidí, kteří se zúčastnili hlasování, zaslalo celkem 7616 platných hlasů. Ve výsledné desítku mají zastoupení především penziony z tradičních rekreačních oblastí. Šumavu reprezentuje hned trojice penzionů – Penzion Sluneční Dvůr, Penzion st. Leonhard a Penzion U černého kohoutka, Novohradské hory Penzion Lesovna Žofín, Jizerské hory Penzion UKO a Beskydy Penzion Sluníčko Sepetná. Mezi nejlepší se dostal také loňský vítěz Penzion Prinz z Valtic a desítku uzavírají Penzion Liškův Mlýn z Milešova nad Vltavou, Penzion Seeberg z Františkových Lázní a Penzion U Hrádku ze Znojma. O absolutním vítězi rozhodne odborná komise na základě přísných kritérií a osobních návštěv nominovaných ubytovacích zařízení. Korunování penzionu se odehraje na slavnostním listopadovém Gala večeru Asociace hotelů a restaurací ČR.

Augustin láká korporátní klientelu

Počínaje 1. říjnem nabídne Hotel Augustine Prague svým korporátním klientům a individuálním rezervacím v pokojích Executive, apartmánech a pokojích vyšší kategorie možnost si zvolit čas pro odbavení při svém příjezdu a odjezdu. Odbavení při příjezdu může proběhnout kdykoliv po 14. hodině, odbavení při odjezdu následuje až po 24 hodinách. Tato nabídka bude platná do 1. dubna 2012 a je zdarma. „Zjistili jsme, že cestovní návyky našich hostů se v poslední době změnila, a časy pro odbavení při příjezdu a odjezdu na recepci již nevyhovují našim korporátním klientům ani klientům na obchodních cestách. Odjezd z destinace by měl být bez stresu a hotel Augustine se snaží toto co nejvíce usnadnit,“ řekl Shane Collier, obchodní ředitel hotelu.

(Pokračování ze stránky 1)

Cestou investic do revitalizace veřejného prostranství se vydalo vedení Lázní Bohdaneč (3200 obyvatel), v souladu s dlouhodobým plánem strategického rozvoje. Díky této koncepci je nyní revitalizovaný blízký potok, stromy jsou prořezané nebo nahrazené novými, přibýlo travnatých ploch s rozvodem umělých závlah. Současně město vybudovalo stezky pro pěší a cyklisty, vznikla nová kolonáda a lépe vypadají i opravené chodníky a autobusové zastávky. Projekt získal dotaci z ROP Severovýchod.

Let do Abú Dhabí s ČSA bude kulinářským zážitkem

Díky spolupráci Českých aerolinií a hotelu Kempinski si budou cestující v business třídě na lince do Abú Dhabí moci dopřát jedinečný kulinářský zážitek. Jednotlivé chody navrhl Marek Fichtner, šéfkuchař restaurace Le Grill hotelu Kempinski Hybernská Prague. Cestující si budou moci z tištěného menu vybírat z několika variant salátů, předkrmů, hlavních jídel, dezertů a dále také snídaní nebo dalších položek menu z pokrmů studené kuchyně.

Když se spojí móda a wellness

Víkendový balíček pro dvě osoby v Grund Resortu Golf&Ski s názvem Fashion weekend bude v listopadové nabídce hned dvakrát. Jeho součástí je módní a stylingový kurz návrhářky a stylistky Kamily Vodochodské, která klientky naučí, jak být šik v každé situaci. Fashion víkend zpríjemní aromamasáž, VIP Equipment a volný vstup do hotelového wellness s bazénem s protiproudem, saunou a vířivkou.

Personálie

• Ředitelem strategického rozvoje pražských hotelů Hilton byl jmenován Christian Schwenke. Je nástupcem Ruhsar Eryoner, která byla povýšena na generální ředitelku hotelu Hilton Imperial Dubrovnik. Schwenke pracuje u Hilton Worldwide již 10 let a má zkušenosti z oblasti prodeje. Praha, kam přišel z hotelu Hilton Budapest WestEnd též z pozice ředitele strategického rozvoje, je jeho šestým pracovním místem v rámci sítě Hilton Worldwide.

• Restaurace Allegro ve Four Seasons Hotel Prague oznamuje s platností od října 2011 přestup šéfkuchaře Andrey Accordiho do Four Seasons v Petrohradě, jehož otevření je plánováno na konec tohoto roku a je prvním projektem značky na ruském trhu. Accordi bude hrát důležitou roli v představení standardů značky Four Seasons na tomto klíčovém trhu. Na jeho místo nastupuje Richard Fuchs, šéfkuchař hotelu Augustine Prague. V souvislosti s těmito změnami bude restaurace Allegro od listopadu 2011 do února 2012 uzavřena.