

Mariánské lázně patří k nejoblíbenějším

Město Mariánské Lázně je nejoblíbenější turistickou destinací v České republice. Mezi 700 tuzemskými městy a obcemi ho zvolili návštěvníci serveru HolidayCheck, evropského portálu pro sdílení turistických informací s 25 miliony návštěv měsíčně. Server operuje v devíti jazycích ve 12 zemích světa. V průzkumu hodnotilo více než 450 tisíc turistů v uplynulých dvanácti měsících navštívené hotely v Německu, Rakousku, Švýcarsku, Rusku, České republice, Španělsku a Itálii. Na základě těchto recenzí byla zvolena města, ve kterých se turisté cítili nejlépe. V Německu anketu o nejoblíbenější turistickou destinaci vyhrálo lázeňské město Badenweiler, sportovní a kulturní centrum německé části Šumavy ležící asi 20 kilometrů od Železné Rudy. Rakouským vítězem je horské středisko Grossarl, ve Švýcarsku návštěvníci zvolili nejlepším střediskem horské městečko Pontresina. V Česku zvítězily Mariánské Lázně, které se staly nejpohostinnějším městem s nejlepšími hotely a penziony. „Celková oblíbenost destinace je silně ovlivňována kvalitou ubytovacích zařízení, která se v ní nacházejí. Je to především odměna za mimořádné úsilí Mariánských Lázní vynaložené při péči o své hosty a za angažovanost hoteliérů, která se promítá v hodnocení jejich zařízení,“ uvedl Georg Ziegler ze serveru HolidayCheck.



Odborníci hledali lék na ztraktivnění památek

Začátkem října se v poděbradském kongresovém centru Lázeňská kolonáda sešla více než stovka odborníků v cestovním ruchu z celé České republiky, aby na konferenci Památky probuzené hledali recepty na oživení prohlídek domácích památek, v první řadě hradů a zámků. Jako příklad vhodného ztraktivnění prohlídek starých šlechtických sídel byl prezentován hned v úvodním konferenčním bloku projekt Otevřte 13. komnatu, cyklus prohlídek s tajemnými průvodci, který má za sebou úspěšně první sezonu své existence.

V celkem 18 prezentačních příspěvcích nabídli v Poděbradech přední čeští odborníci na cestovní ruch recepty na moderní způsob prezentace hradů a zámků, které by konvenovaly současným návštěvníkům a napravily u velké části veřejnosti neatraktivní pověst zpřístupněných památek coby mrtvých muzeí, která jsou nehybná a nemají co říct a předat současnosti.

Atlas Česka má novou verzi

Turistický průvodce Atlas Česka, který najdete na www.atlasceska.cz, prezentuje na své nově spuštěné verzi komplexní nabídku informací o České republice. Kromě základních údajů o historii a současnosti naší republiky nabízí i bohatou škálu možností ubytování v jednotlivých městech a obcích, aktuální kalendář kulturních akcí, tipů na výlety, pestrou přehlídku přírodních zajímavostí či výčet turisticky atraktivních cílů. To vše jasně, přehledně a na jednom místě. Atlas Česka je jedním z nejlepších průvodců po České republice. Jeho nová verze si bere za cíl přívětivost, rychlé vyhledávání, dobrou orientaci, aktuálnost a provázanost se sociálními sítěmi.



Blíží se 7. výroční konference AHR ČR

Ve dnech **8. a 9. listopadu 2012** se v hotelu EuroAgentur tereziánský dvůr koná 7. výroční konference Asociace hotelů a restaurací ČR. Dne 8. listopadu dopoledne bude probíhat valná hromada – na ní je účast pro členy ZDARMA.

Konference bude oficiálně zahájena ve 13 hodin.

Více informací najdete na www.ahrcr.cz.



V aktuálním čísle časopisu Hotel&Spa Management

HOTEL & spa



mj. naleznete:

- Jak obdarovat klienty
- Trendy porcelán
- Naučte se přijímat kritiku

Ukázkový výtisk zdarma si objednejte
na adrese

www.economia.cz/nazk

economia

Obsah rozhoduje

Semináře v Barlife Akademii

Dne 5. listopadu jsou dveře Na Šťáhlavce otevřené všem, kdo jsou zvědaví na seminář Mixology by Perrier pod vedením předního francouzského barmana Laurenta Greca, zakladatele pařížské barmanské školy Bar Academy, mixologického projektu „Liquid Chef“ a časopisu Cocktailzone. Praha je zastávkou na jeho letošní evropské tour, kde představuje značku Perrier na poli mixologie. Dobrou zprávou je nejen to, že semináře s Laurentem Grecem budou 5. listopadu právě v Barlife Akademii, ale budou hned dva, od 11 a 15 hodin. Stačí se jen registrovat na webové adrese www.barlifeakademie.cz.

Vyhrajte kurz s michelinským šéfkuchařem

Celkem 10 podzimních týdnů mohou návštěvníci portálu Czech Specials soutěžit o atraktivní cenu, kterou je účast na exkluzivním kuchařském kurzu s michelinským šéfkuchařem Pavlem Pospíšilem. Stačí vyplnit interaktivní dotazník, který je až do neděle 9. prosince umístěn na webových stránkách www.czechspecials.cz. Každý týden čeká na soutěžící jiná soutěžní otázka. Každý týden se ze správných odpovědí vylosuje jednoho výherce. Kuchařský kurz proběhne 11. prosince od 16 hodin v profesionálním kuchyňském studiu Cocina Rivero v Praze. Jeho téma bude „Nový přístup k tradiční české kuchyni“.

Den saunování a saunová noc 3. listopadu 2012

Relaxace, zábava, podpora pravidelného saunování i pokus o nový rekord na vás čeká v saunách po celé ČR. Součástí 3. ročníku svátku saunování pod názvem „Den saunování“ bude i zážitkové noční saunování „Šajnová noc“ s pokusem o překonání rekordu nejvíce saunujících se lidí na jednom místě. Akce má za cíl podpořit zdravý životní styl a správné, pravidelné saunování. Den saunování se usku-

(Pokračování na stránce 2)

Bronzovou z Kuchařské olympiády má Kempinski

Vrchní cukrářka hotelu Kempinski Hyberská Prague Karolína Kocincová a čtyřčlenný tým s názvem „Bidvest Gastro Tým“ získaly bronzovou medaili na soutěži IKA (Kuchařská olympiáda) 2012, která se konala v německém Erfurtu. Bidvest Gastro Tým tvořili Karolína Kocincová a přední čeští kuchaři – Lukáš Křepčík z hotelu Lev v Lovosicích, Tomáš Mohyla z restaurace Golf Čeladná, Lukáš Uher – kuchař a lektor studia Nowaco Gastro, a Radek Kotlář z Grandhotelu Pupp v Karlových Varech.

Týmy dostaly zadání požadovaných jídel jeden měsíc dopředu, aby měly dostatek času se na soutěž připravit. Karolíniným úkolem bylo nejen vytvořit karamelovou sochu o délce mezi 60 a 70 centimetry, ale také musela připravit čtyři různé dezerty jako součást večerního menu a specifický dezert, který byl součástí menu přípravného jejího týmem.



Kampaň v 56 zemích na inovace sítě hotelů ibis



Projekt, který celosvětově zastřešil všechny ekonomické hotely skupiny Accor pod značku ibis (ibis, ibis styles a ibis budget), se rok po oznámení chystaných změn chýlí ke svému úspěšnému dokončení. V rekordním čase se síti ekonomických hotelů ibis daří také poslední krok relaunche – výměna více než 100 tisíc lůžek v 56 zemích světa za nové, pohodlnější pro ještě kvalitnější spánek.

V České republice proběhne kompletní výměna lůžek v hotelech ibis během listopadu tohoto roku. Kromě nových lůžek s názvem Sweet bed se klienti hotelů

ibis mohou těšit například na rekonstrukce veřejných prostor hotelů a další změny.

Hilton Prague: Nejlepší hotel pro obchodní klientelu

Hilton Prague byl jmenován „Nejlepším hotelem pro obchodní klientelu ve východní Evropě“ v Business Traveller Awards 2012 a „Nejlepším hotelem pro obchodní klientelu v České republice“ v Business Destinations Travel Awards 2012.

Obě ocenění jsou výsledkem čtenářských anket prestižních časopisů Business Traveller Magazine a Business Destinations Magazine.

Udělování cen Business Traveller Awards je více než dvacet let předním oceněním v oblasti obchodního cestování. Ocenění Business Destinations Travel Awards rozpoznává nejlepší mezinárodní hotely již několik let díky časopisu Business Destinations Magazine.



Jaký alkohol hledali Češi během prohibice?

Internetový portál Seznam.cz zveřejnil výsledky vyhledávání svých uživatelů během prohibice. Celkově hledání alkoholu během letošní prohibice vzrostlo ve srovnání s loňskem o více než 400 %. Nepotvrdila se domněnka, že by Češi díky celé kauze více hledali zahraniční alkohol. Právě naopak, růsty hledání u whisky, cognacu nebo třeba tequilly byly daleko za průměrem. U Čechů jednoznačně vedou klasické druhy alkoholu – rum, vodka a zelená. Naopak nejméně hledání si během prohibice vysloužili tradiční ovocné pálenky jako meruňkovice nebo hruškovice.

Potřebujete informace pro profesionály v hotelnictví a lázeňství?

Objednejte si předplatné časopisu Hotel&Spa Management:

<http://predplatne.economia.ihned.cz/>.

(Pokračování ze stránky 1)

teční na řadě míst v celé ČR. Hlavní akce Dne saunování proběhne v Aquapalace Praha, který nabízí největší saunový svět v ČR

Clarion na Mezinárodním dni kuchařů

Asociace kuchařů a cukrářů České republiky připravila ve spolupráci s Českou centrálou cestovního ruchu – Czech Tourismem 6. ročník oslav Mezinárodního dne kuchařů. Na Václavském náměstí v Praze se představily přední gastronomické firmy, restaurace a hotely. Blýskli se i mistři kuchaři vysočanského Clarion Congress Hotelu Prague, u jehož stánku se zastavila i první dáma Livia Klausová.

Personálie

- Na pozici ředitelky Clarion Hotelu Špindlův Mlýn byla jmenována Radka Řeháková. Postoupila tak v rámci struktury hotelového operátora CPI Hotels z vysočanského Clarionu v Praze, kde působila téměř dva roky, nejprve na pozici Front Office Assistant, později Rooms Division Manager. Radka Řeháková je absolventkou Vysoké školy hotelové v Opavě a studijního programu oboru hotelnictví ve švýcarském Thunu. Pracovní zkušenosti s hotelovým provozem sbírá postupně od roku 2005. Svoji kariéru zahájila coby recepční, pozice F&B Manager a později Operation Manager zastávala v pražském hotelu Maximilián. V říjnu 2010 začala pracovat ve službách hotelové skupiny CPI Hotels, která kromě exkluzivního zastoupení čtyřhvězdičkových hotelů Clarion provozuje například pětihvězdičkový Buddha-Bar Hotel Prague či lázeňské hotely pod zbrusu novou značkou Spa & Kur Hotels. Radka hovoří plynule německy, anglicky a domluví se také španělsky.

- Food & beverage manažerem v hotelu Augustine je Zdeněk Trávníček. Ten se v oblasti hotelového úseku food & beverage pohybuje více jak 12 let. Svou kariéru zahájil v roce 1997, kdy pracoval pro cateringovou společnost P.S.G. v Plzni jako Event planner & organizér a od roku 1998 pracuje v hotelnictví. Začínal jako Chef de Rang v pražském hotelu Renaissance a pak už ho profesní kroky zavedly do zahraničí, kde v rámci různých pracovních pozic v úseku food & beverage získával zkušenosti v Německu, Švýcarsku a Spojených státech. Například v období 1991 až 2001 působil jako Food & Beverage Supervisor v hotelu Zurich Marriott a v letech 2010 – 2011 zastával pozici Food & Beverage manager v hotelu Ritz – Carlton ve městě Sarasota na Floridě. Zdeněk hovoří plynule anglicky, německy a ovládá základy ruského jazyka. Loni úspěšně dokončil studia na Colorado Technical University s titulem Bachelor of Science in Business Administration.

Elektronická příloha časopisu Hotel&Spa Management. Registrován pod ISSN 1802-4033. Kontakt: Hotel&Spa Management, Economia, a.s., Dobrovského 25, 170 55 Praha 7; Markéta Lidinská, redaktorka, tel.: 233 071 628, marketa.lidinska@economia.cz; Magda Etzlerová, inzertní manažerka časopisu, tel.: 233 073 170, fax: 233 072 730, magda.etzlerova@economia.cz. © Všechna práva vyhrazena. Bez předchozího písemného souhlasu vydavatelství Economia, a.s., je zakázána jakákoli další publikace, přetištění či distribuce (tiskem 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 ČTK.