

Wine Wellness Hustopeče zahájil provoz

První zařízení tohoto typu v České republice otevřel hotel Centro, který se nachází ve známé vinařské oblasti jižní Moravy – Hustopečích u Brna. Víno a vinné produkty pro ozdravné i relaxační kúry sem dodávají Vinné sklepy Valtice. „Blahodárné účinky vína jsou známy už po staletí a vinoterapie je metodou, která jich velmi moderním a příjemným způsobem využívá,“ říká Lenka Svobodová, fyzioterapeutka a manažerka Wine Wellness z hotelu Centro, proslulého mimo jiné svými starobylými vinnými sklepy a také nabídkou místních značkových vín.



Nový hotel Clarion bude v Olomouci

Slavnostním poklepáním na základní kámen začala během prosince výstavba hotelu Clarion Congress Olomouc a přilehlého administrativního parku CPI City Center. Nový hotel přivítá první hosty v létě 2013. Bývalý hotel Sigma se promění ve zcela nový, moderní hotel Clarion, který se jako devátý v ČR zařadí do mezinárodního řetězce Choice Hotels International. „Zájmem CPI Hotels je přivést do Olomouce ještě více kongresové klientely, na kterou se prostřednictvím hotelů Clarion zaměřujeme. Rádi bychom ale zachovali také velmi populární akce pro veřejnost, pro jejichž organizaci poskytne nové kongresové centrum zcela jedinečné kvalitativní podmínky,“ zdůraznil Jan Kratina, generální ředitel a předseda představenstva CPI Hotels.

CzechTourism naláká norské turisty na pohádku



Cesta k Vánoční hvězdě, norská pohádka číslo jedna vysílána každoročně na Štědrý den, se dočká nového filmového zpracování. Norský štáb ji právě natáčí na hradě Pernštejn, poté se přesune do ateliérů v Praze a na další lokace. Agentura CzechTourism se přidá ke kampani, která v Norsku na propagaci pohádky poběží, jejím cílem je nalákat do Česka norské turisty. K tomu, aby se film natáčel právě u nás, přispěla svými aktivitami kancelář Czech Film Commission, agentura CzechTourism finančně podpořila jak lokační skauting, tak samotné natáčení.

Olympijská vesnice předána

V Londýně předali stavebníci olympijskou vesnici organizátorům her. Sebastian Coe, bývalý fenomenální atlet a dnes předseda organizačního výboru, říká, že chce všem 16 tisícům atletů připravit atmosféru, jako by z domova přijeli domů. Pro sportovní výpravy je pro zajímavost připraveno 64 tisíc prostěradel, 21 tisíc polštářů a 170 tisíc rámečků. Počítá se s výdejem 600 tisíc jídel, na jejichž přípravu padne 232 tun brambor a 330 tun ovoce a zeleniny. Tyto údaje mohou posloužit i dalším organizátorům olympijských her, mezi jejichž uchazeče se svého času chtěla řadit i Praha.

Český pivní festival Praha 2012 je světovou událostí

Britský deník The Financial Times zařadil největší tuzemskou zábavní akci Český pivní festival Praha 2012 mezi 40 globálních eventů, které stojí za to v roce 2012 navštívit. Český pivní festival Praha 2012 se tak objevil po boku takových akcí, jako jsou letní olympijské hry v Londýně, mezinárodní filmový festival v Cannes, Wimbledon či mnichovský Oktoberfest. Pátý ročník Českého pivního festivalu proběhne na Výstavišti v Praze-Holešovicích ve dnech 17. 5.–2. 6. 2012. Organizátoři očekávají přes 100 tisíc návštěvníků z celého světa.



V aktuálním čísle časopisu Hotel&Spa Management



mj. naleznete:

- Rok 2012 ovládnou moderní technologie
- Nebojte se marketingu na Facebooku
- Hotelovým provozům vládne dusná atmosféra

Ukázkový výtisk zdarma si můžete objednat na www.economia.cz/nazk.

Předplatné časopisu si zajistíte na adrese

www.economia.cz/hs.

economia
OBSAH ROZHODUJE

Přeshraniční spolupráce penzionů na Šumavě

Mezinárodní spolupráci zahájily penziony na Šumavě. Poskytovatelé ubytovacích zařízení poskytnou českým návštěvníkům ubytování, ale za lyžováním je posílají do Rakouska. Na lyžování v Rakousku teď lákají klienty skoro čtyři desítky penzionů a hotelů v okolí Lipenské přehrady. Těm provozovatelé rakouských středisek Sternstein a Hochficht (z české strany vrchol Smrčina) letos poprvé nabídli skipasy s větší slevou pro ubytované hosty než konkurenční český Skiareál Lipno.

Holiday World zahajuje již zítra

Ve dnech 9.–12. února 2012 se v areálu holešovického Výstaviště v Praze uskuteční 21. ročník veletrhu cestovního ruchu Holiday World. Veletrh proběhne společně s 6. ročníkem gastronomického veletrhu Top Gastro, který zaštiťuje Asociace hotelů a restaurací České republiky a Asociace kuchařů a cukrářů České republiky a nově se 17. ročníkem největšího veletrhu golfového vybavení a turistiky v České republice Golf Show.

Marriott International staví tři hotely v olympijské Soči

Marriott International rozšíří své impérium o tři hotely, které se právě staví v ruské Soči, kde se v roce 2014 budou konat zimní olympijské hry.

JW Marriott Golf Resort se 150 pokoji se otevře na začátku roku 2014, Marriott Krasnaja Poljana Hotel s 398 pokoji a Courtyard by Marriott, jenž nabídne 345 pokojů, zahájí provoz na konci roku 2013. Na území rozvíjeném ruským developerem NBB-Development bude stát celkem šest hotelů s kapacitou 1500 pokojů.

Salon du Chocolate 2011 – kakaový lusk v hlavní roli

V polovině prosince loňského roku se konal v Paříži veletrh čokolády a výrobků z kakaových bobů s názvem Salon du Chocolat 2011. Jedná se o jednu z největších přehlídek, pařížský čokoládový salon přivítal rekordní množství vystavovatelů i návštěvníků. K vidění a ochutnání byly tisíce bonbónů a tabulek čokolády, desítky čokoládových soch a jiných cukrářských artefaktů. Jeden z programových vrcholů veletrhu přinesla soutěž World Chocolate Masters, která každý rok udílí ceny Award du Chocolat v kategoriích bonboniéra, náplň a tabulková čokoláda. Mezi 177 hlavními vystavovateli se soutěžilo o sto šest. Nebo lépe řečeno o 300 pralinek – ano, tolik druhů cukrářů pro soutěžní přehlídku vyrobili. Podle Martina Richtera, projektového manažera společnosti Čokoláda.cz, pozornost poutaly i čokoládové sochy, některé až dvoumetrové, a především více než metráková pyramida La Pyramide Tropiques od francouzské značky Francois Pralus. Nejvíce pozornosti však již tradičně přitahuje módní přehlídka šatů z čokolády. Na každodenní podvečerní přehlídku bylo nutné vyrazit z velkým předstihem, neboť zájem návštěvníků salonu a fotografií by enormní. Jestliže modelky z běžných mol zavedl s časem a převlékání probíhá za asistence mnoha pomocníků, u šatů a doplňků z čokolády by mohlo jít doslova o fatální prodlevu. „Některé modely jsou velice složité, jiné objemné či dokonce velmi hmotné. Viděli jsme doplňky ve formě čokoládových labutí či pralinkových klobouků nebo sukni vyrobenou pouze z tenkých čokoplátků. Není proto divu, že některé kreace nevydrží a při přehlídce se lámou či doslova tají před očima,“ prozrazuje Martin Richter. Dlužno podotknout, že na francouzském salonu čokolády chyběly některé světové značky, například britská Rococo nebo italská Emedei, které dávají přednost konkurenční Academy of Chocolate.



„Jídlo z blízka“

V polovině dubna proběhne v Brně odborná konference na téma „jídlo z blízka“. Konference představí odborné veřejnosti příklady z domácí i zahraniční praxe v oblasti využití místních gastronomických tradic a regionálních produktů k rozvoji udržitelných forem stravování, gastronomie a cestovního ruchu. Konference „Jídlo z blízka pro jižní Moravu“ má za cíl vzdělávat účastníky

v problematice významu regionálních potravin a využívání místní produkce obecně i speciálně v gastronomii. Konference se také zaměří na možné využití gastronomie jako nástroje budování udržitelného cestovního ruchu v Jihozápadním území a Brně.

Nejlepší čeští designéři dostanou medaili

Organizátoři Ceny Czech Grand Design, která se každoročně uděluje nejlepším českým designérům, vyhlásili nominace za rok 2011. Soutěží se v kategoriích Designér roku, Grafický designér roku, Fotograf roku, Obchod roku, Výrobce roku a Objev roku. Nově také Designér šperku roku. Nominace provází výstava produktů a návrhů, která probíhá od 25. ledna 2012 v budově Národního technického muzea v Praze.

Ceny uděluje Akademie designu České republiky, kterou reprezentuje 46 kurátorů teoretiků a publicistů z ČR i zahraničí. Ovlivnit hlasování, a tedy výběr vítězů může letos ve větší míře i veřejnost. Kromě telefonického a internetového hlasování bude moci projeviti svůj názor i v místě konání zmíněné výstavy v budově NTM. Podrobnosti jsou uvedeny na adrese www.czechgranddesign.cz. Letos vítězové obdrží cenu v podobě medaile zvláštní velikosti podšálku, kterou navrhlo studio Olgoj Chrochoj. Jan Němeček, jeden z autorů, k tomu dodává, že neustálý chvat, provázející práci designérů, byl inspirací k poněkud sportovnímu pojetí návrhu. Odlita bude z šedé litiny. Slavnostní předání cen, které proběhne 10. března 2012 ve Stavovském divadle, bude vysílat i ČT.



Amsterdamské hotely drží konference a byznys turistika

Podle londýnské konzultační společnosti HVS návštěvníci těchto událostí zůstávají na prodloužený víkend. Za příčinou úspěchu v době, kdy evropský trh neprosperuje, stojí dobrá dostupnost, konferenční infrastruktura a množství kulturních a turistických přítažlivých akcí. Zatímco v roce 2010 stoupla čísla o 15 %, v roce 2011 se díky konání mnoha konferencí příliv turistů ještě zvýšil. Podle HSV k tomu přispělo i společné úsilí radnice a turistických agentur.

Personálie

• Tomáš Větrovec byl jmenován na pozici Director of F & B Operations pro hotel Boscolo Prague Autograph Collection. Zkušenosti s hotelovým provozem sbíral s přestávkami od roku 1990, kdy začínal jako číšník banketového oddělení v hotelu Diplomat. Posléze působil na různých pozicích ve stravovacím úseku v hotelu President a Panorama. V letech 1998 až 2010 působil jako Restaurant Managing Director v restauraci Mlýnec. V současné době dokončuje bakalářské studium na Vysoké škole hotelové, obor Marketingová komunikace. Hovoří anglicky, rusky, německy a ovládá základy francouzského jazyka.

• Radomír Benetka byl jmenován na pozici šéfkuchaře hotelu Boscolo Prague Autograph Collection a stal se tak významnou posilou Boscolo Prague týmu. Jeho motivací pro vstup na palubu Boscolo Prague bylo zaměření hotelu na středozezemní kuchyni s důrazem na pestré italské recepty. Své schopnosti a kreativitu prokázal hned po nástupu svým proaktivním přístupem a tvorbou tematických menu podle sezonních tradic. Jeho iniciativou je hlubší spolupráce se zahraničními odborníky formou společných kulinářských show, zejména pak úzká spolupráce s Boscolo mateřskou kuchařskou akademií Boscolo Etoile Academy. Své profesní zkušenosti nasbíral během svého působení v zahraničí a také jako šéfkuchař v pětihvězdičkových pražských hotelech, jakými byly například Renaissance, Marriott či King's Court.

• Začátkem prosince byla na pozici Group Corporate Sales Manager jmenována Lucie Černochová, která tuto funkci bude zastávat pro hotely Aria i Golden Well. Absolventka České zemědělské univerzity začala svou profesní dráhu jako asistentka zástupce generálního ředitele ve společnosti CzechInvest a posléze působila jako asistentka obchodního týmu ve společnosti Toyota Tsusho Europe. V letech 2006 až 2010 pracovala ve společnosti Honeywell Aerospace nejdříve jako Marketing Analyst a poté jako Marketing Coordinator, kde byla zodpovědná za vedení marketingových kampaní a projektů.