

Top

XV. ROČNÍK, VYDANIE JESEŇ/ZIMA 2021 // CENA 4,40 € / 112 Kč



Zlatá pečať

hotelierstvo/hotelnictví

magazine for hospitality and hotel professionals

GASTRONOMIE NENÍ
JENOM JÍDLO A PITÍ

MENDOZA
OPOJNÁ PÚŠŤ
ARGENTÍNY



AWASI PATAGONIA
HOTEL TAKÝ SLOBODNÝ,
AKO JEHO OKOLIE

ABSOLÚTNA PRIRODZENOSŤ



9 788089 532568 >

merxu

> **nejširší nabídka**
HOREKA produktů

> **ověření dodavatelé**
z celé Evropy

> **nejnižší ceny**

na www.merxu.com

BOROVÍČKA
JUNIPERUS
PÁLENÁ OD ROKU
1905

**MÁME PATENT NA
BOROVÍČKU**

REG. N° 46|12.594/66-01/14

Registračné číslo zabudnete,
ale chuť si budete
pamätať.





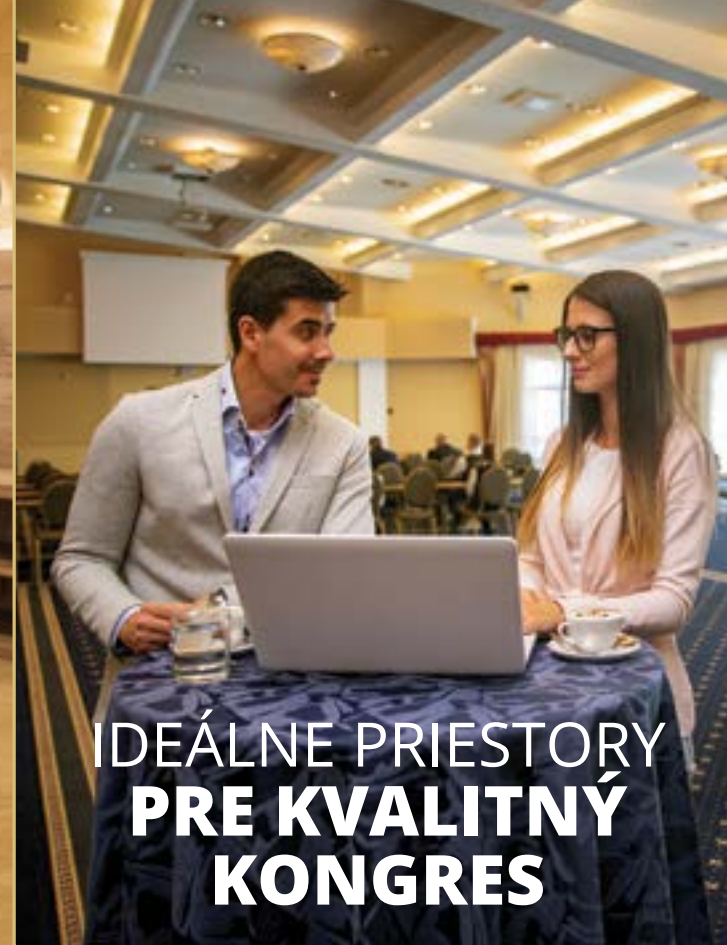
**JEDEN
Z NAJVÄČŠÍCH
BAZÉNOV
V TATRÁCH**

OSVIEŽENIE S ÚŽASNÝM VÝHLADOM



**ELEGANTNÉ
A MODERNÉ
EXCLUSIVE
IZBY**

NEZAMENITELNÉ
POHODLIE PRIAMO
POD SLAVKOVSKÝM ŠTÍTOM



**IDEÁLNE PRIESTORY
PRE KVALITNÝ
KONGRES**



**NOVÉ
WELLNESS
CENTRUM**

BOŽSKÝ POKOJ
A NIČÍM NERUŠENÝ ODDYCH



**ŠPIČKOVÁ
GASTRONÓMIA**

BOHATÉ RAŇAJKY A VEČERE,
À LA CARTE OBEDY
A LAHODNÉ DEZERTY



Ked' príroda lieči

Odkedy som si zaobstarala šteniatko border colie, a sú to už štyri roky, oveľa viac času trávim v prírode. Zistila som, že každodennú prechádzku v blízkosti lesa či vody, má rada nielen naša Freya, ale i ja. Nie je to tak, že predtým by som do prírody nechodila, ale vždy bolo niečo dôležitejšie, niečo, čo bolo treba dokončiť či vybrať. Teraz von jednoducho musím a som za to rada.

Tráviť čas v prírode bolo kedysi prirodzenou súčasťou ľudskej existencie. Dnes je priemerný Európan viac než deväťdesiat percent svojho času zatvorený v interiéroch budov, a to buď v práci alebo doma. Hektické životné a pracovné tempo, nadmerný stres sa negatívne podpisujú na zdraví každého z nás. Stres z práce si chceme kompenzovať stále atraktívnejšími zážitkami. A pritom stačí tak málo. Vrátiť sa k podstate, veci nekomplikovať, ale zjednodušiť. Pomôcť nám môže príroda. Aleš Pokorný, certifikovaný lesný sprievodca ako príklad uvádza lesnú terapiu, pri ktorej ide o unikátne prepojenie našich zmyslov s liečivou silou prírody, o akýsi zmyslový kúpeľ v atmosfére lesa, pri ktorom môžeme zabudnúť na „bežný“ život a zároveň výrazne spomaliť. Program lesnej terapie so sprievodcom radí pridať i do hotelových ponúk. V Rakúsku dokonca existuje platforma združujúca hotely podporujúce pobyt v prírode a najmä v lese. Všetky ponúkajú programy a aktivity s využitím benefitov lesa.

Ale aké prepojenie s prírodou môže ponúknuť mestský hotel či reštaurácia? Žiadny les, všade okolo betón a asfalt. V takom prípade sa odporúča „vpustiť prírodu dnu“. Nie je to však len o umiestnení niekoľkých solitérov do hotelovej lobby alebo o inštalovaní aranžmánu na recepcný pult. Ide o navodenie prírodzenej harmónie, ktorej pôvod je v prírode, o vytvorení akejsi tajnej záhrady, oázy či svätyne, ktorá na hostí čaká v interiéroch hotelov a reštaurácií. Po uvoľnení opatrení práve tento tzv. biofilický dizajn, zakomponovaný a posilnený v útrobách hotela či reštaurácie, umožní hosťom cítiť sa istejšie, bezpečnejšie a komfortnejšie.

Ale nie je možné len brať, treba aj dávať. Táto rovnica musí byť vyvážaná, pretože ako hovorí terapeut Pokorný: „Zelená časť sveta nás lieči, ať chceme alebo ne. Od nás potrebuje len jediné, a to lásku a rešpekt“.

Prajem vám čo najviac dní v objatí prírody.



Alena Reháková
šéfredaktorka

media/st vydáva:



J.J. DARBOVEN
SINCE 1866

PROFESIONÁLNÍ ŘEŠENÍ PRO HOTELY A RESTAURACE

Alfredo
ESPRESSO

Brosio

Café
Intención

J.J. DARBOVEN
CLASSICS



Specialisté společnosti **J.J. Darboven** jsou připraveni Vám kdykoliv představit široké portfolio produktů a služeb včetně technologií.

S maximální péčí pro Vás připraví řízenou ochutnávku **káv, čajů a čokolády.**

www.darboven.cz

OBJEDNAJTE
SI DORUČENIE
AKTUÁLNEHO
VYDANIA

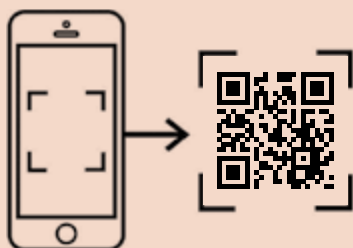


Zlavy
až do výšky

-50%

**+ PREDPLATNÉ
UŽ TERAZ!**

JEDNODUCHO
A POHODLNE



www.eshop.mediast.sk

Top hotelierstvo/hotelnictví
magazine for hospitality and hotel professionals

VYDÁVA: MEDIA/ST, s. r. o.

KONTAKTNÉ ÚDAJE VYDAVATEĽSTVA PRE SR:

Moyzesova 35, 010 01 Žilina
Sliacská 2/A, 831 02, Bratislava
tel.: +421 41 5640 370, fax: +421 41 5640 371
IČO: 36 380 849, IČ pre DPH: SK2020102568
www.mediast.sk, www.tophoreca.sk, www.toptrendy.sk

KONTAKTNÉ ÚDAJE VYDAVATEĽSTVA PRE ČR:

Jeseniova 2863/50, 130 00 Praha – Žižkov
tel.: +420 733 548 760
IČO: 24 292 320, DIČ: CZ24292320
www.mediast.cz, www.tophoreca.cz

RIADITEĽKA VYDAVATEĽSTVA:

Antónia Franeková, franekova@mediast.sk

REDAKCIA:

Šéfredaktorka: Alena Reháková, +421 907 845 642,
rehakova@mediast.sk

Redaktori: Ján Krajč, Pavla Apostoláki, Eleonóra Bujačková, Petra Adamcová
Spolupracovali: Radka Telyčková, Andrea Panyová, Milan Pavelka, Aleš Pokorný
Jazykové korektúry: Eleonóra Bujačková, Katarína Dudová (slovenský jazyk),
Veronika Koláriková (český jazyk)

MARKETING:

Róbert Franek, +421 911 509 095

INZERTNÉ ODDELENIE:

Adriana Margulová, Andrea Sopčiaková, Alena Reháková, Eva Kuzmová, Marcela Vachová,
Lýdia Kováčová, Alena Pačková, Laura Barancová, Miroslava Valková, Alexandra Kosová

EKONOMICKÉ ODDELENIE

+421 41 507 93 33, ekonomicke@mediast.sk

GRAFICKÉ ŠTÚDIO MEDIA/ST

Grafika: Dominik Hajko, Jaromír Moškoř

DISTRIBÚCIA:

Pavol Jurošek, + 421 903 509 093, jurosek@mediast.sk

Mediaprint Kapa Pressegrasso, a. s., Slovenská pošta, a. s., Interpress, čerpacie stanice PHM, súkromní predajcovia, sieť kníhkupectiev Panta Rhei, s. r. o. a Martinus.sk, s. r. o., tuzemské a zahraničné výstavy a veľtrhy v oblasti strojárstva, stavebníctva, módy, cestovného ruchu a gastronómie.

Objednávky na predplatné prijíma každá pošta a doručovateľ Slovenskej pošty. Objednávky do zahraničia vybavuje Slovenská pošta, a. s., Stredisko predplatného tlače, Uzbecká 4, P. O. BOX 164, 820 14 Bratislava 214, e-mail: zahranična.tlac@slposta.sk. Distribúciu v Českej republike zabezpečuje Mediaprint & Kapa Pressegrasso, spol. s r. o. a Česká pošta. Vydavateľstvo MEDIA/ST zasiela publikáciu direct mailom klientom z firemnej sféry podľa vlastnej databázy a ponúka aj možnosť zakúpiť si produkty vydavateľstva prostredníctvom e-shopu www.eshop.mediast.sk, internetového obchodu www.martinus.sk alebo www.alza.sk/media

Nevyžiadané rukopisy a materiály redakcia nevracia.
Redakcia nezodpovedá za obsah inzercie.

Foto na titulnej strane:

Hotel Awasi Patagonia/Estudio Paula Gutiérrez/Foto: Ana María López

Zaregistrované: SNK, ISBN 978-80-89532-56-8

Ročník: XV., vydanie jeseň/zima 2021

Vydané: október 2021

Cena: 4,40 €/ 112 Kč

MEDIA/ST, s. r. o. je členom Asociácie vydavateľov tlače a mediálnym partnerom Asociácie hotelov a reštaurácií Slovenska a Asociácie hotelů a restaurací České republiky.

NAVŠTÍVTE NÁŠ PORTÁL WWW.TOPHORECA.SK, TOPHORECA.CZ

PRINT + ONLINE = IDEÁLNA KOMBINÁCIA

Miele

V dokonalé rovnováže

**Pračky a sušičky
nové řady Benchmark.**

Miele Professional. Immer Besser.

Posouváme hranice možného.

Společnost Miele uvádí technologii, přesnost a vášně do absolutní rovnováhy, aby tak opět posunula hranice toho, co je v péči o prádlo možné. Nové přístroje řady Benchmark představují dokonalou rovnováhu – inovativní technologie a funkce, které zajišťují vynikající výsledky a optimalizují pracovní procesy. Kdy nastavíte nové standardy v péči o prádlo vy?

www.miele.cz



36



100



56



94

21 ARCHITECTURE, DESIGN

- 24 Vpusťte přírodu dnu
- 36 Wall Street v rozkvetu
- 46 Od podlahy

53 HOTELS

- 56 Radka Telyčková: Dárkové poukázky jako nástroj pro více přímých rezervací
- 74 Michal Repčák: Mal som sen, a ten som si splnil
- 78 Andrea Panyová: Cesta k excelentnej reputácii

89 TOURISM

- 94 Adventní pohádka v Korutanech
- 100 Michal Seidl: Urbex není jen zábava a adrenalin, je to také dokumentace mizejících světů



46



24



KALDEWEI SUPERPLAN ZERO SHOWER FLOOR

KALDEWEI

Choreographed precision and elegance

The steel enamel SUPERPLAN ZERO shower floor combines the strength of steel with the exquisite beauty of glass. Its refined and graceful lines fit perfectly with the overall look of the room.

PHOTOGRAPHER Bryan Adams

Visit [KALDEWEI.COM](https://www.kaldewei.com)

DANCER ARIELLE MARTIN



109 WELLNESS, BEAUTY, SPA

- 112 Japonsko v Štokholme. A prečo nie?
- 124 Dr. Les alebo keď príroda lieči...
- 132 Valais – potěšení pro všechny smysly

139 GASTRONOMY

- 144 Poslovenčenie
- 154 Ohromné renomé
- 172 Mendoza – opojná púšť Argentíny

181 SERVICES

- 184 Hybridné eventy – nová realita?
- 190 Green meetings
- 202 Akútne chýba kvalifikovaná sila





Atrea®



UV-C

- Kompletné systémy pre **Vetranie** (veľko) **kuchýň**
- Čerstvý vzduch bez vírusov a baktérií pre reštaurácie
- Vetranie a chladenie hotelových izieb

Štúdie • Projekty • Montáž • Servis

Jan Foret

jan.foret@atrea.cz
+420 608 644 690

www.atrea.sk



TELEVÍZIA,
KTORÁ **ZARÁBA**

avemeo

Samoobslužný kiosk

- Ubytovanie hosťa s rezerváciou aj bez nej
- Platba za izbu kartou
- Skener občianskeho preukazu alebo pasu
- Informácie o službách v hoteli
- Vydávanie kariet pre vstup do izby
- Odľahčenie recepcie pri hromadných príchodoch
- Prezentačný infopanel aj pre účely reklamy



SORTEC EUROPE s.r.o.
Michal Drugaj - project manager | avemeo@sortec.sk | +421 911 558 562
www.avemeo.sk



AWASI PATAGONIA

HOTEL SEZÓNÝ

TEXT Ján Krajč FOTO Federico Garcia / Fernando Alda



↑ Kade s ohrievanou vodou patria do základnej výbavy ubytovacích jednotiek.

← Z centrálného zrubu sú úchvatné výhľady na prírodu národného parku Torres del Paine.



↑ Za zaručené súkromie môže situovanie objektov do svahu. Každá z chatiek je dostatočne odsadená od ostatných, takže ubytovanie pripomína nocovanie na samote.



Spojený so zvyškom ekosystému ako sa len dá. Lesný hotel Awasi Patagonia má okrem pohodlia hostí zásluhu na bezpečnom živote okolo žijúcich tvorov.

V prostredí patagónskej pampy, iba niekoľko kilometrov od hranice Národného parku Torres del Paine, kde svoje prirodzené útočisko nachádzajú viaceré divoké tvory tunajšej fauny, je roztrúsený komplex Awasi Patagonia. Pre európske zoskupenie Relais & Chateaux znamenalo Awasi začiatok pôsobenia na juhoamerickom kontinente. Na rozdiel od svojho predchodcu, Awasi Atacamá, bol komplex tentoraz navrhnutý ako séria izolovaných jednotiek a centrálného zrubu. Úmyselne. Svojský architektonický zámer má opodstatnenie vzhľadom

na charakter krajiny, ktorou sa voľne preháňajú čriedy lám guanako a počas chladných nocí sa zakrádajú loviace pumy. Awasi však nielenže nenarušilo režim týchto zvierat, s rešpektom voči ich prítomnosti dovolilo kancelárii Felipeho Assadiho, aby pre riziko hlučnosti odsadil jednotlivé chatky od seba tak ďaleko, ako to len bude možné. Výsledkom je štrnásťka prístreškov vyčnievajúcich pomedzi kmene stromov, z diaľky dokonalo kamuflovaných koloritom bukového lesa. Nerovný terén, ale aj charakter hotelového komplexu sa podpísali pod konštrukciu s využitím skrutkových pilót. Udržateľný rozmer výstavby ďalej určil, aby bol pritom využitý najdostupnejší stavebný materiál – bukové a pabukové ñirre drevo. Vidieť ho v interiéroch, na nábytku i na prístupových chodníkoch spájajúcich chatky s centrárou. Rozdiel medzi štandardným a nadštandardným bývaním možno pozorovať



→ Idylu lesného hotela umocňuje praskajúce drevo v kozuboch. V chatkách, aj v centrálnom zrubu.



↑ Z dreva pabuka, najlepšie odolného tunajším podmienkam, je vytvorený celý interiér vrátane obloženia a skriniek v kúpeľni.



v rozlohe chatiek, pričom nadštandard predstavuje približne 160 metrov štvorcových, základná rozloha dovoľuje pohyb na ploche 80 metrov štvorcových. V ostatných kritériách pohodlia sú však možnosti pobytu prakticky totožné. Hostia majú dopriaty oddych v privátnych prírodných kadiach s ohrievanou vodou. Okrem toho majú k dispozícii sprievodcov a osobné terénne vozidlá, s ktorými zažijú výpravy na miesta, kde o prírodné úkazy nie je núdza. Napriek tomu, že každý z prístreškov plní funkciu pozorovateľne, ešte impozantnejšie výhľady sa núkajú z terasy centrálného zrubu. Z tohto miesta vidieť dokonca aj hladinu jazera Sarmiento, v ktorom sa verne, do posledného detailu zrkadlia vrcholce pohoria Paine. Orientácia smerom do krajiny sa prejavuje rovnako v dispozícii hotela. Dôraz kladli predovšetkým na priestupnosť denného svetla. Čo najbližšie k oknám sú otočené čalúnené pohovky s velúrovým potahmi, taburety z kože aj stoly a stoličky v reštaurácii Relais & Chateaux. Šéfkuchár Victor Vilugrón Novoa, nástupca po Matíasovi Crostovi, pripravuje – ako skúsený globetrotter znalý unikátnych chutí a ingrediencií svojho rodného kraja, Araucanie – menu, ktoré je koncipované ako reflexia čilskej gastronómie v modernom štýle. Na jedálnom lístku sú pokrmy z chobotnice a nechýbajú ani sterilizované smrčky. Awasi do zoznamu atrakcií zahŕňajúcej exkurzie, nočné pozorovanie mliečnej dráhy či cyklotrasy zaradilo aj sledovanie púm. Nielen preto, aby prilákalo viac návštevníkov. V roku 2017 sa hotelieri zaslúžili o vznik prvej oficiálnej Nadácie na ochranu púm. Monitorovaním prírodnej rezervácie kde sa nachádza aj tento komplex, sa im darí okrem iného obmedziť výskyt pytlíakov. Awasi, čo v kečuánskom nárečí znamená domov tak funguje ako prírodovedecká stanica dohliadajúca na to, aby sa lokálny ekosystém čo najmenej narušil. Znovuoživenie bolo po nútenej pauze naplánované na november roka 2021. Zaujímavosťou je, že o niekoľko rokov skôr, no v tom istom mesiaci ho po prvý raz sprístupnili.



Tandem v zložení Victora Vilugróna a mixológa Manuela Bastíasa má na starosti prípravu menu. Nájdete tu chobotnice, ale aj tatarák z lamy či koktaily s pisco brandy a sirup z rastliny paramely.



→ Lamy či pumy sa v okolí komplexu dajú pozorovať bežne. Hoci aj z okna kúpeľne.



15
ROKOV

Sme single origin



KAFE.SK



FOTO unsplash.com

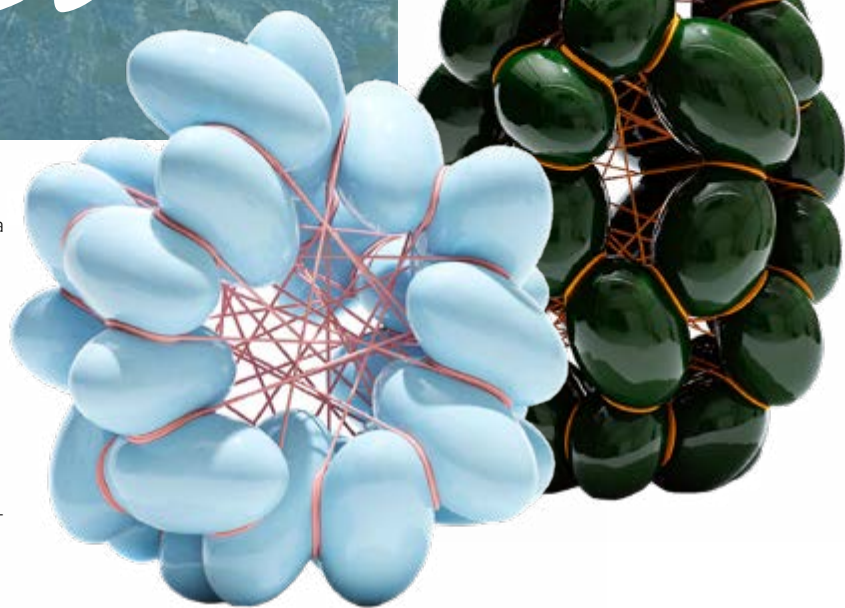
Architecture, Design

design

PĚLE-MĚLE

→ **OBJEKT ZÁJMU**

Steen Ipsen patří do generácie dánskych umelcov, ktorí sa na scéne objavili v rámci generácie kodanskej školy začiatkom deväťdesiatych rokov. Od ukončenia štúdií sa neustále zaoberá témou redundancie a repetície. Jeho organické a fluídne tvary sa postupne vyvíjali v druhej polovici deväťdesiatych rokov, keď predstavil série Vessels, Spikes a konečne Bubbles. V jeho autorskom prístupe je pozoruhodné sledovať návraty k starším súborom či už Bubbles, Ellipses (na obrázku) alebo Organic Movements, ktoré priebežne obnovuje o nové skulpturálne, typicky amorfné štruktúry. V Ipsenovom neskoršom období sa prejavil záujem o hľadanie výrazného vizuálneho, ba priam až grafického elementu v rámci modernej keramiky. Kontrasty dosahuje využívaním farebných motívov a gumičiek. Jeho tvorbu môžete vidieť napríklad v galérii Provence alebo na tohtoročnom Art Basel v Miami.



← **ČESKÉ DUO**

Už vlani bola Anna Jožová nominovaná na cenu Czech Grand Design a vyzerala to tak, že uznanie podobného charakteru sa jej dostane aj tento rok. Kým minulý rok zaujala odbornú porotu kolekciou váz Gaia, v ktorých využila okrem iného aj vulkanický piesok, pred niekoľkými mesiacmi sa s Vlastimilom Šenkýřom spojili, aby pretavili do reality spoločné predstavy o sklárskom experimente. Prostredníctvom umeleckého diskurzu Jožová & Šenkýř vznikla séria objektov s príznačným pomenovaním Kombo. Zvlášť pôsobivá je vyváženosť oboch autorských vkladov; zatiaľ čo Jožová skúma možnosti tvaru, Šenkýř sa zaujíma o experimentovanie so surovinou, predovšetkým prímiesami oxidov kovov. Kolekcia pozostávajúca z rozmerných váz a svetiel má pomerne ľahko čitateľnú symetriu, odvodenú od figurálnosti mužskej a ženskej postavy. Snaha o dosiahnutie variability vyústila do zjednotenia vrchnej a spodnej podstavy, vďaka čomu sú všetky súčasti kolekcie vzájomne prepajateľné a stohovateľné. FOTO **Shot by Us**

Špeciálna povrchová úprava skla, tzv. hadia zmes, je výsledkom spoločných pokusov Anny Jožovej a Vlastimila Šenkýřa.

TEXT Ján Krajč



← **AKO ZO SNA**

Portugalské štúdio Hommés predstavuje každú sezónu odlišnú, zväčša avantgardnú interpretáciu interiérového dekoru a nábytku. Tentoraz sa zameralo na rozvíjanie surrealistickej témy, ktorú autori dokázali dostať do kresiel, pohoviek, stolov ako vystrihnutých z obrazov Maxa Ernsta či fotografií Man Raya. Podobné tendencie sa odrazili aj v dizajne váz a zrkadiel. Materiálne zloženie je mimoriadne kvalitné, napríklad kobereček Piano (na obrázku) je ručne tkaný zo zmesi hodvábu a vlny. V ich samostatnom brande s názvom ACH Collection sa objavujú dokonca riady a excentrické doplnky pre domácich miláčikov, kopírujúce tvary sušienok či obojka.

→ **ČO S KORKOM**

Daniel Michalik, pôsobiaci na prestížnej Parsonovej univerzite v New York City, sa už viac ako dvadsať rokov zaoberá využitím a uplatnením korku v modernom dizajne. Jeho objekty možno nielen obdivovať, ale si ich aj zadovážiť, keďže nedávno na jeho oficiálnej stránke pribudla nová sekcia. Za pozornosť stoja napríklad korkové loďky do vody či kvetináče Zigazgy (na obrázku), s výrazným povrchovým vrúbkovaním.



← **CESTUJTE OČAMI**

Coffee table séria Travel from Home s charakteristickým prebalom, sa od začiatku roka rozšírila o niekoľko nových zväzkov. Posledným prírastkom je edícia Havana Blues, ktorá na takmer troch stovkách strán ilustruje pestrosť života a energiu unikátnej kubánskej metropoly. Portréty, archívne zábery, ale aj súvislosti, vďaka ktorým sa čitatelia oboznámia s Havanou tak, ako v žiadnom bedekri.

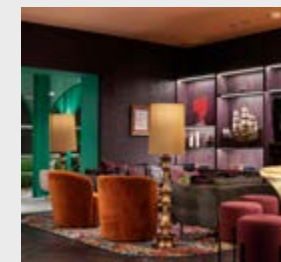
ÚTULNÉ INTERIÉRY



Vnútro v amsterdamskom Kimpton de Witt hoteli v Amsterdame je plné žiarivých a odvážnych farebných kontrastov. Postaral sa o ne Michaeli Boyd. Hotel do posledného detailu vystihuje trendy posledného desaťročia. Nachádzajú sa tu azulejo mozaiky, secesný revival, ale aj mid-century.



Tím medzinárodného štúdia Re-a.d dokázal zmeniť niekdajšiu pracovňu v Brooklyne na príjemnú reštauráciu, ktorá je druhou pobočkou parížskeho konceptu Fulgurances. Typicky brownfieldový priestor prezentujú priznané pozostatky z predchádzajúcej prevádzky, najmä oceľový rošt na strope a regály.



Novozélandský Wellington má nový prírastok v podobe Naumi Studio hotela. Eklecticke zariadený interiér je definitívne navrhnutý s cieľom zaujať nielen hosti, ale aj fanúšikov na sociálnych sieťach. Hypermoderné štruktúry v lobby sú v prikom rozpore so všadeprítomnou dekadentnou eleganciou, pripomínajúcou súčasne buďto, aj pánske krajčírstvo.



1 **NAPEČENÉ**

Croissant, tak znie kolekcia sedacieho nábytku, vyjadrujúca moderné poňatie tradičného dánskeho dizajnu. A hoci ide o dizajn z päťdesiatych rokov, dánska štúdia od Gubi, aktualizovala klasickú siluetu kresla a doprial mu výraznejší objem, kompaktnější vzhľad a čalúnenie z brúsenej kože.

VPUSTITE PRÍRODU DNU

TEXT Alena Reháková

Ako prvý použil slovo „biophilia“ (láska k prírode) začiatkom dvadsiateho storočia nemecko-americký psychoanalytik a sociológ Erich Fromm. Neskôr tento pojem rozvinul biológ Edward Osborne Wilson. Obaja boli presvedčení, že spojenie človeka s prírodou a všetkými živými organizmami v nej má blahodarné účinky na fyzickú i duševnú pohodu človeka.

Biofilický dizajn nie je len o pridaní zopár solitérov živých kvetov do hotelovej lobby alebo o inštalovaní aranžmánu na recepcný pult či reštauračné stoly. Je o navodení prirodzenej harmónie, ktorej pôvod je v prírode, o vytvorení akejsi tajnej záhrady, oázy či svätyne, ktorá na nás čaká v útrobách hotela či reštaurácie.



FOTO unsplash.com

A odtiaľ je už len krôčik k aplikovaniu tohto princípu pri zariaďovaní nielen našich domácností, ale i verejných priestorov vrátane ubytovacích a gastronomických zariadení. Predpokladám, že každý z nás, keď sa ubytuje v hoteli – a je jedno či ide o služobnú cestu alebo rodinnú dovolenku – sa lepšie cíti tam, kde je okrem profesionálnych služieb už na prvý pohľad cítiť spojenie s prírodou, kde majú úctu k tradíciám, kde rozvíjajú kultúrne dedičstvo, jednoducho, kde je cítiť esenciu pokoja a harmónie.



FOTO unsplash.com

Výrazne tomu pomáha i tzv. biofilický dizajn, ktorého hlavným znakom je prepojenie interiéru s prírodou. Okrem zabezpečenia priameho vizuálneho spojenia (výhľad, terasa, outdoorové priestory...) je tak možné urobiť i zakomponovaním čo najväčšieho množstva prírodných prvkov do interiéru hotela. Zvlášť žiaduce je tak urobiť pri mestských hoteloch, v ktorých viac-menej priame prepojenie s prírodou, absentuje.

Toto spojenie sa počas pandémie stalo ešte naliehavším a aktuálnejším. Keď bolo pre nás rizikové zdržiavať sa v uzatvorených priestoroch, našim životným priestorom sa stala príroda, a my sme tak mohli dokonale

precítiť jej liečivé a harmonizačné účinky. Tak prečo ju nepustiť dovnútra a obohatiť si tak svoje bytie?

Po uvoľnení opatrení mali hotelieri i reštauratóri obavy, ako na otvorenie podnikov zareagujú hostia, či sa nebudú báť tráviť viac času v interiéroch týchto zariadení. Tento strach im môže pomôcť prekonať práve biofilický dizajn, ktorý, v prípade, že sa hotelier rozhodne ho zakomponovať či posilniť v interiéri svojho hotela, umožní hosťom cítiť sa istejšie, bezpečnejšie a komfortnejšie. Jednotlivé prvky biofilického dizajnu pomáhajú aj pri aplikovaní opatrení spojených s koronakrízou – napríklad dodržiavaniu stanovených rozstupov. Veď

Po uvoľnení opatrení mali hotelieri i reštauratóri obavy, ako na otvorenie podnikov zareagujú hostia, či sa nebudú báť tráviť viac času v interiéroch týchto zariadení. Tento strach im môže pomôcť prekonať práve biofilický dizajn, ktorý, v prípade, že sa hotelier rozhodne ho zakomponovať či posilniť v interiéri svojho hotela, umožní hosťom cítiť sa istejšie, bezpečnejšie a komfortnejšie.



FOTO Christopher O Grady

existuje niečo prirodzenejšie ako ich zabezpečiť napríklad prostredníctvom umiestnenia kvetinovej steny?

STAČÍ MÁLO

Chaoticky zariadený a preplnený interiér, nevhodné materiály, kriklavé a navzájom

neladiace farby, nepríjemné osvetlenie, hlasná hudba, neporiadok – to všetko pôsobí na človeka stresujúco, spôsobuje bolesti hlavy, nespavosť, únavu, vyčerpanosť. Z takejto interiéru sa človek snaží čo najskôr odísť, hoci by tam, napríklad, servirovali vynikajúce jedlo. A pritom niekedy stačí tak má-



FOTO Hudson Hotel/Pinterest

lo. K skvelej gastronómii doladiť prostredie tak, aby na hosta pôsobilo príjemne, prívetиво, dovolilo mu uvoľniť sa a stráviť tých pár chvíľ v dokonalej harmónii.

Nie je nič prekvapujúce, že už len umiestnenie niekoľkých živých rastlín v kvetináčoch k stene obloženej drevom zdvihne človeku náladu. Rovnako o prírodné prvky a elementy by nemala byť núdza v priestoroch, ktorým chýba dostatok denného svetla alebo v rôznych „nevyužitých“ kútoch a na dlhých chodbách... Identifikovať ich nie je ťažké, stačí sa prejsť po hoteli a vnímať ho očami hostia. Ale aby sme nevytvorili dojem, že biofilický dizajn je len o pridaní zopár solitérov živých kvetov do hotelovej lobby, alebo o inštalovaní aranžmánu na recepcný pult či reštauračné stoly... Nie, hovoríme o navodení prirodzenej harmónie, ktorej pôvod je v prírode, o vytvorení akejsi tajnej záhrady, oázy či svätyne, ktorá na nás čaká v útrobách hotela...

Kde všade je možné princípy biofilického dizajnu aplikovať? Tak napríklad hneď v hotelovej hale. Je to miesto, do ktorého hostia vchádzajú často unavení po dlhej ceste, kde sa odohráva množstvo stretnutí,



FOTO unsplash.com



FOTO www.pexels.com

Aj voda sa čoraz viac hlási o slovo. Či už vo forme fontánok, umelých jazierok alebo takzvaných vodopádových stien.



FOTO www.pexels.com

sociálnych kontaktov. Ďalej sú to priestory barov, reštaurácií, konferenčných priestorov, wellness centier, ale i hotelových izieb.

AKO NA TO

Začnem príkladom. Už niekoľko rokov navštevujem jeden zámocký hotel v Badene neďaleko Viedne. Už pri prvej návšteve na mňa veľmi zapôsobilá jednoduchá výzdoba, ktorá bola v rôznych obmenách prítomná prakticky v celom hoteli. Na veľkých okrúhlych starožitných stoloch v hale boli umiestnené pomerne veľké sklenené aranžmány, pozostávajúce z množstva bielych črepníkových orchideí a prírodného materiálu, predovšetkým borovicových a jedľových šišiek. Táto veľmi jednoduchá kombinácia bola skutočne pôsobivá. Rovnaký motív dekorácie bol umiestnený i v reštaurácií, kde tieto stoly s aranžmánmi mali za úlohu rozdeľovať veľkú miestnosť na intímnejšie zóny. Večer k týmto aranžmánom pribudli laterny s horiacimi sviečkami. A o magickú atmosféru bolo postarané. Po zhruba štyroch rokoch prešiel tento hotel do rúk inej hotelovej spoloč-

nosti. Prvé, čo som si všimla už pri check-in, bolo, že všetky tieto aranžmány, ako aj ďalšie dekoratívne prvky, boli bez náhrady odstránené. Pre mňa tým hotel úplne stratil svoju predošlú atmosféru. A podľa rozhovorov s inými hosťami, nebola som sklamaná iba ja. Dôvodom boli úsporné opatrenia, podľa ktorých všetko, čo priamo nesúviselo s prevádzkou hotela, bolo nemilosrdne odstránené.

Ako teda docieľiť, aby sa v priestoroch hotela či reštaurácie hostia cítili príjemne? Veľkou výhodou sú otvorené, nestiesnené priestory s dostatkom svetla. Ak nie je možné zabezpečiť dostatok denného svetla (bonusom je hra slnečných lúčov, východy a západy slnka), príjemnú atmosféru môžu vytvoriť i vhodne zvolené a umiestnené umelé osvetlenie, ktoré zabezpečí, aby sme v reštaurácii nielen videli do taniera, ale celkovo sa cítili komfortne. Prírodné materiály, akými sú drevo, prírodný kameň, keramika, sklo, bambus, ratan, bavlna, vlna a ďalšie sú pri vytváraní biofilického dizajnu stávkou na istotu. Drevo je ideálny materiál do hotelových izieb, má upokojujúci



FOTO For Season Hotel - George V, Paris

ZAUJALO NÁS

Kvetinové aranžmány z čerstvých či sušených kvetov sa v hoteloch objavujú čoraz častejšie, a to nielen počas svadieb a rôznych eventov. Príťahujú pozornosť hostí a do interiéru prinášajú sviežosť. Môžu byť umiestnené na recepcionom pulte, na kaviarenských stolíkoch, v reštaurácii i v luxusných suitách. Obmieňajú sa podľa ročného obdobia alebo témy. Aranžmány zo sušených kvetov sú trvácnejšie a cenovo výhodnejšie. Starostlivosť o aranžmány a zeleň je väčšinou v kompetencii úseku housekeepingu, niektoré hotely však majú vlastných floristov. Ako napríklad parížsky For Season Hotel George V. Kvetinový dizajnér a florista Jeff Leatham preň pripravuje jedinečné kreácie už takmer dvadsať rokov.

Prvky, ktoré navodia blízkosť prírody, sú aj rastliny, ktoré nielenže pekne vyzerajú, ale čistia vzduch a prinášajú do interiéru prirodzenú vôňu. Zeleň vie krásne podčiarknuť akýkoľvek interié.

účinok, môžeme ho použiť na podlahu izby či loggie, na steny, z dreva je množstvo solitérov a interiérových prvkov. V poslednom období sa dostáva do popredia aj recyklované či masívne drevo ošetrené olejovaním, ktoré mu dodá krásu a vyzdvihne jeho kresbu. Samozrejme, treba uvažovať, kde ho použijeme, aby jeho údržba bola čo najjednoduchšia a zbytočne nekomplikovala prácu chýznym. Rovnako i tvar nábytku pôsobí na celkové vnímanie priestoru. Napríklad, ohýbaný nábytok mu dokáže prepozičať eleganciu a jemnosť. Prírodné materiály sú veľmi príjemné na dotyk, na omak pôsobia teplo, čo je tiež ich nespornou výhodou v porovnaní s ich alternatívami. Práve príjemná haptika a kvalita materiálov je faktorom, ktorý je pri biofilickom interiéri dôležitý. Nehovoriac o tom, že ide o materiály vhodné i pre alergikov.

K prírodným elementom patrí aj oheň a voda. Pokojne plápolajúci oheň v kozube hotelovej haly, šíriaci teplo a príjemnú atmosféru nenechá nikoho chladným. Rovnaký efekt majú i horiace sviečky v lampásoch a laternách, samozrejme, pri dodržaní všetkých bezpečnostných opatrení. Aj voda sa čoraz viac hlási o slovo. Či už vo forme fontánok, umelých jazierok alebo takzvaných vodopádových stien. I niektoré prvky vo forme solitérov z prírodných materiálov (kameň, drevo...) môžu hostí zaujať a príjemne prekvapiť.

S CITOM PRE FARBY A KRÁSU
Biofilický interié má pozitívny vplyv na naše pocity, myšlienky, zmiernuje stres, zlepšuje koncentráciu. K tomu podstatnou mierou prispievajú aj farby. „Odtiene zelenej farby



FOTO Hotel Lone Rovinj

v hotelovej hale i bare mi hneď zlepšili náladu,“ vyslovila sa v jednej hotelovej recenzii Renáta. Ale rozhodne nejde len o zelenú farbu, ktorá dokáže upokojiť. Pri plánovaní „šiat“ na hotelové steny je najlepšie zobrať si za príklad farby prírody, v ktorej sa v podstate nachádza celá farebná škála. Ak sa nám niektoré farby zdajú prísilné či príliš provokatívne, môžeme ich použiť len na vybrané detaily alebo doplnky. K prírodnému drevu je napríklad vhodné zvoliť svetlé pastelové odtiene bez vysokých leskov.

Prvky, ktoré navodia blízkosť prírody, sú aj rastliny, ktoré nielenže pekne vyzerajú, ale čistia vzduch a prinášajú do interiéru prirodzenú vôňu. Zeleň vie krásne podčiarknuť akýkoľvek interié. Pohľad na zátišie s kvetmi, fontánku či jazierko s vhodne zvoleným sedením dokáže nadchnúť každého. Doslova láka na chvíľu si v tejto prírodnej svätyni oddýchnuť. A o to ide každému hotelierovi. Kvety a rastliny v kvetináčoch sú vhodné i na zabezpečenie potrebného sociálneho dištancu. Treba však pamätať na výber dostatočne veľkých a vizuálne zaujímavých črepníkov. Či do priestoru zakomponujeme živé vertikálne či machové steny,

girlandy z kvetov, aranžmány z čerstvých či sušených kvetov, nikdy nemôžeme pochybiť. Hostia našu snahu vždy náležite ocenia. Musíme však pamätať na jedno pravidlo: majú zdobiť, nie zavádzať.

TAK SI TO ZOPAKUJME

Nemusíme na tomto mieste menovať rôzne štúdie či výskumy, z vlastnej skúsenosti vieme, že ak máme na výber izbu s pekným výhľadom na more či les a izbu s výhľadom na náprotivnú budovu či parkovisko, vieme, čomu dáme prednosť. Štúdie však ukázali, že za izbu s pekným výhľadom sme ochotní si priplatiť i o dvadsať percent viac... Ale nie každý hotel disponuje priamym prepojením s prírodou. To mu však nebráni vpustiť prírodu dnu. Áno, v prípade, že vo svojom hoteli či reštaurácii aplikujeme princípy biofilického dizajnu, môžeme byť milo prekvapení pozitívnymi recenziami, návratom klientely, ako aj nárastom tržieb. Ľudia sa potrebujú cítiť príjemne, a dnes i bezpečne, čo, mimochodom, je známe už z Maslowovej pyramídy potrieb, kde pocit bezpečia a istoty sa nachádza hneď za naplnením základných fyziologických potrieb.

FOTO pexels.com, unsplash.com a archív firiem



Masívna drevená stolička Amsterdam s jemným výpletom z ratanu v dizajne 50. rokov minulého storočia. www.dublino.sk



Ručne tkaný jutový koberec Faro Charcoal od Asiatic zútulní každý interié.

Kreslo Nest kruhového tvaru s aplikáciou živého izbového kvetu, Missana

Závesná dekorácia Babylone by Greenworks

Dizajnová závesná lampa San Carlos, dodáva Elmina

Kolekcia váz Blocks, dizajn Adéla Bačová

Modulárna sedačka Molo, vyrába Kettal, dizajn Rodolfo Dordoni

ING. ARCH. PETER MARCINKO: MÔJ POHĽAD NA ARCHITEKTÚRU A DIZAJN STAVIEB PRE CESTOVNÝ RUCH

TEXT A FOTO Ing. arch. Peter Marcinko

Stavby pre cestovný ruch sú už dlho mojou srdcovou záležitosťou. Ide o stavby, kde sa prelínajú úžitkové požiadavky s istou dávkou imaginácie. Hovorím, že stavba pre cestovný ruch musí v návštevníkovi zanechať pozitívnu stopu. Prečo? Ak kvalita služieb, pohodlie a komfort idú ruka v ruku s jedinečnou atmosférou vnútorného aj vonkajšieho priestoru, klient sa rád vracia.

A o to ide! Ak sa klient pri našej stavbe chce odfoťiť, pochváliť priateľom, zdieľať svoj zážitok so svojimi známymi, urobili sme kus dobrej práce. Myslím, že nie veľa, ale menej a kvalitnejšie stavať, bude podstatou dobre sa rozvíjajúceho cestovného ruchu na Slovensku.

Krajina má svoje limity, je paradoxom, že zlým odhadom, čo daný priestor znesie, degradujeme ho, čo môže vyvolať stratu záujmu o destináciu. Ak chceme naše destinácie posunúť na vyššiu úroveň, fenomén konkurenčnej rivality musíme transformovať do komunitnej synergie a spolupráce. Ak má môj klient výhľad na krásnu susedovú stavbu, slúži to mne, pretože môj klient bude spokojný. Takže prajnosť je namieste. Musíme zabudnúť na opakovanie rovnakých služieb či vzájomné odkukávanie riešení. Platí, že jeden na danom mieste prežije, ale dvaja s tou istou ponukou už nemusia. Prečo namiesto toho nerobiť to, čo tu chýba? Ak by sme mali v obchodnom centre 30 predajní ponožiek, asi by to nefungovalo, ale rôznorodosť ponuky vo vzájomnej synergii je cestou k úspechu.

Potreby a nároky sa menia, cítime väčší tlak na komplexnosť servisu a na druhej strane v krásnej prírode je zbytočné vytvárať atrakcie za každú cenu! Umenie vyhodnocovať, empatia k priestoru, v ktorom sa nachádzam, je dar a chyby rozpoznávame, žiaľ, niekedy veľmi neskoro.

V našom ateliéri považujeme originalitu v stavbách pre cestovný ruch za povinnosť,

pokoru ku kontextu, za podstatu tvorby. Všetci cítime, že ani výstavba pseudohistorických kópií, ani sídliskový urbanizmus s opakovanými objektami nie sú správnu cestou. Sme zástancovia tvorby modernej architektúry s dôrazom na detail. Sme presvedčení, že také riešenie sa skôr zžije s historickým kontextom a prispeje viac ku kvalite ako napodobenina. Malebnosť, prívetivosť, harmónia a pocit pohody sú

atribúty, ktoré viete priradiť aj súdobej architektúre, len si treba uvedomiť tento cieľ už pri navrhovaní. Slovensko je moderná krajina s hodnotnou architektonickou históriou, na ktorú je možné, a aj potrebné nadviazať. Nie však napodobňovaním, naopak, sebavedomo so zodpovedajúcou dávkou originality a kvality.

www.archima.sk



INŠPIROVANÉ PRIRODZENOU HARMÓNIOU PRÍRODY

TEXT A FOTO Dublino

Interiér s poslaním vytvárať príjemnú atmosféru a účelnosť dnes nestačí. Trend, ktorý rezonuje v poslednom období je biofilický interiérový dizajn prepájajúci človeka s prírodou.



FOTO Erik Ďuriš, Staško Design

„My vnímame biofilický trend aj vo forme vnášania prírodného ratanu a dreveného masívu do nábytkových prvkov, ako aj kameň vo forme mramorových stolov či vlnené materiály na čalúnenom sedení pod názvom 'boucle',“ hovorí Tomáš Keresztési, riaditeľ DUBLINO.

Zeleň, drevené nábytkové prvky v interiéri, prírodné materiály a naturálne farby dodávajú priestoru aj návštevníkom pocit dokonalej harmónie a spojenia s prírodou. Pôsobia na vnímanie človeka a jeho zdravie priam terapeuticky.

PREČO VNÁŠAŤ PRÍRODU DO INTERIÉRU VEREJNÝCH PRIESTOROV

Biofilický dizajn nám pripomína aké dôležité v našom živote je prirodzené prostredie, v ktorom žijeme a pohybujeme sa. Snaží sa priniesť prírodu a prírodné prvky nielen do interiérov našich domovov, ale aj do verejných a spoločenských priestorov. Či už ide o pracovné prostredie, reštauráciu, hotel alebo kaviareň, každý verejný i neverejný priestor pôsobí na naše celkové zdravie.

Je dokázané, že prírodné prvky zakomponované v interiéri majú blahodárny vplyv na našu psychiku, pôsobia na zmysly, ovplyvňujú dobrú náladu i našu spokojnosť. Príroda, ktorá je od nepamäti človeku taká blízka, nám v každodennom živote skutočne chýba. Nemáme dostatok času tráviť bežný deň prechádzkami v lese, i keď by to bolo príjemné, a žiaľ, nemáme ani všetci možnosť pracovať v parku. O to dôležitejšie je návrat k prírode formou, ktorá prináša do interiéru aspoň malú časť z nej.

NÁBYTKOVÝ DIZAJN VERSUS PRÍRODA

V nábytkovom dizajne už dlhšie vnímame návrat k retro dizajnu a prírodným materiálom, od ktorých sa načas ustúpilo, keď sa celosvetovo začalo pracovať s umelými materiálmi a masovou produkciou. Pri tvorbe verejných priestorov, napríklad i hotelov, sa dizajnéri dnes čoraz viac opierajú o prvky, ktoré sú z prírodných materiálov. Použitie dreva, kameňa, zelene a dôraz na prirodzený čistý vzduch a zemité farby prírodných odtieňov je základom biofilického dizajnu.

V HoReCa priestoroch je biofilický dizajn ešte dôležitejší. Sem si prichádzame oddýchnuť a stráviť príjemné chvíle. Vďaka zelene a všetkým prírodným prvkom sa darí vytvoriť nielen príjemnú harmonickú oázu a krásne prostredie, ale aj plniť účel zdravšieho životného prostredia, a to aj v gastro interiéroch. Dizajnéri sa usilujú čo najviac využívať prirodzené pôvodné materiály alebo ekologickú produkciu reflektujúcu svetové trendy.



FOTO Dublino



FOTO Dublino



DUBLINO
dokonalý nábytok do vašej gastro prevádzky
www.dublino.sk

CHCEME BYŤ JEDNOTKOU A UDÁVAŤ TREND

PRIPRAVILA Alena Reháková FOTO Wood Service Group

Spoločnosť Wood Service Group, s. r. o. patrí medzi popredných výrobcov originálnych postelí a spální, ktorých kvalita je známa tisíckam spokojných maloobchodných zákazníkov, rovnako však kvalitu ich produktov oceňujú hostia počas pobytov v hoteloch a penziónoch na Slovensku, v Čechách a v Rakúsku. O prioritách a cieľoch spoločnosti sme sa rozprávali s Ing. Petrom Kuricom, majiteľom a konateľom spoločnosti.

Aká je história vašej spoločnosti, ako sa vyvíjalo portfólio produktov a služieb?

Firma Wood Service bola založená v roku 2003 ako živnosť - výroba nábytku na mieru. Postupom času sa začala orientovať na sériovú výrobu. V roku 2009 sa pretransformovala na Wood Service Group, s. r. o. Firma začala sériovú výrobu postelí a spální s ďalšími produktmi, akými sú komody, nočné stolíky, otomany, voľne stojace skrine s posuvnými dverami ako aj vstavané skrine na mieru. Zariaďujeme kompletne spálne v bytoch, domoch, hoteloch či penziónoch.

V ktorých krajinách spoločnosť pôsobí?

V súčasnosti máme maloobchodné zastúpenie v štyroch krajských mestách – v Žiline, Trenčíne, Trnave a v Bratislave. Spolupracujeme však i s veľkoobchodnými partnermi na Slovensku, v Českej republike a v Rakúsku.

Spolupracuje spoločnosť aj s dizajnéromi a konštruktérmi s cieľom súladu dizajnu a funkčnosti?

Áno, máme dvoch vlastných konštruktérov, ktorí zároveň zastávajú aj funkciu dizajnérov. Dôraz kladieme na to, aby všetky požiadavky nášho zákazníka boli zrealizované presne podľa jeho predstáv.

Aký sortiment produktov ponúkate hotelierom a majiteľom penziónov?

Majitelia hotelov a penziónov si u nás doslova prídu na svoje. Zariaďujeme zväčša ubytovacie časti, no radi pre našich klientov vyrobíme nábytok i na recepciu, či do lobby.

Nábytok v ubytovacích zariadeniach je vystavený častému používaniu, preto i nároky na materiál a samotnú výrobu sú v porovnaní s nábytkom do domácností oveľa vyššie...

Nábytok vyrábame z kvalitného materiálu v hrúbke až 38 mm, našim zákazníkom odborné poradíme aj pri výbere matracov a roštov výhradne slovenskej a českej výroby. Pri výbere postele je jedným z najdôležitejších parametrov práve ohľad na potreby zákazníka. To, aby naše postele spĺňali všetky kritériá funkčnosti, je pre nás prvoradé.

Čím sa ako spoločnosť riadite, čo je vašim cieľom?

Naším cieľom je zaujať dominantné po-

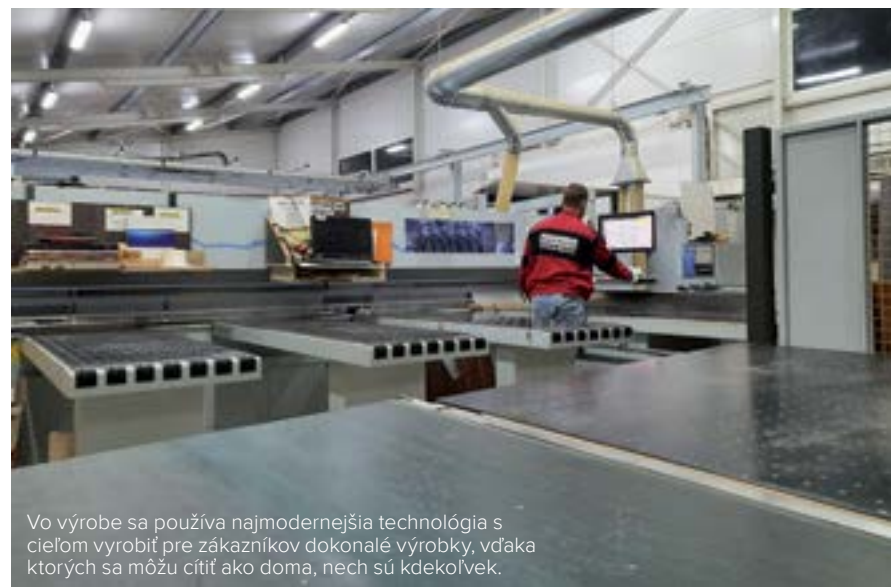
stavenie na trhu s postelami a spálňami. Stať sa jednotkou v tejto oblasti. Jednotkou, ktorá určuje trend.

Aké ďalšie služby ponúkate?

Keďže každý projekt je jedinečný, ku každému pristupujeme individuálne. Pre našich zákazníkov zabezpečujeme kompletný servis, od úvodného poradenstva, 3D vizualizácie projektu, cez zameranie až po samotnú realizáciu.

Prečo by si mal hotelier vybrať práve vašu spoločnosť, v čom ste „iný ako iní“?

Tu by som rád spomenul možnosť, ktorú viac odporúčame ako len ponúkame. Je to možnosť osobného stretnutia s vedením



Vo výrobe sa používa najmodernejšia technológia s cieľom vyrobiť pre zákazníkov dokonalé výrobky, vďaka ktorých sa môžu cítiť ako doma, nech sú kdekoľvek.

„DÔRAZ KLADIEME NA TO, ABY VŠETKY POŽIADAVKY NÁŠHO ZÁKAZNÍKA BOLI ZREALIZOVANÉ PRESNE PODĽA JEHO PREDSTÁV.“

spoločnosti priamo v našej výrobe, kde každému potenciálnemu zákazníkovi priblížime spôsob našej spolupráce a predstavíme kvalitatívne štandardy, ktoré máme prísne stanovené.

Ponúka spoločnosť aj záruku nad rámec zákonných povinností?

Áno, našim výrobkom naozaj veríme, čoho dôkazom je to, že na každý výrobok našej spoločnosti poskytujeme záruku nad zákonný rámec. Pri výrobkoch v triede excellent je to až 6-ročná záruka.

Aké máte plány, pripravujete nejaké novinky?

Aktuálne pripravujeme výstavbu novej skladovo-výrobnej haly, rovnako sme sa začali viac venovať sociálnym sieťam, kde na dennej báze širokej verejnosti približujeme naše výrobky a celkové fungovanie našej spoločnosti. Pripravujeme aj seriál na YouTube, kde zákazníkom ukážeme našu firmu, služby a montáže u reálnych zákazníkov.



www.postele-spalne.sk

@postelespalne

postele_spalne

Postele-spalne | Woodservice



KOMPLEX DEMĀNOVÁ REZORT

V nádhernom prostredí Nízkyh Tatier zariadila spoločnosť Wood Service Group, s. r. o. deväť apartmánových domov, aktuálne zariaďujú desiaty. Každý z domov komplexne vybavili interiérovými prvkami – postelami s roštami (jednolôžkovými, manželskými, poschodovými), nočnými stolíkmi, komodami, stolmi, skriňami, chodbovými zostavami i kuchynskou zostavou. Realizácii predchádzalo množstvo nákresov, vizualizácií i zameraní. Tak ako pri každom projekte, zodpovedné osoby z uvedeného rezortu mali možnosť „pozrieť“ sa aj do výroby.



HOTEL PACHERNIGHOF, LATSCHACH VELDEN – WÖRTHNER SEE, RAKÚSKO

V štvorhviezdičkovom hoteli, ležiacom neďaleko slovinských hraníc, spoločnosť kompletne zariadila tri poschodia. Zaujímavosťou bola objednávka atypicky veľkých čiel postelí. Keďže hmotnosť jedného čela bola viac ako sto kilogramov, do jednotlivých apartmánov ich cez balkóny vykladal žerjav.





WALL STREET V ROZKVETE



TEXT Ján Krajč FOTO The Gem Society Hotel & Spa/Marco Pinarelli

Počítať netreba. Len jediný hotel ponúka kombináciu wellnessu, casual dining konceptu a retailu uprostred vyťaženej obchodnej štvrte medzi burzou a tromi bankami.

Nepredvídateľná situácia, ktorá zmenila režim cestovného ruchu v turisticky atraktívnej metropole Grécka, poznamenala aj tamojších hotelierov a napokon aj pracovný trh. Pre The Gem Society Hotel & Spa boli jeho dve sezóny mimoriadne krátke. Kým počas leta 2019 rekonštrukčné práce vrcholili a všetko sa pripravovalo na slávnostné otvorenie prvej riadnej sezóny v júli 2020, úpravy v covid automate a rastúce čísla infikovaných zmarili všetky plány a hotel zostal zatvorený až do polovice mája tohto roka. My sme sa v ňom ubytovali len druhý týždeň od jeho znovuoživenia. Ani sezóna 2021 nebola veľmi priaznivá, keďže aj druhá polovica tohto leta sa niesla v znamení obnovy covidového semaforu. Osud nám však aj tentokrát prial. Zažiť útulnú, priateľskú a nadovšetko zmyselnú atmosféru sa nám podarilo v relatívne krátkom časovom rozpätí, ktoré počas tejto sezóny bolo k dispozícii vzhľadom na návrat medzinárodných kontrol a obmedzení.

NA ZLATEJ ADRESE

Len ťažko by sa dal opomenúť fenomenálny genius loci, ktorý na tomto mieste pretrváva. Ba čo viac, už samotná štvrť Psyrri je plná historických kontrastov. Pomenovaná po hrdinom ľuďoch ostrovanov zo Psary, ktorí počas gréckej revolúcie položili život v boji o osamostatnenie Grécka spod nadvlády Osmanskej ríše, stala sa počas devätnásteho a dvadsiateho storočia miestom, kde susedili lesk i bieda Atén. A tento príkrý rozpor medzi obchodníkmi a chudobnými je viditeľný dodnes, stačí sa len prejsť po tepne Sofoklovej ulice smerom k štvrti Metaxourgio či Omonoia a razom sa ocitnete medzi rozličnými enklávami prístahovalcov z Ázie. Na opačnom konci sa odohráva odlišná situácia. Majestátne budovy s enormnými oknami a precízne prepracovanými detailmi na každom kovaní vás utvrdia, že opísať energiu tohto miesta je nemožné. V tesnej blízkosti tu totiž vedľa seba stojí hlavná budova národnej banky, stará budova burzy, ktorá fungovala do roka 2007 a len o niekoľko krokov ďalej sa týči administratívna budova národného fondu. Na túto tepnu nadväzuje aj Aristidova ulica, pomenovaná po antickom gréckom politikovi, ktorý bol svojho času velebený ako najspravodlivejší muž Atén. Ak si všetky tieto súvislosti spojíme do jedného celku, získame pomerne slušnú predstavu o tom, čo mohlo viesť investorov a majiteľov novootvoreného urban boutique hotela k tomu, aby ho pomenovali ako The Gem Society. Ten sa spolu s ďalšími hotelmi vo štvrti zaraďuje do najnovšej generácie ubytovacích zariadení a spolu s ďalšími ako Klepsydra, Asomaton, The Editor či The Dilan zdieľa silný príbeh, konceptuálne poňaté stvárnenie interiéru, a tým aj dôraz na zachovanie pôvodných štruktúr budovy. Mnohé z týchto budov

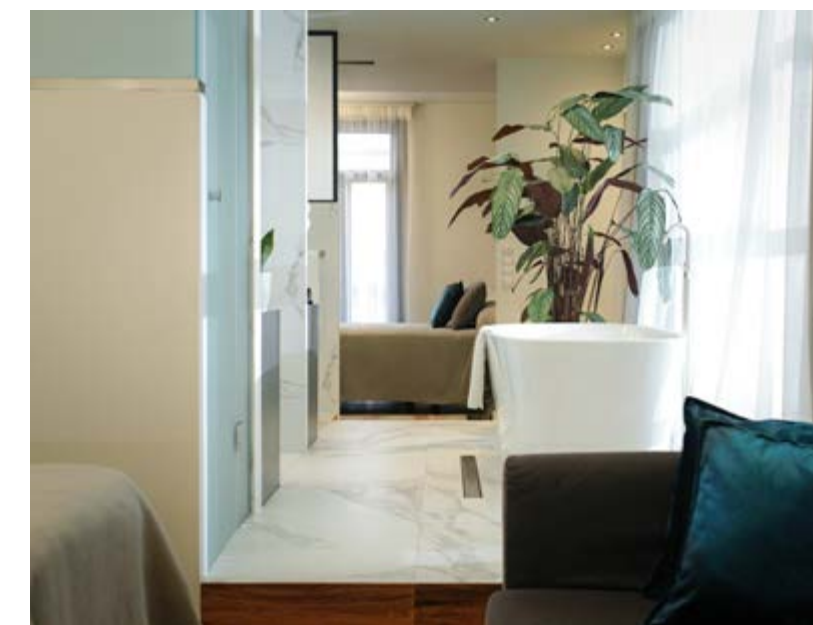
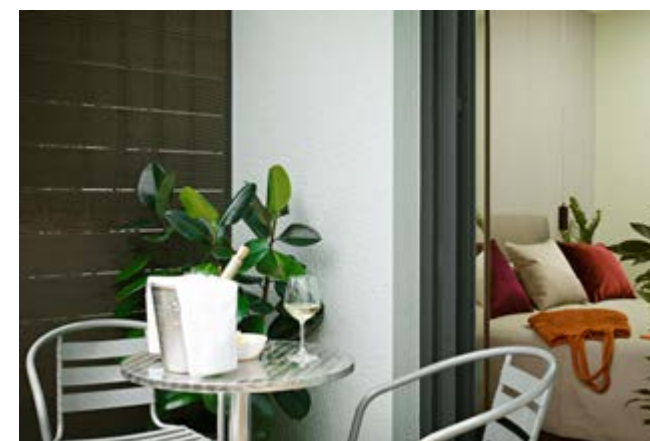
totiž v priebehu desaťročí jednoducho stratili svoju pôvodnú funkciu a neprosperovali ani výrazná vlna protestov, ktoré nastali po tom, čo sa Grécka vláda v snahe o zvládnutie bankrotu rozhodla pre privatizáciu. Ak sa však pozrieme na to, ako zmeny vlastníkov pomáhajú, aby sa architektúra mesta nielen zachovávala, ale aj zveľadovala, potom je aj v prípade hotela The Gem Society vhodné ozrejmiť jeho viditeľné úsilie o nadviazanie na predchádzajúcu, mimoriadne dlhú históriu objektu. Ten bol totiž od tridsiatych rokov adresou Národnej banky.

TROCHA SÚKROMIA

Ani neviem prečo, no spätne vo mne rezonujú slová jedného českého turistu, ktorý nedávno poznamenal, že sme ako národ ostýchaví. A uvedomil som si to už pri vstupe do tohto hotela. Reflektoval som svoju vlastnú skúsenosť, keď som ako recepčný býval zvyknutý, že ma od prvého kontaktu s hosťom delili dvojice posuvné dvere na autobunkku a niekoľko metrov medzi ním a pultom. V tomto hoteli to však neplatí. A dokonca, aj ako hosť som si na to musel chvíľu zvykať. Pri letných júlových horúčavách sú totiž rozmerné oceľové dvere otvorené. A len čo vkročíte dnu, ocitnete sa pred stolom recepcie. Vtedy som si uvedomil, že mi ako hosťovi chýba niekoľko sekúnd, aby som sa stihol stotožniť s novým prostredím. A treba uznať, že prostredie je to naozaj očarujúce. Podlažie recepcie je otvoreným pôdorysom, v ktorom na seba nadväzuje recepcia, stredná časť tvorená lobby a malou obchodnou zónou a na záver, interiér reštaurácie. To všetko od seba opticky oddelené oválnymi pohovkami s tyrkysovým velúrovým poťahom, zjemňujúcimi spoločne so subtilnými okrúhlymi stolíkmi objemnosť vestibulu, ktorý bol počas rekonštrukcie revampovaný na úkor maximálneho množstva denného svetla. Verím, že aj pre recepčných musí byť prvý deň na tomto mieste zaujímavou skúsenosťou. Neustála premávka peších, ktorí môžu a nemusia vstúpiť dovnútra ako ubytovaní hostia z jednej strany a z druhej strany vstúpiť do reštaurácie ako neubytovaní, v každom vzbudí určitú mieru ostražitosť. Vlastne vás čosi núti, aby ste hoci len periférne registrovali dianie všade navôkol. Je však sympatické, že navzdory tomu vidieť nielen v komunikácii, ale aj v interiérovom dizajne zmysel pre zdravý odstup. A ešte aký rafinovaný. Zásluhu má na tom psychologický aspekt interiérov, ktoré sú síce väčšinou rozľahlé a otvorené, no postranne riešené zátišia sa v kombinácii s premyslenou stratégiou rozmiestnenia zelene postarajú o každého hosťa, ktorý sa z času na čas potrebuje trochu „zašít“, aby mal pocit, že má svoje pomyselné teritórium pod absolútnou kontrolou. Vhodnou kombináciou potahov sa tlmí aj kroková a prevádzková hlučnosť. V spolupráci so skupinami



← Okná sú orientované smerom do frekventovanej Aristidovej ulice. Z vyšších poschodí však do interiéru dolieha len minimum hluku.



↑ → Suity na najvyššom poschodí majú ako jediné okrem solitérovej vane aj balkóny. Podobne, ako v ostatných hosťovských izbách, aj tu je kúpeľňa dispozične odčlenená zmenou úrovne.



↑ → Pult situovaný pri okne je vďačným miestom, odkiaľ možno vychutnávať obed v tunajšom Muse bistra a pozorovať prítom život na ulici. Hoci si kávu môžete vychutnať aj na terase pred hotelom, teplota vnútri je podstatne príjemnejšia.



Maidanis a Electroforma sú inžiniersky rozvrhnuté osvetlovacie ramená primárnym zdrojom, ktorý definuje atmosféru lobby vo dne, aj počas večera. Skôr akcentuálne potom fungujú amorfne tvarované lustre, rozbíjajúce výrazne strohú geometriu v dekore. Za rohom možno nájsť súkromie aj na ostatných podlažiach. Smerom k výtahom sa hostia dostávajú do menšieho traktu, ktorý od ostatného lobby oddeľuje rozmerná perforovaná zástena. A hoci je aj zástena výsledkom kováčskej spolupráce s lokálnym malovýrobcom Politis, dispozične priestor nezaťažuje, naopak, dodáva mu špecifickú črtu s nenahraditeľnou funkciou. Vedľajšie lavotočivé schodisko je pozostatkom pôvodného objektu a do súčasného vzhľadu hotela bolo viditeľne zakomponované tak, aby korešpondovalo so zvyškom interiérovej témy, využívajúcej prvky hollywood glamu a dobového aténskeho modernizmu, čerpajúceho z art deca. Príklon k modernizmu sa prejavuje aj v stvárnení izieb a apartmánov, ktoré na najvyššom, teda siedmom poschodí, disponujú balkónmi orientovanými do ulice. Výhľad na Akropolis odtiaľ nebudete mať, brať to však ako nedostatok by bolo malicherné. Vo funkcionalisticky poňatej izbe Deluxe je koncentrovaná spálňa i kúpeľňa. Podobne je taká dispozícia, len v odlišnej škále, prenesená aj do súit Junior a Superior. Podobne, ako v lobby, aj v izbách je dekor riešený rovnako racionálne. Trio vankúšov a pracovné kresielko s velúrovým čalúnením, vlnený shaggy behúň za posteľou, ťažká žakárová prikrývka z kombinácie vlny a bavlny. Kúpeľňová časť je oddelená od izby zmenou úrovne a osadením mliečného skla do polopriečky. Ak ignorujeme fakt, že protihlhlá budova je do ulice rovnako orientovaná oknami, zostáva len dúfať, že sa v nej nenachádzajú kancelárie a že voálové závesy, prekrývajúce okná pozdĺž celej svetlej výšky miestnosti, sú dostatočnou zárukou súkromia.

ANI JEDEN STEREOTYP

Psyrrí je lokalitou vďačnou na moderné koncepty, pouličné bistra zostávajú otvorené dlho do noci. Už prechádzka uličkami, vetviacimi sa smerom od neďalekej dlhokánskej Aiolovej ulice, sľubuje veľa príjemných posedení. No vzhľadom na to, že sa The Gem Society ocitá na rozhraní Psyrrí a Kolonaki, definovanej Avenue Eleftheria Venizelosa s nákupným komplexom Attica, autentická podoba metropoly je odtiaľto neskrútená. Bez všadeprítomných a dotieravých tulákov, nepríjemných pullerov, ktorí sa usilujú dostať vás do svojej reštaurácie. Neuvidíte tu ani obchody so suvenírmi. Pokiaľ predpokladáte, že na každom kroku budú podniky s obmenami musaky či souvlaki, skôr sa v týchto uliciach dočkáte nejakej obdoby sushi a benediktínskych vajec, keďže brunch je tu populárnou alternatívou voči skorším raňaj-

kám. Ktoré sme, mimochodom, s radosťou oželeli. Teploty v uliciach sú napoludnie skutočne neznesiteľné a nie je to len tým, že by v lete neklesali pod tridsať stupňov, ale predovšetkým množstvom motocyklov a automobilov, ktoré zaplňajú takmer každú uličku. Takže, ak netúžite cítiť rozpálený betón a smog v uliciach, usadte sa radšej vnútri tunajšieho Muse bistra. Navzdory tomu, že Muse je poňatý ako bistro koncept, menu je nesmierne pestré a bohaté. Zo sezónnej ponuky sme vyskúšali najskôr jednoduchý listový šalát z baby špenátu, s drobným, polozrelým anthyro syrom, praženými píniovými orieškami. Kombinácia šalátu s mätovo-bazalkovým pestom a čerstvým, krehkým filo cestíčkam sa vyznačovala vyváženou chuťou, čerstvosťou surovín a komplementárnym profilom, ku ktorému sme zvolili mierne chladený uhorkový gin s citrónovou trávou. Pokračovalo sa vegánskymi paradajkovými medailónikmi tomatokestedes, s cícerovou revithadou. Ochutené len citrónovou kôrou, doplnené o jogurtovú omáčku. Aj keď bol tento chod zaradený do ponuky predjedla, sýtostou sa blížil k hlavnému jedlu. Aby toho nebolo málo, na záver nás zaujala tapenáda z čiernych kalamta olív, s údenými rajčinami a fetou, podávané s práve upečeným chlebom. Toto nenárodné menu sme dodatočne uzavreli jedným zo špeciálnych signature drinkov pomenovaným ako Serendipity. Pod týmto nejasným názvom sa ukrýval longdrink, pozostávajúci z rumančekového ginu ochuteného medom, dolievaným šumivým bielym vínom a trochou citrónovej šťavy. Ani v posledný deň pobytu to nebolo iné. Na špeciálnu žiadosť nám pripravil šéfkuchár Themis Mantziris pomerne asketickú obdobu tapenády, ktorá bola na programe predchádzajúci večer. Tentokrát to však boli len celé kalamata olivy s lokálnym medom a sezamovými tyčinkami, ponášajúcimi sa krehkosťou na koulouri. Keďže Muse Bistro ponúka aj možnosť takeaway a spokojnosť s čerstvým pečivom bola veľká, na cestu sme si nechali zabaliť škatuľku s približne tuctom veľkoryso nakrájaných krajcov čerstvého chleba, len ledabolo okorených kombináciou oregana, soli a čierneho korenia. Z prevedenia všetkých chodov, rýchlosti obsluhy a prístupy obsluhy sme zostali príjemne prekvapení. Na každú požiadavku sme dostali okamžitú odpoveď. Kladnú. Ceny za každú časť menu boli porovnateľné s cenami v podnikoch podobnej kategórie. Kvalitou ich tunajšie bistro dokonca prekonalo. Uvoľnená atmosféra, dostatočná kapacita miest na sedenie a pohodlné zvolené stoličky sa sice môžu vnímať ako samozrejmosť, nad ktorou sa netreba pozastavovať. Pravdou však je, že aj vďaka komfortu, ktorého sa tu hostia dočkajú, možno polahky stráviť pri stole viac ako dve hodiny.

↓ V izbách najvyššieho štandardu sú pre hostí k dispozícii dve kúpeľne. Rovnaká kvalita je však, hoci v menšom, dostupná aj izbách základného štandardu.



↑ Tunajšie spa má ideálnu veľkosť pre jedného hosta. Špeciálne kúry, jacuzzi s rozlohou jednej miestnosti a vedľa nevelký, zato členitý hammam stačia na to, aby ste sa zregenerovali po úmorných expedíciách pri teplotách, ktoré len občas klesajú pod tridsiatku.

KAM SA SKRYLO SPA

Už sme spomenuli, že novootvorených hotelov tejto kategórie je v meste niekoľko. Keď sme sa na začiatku rozhodovali, ktorý hotel vyskúšame ako prvý, zavázilo aj to, či sa v ňom nachádzalo spa. S výnimkou bazéna v Asomatone a jacuzzi súť v o niečo vzdialenejšom koncepte The Modernist mal The Gem Society viditeľnú výhodu. Hostia sa o ponuke procedúr dozvedia bezprostredne po príchode na svoju izbu, pričom katalóg s ponukou možné zobrazit' priamo v telefóne po naskenovaní QR kódu alebo ho prečítať na príslušnom letáku. Podobne ako v Muse bistre, aj pri hľadaní vhodných terapií tunajšieho Almaz spa sme využili možnosť downloadu a menu sme tak mali poruke kedykoľvek. Síce je istejšie objednať sa do wellnessu v časovom predstihu, problém s doplnením programu nebol však ani priamo na mieste. Ochotná recepcia v tandeme Nisa Lazi a Despina Georgiadou reagovala na každú z požiadaviek promptne, s pochopením a dokonca aj s prípadnými radami. A oplátilo sa. Mať počas jedného z najhorúcejších týždňov v sezóne celý wellness len pre seba, bolo nadmyslovým zážitkom. Pravda, najšť Almaz Spa, bolo tak trochu hádankou a nebyť recepcie, s veľkou pravdepodobnosťou by sa to nezaobišlo bez menšieho blúdenia. Do rozlohou nevelkého wellnessu sa totiž schádza z prízemnia po dvojramennom schodisku do suterénu. Prvým nečakaným momentom je, že dnu sa vstupuje cez pôvodné, niekoľko plášťov hrubé, trezorové vráta. Spočiatku sa síce priestor zdá vďaka dobre rozvrh-

nutej dispozícii ako členitý a o niečo väčší než skutočnosti. No čoskoro si hosť osvojí orientáciu v ňom a zistí, že je to vyvolané najmä kombináciou materiálov a nepatrnými zmenami v úrovni terénu. Samotná skúsenosť z wellnessu bola opäť nad očakávania. Terapeut a masér Pavlos a pohyboval plynulo, žiadny z úkonov nebol nepríjemný a dvojhodinová procedúra, pozostávajúca z dvoch programov – Apivita signature masáže a špeciálnej pánskej kúry na tvár – prebehla v jednom súvislom bloku bez toho, aby bolo potrebné kamkoľvek sa premiestňovať či dokonca meniť polohu. V oboch prípadoch sa využívali len prípravky s biologickým zložením, vyrobené domácim výrobcom, s charakteristickou kombináciou vône medu, mastichy a kardamomu. Pred vstupom do jacuzzi pripravil Pavlos bez akéhokoľvek vyslovenia požiadavky uhorkovú vodu a po celý čas sa staral, aby boli všetky osobné veci čo najbližšie k aktuálne využívanému miestu vo wellnesse. Wellness nám v tomto ohľade poskytol naozaj to, čo sme si od neho sľubovali a absolútne potvrdili všetky kvality hotela. Ak by ste však na izbe hľadali obuv do spa, hľadali by ste márne. Jednorazové flip flopy boli napokon k dispozícii až po vstupe do spa. Možno trochu komicky pôsobiaci outfit župana a tenisiek však nebol na očiach prakticky nikomu. Predsa len by bolo v budúcnosti pohodlnejšie využiť flip flopy už na izbe. To je však jediná výčitka, ktorú som počas pobytu v Gem Society našiel. Zato na zráťanie všetkých tunajších plusov nestačia ani prsty na oboch rukách.

Q & A

Z The Gem Society Bouqitue Hotel & Spa nám na otázky odpovedajú Marina Gibson, Assistant Manager a Henry Gemayel, zakladateľ a generálny riaditeľ

Pri prechádzke ulicami mesta si človek všimne nejednu opustenú budovu s nádhernou, no rozpadávajúcou fasádou. Vy ste pred takým osudom zachránili historickú budovu banky. Nazdávate sa, že jednou z úloh hotelov je aj zachovanie staršej zástavby či už pre charakter alebo historickú hodnotu mesta?

Chopiť sa rekonštrukcie historických budov môže byť náročné a aj v našom prípade to prinieslo viacero prekážok, s ktorými sme sa počas výstavby stretávali. Na zreteľli sme pritom mali nielen sprevádzkovanie hotela, ale aj záchranu a obnovu pôvodného objektu. Takže, nadviazuc na vašu otázku, je to rozhodne jedna z úloh, vďaka ktorej sa môžeme podstatne zaslúžiť o nadviazanie na históriu daného prostredia, a to pre mestá, ale aj na umocnenie zážitku hostí. Napríklad „vráta“ vedúce do Almaz spa stále vzbudzujú záujem i zvedavosť hostí. No pravda je, že konverzia starého objektu na nový nie je malinou a treba k nej pristupovať dôsledne.

Ktoré z príležitostí ste považovali za najväčšie v rámci definovania vlastného niche na tunajšom hotelierskom trhu?

Trvalý rast turizmu v Grécku (pred covidom) bol prirodzeným činiteľom, rovnako ako meniaci sa povest' Atén, ktoré už nie sú len prestávkou medzi cestami do iných miest, ale serióznou letnou destináciou s malebným pobrežím Aténskej riviéry. Keď sme objavili túto budovu, rozhodujúcim bolo pre nás okolie štvrte. Rozmanitosť a atmosféra v uliciach zapadali do filozofie, ktorou sme chceli rozvíriť miestne podnikateľské zázemie a podporiť – podľa možnosti – jeho kultiváciu. Do veľkej miery sme neobľomne presvedčení, že v cestovnom ruchu má najväčšiu hodnotu práve ľudský prístup a starostlivosť o hos-



tí, ale aj ohľad na obyvateľov mesta. Máme šťastie, že náš personál je úžasný v tom, ako dbá o pohodlie a spokojnosť hostí. Vďaka veľkosti a kapacite hotela sme dokázali aj v ťažkom období garantovať každému z našich hostí bezpečnosť pobytu. Nielenže boli naše priestory celkom nové, no maximálna kapacita ani nedovoľovala, aby boli prekročené stanovené limity. Na nie poslednom mieste sme za príležitosť považovali spojenie s Muse bistro, ktoré poskytuje absolútny viacmyslový pôžitok, a to priamo počas pobytu.

Kto zodpovedal za interiérový dizajn a aké boli ústredné motívy, ktoré ste sa prostredníctvom jeho stvárnenia snažili komunikovať?

Dizajn interiérov bol vo veľkej miere vecou spolupráce. Henry a ja sme pracovali na koncepte a celkovom prevedení, zatiaľ čo detaily rekonštrukcie mal na starosti Marc Syriani z ID Studia. Ten navrhol aj pôdorys každého z podlaží. Usilovali sme sa najšť rovnováhu, čo si žiadalo vzájomné pochopenie toho, aký bol charakter objektu predtým. Vyhnúť sa jeho maskulinnému aspektu bolo namá-

havé a popravde to ani nebolo našim cieľom, no rozhodne to určilo direktívu, ktorou sa uberalo riešenie interiérovej témy. Bez jediného zaváhania sme vedeli, že chceme zachovať minimalistický prístup, viditeľný v otvorenom pôdoryse na prízemí a takisto elegantnú, no príjemnú a útulnú atmosféru prostredia. Tento zámer sme preniesli do lobby, aj do susediaceho Muse bistra a vzápätí aj Almaz Spa, v ktorom sa zachovali také kuriozity ako „vráta“ do niekdajšieho trezora. V bistre je to zasa rozmerná rodinná fotografia zo štyridsiatych rokov. No ťažiskoví sú pre nás predovšetkým hostia, ktorí významne prispievajú k tomu, aby toto miesto žilo svojím vlastným štýlom a tempom. V najbližšej sezóne chceme na základe podnetov hostí sprístupniť aj pripravovaný strešný bar, ktorý bude rovnako zodpovedať estetike a vkusu Gem Society.

Ešte pred niekoľkými rokmi boli mnohé z objektov v meste, kde sa dnes nachádzajú boutique hotely, úplne opustené a chátrali. Ktoré faktory podmienili taký rozmach nových zariadení so silným príbehom a individualitou?

Na možnosti obnoviť čosi zašlé je lákavé to, že môžete budove vrátiť jej niekdajšiu eleganciu a význam. Podobný jav pozorujeme aj v iných európskych mestách, kde sa moderné hotely usilujú zachovať historickú pečať miesta a nadviazať na jeho pôvodnú epiku. Odhliadnuc od toho, že pre súčasných cestovateľov je atraktívna predstava nachádzania hotelov s jedinečným príbehom, je tu aj vláda, ktorá víta omladzovanie a obnovu mestského prostredia a oceňuje pozitívny vplyv, ktorý ďalej pomáha k rozvoju cestovného ruchu a lokálnej kultúry. A ak sme mali niečo také urobiť, chceli sme to predovšetkým v meste, ktoré zbožňujeme a odteraz ho považujeme za náš domov.

LIATINOVÉ KACHLE SAHARA TEPLO, KTORÉ NIELEN HREJE

TEXT A FOTO Accont

Jedným z mnohých potešení chladných a mrazivých mesiacov je možnosť vychutnať si praskajúci oheň v kachliach, ktorý vyčaruje tepelnú pohodu a zároveň vytvorí príjemnú a hrejivú atmosféru. Čoraz obľúbenejšou voľbou prevádzkovateľov hotelov, reštaurácií i majiteľov rodinných domov a chát sú liatinové kachle. Tie sú oceňované vďaka svojmu výnimočnému dizajnu, tepelnej účinnosti, dlhodobej životnosti i ekologickej stránke.



seností starých majstrov s uplatnením vhodných inovatívnych prvkov dnešnej doby. Výsledkom sú kachle s dlhou životnosťou pre niekoľko generácií a efektívnou prevádzkou. Benefitom je prepracovaný dizajn a stavebnicový systém kachlí, ktoré sú vhodné do všetkých interiérov.

Vedľajšími doplnkovými úžitkovými vlastnosťami kachlí Sahara je schopnosť tepelnej úpravy pokrmov a nápojov. Chrumkavá pizza či lokše sa dajú pripraviť na vrchnej platni kachlí, ktorá je určená na priamy kontakt s potravinami. V strednej časti kachlí sa dá upiecť koláčik alebo celé kurča. Možností je však nepreberné množstvo; v liatinovej nádobe na kachliach pripravíte aj pečenú hus, kačicu alebo uvaríte guláš či kapustnicu.

Kachle Sahara vám profesionáli zo spoločnosti Accont s. r. o. vyrobia podľa piatich overených typov. Farbu, povrch a zdobené motívy si môžete zvoliť podľa vlastných požiadaviek a preferencií.

Ak ste majiteľmi starých dobových kachlí, ktoré už majú za sebou veľa vykúrených rokov alebo i storočí, ide o vzácny artefakt, ktorý dokážu odborníci zo spoločnosti zreštaurovať na skutočne umelecké skvosty a prinavrátia im tak bývalý lesk, krásu a v niektorých prípadoch i funkčnosť. Mnohé takéto diela zdobia interiéry hotelov, kaštieľov i múzeí.



Povrchová teplota liatinových kachlí je veľmi vysoká (až 400 °C i viac). Prúdením vzduchu okolo kachlí, baktérie, vírusy i rôzne choroboplodné mikroorganizmy, nachádzajúce sa v ovzduší, pri styku s horúcim povrchom kachlí sa ničia, čím sa v danom interiéru vytvára zdravšie ovzdušie.



Kontaktná osoba: Ing. Anton Cyprian, tel. +421 908 395 167 www.liatinove-kachle.sk

Liatina je extrémne trvácny a spoľahlivý materiál, ktorý odoláva vysokým teplotám a rýchlym zmenám teplôt. Tento materiál dokáže do miestnosti postupne sálať generované teplo a zaručiť tak príjemnú a rovnomernú klímu. Aj po vyhasnutí kachlí dokáže zotrvačne nakumulované teplo pozvoľne uvoľňovať.

Profesionálne liatinové kachle Sahara sú vyrábané podľa overených postupov a skú-



Už viac ako
25 rokov vytvárame
moderné priestory

New Living Center
Rožňavská 5303/4
Bratislava

www.ekoma.sk

ekomadesign

OD PODLAHY

PRIPRAVILA Alena Reháková v spolupráci s Mgr. art. Michalom Kyselom/inroom.sk FOTO unsplash.com, pexels.com

Čo sú základy pre dom, to sú podlahy pre interiér. Nie sú však podlahy ako podlahy. Tie do gastronomických a ubytovacích zariadení musia spĺňať oveľa viac kritérií a parametrov ako podlahy do domácností.



Hotel to nie sú len prvotriedne služby, skvelá gastronómia a priateľský personál. Dôležitý je aj útulný a s citom zariadený interiér, ktorý nielenže lahodí oku, ale je aj maximálne funkčný. Každý dizajnér by sa mal pri návrhu interiéru riadiť nielen svojim vkusom, odbornosťou, skúsenosťami, požiadavkami klienta, ale zohľadniť aj viaceré prevádzkové nároky. Ak by sme sa zamerali výlučne na podlahy, dôležité je pri výbere brať do úvahy bezpečnostné hľadisko a zvýšené nároky na údržbu.

Hotelovými chodbami a komunikačnou líniou verejných priestorov prejde denne množstvo ľudí. K tomu môžeme prirátáť presun servisných vozíkov, kufrov na kolieskach, vysávačov a ďalšie úkony, ktoré podlahu výrazne namáhajú, napríklad manipulácia so stoličkami. Podlahe však dajú poriadne zabráť aj ihličkové podpätky.

VSTUPNÉ PRIESTORY

Už pri vstupe do hotela či reštaurácie sa aplikujú takzvané čistiace rohože. Sú účinné pri zachytávaní nečistôt a vlhkosti. Práve pri vstupe je najviac nečistôt, ktoré v spojení s vlhkosťou kľžu a môžu viesť k zraneniam. Spodná gumová časť rohoží pevne prilieha na podlahu a horná textilná časť zachytí z obuvi vlhkosť a hrubú špinu. Pokiaľ ide o vhodnosť materiálov na podlahy vstupných priestorov, návrhári odporúčajú trvácne a odolné prírodné materiály, z ktorých vystupuje do popredia prírodný kameň. Ak ide o luxusné priestory, napríklad v historických hoteloch, vhodné je použiť leštenú úpravu prírodného kameňa, ktorá povrch kameňa vhodne uzatvára a robí ho odolnejším; taká podlaha pôsobí vznešene a luxusne. Alternatívou prírodného kameňa je gresová dlažba, ktorá je dostupná vo viacerých dizajnoch a vzoroch. Menšie butikové hotely aplikujú vo vstupných priestoroch i drevenú podlahu a kusové koberce, ktoré priestor veľmi zútulnia.

„NIE JE PRAVIDLOM, ŽE NAJDRAHŠIA PODLAHOVINA BUDE NAJLEPŠOU VOĽBOU. TREBA BRAŤ DO ÚVAHY VIACERO HĽADÍSK.“

Ale aj ručne viazaný orientálny koberec pritiahne pozornosť, interiéru dodá charakter a vytvorí príjemnú atmosféru. Vďaka svojej odolnosti voči nadmernej záťaži je vhodný do hotelových priestorov. Vysoká odolnosť perzských kobercov sa dosahuje tým, že uzlíky sa za mokra spevňujú pomocou železného hrebeňa. Aj cenovo výhodnejšie indické koberce majú vysokú odolnosť, ktorá závisí od kvality vlny a hustoty viazania. Vo vstupných priestoroch sa neodporúča používať koberce z viskózy, prípadne kombinácie vlny a viskózy, pretože ich čistenie je veľmi náročné. Keď sa totiž viskóza namočí, stvrdne. Aj menšie flaky je potom problematické vyčistiť. V zásade platí, že čím lepšia je vlna, tým máme menej starostí s kobercom. Samozrejme, koberce možno objednať aj na mieru, aby čo najviac korešpondovali so zariadením hotela, prípadne ich vybaviť hotelovým logom.

Hitom posledných rokov je použitie betónu vo vstupných priestoroch. Na jednej strane pôsobí trochu chladno, no tam kde sa hodí, pomáha vytvoriť osobitý štýl. Oblube sa tešia i liate podlahy ponúkajúce neobmedzené dizajnové možnosti. Živicové liate podlahy navyše odolávajú chemickým látkam, sú farebne stále a znesú veľké zataženie.

HOTELOVÁ IZBA

„Keď zostaneme pri slovenskom štandarde štyroch hviezdčiek, optimálny štan-

dard by mohol vyzeráť takto: projektový záťažový koberec (trieda 32,33), ideálne farbený v celom priereze vlákna, s gramážou od 700 g/m²; soklíky kobercové obšívane. Uzlíkové koberce vydržia viac ako strihané, ale sú menej príjemné na dotyk,“ povedal pre náš magazín dizajnér Mgr. art. Michal Kysela. V hoteloch s menším počtom hviezdčiek často nájdeme koberce syntetické so strihaným vlasom z polyamidu a polypropylénu. V luxusnejších a butikových hoteloch sa na podlahy hotelových izieb odporúčajú slučkové a sisalové koberce, prípadne kombinácie sisalu s vlnou, ktorá kobercom dodá mäkkosť. Prírodné vlnené koberce s vysokým vlasom navrhujú dizajnéri na podlahy luxusných súit a apartmánov. Z hľadiska životnosti a údržby je dobrou voľbou aj kombinácia vlny s prímiesou polyamidu. Použitie koberca v hotelovej izbe zabezpečuje – napríklad v porovnaní s drevenou podlahou – lepšiu zvukovú izoláciu. Týka sa to i hotelových chodieb, kde je však vhodné voľiť koberce s nižším vlasom, ktoré sa lepšie udržiavajú a sú odolnejšie. Ak je koberec husto tkaný, prenikanie nečistôt do koberca sa eliminuje. Pokiaľ ide o farebnosť, na svetlých kobercoch je viac vidieť znečistenie, napríklad škvrny, na tmavých kobercoch zasa nečistoty. Preto dizajnéri často odporúčajú koberce zíhané. Samozrejme, vzhľad a druh koberca volíme v súlade s celkovým konceptom interiéru hotela či ide o interiér moderný, romantický, industriálny, vintage a podobne.



↑ Kusové koberce interiér zútulnia, treba však vyberať s ohľadom na ich údržbu.
 ← Čo najmenej škár a protišmykový povrch - také sú najčastejšie požiadavky na podlahy kúpeľní.

K častým polemikám vedie diskusia či je do hotelových izieb vhodnejší koberec alebo drevená či laminátová podlaha. Do úvahy sa berú potreby alergikov i hostí s domácimi miláčikmi v prípade, že je hotel pet-friendly. Hoci na prvý pohľad by sa mohlo zdať, že alergikom vyhovuje skôr drevená či laminátová podlaha, niektoré závery vedú k tomu, že v koberci sa prach skôr usadí a na podlahe, najmä laminátovej sa „víri“. Ak sa hotelier rozhodne pre drevenú podlahu, mal by rátať s rizikom jej poškrabania či poškodenia ihličkovými podpätkami. Treba si dobre premyslieť akú podlahu zvolíť – najväčšiu odolnosť majú dubové podlahy. Vždy však bude platiť, že drevo nikdy nevyjde z módy, evokuje totiž hrejivý pocit domova. Dobrou voľbou je, ak sa drevená podlaha v izbe doplní ku-

sovými kobercami pri posteli alebo pri sedení. Dlažba sa v hotelových izbách často nevyskytuje, pôsobí studeno a problematická je aj údržba škár.

„V hotelovej kúpeľni je vhodné v sprchovom kúte použiť dlažbu s certifikovaným protišmykovým povrchom pre bosú nohu triedy B, resp. C. Ostatné priestory majú mať protišmyk R9, prípadne R10. Ak je to možné, podlaha v kúpeľni by mala byť vyhrievaná na zabezpečenie komfortu hotelového hosťa. Na škárovanie možno zvoliť epoxidovú škárovaciu hmotu, ktorá sa ľahšie čistí a má dlhšiu životnosť ako klasická hmota na cementovej báze. Trendové je terazzo, ktoré je jednodiate a nemá škáry. Ak je v kúpeľni použitý keramický obklad, prírodný kameň alebo elegantné kamenné

povrchy, treba sa zaujímať o ich protisklz, ale dôležité je, aby mali nízku poréznosť a minimum spojov. Čím viac pórov totiž materiál má, tým problematickejšie sa čistí,“ vysvetlil dizajnér Michal Kysela.

HOTELOVÁ REŠTAURÁCIA

Podľa vyjadrenia Michala Kyselu, hostia v reštaurácii preferujú koberec. Pretože keramickú dlažbu či vinyl môžu zažiť v ľubovoľnej prevádzke, ale koberec s jeho mäkkosťou a akustickým komfortom je definujúcim znakom hotelovej reštaurácie. Ako však povedal, rešpektuje ak je na podlahe kameň alebo kvalitná keramická dlažba. Podľa jeho slov časté je použitie vinylu, najmä pre jeho dobré úžitkové vlastnosti a bohatý výber vzorov. Ak hotelier uvažuje nad použitím drevenej podlahy,

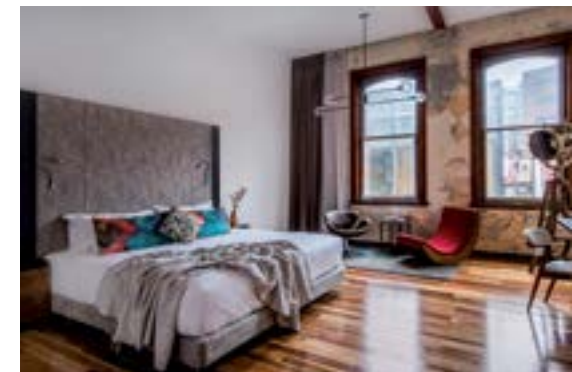
odporúča prírodné drevo, ktoré je v súčasnosti opäť veľmi v kurze.

Do popredia sa dostáva aj použitie tkaného vinylu. Ide o veľmi odolný materiál rôznych tvarov, farieb a typov povrchov, takže na podlahe možno vytvoriť rôzne vzory. Došlap je mäkkší a na bosú nohu pocitovo teplejší. Z pohľadu vlastností ponúka táto krytina veľmi dobrú absorpciu zvuku. Tkaný vinyl v sebe spája vlastnosti dvoch podlahových krytín – koberca a vinylu, niekedy je označovaný aj ako tkané PVC. Hoci má štruktúru koberca, ponúka odolnosť a vlastnosti vinylovej podlahy spoločne s mäkkosťou

pripomínajúcou koberec. Jeho povrch má rôznorodú štruktúru, nie je hladký, preto funguje ako prirodzený protisklz. Vďaka tomu, že existuje v rôznych tvaroch (lamely, štvorce, kosoštvorce, trojuholníky, šesťuholníky...) ponúka možnosť vytvoriť mozaikové vzory. Veľkou výhodou tejto podlahovej krytiny je, že odoláva vlhkému prostrediu a je veľmi nenáročná na údržbu. Je tiež antistatická, odolná voči oderu, vzniku škvŕn a stálofarebná. Navyše, antibakteriálna a prachotesná. Prach a nečistoty neprechádzajú na podkladovú vrstvu, zostávajú na povrchu a dajú sa vyčistiť bežným spôsobom.

NÁŠ TIP:

Pri výbere podlahoviny uvažujte nad jej údržbou. Konzultujte s oddelením housekeepingu. Údržba náročnej podlahovej krytiny v hoteli s veľkým počtom izieb zvyšuje náklady.



← Dobrou voľbou je aj terazzo, ktoré sa hojne využívalo už v stredoveku, najmä v Benátkach. Aplikuje sa formou liatej podlahy alebo ako dlažba.



Do popredia sa dostáva aj použitie tkaného vinylu. Ide o veľmi odolný materiál rôznych tvarov, farieb a typov povrchov, takže na podlahe je možné vytvoriť rôzne vzory.
FOTO Orea Hotel Pyramida, Praha

SEMINÁRNE A KONFERENČNÉ PRIESTORY

„Bola by veľká vzácnosť nájsť konferenčný priestor, ktorý by mal na podlahe inú krytinu ako koberec. Hlavným dôvodom je pozitívny vplyv na priestorovú akustiku miestnosti. Je otázkou dizajnej preferencie či vyberieme záťažový metrážny koberec s neobmedzeným výberom dizajnov už predvolených alebo sa rozhodneme pre „kancelárske“ riešenie v podobe kobercových štvorcov. Aj pri nich už dnes existuje široká škála rôznych vzorov a farebností. Výhodou kobercových štvorcov je väčšia flexibilita pri výmene lokálneho poškodenia. Pri kobercoch a kobercových štvorcov sa zvyčajne udáva aj parameter útlmu kročajového hluku (impact sound insulation). Ide o útlm zvuku v stavebných konštrukciách, čo je veľmi dôležitý údaj najmä ak sú pod konferenčnou miestnosťou napríklad hotelové izby,“ uviedol Mgr. art.

Michal Kysela. V prípade, že sa v konferenčnej miestnosti nachádza koberec, je vhodné doplniť ho o špeciálnu podložku s cieľom zaistenia útlmu zvuku.

WELLNESS CENTRUM

Podľa slov skúseného dizajnera základom je používať odolné a nekorodujúce materiály, pretože pre prostredie wellness je charakteristická konštantne vyššia vlhkosť vzduchu a časté chemické čistenie počas sanitárnych dní. Zatiaľ nič neprekonal klasický materiál – keramický obklad/dlažbu. „Vo wellness odporúčam, rovnako ako v hotelových kúpeľniach, používať epoxidové škárovacie hmoty namiesto cementových. Dobré vlastnosti z hľadiska použiteľnosti i bezpečnosti majú mozaikové obklady. Pri podlahe je dôležité nezabúdať na správny výber z hľadiska bezpečnosti. Volíme preto dlažby s certifikovaným protišmykom R10/B (protišmyk

na bosú nohu). V tesnej blízkosti bazénov a víriviek ešte drsnejší protišmyk - R11/C,“ radí Michal Kysela a dodáva: „Tam, kde sa poskytujú jednotlivé tvárové a telové ošetrovania, masáže, je vhodné použiť bezškárové PVC alebo kaučukové podlahové krytiny. V poslednom období sa o slovo hlásia aj tzv. dekingy – rošty z exotických drevnín alebo drevoplastu.“

HOTELOVÁ KUCHYŇA, SKLADY

Aj v týchto priestoroch, ktoré sú skryté pred pohľadmi hostí, je dôležité dbať na výber správnej podlahovej krytiny. Mala by byť odolná, dobre udržiavateľná a vybavená protišmykovou úpravou. Odporúča sa použiť keramickú dlažbu, bezškárové podlahoviny akými je PVC, liate epoxidové či polyuretánové podlahy s protišmykovým povrchom, ktoré sú vhodné aj do skladov, pretože odolávajú oderu a znesú vysoké statické zaťaženie na štvorcový meter.

Paní Bačová, jaké druhy podlahoviny se uplatňují v hotelích a restauracích standardně?

Nabídka podlahovin, které jsou vhodné do hotelů a restaurací je dnes velmi široká. Nejčastěji se můžeme setkat s vinylovou podlahou, dlažbou, případně se používá dřevěná podlaha nebo koberec.

Poukazují technologické inovace i na nové tendence uplatňované v praxi?

Obecně myslím, že vlastnosti podlah se neustále posouvají vpřed. Syntetické typy podlah jsou dnes velmi odolné a nabízejí velkou škálu dekorů. Určitě je kladen také větší důraz na udržitelnost, kdy vznikají například homogenní vinylové směsi z recyklovaných podlah a podobně. Předpokládám, že tímto směrem se bude vývoj ubírat i nadále.

V jakých ohledech musí návrh designéra podléhat provozním požadavkům?

Kritérii je při návrhu vždy více – koncept, téma, předpisy. Co je však pro designéra klíčové?

Provozní požadavky a funkce podlahoviny jsou vždy na prvním místě. Záleží na konkrétním projektu, ale roli samozřejmě hraje i rozpočet. Vylučovací metodou se tak designér dostane k užšímu výběru podlahovin, ze kterých si může zvolit tu vhodnou. Podlaha je zároveň nejdůležitějším prvkem v interiéru, od kterého se odvíjí vše ostatní.

Které podlahové krytiny doporučujete použít v extrémně frekventovaných prostorech, jakými jsou lobby či recepcce?

V prostorech, kde je počítáno s větší frekvencí pohybu lidí je nutné použít vysokozátěžové podlahy, které se dají dobře udržovat. Ve veřejném prostoru, jako třeba již zmíněné lobby, je vhodné zvolit také protiskluzové typy podlah. Z levnějších variant bych volila vinylovou podlahu, nebo dlažbu. Z dražších potom podlahy lité, terazzo, mramor a jiné.



ADÉLA BAČOVÁ

Česká multidisciplinární dizajnérka sa v rámci profesionálnej činnosti venuje produktovému a priemyselnému dizajnu, interiérom a modulárnej architektúre. Za realizáciu modulárnych prefabrikovaných domov KOMA Fashion Line získala na prestížnej súťaži Red Dot Design Award ocenenie v kategórii Product Design za rok 2021. adelabacova.cz

Jsou i takové, kterým bychom se měli v těchto prostorách vyhnout?

Je dobré se vyhnout dřevěné podlaže, jelikož je to přírodní materiál, který neustále pracuje a je potřeba jej udržovat. Určitě se nevyplácí v takových prostorech na podlaže šetřit.

Je výhodnější umístit do pokojů koberec, dřevěnou/laminátovou podlahu nebo dlažbu?

Do pokojů bych volila spíše podlahu, která působí útulnějším dojmem. Dlažba může být příliš studená, takže se nabízí například koberec. Záleží na konceptu a designu celého prostoru. Osobně spíše preferuji podlahy dřevěné nebo vinylové. Laminátu bych se vyhýbala kvůli nižší odolnosti proti vlhkosti a hlučnosti.

Čím se liší hotelové koberec od běžně používaných?

Koberce do komerčních prostor jsou obecně přizpůsobeny tak, aby odolávaly náročnějšímu provozu a splňovaly i akustické vlastnosti. Většinou se jedná o hustě tkané koberec, s nízkým vlasem. Mohou být syntetického charakteru nebo potom luxusnější z vlny.

Jaká je životnost podlah? Které z nich je možné opravit, jsou tyto opravy cenově výhodnější v porovnání s pokládkou nové podlahy?

Životnost podlahy je důležité řešit v konkrétním prostoru. Pokud se jedná například o restauraci v pronajímaném prostoru, je zbytečné chtít podlahu, která vydrží 20 let. V těchto případech můžeme sáhnout

po dílcových podlahách z vinylu, které jsou dostatečně odolné, při lokálním poškození potom stačí vyměnit jednotlivé lamely. Oproti tomu těžko opravíte vinyl v rolích nebo velkoformátovou dlažbu. Největší výdrž si stále drží podlahy přírodního charakteru, linoleum nebo podlahy dřevěné. Díky pravidelné údržbě může dřevěná podlaha vydržet i pro více generací.

Jaké podlahoviny jsou vhodné na balkony, lodžie, terasy restaurací, k bazénům?

Opět záleží na konkrétních podmínkách, obecně bych doporučovala dlažbu, která musí být protiskluzová a mrazuvzdorná, aby dobře odolávala venkovním vlivům.

Co na podlahu v seminárních, konferenčních či kongresových prostorech?

Jelikož se většinou jedná o velké prostory, kde je nejdůležitější zvuk, je potřeba myslet na akustiku podlahy. Nabízí se tedy koberec nebo vinylové dílce.

Specifika podlahových krytin ve wellness centru, která bychom neměli podcenit...

V těchto prostorech je potřeba myslet hlavně na odolnost podlahy proti vlhkosti a neustálému styku s vodou. Kvůli bezpečnosti je potom nutné vybírat z protiskluzových podlah. Tyto vlastnosti nejlépe splňuje dlažba.

Jaká podlahovina je nejbezpečnější do kuchyní a skladovacích prostor?

Zde bych se zaměřila především na dlouhodobou odolnost podlahy, měla by vydržet škrábance nebo otlaky, které mohou vzniknout manipulací s různými předměty.

ZASPÁVAJTE POD HVIEZDAMI V KAŽDOM ROČNOM OBDOBÍ

TEXT A FOTO Marek Potančok

Volám sa Marek Potančok a od roka 2015 sa zdokonaľujem vo výrobe netradičného osvetlenia zvaného HVIEZDNE NEBO.



Je to svetidlo tvorené stovkami optických vlákien (hviezd), doplnené o LED diódy (krištály) a podsvietenie.

Hlavnou myšlienkou bolo priniesť hviezdnu oblohu do interiéru a vytvoriť jedinečnú atmosféru. Hviezdne nebo je vhodné nielen do domácností, ale do akéhokoľvek priestoru. Je výnimočné jednoduchou a rýchlou montážou.

www.hviezdneneba.sk

HVIEZDNEBA.sk



”PREMEŇTE VŠEDNÝ PRIESTOR
NA NIEČO NETRADIČNÉ A ZASPÁVAJTE
POD HVIEZDAMI.“

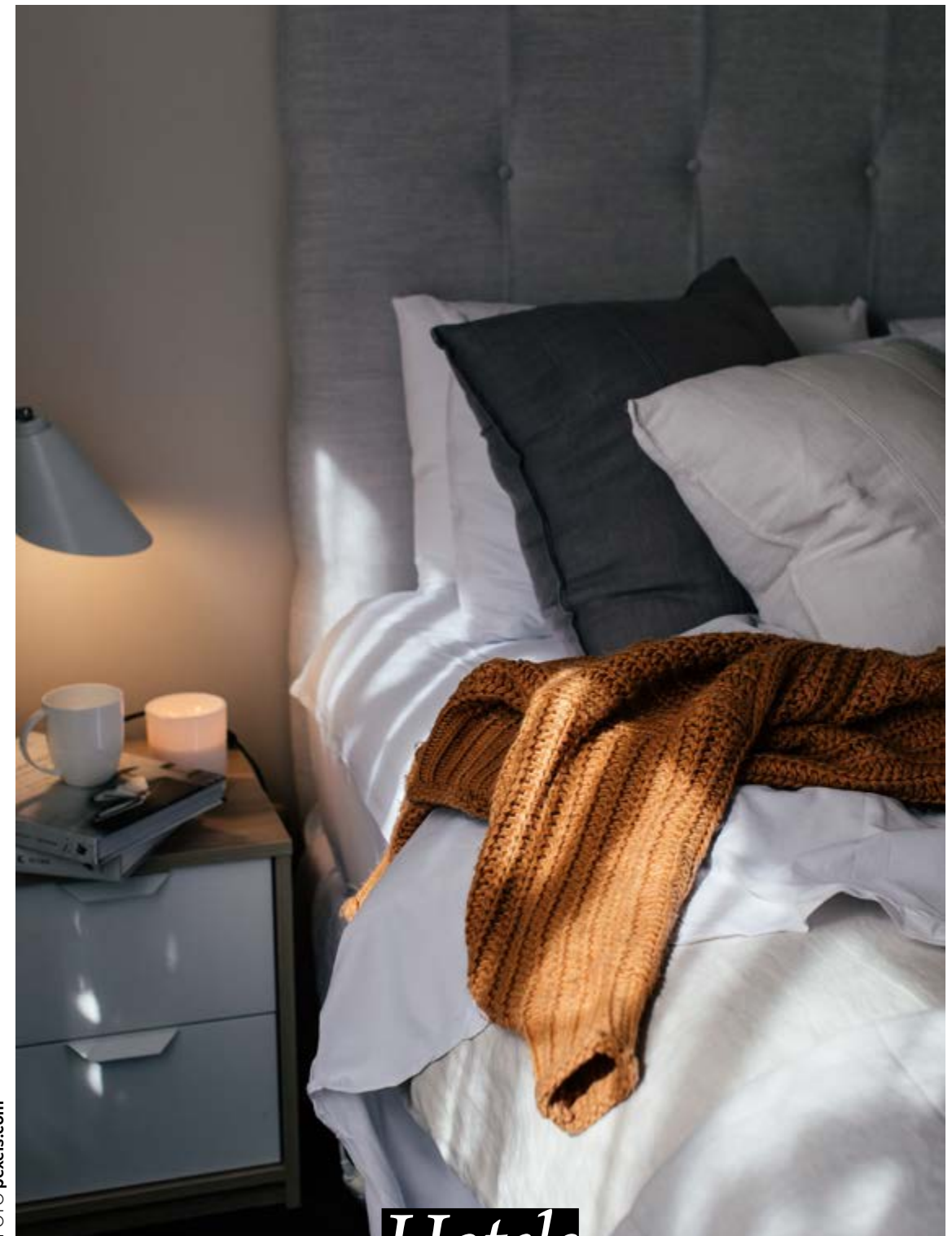


FOTO pexels.com

Hotels

hotels

PÊLE-MÊLE

PÝCHA NA BREHU SEINY

Ako súčasť dynamicky sa rozrastajúcej siete hotelov je Cheval Blanc Paris absolútnou perlou v portfóliu hotelierskej divízie LVMH. Za architektonické stvárnenie hotela zodpovedali Peter Marino a Edouard François, ktorí sa postarali o každý detail. Obdivuhodným je fakt, že interiérový dizajn sa aj napriek enormne dlhému obdobiu, počas ktorého projekt nadobúdal reálne rysy, približuje tendenciám z prelomu uplynulého desaťročia, čo sa dá pozorovať na voľbe materiálov ako plyš, velúr či tvrd špičkového kvality. Cheval Blanc Paris, v poradí piaty hotel rovnomennej siete, je súčasťou novootvoreného multifunkčného objektu La Samaritaine, nachádzajúceho sa v blízkosti Pont Neuf, ktorý LVMH mieni hrdo využívať ako svoj najnovší flagship store. Okrem butikov bude k dispozícii high-end Dior spa s tridsaťmetrovým bazénom, materská škola a vyše 160 000 metrov štvorcových administratívnych priestorov. Noc v tomto hoteli vás vyjde na približne 1 400 eur. *Cheval Blanc Paris, La Samaritaine, Quai du Louvre, Paríž*

FOTO Cheval Blanc/Alexandre Tabaste

Projekt vznikol takmer dve desaťročia. Každá zo 72 izieb však pôsobí mimoriadne moderným dizajnom.

TEXT Ján Krajč



← MEDZI JAMKAMI

Existujúci areál golfového ihriska vo Veľkej Lomnici sa rozširuje o nový rekreačný rezort Golf Chalet, ktorý bude situovaný v bezprostrednej blízkosti štvorhviezdičkového hotela International s wellnessom. V aktuálnom zámere investorov je vybudovanie štyroch apartmánových domov a ďalších rekreačných zrubov, predaj ktorých sa začal v druhom kvartáli roka 2021. Výstavba je zamýšľaná ako ekologicky udržateľná. S cieľom poskytnúť čo najkvalitnejšie bývanie a od dych budú všetky objekty konštruované ako drevozostavy z fínskej borovice spoza polárneho kruhu. Investor odôvodnil túto voľbu vyhovujúcimi vlastnosťami stavebného materiálu. FOTO GolfChalet



← PREMIÉRA ODLOŽENÁ

Z októbra na november sa presunulo otvorenie ďalšieho z lifestylových hotelov siete W Hotels, patriace do rodiny Marriott Bonvoy. Interiéry izieb sú pre zmenu navrhnuté v duchu talianskej módy sedemdesiatych rokov. O dizajn sa postaralo newyorské duo Meyer Davis.

W Rome 26/36, Via Liguria, 00187, Rím
FOTO Marriott



→ ŽENEVSKÝ NOVÁČIK

Transformáciou ženevského hotela L'Hotel Bellevue zo začiatku dvadsiateho storočia, sa do agilného portfólia skupiny Oetker Collection zapísal najnovší prírastok. Päťhviezdičkový wellness hotel Woodward Geneva oplýva francúzskym šarmom a určite aj preto, že investori chceli pri jeho renovácii zachovať estetiku pôvodnej architektúry, ktorá bola dielom François Durela. Túto referenciu zohľadnili dokonca aj pri plánovaní dispozičného riešenia, ktoré sa vyznačuje tým, že izby sú prevažne orientované smerom na Ženevské jazero a panorámu mesta rámcovaného pohorím Mont Blanc. Len 26 suít je navrhnutých v duchu parížskeho chicu. Podobná inšpirácia sa prejavila aj v menu obidvoch reštaurácií, L'Atelier de Joel Robuchon a Le Jardinier (na fotografii). Tá je po New Yorku vôbec prvou prevádzkou, nachádzajúcou sa na starom kontinente. Hotel oficiálne otvorili len na konci letnej sezóny 2021. Samotné spa v ňom zaberá celé dve poschodia.

The Woodward, Quai Wilson 37, Ženeva
FOTO Oetker Collection





DÁRKOVÉ POUKÁZKY JAKO NÁSTROJ PRO VÍCE PŘÍMÝCH REZERVACÍ

TEXT Radka Telyčková FOTO unsplash.com, pexels.com

Dárkové poukázky neboli vouchery byly odedávna pevnou součástí prodeje většiny ubytovacích zařízení, kde kromě samotného ubytování pomáhaly zvedat tržby především v úseku restaurací a spa & wellness. Pochopitelně i ony mají své silné období prodeje především okolo Vánoc a v létě, stejně jako se jejich obliba mění v čase.

Donedávna si lidé pojem voucher spojovali především se slevovými portály, kde mohli za danou cenu získat poukázku na rapidně zlevněné hotelové a další (právě restaurační a spa) služby. V hotelovém světě se mnoho hoteliérů na slevové portály dívalo skrze prsty. Přinášely totiž hosty, kteří kromě zakoupené poukázky nic navíc neutratili – a k tomu ještě nedávali žádné spropitné. Pokud jste však slevové vouchery v době jejich největší slávy uchopili

z té správné strany, mohli jste očekávat více než zajímavý marketingový ohlas.

Náš vztah k dárkovým poukazům změnil až COVID-19. Koronavirus způsobil šok světové ekonomice. Po uzavření hranic a zavedení vládních restrikcí na ubytovací zařízení se počet rezervací dostal, prakticky přes noc, téměř na nulu. Navíc kromě útlumu

budoucích rezervací dramaticky přibyla i storna již existujících rezervací; situace, která významně ovlivnila likviditu hotelů a spoustu z nich přiblížila okraji platební neschopnosti.

OTAs kanály i hotely samotné pozastavily téměř okamžitě marketingové kampaně; krok, který způsobil zastavení provozu webových stránek stejně jako prodej přímých i zprostředkovaných rezervací. Ve stavu, kdy ubytovací zařízení nebyla schopna naplnit svou kapacitu nikoliv proto, že by byl problém v distribuci, ale protože vládní regulace poptávku kompletně pohřbila, jsme mohli prodávat jen dárkové poukázky. Nejen pro udržení povědomí o našem ubytovacím zařízení, ale také pro zajištění cashflow.

VIRUS POMOHL PŘÍMÝM REZERVACÍM

Naše zkušenosti s minulými krizemi potvrdily, že cestovní ruch je nejdříve obnovován na tuzemské úrovni (dovolená), až poté se přidávají zahraniční turisté, obchodní cestující, poté se poptávka zvyšuje v oblasti konferencí, kongresů, veletrhů a výstav. Zvýšení poptávky a zájem o cestování nyní můžeme očekávat spíše na lokální úrovni či maximálně od hostů ze sousedních států. A ještě záleží na tom, jaká jsou vládní nařízení k eliminaci covid-19.

Strategie přímých rezervací se zaměřuje na získávání rezervací skrze vlastní prodejní kanály včetně webových stránek ubytovacího zařízení, sociálních sítí, mobilu či e-mailu.

Naším základním záchranným kruhem je nyní jediné naše klientela, která nás zná. A ten, kdo nás zná, by měl vždy rezervovat napřímo. A to se také stalo. První vračející se hosté, byli naši stálí hosté. A ti, kteří kupovali dárkové poukázky během lockdownu byli opět naši stálí hosté a na nás bylo, abychom chytli příležitost za pačesy.

„AČKOLIV STÁLE JEŠTĚ EXISTUJÍ HOTELY, KDE SE VOUCHERY PRODÁVAJÍ PĚKNĚ POSTARU NA RECEPCI, PŘESUNUTÍM VOUCHERŮ NA WEBOVOU STRÁNKU SE OBVYKLE JEJICH PRODEJ ZDVOJNÁSOBÍ.“

VOUCHERY V NEJMODERNĚJŠÍ VERZI

Ačkoliv stále ještě existují hotely, kde se vouchery prodávají pěkně postaru na recepci. Nyní se většina hromadně přesouvá do online prostředí, kde má host nejen spoustu času si pořádně rozmyslet a vybrat danou službu, voucher si může individuálně přizpůsobit, ihned zaplatit a vytisknout nebo e-mailem poslat dané osobě. Pro hotel to zase znamená mnohem méně práce se samotnými dárkovými poukázkami. Vše za ně udělá internetová aplikace, která se dá buď přidat na jejich vlastní webovou stránku, nebo může fungovat zcela samostatně. V panelu nástrojů si hotel může sám volit, přidávat a upravovat vouchery, po jejich dokončení je propagovat na sociálních kanálech a ihned začít prodávat.

Přesunutím voucherů na webovou stránku se obvykle jejich prodej zdvojnásobí. Některé hotely dokonce referují zvýšení

prodeje dárkových poukázek až o 500 %. Na rozdíl od slevových voucherů, tyto, prodávající služby v jejich plné hodnotě, vykazují, že až 72 % jejich majitelů utratí v daném zařízení více peněz, než je hodnota dané poukázky. A to už vůbec nemluvíme o tom, že vám odpadne složité sledování čísel manuálně vydávaných voucherů, jejich hodnoty a doby expirace.

Přímé rezervace mají ve většině případů nejnižší distribuční náklady, protože mají nízkou provizi ve srovnání s rezervacemi prostřednictvím OTAs a často je dělají hosté, kteří již vaše zařízení znají.

SKVĚLÝ MARKETING PRO HOTELY
Věříme, že hotely se mohou odlišovat tím, že nabízejí jedinečné zážitky ve formě dárkových poukázek. Dárková poukázka, aby byla opravdu atraktivní, by měla obsahovat produkt, který nikde jinde klient nekoupí. Jen u vás.



Dárkové poukazy:

- » umožňují oslovit potenciálního hosta, kterého je složitější marketingově zacílit a podporují stimulaci dalších nákupů u stálých klientů;
- » jsou velmi cílené a příjemce je maximálně motivován získaným poukazem používat, což z něj činí ještě efektivnější způsob šíření vašich služeb mezi ostatními potenciálními zákazníky;
- » jsou skvělým marketingovým nástrojem spokojených zákazníků, kteří budoují důvěryhodnost a pověst vašeho hotelu tím, že dárek koupí a obdarují své přátele nebo rodinu.

- Nabízejte dárkové poukazy v různých cenových relacích.
- Nezapomeňte na vouchery na služby restaurace.
- Ze spa služeb vedou poukázky na masáže.
- Nejoblíbenější jsou vouchery na přenocování v délce 2–3 dny.

VÝHODY PRO HOSTY:

- » **Maximální flexibilita.** Dárkové poukazy nemají konkrétní datum spotřeby; mají datum vypršení platnosti a lze je použít kdykoliv mezi datem jejich přijetí a datem ukončení. Kromě toho také umožňují držitelé poukazu vybrat si z řady zážitků nebo v rámci určitého rozpočtu, v závislosti na typu dárkového poukazu.
- » **Snadný výběr.** Pestrá nabídka a možnost nakupovat impulzivně kdykoliv online. Pár kliknutí znamená, že můžete prodávat kdekoli a propagovat také kdekoli. Můžete také vytvořit dárkový poukaz na míru, přesně jak klient potřebuje. Kupující se mohou rozhodnout přidat zprávu nebo jméno. To umožňuje spotřebitelům zaslat individualizovaný dárek, který lze v rámci určitých standardů přizpůsobit tak, aby co nejlépe odpovídal vkusu jejich přátel nebo kolegů.
- » **Snadné dodání.** Jedná se o dárek, který může cestovat za hranice. Jednoduché odeslání do zahraničí, lze dodat poštou

nebo e-mailem. Odeslání e-mailem skýtá téměř nulovou šanci na ztracení a dárkový poukaz lze zakoupit a dodat 24/7. Skvělá volba pro dárek na poslední chvíli.

FAKTA O DÁRKOVÝCH POUKÁZECH:

- » Online prodej voucherů rozšíří dosah vašich produktů, oslovíte více zákazníků, prodáte více poukazů a zvýšíte tak svůj čistý zisk. Průzkumy mluví v průměru až o dvojnásobném prodeji voucherů.
- » Zákazníci při použití dárkových poukazů zpravidla utratí až o 40 % více než byla původní hodnota voucheru.
- » Až 30 % voucherů není vůbec realizováno před datem jejich expirace. Čistý zisk pro vás.
- » Online prodej je zpravidla vázán na software, který za vás ohlídí prodej, objednávky i platby voucherů. Méně práce pro vás a váš personál.
- » Prodej voucherů online je dostupný 24 hodin denně, sedm dní v týdnu.
- » Vouchery můžete snadno personalizovat, přidávat ty oblíbené nebo rušit ty, které se neprodávají.
- » Většina aplikací, přes které je realizován prodej voucherů, nabízí reporty, ze kterých se dozvíte, které vouchery jsou nejoblíbenější, kdy se nejvíce prodávají, za jakou hodnotu, případně jakému cílovému zákazníkovi.



» Revenue plynoucí z online prodeje jsou okamžité.

- » Online platby za vouchery jsou rychlé, bezpečné a umožňují použití zahraničních platebních karet.
- » Nejvíce online voucherů se podle průzkumů prodává okolo Vánoc nebo svátku zamilovaných.

KTERÉ TYPY POUKÁZEK JSOU NEJPOPULÁRNĚJŠÍ?

Množství prodaných dárkových poukázek a jejich popularita mezi vašimi současnými, ale i budoucími hosty záleží na typu ubytovacího zařízení. V městských hotelech jsou nejběžnější víceúčelové poukázky, tedy již zmiňované hodnotové poukázky. Mezi oblíbené patří poukázky na brunch snídani nebo tematický oběd či večeři. Podle posledních údajů od firmy Profitroom činí takové poukázky až 69 % z celkových prodaných dárkových poukazů prodaných v městských hotelech. Na druhou stranu, lázeňská a wellness ubytovací zařízení evidují více než 51 % prodaných poukázek na



jednodenní návštěvu wellness nebo lázní, případně na romantický pobyt s využitím wellness na 2 nebo 3 noci. Nevíte si rady, co bude fungovat u vás? Zeptejte se svých hostů, co by je nejvíce lákalo a budete mít jasno.

Propagace dárkových poukazů je skvělý způsob, jak maximalizovat příjmy vašeho ubytovacího zařízení a maximálně zviditelnit vámi poskytované služby. Dárkové poukázky též pomáhají získat konkurenční výhodu pro vaše ubytovací zařízení. Najít perfektní dárek není snadné, ale dárkový poukaz je ideálním řešením, jak potěšit blízké, přátele, klienty a kolegy. Skvěle sedí a nikdo ho nevrátí! Dárkový poukaz je zkrátka tím nejlepším nástrojem pro více přímých rezervací.

Máte-li chuť prodávat dárkové poukázky i na vašem webu, doporučujeme vybrat si takového poskytovatele, který nabízí již trhem ověřený systém, grafika nabízených poukázek je moderní a zprovoznění je otázka dvou, tří týdnů. Stáhněte si náš rozsáhlý e-book, který vám představí další možnosti, jak maximálně využít potenciál prodeje dárkových poukazů i na vaší hotelové stránce.

https://bit.ly/hotel_darkove_poukazky

EXTRA TIP – PROMĚŇTE ZRUŠENOU REZERVACI V DÁRKOVÝ POUKAZ

Více přímých rezervací můžete dosáhnout také tím, že klientovi nabídnete v případě žádosti o zrušení možnost převést rezervaci na dárkový poukaz. Je to unikátní možnost, jak o rezervaci nepřijít a zároveň umožnit klientovi rezervovat si nový termín, jakmile ho bude znát. Nebude pod tak velkým tlakem najít nový termín, případně může převedenou rezervaci na poukaz darovat někomu ze své rodiny či okruhu přátel.

PODPOŘTE PRODEJ SVÝCH POUKÁZEK ONLINE:

- » implementujte poukazy na vaše webové stránky;
- » využijte možnost odesílání dárkových poukazů v rámci CRM;
- » použijte online platební bránu;
- » využijte všech dostupných sociálních médií;
- » komunikujte se svými „fanoušky“.

TIP: Vložte příspěvek o aktuálních dárkových poukazech na Facebook, přidejte atraktivní obrázek na Instagram nebo využijte Instastories.

**RADKA TELYČKOVÁ**

U Radky Telyčkové se o cestu k hoteliérství postarali její rodiče, kteří začali vést chatu v Orlických horách. Už od devíti let tedy sbírala své „první zkušenosti“. Během studií na střední i vysoké škole vykonávala absolventskou praxi a poté i pracovala v hotelu InterContinental Praha. Tato práce jí dala mnohem víc než studium. Dnes, jak sama říká, je prošpikována láskou k hotelům, cestování, cestovnímu ruchu, lidem a k pohostinnosti. Baví ji práce s kolegy hoteliéry, baví ji vymýšlet strategické plány, jak jim práci ulehčit a jak jim pomoci více vydělat. Její specialitou je vše, co se týká obchodu, marketingu a revenue managementu. Má zkušenosti s channel managementem, integrací booking engine do webových stránek, implementací PMS a e-commerce. www.pomahamehotelierum.cz

JESENNÉ STRETNUTIE HOTELIEROV V TRNAVE

PRIPRAVILA Petra Adamcová FOTO Peter Majer

Majitelia a manažéri zo segmentu hospitality sa 6. a 7. septembra 2021 stretli v hoteli Holiday Inn v Trnave na HORECA konferencii a jesennom stretnutí hotelierov. Top hotelierstvo/hotelníctví bolo pri tom.



Počas odbornej konferencie sa hovorilo o opatreniach a problémoch počas pandemického obdobia, ale aj o tom, ako sa zmenil pracovný trh a nákupné správanie turistov. Riešila sa aj absencia 40 tisíc zamestnancov v sektore. Hlavná myšlienka konferencie a stretnutia bola, napriek všetkému, pozitívna. Každá kríza, nevyhnutne pandemicská, prináša nové výzvy, ktoré môžu nakoniec vytvoriť benefity v podobe nových príležitostí pre sektor.

Viac ako 150 zástupcov ubytovacieho a stravovacieho biznisu hodnotilo situáciu a možnosti do budúcnosti. Hľadali spoločnú cestu ako postupne reštartovať tento segment, využiť nové nápady a procesy vo svojom biznise. To ocenil aj predseda vlády Eduard Heger, ktorý účastníkov konferencie pozdravil online.

Pozornosť segmentu potvrdili účasťou na začiatku konferencie rezortný minister dopravy a výstavby SR Andrej Doležal a minister práce, sociálnych vecí a rodiny SR Milan Krajniak. Podrobne informovali o pomoci pre tento segment. „Pri schéme de minimis za I. II. a III. etapu bolo prijatých takmer 16 tisíc žiadostí; vyplatených bo-

lo takmer 14 tisíc žiadostí v celkovej sume vyše 114 miliónov eur. Pri veľkej schéme bolo zatiaľ doručených 175 žiadostí, oprávnených bolo 124 žiadostí, z ktorých je vyplatených, resp. peniaze sú na ceste vo výške 3,5 milióna eur pre 17 žiadateľov,“ uviedol Andrej Doležal.

Minister práce, sociálnych vecí a rodiny Milan Krajniak informoval, že z 2,13 miliardy eur bola vyplatená pre gastro a hotelierstvo asi jedna štvrtina. Vyzdvihol, že pomoc pre zamestnancov vyplácalo ministerstvo rýchlo, ale plošne, aj keď sa usilovali zohľadňovať špecifická segmentov hospodárstva.

Program konferencie pokračoval rozhovormi o skúsenostiach hotelierov v bloku Hotelier's talk, čo je vzhľadom na nedostatok personálu lepšie riešenie – automatizácia alebo zamestnanie nekvalifikovaného personálu, možno aj z tretích krajín. O nových príležitostiach a výzvach na Reštart HoReCa biznisu diskutovali účastníci konferencie najmä v poslednom bloku konferencie.

www.ahrs.sk



ŠTATISTICKÉ ÚDAJE OBSADENOSTI HOTELOV NA SLOVENSKU V LETE 2021

- druhý rok pandémie na Slovensku bol horší ako predchádzajúci;
- počet prenocovaní nedosiahol ani polovicu v porovnaní s rovnakým obdobím pred pandemiou;
- pokles prenocovaní oproti minulému roku bol o približne 25 %;
- počet prenocovaní zahraničných turistov v mesiaci júl bol nižší o 85 % než pred pandemiou;
- výdavky zahraničných turistov pred pandemiou na Slovensku tvorili 1,5 miliardy eur;
- celkové využitie ubytovacej kapacity v lete na Slovensku bolo na úrovni 33 %;
- obsadenosť ubytovacích zariadení vo Vysokých Tatrách bola počas júla 2021 na úrovni 70 - 90 %, čo zodpovedá vrcholici sezóny;
- v Bratislave poklesla návštevnosť približne o 80 %, chýbali najmä zahraniční turisti a biznis klientela.



15. KONFERENCIA AHR ČR

HOTEL BEST WESTERN INTERNATIONAL BRNO

2.-3. prosince 2021

www.konferenceahr.cz



Petr Mára



Lubomír Bárta ml.



Jan Jelínek

OBJAVTE HOTEL V LESE A LES V HOTELI...

TEXT A FOTO Hotel Partizán

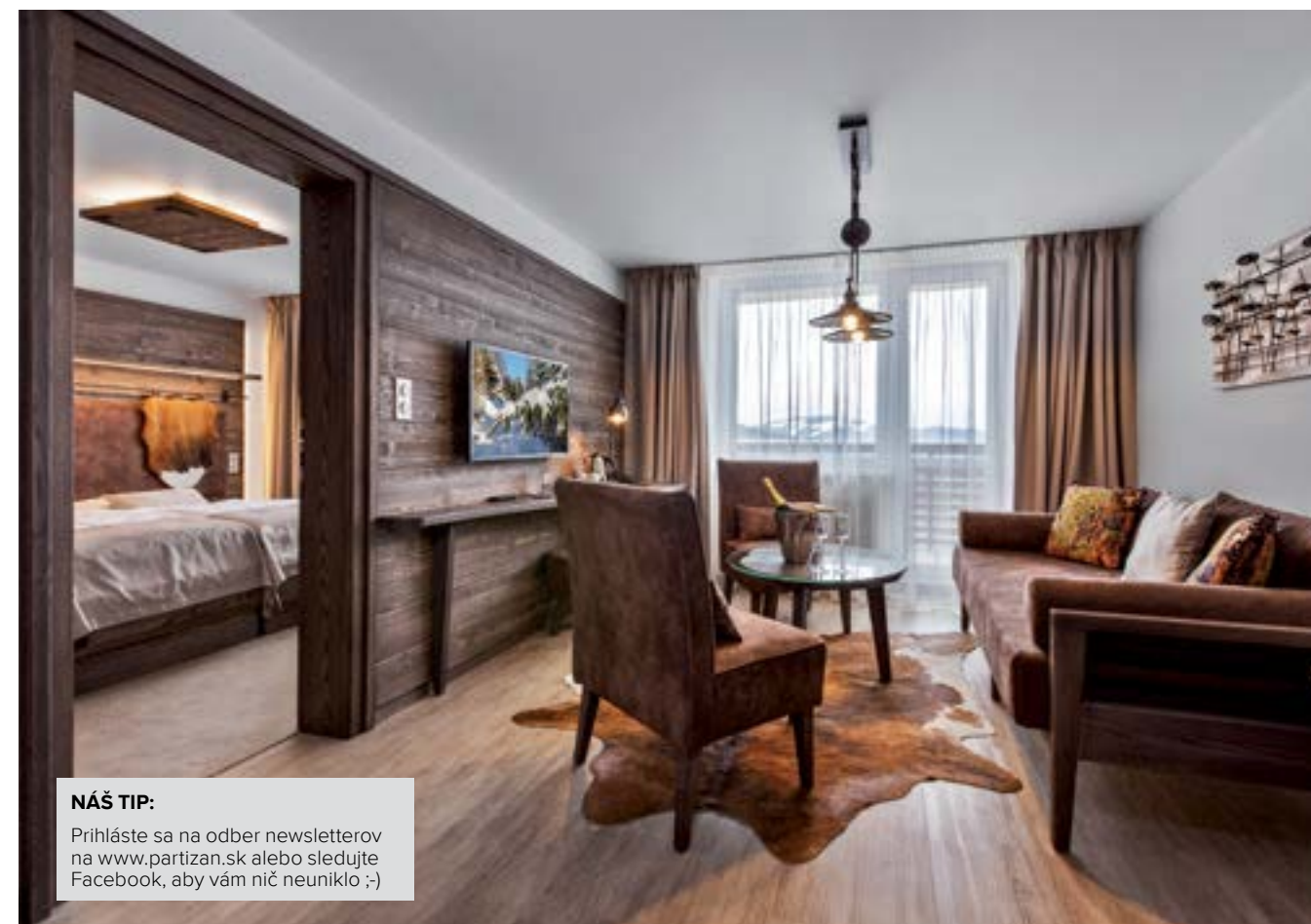
*Prijmite pozvanie do HOTELA PARTIZÁN**** v rekreačnej oblasti Tále, na juhu Chopku. Tentoraz necháme za nás hovoriť našich spokojných klientov, raz vidieť je lepšie ako stokrát počuť.*

„Neskutočný hotel. V tom hoteli nájde človek všetko, ani nemusí opustiť jeho brány. Krásne izby, úžasná kuchyňa, obrovské priestory... A ten prístup čašníkov! Stále ma oslovovali madam, klaňali sa akoby som bola kráľovná, človek sa tam cíti božsky. Krásne wellness s kozmetikou, masážami, bohatý program pre deti, úžasní animátori, decká boli nadšené, pri raňajkách a večeri kuchár priamo pred vami pripravuje špeciality, ďalší stojí vedľa a je vám k dispozícii, bohaté švédské stoly, človek by tam za víkend pribral aj sto kíl... Ďalšia miestnosť s diskotékou, detská herňa bohato vybavená, vonku atrakcie pre deti. Klobúk dolu pred personálom, všade je vám niekto k dispozícii, nikde nečakáte a tá pokora a ochota... Niekomu sa môže zdať, že je to drahé, ale stojí to za to. A uživiť

taký hotel a také možnosti, čo tam sú, aj niečo stojí. Len tak ďalej, robíte to úžasne. Pán majiteľ, personál máte naozaj na profesionálnej úrovni, vďaka nim som sa tam cítila vynikajúco a celá rodina sa určite vrátime.“

Andrea, letný pobyt 2021 v dvojlôžkovej izbe Panorama Classic

„Neskutočne ďakujeme za tento víkend. Je naozaj pravda, čím sa hotel prezentuje. „Hotel v lese, les v hoteli“ – prírodu máte na dlani. Služby na vysokej úrovni, kde personál ukazuje zohratosť celého tímu. Odporúčam každému zažiť na vlastnej koži, lebo len tak zažijete neopísateľný zážitok. Strava je priam labužnícky pôžitok, wellness poskytuje ojaz 2 poschodia, kde si vyberú



NÁŠ TIP:

Prihláste sa na odber newsletterov na www.partizan.sk alebo sledujte Facebook, aby vám nič neuniklo ;-)

aj najnáročnejší. Krásne, čisté, voňavé. Personál splní akúkoľvek požiadavku... zohnať červený koberec a všetko pripraviť hodinu pred galavečerom, prasto, klobúk dole.“

Juraj a Lucia, zimný pobyt v rodinnej izbe Junior Chopok

„Dovolenka pre náročných, ideálna aj pre rodiny s deťmi. Naozaj milé prekvapenie. Tento hotel sme objavili náhodou na potulkách Slovenskom. Neskôr mi ho odporučila známa. Máme u nás, aj v zahraničí pochoďených veľa hotelov tejto kategórie, ale pre mňa je Partizán odteraz top. Pokojne môžeme množstvo služieb prirovnať k dovolenke v zahraničných letoviskách. Najmä deti tu majú raj. Okrem toho, samozrejme, spätosť s prírodou, wellness, ktoré naozaj pre-

kvapilo. Nehovoriac o veľkom výbere aktivít mimo hotela. Môžete tu stráviť s rodinou týždeň a nebudete sa nudiť ani jeden deň. Vrelo odporúčam.“

Darina, letný pobyt 2021 v rodinnej izbe Junior Panorama

Či už sa k nám vyberiete na letnú alebo zimnú rodinnú dovolenku, s vašou polovičkou na romantický pobyt alebo s partiou kolegov v rámci firemného podujatia, usilujeme sa splniť klientom aj najnáročnejšie očakávania. V Hoteli Partizán**** sa určite nudiť nebudete! Nezáleží na ročnom období ani na počasí.

Hotel Partizán****
Bystrá 108, Tále
977 01 Bystrá, Slovakia
www.partizan.sk



AZUL HOTEL & RESTAURANT

VŠETKO PRE BUSSINESS KLIENTELU

TEXT A FOTO Azul Hotel & Restaurant

Pohodlie, pokojná atmosféra a profesionálne služby, ktoré sú priamo predurčené pre náročnú business klientelu. Tak by sa dali charakterizovať hlavné atribúty hotela Azul Hotel & Restaurant v Partizánskom.



Menší hotel s komfortne zariadenými izbami typu štandard, superior a apartmán ponúka ubytovanie v elegantno-klasickom štýle. „Naši klienti sa k nám pravidelne vracajú, pretože sa u nás cítia skutočne ako doma. Útulné a účelné priestory spoločne s kolektívom, ktorý často pozná týchto klientov po mene, vytvára rodinnú atmosféru. Preto nás poteší, keď odchádzajúci klienti zhodnotia svoj pobyt u nás – bolo tu super, ako vždy,“ hovorí na margo poskytovaných služieb manažérka hotela Jana Bohunská. Stáli hostia majú v zariadení aj garantované zvýhodnené ponuky alebo špeciálne personalizované pobyty.

Hotel Azul je vhodným miestom aj na organizovanie menších školení, osláv, stretnutí, večierkov či teambuildingových aktivít. „V minulosti sme často organizovali rôzne ak-

cie v našej najväčšej sále AZUL Aréna. Táto sála je vybavená svetelnou a zvukovou technikou. Konajú sa v nej večierky, väčšie svadby, koncerty, divadelné predstavenia, športové



súťaže a podobne. Dnes je vzhľadom na pandémie trend menších svadieb, osláv a večierkov, ale veríme, že situácia sa ustáli a dostane sa do kolají, aj keď nie starých, tak lepších pre všetkých,“ hovorí o aktuálnej situácii hotelová manažérka.

Pri pobytoch hostí i organizovaní skupinových a pracovných školení je samozrejmosťou ponuka kvalitného jedla. Reštaurácia Caffè-Bar má vo svojom menu jedlá zamerané na medzinárodnú kuchyňu. Ponuka osloví vegetariána, mäsového gurmána i detského klienta. Na výber sú šťavnaté steaky, ryby, viaceré druhy šalátov a cestovín, rizotá a výnimočné dezerty. Každé servírované jedlo poskytuje nielen chuťový, ale aj vizuálny zážitok.

Pre klientov, ktorí preferujú tradičnejšie a ľudovejšie jedlá, sú pripravené priestory Pivovaru Baťák. Pivo sa varí aj počas otvorenej prevádzky, čo je pre milovníkov tohto moku príjemným zážitkom. „Vôňa vareného



piva je akoby prezentáciou predstavenia v 4D kine,“ uvádza Jana Bohunská. „V Baťáku sa podávajú jedlá, ktoré sú k pivu predurčené. Na hamburgre, pizzu, rebierka, krídelká či domácu nátierku si priatelia chodia pravidelne posediť v príjemnej komornej atmosfére. Aj k nám sa pravidelne vracajú celé partie ľudí, čo nás veľmi teší,“ uzatvára rozprávanie manažérka hotela.

Hotel v poslednom období, podobne ako veľa iných zariadení, prešiel zmenami. Nová riaditeľka hotela Lucia Pavlovčík kladie dôraz na komunikáciu s klientom a zvyšovanie kvality komplexných hotelových služieb. V dnešných časoch veľkého odlivu zamestnancov z tohto odvetvia je to ešte dôležitejšie. Práca v cestovnom ruchu už pre mnohých ľudí nie je zaujímavá ako kedysi. Väčšinou v ňom zostali ľudia, ktorí svoju prácu robia zo srdca a majú radi kontakt s ľuďmi.

AZUL

AZUL Hotel & Restaurant
Nádražná 2204/8
958 01 Partizánske, Slovakia
www.azul.sk



ZIMA A LYŽOVAČKA V ŠPORT HOTELI*** DONOVALY

TEXT A FOTO Šport Hotel Donovaly

Ani sa nenazdáme a je tu zima. Pobyt na horách na čerstvom vzduchu je skvelou voľbou pre každú rodinu, keď si po celodennej lyžovačke naplno vychutnáte oddych vo vyhriatom wellness.

*Ak aj vy premýšľate nad tým, kde stráviť tohtoročnú zimnú dovolenku, Šport Hotel*** Donovaly je to pravé miesto pre vás. Moderný hotel s krásnym wellness a neformálnou rodinnou atmosférou si vás získa.*

Zima na Donovaloch je nepochybne najkrajším obdobím v roku a my veríme, že nás čaká skvelá zimná sezóna. Donovaly ponúkajú fantastické možnosti pre rodiny s deťmi, sú ideálnym miestom pre skúsených, aj začínajúcich lyžiarov. Na svoje si prídu aj nadšenci skialpinizmu či behu na lyžiach. Množstvo zjazdoviek, rozsiahle zimné bežecké trate či skokový park pre milovníkov adrenalínu. Stredisko Donovaly je známe najväčšou lyžiarskou školou pre deti na Slovensku. Prijemným

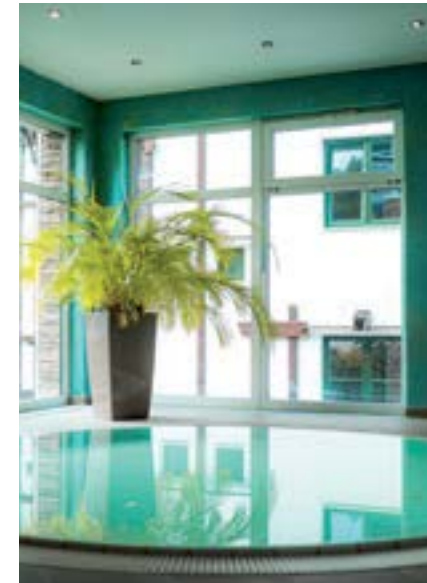
spestrením pre celú rodinu sú psie záprahy a korčuľovanie na ľadovej ploche, chýbať nemôže túra zasneženou krajinou. To všetko ponúkajú čarovné Donovaly.

CHUTNÉ JEDLO A DOKONALÝ RELAX

Nie je nič lepšie, ako sa po celodennej lyžovačke chutne najesť. Šport Hotel*** Donovaly bol vždy vychýreným miestom, kde sa kládol dôraz na domácu slovenskú kuchyňu a jedlá pripravované z kvalitných

čerstvých surovín. Okrem zimnej à la carte ponuky sa hostia môžu tešiť na pestré večerné bufety s tradičnými slovenskými jedlami a indickými špecialitami. Potešia aj mladé slovenské vína novej vínnej karty a ponuka horúcich koktailov, ktoré príjemne zahrejú.

Dokonalý relax na hostí čaká v hotelovom wellness svete. Hostia môžu užívať krásny nový saunový svet so štyrmi veľkými saunami – fínskou, parnou, soľnou



a infra saunou – spolu s ľadovým bazénom na schladenie a oddychovou miestnosťou. Súčasťou wellness je aj súkromný priestor s vírivou vaňou, profesionálne fitness, veľký a malý bazén s výhľadom na okolitú prírodu. V prípade záujmu o masáž majú hostia k dispozícii pestrú ponuku masáží a telových procedúr s prírodnou kozmetikou.

RODINNÁ LYŽOVAČKA I VÍTANIE NOVÉHO ROKA

Počas zimných mesiacov si hostia môžu rezervovať pobyt Zima a lyžovačka so zvýhodnenými cenami pre deti a tínedžerov. Rodinný hotel na Donovaloch sa rozhodne oplatí navštíviť aj na Silvestra, ktorý spolu oslávim v cirkusovej nálade. Hostí

čaká exkluzívny silvestrovský večerný program s kapelou, fantastická cirkusová show a pestré animácie pre deti. O tanečnú párty sa postará DJ. Privítajte Nový rok spolu s nami v horskom prostredí na Donovaloch.

Tešíme sa na všetkých hostí, nadšencov zimy a zimných športov. Veríme, že si u nás so svojimi rodinami príjemne oddychnete. Tím Šport Hotel*** Donovaly je pripravený postarať sa o vašu najkrajšiu zimnú dovolenku.

Šport Hotel*** Donovaly
Donovaly 15,
976 39 Donovaly, Slovakia
www.hotelsport.sk





...OD NÁS
VŠADE BLÍZKO

TEXT A FOTO Hotel Jánošík

*Ak hľadáte komfortné ubytovanie na Liptove, ste na správnom mieste. Hotel Jánošík**** už roky poskytuje vynikajúce služby v tomto regióne.*

Liptov je jedným z najkrajších a turistami najvyhľadávanejších regiónov cestovného ruchu na Slovensku. Prekrásne prírodné scenérie, jaskyne, vodopády, množstvo cyklotrás a turistických chodníkov. Športové vyžitie pre každého a v každom ročnom období vytvára z Liptova miesto, kde nájdete relax, oddych, ale aj zábavu a adrenalín. Hotel Jánošík je moderný mestský hotel situovaný v centre Liptovského Mikuláša, s výbornou dostupnosťou k všetkým najvyhľadávanejším prírodným a kultúrnym atrakciám či zážitkovým aktivitám a atrakciám v jeho okolí. Priestory hotela sú ideálne na usporiadanie konferencií, svadieb, rôznych akcií a eventov.

WELLNESS A KOMFORTNÉ IZBY

Hotel ponúka veľkorysú a komfortnú ubytovanie s maximálnou kapacitou 122 pevných lôžok, s možnosťou doplnenia 30 prísteliek. Priestranné, štýlovo zariadené izby a apartmány s výhľadom na Váh a okolité pohoria umožnia každému návštevníkovi načerpať novú energiu. Wellness

s relaxačným bazénom s protiprúdom, vírivou vaňou, saunami (parná, bylinková, finska a infrasauna), tepidáriom a ponukou masáží podľa vlastného výberu, vás správne naladia do ďalších dní.

IDEÁLNE MIESTO NA EVENTY

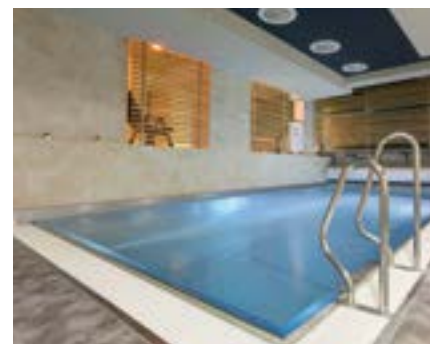
Na eventy je k dispozícii moderné technické vybavenie v troch konferenčných miestnostiach s kapacitou od 15 do 130 miest. Účastníci akcií ocenia aj lobby bar s prechodom do hotelového parku s terasou a detským ihriskom, vlastnú vinotéku so širokou ponukou vynikajúcich slovenských a zahraničných vín i veľkorysú parkovisko strážené kamerovým systémom. Nájdete tu všetko, čo potrebujete na organizáciu úspešnej akcie či konferencie.

GASTRONÓMIA

V hotelovej reštaurácii sa podávajú raňajky formou bohatých bufetových stolov. Počas dňa si môžu zákazníci vybrať z à la carte menu, ktoré ponúka jedlá pripravované z lokálnych surovín a receptúry sú zostavované podľa najmodernejších gastronomických

trendov. Menu sa sezónne obmieňa. V ponuke hotela nájdete aj tradičnú cukrárenskú výrobu, kde sa pečie a vyrábajú sa cukrovinky a zákusky podľa osvedčených domácich, ale aj zahraničných receptov.

Hotel sa každoročne umiestňuje medzi najlepšími hotelmi na Slovensku ocenených Zväzom hotelov a reštaurácií Slovenskej republiky.



Hotel Jánošík****
Jánošíkovo nábřežie 1
031 01 Liptovský Mikuláš, Slovakia
www.hoteljanosik.sk



HOTEL LESNÁ**** V STAREJ LESNEJ



TEXT A FOTO Hotel Lesná

Stojí na mieste, kde o hotelové služby nie je núdza. Tento hotel je však ojedinelý a môže sa pochváliť hneď niekoľkými prvenstvami.

Jedným z nich je skutočnosť, že sa ako jediný hotel na Slovensku zaradil do medzinárodnej siete L'Occitane. Francúzska značka si partnerov na otvorenie Spa by L'Occitane starostlivo vyberá spomedzi luxusných päťhviezdičkových hotelov. Hotel Lesná je jediným štvorhviezdičkovým hotelom, ktorý už pri prvej návšteve predstaviteľov značky presvedčil, že toto miesto je správnu voľbou na nadviazanie spolupráce. V ponuke je celý rad jedinečných masáží, s ktorými sa nestretnete nikde inde, okrem luxusných salónov Spa by L'Occitane.

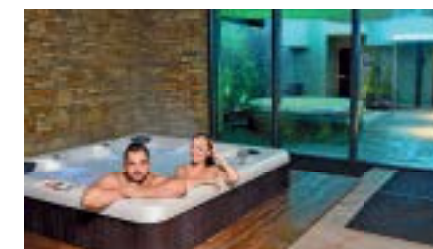
Súčasťou spa je aj wellness centrum s tromi saunami, vonkajšou a vnútornou vírivkou, ochladzovacím vedrom s pravou tatranskou vodou či bazénom s masážnymi prvkami. Z odpočinkovej časti s vyhrievanými ležadlami je fenomenálny výhľad priamo na Lomnický štít.

Ďalšie prvenstvo prišlo krátko po otvorení. Vedenie sa rozhodlo vytvoriť kontrast s ostatnými hotelmi v okolí. Namiesto priemerných či nedostatočných služieb pre deti, ponúkať stopercentné služby pre dospelých, ktorí to ocenia. A tak k názvu ho-

tela pribudol prívlastok Adult-friendly, definujúci cieľ niektorých hostí, a to nerušený oddych.

Za zmienku stojí aj ubytovacia časť, ktorá je v hoteli netypická. Štandardom býva väčší počet dvojložkových izieb a niekoľko apartmánov pre hostí, ktorí si chcú priplatiť za komfort. V Hoteli Lesná je to však naopak. Apartmány sú štandardom a hotel disponuje iba piatimi dvojložkovými izbami. Pretože najmä pohodlie a dostatočný priestor je presne to, čo od ubytovania v luxusnom hoteli očakávate.

Pre toto všetko je Hotel Lesná**** skvelým miestom na romantické víkendy, wellness pobyty alebo už tradičné gastro víkendy, ktoré organizujeme vždy v spolupráci so vzácnym hosťujúcim kuchárom zo zahraničia. Gastronomické radovánky čakajú na hostí v hotelovej reštaurácii denne, avšak pre skutočných gurmánov, ktorí vyhľadávajú niečo špeciálne, sú gastro víkendy správnu voľbou. Tento rok sa po prvý raz v hoteli uskutoční francúzsky gastro víkend, a to na počesť 5.výročia otvorenia hotela a Lesná Spa by L'Occitane.



HOTEL LESNÁ
I. ADULT FRIENDLY HOTEL

Hotel Lesná****
Stará Lesná 157
059 60 Stará Lesná, Slovakia
www.hotellesna.sk

NOVINKY V GRAND HOTELI RESIDENCE****

TEXT A FOTO Grand Hotel Residence

Po náročnom období koronakrízy, keď väčšina z nás musela tráviť dlhé obdobie v domoch a bytoch bez aktívnejšieho pohybu, potrebujeme reštartovať organizmus, načerpať novú energiu, upraviť metabolizmus, hmotnosť či zvýšiť imunitu. Práve myšlienka detoxikácie, ktorá telo pripraví na proces ozdravenia, sa stala novou ideou Grand Hotela Residence.



Grand Hotel Residence**** je luxusným butikovým hotelom v kúpeľnom meste Piešťany s rodinnou atmosférou. Pobyt v elegantných priestoroch s umeleckým prevedením interiéru, dizajnovými doplnkami i krásnymi obrazmi ponúka hosťovi individuálnu starostlivosť a atmosféru luxusu. Hotel situovaný v tichom prírodnom prostredí pri jazere Sĺňava neďaleko najznámejších slovenských kúpeľov, je ideálnym miestom pre hostí, ktorí túžia po relaxe a oddychu mimo ruchu, zhonu a denných povinností. Hotel sa po koronakríze zmenil na klubový butikový hotel a svoje služby poskytuje len pre ubytovaných hostí.

Po koronakríze GRAND HOTEL SERGIJO mení po 25 rokoch svoje zameranie.

Pod novým názvom GRAND HOTEL RESIDENCE bude poskytovať v kúpeľnom meste služby ako Medical-Detox hotel so zameraním na fyzioterapiu, detox, pobyty s množstvom masáží, bahenných zábalov, doplnené beauty ošetreniami proti starnutiu.

Samozrejme, z názvu Residence vyplýva aj klubový charakter, kde bude ako Adult friendly klubový hotel poskytovať služby len svojim ubytovaným hosťom pre maximálny pokoj, relaxáciu a bezpečnosť vzhľadom na meniace sa pandemické opatrenia. Teda každý bude môcť v luxusnom hoteli absolvovať detoxikáciu a fyzioterapiu pod dohľadom špičkových odborníkov a masérov z oblasti 5D detoxu a fyzioterapie.

Zostáva, samozrejme, aj miestom pre súkromné a firemné eventy, kde si firma môže hotel zarezervovať celý ako rezidenciu na svoju firemnú akciu s maximálnym komfortom.



HOTELOVÉ NOVINKY PO OBDOBÍ PANDÉMIE

Obdobie pandémie hotel využil na aktívne dobudovanie nového liečebného centra so zameraním na detox, fyzioterapiu, masáže a bahenné zábaly a rozšíril svoju ponuku služieb. Pribudli luxusné francúzske balkóny, rekonštruovali sa priestory zadnej wellness terasy a záhrady ako oázy pokoja v lone prírody.

PRVÝ DETOX HOTEL NA SLOVENSKU

Po 25 rokoch od svojho otvorenia sa stal Grand Hotel Residence, bývalý Grand Boutique Hotel Sergijo, prvým ADULT friendly klubovým hotelom v Piešťanoch, určeným pre dospelú klientelu a deti nad 15 rokov. Chce tak hosťom dopriať ešte viac pokoja, relaxu a pohody v klubovej atmosfére mimo rušného centra uprostred prírody. Hotel sa stal taktiež prvým DETOX hotelom na Slovensku, ktorý poskytuje profesionálne 5D DETOX programy s kompletnou analýzou tela medicínskym prístrojom Inbody, pobyty s all inclusive detox stravou a celodenným detox pitným režimom. Detoxikačné a antistresové programy sú zostavené na základe dlhoročných skúseností odborníkov z celosvetovo najlepších detoxikačných kliník.

ČO PONÚKA 5D DETOX PROGRAM

Detox program je aktívna starostlivosť o zdravie, ktorá slúži na zlepšenie celkového stavu organizmu, naštartovanie jeho prirodzenej očisty od toxínov. Ak sa totiž nahromadené odpadové látky v tele nerozložia, vzniknú chronické ochorenia, ktoré môžu postihnúť ktorýkoľvek orgán. Liečivé princípy, na ktorých je detox program hotela založený, sú odpočinok, očista, pokoj, masáže, pitný režim, bahenné zábaly a ďalšie špeciálne liečebné a wellness procedúry. 5D detox program pozostáva z vyváženej kombinácie zdravej výživy a špeciálnych terapií a predstavuje špeciálny celodenný pitný režim a individuálne pripravený jedálny lístok z najkvalitnejších BIO produktov - 5x denne, masáže, peelingy, lymfomasáže, bahenné zábaly a, samozrejme, nechýba pohyb, fitness, cvičenia a prechádzky či cyklistika okolo jazera Sĺňava. Pre hostí hotela je zabezpečený termálny kúpeľ – zrkadlisko a piešťanský bahenný kúpeľ v svetoznámom kúpeľnom centre IRMA s liečivou vodou a sírnym bahnom, ktoré detoxikačné procesy spolu s hotelovým privátnym wellness, saunou a jacuzzi podpora. Cieľom programov je podpora prirodzeného detoxikačného procesu tela a dosiahnutie vyššej hladiny energie a harmónie tela a duše. A to všetko v luxusnom prostredí klubového hotela pre dospelých.

MEDZINÁRODNÉ ÚSPECHY HOTELA

O kvalite poskytovaných služieb a výnimočnom dizajne Grand Boutique Hotela Sergijo, dnešného Grand Hotela Residence, hovoria aj viaceré medzinárodné ocenenia. Už 15 rokov je hotel členom medzinárodnej skupiny Small Elegant Hotels, ktorá združuje 465 najelegantnejších butikových hotelov vo svete so sídlom skupiny na Floride. Hotel už v roku 2008 vyhral prvé miesto ako najlepší hotelový bar na Slovensku v súťaži BAR AWARD.

V roku 2017 – 2019 bol nominovaný medzi najkrajšie butikové hotely v medzinárodnej súťaži International Hospitality Award – Best Boutique Hotel a v roku 2020 sa dostal do finále ako najlepší hotelový bar v medzinárodnej súťaži International Hospitality Award – Best Hotel Bar.



Grand Hotel Residence****
Odborárska 921
921 01 Piešťany-Banka, Slovakia
www.grandboutiquehotel.sk



VODNÍ SVĚT VELKÉ KARLOVICE

UNIKÁTNE MIESTO NA RELAX A ZÁBAVU NA VALAŠSKU

TEXT A FOTO Vodní svět Velké Karlovice

Niekoľko kilometrov od slovenských hraníc, v malebnej dedinke Velké Karlovice, v údolí Pluskovec, nájdete exkluzívny Vodní svět, ktorý vás očarí svojou jedinečnou atmosférou. Areál je citlivo zasadený do prírody Valašska a vrchov Beskýd. Silu blahodarnej vody umocňujú prírodné materiály kameň a drevo, ktoré boli použité ako nosné prvky tejto stavby.

Zažite pocit spojenia s horským prostredím hneď pri príchode. Oddychujte na jednej zo slnečných terás a výhľadom na okolitú prírodu. Užite si nekonečnú vodnú zábavu s celou rodinou v každom počasí a oddychujte na tomto čarovnom mieste po náročnej turistike či cykloturistike. Využiť môžete širokú ponuku masáží a kozmetických ošetrení, zatiaľ čo si zvyšok rodiny pochutí na špecialitách vo vedľajšom bistro.



VIAC NEŽ BAZÉN

Vo Vodnom svete nájdete bazén s dĺžkou takmer 16 m s vodnými masážnymi ležadlami, chrličmi, perličkami, lanovými prvkami, hojdačím zálivom a divokou riekou. Zábavný detský bazén so šmyklavkou a ďalšími vodnými prvkami. Na dokonalý oddych je určený relaxačný whirlpool bazén, terasa s ležadlami a výhľadmi do okolia.

SAUNOVANIE POD HVIEZDNOU OBLOHOU

V modernom saunovom svete sa môžete tešiť na BIO saunu, parnú, fínsku a infra saunu, exkluzívnu samostatnú odpočívareň, vonkajší ochladzovací bazén, vonkajšie sprchy a odpočinkovú zónu s ležadlami a výhľadmi do okolia. Odneste si ešte silnejší zážitok zo sau-

novania, a to vďaka saunovým rituálom, ktoré Vodní svět pravidelne organizuje.

NOVINKA ROKA 2022 - DETSKÝ SVET

Nový rozmer zábavy zažijú deti a mládež v najmodernejšom detskom svete v regióne. V súčasnosti sa začala výstavba nového projektu rezortu Kyčerka. Areál Vodného sveta sa rozrastie o nový Detský svet určený pre najmenších návštevníkov rezortu. Už budúcu sezónu sa otvoria brány detského sveta, ktorý bude pozostávať z najmodernejších atrakcií, ako je tobogan, šmykačky, loptičkový bazén, preliezačky a iné zábavné prvky. To všetko so zachovaním vodnej tematiky. Rodičia detí sa môžu tešiť na bistro, ktoré bude jeho súčasťou. www.vodnisvetvelkekarlovice.cz

STAROSTLIVOSŤ Z DAROV ZEME



Profesionálne ošetrovanie

Skontrolujte si dátum platnosti vo svojom cestovnom pase a relaxujte...

V PONUKE JE NIEKOLKO MEDZIPRISTÁTÍ:

Prvé navštívime územie Afriky, vďaka telovému peelingu, s jemnou zmesou oleja z baobabu a kávových zŕn;

Následne sa stretne v Mexiku, aby sme načerpali výnimočné vlastnosti rastlín, ktoré po stáročia odolávajú suchému podnebiu, pomocou telového zábalu vyrobeného z hydratačného kaktusového extraktu;

A nakoniec sa zastavíme na polynézskej pláži, zaexperimentujeme a oceníme autentickú a dlhotrvajúcu masáž s Monoí.

Extra senzorické textúry a jedinečná masáž, ktorá sa najskôr vykonáva s drevenými palicami, potom predlaktím (technika Lomi-Lomi), prináša hlbokú relaxáciu a úplné odovzdanie sa pokoju a kludu...

♀♂ 75 min



Domáca starostlivosť

- Telový balzam s monoí z Tahiti
- Ultra-výživné telové mlieko s Arganom a Damašskou ružou
- Telový piling s bambuckým maslom



BERNARD
CASSIERE
PARIS

www.bcparis.sk

PRIHLÁSTE SA NA ODBORNÉ ŠKOLENIA
A SPOZNAJTE SVET JEDINEČNÝCH
OŠETRENÍ BERNARD CASSIERE
Tel.: +421905 795 305.



MAL SOM SEN, A TEN SOM SI SPLNIL

RIPRAVILA Alena Reháková FOTO archív M. Repčáka

Mať svoj sen a ísť za ním. Podriaďiť mu všetko, tvrdo pracovať, striedmo žiť, veľa obetovať. A úspech sa dostaví. Aspoň tak to tvrdí Michal Repčák, ktorý sa po rokoch strávených v zahraničí vrátil domov. Do Tatier, kde vždy chcel mať svoj hotel.

Vráťme sa celkom na začiatok, do vášho detstva, aké ste mali sny?

Narodil som sa a vyrastal pod Tatrami, a mojím snom vždy bolo mať hotel v Tatrách. Nevieť ani prečo, ale ten sen ma stále sprevádzal, a ako išiel život, usiloval som sa jeho splneniu podriaďiť všetko. Pochádzam z „obyčajnej“ rodiny, moja mama bola predavačka, otec robotník, takže peňazí u nás nikdy nebolo veľa. Preto som už od začiatku vedel, že si musím dláždiť cestu k vlastnému hotelu sám a sám si naň aj zarobiť. Už v piatom-šiestom ročníku na základnej škole som vedel, že chcem ísť na hotelovú akadémiu do Kežmarku. Vtedy bolo ťažké sa tam dostať, ale mňa veľmi bavili jazyky a všetko okolo toho som doslova „žral“. Do školy som si musel zakúpiť rôzne, vtedy drahé veci – košeľe, nohavice, obleky. Preto som už v ôsmej triede začal brigádni-

čiť a usiloval som sa zarobiť si na seba. Moji rodičia ma v mojom sne podporovali.

Na hotelovú akadémiu ste sa dostali, čo bolo ďalej?

V treťom ročníku sme mali veľmi aktívnu pani profesorku, vďaka ktorej niekoľko študentov prostredníctvom grantu z Európskej únie odišlo študovať a pracovať do Benátok. Keď som tam prišiel, mal som sedemnať rokov a bol to pre mňa iný svet, všetko bolo veľkolepé. Uvedomil som si, ako sme „pozadu“. Hoci sme boli zdatní v tom, čo sme mali naučené, aj naša škola bola vynikajúca, ale tam bolo všetko na vyššej úrovni, všetko presne ako v učebniciach. Z toho, čo som videl a zažil čerpám dodnes. V Švajčiarsku som si uvedomil, že toto chcem priniesť na Slovensko. A neboli to len prvotriedne služby, ale aj spokojnosť

zamestnancov a vynikajúce osobné vzťahy, ktoré som vnímal, úžasnú energiu, ktorú som tam cítil.

Pred maturitou ste ešte odišli do Švajčiarska...

V štvrtom ročníku som odišiel študovať a pracovať do Švajčiarska. Tam to bolo zasa niečo iné. Kým v Benátkach išlo o mestský turizmus, vo Švajčiarsku som pracoval v hoteli uprostred nádhornej prírody, ktorá bola rovnako krásna ako u nás. Práca bola veľmi náročná, bolo cítiť talianske a francúzske vplyvy, povestnú švajčiarsku precíznosť. Veľa vecí sme ochutnali – syry, vína, tam to bolo všetko automatické. V škole na Slovensku sme nemali také možnosti, keď sme sa učili o vínach, nemohli sme ich aj ochutnať. Naša krajina vtedy prechádzala zo socialistického zriadenia na trhový

„NARODIL SOM SA A VYRASTAL POD TATRAMI, A MOJÍM SNOM VŽDY BOLO MAŤ HOTEL V TATRÁCH.“

mechanizmus, u nás sa len začínali budovať rodinné podniky, v zahraničí to už bola tradícia, ktorá nebola ničím prerušená. A pokiaľ ide o kreativitu, u nás to bola kniha receptov Konráda Kendíka, podľa ktorej sa pripravovali jedlá od východu Slovenska až po české mesto Aš, všetko bolo podľa noriem. Vo Švajčiarsku ma očarila kreativita, odlišnosť, ktorá bola ťahákom. Zaujalo ma napríklad, že si tam piekli vlastný chlieb.

Ako vás to, čo ste videli a zažili, formovalo ďalej?

Keď som sa vrátil na Slovensko, videl som, že naša krajina má v tejto oblasti veľký potenciál a že chcem naplniť svoj sen. Uvedomil som si, že na jeho splnenie však potrebujem peniaze. Hoci som začal študovať na vysokej škole v Banskej Bystrici, hneď ako som mohol, opäť som odišiel do zahraničia. S kamarátom sme zamierili do Mníchova, kde sme začali pracovať v bare s kaviarňou. Boli sme motivovaní dobrým zárobkom. Nehanbím sa priznať, že som bol motivovaný peniazmi, jednoducho, išiel som za svojím snom, veril som, že sa mi podarí ho naplniť. Žil som striedmo, peniaze som nerozhadzoval, veľkú časť zárobku som odkladal. Vnímal som to ako obeť, ktorú musím priniesť na dosiahnutie svojho cieľa. Peniaze som získaval kúsok po kúsok, ako keď staviate z lega. Aj dnes si myslím, že ak má človek hocijaký sen, vždy si ho môže splniť. Zo zárobku vo Švajčiarsku som si ako prvú investíciu kúpil na východnom Slovensku vinohrad.

Ako dlho ste pracovali v zahraničí, kým ste sa vrátili na Slovensko?

Po Nemecku som ešte pracoval na riečnej

lodi. Najskôr ako vedúci baru, ale keď som zistil, že ako čašník zarobím viac, uchádzal som sa o túto pozíciu. Zostal som dve sezóny, čo bolo tak akurát, lebo práca bola veľmi náročná, prakticky sme nemali skoro žiadne voľno, lebo nás nemali skoro nahradiť. Keď podpíšete kontrakt na loď, tak sa päť – šesť mesiacov nezastavíte. Po tejto namáhavej práci som sa rozhodol zvoľniť tempo a zamieril som do Anglicka...

A tam ste zostali dlhšie...

Áno, ukázalo sa to ako dobrá voľba, i keď sa mi nepodarilo veľmi zvoľniť, práca bola rovnako náročná. V Anglicku som s prestávkami strávil štrnásť rokov. Na začiatku som mal šťastie, zostal som lojálny k jednému zamestnávateľovi a ten, keď videl, že som zodpovedný a šikovný, obľúbil si ma a dôveroval mi. Až tak, že mi dal kľúč od sejfu... aj som sa zľakol tolkej dôvery. V hierarchii podniku som postupoval stále vyššie, aj podnik expandoval, najskôr to boli tri reštaurácie, neskôr sme otvorili prvý, druhý, tretí, štvrtý butikový hotel. Zo Slovenska som „doviezol“ pracovnú silu, s ktorou bol zamestnávateľ veľmi spokojný a všetky podniky veľmi rýchlo napredovali.

Aki sú Angličania zákazníci a zamestnávateľa?

Pokiaľ ide o zákazníkov v porovnaní so Slovenskom je to obrovský rozdiel. I keď v poslednom období už možno až tak nie. V Anglicku je zvykom alebo až kultom ísť denne po práci na drink, na večeru, a to bez rozdielu koľko peňazí kto má. V podnikoch sa stretáva rodina, priatelia, komunita, „dedina“ a každý má svoj obľúbený lokál. Tam to má už svoju históriu, tradíciu, čo je dobre, lebo to prináša ľuďom prácu, rozvíja sa biznis. Marže sú vyššie a ľudia ne-

majú problém ich zaplatiť. U nás ľudia majú niekedy problém zaplatiť za kvalitu prémiovú cenu, i keď sa to už zlepšuje. Rozdiel vidím aj v tom, že v Anglicku sú ľudia v gastronómii vyspelejší, pretože často chodia do podnikov, ktoré ich v tejto oblasti vzdelávajú. Na druhej strane, aj samotní konzumenti vyvíjajú tlak na „svoje“ podniky, aby inovovali, častejšie menili jedálne lístky a podobne. Pokiaľ ide o zamestnávateľov, prekvapila ma ich dôvera. Tou som sa inšpiroval i ja v súčasnom podnikaní. Myslím si, že ak pristupujem k hostovi s dôverou, on dôveruje mne. Svojich zákazníkov osloviť menom, čím sa, podľa mňa, odstraňujú bariéry. Chcem, aby sa hostia u mňa cítili ako doma, aby si oddýchli...

Po návrate z Anglicka ste si začali plniť svoj sen...

Áno, po zhruba desiatich rokoch som mal k dispozícii peniaze na uskutočnenie svojho sna. Samozrejme, niečo som si musel aj požičať, bol som však veľmi opatrný. Začal som v Dolnom Smokovci prevádzkovať trojhviezdičkový penzión s reštauráciou Raimund a dokončovať svoju luxusnú vilu Zvonica v Malom Smokovci.

Ako ste dokázali zosúladiť profesijný a osobný život?

Desať rokov som intenzívne pracoval a prakticky všetky zarobené peniaze si odkladal. Samozrejme, bolo to ťažké skĺbiť so súkromným životom. Tvrďa práca je vždy na úkor súkromia. Moja manželka prišla za mnou do Anglicka a keď som bol v práci, bola väčšinou sama. I tak ma podporila a vydržala so mnou. Naše podnikanie by som dnes mohol označiť za rodinné. Moja mama sa stará o záhradu a kvety, otec o údržbu, rovnako vypomáha brat i manželka.

„NEHANBÍM SA PRIZNAŤ, ŽE SOM BOL MOTIVOVANÝ PENIAZMI, JEDNODUCHO, IŠIEL SOM ZA SVOJÍM SNOM, VERIL SOM, ŽE SA MI PODARÍ HO NAPLNIŤ.“

Mám tri dcéry, 11, 10 a 2,5-ročnú a dnes tie staršie už pomáhajú, napríklad, v záhradke pri penzióne. Učím ich, že nič nie je zadarmo a chcem, aby videli, odkiaľ do rodiny prichádzajú peniaze. Ak sa im rodinné podnikanie zapáči, budem rád, ak sa rozhodnú pre niečo iné, budem to rešpektovať, pretože viem, že tento biznis je veľmi náročný. Sám som v práci denne, od šiestej do dvanástej-druhej hodiny a potom sa vraciam podvečer, aby som i vtedy bol s hosťami v kontakte.

Viem, že ste s nimi vždy ráno pri raňajkách...

Áno, každé ráno, s niekoľkými výnimkami, keď som napríklad na dovolenke, som prítomný na raňajkách. Každého hosta osobne pozdravím, podám mu ruku a prehodím s ním niekoľko slov. Myslím si, že práve toto je veľmi dôležité, pretože práve tak môžeme vzbudiť v hosťoch pozitívne emócie. Hostia musia mať pocit, že sú vítaní.

Apropo, raňajky u vás sú vynikajúce...

Ďakujem za uznanie. Práve na raňajkách si dávam osobitne záležať. Viete, myslím si, že raňajky sú tou poslednou „vecou“, ktorú host eviduje skôr než od vás odíde. Takže, u nás musia byť tip-top, aby si ich hostia zapamätali a vrátili sa k nám. Naším „ťahúňom“ sú najmä štrúdle, ktoré už od rána rozvonávajú celým penziónom. Denne robíme štyri až šesť rôznych štrúdlí a jeden vlastný druh chleba. U nás raňajky stoja desať eur a priznám sa, že všetky tieto peniaze dávam späť do raňajok. U nás to nie je o kvantite, ale o kvalite. I keď výber je, myslím si, dostatočne široký. Dnes totiž ľudia vedia rozoznať a oceniť kvalitné produkty, nechcú „umelú“ paradajku či najlacnejšiu šunku. Na našich raňajkách nájdú sedem druhov pečiva, kvalitné mäsové a syrové výrobky, niektoré i v biokvalite, vlastné džemy, vynikajúcu kávu.

V súčasnosti je veľkým problémom nedostatok personálu, ako je to u vás?

Dostatok kvalitného personálu je večný boj. Ja mám stabilný tím ľudí, s ktorými

„DESAŤ ROKOV SOM INTENZÍVNE PRACOVAL A PRAKTICKY VŠETKY ZAROBENÉ PENIAZE SI ODKLADAL. SAMOZREJME, BOLO TO ŤAŽKÉ SKŤBIŤ SO SÚKROMNÝM ŽIVOTOM. TVRDÁ PRÁCA JE VŽDY NA ÚKOR SÚKROMIA.“

mám veľmi dobrý vzťah, usilujem sa byť férový, ukázať im aj čísla ako podnik funguje, koľko im môžem zaplatiť za prácu, vidia, že i ja pracujem. Motivujem ich nielen finančne, ale i prostredím, v ktorom pracujú. Samozrejme, keď je sezóna je to ťažšie, v mimosezónne im však dávam viac voľna, ak majú nejaké problémy, pomáham im ich riešiť. I v covidovom období som si personál udržal, čo som veľmi rád, lebo vidím, že tu v okolí – v Tatrách a Poprade – takmer každá prevádzka hľadá čašníka či kuchára. V sezóne sa k stabilnému tímu pridávajú i brigádnici. Ak by som to zhrnul, v tejto oblasti to do budúcnosti nevidím ružovo.

Je niečo, čo vás po návrate a naštartovaní biznisu prekvapilo?

Viete, v Anglicku som strávil niekoľko rokov a za celý čas čo som bol vo vedúcej pozícii, prišla kontrola len jediný raz. Aj to sa vopred ohlásili, kedy prídu a čo budú kontrolovať. Po kontrole dali odporúčania, čo zlepšiť v oblasti hygieny či bezpečnosti práce a určili termín, kedy to máte mať hotové. Ak ste to nestihli, dostali ste náhradný termín. Samozrejme, keď videli, že niekto má „na háku“, boli prísnejší. Ale vo všeobecnosti sa usilovali poradiť a podporiť. Keď som otvoril reštauráciu na Slovensku, hneď som mal kontrolu. Mám pocit, že kontrolóri pokutu, jednoducho, musia dať, keďže platí, že kto hľadá, nájde. Ja si však myslím, že reštauráciu kontrolujú a známkujú predovšetkým zákazníci, ktorým keby nechutilo a mali pocit, že niečo nie je v poriadku, do reštaurácie jednoducho neprídu. Z kontrol som nadobudol dojem, že čím máte viac mrazeného „ovisačkovaneho“ mäsa, tak tým lepšie. Rovnako, ak máte rôzne polotovary, tak vám dajú certifikát, že ste najhygienickejšia reštaurácia, ale ak

varíte z čerstvých domácich a lokálnych potravín, veľkého uznania sa nedočkáte.

Dnes už takmer každá reštaurácia deklaruje, že varí zo surovín miestnych farmárov či pestovateľov. Keď sa nad tým zamyslím, tak toľko ich vari ani na Slovensku nemáme. A dá sa vôbec na tom zaradiť?

Ja som svoju reštauráciu definoval ako doplnkovú službu. Považujem za chiméru, ak si niekto myslí, že na reštaurácii s kvalitnou ponukou sa dá zaradiť. My máme takmer šesťdesiat percent surovín v biokvalite, takže i keď sú u nás ceny vyššie a niekoľko ľudí preto z reštaurácie odíde, jednoducho, keď chcem dať ľuďom to najlepšie, tak nemôžem na tom urobiť zisk. Keď som prevzal reštauráciu v penzióne, v ponuke som nechal dve-tri tradičné jedlá a pridal som nové, rovnako tradičné, ale obohatené o niečo zaujímavé. Napríklad pirohy zo stopercentnej važeckej biobryndze, v ktorých sme slaninku nahradili šalviovým maslom.

Ak by som hosťom nedal to najlepšie, je to krátkozraké. Keď nám hosť povie, že mu nejaké jedlo nechutí, my mu ho bez vypytovania vymeníme. Uvediem jeden príklad. Párkrát sa nám stalo, že hosťom nechutili naše bryndzové pirohy, povedali, že sú akési čudné. My totiž do nich dávame stopercentnú ovčiu bryndzu, ktorá má výraznú chuť. A mnohí ľudia už na jej chuť zabudli, niekde totiž do pirohov dávajú kombinovanú bryndzu (z ovčieho a kravského mlieka) alebo syr bambino. Potom sa nemôžeme čudovať, keď nám povedia, že naše bryndzové pirohy boli „prliš bryndzové“. Podobne je to aj s rôznymi ochucovadlami a bujónmi. Konzumenti majú často takú deformovanú chuť, že neocenia ani vývar z desiatich kurčiat.

Okrem práce súvisiacej s prevádzkou podnikov venujete sa aj získavaniu zákazníkov?

Áno, takmer všetko mám na starosti ja. Okrem sociálnych sietí, kde využívam outsourcing. Ale i tak som s pánom, ktorý sa o to stará, v neustálom kontakte. Rovnako pracujem aj s cenou, a to na dennej báze. Zastávam názor, že najdrahšia izba je prázdna izba. Vždy sa usilujem zákazníka získať priamo, i keď obidve ubytovacie zariadenia mám aj na bookingu. Tento model mi vyhovuje, myslím si, že je zbytočné byť na desiatkach ďalších rezervačných portálov. Na otázky sa usilujem odpovedať obratom, čo hostia veľmi oceňujú.

Ako sa vám dnes darí?

Môžem povedať, že sa mi celkom darí. Šesťdesiat percent našej klientely tvoria stáli hostia. Okrem penziónu poskytujeme ubytovanie aj vo vile, ktorá predstavuje celkom iný koncept ako penzión. I pri jej zariaďovaní som sa inšpiroval v zahraničí, niečo som odkukal z časopisov a navrhol som zariadenie vily tak, aby vznikol jedinečný priestor, v ktorom sa hosť bude cítiť ako vo vlastnej obývačke. Všetky materiály a interiérové prvky sú kvalitné a stále niečo dopĺňam. V spoločenskej miestnosti vily majú hostia k dispozícii všetko, čo je na očiach či už je to víno, minerálka, káva, rôzne pochutiny... Ako som spomínal, hosťom dôverujem a oni to oceňujú. Ešte sa mi nestalo, že by si niečo zobrali a nepovedali mi o tom.

Mali ste možnosť porovnať úroveň cestovného ruchu v zahraničí a u nás. Aký je váš názor?

Jedno neviem vôbec pochopiť – prečo štát nedáva viac peňazí do infraštruktúry. Nemám na mysli dotácie na súkromné hotely či penzióny, ale na veci, ktoré využívame všetci, napríklad lepšia dopravná dostupnosť, kvalitnejšie cesty, parkoviská, budovanie cyklotrás... Som presvedčený, že potom by na Slovensko chodilo oveľa viac zahraničných návštevníkov.

Svoj sen ste si splnili. Aké máte ešte plány?

Určite by sme chceli ešte rásť a napredovať, vidím v tom potenciál. Nastavili sme dobrý model, v ktorom by sme chceli pokračovať. Myslím si, že trend menších, rodinných podnikov bude stále veľmi žiadaný. Mojimi zákazníkmi sú dnes najmä mladšie i staršie páry, skupiny priateľov a známych, ktoré vedia oceniť kvalitu, poznajú svoje nároky, vedia čo u nás dostanú a sú ochotní si za to zaplatiť prémiovú cenu.

V práci ste veľmi vyťažení, zostáva vám čas na relax?

Zaujímavé bolo, že cez covid sa Tatranci naučili chodiť do Tatier. I ja som jedným z nich. Venujem sa skialpinizmu a crossfitu. Rád trávim čas aj doma, v kruhu svojej rodiny.

Nelutujete, že ste sa vrátili? Predsa len, v Anglicku ste mali rozbehnutú kariéru.

Svoje rozhodnutie vrátiť sa na Slovensko vôbec nelutujem. Vždy som sa chcel vrátiť. Mój sen sa mi splnil a za to som veľmi vďačný. I teraz počas pandémie sa nám spoločne podarilo všetko „ukočirovať“, ľudia som neprepustil. Síce sme nerástli, ale udržali sme sa nad vodou a nespádli sme na samé dno.



Aké je vaše životné či pracovné motto?

Dôležité je byť uveriteľný. Hostia to vedia odhadnúť a potom oceniť. Niekedy nemusíte mať nádherné vybavenie, ale podstatné je, aby ste boli milý. Keď totiž človek ide na dovolenku, je dobre naladený a teší sa, že si ide oddýchnuť. Stálo ho to nemálo úsilia a obety, aby mohol prísť. Preto treba k hosťom pristupovať s pokorou. Dať im všetko tak ako bolo dohodnuté, byť férový, nesnažiť sa na ňom šetriť či dokonca ho okradnúť. Možno hneď nezarobíte veľa, ale ak sú vaši hostia spokojní a vrátia sa späť, v konečnom dôsledku získate oveľa viac.



CESTA K EXCELENTNEJ REPUTÁCIÍ



TEXT Andrea Panyiová FOTO pexels.com, AdobeStock

Zákazník a zameranie na jeho zážitok by mali byť stredobodom pozornosti každej hotelovej prevádzky a jedným z hlavných pilierov firemnej kultúry. Vytvorenie dokonalého zážitku znamená šťastných hostí, vysoké skóre v online reputácii, šťastný hotelový tím a zároveň viac rezervácií a vyššie tržby.

Hotelierstvo je vášeň. Je to vášeň pre ľudí a pre kvalitu. Je to zodpovednosť za hostí, aby sme im poskytli vynikajúce služby, dokonalé chvíle a nezabudnuteľné spomienky. Sme tu pre to, aby sme vytvárali hosťom pozitívne emócie a krajší svet. Aj o tom je práca hoteliera. Je veľkým bohatstvom, keď práca dáva človeku zmysel a keď ju robí s láskou a nadšením.

Hodnotenia sa stali súčasťou nášho života pri nákupe produktov a služieb a nie je to inak ani v hotelierstve. Pri výbere dovolenky sa spoliehame na internet, ktorý nám ponúka množstvo informácií. Reputácia je jedným z kľúčových rozhodujúcich faktorov, ktoré ubytovacie zariadenie si zákazník vyberie. Silná reputácia podporí u zákazníka výber vášho hotela.

Akú stratégiu majú hotely, ktoré sú úspešné v hodnotení hostí?

10 TIPOV AKO SI ZLEPŠIŤ REPUTÁCIU...

Dokonalosť je nemožná úloha. Ak sa však usilujeme o dokonalosť, môžeme byť excelentní a k dokonalosti sa približovať. To platí aj pri dosiahnutí spokojnosti zákazníka a pri hotelovej reputácii. **Cesta k dokonalosti je nekonečná cesta každodennej intenzívnej práce a stáleho rastu a zlepšovania.**

1. Manažment reputácie si vyžaduje jasnú stratégiu, stanovenie aktivít a zodpovedností.

Každý člen tímu musí byť zapojený. Každému musia byť jasné ciele, ktoré chce hotel dosiahnuť v rámci reputácie a musí byť motivovaný na ich dosiahnutie. Vyberte človeka, tím ľudí, ktorí budú hodnotenia denne monitorovať, riešiť ich, odpovedať a identifikovať výzvy na komplexné riešenie procesov a zlepšenie zákazníckej skúsenosti. Stanovte deadline na odpovede a na riešenie problémov.



ING. ANDREA PANYIOVÁ

Hotelierstvu sa intenzívne venuje viac ako 15 rokov. Pracovala v menších aj väčších hoteloch, slovenských nezávislých, ale aj medzinárodných sieťových. Začínala na pozíciách v oblasti obchodu a marketingu, neskôr pracovala ako riaditeľka hotelov. Zároveň mala možnosť byť pri zrode nových úspešných hotelových projektov. Má úspechy a skúsenosti s rozvojom obchodu a marketingu, so školeniami a vedením zamestnancov s cieľom poskytovať výnimočný servis, so zvyšovaním kvality, zlepšovaním procesov a efektivity a s maximalizovaním spokojnosti zákazníkov. Tel: +421 918 938 116, E-mail: andrea@wowhospitality.sk

2. Vzdelávajte svojich zamestnancov. Vzdelávajte svojich zamestnancov, aby poskytovali excelentné služby, mali vynikajúci prístup a vedeli hľadať cesty na riešenie problémov. Dajte zamestnancom zodpovednosť a právomoci na ich riešenie. Naučte ich ako si s hosťom vytvoriť vzťah, ako sa zaujímať o jeho potreby a plniť jeho želania. Pýtajte sa hostí už počas pobytu a prípadné chyby ihneď odstráňte. Každý zamestnanec musí vedieť ako postupovať, keď počuje pozitívny alebo negatívny feedback od hosta. Celý tím hotela musí byť nastavený na maximálny záujem o spokojnosť hostí a manažment má byť v tejto misii príkladom. Keď celý tím hotela žije záujmom o spokojnosť hostí, výsledky sú čoskoro viditeľné aj online. Pri správne nastavenom systéme sa zamestnanci sami zaujímajú o to, ako sa hostia cítia a čo sa o ich zamestnávateľovi píše. Keď zapojíme celý hotelový tím, úspech je zaručený.

3. Nastavte hosťovi správne očakávania. Všetci stále niečo očakávame a tak je to aj pri návšteve hotela. Ešte pred návštevou si vytvoríme obraz o ubytovacom zariadení podľa informácií, ktoré máme. Na jednej strane je to kontakt s hotelom počas rezervácie a na druhej strane informácie, ktoré sú o hoteli dostupné online. Vaša webstránka, fotky, videá, prezentácia na online portáloch, hodnotenia. Online informácie a skúsenosť musia byť v súlade so skutočnosťou. Transparentnosť v cenách a v informáciách je nevyhnutná.

4. Prekročte hosťove očakávania a vytvorte nezabudnuteľný zážitok. Pripravte hosťovi nezabudnuteľné zážitky a vytvorte mu spomienky, o ktorých bu-

de rozprávať kamarátom, kolegom, rád ich bude zdieľať online. Ľudia vyhľadávajú zážitky a chcú dobrodružstvá, prekvapenia, magické momenty. Zamyslite sa ako ich zákazníkom zabezpečíte.

5. Majte prehľad o konkurencii. Sledujte umiestnenie vášho ubytovacieho zariadenia v rebríčkoch. Sledujte konkurenciu, v čom sú dobrí, v čom zaostávajú. Aj na základe hodnotení konkurencie zistíme, čo hostia od ubytovacích zariadení očakávajú.

6. Počúvajte spätnú väzbu, použite informácie z hodnotení na ďalší rast. Feedback hostí je nekonečným zdrojom nápadov a zlepšení. Dostávate ich stále a zadarmo. Nie je nič jednoduchšie ako sa z nich učiť a rásť. Hostia vám sami povedia, čo sa im páči a čo, naopak, nie. So spätnou väzbou, ktorú vám hostia dajú, môžete zlepšiť procesy, služby, produkt.

7. Reagujte na všetky hodnotenia. Odpovede na hodnotenia sú nevyhnutnosťou. Tak potvrdíte, že vám záleží na hosťoch, ich skúsenostiach a spokojnosti. Aj odpovede sú vašim obrazom a fantastickým zdrojom informácií pre potenciálnych hostí, pričom v odpovediach môžete zdôrazniť vaše silné stránky. Problémy riešte ihneď.

Ako odpovedať hosťom na hodnotenia? Na hodnotenia hostí treba odpovedať najmä premyslene, s rozvahou, s pokojom a úctivo. Ukážme hosťovi, že nám na ňom záleží a robíme všetko pre to, aby naši hostia boli spokojní a šťastní. Zdôraznime, že stále zlepšujeme všetky naše procesy a služby a že hosť je pre nás prvoradý.



VZOR ODPOVEDE NA POZITÍVNE HODNOTENIE:

Vážený pán Danko,

Ďakujeme, že ste nám dali dôveru a vybrali si náš hotel na pobyt a zároveň, že ste si našli čas na napísanie hodnotenia. Veľmi sa tešíme, že ste u nás zažili také úžasné chvíle. Radi počujeme, že ste sa dokonale vyspali na našich špeciálnych matracoch, že ste zažili s nami najlepšie raňajky v meste a vychutnali ste si množstvo našich jedinečných špecialít. Sortiment sa usilujeme stále zlepšovať a upravovať aj podľa návrhov našich hostí. Obzvlášť nás teší, že ste sa s našim tímom cítili ako doma. Kolegovia boli šťastní, že Vám mohli spríjemniť pobyt a pripraviť zaujímavý program na voľné dni v našom meste. Zamestnanci sú srdcom nášho hotela. Je našim cieľom vytvárať hosťom maximálny komfort, nezabudnuteľné zážitky a sprostredkovať im domov na ich cestách. Tešíme sa, že sa nám to podarilo. Ešte raz ďakujeme za pozitívne hodnotenie a tešíme sa na Vaše ďalšie návštevy.

So srdečným pozdravom,

Natália, Front Office Manager

Pozn: Odpoveď nemusí byť taká dlhá ako táto vzorová. Závisí to od konkrétneho prípadu. Odporúčam sa riadiť aj dĺžkou hodnotenia.

POZITÍVNE HODNOTENIA

Odpovede na pozitívne hodnotenia majú svoj zmysel. Podporujú vernosť hostí. Hostia napíšu hodnotenie s nadšením, pretože mali fantastickú skúsenosť. Preto dajte aj vy fantastickú bodku za ich zážitkom a poďakujte im za hodnotenie. Bude ich to k vám ešte viac ťahať. Nadšení hostia sú ambasádori vašej značky. Podporte ich v tom, aby šírili vaše dobré meno ďalej, svojim známym a prípadne ďalšími online cestami. Odpoveďami na pozitívne hodnotenia si vytvoríte u potenciálnych hostí vynikajúci obraz.

Ako postupovať pri odpovedi na pozitívne hodnotenie?

Podakujte hosťovi za dôveru a vyber vášho zariadenia na svoj pobyt a použite zároveň jeho meno. Ukážte, že si skutočne vážite

a tešíte sa, že si hosť našiel čas na napísanie hodnotenia a že sa s vami cítil dobre. Spomeňte v odpovedi niektoré pozitíva, o ktorých hosť v hodnotení písal, prípadne ich detailnejšie popíšte. Odpoveď tak bude autentická. Môžete zdôrazniť vaše firemné hodnoty a misiu. Vyjadrite svoj záujem hosťa uvítať opäť.

Môžete použiť tieto formulácie:

Veľmi si vážime Vašu dôveru...

Ceníme si Vašu pozitívnu spätnú väzbu...

Ďakujeme za Vaše odporúčania...

Tešíme sa, že sme naplnili, dokonca prekročili Vaše očakávania...

Tešíme sa, že sa Vám páčilo.... vymenovať, opísať detailnejšie, čo sa hosťovi páčilo...

Nezabudnite sledovať naše novinky a špeciálne ponuky na našich sociálnych sieťach...

NEGATÍVNE HODNOTENIA

Hostia vedia, že chyba sa môže stať. Prepáčtia nám ich, ale musia vidieť, že máme záujem ich riešiť. Keď dostanete zlé hodnotenie, naruší vám to reputáciu. Keď na zlé hodnotenie odpoviete, aspoň čiastočne zmiernite zlý vplyv na reputáciu a zároveň ukážete hosťovi a ďalším potenciálnym hosťom, že vám to nie je jedno a že vám na kvalite a spokojnosti skutočne záleží. Potenciálnym návštevníkom ukážete ako zvládáte a riešite komplikované situácie.

Ako postupovať pri odpovedi na negatívne hodnotenie?

Podakujte hosťovi za hodnotenie a použite pri tom jeho meno. Prejavte ľútosť a ospravedlňte sa za to, že mal zlú skúsenosť. Napíšte hosťovi ako ste problém vyriešili, aby

ďalší hostia mali informáciu, že podobná situácia sa nebude opakovať. Opíšte kroky, ktoré chcete urobiť na nápravu situácie, zdôraznite všetky zmeny, ktoré podniknete.

Je veľmi dobré hosťovi ukázať, že máte záujem dozvedieť sa o prípadnom probléme viac. V odpovedi na hodnotenie poskytnite hosťovi váš e-mail, telefónne číslo, aby ste spolu prediskutovali detaily problému a vy ľahšie našli riešenie. Poproste ho, aby vás kontaktoval priamo a podal vám viac informácií.

Ak máte na hosťa priamy kontakt, môžete ho osloviť ako prvý a nájsť vzájomnou komunikáciou cestu k jeho spokojnosti.

Ak chcete ponúknuť hosťovi kompenzáciu, urobte tak mimo online priestoru. Dohodnite sa s hosťom priamo.

Vyjadrite svoj záujem hosťom poskytovať excelentné služby a dávať im len to najlepšie. Zdôraznite vaše firemné hodnoty a misiu. Vyzdvihnite tiež pozitíva.

Vždy ukončíte odpoveď v pozitívnom duchu. Na všetky negatívne hodnotenia sa odporúča odpovedať veľmi rýchlo, a to do 24 hodín.



VZOR ODPOVEDE NA NEGATÍVNE HODNOTENIE:

Vážený pán Danko,

Ďakujeme veľmi pekne za návštevu nášho hotela a tiež za čas, ktorý ste venovali napísaniu hodnotenia. Ospravedľujeme sa Vám za všetky nepríjemnosti. Veľmi nás mrzí, že ste z hotela neodišli spokojný. Vaša spätná väzba je pre nás veľmi cenná. Je veľká škoda, že ste nám nepovedali o vašich problémoch počas pobytu. Spravili by sme všetko preto, aby sme napravili, čo sa dá. Všetky Vaše pripomienky a návrhy sme prebrali v rámci nášho tímu a zavedieme také procesy, aby sme sa v budúcnosti vyhli chybám. Ďakujeme aj za Vaše postrehy týkajúce sa zariadenia izby. Izby príbežne počas roka renovujeme. Za posledný rok sme do izieb dali nové závesy, záclony a televízory. Teším sa, že Vám môžem povedať, že v najbližších mesiacoch plánujeme aj výmenu kobercov. Dôsledná údržba a čistota je pre náš tím prioritou. Pokiaľ ide o raňajky, urobíme úpravy, aby sa podobné situácie neopakovali. Raňajky majú byť čerešničkou na torte za pobytom hosťa a tak k nim aj pristupujeme. Sťažnosti sa dostali na správne miesto a poučili sme sa z nich. Osobne dozriem na dodržiavanie všetkých nových procesov.

Robíme každý deň všetko pre to, aby sme hostí tešili a pozitívne prekvapovali. Pracujeme na tom, aby sme v každej sekunde poskytovali excelentný servis. Hľadáme cesty ako napredovať, inovovať a vyjsť zákazníkom maximálne v ústrety. Zároveň by som sa veľmi rada dozvedela viac o Vašich pripomienkach o spomínanom nedostatočnom servise, aby som urobila zásadne kroky na zlepšenie. Ak by ste boli ochotný poskytnúť detailnejšie informácie, prosím, kontaktujte ma priamo na email: ...@... Tel: ...

Je mi ľúto, že ste u nás nezažili príjemný pobyt. Váš názor nezmením, napriek tomu verím, že nám dáte v budúcnosti druhú šancu. Prosím, kontaktujte ma s rezerváciou priamo. V hoteli Vás rada uvítam osobne.

Prajem Vám všetko dobré a ešte raz sa ospravedľujem.

So srdečným pozdravom,

Milena, Riaditeľka hotela

Pozn: Odpoveď nemusí byť taká dlhá ako táto vzorová. Závisí to od konkrétneho prípadu. Odporúčam sa riadiť aj dĺžkou hodnotenia.



Pri práci so spätnou väzbou od hostí majte neustále na pamäti, že každý človek má iné prežívanie reality, iné názory, iné očakávania. Každý názor je pre vás dôležitý na ceste k dokonalosti. Zlé hodnotenia neberte osobne, pretože samé o sebe nie sú zlé. Negatívne hodnotenia nám pomáhajú rásť. Zamyslite sa radšej nad otázkami: „Čo môžeme s danou situáciou spraviť? Ako ju môžeme najlepšie vyriešiť?“ Hľadajte v tíme spoločne cesty ako sa veci dajú riešiť a nie ako sa nedajú.

8. Usilujte sa získať viac hodnotení a dajte najavo, že sú pre vás hodnotenia dôležité.

Poproste hostí o recenzie. Pre ubytovacie zariadenie je obrovským benefitom, keď dostáva veľa pozitívnych hodnotení.

Hlavnú úlohu majú v tomto procese zamestnanci recepcie, ktorí môžu hosťa poprosiť o napísanie hodnotenia. Ak vidíte, že bol hosť spokojný, požiadajte ho o napísanie recenzie. Povedzte mu, že je to pre vás a pre vašich ďalších potenciálnych hostí veľmi dôležité. Informujte ho, na akom portáli môže recenziu zanechať. Hostovi spomeňte viac portálov, aby si z nich mohol vybrať. Hostia z Booking.com prirodzene zanechávajú recenziu na základe výzvy po pobyte od Booking.com. Ale taký hosť sa môže zároveň o svoju skúsenosť podeliť napríklad na Googli.

Na recepcii je dôležité aj vizuálne komunikovať, že hodnotenia sú pre vás dôležité, a to napríklad vystavením certifikátov od jednotlivých spoločností, môžete mať pripravené kartičky s informáciami a odkazmi na hodnotiace portály, odkaz

na hodnotenia môžete poslať v ďakovnom e-maile po odchode. Odkaz na recenzie môžete ponúknuť taktiež na web stránke vášho ubytovacieho zariadenia. Vynikajúce hodnotenia, ktoré opisujú vaše silné stránky vyzdvihnú a zobrazia na vašom webe a komunikujú na sociálnych médiách.

9. Buďte flexibilní a prispôbte sa zmenám, pandémie a technológiám.

Zmeny v očakávaníach hostí sa v čase menia. Súčasnými trendami v reputácii hotelov sú čistota, hygiena a technológie. Tie sú pre hostí veľmi dôležité a aj na základe týchto faktorov sa rozhodujú.

Čistota a bezpečnosť

Správanie klientov sa zmenilo najmä v období pandémie; zaujímajú sa, ako prevádzky riešia hygienu a bezpečnosť zdravia. Váš

prístup môžete komunikovať v rámci rôznych platforiem, ktoré to už aj automaticky začali vyžadovať. Ale zároveň môžete vaše opatrenia komunikovať v odpovediach na hodnotenia. Pandémia zároveň podporila a urýchlila nástup technológií a digitálnu transformáciu.

Technológie, automatizácia na zlepšenie reputácie

Automatizácia je dôležitá v akejkoľvek oblasti biznisu, nielen v hotelierstve. Aj technológie a automatizácia sú cestou ako zlepšiť reputáciu hotela. S hosťom vieme profesionálne komunikovať online, táto komunikácia je automatizovaná a jednoduchá a máme viac času venovať sa jeho individuálnym požiadavkám, potrebám a plniť jeho prania.

Technológie pomáhajú pri zefektívňovaní procesov a budovaní spokojnosti hostí. Neznamená to, že vynecháte osobný kontakt, práve naopak. Osobný kon-

takt má stále väčší význam. Technológie nám pomôžu spravovať efektívne, čo sa dá a my sa môžeme venovať hosťovi, jeho potrebám. Nebrzdia nás žiadne technické problémy ani administratívna práca, ktorá sa dá zvládnuť jednoducho, pomocou automatizácie a online. Hosť bude očarený fungujúcimi automatizovanými procesmi a zároveň záujmom zamestnancov o jeho komfort a spokojnosť. Pre zákazníkov sa stalo zaujímavým bezpečné, bezkontaktné ubytovanie, kde všetky procesy prebehnú online. Osobný kontakt je možný, ak ho hosť vyžaduje.

10. Napredujte a zlepšujte sa.

Stále hľadajte cesty ako sa zlepšovať. Komunikujte s hosťami, pracujte s hodnoteniami, vyhodnocujte ich, systematizujte, študujte novinky a trendy. Sledujte spätnú väzbu od hostí a oni vám povedia, čo chcú, čo im prekáža a na čom máte popracovať. Nestagnujte. Keď stagnujete,

ostatní vás určite predbehnú. **Dajte si vysoké ciele a nezabúdajte, že nič nie je nemožné.**

ZÁVER

Venovať sa hotelovej reputácii je najúžasnejšia časť hotelového manažmentu. Dáva nám energiu, nadšenie, uspokojenie, pocit radosti z toho, že sme prínosom.

Motto: „Nie je to práca, ale životný štýl,“ najlepšie vystihuje nastavenie hotelového zamestnanca. Svet sa mení, preto nemôžeme stagnovať, ale musíme sa prispôbiť. Cieľom hoteliera však navždy zostanú šťastní hostia. Chyba sa môže stať, problémy a prekážky sú súčasťou aktivity a napredovania, ale dôležité je, ako ich vnímame, ako sa z nich poučíme.

Všetci sme v procese stáleho rozvoja, zlepšovania a učenia a tento proces sa nikdy nekončí. Na tejto ceste sme všetci spoločne.



AIDEN BY BEST WESTERN – ŠTÝLOVÝ HOTELOVÝ KONCEPT PRE MODERNÝCH CESTOVATEĽOV

PRIPRAVILA Alena Reháková FOTO archív I. Meissner, Aiden by Best Western Clermont a Biberach

Ekonomická nezávislosť, sloboda rozhodovania, jednotné štandardy kvality a profit z výhod marketingovej a obchodnej sily globálnej hotelovej spolupráce – to sú hlavné benefity hotelových konceptov siete BWH Hotel Group. Jedným z moderných konceptov je aj Aiden by Best Western, o ktorom sme sa rozprávali s Ivonou Meissner, riaditeľkou Hotel Development Austria & Central Eastern Europe, BWH Hotel Group Central Europe GmbH.



tia vždy vedeli, čo môžu očakávať. Zároveň všetky Aiden i Sadie hotely profitujú z výhod marketingovej a obchodnej sily globálnej hotelovej spolupráce.

Pre akých hostí je koncept vhodný?

Moderné hotelové koncepty – v súlade s duchom súčasnosti – odrážajú myslenie, životný štýl a hodnoty individuálnych cestovateľov a nezameriavajú sa na tradičné cieľové skupiny. Hotely značky Aiden sú koncipované pre moderných cestovateľov,

ktorí vyhľadávajú prvotriedne, elegantné a jedinečné ubytovanie či už počas služobnej cesty alebo počas dovolenky. Navyše, priestorové hranice sa dnes čoraz viac stierajú – zo vstupnej haly sa počas dňa stáva mobilná kancelária, alebo zasadačka s kaviarňou a večer štýlový koktail bar so živou hudbou. Vytvára sa tak skvelé miesto na stretnutia hotelových hostí s miestnymi obyvateľmi. Strácajú sa tiež hranice medzi služobným a súkromným cestovaním. Aiden hotely ponúkajú moderné vybavenie

Čím sú hotely Aiden by Best Western jedinečné?

Aiden by Best Western je moderný koncept, ktorého hlavnou črtou je súhra mladistvého vzdušného interiérového dizajnu a individuálneho lokálneho koloritu, takže každý Aiden hotel je dizajnom a zariadením jedinečný. To je presne to, čo definuje značku, s ktorou sa hotelieri môžu presadiť v rámci stále viac žiadaného životného štýlu. Napriek zachovaniu individuality a voľnosti v oblasti dizajnu, podlieha značka Aiden, rovnako ako sesterská značka Sadie, jednotným štandardom kvality, aby hos-



FOTO Aiden by Best Western @ Clermont-Ferrand, France

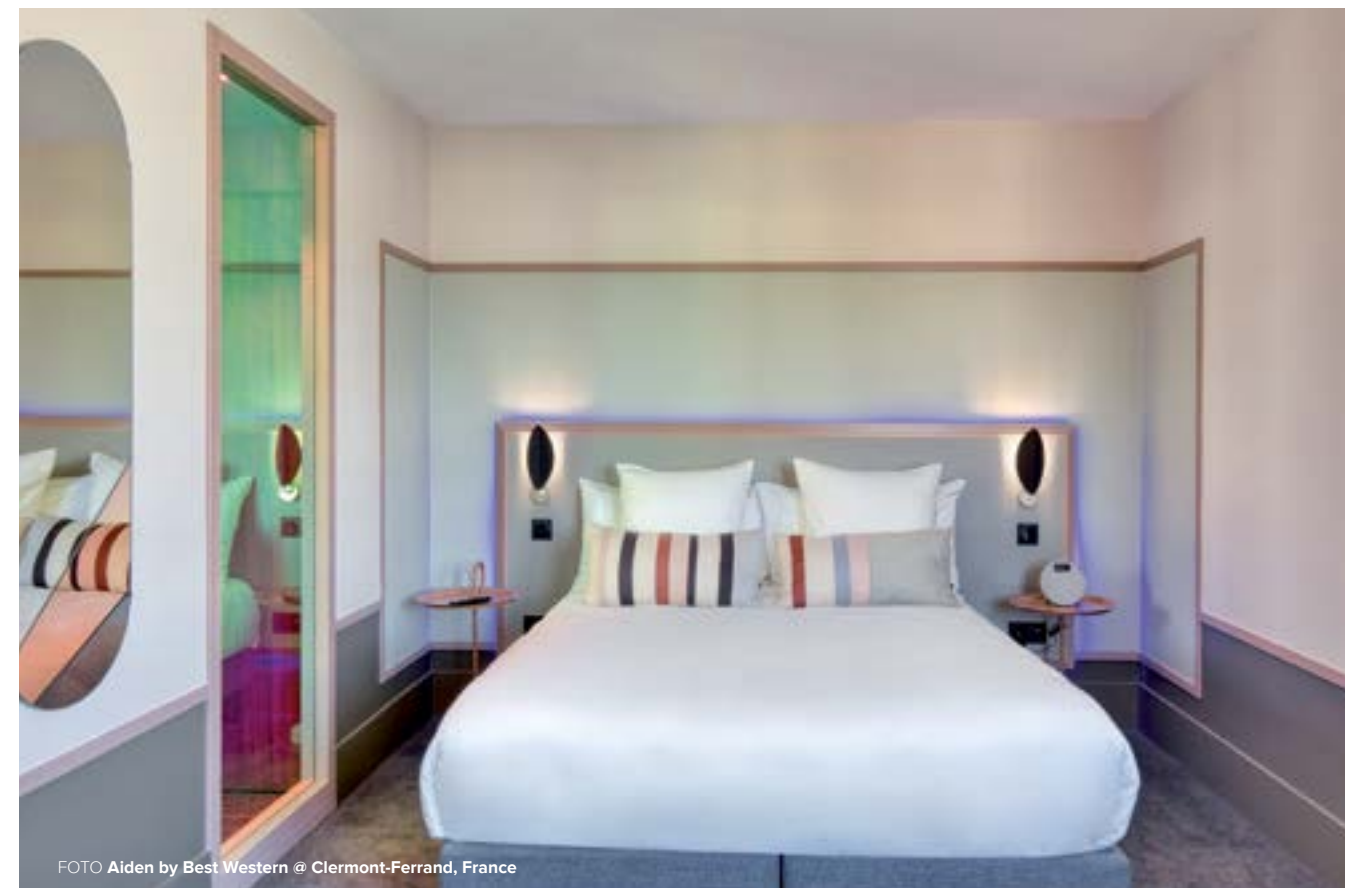


FOTO Aiden by Best Western @ Clermont-Ferrand, France

pre obidve možnosti – zasadacie miestnosti s vysokorychlostným internetom, ale aj skvelé prostredie s ponukou zážitkov a kreatívnym konceptom F&B. Trendom zostáva aj udržateľnosť v cestovnom ruchu. Ponuky zohľadňujúce ochranu životného prostredia by mali byť samozrejmosťou. Napríklad, v Aiden hoteli v rakúskom meste Steyr sú k dispozícii nabíjacie stanice na elektromobily a v hoteli Aiden Biberach sa na vykurovanie používa vlastná hotelová tepelná elektrárňa.

Je tento koncept vhodný pre mestské hotely?

Aiden koncept je vždy žiadaný tam, kde dochádza k stretnutiam cestovateľov s miestnymi obyvateľmi, nezávisle od veľkosti a polohy mesta, všade tam, kde šarm okolia prirodzene splyva s charakterom hotela. Aiden je štýlový hotelový produkt a perfektne sa hodí do modernej trendovej štvrte. Rovnako to funguje i v menších mestách, v rekreačných regiónoch, v obchodných parkoch – jednoducho, na miestach, kde to žije. Na spoznávanie okolia poskytujú Aiden hotely možnosť prenájmu bicyklov, virtuálny vrátnik i zamestnanci hotela poskytnú hosťom tipy na highlights v okolí. S umiestnením nového Aiden hotela v blízkosti technologického a inovačného parku Stadtgut Steyr oslovujeme predovšetkým obchodných cestujúcich. Aktuálne tiež skúmame možnosti pre Aiden

hotely v alpskej oblasti. Tento koncept je vhodný pre všetky destinácie, ktoré majú jedinečnú históriu alebo kde vzniká niečo mimoriadne.

Koľko hotelov Aiden nájdeme v portfóliu BWH Hotel Group?

Tento nový lifestyleový koncept našej spoločnosti je vo svete veľmi dobre prijímaný. Značka Aiden od svojho uvedenia na trh – na konci roka 2018 – stále rastie. Prvé hotely boli uvedené do prevádzky v rokoch 2019 a 2020 v Soule, Austine a neďaleko Paríža. Premiéra značky na nemeckom trhu – hotel Aiden by Best Western@ Biberach v Baden-Württemberg bol pri svojom otvorení v roku 2019 jedným z prvých. Zvlášť silná je táto značka v USA. Len v tomto roku – bez ohľadu na koronakrízu – boli dosiaľ otvorené tri hotely v Golden v Colorade, v univerzitnom meste Berkeley v Kalifornii a v Scottsdale v štáte Arizona. Do jesene 2022 sa pripravuje otvorenie ďalších desiatich Aiden hotelov. Okrem iného, aj v top lokácii – v Los Angeles. Aj na opačnej strane zeme, v Austrálii, sa na jeseň otvorí prvý hotel Aiden @ Darling Harbour v Sydney. V Hornom Rakúsku sa tento rok otvoril prvý Aiden by Best Western @ Stadtgut Hotel Steyr. Ďalšie hotely sa otvoria vo Francúzsku a Taliansku.



FOTO Aiden by Best Western @ Biberach, Germany

Čím je typický interiérový dizajn? Do akej miery môžu byť hotely flexibilné pokiaľ ide o umiestnenie regionálnych prvkov a rešpektovania individuality?

Pokiaľ ide o dizajn a vybavenie značka Aiden ponúka hotelierom vysokú mieru flexibility a variability, pretože práve nekonvenčné hotely s moderným dizajnom je to, čo dnes oslovuje cestovateľov. Štýl a zariadenie hotelov vždy zodpovedá príslušnému regiónu. Dizajn hotela je inšpirovaný prostredím, v ktorom sa hotel nachádza. Napríklad, v hoteli Aiden v meste Steyr sa pozornosť zameriava na prvky dreva, kovu a prírody, ktoré odzrkadľujú tri dimenzie typické pre toto mesto a región. Všetky boli zakomponované do dizajnu hotela. Použitím trendových materiálov, neobvyklej farebnej palety, príťažlivých tkanín a príjemného osvetlenia sa v Aiden hoteloch dosahuje autentická atmosféra. Dizajn hotelových izieb, ale aj ostatných priestorov, variuje od štýlových a výstrednejších až po sofistikované a luxusné, podľa toho, aké charakteristiky ten-ktorý hotel stelesňuje. Všetky však majú z hľadiska dizajnu jedno spoločné: kladú dôraz na potreby hostí. Ústredným priestorom v každom Aiden hoteli je lobby s priestraným barom, pohodlnými kreslami a pohovkami, ako aj s miestami kde sa dá pracovať, stretávať sa, oslavovať, odpočívať od každodenného zhonu, a to všetko súčasne. Takto zariadené lobby – ako veľká obývačka, je výzvou na príjemné stretnutia.

Prečo by si mal hotelier zvoliť práve tento koncept a aké výhody mu z toho plynú?

Podľa môjho názoru, výhodou je veľká voľnosť, ktorú má hotelier pri budovaní hotelov konceptu Aiden by Best Western. Individualita je kľúčová a zahŕňa slobodný výber projektantov, architektov, dodávateľov a ďalších partnerov. Platí to pre nové stavebné projekty, ale aj hotely, ktoré potrebujú obnovu. A keď sa k tomu pridá moderné interpretované šarm prostredia, odrážajúci vysoké požiadavky na trendy a dizajn orientovaných cestovateľov, vznikne jedinečný kreatívny koncept s inšpiratívnym príbehom. Zamestnanci v našich hoteloch absolvujú špeciálny tréning, v rámci ktorého manažment v spolupráci s tímom nastaví spôsob poskytovania individuálnych služieb s prihliadnutím na koncept. Myslím si, že dnes je dôležitejšie než kedykoľvek predtým ponúknuť hosťom autentický produkt a jedinečný zážitok, a tak sa jasne odlišit od konkurencie. V mestách, kde je klasická vyššia stredná kategória už dostatočne oslovená, ponúka značka Aiden, rovnako ako jej luxusnejšia sesterská značka Sadie, existujúcim i novovznikajúcim hotelom jedinečnú šancu presadiť sa v segmente dynamického lífestyly a v rámci celosvetovej asociácie značiek skupiny BWH Hotel Group. Osloviť tak môže zvedavých, moderných cestovateľov a vzbudiť ich záujem.



FOTO Aiden by Best Western @ Biberach, Germany

Samozrejme, hotelieri s konceptom Aiden profitujú zo všetkých výhod, ktoré naša globálna spolupráca ponúka. Rozhodujúcimi kritériami je zvýšenie ekonomického profitu a konkurencieschopnosť našich individuálne prevádzkovaných partnerských hotelov. Prostriedky na splnenie týchto cieľov zahŕňajú vernostný program Best Western Rewards, ktorý existuje už viac ako 30 rokov a dnes má po celom svete viac ako 46 miliónov verných zákazníkov, ako aj prepojenie našich hotelov so všetkými relevantnými globálnymi distribučnými systémami a online portálmi. Patria medzi nich partnerstvá s dôležitými OTAs, ale i náš centrálny rezervačný systém a vlastná webová stránka. K tomu sa pripája i marketingová komunikácia príbehu každého Aiden hotela, a to najmä prostredníctvom sociálnych sietí.

Napriek jednotným štandardom kvality zostávajú naše hotely ekonomicky nezávislé a zachovávajú si slobodu rozhodovania vo všetkých oblastiach. Tým, že sú prevádzkované pod záštitou skupiny BWH Hotel Group, je to podobné akoby boli zastrešené jednou spoločnosťou a profitovali z celosvetovej predajnej sily viac než 4 700 hotelov.

BWH Hotel Group Central Europe – Development
Ivona Meissner, Director Hotel Development Austria & Central Eastern Europe
E-mail: hoteldevelopment@bwhhotelgroup.de
Web: www.bwhhotelgroup-development.de/www.bestwestern.de



V súlade s Aiden konceptom je dominantou verejných priestorov rozsiahla a prakticky zariadená lobby, slúžiaca na stretnutia cestovateľov s rezidentmi.

MIESTO, KDE SA SNÚBI HISTÓRIA SO SÚČASNOSŤOU

PRIPRAVILA Alena Reháková FOTO Aiden by Best Western @ Stadgut Hotel Steyr, Austria

V júli 2021 sa otvoril prvý Aiden by Best Western @ Stadgut Hotel Steyr. Prevádzkovateľom hotela je spoločnosť Accent Hotels so sídlom vo Viedni a Budapešti. V portfóliu spoločnosti sa nachádza 25 hotelov s 1 700 izbami v Rakúsku a Maďarsku.

Hotel sa nachádza len niekoľko minút autom od historického mesta Steyr, ležiacom v blízkosti Linzu v Hornom Rakúsku. Okrem histórie je mesto známe tradíciou spracovania ocele. Trojhviezdičkový hotel s deväťdesiatimi izbami leží v blízkosti technologického parku prakticky pred bránami starého mesta. Svojím jedinečným sviežim a mladistvým interiérom oslovuje najmä cestovateľov vyššej strednej triedy, ktorí hľadajú nekonvenčný dizajn a prvotriedne služby.

Hotel poukazuje na symbiózu prírody, dávnej histórie a oceliarskej tradície, ktoré formovali mesto stáročia a formujú ho dodnes. Použité materiály – drevo a sklo reprezentujú prírodu, betón zastupuje mesto a kov odkazuje na oceliarsku tradíciu.

V súlade s konceptom Aiden hotel disponuje Y-Barom, ktorý je ústredným bodom rozsiahlej lobby a lounge, ktoré slúžia nielen na rôzne eventy, ale sú aj miestom stretnutí hostí s tunajšími obyvateľmi. Hotelové Y-Bistro-Restaurant ponúka regio-

nálne i medzinárodné jedlá a špeciality. Hostia majú k dispozícii 90-miestne parkovisko a nabíjacie stanice na elektromobily.

↓ Na viacerých miestach v hoteli sa hosť stretne so samohláskou „Y“, ktorá je symbolom spojenia riek Enns a Steyr, ktoré sa neďaleko mesta do seba vlievajú.



MEDZINÁRODNÝ PROJEKT EU ECO-TANDEM PODPORÍ UDRŽATEĽNÉ PROJEKTY PRÍSPEVKOM DO VÝŠKY 13 000 EUR!

Hotelieri, využite možnosť získať finančný príspevok na implementáciu zelených riešení!

Projekt EU ECO-TANDEM, zameraný na podporu rozvoja udržateľného cestovného ruchu, čoskoro spustí svoj Biz Program! Počas národných match-makingových podujatí v Nemecku, Taliansku a na Slovensku sa vytvoria dvojice (Tandemy) zložené z inovatívneho podniku a tradičného malého a stredného podniku (MSP) z odvetvia cestovného ruchu. Zapojením sa dostanete v rámci Tandemu priestor spolupracovať na ekologicky inovatívnom pilotnom projekte, implementáciou ktorého inovátor pomôže MSP stať sa udržateľnejším. Váš projekt spolu s ostatnými posúdi komisia, ktorá vyberie celkom 30 víťazných Tandemov. Tie oceníme grantom do výšky 13 000 eur určeným na implementáciu pilotného projektu v rámci MSP.

Okrem možnosti získať finančný príspevok budete mať príležitosť spolupracovať s medzinárodnými odborníkmi v oblasti udržateľného turizmu a inšpirovať sa príkladmi dobrej praxe z mnohých krajín. Viac informácií môžete získať na www.eu-ecotandem.eu alebo na sociálnych sieťach projektu, kde priebežne zverejňujeme plán informačných a odborných podujatí, ktoré do otvorenia výzvy na prihlasovanie do Biz Programu pripravujeme. Výzva bude otvorená na jar 2022.

Stať sa udržateľnejším je možné na všetkých úrovniach! Pridajte sa a spoločne s projektom EU ECO-TANDEM urobme pozitívnu zmenu k udržateľnejšiemu turizmu!



Co-funded by the COSME programme
of the European Union

DOSTAŇTE SVOJU REŠTAURÁCIU POD KONTROLU



Pomocou aplikácie On-line **F-max** získate náhľad na:

tržby | jednotlivé účty | otvorené stoly | štatistiky predaja
vytvorenie novej položky alebo zmenu ceny

Online na Vašom mobile, tablete, notebooku alebo počítači

Váš zákazník získa možnosť:

- objednávky od stola pomocou mobilného telefónu
- požiadať o vystavenie účtu
- zaregistrovať sa ako stály klient

Čo získate?

čas | prehľad o tržbách | kontrolu personálu

Je to jednoduché, volajte:

+421 903 225 282 | +421 911 169 674

Radi Vám poskytneme detailné informácie.

SYSCON

Hviezdoslavova 48, 052 01 Sp. Nová Ves
syscon@syscon.sk
www.syscon.sk



FOTO unsplash.com

Tourism

travel

PÊLE-MÊLE

OSLAVA ZAČIATKU

Len niekoľko týždňov pred začiatkom Olympijských hier v Tokiu slávnostne sprístupnili stálu expozíciu novootvoreného Múzea Olympijských hier v širšom okolí Atén, štvrť Marousi. Práve v nej stojí aj slávnostný olympijský štadión Spirosa Louisa, s ktorým je múzeum prepojené pochôdnym mostom. Do stálej expozície poskytli svoje medaily viacerí olympijskí i paralympijskí atléti a fond obohatili aj spomienkové predmety zo súkromných zberateľských kolekcí. Múzeum je však len jednou zo súčastí prebiehajúceho vládneho programu na renováciu olympijského parku, ktorý bol dejiskom letnej olympiády v roku 2004. Okrem záznamov z nej majú návštevníci možnosť zažiť virtuálne prezentácie, no pozrieť si môžu aj autentické zábery reportérov prvej oficiálnej olympiády, ktorá sa v meste uskutočnila pred 125 rokmi.

Olympiako Mouseio Athinas, Leoforos Kifisias 37avenue, Marousi 151 23, Atény

TEXT Ján Krajč



KAM PRED VIANOCAMI

V interaktívnom hlasovaní návštevníkov portálu European Best Destinations bol vianočný trh vo švajčiarskom Bazileji zvolený za najkrajší trh roka 2021. V predvianočnom období sa však v meste nachádza hneď niekoľko trhovísk, a to na námestiach Barfüsserplatz aj Münsterplatz, prípadne Claraplatz. Prvú trojicu najkrajších vianočných trhov uzatvárajú tie u našich susedov – budapeštiansky trh sa umiestnil na druhom mieste a trh v poľskej Poznani na treťom. Vianočné trhy vo Viedni obsadili štvrtú priečku. Napriek brexitu sa do rebríčka dostal aj Manchester.

NA MORAVE

V prírodnej rezervácii českých Beskyd sa objavil nový projekt Mezi Lukami, za ktorým stojí manželská dvojica Lenky a Petra Hradilovcov, ktorá už v minulosti upútala projektom Mezi plůtky. Tentokrát sa zaslúžili o obnovenie chátrajúcej stajne zo začiatku devätnásteho storočia, ktorá bola v osade Čeladná jednou z najstarších konštrukcií.

Mezi Lukami, Čeladná 33, 739 12, Česko
FOTO Romana Bennett



Turizmus počas poslednej letnej sezóny priniesol nečakané závery. Podľa štatistických údajov len v priebehu augusta sa viac ako 21 000 turistov z Európy rozhodlo vycestovať do Kostariky. Nečakaným zistením je, že destinácia v Strednej Amerike bola pre Európanov atraktívnejšia počas koronakrízy, než pred ňou. FOTO Eelco Bohtlingk

DESTINÁCIE Z INSTAGRAMU



DOLOS, DURBAN

Obrovská betónová formácia vlnolamov zaujala zvlášť po tom, čo sa na jej nerovných plochách preháňali parkouristi.



GÖREME, TURECKO

Popularita Cappadocie neklesá, za čo môžu aj denné lety balónom. Ideálnym obdobím je leto, inak tam býva dosť veterno. FOTO Daniela Cuevas



IBIZA, ŠPANIELSKO

Ak vám nočné kluby Ibizy neseďia, zájdite do uličiek starého centra Dalt Vila, ktoré je aj na zozname kultúrnych pamiatok UNESCO. FOTO Frank Lamel



DOVOLENKA NA SLOVENSKU, DOBRÝ NÁPAD NIELEN PRE DOMÁCICH, ALE AJ ZAHRANIČNÝCH TURISTOV

PRIPRAVILA Petra Adamcová FOTO Slovakia Travel

V apríli tohto roka vznikla na Slovensku organizácia Slovakia Travel, ktorá prebrala všetky aktivity sekcie cestovného ruchu na Ministerstve dopravy a výstavby SR. Ide o činnosti bezprostredne zamerané na podporu a rozvoj slovenského turizmu a propagáciu Slovenska ako atraktívnej turistickej destinácie v zahraničí. Už počas tohto leta odštartovala agentúra rozsiahlu kampaň – Dovoľenka na Slovensku, dobrý nápad.

Cieľom kampane bolo podnieť individuálny domáci cestovný ruch prostredníctvom propagácie regiónov Slovenska a ich atraktivít v úzkej spolupráci s krajskými a oblastnými organizáciami cestovného ruchu. Išlo o predstavenie známych i menej známych miest a tipov na výlety. „Využili sme všetky komunikačné kanály, teda všetky celoslovenské televízie, rádiá, online

i printy a výsledok bol takmer tristo výstupov v elektronických médiách a šesťdesiat PR článkov. Online kampaň VIDELI STE, ŽE...? vznikla na základe insightu, že Slováci síce vedia, akú majú krásnu krajinu s unikátnymi pamiatkami, no nie každý ich na vlastné oči videl a navštívil,“ priblížila myšlienku kampane Karolína Ducká, PR a Media Manager agentúry.

Konkrétne čísla návštevnosti počas tohto ročného leta nie sú ešte detailne vyhodnotené, riaditeľ Slovakia Travel Václav Mika odhaduje, že práve vďaka nárastu návštevníkov zo Slovenska bude lepšia ako minulý rok. Odliv zahraničných turistov však budeme ako krajina pociťovať ešte veľmi dlho. Očakávaný návrat cestovného ruchu do predpandemického obdobia by mal nastať



do troch rokov. „Sme optimisti. Ak nám situácia umožní mať reálne produkty cestovného ruchu – zimnú sezónu, letnú sezónu či kúpeľníctvo, tak to bude možno aj skôr,“ hovorí Václav Mika.

Na odvrátenie kolapsu cestovného ruchu sa pripravujú aj ďalšie projekty. Medzi najbližšie patrí účasť na medzinárodnom podujatí EXPO 2020 v Dubaji, kde bude mať Slovensko od októbra do marca budúceho roka svoj trojpodlažný prezentačný stánok. EXPO je jedinečnou medzinárodnou platformou na propagáciu cestovného ruchu s fyzickou účasťou vystavovateľov, touroperátorov a organizácií cestovného ruchu. Navyše, pôjde o prezentáciu na trhu, kde je silná tradícia a historický vzťah ku kúpeľníctvu, ktoré má na Slovensku hlboké korene. Tejto téme bude prispôbený aj Národný týždeň, ktorý sa bude konať od 24. decembra 2021 do 3. januára 2022 či Health and Wellness Week, ktorý bude po ňom nasledovať.

„Slovakia Travel bude na EXPO 2020 okrem kúpeľníctva a termálnych prameňov prezentovať aj národné parky, výber z unikátnych ekotopov a prírodného bohatstva, národné kultúrne pamiatky UNESCO, jaskyne, veľhory, hrady a zámky, ale aj mestá – Bratislavu, Košice, Banskú Štiavicu, Kremnicu, Levoču a ďalšie. Pri prezentácii budeme využívať najmodernejšie technológie a týmto témam prispôbíme aj content premietaný na veľkoplošnej 360 stupňovej obrazovke v rozlíšení 4K,“ doplnila Karolína Ducká.

Postupne sa propagácia Slovenska rozšíri aj do iných krajín, aby sa cudzinci opäť vrátili dovolenkať u nás. Reklama bude zameraná na turistov z Českej republiky, Poľska, Nemecka, na maďarský trh; všetko však závisí od toho, ako bude situácia s pandemiou korešpondovať s plánovanými aktivitami. Napriek nejstej situácii v súvislosti so šírením pandémie, nepredvídateľnosti a neistým podmienkam, ktoré sa môžu veľmi rýchlo meniť, treba stále pracovať na propagácii Slovenska ako atraktívnej destinácie, udržať a rozvíjať marketingový a mediálny potenciál na domácom i zahraničnom trhu.

Oproti susedným krajinám má Slovensko vyššiu daň z pridanej hodnoty na služby cestovného ruchu, čo znamená istú konkurenčnú nevýhodu. Výnimkou sú ubyto-



vacie služby so zníženou sadzbou desiatich percent dane z pridanej hodnoty, ktorá je v tejto výške stanovená od začiatku roka 2019. Slovakia Travel má v rozpočte na aktivity a podporu cestovného ruchu takmer 14 miliónov eur ročne, čo je nižšia suma ako vo viacerých štátoch strednej Európy. „Je to rozpočet, ktorý na postavenie cestovného ruchu na nohy marketingovo stačí. Sme pripravení s týmto rozpočtom urobiť marketingový výkon, ktorý túto sumu bude reprezentovať. Na jeho výšku sa sťažovať nebudeme,“ uzavrel V. Mika.



ADVENTNÍ POHÁDKA V KORUTANECH

TEXT Pavla Apostolaki

FOTO Tourismus Region Katschberg, Kärntner Werbung, Pavla Apostolaki, Falkensteiner Hotel Cristallo Katschberg
V dnešním komerčním světě lze jen těžko uvěřit, že se advent dá prožít v klidu, v přírodě a za přítomnosti andělů. Ti se slétávají do romantického Katschbergu, kde ve výšce tisíc sedm set padesát metrů nad mořem slaví předvánoční období místní horalé.



† Lyžařský areál na Katschbergu je vhodný pro začátečníky, pokročilé i profesionální lyžaře. K dispozici mají šestnáct moderních vleků a lanovek, které spojují 10 km lehkých sjezdovek, 40 km středně těžkých a 20 km obtížných sjezdových tratí.

→ Jízda na saních tažených koňmi patří mezi nejoblíbenější aktivity turistů v Katschbergu. Saně projíždí malebnou zimní krajinou několikrát denně, až do pozdního večera. Cestu lze také spojit s večeří v útulné restauraci.



Obyvatelé horských vesniček a údolí totiž stále udržují staré zvyky a prožívají pokojný, rozjímavý advent. Své tradice představují turistům v rámci Adventní cesty, která nemá obdoby v celém Rakousku. Jedinečný projekt vytvořili dobrovolníci z okolí Katschbergu a představují v něm vánoční zvyky, hudbu a gastronomii. Výchozím bodem je Katschberg, horské středisko nacházející se přibližně třicet sedm kilometrů od Spittalu an der Drau, odkud trasa pokračuje k restauraci Alpengasthof Bacher. Z tohoto místa se pak turisté vydávají pěšky nebo na saních tažených koňmi do zasněžené krajiny osvětlené lucernami. Na dvou a půl kilometrech postupně navštíví osm dřevěných seníků, v nichž se odehrává program. Lidé si zazpívají koledy, zaposlouchají se do zvuků kytary, citery, alpských rohů a vyslechnou pohádkové příběhy. Potkají anděly, v jejichž péči mohou nechat děti, aby si s éterickými bytostmi zhotovily plyšového medvídka. S jablečným punčem v ruce potom dorazí na malý vánoční trh, kde najdou ručně zhotovené výrobky. Malované obrázky, pletené ponožky, dřevěné svíc-

ny, bylinkové čaje či chutné marmelády potěší pod stromčkem všechny obdarované. Navštíví vánoční poštu, kde s Ježíškovým razítkem pošlou pohledy svým blízkým a pohládí ovečky, poníky a oslíky ve stájích. Vánoce, to je doba, kdy se také plní přání a ta se realizují v posledním seníku. Tady lidé napíšu svou touhu na dřevěnou hvězdu a jako vánoční ozdabu ji pověsí na zelený smrček. Pak jen nasají božskou vůni kadidla a s klidem v duši si vychutnávají ten pravý advent.

KORUTANSKÉ HODOVÁNÍ

Adventní cesta končí zase u restaurace Alpengasthof Bacher, která je vyhlášená na míle daleko. Pohostinní majitelé zde na zahřátí podávají Zirbenschnaps (pálenka ze šišek borovice limby) a gurmány hýčkájí znamenitými pokrmy. Mezi ně patří i Bacher Snitzel, kuřecí kapsa s brusinkovou zavařeninou plněná liškami a korutanským špekem.

„Společné jídlo a oslavy mají v Korutanech velký význam, obzvlášť o adventu a Vánocích. Kapr se na štedrovečerním stole objevuje, avšak ne v takové

ZIMNÍ ZÁBAVA

Kromě sjezdovek křižuje oblast Katschberg – Rennweg – St. Margarethen zhruba třicet kilometrů zimních turistických stezek. Pro příznivce walkingu jsou v této lokalitě skvělé podmínky pro chůzi na sněhu vedoucí nádhernou krajinou. Navíc Katschberg leží v nadmořské výšce 1640 metrů a díky jeho poloze, se zde nevyskytují žádné alergie. Léčivé horské klima a aktivní pohyb na čerstvém vzduchu posiluje dýchací cesty, imunitu a pomáhá osobám s průduškovými alergiemi.

Během pobytu na Katschbergu se lze také věnovat výrobě adventní výzdoby v rustikálním stylu. Workshopy probíhají v květinářství Blumen am Berg dle domluvy. Zájemci společně s floristkami vytvoří díla z přírodních materiálů, která si pak odvezou domů.



SPÁNEK V JEDLOVÝCH ŠÍŠKÁCH

Komfort spojený s přírodou. To jsou prvky, které ve svém návrhu spojil dohromady slavný italský architekt Matteo Thun. Vytvořil tak Falkensteiner Hotel Cristallo s dvěma věžemi s dřevěnou fasádou, připomínající jedlové šišky. Unikátní hotel, jež dokonale souznívá s alpskou krajinou, je výraznou dominantou Katschbergu. Leží hned v blízkosti vleku, stačí jen přejít silnici a zacvaknout vázání. Rovněž půjčovna lyží a lyžařská školka je v dosahu. Přestože ubytování v hotelu je pro všechny věkové skupiny, nejvíc jej ocení rodiny s miminky a malými dětmi. Falkensteiner Hotel Cristallo zdarma půjčuje (požadavky je třeba nahlásit předem) dětské vaničky, elektronické chůvičky, ohřívače kojeneckých láhví, teploměry, nosítka na záda, kočárky, dětské židle, sedačky a další potřeby pro nemluvnata. Na pokojích jsou kromě klasických i nízká umyvadla, přizpůsobená na výšku mrňousků. V restauraci čeká bohaté dětské menu, na švédských stolech spousta ovoce, zeleninových salátů, čerstvě vyliisovaných šťáv, marmelád z lesních plodů a dalších zdravých korutanských dobrot.

míře jako v jiných oblastech Rakouska. Připravujeme jej namodro, v omáče z kořenové zeleniny nebo ho pečeme v troubě. Podáváme k němu tradiční bramborový salát. Víc než kapra, ale jíme ryby z korutanských jezer, potoků a řek, například lipany, okouny a štiky. Lidé na vesnicích pak jedí klobásky s kysaným zelím s chlebem nebo brambory, na Boží hod pečou husu či krocana. O vánočních svátcích máme samozřejmě rádi sladkosti, zejména sušenky zhotovené podle receptu našich babiček. Děláme alespoň



pět druhů. Nejvíc si pochutnáme na vanilkových sušenkách a skořicových hvězdičkách“, říká spolumajitelka restaurace Helga Kerschhagl.

V PŘEZKÁČÍCH VE DNE I V NOCI

Katschberg je moderní lyžařský komplex se sedmdesáti kilometry sjezdovek a se dvěma propojenými centry, horou Tschaneck a Aineck. Ze dvou tisícových vrcholů vedou různé výkonnostní tratě. Nadmořská výška 1640–2220 metrů nad mořem a pozice na jižní straně Alp poskytuje výborné sněhové podmínky doprovázené slunečnými dny (lyžovat se dá až do půlky dubna). Náruživí lyžaři ocení i večerní lyžování (od 19.00 do 21.30 hodin), které probíhá na sjezdovce Königswiese a se zakoupeným skipasem je v ceně.

S PŮLLITREM NA SNĚHU

Představa, že ze sjezdovky sjedete přímo do pivovaru, vypadá na první pohled jako utopie. Ale na Katschbergu se dějí zázraky. Na úpatí hory Tschaneck totiž leží nejvýše položený pivovar v Rakousku. Podnik založil před pěti lety Christoph Hofmayer.

„Usoudil jsem, že ve výšce 1670 metrů nad mořem bude pivovar pro návštěvníky velkým lákadlem a povedlo se. Od té doby, co jsme otevřeli, Katschbeer hojně navštěvují domácí a zahraniční milovníci piva. A to jak při běžném posezení, tak i v rámci exkurzí, které pro zájemce pořádáme. Všechno, co potřebuji k výrobě piva, pochází z Rakouska. Slad ze Štýrska, chmel z Dolního Rakouska, kvasnice ze Salcburku a vodu máme přímo tady v Katschbergu. Pivo pak vaříme tradičním způsobem, není filtrované a pasterizované“, uvádí mladý majitel.

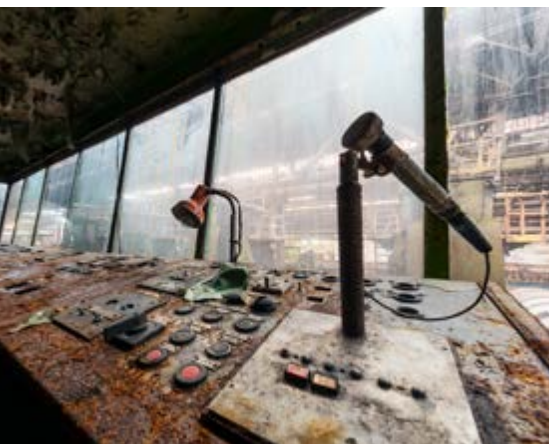
Lidé tak ochutnají světlý Mountainstoff, tmavý Werwolf, pšeničný Ackergaul nebo speciální várky, které v pivovaru připravují podle svátků v roce, třeba vánoční pivo se skořicí. V Katschbeeru uvaří zhruba třicet tisíc litrů piva za rok, a přestože má hořký mok velký úspěch, Hofmayer ho nikam nedodává. Celou zásobu z nerezových tanků totiž vypijí hosté v pivovarské restauraci nebo si ji odvezou v láhvích s sebou domů.



MICHAL SEIDL:
URBEX NENÍ JEN ZÁBAVA
A ADRENALIN, JE TO TAKÉ
DOKUMENTACE MIZEJÍCÍCH
SVĚTŮ

PŘIPRAVILA Alena Reháková FOTO Michal Seidl

Se svou přítelkyní se vydává na průzkum kostelů, nemocnic, obytných domů, továren, dolů, zámků a dalších míst vzniklých lidskou činností, které byly opuštěny nebo přestaly plnit svůj účel. Tvrdí, že příroda je mocná a každé místo si nakonec vezme zpět. S Michalem Seidlem, kterého baví překonávat překážky, jsme si povídali o urbexu, který provozuje stále víc lidí.



Co je to urbex, kde a kdy vznikl?

Urbex je zkratka anglického sousloví Urban Exploration, což se dá volně přeložit jako městský průzkum. Ve skutečnosti se pod tím skrývá průzkum všemožných míst vzniklých lidskou činností, od nemocnic, kostelů nebo továren přes obyčejné obytné domy, vily, zámky až k důlním dílům či kanálům. Obvykle jde o opuštěné stavby, nebo stavby, které přestaly plnit svůj původní účel. Kdy a kde pojmenování „urbex“ vzniklo netuším, ale samotnému zkoumání zapomenutých míst se lidé věnují nejspíš odjakživa.

Je legální jej provozovat? Je potřebné mít povolení ke vstupu, k fotografování, k natáčení videa a následnému publikování?

Většina lidí si myslí, že je urbex na hraně zákona. Podle mě je již za ní. I ta největší ruina má totiž svého majitele, urbexeri tedy vstupují na soukromý pozemek. To je ale vše, jde tedy jen o přestupek. Já osobně si myslím, že pokud to člověk dělá s dobrým úmyslem, nic u toho neničí a nic neodnáší, mohli bychom být shovívaví. Ne vždy se tak ale děje, což se dá pochopit. Nikomu by nebylo příjemné, kdyby mu cizí lidé lezli do baráku. Chce to dobře zvážit, kam vlézt a kdy se naopak raději držet stranou. U majitele objektu se s pocho-



pením většinou nesetkáte, u policie a hlídačů je to již lepší. Na urbex můžete jít i legální cestou. Nejednou jsem žádal o povolení ke vstupu a následnému fotografování, když byl můj vytožený cíl beznadějně uzavřen. Je to sice bez adrenalinu, který k urbexu bezesporu patří, ale dobrý pocit z pokoření dalšího místa zůstává, poněvadž mi to přesvědčování občas přijde složitější než infiltrace na vlastní pěst. :) Povolení ke zveřejňování médií jsem nikdy neřešil, jelikož se fotografováním neživím, tudíž jsem to ani nepotřeboval. Několikrát bylo ale podmínkou ke vstupu do objektu nepoužívat pořízené fotografie ke komerčním účelům.

Kam všude vedou kroky vyznavačů urbexu?

Jak jsem zmínil na začátku, do všech možných objektů, které člověk vytvořil. Někdo se pak specializuje jen na některé druhy

míst, například na industrial nebo podzemí. Někteří pak třeba i na šplhání na komíny, stožáry, vysílače, na výškové budovy. I to spadá pod urbex. Já osobně nejsem zaměřený jen na jeden typ míst, ale obecně se dá říct, že nemusím ta modernější, až na výjimky. Rád mám ta zchátralejší a ponuřejší, ta s puncem starých časů, zanechaná tak, jako by je lidé opustili teprve včera.

Jaká jsou jeho pravidla? Jsou i nějaká rizika?

Přesto, že samotný urbex je činnost tak trochu proti pravidlům, nebo spíše proti zákonům, svá nepsaná pravidla má. Tím nejzákladnějším je „neodnášej nic než fotky, zanech pouze stopy“. Se vzrůstající popularitou urbexu je ale znát, že zdaleka ne každý se jím řídí. S dalším pravidlem – neprozrazovat lokace – je to snad ještě horší. Urbex provozuje čím dál víc lidí, bylo by nai-

ní si myslet, že všichni budou čisti jak lilie. Zkrátka dobrý urbexer by měl navštívené místo opustit ve stavu, v jakém jej našel a pokud narazí na jeho zabezpečení, měl by odejít a smířit se s tím, že se dovnitř nepodívá. Nepotřebuje pravidla, protože ví, jak se chovat v prostorech, kde o jeho přítomnosti nemá nikdo vědět. V tom vidím ten hlavní rozdíl mezi urbexem a vandalstvím.

Urbex v Čechách, na Slovensku a v zahraničí – čím se liší?

V každé zemi má urbex svá specifika. Na západě Evropy jsou místa hodně zachovalá, vybavená a zdobená. Itálie je plná vil a kostelů, často s velmi lehkým přístupem, ve Francii je možné objevit množství zámků, ale také elektráren nebo tzv. automobilových hřbitovů, Belgie je „nabušená“ všemi možnými místy, naproti tomu



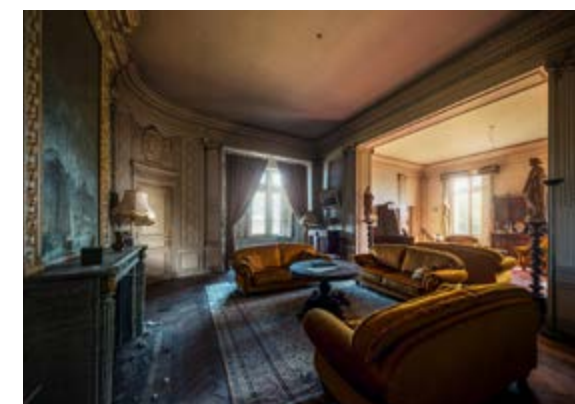
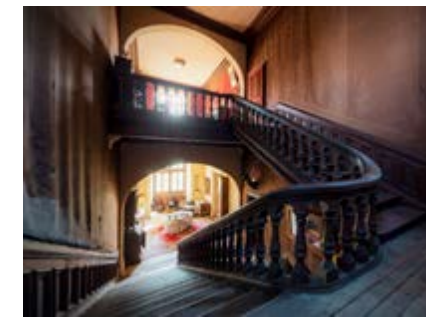
v Nizozemsku není opuštěno téměř nic. Někde vám hrozí tučná pokuta, jinde jsou na urbexery zvyklí. V Česku a na Slovensku se většina míst rozkrade, na druhou stranu na západě všechno zničí vandalové. Nabízí se otázka, co z toho je horší. Jedno je jisté – obojí je špatně. U nás obdivujeme především opuštěné kostely, kterých je zejména v oblasti bývalých Sudet požehnaně, pak také průmyslové areály. Obytné domy a vily jsou bohužel velmi často rozkradené nebo plné bordelu. Když už se najde něco nezničeného, je to obvykle velice stroze zařízené. Myslím, že na tom všem se značně podepsala dlouhá léta minulého režimu...

Která země žije urbexem nejvíc?

Těžko říct, dříve to byla hlavně Belgie, nyní asi frčí spíše Itálie. Urbex je známý po celém světě, a i u nás to v poslední době dost žije.



Michal Seidl s přítelkyní se rádi vydávají na průzkum míst vzniklých lidskou činností, která byla opuštěna nebo přestala plnit svůj účel.



Jaká byla Vaša cesta k urbexu?

Skrze fotografování. Tomu jsem se věnoval už od mala. Ale na svůj první cílený průzkum s fotoaparátem jsem si musel počkat, tuším až do roku 2013. Místa, se kterými jsem začínal už dnes buď neexistují nebo jsou po rekonstrukci a znovu ožila. Klášter v Chebu, továrna na motocykly Jawa v Týnci nebo secesní budova elektrotechnických závodů v Bystřanech na Teplicku jsou z těch objektů, které byly vymazány z mapy i ze světa a zůstanou už jen na fotografiích, které jsem tenkrát při svých prvních dobrodružstvích pořídil. Urbex není jen zábava a adrenalin. Je to také dokumentace mizejících světů.

Co Vás na něm nejvíc zaujalo?

Spousta věcí. Hlavně to, jak je příroda mocná a každé místo si nakonec vezme zase zpět. Jak díky vodě a vzduchu vytváří umělecká díla na zdech, na oblečení, na nábytku, pomocí plísni či mechu a kapradí. Baví mě překonávat překážky, dostávat se na místa veřejnosti běžně nepřístupná a nasávat jejich zvláštní atmosféru. Cítit energii lidí, kteří jsou fyzicky dávno pryč...

Zajímáte se i hlouběji o tato místa, nebo je jenom dokumentujete? Zjišťujete, proč jsou opuštěná?

Většinou to zjišťuji až doma po návratu z takového místa. Až podle toho, jak moc mě zaujalo. Někdy je to téměř nemožné,

jindy se dá zjistit hodně a občas to bývá opravdu zajímavé.

Máte i nějakou ne celkem příjemnou, nebo naopak veselou zkušenost?

Nepříjemné bylo každé chycení za přítomnosti policie, zejména pak jedno v Belgii, kdy jsme museli i na výslech na stanici. Veselé bylo, když nám vyslychající policista nakonec ještě radil, kam se vydat za dalšími opuštěnými stavbami.

Jak zapomenutá místa vyhledáváte?

Většinou na internetu a na mapách, někdy náhodně při různých výletech nebo při cestách za jinými opuštěnými místy. V zahraničí mám pár dobrých kontaktů, se kterými si místa občas vyměňujeme.

Jak se stát „urbexerem“?

Možná už tím hledáním na internetu a následným pokusem o vniknutí do nějakého zapomenutého domu. Většina z nás už se někdy v životě urbexerem aspoň na chvíli stala.

Jak se na průzkum připravit, co si vzít?

Doporučuji pevnou obuv, oblečení, u kterého nevadí, když se zašpiní či potrhá, svítilnu (nebo aspoň mobil), občas se hodí rukavice. Když víte, že to bude na dlouho, vezměte s sebou také pití a třeba i jídlo. Pak už s sebou nosím jen fotovýbavu, doklady a toaletní papír...

INICIATIVY OTEVŘENO NAPOŘÁD I SVĚTOVÉ ČESKO ZVOU DOMÁCÍ I ZAHRANIČNÍ NÁVŠTĚVNÍKY NA DOVOLENOU V ČESKÉ REPUBLICE

PŘIPRAVILA Petra Adamcová FOTO CzechTourism

Cestovní ruch a segment HoReCa patří na celém světě mezi nejvíce postižená odvětví pandemií COVID 19. Jaké bylo letošní léto z pohledu cestovního ruchu v České republice, ale také o aktuálních iniciativách na podporu turismu, jsme si povídali s ředitelem agentury CzechTourism Ing. Janem Hergetem, PhD.



Jak se toto léto dařilo cestovnímu ruchu v České republice? Jaký byl restart po druhé vlně pandemie?

Cestovní ruch se v České republice začal postupně nadechovat až na konci druhého kvartálu. To, že se Češi na cestování těšili, ukázala už červnová data. Červen 2021 byl jak z hlediska domácího, tak příjezdového cestovního ruchu silnější než loňský, nicméně 86 % všech hostů, kteří se ubytovali v českých hotelech, penzionech nebo kempch, bylo domácích. Z dat rezervačního systému Previo ze začátku srpna byla i v červenci (i přes velké rozdíly mezi jednotlivými regiony a velkým propadem počtu turistů v Praze)

celková obsazenost hotelů na úrovni celé České republiky o 5 % vyšší, než tomu bylo ve stejném období loňského roku.

Které destinace patřily k nejnavštěvovanějším, a které měly problém s malým množstvím turistů?

Data za červenec a srpen zatím nebyla zveřejněna, ale podle našich zjištění, byla hlavní turistická sezóna primárně o domácím cestovním ruchu, tedy o českých turistech, kteří vyráželi z měst za odpočinkem do přírody, na hory, k vodním plochám, do kempu či penzionu. Naopak města, za jejichž památkami, službami, architekturou nebo uměním přijížděli tradičně zahraniční turisté, zůstávala i během letošního léta nenaplněná. Především Praze, ve které se za normálních podmínek odehrávají tři čtvrtiny příjezdového cestovního ruchu Česka, chyběli díky nedostatku leteckých spojení turisté ze vzdálenějších zemí, kongresoví hosté, ale také velký okruh návštěvníků na kulturních nebo sportovních událostech.

Poslední statistiky hovoří o tom, že některé hotely byly během prázdnin téměř na 80 % vybookované, restaurace plné a památky obsazené. Bude to stačit na „znovuoživení“ a přežití segmentu HoReCa a cestovního ruchu obecně?

Stále mluvíme jen o dvou měsících, které byly relativně silné, ale především díky domácím turistům. Domácí klientela pomůže udržet chod restaurace a zaměstnance, ale nenahradí bonitní zahraniční klientelu. Ta v Česku zůstane chybět. Podzim a zima budou pro pod-

nikatele klíčové, potřebují zůstat otevření. Cestovní ruch potřebuje stabilitu a jistotu, chuť cestovat jde s nimi ruku v ruce.

Nedávno CzechTourism přišel s iniciativou Otevřeno napořád. Můžete přiblížit, o jaký koncept jde a s jakým ohlasem se setkal?

V červnu začal cestovní ruch pomalu ožívat, letní sezóna se z pohledu domácího turismu vydařila, ale podnikatelé v cestovním ruchu potřebují více než tři měsíce na to, aby prosperovali, potřebují jistotu, že zůstane otevřeno napořád. Proto, když za námi společně s oborovými asociacemi přišli s myšlenkou podpořit dodržování pravidel napříč provozy, zrodila se iniciativa a marketingový koncept „Otevřeno napořád“. CzechTourism k tomu připravil set grafických materiálů pro marketingové POS materiály, které zákazníkům děkují za dodržování hygienických opatření napříč sektorem. Ty mohou podnikatelé, majitelé provozoven, hotelů a restaurací volně používat a upravovat podle svých potřeb. Vyrobit si tak mohou například kulaté nálepky na dveře, plakátky nebo videa a otevřeně se tak přihlásit nejen k podpoře této iniciativy, ale také k samotnému dodržování hygienických pravidel. Koncept „Otevřeno napořád“



vychází primárně z iniciativy podnikatelů a asociací a je zcela v jejich kompetenci, jak jej využijí. CzechTourism připravil grafické podklady, které jsou podnikatelům zdarma k dispozici ke stažení, a formou newsletterů a direct mailingu o tom informoval všechny své partnery.

Máte na podporu cestovního ruchu v České republice připraveny další aktivity?

V Česku stále běží kampaň #světovéČesko. Po hlavní sezóně má za úkol nalákat Čechy na lázeňské pobyty a prodloužené víkendy formou city breaků v méně objevených krajských destinacích a pomoci prodloužit podnikatelům v cestovním ruchu turistickou sezónu. Inspirativní tipy na výlety a zážitky ve všech krajích České republiky najdou například čtenáři magazínů Lidé a země. Od podzimu pak plánujeme ve spolupráci s aerolinkami začít kampaň na Itálii, Francii, Španělsko, Izrael a Skandinávii s cílem rozlézt letecká spojení s Prahou a oživit tak příjezdový cestovní ruch před zimní sezónou, která bude v Praze a dalších větších městech kritič-

ká. Od letiště Praha víme, že v září se budou otevírat lety mezi Prahou a Ruskem. Proto i zde plánujeme zvýšit naši marketingovou komunikaci a věříme, že Rusko začne vydávat víza do České republiky. Z pohledu cestovního ruchu patří Rusko mezi naše nejdůležitější zdrojové trhy.



Česká republika

Spoznajte

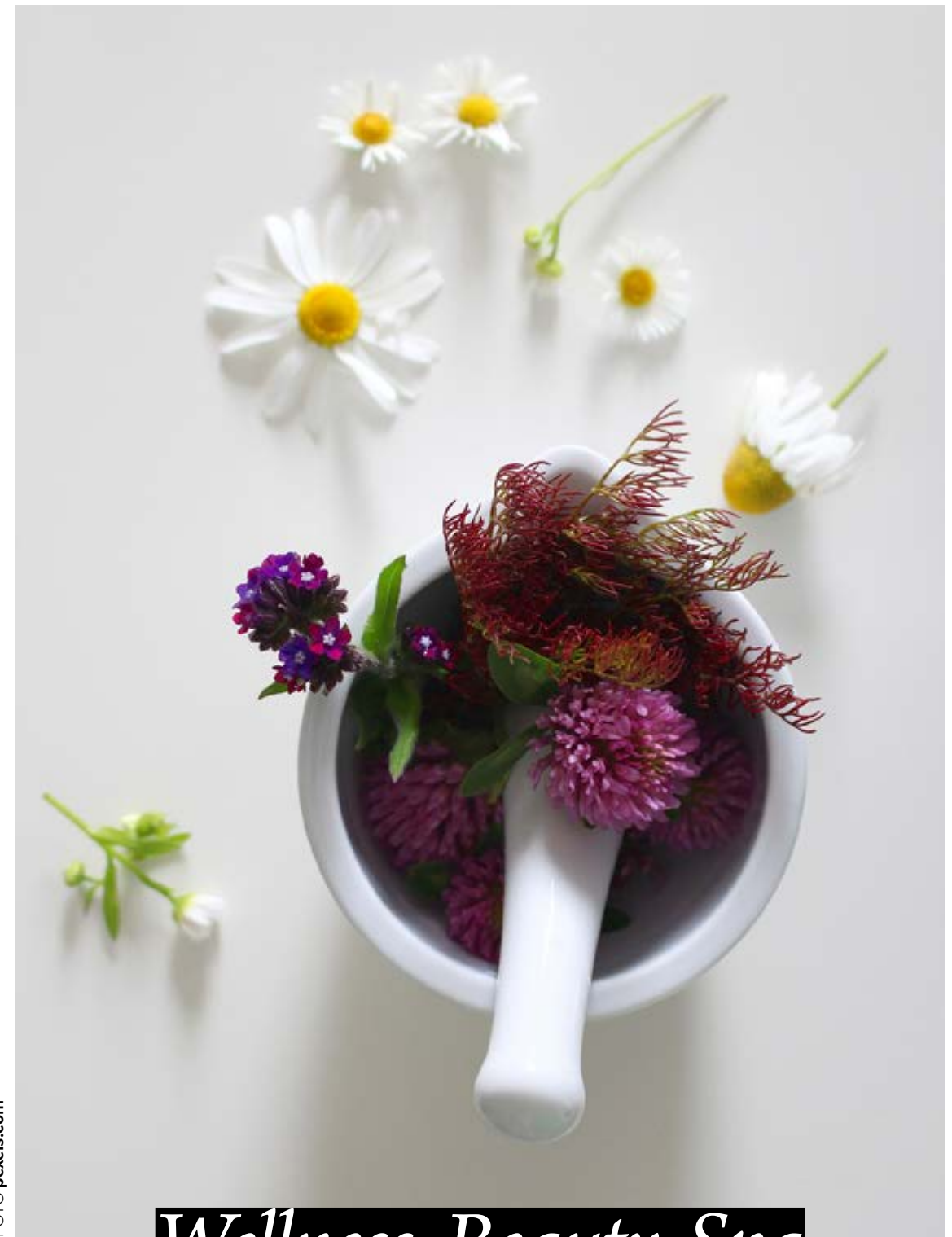
#svetovéČesko

Sloup
v Čechách



kudyznudy.cz

FOTO pexels.com



Wellness, Beauty, Spa

spa

PÊLE-MÊLE



NAČO VYCHÁDZAŤ?

Čo tak dožiť si po prilete do Egypta masáž priamo na izbe? Najnovší päťhviezdičkový hotel Hyatt Regency West Cairo v modernej obchodnej štvrti Káhiry je vybavený špeciálnymi spa izbami, vďaka ktorým si môžu hostia užívať viacero procedúr bez toho, aby vyšli z izby. Veľkoryso navrhnuté priestory spa sú riešené ako hybrid beauty salónu a wellnessu. Téma tisíce rokov trvajúcej tradície egyptskej kultúry kozmetológie sa prejavila aj v koncipovaní terapeutického menu, v ktorom sa používajú drahé ošetrojúce a skrášľujúce tinktúry, oleje a masky. Hotel je vybavený modernými smart riešeniami. Využiť voľný čas aktívne možno v rovnako technologicky pokročilom fitness centre s kardio vybavením alebo v celoročne prístupnom bazéne.

Hyatt Regency West Cairo, Business Park Pyramids Heights, Káhira

TEXT Ján Krajč

↓ AKO NA DVORE

K hradnému hotelu Sen v českých Senohraboch pribudlo wellness centrum s pôsobivou záhradou obkolesenou saunovým svetom. Popri aromatickej, fínskej a ceremoniálnej saune možno relaxovať aj v dvoch celkom neobvyklých – sadovej, vytvorenej výlučne z dreva ovocných stromov a v medovej saune, ktorej architektúra je inšpirovaná tvarom včelieho plástu. *Infinitt Sen, Malostranská 344, 251 66 Senohraby, Česko*



↑ KLINIKA V HORÁCH

S holistickým prístupom k medicíne otvorili najnovší z hotelov siete Chenot Palace vo švajčiarskom Weggise. Pozostáva z diagnostických centier s na mieru navrhnutými procedúrami a fyzioterapeutickými kurzmi, ako aj viacerými odbornými vyšetreniami Na ploche 5 000 metrov štvorcových je k dispozícii fitness, klinika zdravej životosprávy a osteopatie, joga centrum ako súčasť viacúčelového štúdia. Hotel umožňuje monitorované meranie a testovanie telesných funkcií, na základe ktorých je potom zostavený stravovací plán.

Chenot Palace Weggis, Hertensteinstrasse 34, 6353 Weggis, Švajčiarsko

FOTO Alex Teuschler

✓ ŽIADNU PANIKU

Kanabidiol je považovaný za účinný predovšetkým preto, že preukázateľne upokojuje podráždenú pokožku a má utlmujúci až antidepresívny účinok na nervovú sústavu. Na trhu sa aktuálne objavujú kvapky či masážne gély s prírodným zložením a extraktom z konope.



↗ TAJOMSTVO VEČNEJ MLADOSTI

Neprekonateľné pletové ošetrovanie spája liftingové masážne techniky so skvelými účinkami organického esenciálneho oleja z korzickej slamičky. Vďaka dlhšej masáži tváre a rozsiahlemu ošetrovaniu dekoltu účinne bojuje proti viditeľným známkam starnutia: vráskam, ochabnutiu a nedostatku jemnosti pleti. Výsledok je božský: tvár a dekolt vyzerajú viditeľne mladšie, pevnejšie a sú saténovo jemné. Perfektné luxusné potešenie pre pleť a skvelá relaxácia!

L'Occitane Spa, Hotel Lesná, Stará Lesná 157, Vysoké Tatry

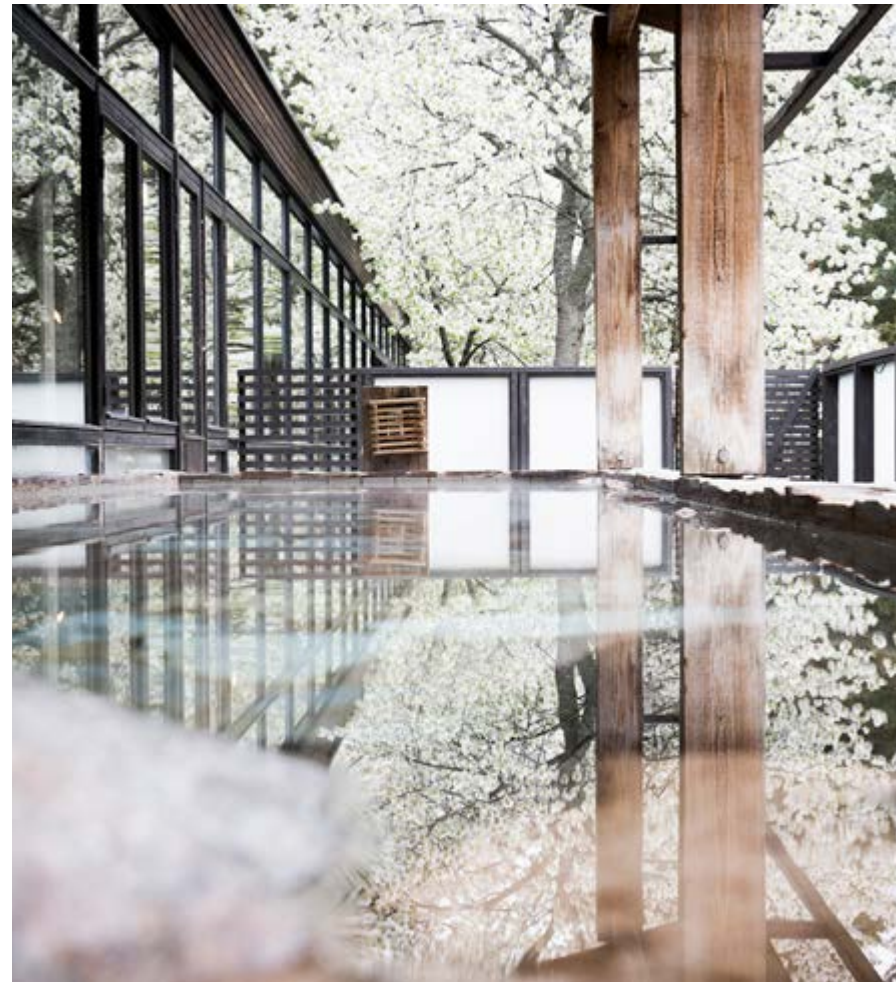
→ PO PÁNSKY

Britská hotelová sieť Champneys uskutočnila prieskum vzťahu mužov k wellness zariadeniam. Zatiaľ čo ročníky mileniólov a najmladšej generácie „Z“ považovali wellness za nevyhnutnú súčasť ich životného štýlu, len tri percentá generácie dnešných päťdesiatnikov uznáva túto formu oddychu za prijateľnú. Kým v okolí Londýna wellness nevyznáva asi 40 % oslovených mužov, v severnejších oblastiach je percento ešte vyššie. Dôvodom zanedbávania návštevy bola podľa tretiny všetkých opýtaných chýbajúca ponuka procedúr výlučne pre mužov.

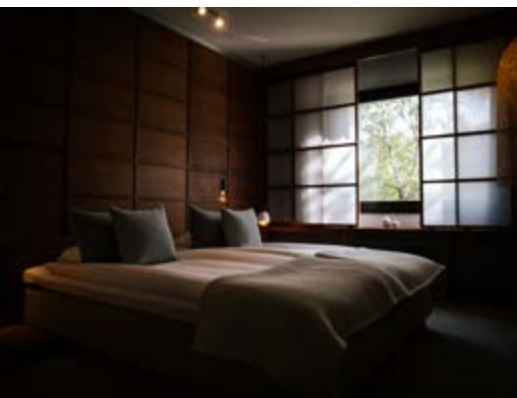
JAPONSKO VO ŠVÉDSKU? A PREČO NIE?

TEXT Alena Reháková FOTO Yasuragi/Marcus Crépin

Možno si hneď pomyslíte, že japonský koncept vo švédskom hoteli nemôže fungovať. Ale nie je to tak. Tieto krajiny majú toho viac spoločného, ako sa môže na prvý pohľad zdať, čo sa v tomto prípade prejavilo nielen v dizajne hotela, ale i v jeho službách.



“HOCI
JE KONCEPT
HOTELA
KLASICKÝ
JAPONSKÝ,
HODÍ SA I PRE
ŠVÉDSKO.”



Hotel ponúka viacero možností ubytovania. Od štandardných izieb, zariadených pomerne jednoducho, až po suitu s dvomi spálňami, kúpeľnou, v ktorej si môžete vychutnať tradičný japonský kúpeľ.



Podme však pekne po poriadku. V čom sú si tieto krajiny príbuzné natoľko, že japonský koncept ocenia i neďaleko Štokholmu? Tak po prvé – obidve krajiny majú veľký rešpekt k prírode, po druhé každú z nich charakterizuje minimalistický dizajn, obidvom je blízka filozofia hľadania a nachádzania životnej rovnováhy (vo Švédsku známa ako lagom) a obyvatelia týchto krajín rovnako oceňujú účinky tepla a kúpeľa – Severania nedajú dopustiť na svoju saunu a Japonci prisahajú na tradičný onsen.

Yasuragi Hotel so 191-izbami leží na okraji Štokholmu na skalnatom útese s výhľadom na záliv. Patrí do hotelovej siete Nordic Hotels & Resorts, ktorá zastrešuje približne štyridsať hotelov vo Švédsku, Nórsku, Dánsku a Fínsku. Čím tento hotel priťahuje pozornosť návštevníkov? Ojedinelý je už len tým, že relaxačná zóna s vodným svetom zaberá plochu viac než 2 200 štvorcových metrov. Okrem samotných kúpeľov, jedno poschodie je vyhradené starostlivosti o pleť a ďalšie profesionálnym telovým ošetreniam. Samozrejme, nechýba tu ani reštauračné zázemie – od teppanyaki reštaurácie, cez vegánsku, až la carte reštauráciu až po nekonvenčné snack bary v kúpeľnej časti. Počas koronakrízy boli reštaurácie s výnimkou jednej zatvorené, čo manažment využil na ich renováciu. Niektoré ponúkajú typicky japonské pokrmy, napríklad snack bar pri vstupe do kúpeľov, iné tradičné škandinávské jedlá, raňajkový bufet je mixom gastronomických lahôdok. Prijemným sprestením je ochutnávka saké.

Pre svojich hostí tu majú pripravených viacero možností ubytovania. Od štandardných izieb, zariadených pomerne jednoducho, až po suitu s dvomi spálňami, kúpeľnou, v ktorej si môžete vychutnať tradičný japonský kúpeľ. Nechýba ani terasa s vírivkou. V niektorých izbách môžete spať „nižšie“ na tradičných futonoch (japonský, veľmi kvalitný prírodný matrac špecifického spracovania a zloženia). Ak sa rozhodnete pre skutočný digitálny detox, k dispozícii máte i izby bez TV. Izby

sú dekorované v typickom japonskom štýle s minimom rušivých či ozdobných prvkov.

VÝLUČNE OFFLINE

Hotel je špecifický tým, že na váš mobilný telefón, ako aj ostatné výtobytky techniky by ste tu mali zabudnúť. Ak tak urobíte, nebudete ľutovať, pretože na výber je tu množstvo aktivít, vhodných pre páry, rodiny s deťmi (deti i psíky sú tu vítané) i seniorov. Klasický balíček obsahuje ubytovanie, stravovanie, vstup do kúpeľov a denné aktivity, akými sú zen meditácia, jóga alebo muzikoterapia. Súčasťou balíčka môžu byť i masáže a kreatívne činnosti (kaligrafia, origami, čajové rituály...). Spa procedúry hotel ponúka s ubytovaním alebo ako denné kúpele. Na prvý pohľad upúta niečo výnimočné - všetci hostia sú tu odetí v tradičnom japonskom odevu (mohli by sme ho prirovnať k nášmu bavlnenému županu), nazývanom „yukata“. Vybavené sú praktickými vreckami, do ktorých si hostia môžu uložiť hotelovú kartu (mobil je prísne zakázaný!). Tak sa môžu pohybovať nielen v spa centre, ale prakticky všade v hoteli vrátane outdoorových priestorov. Takto sa zabezpečí istá jednota a rušivé, rozptyľujúce prvky sa minimalizujú. Okrem toho hostia po príchode do hotela dostanú kúpací úbor a papučky. Pred kúpeľom hostia absolvujú očistný rituál. Nasleduje teplý kúpeľ, ktorý každý hosť absolvuje v pokojnej atmosfére. Pred kúpeľom hostia dostanú inštrukcie o tom, ako má tradičná japonská očista i samotný kúpeľ prebiehať. Vybrať si môžu i z ďalších možností, akými sú uhličité kúpele, suchá i solná sauna, relaxačný kúpeľ nôh a to v interiéri i exteriéri, kde sa k tomu navyše pridáva vôňa borovic a spev vtákov.

IMPRESIE DOZNIEVAJÚ

Akonáhle si vyzlečiete yukatu a oblečiete si „normálny“ odev, ostáva vám pri check-out ešte posledný pohľad na tento japonský svet na okraji Štokholmu a naplnení šťastím a pokojom môžete opäť splynúť s ruchom okolitého sveta

PRAVIDLÁ LAGOM:

- › Nájdite si čas pre seba. Ak si ho nájdete, vychutnajte si ho. Nič nerobte polovičato a náhlivo. A najmä žiadne výčitky!
- › Chodievajte do prírody v každom ročnom období. Nájdete tam zdroj vášho pokoja i sily. Obklopení zeleňou si vyčistíte hlavu a z tela vyženiete stres! Nezáleží na tom či podniknete dlhšiu prechádzku, vysokohorskú turistiku, zabeháte si alebo prejdete niekoľko kilometrov na bicykli.
- › Dávno už neplatí, že luxusom sú pozlátené kľučky, všadeprítomný mramor či drahé solitéry. Luxusom je všetko, v čom sa cítite dobre. Zariadte si svoje bývanie tak, aby ste sa v ňom cítili čo najlepšie, odstráňte alebo podarujte všetko, čo nepotrebuje. Len tak bude pozitívna energia vašim príbýtkom voľne prúdiť.
- › Starajte sa o seba! Dožičte si si hodinu jógy, kozmetiku, zájďte na masáž či ku kadečníkovi. Vaše telo sa vám za to poďakuje. Neľutujte čas ani peniaze.
- › Zreorganizujte si svoj šatník! Nič nepôsobí tak deprimujúco, ako plné skrine oblečenia, ktoré ste už roky nemali na sebe. Ponechajte si niekoľko dobre kombinovateľných kúskov a už viac nebudete riešiť rannú dilemu pred otvorenou skriňou.
- › Udržiavajte zdravé medzilidské vzťahy. Obklopujte sa pozitívne naladenými ľuďmi, „frflšov“ a kverulantov sa strážte. Usmievajte sa, pomôžte, kde je to potrebné, pochváľte seba i ostatných.

POD NULOU

TEXT Ján Krajč

*Ľadové terapie sú dnes v kurze
a tak nieto nad treskúcu zimu.*

Chladu sa ľudstvo zvyklo vystavovať už na úsvite našej modernej civilizácie. Neboli to síce komory s tekutým dusíkom ani vane plné ľadu, v ktorých ponárali svoje unavené svaly tak ako Cristiano Ronaldo či Lady Gaga dnes, no podstata zostala nezmenená. Studená voda sa v antike pripúšťala ako jediná, v ktorej sa smeli vykúpať muži. Japonská šintoistická tradícia misogi spočíva v očiste pod studenými vodopádmi, prípadne oblievaním pliec a chrbta ľadovou vodou, neraz v mesiacoch, ktoré sa nám spájajú skôr s vlnenou dekou, tromi vrstvami pulóvrov a premrštenými výdavkami na kúrenie.

Nie sú to len severské krajiny, ktoré sa môžu pýšiť tým, že v nich existuje dlhoročná pohanská tradícia saunovania a otužovania. Zimu a studenú vodu uznávali aj naši predkovia. Dôvody sa síce líšili a nechýbali pritom ani náboženské dôvody. Kryoterapeutické procedúry sú v skutočnosti prospešné pre celé telo. Majú priaznivý vplyv na organizmus aj psychiku. Zvlášť v devätnástom storočí vzrástol záujem o liečbu chladom. James Currie sa stal inšpiráciou pre ďalších terapeutov, keď sa na základe jeho publikovaných prác preukázali kúry pod studenou vodou ako efektívne u pacientov prekonávajúcich horúčku. Približne v tom období začali pribúdať aj ľadové kúpele na mape severnej Európy. Dnes je technológia už podstatne ďalej, a tak si terapiu chladom môžeme dopriať v rozličných formách.

BRNÍ CELÉ TELO

Naše telo však na zmeny teplôt reaguje stále a neprimeraná dĺžka pobytu v chlade, rovnako ako v horúcom prostredí, môže vyvolávať tepelný stres. Pri vystavovaní nízkym teplotám je dôsledkom tepelného stresu podchladenie. Aj preto sa odporúča, aby bol pobyt v studenej vode výlučne v sprievode druhej osoby, v ideálnom prí-

pade školeného pracovníka. Otužovanie v studenej vode nie je výnimkou a tiež môže viesť k fatálnym záverom. Plávanie v ľadovej vode nezvyšuje telesnú teplotu, naopak, dostáva organizmus do väčšieho stresu. Riziko podchladenia sa tak môže prejavíť v priebehu niekoľkých minút. Keď sa pýtam Romana, jedného z miestnych otužilcov, koľko minút vo vode zvykne bežne stráviť, odpovie, že je to rôzne a závisí od nálady aj kondície. „Zvyčajne je to okolo štyroch až piatich minút, bez ohľadu na to či sa len ponáram alebo plávam,“ odpovedá. Zaujíma ma či má na neho otužovanie pozitívne účinky. „Áno, všimol som si, že sa potom cítim oveľa lepšie,“ odpovie bez zaváhania. Spôsobuje otužovanie či pobyt v studenom prostredí až takú eufóriu? Chceme si to vyskúšať. Uznávam, že ľadový bazén, dokonca aj ľadové fontány po dvadsiatich minútach saunovania vždy uvítam s veľkou náručou, no nepovažujem sa za otužilca. Potom tu boli letá, keď som si nevedel vynachváliť ľadové sprchy a kúpele chodidiel.

No stále nie je jasné, prečo sa zakaždým dostaví pocit úľavy. A ako na chlad reaguje telo. Čo s ním robí mínusová teplota? Ukazuje sa, že telo sa pri styku so studenou teplotou ocitá na prahu nepatrnej bolesti. Tak miernej, až to môžeme vnímať ako osvieženie. A zároveň slasť. Dôvodom je dvojaká funkcia mechanoreceptorov pod kožou. Zatiaľ čo teplo aktivizuje receptory, ktoré sa nachádzajú vnútri svalov, na chlad reaguje telo receptormi nachádzajúcimi sa vnútri kože. Tieto termoreceptory však okrem reakcie na zmenu okolitej teploty fungujú aj ako nociceptory, a tak súčasne vytvárajú vnem podobný bolesti. Preto sa pri neprimerane studenej teplote trasieme a dlhší pobyt sprevádzajú tupé bolesti. Stačí si spomenúť na to, ako vás bolia uzimené ruky či uši po prechádzke v poriadne studenom počasí, prí-

padne do akej miery je príjemný studený vzduch vháňaný cez kanylu počas vyšetrenia u zubára. Informácia či je teplota pre telo prijateľná, dráždivo príjemná alebo bolestivo nepríjemná, však vzniká v mozgu. Práve tento výstup určuje či sa nám aj vysoká alebo nízka teplota vidí byť v poriadku. A to napríklad práve po tom, čo skočíme do ľadovej vody po výdatnom potení v saune. Dojem z tejto teploty sa však rýchlo vytráca a mení s odstupom času. Vonkoncom by sme si taký ľadový šok neužili, keby sme napríklad do vody vstúpili ešte pred saunovaním. Lenže, je tu problém. Kryoterapii zjavne nepredchádza žiadne zahrievanie. Ako to, že je spolu s ďalšími ľadovými terapiami aj napriek tomu taká populárna?

LEŽÉRNE OTUŽOVANIE

Posledná vlna kryogénnych terapií sa začala formovať približne v polovici minulého desaťročia – zhruba v tom istom čase, keď bol internet zahľtený videami známych aj neznámych ľudí, oblievaných a oblievajúcich sa vedrami studenej vody. Obzvlášť pre vrcholových športovcov boli kryokomory vítaným riešením ako predišť svalovici. Chlad totiž pri teplotách dosahujúcich hranicu -110 °C až -140 °C prechádza až do svaloviny. Keďže v týchto tkanivách majú väčšie zastúpenie termoreceptory reagujúce na teplo než chlad, približne trojminútový pobyt vnútri kryokomory – prípadne kryosauny – spôsobuje, že sa svalové tkanivo regeneruje rýchlejšie. Medicínsky trh sa však vyvíja aj v tejto oblasti a namiesto kryokomôr sú dnes rozšírenejšie kryoterapie takzvané kryosauny. Ich výhodou je predovšetkým veľkosť, keďže nezaberajú celú miestnosť, nevyžadujú špeciálne stavebné úpravy. Kryosauny majú podstatne nižšiu spotrebu tekutého dusíka ako kryokomory. Pokiaľ ide o procedúru, odlišný je aj kontakt pacienta s chladom. Dovnútra sa totiž vstupuje v ochrannej zateplenej obuvi



← Kryo očné profesionálne ošetrovanie od Sothys navrhli špeciálne na okolie očí. Okamžite odstraňuje známky únavy a starnutia, kým exkluzívne masáže porcelánové lyžičky Sothys, chladené v miske s ľadom, zabezpečujú osviežujúci kryo efekt. Už po prvom ošetrovaní vidieť okamžitý vyhladzujúci efekt, rozžiarenie očného okolia a odpočinutie očí. Celá produktová línia na mladší vzhľad očí je obohatená o extrakt z ľanových semien, ktoré určil Sothys vedecký výskum za komplexné a účinné aktívne látky, ktoré zodpovedajú špecifickým potrebám pleti. www.sothys.sk
FOTO Beauté & Spa

a pacienta vyzvú, aby si navliekol aj rukavice. To preto, že počas trojminútového otužovania dochádza k zmene v krvnom obehu a končatiny sú prekrvované najmä, keďže prietok krvi sa pri tepelnom šoku mení a smeruje k dôležitým telesným orgánom.

Predpisy sú však zatiaľ nejednotné. Môže sa ľahko stať, že prevádzkovatelia ponúkajú hosťom len prezuvky a rukavice, prípadne môžu vstupovať v plavkách a ponožkách,

obnažení alebo v šortkách, ktoré si prinesú. Princíp kryosauny spočíva v špirálovito distribuovanej chladiwej pare tekutého dusíka, tlačenej smerom od chodidiel nahor k ramenám. Hlava je počas terapie mimo priestoru. Novinka, za ktorú môže experiment z Paríža, sa ujala okamžite. Zmenila totiž koncept, ktorý fungoval od sedemdesiatych rokov, pri ktorom pacienti pri vstupe do kryokomory trpeli závratmi a cítili sa neprijemne, čiastočne aj pre vdychovanie výparov dusíka. To napokon podmienilo

výhradný vstup s rúskom. Štandardný spôsob kryoterapie spôsoboval v tele dvojité stres: tepelný a mentálny. Ten druhý sa podarilo potlačiť tým, že hlava zostáva mimo kryogénnej jednotky. Tá je vybavená vstavaným ventilátorom, ktorý automaticky zabraňuje, aby pacient vdýchol čokoľvek iné než čistý prefiltrovaný vzduch. Ako sa však podarilo potlačiť stres tepelný? Nulovou vlhkosťou. S elimináciou vlhkosti vnútri kryogénnej jednotky pokožka ani nezvlhne a vonkoncom nezmokne.

SÉRA Z MRAZNIČKY

Najzreteľnejším z efektov kryoterapie je predovšetkým vplyv chladu na kožu. Tá sa pri kontakte so studenými predmetmi či prostredím sťahuje pre stratu vlhky. Známy mýtus o tom, že chlad sťahuje póry však pravdivý nie je. Chlad zabraňuje, aby sa v póroch usádzali mastnoty a nečistoty, čím zároveň robí pokožku na pohľad čistejšou a pevnejšou. Koža sa v chladnom prostredí sťahuje, nie však na povrchu, ale tam, kde je prekrvovaná. Toto sťahovanie kože a „vyhladzujúci“ účinok sú zároveň jedným z faktorov, na základe ktorých sa popri kryoterapiách rozširuje aj ponuka kryogénnej kozmetiky. Najznámejšou a najdostupnejšou formou kryokozmetických prípravkov sú predovšetkým tie, ktoré redukujú prejav tmavých kruhov okolo očí. Princíp spočíva v oslabení postihnutých oblastí. Chladivé

oceľové rollery a najnovšie aj čoraz populárnejšie kryo lyžice po aplikácii vytvoria šok, následkom ktorého sa kapiláry okolo očí stiahnu, zníži sa prietok krvi a tmavé miesta zmiznú. No nie nastalo. Vyskúšali sme to.

Po asi dvojtýždňovom testovaní sa pleť dočasne vzpružila a aj koža v partiách okolo očí sa čiastočne napla. No okrem dočasnosti bola procedúra príjemná len čiastočne. Potvrďilo sa, že na chlad reagujú tie isté mechanoreceptory, ktoré vytvárajú odozvu aj pri bolesti. Pri vyšších teplotách a priamom styku s chladným povrchom bola bolesť zreteľná. Nie neznesiteľná, avšak dostatočne nepríjemná. Pleť sa navyše nielen stiahla, ale zároveň okamžite zbledla. Dodatočný pocit sviežosti sa síce dostavil, no nebol o nič intenzívnejší ako ten, kto-

rý sa dostaví po opláchnutí tváre vlažnou vodou. Kryogénickú masáž tváre v tomto prípade vyskúšať môžete, no žiada si to opakovanie procedúry. V prípade jednorazovej masáže sa tvár na kratší čas napne a stratia sa začervenania. To je však len jedna z možností a pokiaľ chcete dať kryoterapii šancu, prípravkov je na trhu dostatok. Rozhodne však nepodľahnite tvrdeniu, že vďaka kryogénnym prípravkom zbavíte pokožku odumretých buniek. V skutočnosti sú totiž všetky bunky na vonkajšej vrstve kože mŕtve. A to už nejaký čas, keďže epiderma pozostáva z desiatok vrstiev mŕtvych buniek. To, čo sa skutočnosti udeje, je len urýchlenie procesu náhrady odumretých buniek za tie, ktoré sú v nižších, aktívnych vrstvách kože. Ak však kryogénne prípravky nie sú výlučne kanadským žartíkom či scamom, v čom presne tkvie ich princíp?



↑ Moderné kryokomory, respektíve kryosaunovacie kabíny sú založené na princípe točitého stĺpca pary tekutého dusíka. Hlava zostáva mimo kontaktu s dusíkom a výpary sa odsávajú po celý čas. FOTO Court Dallas



Teplota vnútri sauny ľadového Icehotela nevystupuje vyššie ako po -5 °C. Kto chce, môže zostať prikrýty županom, čakať však väčší rozdiel v pociťovej teplote je zbytočné. FOTO Icehotel

ZIMOMILNÉ PROTEÍNY?

Tak ako sa pod nečakanou smršťou ľadovej vody začneme triasť v snahe generovať aspoň aké-také teplo, tak sa pri styku s chladom zmrstia aj cievy. A vazokonstrikcia je presne to, čo dosiahnete použitím kryogénnych prípravkov. V zložení kvalitnejších sa s veľkou pravdepodobnosťou objaví zmienka o nejakom glykoproteíne prípadne iné pomenovanie pre aminokyseliny obsahujúce vo formule. Chladom indukované proteíny totiž zdanlivo môžu pôsobiť ako čosi, čo naše telo potrebuje a nevie si to zaobstarať. V skutočnosti v tele také proteíny sú a topikálnym používaním prípravkov ich nijako nedoplníme. To, čo spôsobuje zmeny, je skôr prirodzená odozva buniek a baktérií v tele na vplyv vonkajšieho faktora. Chladom indukované proteíny sú v dôsledku toho aktívované, lenže preto, aby ochránili bunky v tele zmenou štruktúry. Pri dlhodobom chlade či podchladení však nie sú ani tieto proteíny zárukou prežitia. Jedným z najnovších tvrdení kozmetických spoločností je, že chlad podmieňuje zvýšenú tvorbu kolagénu. Kolagén sa však nenachádza len v koži, ale tiež vo svalovine, väzoch a kostiach. Naviac, rozličné pokusy vedeckých skupín poukázali na to, že kola-

gén vzniká pri nízkej aj vyššej teplote a s vekom sa jeho produkcia prirodzene znižuje. Kryogénne prípravky a kryoterapia tento proces nezvrátia, dokážu ho čiastočne spomaliť, čo je dôvodom, prečo sa ich efekt javí ako žiadaný. Čo však dokáže ovplyvniť pružnosť kože je hustota kapilár, ktoré vekom strácame. Práve v tomto ohľade sa ukazuje byť krátkodobá stimulácia ľadovými terapiami účinná. Zrýchlením tepu sa totiž v cievach zvyšuje prietok krvi, pričom v snahe dosiahnutia homeostázy vznikajú pri nadmerne zvýšenom prietoku nové kapiláry, ktoré si telo vytvára samo. Tento stav však stimuluje aj tvorbu tkanív vrátane kožných fibroplastov nachádzajúcich sa v zamši, respektíve strednej vrstve kože. V tejto vrstve sa nachádzajú aj zväzky kolagénových vlákien.

VRCHOL ĽADOVCA

Do určitého veku možné stimulovať telo chladom a teplotnými šokmi na to, aby si tvorilo nové kapiláry. No je možné opakovať tento princíp? Kryoterapia síce nemusí viesť k dlhodobému mladistvému vzhľadu, nakoniec to však ani nie je jej účelom. V našom organizme sa okrem iného nachá-

dza aj dostatok adaptogénov, ktoré sa dokážu prispôsobiť zmenám podmienok. Práve tieto adaptogény zodpovedajú za to, že metabolizmus v chlade spáli viac tuku, než za normálnych okolností. Čo môže byť pre niektorých dobrou správou. Čiastočne však za to môžu adaptogény, ktoré sú schopné prispôsobiť sa zmenám. A rovnako sa im prispôbia aj vtedy, keď sa budeme opakovane vrhať do studenej vody, vstupovať do chladného prostredia bez nadbytku obľechenia, ubytujeme v ľadovom hoteli každú sezónu. Inak povedané, budú vystavené novým výzvam. Náš svet je plný rozličných výziev, psychických i fyzických, ktoré musíme byť schopní prekonať. Apropo, stres. Ďalším z častých argumentov studených a ľadových procedúr býva zvýšenie príjmu kyslíka. To je však v rozpore s tým, o čo sa kryogénne procedúry usilujú. Ak totiž chcete vyzerieť čo najdlhšie mlado, zvýšiť množstvo prijatého kyslíka znamená dopriať telu viac oxidáčného stresu.

Nuž, ak vám z týchto informácií na chvíľu stuhla krv v žilách, vaše starnutie sa na okamih spomalilo aj bez toho, aby ste vstupovali do komory s extrémne nízkou teplotou pod bodom mrazu.

KALDEWEI SUPERPLAN ZERO

MISTROVSKÉ DÍLO MEZI SPRCHOVÝMI VANIČKAMI ZE SMALTOVANÉ OCELI

TEXT A FOTO Kaldewei

Nejnovejší výrobek od Kaldewei, SUPERPLAN ZERO, má potenciál stát se senzací v koupelně. Smaltovaná extra plochá sprchová vanička navržena designérem Wernerem Aisslingerem zaujme svou střídmostí, zaujetím pro detail, komfortními a udržitelnými vlastnostmi. Vkusný produkt se vyznačuje elegantními liniemi a stane se zajímavým doplňkem v každé koupelně.

Superplan Zero je název výrobku, který má své opodstatnění: Kaldewei své sprchové vaničky vždy důsledně přizpůsoboval přáním zákazníků a tato přání promítl i do nového výrobku. Extra plochá sprchová vanička se instaluje v úrovni podlahy koupelny a díky svým úzkým hranám dovoluje instalaci do dlažby s téměř neviditelnými spárami. Odtok u vaničky Superplan Zero je umístěn v těsné blízkosti stěny a tím je zajištěno pohodlné stání a bezpečný pohyb. Nová sprchová vanička se vyznačuje elegantními a přesnými liniemi a je ze tří stran přístupná zcela bezbariérově.

Základ tvoří udržitelná, 100% recyklovatelná smaltovaná ocel s mimořádně dlouhou dobou životnosti. Ušlechtilý skleněný povrch nanášený na ocel speciálním výrobním postupem dodává punc luxusu. Kaldewei je jediným výrobcem smaltované oceli, který smalt, tedy základ pro vytvoření skleněné vrstvy, vyrábí podle své vlastní tajné receptury. Kvalita a životnost tohoto povrchu se již staly legendou.

Více než 50 různých rozměrů od 70 do 180 centimetrů, různé povrchové variace a široká škála barev činí Superplan Zero ještě atraktivnější. Ať už ve velkých nebo malých koupelnách mají stavitelé, plánovači a instalatéři zaručenu plnou flexibilitu. Na přání lze sprchovou vaničku opatřit téměř neviditelnou protiskluzovou povrchovou úpravou Secure Plus. Superplan Zero je samozřejmě stoprocentně kompatibilní s osvědčenými těsnicími sadami, montážními systémy a odtokovými armaturami od Kaldewei.

www.kaldewei.cz



„KALDEWEI SVÉ SPRCHOVÉ VANIČKY VŽDY DŮSLEDNĚ PŘIZPŮSOBOVAL PŘÁNÍM ZÁKAZNÍKŮ A TATO PŘÁNÍ PROMÍTL I DO NOVÉHO VÝROBKU.“



DR. LES ALEBO KEĎ PRÍRODA LIEČI...

TEXT Alena Reháková

Podľa štatistík Svetovej zdravotníckej organizácie trpí depresiou 322 miliónov ľudí, z toho 53 miliónov Európanov, čo je v porovnaní s rokom 2005 nárast o takmer 19 percent. Podobné čísla sa uvádzajú aj pre úzkostné poruchy. Jednou z príčin je fakt, že naše spojenie s prírodou sa v dôsledku urbanizovaného spôsobu života postupne oslabuje.



ÚČINKY LESNEJ TERAPIE PODĽA YOSHIFUMA MYIAZAKIHO, AUTORA KNIHY SHINRIN-YOKU: LESNÁ TERAPIA PRE ZDRAVIE A RELAXÁCIU:

- » posilnenie oslabenej imunity vrátane zvýšenia počtu tzv. NK buniek (natural killer cells), ktoré bojujú proti infekciám a nádorom,
- » zníženie stresu,
- » pokles pulzovej frekvencie a krvného tlaku,
- » zvýšenie aktivity parasympatickeho systému (navodenie relaxácie),
- » zlepšenie kognitívnych funkcií.

Terpény sú prírodné zlúčeniny, hojne rozšírené v rastlinách ako ich sekundárne metabolity. Vedecké štúdie z Japonska a Rakúska potvrdzujú liečivé účinky pobytu v lese. Rastliny totiž komunikujú prostredníctvom dýchania a tiež cez pokožku s naším imunitným systémom a posilňujú obranyschopnosť organizmu. Navyše, terpény aktivizujú tzv. NK bunky (natural killers) a znižujú hladinu stresového hormónu. Odstraňujú prejavy depresie a úzkosti, posilňujú neurovegetatívny systém, zlepšujú krvný obeh a optimalizujú krvný tlak. Imunitný systém človeka dobre reaguje aj na tzv. fytoncidy, známe aj ako prírodné antibiotiká, ktoré vylučujú stromy do vzduchu ako obranný prostriedok proti škodcom.

Dnes totiž v mestách žije polovica svetovej populácie a toto číslo už bude iba narastať – podľa odhadov OSN bude v roku 2050 žiť v mestských oblastiach 68 percent obyvateľov našej planéty. Konzumný životný štýl, tlak na výkon a ustavičný stres vedú k emočnej labilitě, úzkostiam, depresiám, chronickým a civilizačným ochoreniam. Pričom riešenie máme na dosah. Je ním pobyt v prírode. Zelená terapia, alebo ekoterapia, má na človeka nezanedbateľný vplyv, a to nielen na jeho telo, ale i dušu. Čo všetko si pod týmto pojmom môžeme predstaviť? Ide o pobyt v prírode, bez ohľadu na to, akjej aktivite sa venujeme. Platí, že už dvojhodinová prechádzka lesom má na našu náladu a pohodu pozitívny účinok. Krvný tlak sa optimalizuje, myseľ sa prečisťuje, naša vitalita a energia stúpa. Jeden deň v lese posilní našu imunitu na celý mesiac.

Ak by sme sa pozreli do dávnej minulosti, príroda mala vždy pre človeka veľký význam. Ľudia žili s ňou v symbióze, bola pevnou súčasťou ich života. Poskytovala im obživu, obydlie, šatila ich, ochraňovala. Pomocou prírodných javov sa ľudia ve-

deli orientovať v kolobehu dní i ročných období, poznali a ctíli si prírodné zákony. Príroda bola pre nich zdrojom nesmiernej inšpirácie a sily. Keď ochoreli alebo ich niečo bolelo, príroda bola ich lekárňou.

Dnes sme sa prírode už vzdialili. Uzavreli sme sa vo svojich domovoch vybavených najmodernejšou technikou, neprimerane veľa času trávime so svojimi smartfónmi a inými výtvarkami modernej doby. Všade sa vozíme autom, čerstvý vzduch ani nepoznáme. Stravujeme sa nezdravo, málo sa pohybujeme... Nečudo, že nás kvári čoraz viac chorôb. Ale nikdy nie je neskoro vrátiť sa k prírode, koexistovať s ňou a nachádzať práve v nej „liek“ na naše telo i dušu.

JAPONCI TO VEDIA

Ak by sme návrat k prírode zúžili na les, je v tomto kontexte žiaduce uviesť koncept z krajiny vychádzajúceho slnka – „shinrin-yoku“, čo znamená lesný kúpeľ, teda akési kúpanie v lesnej atmosfére, ktorú precítíme všetkými zmyslami. Autorom tohto konceptu je profesor Qing Li, docent Ústavu hygieny a verejného zdravia na Nippon Medical

FOTO Waldness®



ZAÚJALO NÁS

V Rakúsku vznikla platforma WALDNESS®, ktorá združuje rôzne subjekty, podporujúce pobyt v prírode a najmä v lese. Jej členmi sú i podnikateľské subjekty v oblasti cestovného ruchu, napríklad ubytovacie zariadenia, od rodinných fariem cez penzióny, liečebné domy až po štvorhviezdičkové hotely. Všetky ponúkajú programy a aktivity s využitím benefitov lesa. Viac informácií: www.waldness.info





KAM ZA BENEFITMI LESA

FOTO archív hotelov



HOTEL V LESE, LES V HOTELI

Hľadáte únik z hektického života? Navštívte tiché a príjemné prostredie v lone prírody so štýlovým wellness a množstvom aktivít, ktoré vás odpútajú od každodenného stereotypu. Hotel Partizán**** je rodinný hotel, ktorý plní svojim hosťom sny. www.partizan.sk



RELAX PRED BRÁNAMI VIEDNE

Ak hľadáte hotel s naturálnou atmosférou, zavítajte do štvorhviezdičkového hotela Krainerhütte v malebnom údolí Hehenental, ktorý je súčasťou biosférického parku Viedenský les, ktorý ponúka množstvo aktivít pre cyklistov i turistov. Unikátnosťou hotela je „Spirit park“ rozprestierajúci sa na ploche päťdesiat tisíc metrov štvorcových. www.krainerhuette.at



FOTO unsplash.com

School v Tokiu a prezident Japanese Society of Forest Medicine, ktorý od roku 2004 urobil množstvo experimentov, ktoré ukázali a stále ukazujú na benefity shinrin-yoku na ľudský organizmus. Qing Li je tiež autorom knihy „Shinrin-joku, japonské umenie lesnej terapie“ s podtitulom „Ako vám stromy pomôžu nájsť zdravie a šťastie“. Aj rakúsky biológ a autor knihy „Biofilický efekt, uzdravenie z lesa“ – Clemens Arvay – nazýva vzduch v lese „vysokoúčinným liečivým koktailom“.

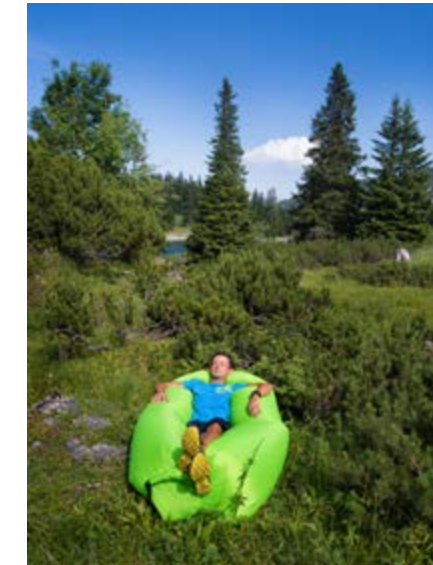
Shinrin-yoku 森林浴 sa v Japonsku dokonca študuje na lekárskech fakultách. Vlastné výskumy na túto tému prebiehajú i na Standfordovej univerzite. Pod gesciou Forest Therapy Society dnes existuje 62 oficiálnych liečivých lesov a 1 200 certifikovaných sprievodcov. Prvým certifikovaným sprievodcom lesnej terapie v Českej republike je Aleš Pokorný, ktorý absolvoval výcvik Association of Nature and Forest Therapy Guides and Programs (rozhovor s ním prinášame na nasledujúcich stranách).

Základom shinrin-yoku je prepracovaný systém jednoduchých aktivít, do ktorých sa postupne zapájajú všetky zmysly, posilňuje sa pozornosť a koncentrácia, prebúdza sa kreativita a predstavivosť. Ide o aktivitu, ktorú možno realizovať v každom ročnom období a v každom počasi. Vhodný je i pre seniorov a hendikepovaných ľudí. Komplex aktivít býva ukončený čajovým ceremonálom s ľahkým občerstvením. V lesnej terapii je terapeutom samotný les, nie sprievodca. Ten len pomáha otvoriť „dvere“ do lesa. Lesná terapia nie je jednorazová záležitosť, i tu platí, že cvičenie robí majstra, napokon, každý pobyt v lese je unikátny, i keď by bol na to istom mieste.

Rovnako nezáleží na tom, akú vzdialenosť prejdete, niekedy to môže byť len niekoľko metrov. Skôr je dôležité mať na pamäti a vnímať, ako na nás les pôsobí: počúvať šumenie listov, spev vtákov, zurčanie potoka, vôňu ihličia. Plynutie myšlienok sa tak spomalí a my môžeme byť prítomní „tu a teraz“. Môžeme sa dokonale ukotviť v prírode.

NÁŠ TIP:

↓ Špeciálne futony poskytujú dokonalé pohodlie na „kúpanie“ v lesnej atmosfére. FOTO Waldness®



➤ Nemecký Berghotel Rehlegg ponúka netradičné prenocovanie: uprostred lúky s výhľadom na okolité hory môžu hostia stráviť noc v tzv. „Sleeperoo Cube“. Box s panoramatickým oknom s výhľadom na nočnú oblohu je navrhnutý pre dve osoby. Jeho súčasťou je i malý chladiaci box s vegánskymi snackmi a nápojmi. FOTO Berghotel Rehlegg

LESNÍ TERAPIE SPOJUJE NAŠE SMYSLY S LÉČIVOU SILOU PŘÍRODY

PŘIPRAVILA Alena Reháková FOTO Aleš Pokorný

Jaké jsou benefity lesní terapie? Proč a jak ji provozovat? Je tato aktivita vhodná pro každého? Na tyto i další otázky odpovídá Aleš Pokorný, první certifikovaný průvodce lesní terapie v České republice a na Slovensku.

Jak byste definoval biofilii a její vliv na lidské zdraví?

Mé vnímání tohoto pojmu je definováno tím, že všichni jsme součástí jednoho celku jménem příroda. Byli jsme stvořeni tak, aby neustále docházelo k vzájemné interakci mezi námi a dalšími živými bytostmi na zemi. Rostliny, zejména stromy nám pomáhají nejen dýchat, ale posilují naši imunitu i tím, že nám poskytují tzv. fytoncidy (Phytoncide), které pomáhají navýšit počet tzv. NK buněk (speciální bílé krvinky, které likvidují záněty v našem těle). Zároveň pobyt pod korunami stromů odedávna pomáhá snižovat stres a únavu. Jednoduše „zelená část světa“ nás léčí, ať chceme nebo ne. Od nás potřebuje jen jediné, a to lásku a respekt.

Co je to lesní terapie, nebo Shinrin-Yoku/lesní koupel?

Trávít čas v lese je pro nás celkem běžnou součástí života. Alespoň by se to tak mohlo na první pohled zdát. I přes to však strání průměrný Evropan více než 90 % svého času zavřený uvnitř budov. To už je jednoduše důsledek životního stylu poslední doby. Žijeme rychle, odškrtáváme si, co vše už jsme zažili a stihli a zvykli jsme si, že na vše máme málo času. Stres v práci kompenzujeme adrenalinem v zážitcích a úplně jsme zapomněli jaké to je, jen tak být a užívat si přítomnosti. V lesní terapii se jedná o zcela unikátní propojení našich smyslů (občas i těch, o kterých ani nevíme) s léčivou silou přírody. Jde opravdu o smyslovou koupel v atmosféře lesa, kdy můžeme zapomenout

na vše v „běžném“ životě a výrazně zpomalit tempo.

Kde jsou její kořeny?

Kořeny Shinrin-Yoku sahají do 80. let minulého století. Poprvé tento pojem použili v Japonsku, kde od té doby vzniklo již více než 60 základů, kde lze Shinrin-Yoku provozovat. Druhým velikým milníkem je založení Association of Nature and Forest Therapy (ANFT), která přibližuje lesní terapii lidem zejména v západní části světa.

Co je cílem lesní terapie?

Jedním z cílů, zejména v našem pojetí, je propojit člověka s přírodou na vědomé úrovni a pomoci tak vnímat vzájemnou souměřitelnost mezi námi. Druhým cílem je po-



moci lidem zažít přírodní léčení ať už po fyzické nebo psychické stránce. Není již dnes žádným tajemstvím, že v Japonsku je Shinrin-Yoku součástí veřejného zdravotního systému a je následováno již i některými evropskými zeměmi, jako je např. Skotsko. I v České republice jsme navázali spolupráci s některými lékaři, kteří se zabývají celostní medicínou.

Jaké benefity člověku přináší?

Benefitů je celá řada. Zejména jde o pozitivní dopady zapojení tzv. parasympatické části našeho CNS – tedy stavu relaxace a odpočinku, která se promítá zejména v nevědomé a podvědomé části naší psychiky. Jednoduše si při lesní terapii fantasticky vyčistíte hlavu. Zároveň je i vědecky dokázáno, že se díky vědomému pobytu v přírodě: vyrovnává krevní tlak, snižuje srdeční tepová frekvence, zvyšuje počet NK buněk, snižuje množství kortizolu, glukózy v krvi a v neposlední řadě se i zvyšuje přítomnost nebo aktivita granulysinů (protirakovinového proteinu). Vědecké studie stále probíhají, a to již po celém světě.

Jak lesní terapie probíhá, jak dlouho trvá, pro koho je vhodná a pro koho ne?

Lesní terapii lze provozovat téměř v každém lese, parku nebo jiném přírodním prostředí. Máme i kolegyni, která ji provozuje na vinici. Lesní terapie je už dokonce součástí nabídky některých hotelů. A rozhodně může být vítaným zpestřením pobytů klientů nejen v hotelech či penzio-

nech, ale i v lázeňských zařízeních či jinde. Propojení s přírodou v úplně jiném šatu tak mohou v budoucnu nabízet téměř všichni, kteří se zabývají cestovním ruchem.

Říká se, že jeden den v lese posílí imunitu na celý měsíc. Souhlasíte? A jak je to možné, jak se to děje?

Ano, v Japonsku dokonce udělali měření před a po absolvování Shinrin-Yoku. Japonci do lesní terapie investovali hodně peněz ze státní kasy a dnes můžete v této krásné zemi najít více než 60 základů, kam jezdí lidé na třídní pobyty. A výsledky jsou naprosto úžasné. Ideální je být každý den alespoň 30 minut v přírodě nebo si jednou za týden zajít s průvodcem na tříhodinovou lesní terapii. Výsledky poznáte velmi rychle.

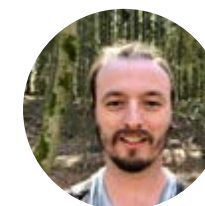
Proč lesní terapie s průvodcem?

Jak už jsem zmínil, každý průvodce (tedy ten, který je certifikovaný – v našem případě u ANFT), prošel náročným výcvikem, který jej připravil na správné vedení lesní terapie. Je extrémně důležité, aby průvodce zvládl své ego a nepasoval se do ro-

le terapeuta, protože jím není! Lesní terapie tak zůstává naprosto otevřenou disciplínou, která sází na sílu přírodního léčení a potenciálu každého člověka najít vlastní způsob, jak s přírodou komunikovat. My jako průvodci v tomto procesu musíme jen asistovat, vytvářet a udržovat bezpečné prostředí, a to nejen v průběhu pozvánek, ale i sdílení. Každý ať posoudí, zda chce využít služeb profesionála nebo se vydat na lesní terapii sám. Ze zkušenosti dnes víme, že většina lidí neumí sama ani vypnout mysl, natož zpomalit. A většině lidí k tomu nepomůže ani to, když jsou v přírodě. Bohužel jsme se až příliš naučili vnímat přírodu jen jako kulisu, podobně jako doma vnímáme zapnutou televizi. Pro ty, kteří chtějí udělat krok kupředu, může být lesní terapie s průvodcem ideální cestou. Naši předci toho byli schopni a nám stačí se jenom rozpomenout. A v tom jako průvodci umíme pomoci.

Jak se stát lesním průvodcem?

Přijďte na trénink, už máme i Čechy mezi trenéry. A zároveň je v České republice již 6 certifikovaných průvodců z řad ANFT.



Aleš Pokorný je prvním certifikovaným průvodcem Lesní terapie v Česku a na Slovensku. Spolupracuje s organizací Association of Nature and Forest therapy (ANFT), pro kterou pracuje i jako trenér nových průvodců. Pořádá skupinové a individuální Lesní terapie pro veřejnost, organizuje teambuildingy pro firmy a po pauze způsobené covidem se chystá zahájit spolupráci s hotely v České republice i na Slovensku. Se svou rodinou žije v krásném prostředí blízko Národního parku České Švýcarsko. Pokud s ním budete chtít vyrazit na Lesní terapii nebo domluvit akci pro svou firmu, navštivte www.foresttherapy.cz



VALAIS

POTĚŠENÍ
PRO VŠECHNY
SMYSLY

TEXT Pavla Apostolaki FOTO Pavla Apostolaki, Valais
Promotion, Leukerbad Tourismus

V Evropě jsou místa, kde cestování rozhodně nekončí letní sezónou. Mezi ně patří i švýcarské Valais, které na podzim a v zimě poskytuje turistům mnoho lákavých požitků. Dopřej si zde lahodné víno, znamenitou gastronomii, relaxaci v termálních pramenech a výlet do alpského průsmyku.



Spát přímo uprostřed vinic a mít pod sebou vinný sklípek je asi snem každého milovníka jiskřivého moku. Ve Varen se ještě k tomuto zážitku přidává úchvatný výhled na divoce tekoucí Rhônu, její údolí a na Švýcarské Alpy. Vinná vesnice, kde réva bujela od nepaměti, nebyla v minulosti ničím výjimečným. Ale když se devět místních vinařů sloučilo a vytvořilo sdružení, začaly se dít nové věci. V roce 2016 zrekonstruovali více než dvě stě let starou budovu a přeměnili ji na Bed & Breakfast ubytování. Při

renovaci respektovali historické prvky, které se odrazily i v podobě stylových pokojů. Každý z nich je pojmenován po jednom z varenských sklepů a má svůj vlastní charakter, stejně jako místní producenti vína. V suterénu pak vznikl útulný vinný sklípek s rustikální atmosférou, plný vybraných láhví od vinařů z Varen. B&B Zum Schleif se podle švýcarské klasifikace podařilo získat 4 hvězdičky a hosté jsou tak mile překvapeni nádherným a kvalitním ubytováním doplněným o snídani z lokálních produk-

tů. Sdružení také zrealizovalo vinnou stezku Pfyfoltru. Začíná u kostela ve Varen a je dlouhá tři a půl kilometru. Turisté při procházce kolem zelených řádků vinic navštíví na jednotlivých zastaveních sklep-mistry a dozví se zajímavá fakta o výrobě Dionýsova moku. Vychutnají si rovněž raclette, dezert a skvělá vína.

„Valais je největší vinná oblast ve Švýcarsku. Čtyřicet procent vín pochází právě z tohoto francouzského kantonu. Révu tu lidé

rostou zde přes padesát odrůd. Od těch původních, starých sort, až přes nové odrůdy vysazené po roce 1900. Ve Valais máme štěstí, že nám k pěstování vína pomáhá výborné klima. Přes dva tisíce hodin slunečního svitu v roce, malé množství srážek a velký rozdíl mezi denními a nočními teplotami. Klademe také důraz na udržitelné pěstování v harmonii s přírodou. Používáme minerální nebo organická hnojiva, proti škůdcům bojujeme biologickou cestou. K tomu jsou nám nápomocni motýli, brouci a jiný hmyz.

Proto víno z Valais patří k evropské špičce. Bohužel se však díky tomu, že Švýcarsko není součástí Evropské unie, vyváží do ostatních států velmi málo. Většinou jej převážně zkonsumují domácí, dodává Švýcarka.

VODNÍ KINO

Pouhých dvanáct kilometrů od Varen leží další požitek pro návštěvníky, nejvýše položený lázeňský resort v Alpách. „Zázračnou vodu“ objevili římsí legionáři a její účinky přitáhly postupem času i slavné osobnosti,



→ STYLOVÉ POHOŠTĚNÍ
Ve Varen se k vínu tradičně podává valaiské prkénko s regionálními lahůdkami. Většinou obsahuje plátky sušeného masa, uzené slaniny, šunky, klobás a sýra.

začali pěstovat před dvěma tisíci lety, na příkrých svazích, které stoupají až do výšky osm set metrů nad mořem. Aby si majitelé vinic svoje pozemky od sebe oddělili, vystavěli dvacet metrů vysoké terasy. A to jen z plochých kamenů, bez použití jakéhokoliv pojiva. Tato mistrná díla vedou po celém kantonu přes šedesát pět obcí v délce více než tři tisíce kilometrů, říká Romaine Bayard, jejíž rodina vlastní sklep Chevalier Bayard a vinice ve Varen již po tři generace. „Skladba zdejších vinic je velmi rozmanitá,



Z TERMÁLŮ NA SJEZDOVKU

V kantonu Valais se tyčí čtyřicet sedm ze čtyřiceti osmi čtyřtisícovek Švýcarska, a skvělé terény na lyžování jsou i v okolí Leukerbadu. K nejbližší lanovce trvá cesta pouhých deset minut (pěšky nebo kyvadlovým autobusem), přičemž lyžařský areál Torrent má k dispozici zhruba padesát kilometrů sjezdových tratí.

básníka Johanna Wolfganga von Goetha, spisovatele Julese Verna a Marka Twaina. Dnes je s denním vývěrem skoro čtyř milionů litrů Leukerbad největším zdrojem termální vody v Evropě. Osm skupin pramenů obsahuje především síran vápenatý, sodík, stroncium a železo, jež znovu vrací do formy bolavé svaly, klouby, vyživuje chrupavky, urychluje léčbu zlomenin a stavy po úrazech. Proto se lázně staly oficiálním rehabilitačním centrem švýcarských olympioniků. Nicméně i pobyt na pár dnů se výrazně podepíše na lidském zdraví. Koupele v termální vodě výrazně zlepšují stav pokožky a pitná kúra se svými močopudnými účinky posiluje činnost ledvin. Navíc v celém městečku lze absolvovat až tři sta wellnessových procedur, od kurzů jógy, přes vodní gymnastiku až po dechová cvičení na čistém horském vzduchu.

Většina bazénů sice patří k jednotlivým hotelům, avšak největší zážitky poskytují veřejné lázně Leukerbad Therme. Návštěvníci se zde při podvodních masá-

žích pokochají impozantním výhledem na okolní hory a v jednom z deseti bazénů dostanou i snídani. Lahůdky číšníci servírují na plovoucím tácku společně se šampaňským. Potěšením pro všechny smysly je také večerní představení „Aqua Mystica“. Ve tmě okolo venkovních bazénů hoří ohně, zní hudba a světelné efekty společně s párou z termální vody vytváří nádherné iluminace. Římské lázně ve Walliser Alpenthaler & Spa zase zavedou milovníky historie do antických časů. Obléknou se do bílých říz a usednou ke slavnosti spolu s římským císařem a jeho družinou. Potom absolvují jedenáct koupelových procedur, a nakonec si dopřejí bohatou hostinu. Hosté, kteří dávají přednost současnosti, mohou zamířit do vodního kina. S koktejlem v ruce budou plout na nafukovací matraci na hladině a přitom sledovat promítání filmu.

RÖSTI V PRŮSMYKU
Přímo nad Leukerbadem leží ve výšce



2 270 metrů nad mořem průsmyk Gemmi, kudy lidé přecházeli přes Alpy. Zejména ve středověku byla tato náročná a zrádná stezka hojně frekventovaná. Po úzké pěšině vytesané do skalní stěny procházeli poutníci, obchodníci, vojáci i zvířata. Když v polovině osmnáctého století začalo do lázní v Leukerbadu jezdit více hostů, zesílil tlak veřejnosti na obec, aby vybudovala lépe schůdnou cestu. Což se podařilo a stezka byla rozšířena tak, že se na ní mohli vyhnout dva plně naložení koně (v tomto rozsahu slouží dodnes jako turistická trasa). Nakonec byl Gemmi zpřístupněn v roce 1957 visutou lanovkou. Dnes je ve vlastnictví rodiny Loretanových, která ji nechala zrekonstruovat a zmodernizovat za více než jeden milion švýcarských franků. Turisté se tedy mohou vydat do průsmyku moderní gondolou a uskutečnit nádherný podzimní či zimní výlet kolem jezera Daubensee. Okolní vodní plochy a celého průsmyku se v mrazivých měsících stává domovem

kamzíků, lišek, kozorožců a vzácných ptáků, bělokura horského a orlosupa bradatého, které lze pozorovat ve volné přírodě. Běžkaři zase ocení perfektně upravené běžecké a bruslařské trasy (u jezera Daubensee 7 km, v Lämmernbodenu 10 km) a vyznavači zimní turistiky vytyčené sněžné stezky, včetně tradiční trasy od Gemmipassu po Sunnbühl. V průsmyku se dá rovněž sáňkovat a podnikat túry na sněžnicích. Zájemcům je půjčuje hotel Wildstrubel. Ten od roku 1971 vede rodina Loretanových. Jako lokální patrioti ctí valaiské tradice, mezi něž patří i skvělá gastronomie. Na první pohled vypadají jídla prostě, ale jejich chuť je znamenitá. To platí také o rōsti, o pokrmu z hrubě nastrouhaných, vařených nebo syrových brambor, které se pak zapékají či smaží. Restaurace hotelu Wildstrubel připravuje kolem deseti druhů rōsti (například se šunkou, špekem, sýrem, volským okem, slaninou, cibulí) a hostům je servíruje na velkých pánvičkách.

S JEDNOU JÍZDENKOU PO CELÉ ZEMI

Velmi rychlé a pohodlné spojení mezi Českou republikou a Švýcarskem poskytuje Swiss International Air Lines (let z Prahy do Curychu trvá zhruba osmdesát minut). Pro Slovenskou republiku je nejlepší spojení z Vídně stejnou leteckou společností. Letiště v Curychu je pak přímo napojeno na železniční terminál, kde vlak do Vispu jezdí dvakrát za hodinu. Na této stanici je navazující přestup do Leuku, odkud jede autobus jak do Varen, tak i do Leukerbadu. Obrovskou výhodou je, že švýcarský dopravní systém umožňuje cestovat po celé konfederaci s jedinou jízdenkou. Prostřednictvím Swiss Travel Pass turisté získají jeden lístek platný na všechny vlaky, autobusy, lodě, městskou hromadnou dopravu v devadesáti švýcarských městech, padesátiprocentní slevu na většinu horských železnic a lanovek a volný vstup do pětistovky muzeí. Platnost jízdenky je na tři, čtyři, osm nebo na patnáct po sobě jdoucích dnů. Swiss Travel Pass lze zakoupit na internetu, na švýcarských nádražích, letištích a také v turistických kancelářích ve velkých městech.

VÍNO-MASARYK®

KVALITA A NIE KVANTITA

TEXT A FOTO Víno-Masaryk

VÍNO-MASARYK s. r. o., založil v roku 1996 v Skalici na Záhorí priekopník vinárstva na Slovensku Alojz Masaryk. S láskou sa venuje práci s vínom a vinohradmi vyše 45 rokov. Svoje vedomosti a skúsenosti zúročil a usiluje sa vyrábať vína najvyššej kvality zo slovenského hrozna. Na degustáciách učí nielen rozlišovať a piť dobré vína, ale poskytne o nich aj veľa zaujímavých informácií.



Dobré meno a značku si ako rodinná firma budujeme už 25 rokov produkciou a propagáciou poctivého vína. Usilujeme sa v ňom zachovať vysoké množstvo prírodných látok a vyzdvihnúť to, čo mu príroda dala.

Obhospodarujeme približne 10 ha vinohradov, ktoré patria do integrovanej produkcie. Víno z tejto oblasti je pestré aj vzhľadom na zvýšenú koncentráciu železa v pôde. To prospieva červeným vínam, najmä odrode Frankovka modrá, z ktorej sa vyrába aj známy Skalický rubín. Dlhoročne nakupujeme zdravé hrozno od pestovateľov z južného Slovenska, najmä odrody, ktoré u nás nemáme. Hlavným zameraním našej firmy sú prívlastkové a akostné vína. V ponuke máme aj rôzne lahôdky a špeciality, ako je cibébový výber, hrozienukový výber či ľadové víno. Vždy to závisí od konkrétneho roka, aké bolo vtedy počasie, pretože od toho sa odvíja kvalita a vlastnosti vín.

Vyrábame veľa druhov bielych, červených, ružových vín – všetko v obmedzenom množstve.

Naše vína nekúpate vo veľkoobchode, ale vo vinotékach, vinárňach, v hoteloch a reštauráciách, ale aj v našej firemnej predajni v Skalici. Objednať si ich môžete telefonicky, e-mailom, prostredníctvom e-shop na webovej stránke. Súčasťou služieb, ktoré poskytujeme zákazníkom, sú aj ochutnávky vín. Konajú sa v historických priestoroch 380-ročného bývalého Mestského pivovaru alebo po dohode priamo u zákazníka.

Historické mesto Skalica, kde k červenému vínu patrí Skalický trdelník, je známe aj množstvom pamiatok. Na motívy románskej rotundy Sv. Juraja, v blízkosti ktorej sídli naša firma, sme dali vyrobiť zaujímavú a originálnu fľašu. Je to tip na skvelý darček; odniesť si v nej môžete naše značky Tré Ondré – biele víno a červené Enem, Sami Máme Málo, Skalický rubín aj Frankovku modrú. Vždy sme radi, keď môžeme potešiť milovníkov dobrých vín, ktorí sa k nám radi vracajú.

www.vino-masaryk.sk



FOTO unsplash.com

Gastronomy

gastro

PÊLE-MÊLE



ZMENA MENU

Trend NFT neobišiel ani gastronomickú scénu. V berlínskom glamour bare Provacateur, evokujúcom atmosféru dekadentného speakeasy, sa rozhodli ponúkať NFT v podobe kreslených a animovaných menu lístkov. Špeciálny projekt, ktorý vznikol na základe dlhodobej spolupráce bar manažéra Tareka Nixona s grafickým dizajnérom a ilustrátorom Danielom Jakubowskim, bol zároveň symbolickým začiatkom nového koktailového menu, v ktorom sa využívajú ingrediencie vypestované v hotelovej záhrade. Jakubwskeho ilustrované menu tak symbolizuje prechod do nového média. Jeho predchádzajúce koktailové karty, ktoré pre bar navrhol, mali úspech aj na niekoľkých ročníkoch súťaže Mixology Bar Awards. O úspešnosti konceptu svedčí aj fakt, že bar bol ocenený aj v kategórii najlepších. Prečo sa o tom nepresvedčiť na vlastné oči?

Provacateur Hotel, Brandenburgische Strasse 21, 10707 Berlin FOTO Gekko Group

TEXT Ján Krajč FOTO archiv friem



← KUBÁNSKE RETRO

Atmosférou dobovej Havany dýcha Bar La Rampa, ktorý v polovici roka otvorili v londýnskom Soho. Nahrádza tak neúspešný newyorský fastfoodový koncept Sweet Chick. Dômyselnosť súčasného konceptu je očividná v interiérovom dizajne štúdia A-nrd, ale aj v zostavenom menu, ktoré je bohaté na karibskú kuchyňu s tradíciou v španielskych receptúrach. Zvláštnu pozornosť si zaslúži aj nápojový lístok Marcisa Dzelzainisa so štedrou ponukou rumov a kubánskych koktailov. Bar La Rampa, 7/8 Market Pl, WIW 8AG, Londýn FOTO A-nrd Studio



← NA DVE DOBY

Prémiové portfólio Bacardi sa bude odteraz rozrastať o jeden nový prírastok ročne. V prvom ročníku doň pribudla limitovaná edícia rumu Reserva Ocho Sherry Cask Finish, ktorá je zároveň prototypom princípu, na ktorom bude fungovať celý koncept. Základom každej novinky bude rum s priemernou dospelosťou 8-12 rokov. Ten však bude vždy odlišne doladovaný druhou fázou dozrievania. V prípade Ocho Sherry Cask Finish bola Reserva Ocho v záverečnom období ponechaná na dva mesiace v sudoch po americkej Oloroso sherry.

→ DOZREL ČAS

Jemnú a zároveň plnú chuť získala Bošácka slivovica 52 % exclusive zrením v zapečatených nádobách. Výnimočná kvalita sliviek, výrobný postup zachovaný generáciami majstrov páleníčiarov a tri roky zrenia jej dali nezameniteľný charakter. Za posledných 60 rokov sa táto legenda medzi destilátmi teší mimoriadnej obľube. Každý dúšok je jedinečný a neopakovateľný – pohladí dušu, poteší zmysly, zahreje srdce. To najlepšie, čo na Slovensku máme. Kúpíte na www.oldherold.sk



↗ SPOD DOLOMITOV

Bastia Cartize pochádza z vinice Col Maset v centrálnej oblasti Cartize v kopcach Valdobbiadene DOCG. Cartize je prestížny, veľmi strmý kopec s dokonalou slnečnou expozíciou, s rovnomerným vetraním a podloží pieskového pôvodu, kde vinič Glera (Prosecco) dozrieva do najvyššej kvality. Vinárstvo vedú manželia Michelle a Tania. Intenzívna vôňa, aromatická komplexnosť a jedinečná viskozita Cartize si podmania aj najnáročnejších. Objavte výnimočné vína na www.prosecco.sk

DRINK TEST:



MINOR FIGURES – Matcha Latte

Pôvod: Veľká Británia

Profil: Vôňou pripomína pistáciový krém, chuť podobne krémová, plná, s cereálnym charakterom.

Hodnotenie: ****



GRANTE – Dula 100 %

Pôvod: Azerbajdžan

Profil: Výrazná kvetinová aróma po nezrelých jablkách. V plnej chuti rýchlo vysychajúca stopa s trpkým duľovým záverom.

Hodnotenie: ***



WOSTOK – Mandra

Pôvod: Nemecko

Profil: Vôňa i chuť pripomínajú višňový kompót alebo griotte likér. V dochuti stopy po jablkách.

Hodnotenie: ***



LE TRIBUTE – Citrony a Čierne olivy

Pôvod: Španielsko

Profil: Výrazná olivová aróma je v chuti suplovaná osviežujúcou prevahou citrónovej dužiny s rýchlo doznievajúcim perlením.

Hodnotenie: *****



FRANKLIN & SONS – Rozmarín a Čierne olivy

Pôvod: Veľká Británia

Profil: Výrazne olivová aróma, drevitý podtón. Chuť svieža, horkastá, mierne trpká, v dochuti minerálna.

Hodnotenie: ***



WHITLEY NEILL – Parmská Fialka

Pôvod: Veľká Británia

Profil: Jemná aróma, chuť robustná v dochuti s nástupom horkosti pomarančovej kôry, mierne trpký florálny záver.

Hodnotenie: ****



GIN MARE – Streptomorský gin

Pôvod: Španielsko

Profil: Intenzívna vôňa s olivovým podtónom. Herbálna, jemná chuť, v dochuti stopy bazalky a tymianu.

Hodnotenie: ***

TASTE TEST:

↓ SICARIO, ATÉNY

Čo sme vyskúšali: Grilovaný posúch s benediktínskymi vajcami plnený kalamata olivami a čerstvými lístkami oregana s ovčím syrom kefalotiri. Hlohový čaj Sideritis. Ako nám chutilo: Množstvo ingrediencií vnútri kapsy dominovalo chuti posúchu. Sýte jedlo, ktoré by zaslúžilo zjednodušiť. Komplementárna chuť kvetov hlohu sa vynímala v kombinácii s čerstvosťou vaječných žĺtkov. **Hodnotenie:** ***



↓ FELKA, POPRAD-VELKÁ

Čo sme vyskúšali: Matcha koláčik so špenátovou mrveničkou. Čučoriedkový bun s krémom. Brunch bagel s volským okom. Matcha latté. Ako nám chutilo: Umami nuansy v koláčiku boli veľmi príjemným prekvapením. Chuť čerstvého bagelu v kombinácii s vajíčkom neprekvapila, žiadalo by sa viac experimentu s korením. **Hodnotenie:** **



↓ THEMA, BRATISLAVA

Čo sme vyskúšali: Miešaný šalát s Piri-piri grilovanými kuracími kúskami, orieškami a koriandrovým dressingom. Domácu kačaciu terinu s pomarančovo-zázvorovým chutney a čerstvou focacciou. Ako nám chutilo: Chute boli príjemne prepojené a pokojne by sa zaobišli aj bez orieškov. Terina mala výnimočne výraznú, delikátnu arómu a rozplývala sa. **Hodnotenie:** ****



↗ VÍZIE ODVETVIA

Medzinárodná konferencia Plant-Powered Perspectives predstavila progresívne novinky v oblasti rastlinných potravín a ukázala budúci vývoj tohto trhu. Okrem etablovaných značiek vystúpila na konferencii aj víziárska spoločnosť, zaoberajúca sa vývojom technológie, ktorá umožní vyrábať mäso množením zvieracích buniek v kontrolovaných laboratórnych podmienkach. Tak bude možné získavať mäso bez nutnosti nákladného chovu zvierat. „Slovenským podnikateľom a podnikateľkám chceme priniesť všetky informácie potrebné na to, aby mohli naplno využiť príležitosti, ktoré tento perspektívny segment ponúka,“ vysvetlil Marián Milec, manažér programu Jem pre Zem.

FOTO Jem pre Zem

↗ NIELEN PRE VEGÁNOV

Jednotka v sortimente lahôdok – Ryba Žilina – predstavuje trendovú vegánsku líniu značky PRETO. Šaláty v klasickej a pikantnej verzii, ktoré vznikli spojením bezvaječnej majonézy, zeleniny a vegán šalámy, uspokojia nároky aj hotelových hostí, preferujúcich čoraz viac vegán stravu. Rovnako tak aj originálny aspick – kombinácia vegán šalátu, zeleniny, tempehu a agaru z morských rias. Kvalita surovín a finálne dochutenie boli pri vývoji prvoradé. Preto milo prekvapia nielen vegánov, ale aj ostatných, ktorí chcú inú alternatívu obľúbeného jedla. Lahôdky, ktoré oceníte, hľadajte na www.rybazilina.sk



↗ „Spojili sme sa, aby sme širili výbornú kvalitu, diverzitu gastronómie a úctivý prístup k zákazníkom v krásnom prostredí Vysokých Tatier,“ uvádza sa na stránke nového združenia Taste of Tatry. To v súčasnosti tvorí desať reštauračných podnikov v regióne Vysokých Tatier. Pre región, ktorý je nielen mimoriadne vyhľadávaný zahraničnými a domácimi turistami v každej sezóne, ale súčasne pripravuje ďalšie generácie profesionálov na pôsobenie v odvetvi, je táto iniciatíva nesmierne dôležitá a usmerňujúca v otázke stanovovania štandardu slovenskej gastronómie. Zvlášť v období, ktoré je poznačené nielen koronakrízou, ale aj kulinárskou invenciou. FOTO **Olivia Restaurant**



← SPRÁVNI BARISTI

Tí vedia, že bez mlieka so správnym pomerom bielkovín a tuku, lahodné latte či nezabudnuteľné cappuccino nespravia. Mlieko Barista s atraktívnym dizajnom je preto určené pre baristov. Rovnako aj lahodná smotana, ktorú na pulkoch obchodov nájdete v 10 gramových mini baleniach. Nájdete na rajo.sk/sk/sortiment/mlieko

FOTO archív firiem

Faerská ježovka s tekvicou, slanými lieskovicami, riasou a ružovou mrvenicou.

„Je to ten najvyšší stupeň, ktorý sme mohli dosiahnuť.“

Marinovaná hrebenáčka pod zeleným hráškom a žeruchou.



↗ NA STO DNÍ

Romain Meder, učenec Alaina Ducassa, najskôr publikoval knihu venovanú receptom s prírodným zložením, pokračuje v rovnakom úsilí o propagáciu prírodnej, priam rurálnej gastronómie aj vo väčšej mierke. Spoločne s Albertom Adrióm spustili pop-up projekt ADMO trvajúci sto dní. Trojstok renomovaných šéfkuchárov doplnila uznávaná a oceňovaná cukrárka Jessica Prealpatto. Spoločne s Mederom a Ducassom sa vlni i ona podieľala na príprave ďalšej knihy, na základe ktorej sa zrodil nápad otvoriť dočasnú „reštauráciu v reštaurácii“.



↗ TROJITÁ NOMA

Noma si konečne vyslúžila tretiu michelinu. A bolo by to znelo ešte veľkolepejšie, nebyť jedného malého detailu. Tretiu hviezdičku mohla dostať už o rok skôr, lenže komisia Michelinu rozhodla, že dve hviezdičky sú na obhájenie kvality reštaurácie Reného Redzepiho dostatočné. Na druhej strane treba dodať, že Noma získala poslednú michelinu v pomerne krátkom čase, tú druhú získala len v roku 2019. Pre Reného Redzepiho bol však tento akt uznania viac ako potešujúci a na sociálnych sieťach bezprostredne po vyhlásení uviedol, že pocit z dosiahnutia je ohromujúci.



„Svojich dodávateľov by som nedokázal pustiť k vode.“

✓ PRITVRDENIE

Obohatením dynamicky sa rozrastajúceho segmentu fermentovaných čajov sú kombuchy s obsahom prírodného alkoholu, ktorý vzniká počas sekundárneho kvasenia. Juneshine však takzvanú hard kombuchu (6 % - 13 % ABV) ozvlášťuje ovocnými šťavami a koreninami. Vo variantoch sa objavuje popri muškátovom orechu aktívne čierne uhlie a citrusovú príchuť ozvlášťuje chmeľ. FOTO **Juneshine**

Cudzinci, ktorí ochutnali menu z ponuky, porovnávajú pirohy s ravioli či indickými samosás. FOTO **piroHi!**

POSLOVENČENIE

TEXT Ján Krajč

To najlepšie, čo sa mohlo stať nášmu streetfoodu, je obohatiť ho o tradičné slovanské jedlá.

Tento fenomén totiž pomáha, aby si náš streetfood našiel svoj vlastný štýl a nebol odkázaný výlučne na fúzie ázijskej, americkej či talianskej kuchyne. Nová vlna podnikov – Iná Haluška, Folks, SeeU či Krumpla – nezahála v aktualizovaní menu a definovaní vlastného konceptu, podstatne dôslednejšom, než to bolo v minulosti. Skrývajú sa však za týmto trendom jednotné mechanizmy? Prišlo k vývoju postupne? Slovenský streetfood – a v širšom kontexte aj domáca gastronómia – je reakciou kuchárov, ktorí z vlastnej iniciatívy pocítovali, že na trhu chýba ponuka čohosi povedomejšieho, než je čierna zemľa alebo pocitovo nedopečená pizza. Vzhľadom na pretrvávajúce kulinárske zvyky a recepty sprevádzajúce naše životy od útleho detstva, má slovenská kuchyňa nevídaný potenciál zaujať. Našince, ale i cudzincov. A aby toho nebolo málo, zakladatelia dvoch zo spomenutých konceptov prezradili, ako vyzerá poslovenčené menu v ich prípade. Rovnako nám aj odhalili, akých reakcií sa dočkali, a čo si od existencie na trhu v nasledujúcich rokoch sľubujú.

ČO VÁS PRESVEDČILO, ŽE JE ČAS VRÁTIŤ NA NAŠU GASTRONOMICKÚ SCÉNU NIEČO Z TRADIČNEJ KUCHYNE?

J. S.: Tradičná kuchyňa tu vlastne stále je, väčšina podnikov dnes pripravuje bryndzové halušky. Nieкто si dá na kvalite záležať, robí ich z čerstvých kvalitných surovín, nieкто to zasa robí kvôli záujmu a na kvalite až tak netrvá. Takže si nedovolim tvrdiť, že sme vrátili tradičné jedlo na gastroscénu, skôr sme zväčšili rozmanitosť jeho použitia a prípravy. Halušky vnímame ako našu slovenskú cesto-

vinu, ktorá sa dá pripraviť na viacero zaujímavých a chutných spôsobov.

T. T.: Vždy som mal blízko k tradičnej kuchyni, napríklad už v čase môjho pôsobenia v GH Kempinski High Tatras som sa vždy usiloval priniesť hosťom suroviny, ktoré mali blízko k tatarským štitom a postupy, ktoré mali oporu v tradičných receptúrach. Neskôr som mal možnosť účinkovať v relácii Slovensko chutí, ktorá to celá podčiarkla o objavil som viac pokory ku kuchyni starých mám. Aktuálne ponúkame jedno z najtradičnejších jedál z našej oblasti, no usilujeme sa prispôsobiť a zákazníkovi ponúknuť „moderný slovenský streetfood“. Overili sme teda recept na staré dobré pirohy.

HOSTIA TÉMY:



Tomáš Tejbus, piroHi!
zakladateľ a spoluzakladateľ



Ján Székely, Iná Haluška
zakladateľ a majiteľ



↑ Tomáš Tejbus s konceptom piroHi! dokazuje, že príprava i servírovanie pirohov si môže v rámci streetfoodovej prevádzky nájsť vlastnú podobu.
FOTO **piroHi!**

MÔŽETE KONKRETI-
ZOVAŤ, NA ZÁKLADE
KTORÉHO RECEPTU STE
ZAČALI DÁVAŤ KON-
CEPTU JEHO SÚ-
ČASNÚ PODOBU?

J. S.: Sú to určite špenátové halušky s nivovou omáčkou. Túto kombináciu som raz doma na obed pripravil manželke a ona si ho pýtala tri týždne denne. Potom som sa jej opýtal, myslíš, že by to mohlo chutiť aj iným ľuďom? A nápad bol na svete.
T. T.: S tradičnými receptami je to ako s ľudovými rozprávkami, zachovávajú sa tradovaním, a teda aj pirohy pripravuje každý inak. U nás to bol spontánny nápad, vždy sme stavili na slovenskú kuchyňu. Po štyroch rokoch podnikania sme si uvedomili, že naše kancelárie sídli doslova nad múčnou manufaktúrou, ktorú spoločník prevádzkoval už dávno pred vznikom Folks či piroHi! V manufaktúre, kde sa naše pirohy ručne pripravujú, to bol najskôr pokus-omyl kým sa vynašla najlepšia receptúra, aby bolo cesto chutné, keď sa uvarí, ale aj vypraží. Aby nepraskalo, ale zároveň bolo príjemne mäkké a na povrchu chrumkavé, aby na povrchu udržalo maslo. Vo výrobe máme šikovné ženy, ktorým denne prejde rukami niekoľko desiatok kíl surovín a hotových pirohov. Za tie roky už majú receptúru poriadne vychytanú.



PRI KREOVANÍ MENU SA
VŠAK NEDÁ ZOSTAŤ LEN
PRI JEDNOM JEDLE.
AKO STE PRISTUPOVA-
LI K INOVÁCII JEDÁL NA
OBOHATENIE PONUKY?

J. S.: Práveže sa dá zostať len pri jednom jedle. Keď prevádzka pripravuje jedno jedlo, je vyššia pravdepodobnosť, že ho bude robiť kvalitnejšie než prevádzka, ktorá má vo svojej ponuke celú abecedu. Využil som štandardný systém streetfoodu, keď kuchár vezme jedlo, v našom prípade halušky, a premýšľa, skúša, s čím všetkým sa dajú spojiť a chutovo zladíť. Vždy, keď sa s niekym zhovárať o jedle, premýšľam, ako by som to jedlo vedel pretaviť do halušiek, ako by sa pripravovalo, dochucovalo, servirovalo, jednoducho, ako by som z neho urobil haluškovú verziu. Súčasná ponuka bola zostavená tak, aby vyhovela najväčšiemu počtu ľudí, preto sú tam jedlá syrové, rajčinové, hríbové, aby hosť vždy našiel aspoň „jednu cestu“. Receptúry vznikali starým známym spôsobom, pokus-omyl, teda aspoň niektoré.
T. T.: Súhlasím, ľudia majú radi na výber viacero jedál, my sme sa pokúsili ponúknuť výber prakticky pri jednom druhu jedla. Tam, kde sme v koncepte Folks Bistro alebo Folks Foodtruck pravidelne obmieňali ponuku, pri piroHi! je koncept postavený monotematicky, a tak zákazník u nás vždy nájde pirohy. Našou úlohou je zapojiť aj trocha kreativity a dať mu na výber – veľkosťou porcie, spôsobom tepelnej úpravy alebo druhom náplne. Plniek máme v ponuke dvanásť a k tomu viacero omáčok a posýpok. Inšpirovali sme sa konkurenciou, páči sa nám ako fungujú talianske alebo ázijské streetfoody, ktoré majú podobný systém skladania menu, ako sme zvolili pri pirohoch.

← Fúzie nemusia byť len ázijské. V menu Inej Halušky nájdeme napríklad aj maďarskú kuchyňu so slovenskou, konkrétne v receptúre segedínskych halušiek. FOTO **Iná Haluška**

FÚZIA KULTÚR A CHUTÍ
JE ČÍMSI, ČO SA PRE-
JAVUJE V MODERNEJ
GASTRONÓMII AJ NÁ-
SLEDKOM KOZMOPOLIT-
NÉHO ŽIVOTNÉHO ŠTÝ-
LU. VY STE SA K TEJTO
TENDENCIÍ V RÁMCI RE-
CEPTÚR POSTAVILI AKO?

J. S.: Zachovali sme predovšetkým domáce tradičné chute, teda aj formy prípravy. Všetko po starom; ručné strúhanie zemiakov, ručné pretláčanie cesta do vriacej vody atď. Pokiaľ ide o finálnu verziu jednotlivých jedál, tam sme, samozrejme, skúšali „zabrdnúť“ do rôznych kultúr a kuchýň, a poviem, chvalabohu! Veľmi sa nám osvedčili talianske halušky s omáčkou zo sušených rajčín, prosciuttom, olivami, parmezánom alebo tradičný maďarský segedín. Samozrejme, boli aj také jedlá, ktoré sa pripravili a nikdy sa do predaja nedali, napríklad curry. To nebol celkom najlepší nápad, ale možno ho v budúcnosti ešte vyladíme.

T. T.: Moderná gastronómia je v našich očiach spojenie kvality, rýchlosti a príbehu. Doba je uponáhlaná, komplikácie prináša aj koronavírus, a tak sa treba rýchlejšie adaptovať. Dnes chcú ľudia jesť rýchlo, chcú dostať očakávanú kvalitu, zaplatiť čo najmenej a bonusom je, ak koncept má svoj príbeh alebo za ním stojí niekto, kto je garantom kvality. Vnímame, že dnes ľudia už nechcú strácať čas zdĺhavým vysedávaním v reštaurácii, ale hľadajú alternatívy, ktorou chceme byť aj my. Uvedomujeme si, že pirohy nie sú jedlo na každý deň, ale je to milé oživenie medzi klasickou reštauráciou, burgrami, hotdogmi, prípadne silným zastúpením ázijskej kuchyne. A práve preto dokážeme porciu pirohov pripraviť do piatich minút, zabalit do elegantnej ekologickej krabičky a jedlo doručiť tak, aby čo najmenej strácalo cestou svoju kvalitu. Je pre nás dôležité, aby sme zákazníkovi vedeli byť k dispozícii aj v časoch „lockdownu“.



AKÉ ĎALŠIE MOŽ-
NOSTI VIDÍTE V RÁMCI
BUDÚCNOSTI PODNI-
KU/REŤAZCA A KDE NA
ZÁKLADE KOMUNIKÁ-
CIE SO ZÁKAZNÍKMI
VIDÍTE PRÍLEŽITOSTI NA
ROZVOJ KONCEPTU?

J. S.: Koncept Inej Halušky má obrovský potenciál. Je to slovenské jedlo, každý ho pozná, každý si u nás dokáže nájsť kombináciu, ktorá poteší práve jeho chute. Ak budeme robiť svoju prácu dobre, o niekoľko rokov by sme mohli byť v každom krajskom meste. A to len na začiatok.

T. T.: Naš koncept má symbolizovať jednoduchosť, konzistentnosť a udržateľnosť. Našou ambíciou je vybudovať pirohový franšizu, tým sa vôbec netajíme, no najskôr chceme všetko poriadne vyskúšať v našich kmeňových prevádzkach v Prešove a Košiciach. Myslíme si, že kvalitná prevádzka sa dokáže užiť v takmer každom meste. Naším prípadným spolupracovníkom chceme poskytnúť kompletný servis a podporu, preto si dávame záležať na tom, aby sme boli dobre pripravení na dopyt. Od zákazníkov máme pozitívnu spätnú väzbu na koncept, často odchádzajú prekvapení ako vizuálne pekná a chutná môže byť porcia pirohov, ktoré poznajú väčšinou vo verzii zo salaša alebo koliby. Radi sa vracajú a skúšajú nové varianty či už sladké alebo slané, čo je pre nás hnacím motorom zlepšovať procesy a veci nastavovať tak, aby sme stále rástli a priniesli piroHi! aj do ďalších kútov Slovenska.

↑ O špenátové halušky s kuracím mäsom a nivovou omáčkou je vraj rovnako veľký záujem ako o klasické, bronzové. FOTO **Iná Haluška**

↓ Thai Curry v pečenom zemiaku, skutočný streetfoodový unikát. FOTO **Krumpla**





→ Aj pri jednom jedle sa dá zostať, tvrdí Ján Székely. Samozrejme, experimentovať je dovolené. FOTO Iná Haluška



→ Bistro SeeU nás presvedčí o tom, že tak ako focaccia či pizza, aj bryndzový posúch môže byť pripravený s citom a zmyslom pre estetiku. FOTO SeeU

← Klasický pokrm akým je kačica s lokšou, môže mať úroveň servírovania hodnú súčasnej gastronomickej vyspelosti. FOTO SeeU



REAGUJÚ CUDZINCI A DOMÁCI NA TÚTO INOVÁCIU ODLIŠNE, ALEBO - AZDA VZHĽADOM NA NOVOSŤ - SÚ ICH REAKCIE PODOBNÉ?

J. S.: Robiť halušky je dvojsečná zbraň, na jednej strane ich každý pozná, takže si k nám ľudia rýchlejšie nájdu cestu, no na druhej strane majú tendenciu porovnávať. S vlastnými alebo rodinnými receptami. Pravdupovediac, tradičné bryndzové stále idú najviac, ale naozaj iba o „chlp“ pred ostatnými modernými kombináciami a omáčkami. Myslím, že rozširovať a rozvíjať známu špecialitu sa nám darí. Je to vďaka nášmu personálu a, predovšetkým, vďaka našim hosťom.

T. T.: Sami sme prekvapení, ako sa profiluje klienta, navštevujú nás všetky generácie, čo nás veľmi teší. Pirohy vnímame skôr ako ľudové jedlo, nie špecialitu. Od mladých tinedžerov až po seniorov. Mládež v nás vidí potenciál na trendový koncept, ktorý prináša alternatívu a dáva možnosť odlišiť sa od davu. Staršie



generácie prichádzajú s otáznikmi, čo sme to zase vymysleli, často sú skeptickí, ale len dovtedy kým nevidia hotovú porciu a nechutnajú ju, potom k nám posielajú deti a vnúčatá. Konzervatívnym ponúkame aj klasiku, ktorú roky poznajú. Pravdaže, nájde sa aj malé percento ľudí, ktorí koncept nepochopia alebo ich neosloví, ale to patrí k životu a sme radi, že je pestrý. Cudzinci si pochvalujú, že môžu ochutnať vo svete pizze, kebabov, donutov a burgrov niečo, čo doma nedostanú a usilujú sa porovnávať naše pirohy ich domácim kuchyniam, čiže väčšinou tomu, čo už poznajú. Najčastejšie vyhrávajú talianske ravioli, dokonca pirohy prirovnali k vypráženým indickým samosas.

↑ Krumpla dokazuje, že aj pečené zemiaky môžu tvoriť kostru celého konceptu. Môžu byť napríklad plnené lososom. FOTO Krumpla

iCombi Pro. iVario Pro. Nekompromisní tandem pro vaši kuchyni.

Nevíte si rady s nedostatkom personálu? Máme pro vás řešení. Osvědčený tandem konvektomatu iCombi a multifunkční pánve iVario od RATIONAL vám změní vnímání času. Společně s jejich inteligentními asistenty zvládají práci hravě, rychle a ještě se učí za pochodu. O vše se postarají stisknutím tlačítka a upozorní vás, když je potřeba asistence kuchaře.

Naskenujte QR kód a zkuste si je sami
rational-online.com



CHÂTEAU RÚBAŇ

VINÁRSKE SÍDLO DNEŠKA, KTORÉ NEMÁ OBDOBU

TEXT Laura Barancová FOTO Château Rúbaň

Château Rúbaň nie je len kaštieľom s vinárstvom. Je to projekt oslavy tradície výroby vína a lásky k nemu, ktorá pretrváva po celé storočia. Výroba vína je v súlade s najnovšími trendmi jeho produkcie, no zároveň prechováva úctu k vinárskej tradícii. Zahŕňa v sebe kombináciu technológií s najmodernejšími postupmi a tradičné spôsoby ošetrovania viniča.

Tak je to aj pri kombinácii exteriéru Château Rúbaň. Dizajnové novo pristavané budovy dopĺňa historický kaštieľ v strede komplexu. Skutočnosť, že chateau nie je možné navštíviť hocikedy bez predchádzajúcej rezervácie, mu dáva nádych akejsi tajomnosti a jedinečnosti. V tomto prípade platí, že mu závoj tajomna pridáva na exkluzivite.

HISTÓRIA KAŠTIEĽA V RÚBANI
História kaštieľa sa začala písať v druhej polovici 18. storočia, i keď jeho prvot-

ným zámerom nebolo stať sa architektonickým objektom vo vinárskej oblasti. Pôvodne bol postavený ako letné sídlo na bývanie a oddych zámožných rodov. Krátko po výstavbe prešiel viacerými prestavbami, počnúc rodom Horváthyovcov, ktorý ho dal vystavať, neskôr sa ocitol v rukách grófa Zichyho, ktorý k nemu pristaval druhú časť budovy. Tú dnes zdobí zlatá strecha. V tejto podobe dnes možno kaštieľ vidieť od roku 2013 ako Château Rúbaň. Prestavaný do neoklasicistického

slohu Júliusom Steignerom dnes pôsobí vznešene a hosťom vytvára atmosféru ako na magickom aristokratickom panstve. Po druhej svetovej vojne prešla kúria niekoľkými ďalšími zmenami, niekoľko rokov i chátrala. V takej podobe objavili kaštieľ súčasní majitelia Vladimíra Ollé s manželom. Elegantno-romantické prepojenie prírody a historického kaštieľa vytvára prostredie, ktoré dokonale komunikuje s najvyhľadávanejšími podujatiami návštevníkov – svadbami.



ROMANTICKÝ CHRÁNENÝ PARK

Prvý dojem pri vstupe do chateau vytvára dominantný prírodný element v podobe lesoparku. Získa si vás majestátnosťou storočného parku a rozsiahlym okolím lesa. Chránený park patrí k celému komplexu vinárstva, ktorým sa môže pýšiť medzi všetkými ostatnými chateau na Slovensku ako jediný. Romantická scenéria je ako stvorená na svadby, ktoré sú azda najvyhľadávanejšími podujatiami návštevníkov. Magické okolie parku a kaštieľa dokáže vplývať tak omamne, že sa na istý moment môže zdať, že sa všetko okolo vás vytratilo. Napokon o tom hovorí aj príbeh na etikete vína **Muškat žltý** so zalúbeným dievčaťom na hojdačke. Rozpráva a prehlbuje fantázie nad historikami z obdobia, keď sa pri kaštieli stretávalo panstvo a milenci sa vytratil prežívať romancu a krásne chvíle spojené s láskou do parku pri kaštieli.

Ďalším dôvodom prečo sú svadby v kaštieli vyhľadované je, že Château Rúbaň sa za svojimi bránami môže zdať iným než v skutočnosti je. Dôležité je navštíviť ho a presvedčiť sa osobne, tak ako sme sa o tom presvedčili my. Často majú totiž ľudia z vonkajšieho pohľadu o Château Rúbaň skreslenú predstavu. Totiž to, čo ho robí výnimočným, dokáže návštevník pochopiť až keď sa o tom presvedčí na vlastné oči.

VINÁRSTVO A VÝNIMOČNÉ VÍNA CHÂTEAU RÚBAŇ

Začiatkom jesene sa začína v Strekovskom rajóne v Južnoslovenskej vinohradníckej oblasti ošetrovanie, ktorá vo vinárstve odšartuje celý proces výroby výnimočného vína. Ošetrovanie sa robí precízne ručne a bez zatláčania. Viniče sa nachádzajú v blízkosti kaštieľa, v neďalekom Strekove, čo spĺňa pravidlá na označenie vína s chráneným označením pôvodu a používanie tradičného názvu „chateau“.

V ponuke vín nájdete širokú škálu odrôd, pretože okrem známych druhov ako sú Veltlínske zelené, Chardonnay, Cabernet Sauvignon či Alibernet, v Château Rúbaň spracúvajú aj originálne a výnimočne odrody novošľachtencov. Ide o oživovanie menej známych zabudnutých odrôd a vytváranie celkom nového druhu vína. Dnes už zvučnejší **Devín** dopĺňajú originálne vína zo Strekovskej oblasti sú zážitkom svojou chuťou, vôňou aj príbehom, ktorý dotvárajú aj ručne kreslené etikety na vínovej fľaši v minimalistickom štýle. Zaujímavý estetický dizajn ilustrácií však nie je samoúčelný. Výnimočný je v tom, že všetky etikety rozprávajú príbeh zlatej éry kaštieľa. Zároveň vzdávajú hold umeleckým remeslám, odvoľávajú sa na ich eleganciu a náročnosť.



ZÁŽITKOVÁ REŠTAURÁCIA A ZRKADLOVÝ GUEST HOUSE

Okrem majestátneho parku si pri vstupe do areálu bezpochyby získa pohľad každého hosťa Guest house s dizajnovým riešenou zrkadlovou stenou a zlatým falcovaným plechom, ktorý navrhol architekt Zoltán Bartal. Štýl, v ktorom sú nové budovy postavené, opäť komunikuje s filozofiou projektu spájajúc tradície so súčasnosťou. V podobnom štýle je postavená aj budova zážitkovej reštaurácie a vinárstva vystavaná na dvestoročnej pivnici. Nechýba na nej falcovaný plech, ktorý sa opakuje na všetkých nových stavbách areálu. A ako by ste nenašli v Guest house dve rovnaké izby, ani v reštaurácii i v celom chateau nezažijete rovnaký zážitok dvakrát. Jeho koncept je postavený na výnimočnosti.

Namiesto bežného podávania kávy v inej reštaurácii, v Château Rúbaň hostia zažívajú degustačné večere, rozhodnú sa urobiť v nej firemnú akciu alebo vianočný večierok. Vzhľadom na možnosť návštevy chateau iba vo vopred dohodnutom čase má Château Rúbaň svadbami zaplnený celý budúci rok 2022.

 CHÂTEAU RÚBAŇ
www.chateauruban.sk

DOMOVINA A DEMÄNOVKA

Tradičné slovenské destiláty a horko-bylinné likéry a ich jedinečné využitie v mixológii

DOMOVINA

„Naša spoločnosť ST. NICOLAUS prezentuje tradičný slovenský národný nápoj borovičku a obľúbené ovocné destiláty vo forme a pocte, ktorú si zaslúžia – prémiovú, krásnu, so zapojením slovenských umelcov, poctivej práce, s vyváženou chuťou pre každého. Spojením všetkých týchto atribútov vznikol rad produktov pod značkou DOMOVINA – Kamkoľvek sa vyberieš, vezmi si so sebou aj kúsok domoviny,“ opisuje Tomáš Gyén – Senior Brand Ambassador ST. NICOLAUS.



DETVAN

5 cl DOMOVINA Borovička,
Franklin & Sons Natural Light Tonic,
rozmarínové vetvičky, borievky

DOMOVINA nie je len miesto na mape, ale aj v srdci. Takto všetci vnímame náš prémiový produktový rad borovičky, nášho národného nápoja, a najobľúbenejších ovocných destilátov, ktorými sú hruškovica, slivovica a marhulovica. Domovinu ovplyvnili aj dvaja slovenskí umelci – autorom perokresby je slovenský maliar, ilustrátor, grafik, sochár a svetovo uznávaný tvorca poštových známok akademický maliar

Rudolf Cigánik. Fotografie na špeciálnej obojstrannej etike, ktoré evokujú pri jednotlivých destilátoch a borovičke prostredie, kde sa tešia najväčšej obľúbenosti a tradícii – Liptov, Podunajská nížina alebo Kopanice – vznikli v spolupráci s Tomášom Hulíkom, slovenským prírodovedcom, dokumentaristom a fotografom, ktorého snímky uverejnili prestížne zahraničné magazíny, napríklad National Geographic, GEO a Universum.



TURČÍN PONIČAN

4 cl DOMOVINA Slivovica,
3 cl figový sirup, 1 cl limetová šťava,
1 ks vaječné bielko

Chceme ukázať servírovanie nielen v podobe vychutnávania si ho z pekného destilátového pohárika alebo párovaním ku konkrétnemu jedlu, ale aj v miešaných drinkoch, ktoré nesú názvy podľa slovenských literárnych diel. Drinky sme nafotili s Dušanom Křístekom – jedným z najlepších fotografov na drinky a jedlo vôbec. V rámci našich rôznych klientov sa snažíme robiť aj workshopy, školenia, hostovania a tematické večery s DOMOVINOU – kde k borovičke a ovocným destilátom párujeme rôzne chody jedla a aj signature drinky. Naposledy to bolo v krásnom hoteli Hviezdoslav v Kežmarku.

DOMOVINA získala viacero ocenení, na ktoré sme veľmi hrdí. Za zmienku určite stojí Obal roka 2019 a ocenenie od World packaging organisation, Worldstar winner 2020 aj 2021.

14 druhov bylín, šesť mesiacov výrobného procesu, slovenský med, tatranská pramenitá voda, tradícia od roku 1954, prírodný produkt, vyváženosť horkosti a sladkosti, pôvod v Demänovskej doline – toto všetko predstavuje jedinečný produkt, jeden z najstarších horko-bylinných likérov na Slovensku, ktorým je DEMÄNOVKA. Široké portfólio zahŕňa tradičnú bitter/horkú príchuť, najstaršiu Demänovku – medový likér, ochutenú brusnicovú či DARK so zvýšeným obsahom fenikla a šípky a dvojnásobným množstvom 14 druhov bylín v maceráte. Tento rok sme uviedli novinku, Demänovku čiernu ríbežlu s nasladlo-horkastou chuťou a jemne korenistým záverom.

DEMÄNOVKA®

„So servírovaním ako vychladený shot na spôsob digestívu nič nepokazíte. Môžete ju tiež podávať ako hot drink s ovocnou šťavou alebo zázvorovým pivom až po jednoduché a viac sofistikované signature drinky, pri ktorých sme sa usilovali s kolegom Junior Brand Ambassadorom Marekom Klčom ukázať, že takýto unikátny produkt sa dá použiť aj na párovanie s jedlom alebo ako príjemný drink – pri vhodnej kombinácii surovín,“ opisuje Tomáš Gyén, Senior Brand Ambassador ST. NICOLAUS.



RAJ DEMÄNOVKY

4 cl Demänovka likér s medom,
1,5 cl bazový sirup, sóda,
tymián, citrónová kôra

Celé sme sa to rozhodli aj zdokumentovať a vznikli krásne fotky drinkov na Demänovku v spolupráci so skvelým fotografom Dušanom Křístekom, ktoré symbolizujú Demänovskú dolinu, jej lesné prostredie a jednotlivé fázy dňa a rôzneho počasia, pri ktorom boli drinky fotené.



LESNÉ SCHLADENIE

4 cl Demänovka Brusnica, tonic,
brusnice, limetové plátky

Len nedávno sme organizovali pre pozvané hotelové a gastronomické prevádzky event s názvom Bylinkobranie s Demänovkou, kde sme na master classoch prednášali o histórii, výrobe, jednotlivých druhoch, degustácii, servírovaní, párovaní s jedlom, využívaní v jedle a omáčkach a taktiež o využití v drinkoch. Tento produkt je unikátny nielen pôvodom, históriou, surovinami a výrobou, ale aj všestranným využitím pri servírovaní. Preto budme lokál patrioti a vážme si takéto výnimočné slovenské produkty. Na zdravie.

Tomáš Gyén
Senior Brand Ambassador
ST. NICOLAUS



ST. NICOLAUS®

OHROMNÉ RENOMÉ

TEXT Ján Krajč

Aby sa povest rumu zachovala, výrobcovia sa usilujú priblížiť k tým, ktorí dokážu oceniť know-how vychýrených liehovarov

Prekonať čísla predajnosti whisky a ginu je pre výrobcov rumu výzvou už niekoľko rokov. Tak ako u nás, aj v iných kultúrach sa rum považuje za voľbu mladších generácií, ktoré nemajú sklon požívať ho degustatívne. Mnohé médiá pritom poukazujú na to, že za túto demografiu môžu niekedy samotné liehovary ochotné investovať do marketingových aktivít, ktoré rum prezentujú ako neodmysliteľnú súčasť každej správnej párty. A skutočnosť, že rum má dostatočne bohatú históriu a dokáže prekvapiť experimentálnou technológiou produkcie, nezaznieva zo žiadnej strany. Pritom práve zdanlivá nevýhoda a pomalý nárast predajnosti podmienili urýchlenie dynamík v pálení a filtrácii rumov. Výrobný a trhový trend prémiových línií v portfóliách liehovarov by teoreticky mohol byť riešením, ktoré dostane rum k novým spotrebiteľským triedam a dovoľí producentom, aby v konečnom dôsledku mohli dvíhať ceny vyššie, než doposiaľ. Premiumizácia však nemá jednotný priebeh a jej mechanizmy sa líšia od možností tej-ktorej pálenice.

ZRENIE NA DVE DOBY

Tak ako sa striedajú sudy, v ktorých rum dozrieva, tak sa presúva aj tendencia zu-

šľachtovania segmentu. Premiumizácia v skutočnosti prebieha totiž už dlhší čas, no najskôr sa odohrala v kategórii whisky, neskôr pri ginoch a aktuálne ňou prechádzajú rumy. Malo by to viesť k zvýšeniu záujmu o ne. Výrobcovia sa neustále usilujú prinášať nové blendy, ktoré ulahodia nezaváženému spotrebiteľovi na prvý dúšok. Pretože sa princíp premiumizácie ukázal ako efektívny v prípade tequily, mezcalov či sherry, sľubujú si od tohto postupu značný úspech aj pálenice, ktoré produkujú rum už desaťročia. Zároveň sa v tomto mikrotrende odzrkadľuje makrotrend využívania lokálnych zdrojov a receptúr, ktoré sa odvodili od toho, čo bolo historicky prirodzené pre dané prostredie. Premiumizácii sa dvíha cena, zlepšuje kvalita, diferencuje spotrebiteľská verejnosť a zároveň sa dá dobre umiestňovať aj ten typ produktov, ktoré si na produkciu vyžadujú špeciálnu technológiu. Napríklad, dvojdobovo zrejúce rumy, ktoré sa uprostred zrenia prevádzajú na opačnú stranu sveta. Americký rum liehovar Downslope Distilling svoje rumy, na ktoré sa používa cukrová trstina z Havaja, necháva zrieť v sudoch od tokajského vína.

PODĽA PRADEDOV

Premiumizácia sa však zvyčajne v praxi za-

čína tým, že sa liehovary usilujú pochopiť svoju rodinnú tradíciu a nájsť príležitosti tam, kde sú pre konkurenciu nedosiahnuteľnými. Spoločne s týmto procesom sa odohráva aj akási forma rekonštrukcie a renovácie značky využívajúcej absolútne maximum výrobného know-how. Na základe autenticky verných postupov potom rum zreje v sudoch, ktoré sú vyrobené napríklad z teakového dreva. Alebo sa filtruje na dreve, ktoré je prepálené podľa tradície. Bacardí napríklad filtruje rum cez popol z kokosových škrupín.

V SUDE PO BOURBONE

Modernizácia chutí je jedným z mechanizmov, akým sa niektorí usilujú premiumizovať rum. Lenže rafinovanosť, s akou k tomuto procesu dochádza, berie dych. V domnienke, že za slabší záujem o rum môže práve jeho sladkosť, sa súčasní producenti, napríklad Gran Anejo, usilujú minimalizovať obsah cukru vo svojich rumoch. Equiano, vôbec prvý reprezentant afro-karibského rumu uviedol dokonca jeho light verziu, ktorá pozostáva z blendu (spojenia, pozn. red.) čerstvej šťavy cukrovej trstiny, krátko zrejúceho rumu španielskeho typu z Barbadosu a veľmi mladého rumu z Maurícia. Ešte odvážnejšie križenie princípov je prítomné v starších blendoch rumu Malecon. Niektoré z nich zrejú v priemere až desať rokov vo vypálených sudoch po bourbone. Guatemalské Malteco rumy v takých sudoch zrejú dokonca aj viac ako 28 rokov, teda prakticky jednu generáciu. Appleton Estate, ktorý zvykne zrieť zhruba rovnako dlhý čas, prechádza v prvých ôsmich rokoch procesom dozrievania v dubových sudoch po americkej Jack Daniels. A keďže sa možnosti dozrievania ešte stále testujú a výrobcovia experimentujú so sudmi, časom zrenia a dokonca aj systémom ukladania sudov, rum je odrazu teritóriom vďačným na experimentovanie, najmä v okolí Karibiku a Strednej Ameriky.



Blend rumy ako Blue Stamp zaujmú špecifickou chuťou, za čo môže proces ich zrenia.

DOMÁCI VARIANT

Je namieste hovoriť o slovenskom rume? Je predsa známe, že na Slovensku sa rum z cukrovej trstiny nevyrába. A predsa má svoju dlhodobú históriu ako tuzemský rum. Receptúra tradičného slovenského rumu spočíva v miešaní škrobového kvasu, prípadne liehu a vody s rumovou esenciou a karamelom, jeho tradícia trvá u nás od devätnásteho storočia. Takže pokiaľ je jedným z dôvodov premiumizácie rumov zaujatie náročného fajšmekra, pri našich tuzemských „rumoch“ je podobná výzva o to náročnejšia. Naši producenti majú možnosť vyhnúť sa produkcii tuzemáku. Napriek tomu sa rozhodli prepojiť tradičný výrobný postup s národnou špecialitou. Old Herold nadväzuje na európsku, aj uhorskú obdobu značkových tuzemských rumov prostredníctvom edície Riava. V receptúre sa namiesto kombinácie jemného liehu, karamelu

a esencie objavuje skutočný trstinový rum. Táto prémiová edícia v zmysle premiumizácie je doplnená zaujímavými chuťovými variantmi – orechovým a čučoriedkovým macerátom. Práve maceráty majú potenciál zaradiť tuzemáky ako svojskú a samostatnú kategóriu. O to skôr, že podobné pokusy iniciujú aj výrobcovia klasického rumu. Iný lokálny výrobca podobným spôsobom maceruje višne a pravú vanilku.

O PRÍSADU NAVIAC

V tomto prípade hovoríme o takzvaných arrangè rumoch, ktoré – ako je už zrejme – tvorí popri rume aj macerát z rozličných plodín a korenín. Keďže rum je mimoriadne aromatický a chuťovo rozmanitý, obohacovanie rumu o ďalšiu príchúť je pri originálnych arrangè hrou na istotu. Cédric Brémont založil v roku 2011 vo francúzskom meste Nantes liehovar Rhums de

Ced, ktorý sa špecializuje výlučne na ochutené rumy. A aby sme boli celkom presní, tieto vznikajú ako zmes karibských rumov z čerstvej šťavy cukrovej trstiny, sirupu z trstinového cukru a kusov ovocia. V portfóliu sa tak objavujú ananás, guava, banán či guava, no aj jablko, kakaové bôby či marakuja. Arrangè má pritom počiatky už v koloniálnych plavbách do Indie, odkiaľ sa počas ďalších storočí táto technika dostávala do zámorských oblastí, prevažne francúzskych kolónii ako Madagaskar a neskôr Réunion a Martinik. Tu sa vzhľadom na dostupnosť základnej suroviny, cukrovej trstiny, rozvinul rum arrangè do rôznych období. O nič chudobnejší, čo do výnimočnosti chuti, nie je ani samotný rum. Nie je to preklep. Práve rum je pre milovníkov kvalitných destilátov celkom novou záležitosťou, ktorá skrýva netušenú množinu vlastností, aké sa v inom nápoji dajú sotva nájsť.

ZAČERSTVA

Predstavili by ste si pod pojmom rum priehľadnú, bezfarebnú tekutinu? Možno preto, že s rumom sa stretávame zriedkavejšie ako s rumom, ktorý charakteristickú hnedú, jantárovú či zlatú farbu nadobúda použitím melasy z cukrovej trstiny. Takzvaný rum agricole však nemá nijaké sfarbenie. A vzhľadom na citlivosť výroby takého rumu sa dokonca seriózne hovorí o tom, či by nemal mať oficiálne potvrdený terroir. Dôvodom je jedinečnosť výroby rumu, ktorý sa pre rýchlu oxidáciu trstinovej šťavy musí spracovať priamo na mieste, kde sa spracovala aj trstina. To znamená, že medzi jednotlivými oblasťami existujú nepatrné rozdiely. Keďže rum agricole vyrábajú producenti od Haiti po Maurícius, chuť neurčuje len rozdielne podnebie, ale aj odroda cukrovej trstiny. Pri výrobe sa neraz spracúva viacero odrôd trstiny. Martinický Clément rum však uviedol prvý jednodruhový rum agricole z odrody canne bleue.



Portfólio Old Herold sa rozšírilo aj o tuzemáky, ktoré majú u nás dlhú tradíciu.

ROZŠÍRTE SI SLOVNÍK



Cachaca: brazílsky destilát z cukrovej trstiny.



Clairin: rum vyrábaný na Haiti.



Hogo: kubánske tradičné rumy.



Solera: rumy zrejúce v pyramídom poradí.



Tapanga: rum agricole z Južnej Afriky.

RUMY MAJÚ VSKUTKU NETUŠENÚ OSOBITOSŤ AJ BEZ TOHO, ABY KONČILI V MIEŠANÝCH NÁPOJOCH.

DOBŘÉ TO UŽ JE

Rok 2021 bol v znamení ochutených rumov. Viaceré špecializované periodiká označili kategóriu ochutených rumov za rozhodujúcu v otázke predaja. Poukazujú pritom na kuriózný faktor, ktorý údajne mohol zapríčiniť, že sa o ochutené rumy začali spotrebiteľia zaujímať. Príčinou by totiž aj v tomto prípade mohla byť pandémie a potreba vynahradiť si chýbajúce výlety do vzdialených destinácií. Áno, cestovať sa za istých okolností dalo, no z hľadiska neistoty a prevencie, ktorá striedavo panovala v spoločnosti, sa stali takzvané Tiki/Exotic koktaily atraktívnym kompenzátorom. Napokon daiquiri, mojito a na nie poslednom mieste aj piña colada našli svojich priaznivcov nielen medzi

barmanmi, ale aj potravinármi. To je však iný príbeh. A hoci je to pre segment dobrý signál, nemenej potešujúcim by mohol byť aj vývoj týchto spotrebiteľských preferencií do budúcnosti. Z tohto pohľadu možno vnímať ochutené rumy ako predzvesť objavovania rumových blendov a vzápätí aj agricole rumov. Paleta je však nesmierne bohatá a bola by škoda nútiť producentov, aby len na úkor spotrebiteľskej spokojnosti zdokonaľovali niečo, čo už beztak absolvovalo taký náročný vývoj. Rum má vskutku netušenú osobitosť aj bez toho, aby končil v miešaných nápojoch. Ako povedal Ryan Reynolds, spýtajte sa sami seba, komu to páli, keď zmieša poctivo fermentovaný, roky zrejúci rum s ovocným džúsom.



Riava: prémiový tuzemák, 43 % ABV, nájdete na oldherold.sk



Naga: rum z jávy, zrejúci v teakovom sude.



Guarapo: fermentovaná šťava z cukrovej trstiny.



Arrange: francúzsky rum ochutený macerátom.



Proof: dvojnásobok obsahu alkoholu v rume.



Demerara: rumy pochádzajúce z Guyany.



Malecon: Ron Malecon, rum španielskeho typu, nájdete na wineplanet.sk



Malteco: jemný rum s obsahom alkoholu 10 %, nájdete na wineplanet.sk



Blue Stamp: blendovaný rum z ostrova Maurícius, nájdete na wineplanet.sk



Bumbu: 40 % vyvážený rum z krajín Karibiku a Latinskej Ameriky nájdete na drinkexpert.sk

SCUOLA DI BARISTA ŠKOLA KÁVY SEGAFREDO

TEXT A FOTO Segafredo

Našťastie, už je minulosťou éra, keď sa ponuka kávy v gastronomických zariadeniach obmedzovala na „turka“, rozpustnú kávu a v lepšom prípade espresso. Dnes už každý zákazník očakáva nielen v kaviarni, ale aj v reštaurácii širokú ponuku kávových špecialít. Čoraz viac ľudí sa veľmi dobre orientuje v kvalite kávy a dokáže oceniť jej správnu prípravu.

Pre značku Segafredo, ktorá sa usiluje sledovať celý proces od zrnka až po šálku kávy, je kvalita prípravy jedným z kľúčových bodov. Práve preto prevádzkuje Scuola di Barista – školu kávy Segafredo, určenú na školenie zamestnancov gastronomických prevádzok ponúkajúcich kávu Segafredo. V rámci kurzu „Barista Professional“ sa tak môžu naučiť správne pripravovať espresso, cappuccino... a osvojiť si aj základné teoretické vedomosti.



Baristické kurzy v rámci Školy kávy Segafredo sú celodenné praktické cvičenia, v ktorých účastníci získajú prehľad o procese prípravy kávy; od pestovania na plantážach až po finálnu šálku lahodného espresso, ktoré je základom ďalších kávových špecialít ako cappuccino, latte macchiato a ďalšie. Populárnou časťou kurzu je aj výučba jemnej techniky Latte Art čiže tvorenia obrazcov, ktoré vznikajú prepojením mliečnej a kávovej emulzie.

„Kurz je rozdelený na teoretickú časť, kde sa účastníci oboznámia s procesom zberu kávy, jej praženia a miešania zmesi a časť praktickú, pri ktorej sa naučia rýchlo a efektívne pripraviť správne talianske espresso a mikropenu na kávové špeciality;“ opisuje

je priebeh kurzu Petra Knapová, certifikovaný barista a tréner baristov kávovej školy Segafredo a dodáva: „Myslím si, že v súčasnosti výrazne stúpajú nároky zákazníkov na kvalitu, preto je kľúčom k úspechu správne vyškolený personál. Za tajomstvom dobrého espresso stojí niekoľko zásadných vecí – kvalitná kávová zmes, kávová technológia a predovšetkým ľudský faktor, pretože až 70 percent úspechu spočíva práve v ľudskej ruke. Nejde pritom o žiadnu mágiu, ale automatizovanie správnych postupov a cvik získaný prípravou desiatok tréningových nápojov. V našej škole kávy na praktickú výučbu kladieme hlavný dôraz.“

www.segafredo-zanetti.sk/scuola-di-barista/

NAJOBĽÚBENEJŠIA SLOVENSKÁ SLIVOVICA SA VYRÁBA V TRENČÍNE

TEXT A FOTO Old Herold

Ovocinárstvo je v trenčianskom regióne zakorenené odnepamäti. Kým mocní tvorili dejiny, ľudia v sadoch a na kopaniciach hľadali všestranné využitie úrody. Príchod benediktínov, ktorí poznali metódu destilácie, umožnil odkryť tekutú silu zakliatu v slivkách, hruškách či marhuliach.

Naši predkovia vytvorili slávne „ovice“, magický elixír, ktorý si starostlivo uchovávali na výnimočné okamihy. Nadobudnuté vedomosti a skúsenosti rozvíjali trenčianski majstri liehovarníci. Zdokonalili výrobu ušľachtilých ovocných destilátov do podoby, akú poznáme dnes.

V súčasnosti u nás evidujeme asi 200 registrovaných pestovateľských páleníc. Veľkých tuzemských tradičných výrobcov ovocných destilátov je však len niekoľko. Medzi najväčších a najstarších, s bohatými skúsenosťami odskúšanými naprieč tromi storočiami, patrí trenčiansky liehovar Old Herold. Okrem známych slovenských borovičiek Koniferum a Junipers už niekoľko desaťročí prináša na slovenský trh skupinu produktov s označením pravý ovocný destilát OVICA – slivovica, marhuľovica a hruškovica.

V liehovare dodnes dodržiavajú postup výroby, ktorý tu odovzdali predošlé generácie. Starostlivo sa vyberá výlučne zrelé a zdravé ovocie, pretože jedine poctivý kvas je predpokladom úspechu. Nasleduje dvojstupňová destilácia, pri ktorej sa v druhom stupni získa jadro destilátu s vyváženou a harmonickou vôňou i chuťou. To sa doladí kvalitnou zmäččenou vodou a nechá sa primerane zrieť. Až v tejto etape získavajú ovocné destiláty svoju jemnosť, čaro a jedinečnosť. Jedine pravé ovocné destiláty bez ďalších prísad teda môžu niesť v názve príponu „ovica“

Spomedzi destilátov je na Slovensku najviac konzumovaná slivovica, pričom najobľúbenejšou značkou je práve Bošácka slivovica z rúk trenčianskych majstrov páleníčiarov.



Stala sa symbolom dolín Bielych Karpát, ale aj celého Trenčianskeho kraja. Jej miestna výroba nadväzuje na povestnú ovocinársku tradíciu slovensko-moravského pomedzia už z čias Márie Terézie. Výnimočná klíma miestnych dolín zaručila bohatú úrodu šťavnatých sladkých sliviek. Tie už nebolo potrebné v procese výroby vôbec dochucovať. Názov tohto destilátu pochádza z Bošáckej doliny, ktorú pomenovali podľa bosých mníchov. Dnes je to najznámejšia slovenská slivovica, ktorej obluba je naprieč rôznymi generáciami stále veľmi veľká.

Vzhľadom na bohatú históriu a veľké páleníčiarске skúsenosti tohto kraja môžeme hovoriť, že ozajstné destiláty vyrábané miestnymi znalcami overil čas a ich zloženie a postup výroby zabezpečuje, že patria k destilátom svetovej kvality. www.oldherold.sk



NA „NAŠE“ PROSECCO SME MIMORIADNE HRDÍ

TEXT A FOTO Cartizze

Ako by malo chutiť pravé prosecco? Čo všetko sa skrýva za jeho kvalitou a čím je jedinečné prosecco zo zóny Cartizze, sme sa rozprávali s Michalom Málusom z rovnomennej spoločnosti.



a možnosťou mechanizácie je zóna DOC. Kvalitnejšou podzónou DOC je región okolo mesta Treviso. Na rozdiel od DOC, DOCG je kopcovitá krajina a o vinice sa tu stará len ručne. Vďaka lokácii kopcovitého terénu sa v oblasti zmiešava vlhký morský vzduch vanúci z Jadranského mora a studený horský vzduch z vrchov neďalekých Dolomitov. Valdobbiadene Conegliano DOCG tvorí asi 7 500 hektárov s ročnou produkciou menej ako 92 miliónov fliaš. Takmer som zabudol spomenúť zónu CARTIZZE, ktorá tvorí len 107 hektárov v rámci DOCG a je to GRAND CRU zóna. Hrubé pieskovcové podložie formované milióny rokov a dokonalá celodenná expozícia slnka dáva hroznu dopestovnému v tejto oblasti špecifické chuťové aj kvalitatívne parametre. Vína sú sladšie, ale výrazne minerálne a táto kombinácia dáva Proseccu DOCG z Cartizze jedinečnosť.

Ako vznikla myšlienka založiť vašu spoločnosť?

Vznikla spontánne, ako inak, pri pohári prosecca. Keď sme pravidelne chodili na prosecco do nášho obľúbeného podniku s najväčším výberom DOCG, mysleli sme si, že pijeme najchutnejšie a najlepšie prosecco na našom trhu. To nás inšpirovalo navštíviť Valdobbiadene, rodisko prosecca. Privítali nás milí ľudia a ponúkli nám také, o akom sa nám dovtedy ani nesnívalo. Povedali sme si, že je veľká škoda, že sa také fantastické prosecco nedá kúpiť na Slovensku. Tak sme sa rozhodli, že začneme voziť na Slovensko originálne povité Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG.

Vašimi dodávateľmi sú iba malé rodinné vinárstvá. Prečo?

Malí vinári sú potomkami tradičných vi-

nárov, ktorí vo Valdobbiadene a okolí začínali s výrobou prosecca. Vlastnia vinice v najlepších častiach kopcov DOCG a sami sa o ne starajú. Svoje priezvisko majú ako značku vinárstva, jednotlivé produkty pomenúvajú podľa svojich predkov, preto im záleží, aby s ich menom bola spájaná len maximálna kvalita. Hrozno používajú výlučne z vlastných viníc, sami ho spracúvajú a dozerajú na proces kvasenia, fľaškovania a skladovania. Vedia tak garantovať stopercentnú výslednú kvalitu svojho produktu.

Prečo ste sa zamerali na oblasť severného Talianska?

Sever Talianska je ideálnym miestom na pestovanie odrody Glera, z ktorej sa prosecco vyrába. Táto oblasť je rozdelená do niekoľkých kvalitatívnych zón podľa oficiálnej klasifikácie. Kvalitatívne najnižšia rozoznávaná zóna s rovinatým terénom

Čo vás odlišuje od ostatných dodávateľov?

Máme v ponuke vyše 100 druhov DOCG aj DOC od tradičných vinárov. Väčšina „našich“ vinárstiev mimo svojho okolia nepredáva, sme ich jediný zástupca mimo Valdobbiadene, na čo sme veľmi hrdí. V ponuke máme aj špecialitu – nefiltrované prosecco, takzvané Col Fondo. Táto verzia je v poslednom čase mimoriadne obľúbená.

S akou odozvou ste sa stretli na slovenskom trhu?

U tých, čo Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG už poznajú, sme sa stretli s obrovskou pozitívnou spätnou väzbou. Mnohým, ktorí dovtedy prosecco nepili, pretože ochutnali len supermarketovú úroveň, sme tak otvorili nové obzory.

www.prosecco.sk

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

www.prosecco.sk

Sme importérom a distribútorom originálneho Prosecca z Valdobbiadene. Viac ako 100 druhov DOCG skladom. Špecializujeme sa na malé vinárstvá s tradíciou zamerané na kvalitu bez kompromisov.



ZÁŽITOK PRE VŠETKY ZMYSLY DELIKATESY Z PIVNICE U ZLATEJ HUSI

PRIPRAVILA Petra Adamcová FOTO Pivnica u zlatej husi

Na jazyku sa rozplývajúca husacia pečenka, domáce lokše a lahodná červená kapusta. K tomu kvalitné víno a gastronomický pôžitok aj pre najnáročnejšieho gurmána je zaručený. Vitajte v kráľovstve husaciny, v Pivnici u zlatej husi v Slovenskom Grobe.



Patrite medzi špičku najvyhľadávanejších reštaurácií na Slovensku. Prezradte nám históriu vášho podniku.

Naša reštaurácia vznikla už v roku 1973, aj keď to ešte nebola reštaurácia v pravom slova zmysle. Boli to tzv. hospodárske prebytky, ktoré sme mohli ponúkať zákazníkom. Husi piekla popri zamestnaní moja mama, predtým jej mama a jej babička. Ja v tomto prostredí žijem celý život, vyrastala som v ňom a veľmi ma to naplnia. Náš osvedčený recept na najchutnejšiu pečenú hus má už 120 rokov. Tradície totiž nie je potrebné inovovať.

Prezradíte nám recept?

Dôležitá je dobre vykŕmená hus, ktorú 24 hodín vopred nasolíte a necháte odpočívať. Pred pečením potierame hus mliekom a podľa potreby vodou. Samotnú hus pečieme tri hodiny v pôvodných hlinených pekáčoch. A ako vždy hovorím, tou najdôležitejšou ingredienciou pri príprave pečenej husi je láska. Hus musíte počas pečenia aj 6 až 8-krát obrátiť, poprepichovať, aby z nej vytekla masť. Ak nevynecháte žiadny krok, je to vo výsledku cítiť.

Predstavte nám vaše top menu, čo by sme si určite u vás mali vychutnať?

Na predjedlo by som odporučila husaciu pečenku na tradičný spôsob s chlebom. Ako hlavné jedlo, pochopiteľne, našu pečenú hus s červenou kapustou a lokšami. Ako dezert je u nás vyhľadávaná tradičná ťahaná štrúďla, ale práve v týchto dňoch som obohatila jedálny lístok o novinku. Klasické zemiakové šúľance s orechmi znejú veľmi jednoducho, ale pripravované sú tak, že kto ich ochutnal,

povedal, že také dobré ešte v živote nejedol. Ale treba povedať, že odporučiť hosťom by som mohla každé naše jedlo na jedálnom lístku. Som totiž perfekcionistka, a pokiaľ nie som presvedčená, že nami ponúkané jedlo je top, „nepustím ho von“.

Vaša reštaurácia však nie je len o vynikajúcom jedle, ale aj o rozsiahlej zbierke kvalitných vín. Aká obsiahla je vinotéka v Pivnici u zlatej husi?

V našej vinotéke máme momentálne približne 180 druhov vín, číslo je pochopiteľne pohyblivé, niektorý ročník sa dopije, ale nahrádzajú ho nové. Čo sa týka oblastí, zo Slovenska preferujeme Malokarpatský región. Vyberáme si len tých najlepších. V ponuke máme aj vína z južného Slovenska z oblasti Strekova, z východného Slovenska sú to napríklad Žitavské vinice a Tokajské vinice. Kvalita slovenských vín za posledné roky niekoľkonásobne stúpila a dá sa porovnať so svetovou špičkou. Svedčia o tom aj medaily a ocenenia, ktoré naši vinári získavajú na svetovo uznávaných výstavách vín. V približne trinástich percentách máme v našej vinotéke zastúpené aj svetové vína, opäť len tie najkvalitnejšie. Spomenúť môžem Chateau Petrus, Chateau Mouton Rothschild či Brunello di Montalcino.



Dobré jedlo a pitie sú výborným základom, ale u vás si klienti chvália aj neopakovateľnú atmosféru.

Atmosféru vytvára prostredie, hostia a dobré jedlo, vďaka čomu sa u nás hosť dobre cíti. Vďačím za to aj nášmu profesionálnemu personálu, ktorý svoju prácu robí s láskou. Napriek tomu, že sme kedysi začínali s kapacitou reštaurácie 16 miest a dnes máme aj so záhradou 220 miest, stále je u nás cítiť pohodu a rodinnú atmosféru. Každý priestor tu má svoje čaro, súkromie a vlastné vyžarovanie.

Viem, že si vážite každého hosťa, ktorý k vám zavíta. Nedá mi nespýtať sa na svetovo známe a uznávané osobnosti, ktoré do vašej reštaurácie zavítali.

Áno, bolo ich veľa a veľmi nás to teší. Spomeniem singapurského prezidenta, prezidenta UEFA Michela Platiniho, šachového veľmajstra Anatolija Jevgeneviča Karpova, monackého princa Alberta, arménskeho prezidenta, predsedu vlády Ruskej federácie, ale aj mnoho našich slovenských a českých osobností kultúry a spoločenského života, napríklad Ivu Janžurovú, Helenu Vondráčkovú, prezidentov Václava Havla i Václava Klauza.

www.zlatahus.sk



CHLADNÉ DNI PATRIA HREJIVÝM DRINKOM

PRIPRAVILA Alena Reháková FOTO Spirit Company

Aj v zimnom období si v bare radi dožičíme kvalitný drink. Sezónne koktaily z ginu a likéru nám namiešal, a o aktuálnych trendoch barového sveta porozprával Michal Hajský, spoluzakladateľ Likérky Trenčianske Teplice.

Aké sú najpopulárnejšie drinky aktuálnej sezóny?

Ľudia stále inklinujú najmä ku klasickým drinkom. V celosvetovom meradle však už dlhšie vedú predovšetkým koktaily z ginu. V Španielsku, New Yorku či Londýne nájdete bary, v ktorých si z obrovského množstva ginov a tonicov môžete „namiešať“ svoj obľúbený drink. Samozrejme, prémiové giny chutia skvele aj čisté. Náš remeselný gin Toison, ktorý vyrábame v Trenčianskych Tepliciach, si mnohí radi objednávajú aj samotný. V chladnom období dopĺňajú klasiku aj horúce koktaily, v ktorých sa skvele vynímajú bylinné likéry. Samotné likéry tu často fungujú iba ako doplnok iného alkoholu. Zvyčajne sa totiž čisté podávajú chladené, aby vynikla ich chuť. Neplatí to však pre všetky druhy, napríklad náš bylinný likér Dr.Kramer vyznie rovnako dobre v koktailoch, ale aj samotný, servírovaný pri izbovej teplote. V dokonale prepracovanej receptúre vyznieva chuť sviežej medovky, materinej dúšky, anízu a bazových plodov. Iskrivý záver okorenenej vanilkou a škoricou zahaľuje podmanivá vôňa ruží a levandule.

FLEECE

30 ml gin TOISON, 70 ml jablkový džús, 20 ml suchý Vermuth, 10 ml mandľový sirup, 4 klinčeky

Príprava: ohriať ingrediencie

Ozdoba: sušené jablčko a nastrúhaná tonka fazuľka



Aké ingrediencie dnes v koktailoch majú prím?

Výrazným trendom je výroba home-made ingrediencií, napríklad sirupov či cordialov. Čiastočne to súvisí s ekologickým prístupom a recykláciou, ktoré prenikli aj do barového sveta. Trendom je vyhadzovať čo najmenej a, naopak, spotrebovať maximum z každej suroviny. Z citrusov sa takto nezužítkuje iba dužina, ale tiež šupka pri výrobe domáceho cordialu.

Zmenilo sa nejakým spôsobom i servírovanie drinkov?

Kedysi platilo, čím viac ovocia, tým lepší koktail. Aktuálne hrá hlavnú rolu samotná chuť drinku, založená na čistých a lokálnych ingredienciách. I v servírovaní je typická jednoduchosť – zvyčajne sa použije pohár z čistého skla alebo brúseného krištálu a jemná ozdoba vo forme ingrediencie, ktorá korešponduje s obsahom, názvom aj príbehom koktailu.

KRAMER PUNCH

40 ml likér Dr.Kramer, 70 ml biele víno, 10 ml škoricový sirup, 10 ml brusnicový sirup, 5 ml lemon fresh

Príprava: ohriať ingrediencie

Ozdoba: pomaranč



Kramer Punch



Darujte na Vianoce svetovo ocenený slovenský gin a bylinný likér



red dot winner 2021
packaging design



pentawards



Ponuku vianočných darčiekov pre firemných klientov a partnerov nájdete na www.spiritcompany.sk.

DNES PREDSTAVUJE SVOJE KULINÁRSKE UMENIE

TOMÁŠ ŠEVČÍK

Creative Chef, Hotel Lomnica

TEXT A FOTO Hotel Lomnica

Kulinárske umenie je pre tím v Hoteli Lomnica a Kaštieli Pálffy nielen hrou zmyslov, ale aj okamihom spoznávania. Preto vás radi prevedieme krátkou exkurziou chutí a kombinácií, ktoré vytvárajú delikátne umenie na tanieri. Svoje tromfy vám odhalí Creative Chef Tomáš Ševčík, pod ktorého taktovkou vznikajú rozmanité symfónie chutí a vizuálneho ladenia v Reštaurácii Franz Josef v Hoteli Lomnica a aj v najnovšom projekte patriacom do spoločnej rodiny značiek, v Salóniku Habsburgovcov v Kaštieli Pálffy vo Svätom Jure.

Napriek tomu, že Tomáš a jeho tím si receptúry prísne strážia a jednotlivé chody ostávajú spravidla pod rúskom tajomstva až do odhalenia počas degustačnej večere, pre magazín Top Hotelierstvo/Hotelnictví urobili výnimku. Predstavujú vám receptúru troch zo siedmich degustačných chodov z aktuálneho jesenného menu, ktoré si môžete vychutnať v Reštaurácii Franz Josef v Hoteli Lomnica.

BAŽANT

hrach, cibuľa, žltok, bylinky

Dominantou chodu je domáca cestovina plnená konfitom z bažantích stehien a pečenou koreňovou zeleninou z Farnej, zaliata s consommé z bažanta a pečenej zeleniny; varilo sa a redukovalo 24 hodín, aby sme dosiahli žiadajú intenzitu chutí. Túto kombináciu dopĺňa pyrú zo spálenej cibule a mrkvové pyrú, ktoré svojou sladkosťou výrazné chute zjemňuje. Finálnu receptúru dopĺňa prepeličí žltok marinovaný v ligurčekovom oleji našej vlastnej výroby a dekoruje čerstvý hrášok.



DIVIAK

topinambur, hruška, arónia, tymian

Ideálnym predstaviteľom jesenných chutí je chod s názvom Diviak. Jeho hlavnou ingredienciou je diviak sous vide v melase z arónie. Aj v tomto pokrme sekunduje pyrú, tentoraz z topinamburu, poliate olejom zo spáleného tymianu a doplnené domácou marmeládou zo šalotky a hrušky. Chute vygraduje 48 hodín varený a redukovaný demi glace z diviачích kostí s horčičnými semienkami a čips z topinamburu.

Na umocnenie kulinárskeho zážitku odporúča Miroslav Balla, obchodný riaditeľ a hlavný someliér Selaví, kombináciu jedál s vínami z vinárstva VIAJUR, ktoré sú doladené na mieru každému jednotlivému chodu. Vína s osobitým terroiom Malých Karpát a južnoslovenskej oblasti sa postarajú o vynikajúce prepojenie chutí. Vína si môžete objednať v e-shope: eshop.selavi.sk



Rizling jurský pochádza z viac ako 50-ročných vinohradov z kopcov nad Svätým Jurom. Víno sýtožltej farby s prítlačivou vôňou lúčnych a lipových kvetov typickou pre Malé Karpaty, nádherne ladí s bažantom po vizuálnej i chutovej stránke. Jeho chuť je plná, s dlhou krémovou dochuťou v závere a s výraznou mineralitou.



Cabernet Sauvignon 2017 s podmanivou arómou čiernych ríbezlí, tmavého lesného ovocia obohateného o intenzívnu vanilku a závan cédrového dreva svojou intenzívnou chuťou nádherne dopĺňa diviaka.

SUMEC

tekvica, tarhoňa, rasca, zázvor

Posledným chodom, ktorý vám dnes odhalíme, je Sumec sous-vide s jesennou hľuzovkou. Nádhernú kombináciu chutí vytvára v spojení s tarhoňou ochutenou syrom hiadlovec a s rascovou penou. Aj tu zostávame verní pyré, tentokrát z tekvice a zázvoru, ktoré je doplnené gélom z brusnic a vyprášanými slnečnicovými semienkami.



Rulandské biele z úpätia Malých Karpát svojou štruktúrovanou a šľavnatou chuťou s dominanciou dužiny grapefruitu, sušených marhúl s dlhou dochuťou a burgundským charakterom decentne pozdvihne sumca.



Tomáš Ševčík, Creative Chef

Je súčasťou tímu Hotela Lomnica už od roka 2018, keď začínal v pozícii Chef de partie a cibril svoje zručnosti. Vďaka kreativite a dokonalému zmyslu pre detail sa rýchlo vypracoval na pozíciu Creative Chefa a momentálne tvorí a ladí degustačné menu pre Hotel Lomnica i jeho sesterský projekt Kaštieľ Pálffy vo Svätom Jure.

Konečne spolu v THE LIFE * ARTOIS



URČENÉ PRE OSOBY STARŠIE AKO 18 ROKOV.
VYCHUTÁVAJTE ZODPOVEDNE. ĎAKUJEME.

NOVĚ V NABÍDCE

GN2/1 VELIKOSTI



Blue 621



Orange 1021

PŘIPOJIT KONVEKTOMATY K INTERNETU?

U NÁS BEZ PROBLÉMU!



Blue 611



Orange Plus 611



Delimaster DM5



OPOJNÁ PÚŠŤ

TEXT Ján Krajč

Na východ od Aconcaguy sa rozlieha jeden z najväčších vinohradníckych krajov na svete. Mendoza. S nezastupiteľnou pozíciou v argentínskej ekonomike.

Použiť slovo oáza môže pôsobiť ako nežiaduce klišé. Odolať však jeho použitiu v prípade Mendoza je náročné. Provincia, ktorá sa počas storočí odtrhla od hraníc Chile a stala sa súčasťou modernej Argentíny, patrí k mimoriadne dôležitému regiónu Cuyo. S vyvinutým vinohradníckym systémom, ktorý neskôr kultivovali vlny imigrantov z Európy, sa Mendoza – a spolu s ňou aj Argentína – zaraďuje medzi najväčšieho producenta vína v Latinskej Amerike a tretieho producenta v rámci amerického kontinentu. Tento neustále inovovaný systém okrem iného prispel k tomu, že aj navzdory mnohým ťažkým sezónam, ktoré postihli vinohradníkov v rôz-

nych častiach sveta, sa Argentíne podarilo z roka na rok prekonávať predchádzajúci rekord a ku koncu roka 2020 vyhlásila krajina až 26 % medziročný nárast v exporte. Prírodné bohatstvo a dostatok pracovných príležitostí prospievajú Mendoze natoľko, že polovica Cuyo regiónu žije práve v tomto kraji.

TUHÉ AKO SVET NAVÔKOL

Vzácná kombinácia okolností zapríčinila nevídanú prosperitu v regióne a najmä vo vinohradníctve. Vzhľadom na nadmorskú výšku je tu klíma pomerne suchá, s pravidelnou tvorbou zrážok. Horúce letné mesiace a suchý vzduch sú dôvodom, prečo sa vo vinohra-

doch nešíria žiadne choroby a ani škodcovia napadajúci vinič. Lokalita je navyše vďaka prirodzenej hranici tvorenej hornatým masívom pomerne bezpečná a nedochádza tu k požiarom, ktoré by mohli ohroziť úrodu. Tieto faktory ovplyvnili aj charakter pôdy a terroiru, vďaka ktorým sa červené suché vína odrody Malbec stali počas devätnásteho storočia najskôr preferovaným nápojom mešťanov v Buenos Aires a postupne si našli cestu aj do Severnej Ameriky. Export sa odvtedy rozšíril prakticky do celého sveta. Skutočné kvality malbecu však zvyšok sveta začal objavovať len nedávno. Iné to nie je ani s jeho terroirrom. Veď aj pre tamojších vedcov zo špeci-

← V oblasti Tupungato, ktorá je sopečného pôvodu, sa pestujú najodolnejšie odrody viničov. Nadmorská výška tu presahuje hranicu 1000 metrov nad morom.

FOTO **Catena Zapata Bodega**

→ Architektúra v okolí vinohradu Decero zohľadňuje ráz krajiny. Decero patrí k desiatke vinárstiev, ktoré boli postavené počas druhej polovice deväťdesiatych rokov v záujme zachovať krásu prírodnej scenérie.

FOTO **Pablo Betancourt**



álneho Catena Institute, ktorý je súčasťou vinárstva Catena Zapata, bola štúdiá terroiru predmetom skúmania viac ako dvoch stoviek vinohradov v celom regióne. Malbecy sa vyznačujú náročnosťou na teplé podnebie s dlhými slnečnými dňami počas sezóny. S argentínskym podnebím sa tento vinič s francúzskymi koreňmi vyrovnal veľmi rýchlo, preto ho tu nebolo náročné vypestovať. Malbec, aj keď nepredstavuje jediná odrodu pestovanú v tejto oblasti, zostáva bez akýchkoľvek pochybností vínom, ktoré reflektuje nevyspytateľnosť svojho prostredia. Vysoká nadmorská výška a suché letá sú prenesené do sýtej, plnej farby s purpurovými, šarlátovými až indigovými odleskami. Odolnosť viničov, pestovaných v ílovito-hlinitej pôde, zasa prezrádza húževnatosť, respektíve plnosť tela so zamatovou, dlhou stopou. Malbecy bývajú vo všeobecnosti komplexné vína, príjemne zagulatené a ich buket sa rozvíja počas rokov vzhľadom na prítomnosť trieslovín smerom k zemitejším tónom, ktoré postupne prekrývajú ľahšie kvetinové, bobulové a ovocné tóny väčšími korenistými a drevitými vrstvami. Ich vôňa evokuje spočiatku černice a ringloty, neskôr muškátový orech, sušené figy, škoricovú kôru, rascu či nové korenie v kombinácii s kakaovými bôbmi, gaštanmi, zrelými ostru-

žinami a čerstvými čiernymi olivami. Chuť tak vyniká trpkastou suchosťou, ovocnosťou a harmóniou s rýchlym doznievaním a ľahkou kyselinkou. S vyššou nadmorskou výškou sú vína telnatejšie a viditeľne pružnejšie. Miestna kultúra našla v malbecoch výnimočný kontrast voči šťavnatým steakom, ktoré sa podávajú v rámci asadogrilovačiek. A hoci je malbec ako víno symbolom Mendoza, odrôd, ktoré dostávajú v posledných rokoch takmer rovnaké medzinárodné uznanie, je oveľa viac. Väčšinou sú to však stále červené vína ako Cabernet Sauvignon, Syrah, no tiež Bonarda, Tempranillo a ružové Cerezy spolu s Criollami. Biele vína sú o niečo vzácnejšie, predsa len tu možno nájsť aj odrody Sauvignon Blanc či Chardonnay.

VÝVOJ JE VIDIEŤ

Keďže región sa ukazuje ako miesto, kde sa adaptujú ďalšie a ďalšie odrody viničov, oficiálna argentínska asociácia vinárov sa vlni uzniesla na tom, že je nevyhnutné, aby sa rozšíril katalóg oficiálnych terroirrov a apelácií. Dodatočne bolo zavedené označenie „parcelas“, zaručujúce autentickosť vín s výnimočnou a typickou kvalitou vinohradu, podobne ako bývajú francúzske či talianske vína označované termínom



O VÍNACH Z ARGENTÍNY

S DENISOU ŠUTÁKOVOU,
SOMELIÉRKOU CORNER & CO.
A WINEPLANET.SK

Ako a k čomu správne podávať Malbec – je nevyhnutné aj dekantovanie?

Výber pokrmu a to, či víno treba dekantovať, závisí od jeho charakteru. Mladý, ľahší a ovocnejší typ Malbecu, ktorý nevyzrieval v dubovom sude s vyššou kyselinkou, sa dekantovať nemusí. Skvele doplní napríklad empanadas. Sú to plnené argentínske taštičky s mäsom a zeleninou. Plnší štýl Malbecu, ktorý bol školený v sude s bohatou a koncentrovanou chuťou, s výraznými tanínmi, dekantovať môžete. Víno sa pri dekantácii nadýchne a tiež sa oddelia usadeniny. Väčšina argentínskych vinárov Malbec nefiltruje, aby sa zachoval je-



FOTO archív D. Šutákovéj

ho prirodzený charakter. K plnšiemu štýlu Malbecu sa výborne hodí hovädzí steak s chimichurri omáčkou. Vyzretý Malbec môžete servírovať aj k pomaly dusenému jahňaciemu stehnu so zeleninou a bylinkami. Nezabudnite na správne kalichy a teplotu. Lahší 14 až 16 °C a opulentejší pri 18 až 20 °C.

Ktoré z posledných ročníkov sú vyhľadávané a akým charakterom sa vyznačujú?

Z nedávnych sú veľmi dobré, až vynikajúce ročníky 2017, 2018 a 2019. Po predchádzajúcich vlhkých rokoch (najmä vplyv El Niño v roku 2016), je ročník 2017 považovaný za jeden z najlepších za posledné obdobie. Úroda bola nižšia, ale o to kvalitnejšia. Vína majú excelentnú kvalitu s dlhým potenciálom vyzrievania. V roku 2018 bolo menej zrážok, jedine v oblasti Valle de Uco ovplyvnila úrodu silná búrka s krúpami. No i tam bola úroda spravidla normálna. Vína sú klasické, vyvážené a s dobrým ovocným charakterom. Ročník 2019 ovplyvnil prebytok vína z roku 2018. Kvalita hrozna bola vynikajúca, k čomu pomohla chladná jeseň a dlhšie dozrievanie. Vína z ročníka 2019 vykazujú typický charakter a sviežosť.

Ako by sa dal zhodnotiť súčasný vývoj produkcie vína v Argentíne?

Podľa štatistik OIV je produkcia vína za posledný rok nižšia o 17 percent, čo sa pripisuje odchýlkam v rámci klimatických podmienok. Rozloha vinohradov za posledných päť rokov taktiež mierne klesá, ale Argentína stále patrí na špičku juhoamerického vinohradníctva z pohľadu celkovej plochy a produkcie. Spoločnosť Corner & Co. dlhodobo spolupracuje s vinárstvami Norton, Mascota Vineyards, Rutini a Santa Ana.

Dá sa o niektorých z týchto vín povedať, že sú certifikované ako organické?

Podľa štatistik je oficiálne certifikovaných takmer 7 000 ha (53 vinárstiev) z celkovej plochy viac než 200 000 ha. Hoci väčš-



→ Suché podnebie dovoľuje vinohradníkom pestovať viniče bez obáv z chorôb či parazitov. Aj preto je mnoho vín z Mendoza označovaných za organické. Viniče sa pestujú bez použitia insekticídov a pesticídov.
FOTO Bodega Lagarde

cru. Vzhľadom na to, že to bol a aj naďalej Malbec, ktorý sa spája s Mendozou, najvýraznejší progres badať práve v jeho produkcii. A to dokonca aj vo vinárstvach, ktoré sú v nepretržitej činnosti viac ako jedno storočie. Zásadnou je najmä prítomnosť alkoholu vo vínach, ktorá je striedavo slabnúca a silnejúca, premenlivá spolu so zmenou desaťročí. Súčasná tendencia, vedúca k produkcii lahších vín, vracajú malbecy a spolu s nimi aj ich kupáže k štýlu z osemdesiatych rokov. Toto obdobie bolo pre ne síce menej perspektívne vzhľadom na skromnejší export, no zároveň prínosné v zmysle definovania postupov, ktoré zaručili vínám ich nezameniteľný profil. Nová generácia vinárov nepoľavuje a usiluje sa vyrábať vína s kompaktným charakterom, no nižším obsahom alkoholu. Ich zábery o prekonávanie predchádzajúcich princípov sprevádza dedenie vinárskeho kumštu, ktorý v novej histórii Mendoza zaviedli do krajiny Taliani, Španieli a Francúzi. Mnohé

z tunajších vinárstiev operujú v ich odkaze na európsku tradíciu, čo možno vyčítať už z názvov ako Goyenechea, Bodegas López, Rutini, Tapiz, Teho a podobne. Aj názvy sú indikátorom toho či má vináreň, respektíve bodega, dlhšiu alebo kratšiu históriu. Najmladšie sa dajú rozpoznať na základe symbolík, ktoré medzi deväťdesiatimi rokmi a súčasnosťou reagovali na lokalitu, napríklad Terrazas de Los Andes, Tinto Negro, Argenceres či Andeluna a Plaza de Grillos. Staršie vinárstva zvyčajne nesú rodinné mená svojich zakladateľov. Najstaršie pre zmenu hrdo uvádzajú rok založenia. Vinohradníctvo sa však v Mendoza nielen dedí, ale aj učí – vskutku na prestížnej úrovni.

ŽIVNÁ PÔDA PRE AKADEMIKOV

To, že v regióne naozaj existuje dlhodobou fungujúci vinohradnícky systém, potvrdzuje aj jeho inštitucionalizácia. Väčšina výskumných centier, národných asoci-

cií, ale dokonca aj enologických fakúlt sídli v Mendoze. S trochou nadhľadu by sa dalo tvrdiť, že víno vlieva do tohto mesta život. Už v roku 1986 bola založená prvá národná škola vinohradnícka (Escuela Nacional de Vitivinicultura, pozn. red.). Na začiatku dvadsiateho storočia pribudla špeciálna fakulta Dona Bosca, ktorá ponúka záujemcom o štúdium bakalársky titul z enológie. Vôbec prvá svojho druhu, pre špeciálne školenie a vlastnú vináreň, je dodnes renomovanou fakultou na tunajšej Universidad Católica de Cuyo. Príbuzná technická univerzita, alebo aj UNCUYO, tiež ponúka akreditovaný študijný program Enológie a vinohradníctva na Fakulte aplikovaných priemyselných vied. Nehovoriac o viacerých školách, ktoré pripravujú mladých akademikov na dráhu profesionálnych someliérov. Saleziánski študenti sa dostávajú priamo k výrobnému procesu a ich vína sa nielen fľašujú, ale aj predávajú pod etiketou Bodega Don Bosco.

STALO SA TO NEDÁVNO

Mendoza v tomto systéme plní úlohu základne, ktorá pripravuje absolventov na prax vo vlastných vinohradoch. Tie často vznikajú v nových, ešte neprebádaných, respektíve veľmi drsných nadmorských výškach. S rastúcim prírastkom vinohradníkov vznikajú menšie či väčšie vinohrady s parcelami pripomínajúcimi zelené oázy uprostred polí a olivových hájov. Pokiaľ je reč o najlepších vínach Mendoza, s takmer stopercentnou presnosťou sa možno domnievať, že sú pestované niekde v blízkosti Valle de Uco – najúrodnejšieho a najatraktívnejšieho teritória s dvomi najnovšími apeláciami, schválenými len pred dvomi rokmi: Pampa El Cepillo a San Pablo. Čo to však znamená v praxi? Tak ako to bolo koncom devätnásteho storočia, tak sa aj dnes mnohí vinohradníci vydávajú do oblasti na juh od Mendoza – a niekedy ešte južnejšie – aby si doslova našli svoje „miesto pod slnkom“. V dôsledku toho sa Valle de Uco stalo fenoménom, spochybňujúcim v zazeleňovaní neúrodných prerijských oblastí, ktoré hraničia s polopúšťami a púšťami, tiahnucimi sa naprieč celou západnou časťou krajiny až nadol k Patagónii. V kombinácii so vzdelaním, poznaním tunajšieho podnikateľského prostredia a dopodrobna preštudovaných podmienok, o ktorých sa študenti učia počas pravidelných expedícií, sa Valle de Uco úspešne rozrastá. Jeho najväčší rozmach sa však odohral len pred dvadsiatimi rokmi. Deväťdesiate roky boli totiž pre tunajších vinohradníkov začiatkom boomeru.

ZMENA OD ZÁKLADOV

Podľa jedného z vinohradníkov, ktorí túto éru zažili, signalizovali deväťdesiate roky obdobie cieľeného exportu a skvalitňovania vín. Sofia Pescarmona, následníčka rodinného vinárstva Lagarde, považovaná za jednu z najvýraznejších vinohradníčok Argentíny, spomína na deväťdesiate roky ako na obrat k produkcii orientovanej na vývoz do zahraničia. Nebola to však jednosmerná stratégia. Výhodný vstup na argentínsky trh bol lákadlom pre vinárov z Austrálie aj Kalifornie a ako investori prichádzali do Mendoza so svojou vlastnou kultúrou pestovania viniča. Pre domáci trh bolo

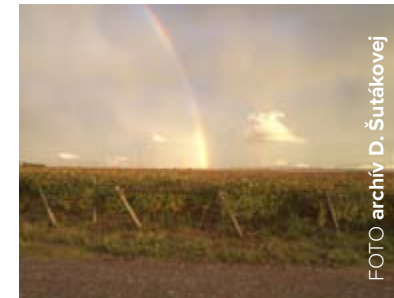


FOTO archív D. Šutákovéj

na nie je certifikovaná, ako Organic, priaznivou informáciou je, že tento počet každého roka stúpa. Navyše, 75 % z nich sa vypije v Európe. Vyplýva to z priaznivých klimatických podmienok v Argentíne. V posledných rokoch sa pestovanie viniča sústreďuje do chladnejších oblastí. Suché podnebie a neustále prúdenie vetra prospieva viniču, múčnatka sa tu takmer vôbec nevyskytuje a perenospóra len zriedka. Prostriedky na ochranu proti škodcom a chorobám sú minimálne, preto vinohradníctvo v Argentíne je nielen ekologické, čiže nezaťažuje veľmi životné prostredie, ale aj nízko nákladové.

Vynímajúc Malbec, na ktoré ďalšie odrody by sme mali upriamiť pozornosť?

K najdôležitejším odrodám Argentíny patria Criolla, Pedro Ximénez, Bonarda, Malbec, Tempranillo, Torrontés, Chenin Blanc, ale i medzinárodné odrody Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot Noir a Merlot. Argentína sa stáva atraktívnou aj pre európskych vinárov. Kvalita argentínskych vín stúpa, už to nie je krajina lacných priemerých červených vín, ako kedysi, práve naopak. Argentína dnes ponúka výborné šumivé, biele, ružové, červené a prírodné sladké vína. Mladí argentínski vinári používajú pri výrobe nové technológie, šetrnejšie pracujú so sudmi, avšak nezabúdajú na základnú vec, že víno sa tvorí už vo vinohrade.

Ako prijímajú argentínske vína tunajší konzumentí?

Pred desiatimi až pätnástimi rokmi bol dopyt po červených argentínskych vínach vyšší. Dnes, keď vína sú vína kvalitnejšie a aj širší výber, je paradoxne nižší. Slovenskí zákazníci poznajú a kupujú z Argentíny iba Malbec, a to v nižšej cenovej hladine. Dopyt po kvalitných červených a bielych vínach z Argentíny, je nízky. Čo je škoda. Kvalita a rozmanitosť vín z Argentíny neustále rastie. Výborne sa s nimi pracuje v gastronomii, a to aj vďaka priaznivým cenám.



↑ Pohľad na vinohrad, respektíve fincu Los Membrillos. Z tohto viniča sa vyrába Cabernet Sauvignon. FOTO ZuccardiWines

argentínske víno v tomto období menej atraktívne, najmä vzhľadom na zmenu v štýle jeho výroby a väčší obsah alkoholu. No za hranicami zaznamenávali staršie ročníky malbecov úspech. Výrazný skok v produkcii sa čoskoro stal motívom na to, aby vinári pritiahli väčšiu pozornosť zvonka aj inak a na investorov zapôsobili už počas degustácií. Medzi rokmi 1995 a 1997 sa tak zrodil plán dať vinohradom v okolí Mendoza vlastnú identitu. Nepostarala sa však o to žiadna reklamná kampaň, ale dvojica architektov, ktorých estetika skutočne udala Mendoze identitu, pôvab a o niekoľko dôvodov navyše, prečo sa argentínska vláda rozhodla spustiť dlhodobý turistický program s názvom Tierra de Vinos. Architektúra deväťdesiatych rokov dlho lip-la na postmodernistických formách, a tak sa príklon ku krajinej architektúre bol nielen radikálnym krokom od dobovej módy, ale aj dlhodobou úctou. Na vyše 40 rôznych lokalitách Eliana Bormida a Mario Yanzón vytvorili unikátne vinárne, spájajúce výrobné prevádzky, múzeá a miestami dokonca aj kaplnky či malé penzióny.

VINOHRAD NA PRENÁJOM?

Ich činnosť sa však neskončila. Bormida a Yanzón navrhli popri rezidenciách a interiéroch aj väčší, developerský projekt s výstižným názvom Ciudad Malbec. S výnimkou niekoľkých rezidiencií, navrhnutých zhodne v duchu krajinej architektúry, rešpektujúcej charakter okolitej prírody, sa však projekt nestretol s veľkým úspechom. Príčinou mohla byť aj slabo domyslená infraštruktúra mestečka. Tá bola pôvodne naplánovaná v roku 2014, pričom prvá etapa mala byť dokončená koncom roka 2016. Cieľom investorov bolo prirodzene prilákať nových kupcov, ktorí v tejto zemi príležitosti nájdu svoje miesto prenajatím jedného hektára vinohradu. Zároveň malo toto miesto slúžiť ako prototyp na vinársky turizmus. Ciudad Malbec sa však minul svojmu účinku. Vinári prichádzajúci do Valle de Uco nezostávajú na jednom mieste a uprednostňujú nekomerčné apelácie, tiahnuce sa až smerom k San Juan a ďalej k Salte. Aj bez Ciudad Malbec sa však Mendoza dočkala poriadneho úspechu.

ZEM VÍNA

Argentínske Ministerstvo cestovného ruchu a športu len tento rok v auguste schválilo plán Argentina – Tierra de Vinos, reagujúci na rastúci záujem o gastroturizmus v krajine, špeciálne sústredený na návštevu Valle de Uco a oblastí pozdĺž západnej hranice krajiny. Veľkolepý plán však nie je sezónnou marketingovou záležitosťou. Je súčasťou väčšieho rámca vinohradníckeho plánu rozvoja, ktorý má trvať až do roka 2030. Podnetom na spustenie tejto iniciatívy boli práve zelené čísla, ktoré Argentína zaznamenala v rámci exportu počas uplynulých šiestich rokov. Zvlášť minulý rok bol pre krajinu najlepším za posledných dvanásť rokov a ako sa ukázalo, práve tento úspech prospel Argentíne aj v celkovom hodnotení najlepších vývozcov vína. Na šieste miesto sa z desiateho miesta dostala Argentína za jeden rok, čím si zároveň zlepšila renomé a stala sa zaujímavejšou aj pre ďalšie trhy. Paradoxne, tento úspech dosiahol región nachádzajúci sa v jednej z najsuchších oblastí.

TOP VÍNA Z ARGENTÍNY

TEXT A FOTO Denisa Šutáková, someliérka, Corner & Co.

Vína z Argentíny sú ako argentínski vinári, temperamentné, úprimné, prirodzené a vďačné. Ponúkame vám výber najlepších vín z Argentíny z portfólia Corner & Co. a WinePlanet.sk.

V údolí Uco má svoje sídlo Mascota Vineyards, výborná adresa pre skvelé argentínske vína. Sto hektárov vinohradov s priemerným vekom 30 rokov produkuje vína, ktoré sa vyznačujú elegantným štýlom s výbornou ovocnou textúrou a koncentráciou najlepších vín na vyzrievanie. Ako hovorí majster vinár Rodolfo Sadler: „Dal som vlnám život a oni ho dávajú zasa mne.“

Ďalšou významnou časťou oblasti Mendoza je Cuyo, kde sídli vinárstvo Santa Ana. Toto historické vinárstvo založil v roku 1891 taliansky prisťahovalec Don Luis Tirasso. Santa Ana je známa pre svoj inovatívny prístup vo výrobe vína. Výrobná kapacita je 25 miliónov litrov vína ročne.

Asi najznámejší výrobca argentínskeho vína je Rutini. Felipe Rutini, pôvodom z Talianska, založil vinárstvo koncom 19. storočia v údolí Uco. Všetky vinohrady ležia v nadmorskej výške viac ako 1 000 metrov nad morom. Víno sa vinifikuje v kónických nerezových tankoch alebo v unikátnych betónových nádržoch v tvare vajčička, ktoré sú vyrobené na objednávku. Konzistentná kvalita vín Rutini je obdivuhodná a prináša pôžitok ich milovníkom už viac než 130 rokov.



Jednotka na trhu v oblasti špecializovanej distribúcie v segmente vína, destilátov a kávy. Kontaktujte nás na odbyt@corner.sk, +421 903 451 134 www.cornerco.sk



Tisíce druhov vína z celej planéty nájdete na www.wineplanet.sk



Rutini Apartado Gran Malbec, 2015
Selekcia najlepších sudov. Intenzívny senzorický prejav vo vône aj chuti. Výrazné taniny a koncentrácia ovocných aróm. Dlhá, korenisto herbálna dochuť. Mimoriadny potenciál na vyzrievanie.

Rutini Single Vineyard Gualtallary Cabernet Franc, 2017

Víno vyzrievalo 12 mesiacov v dubových sudoch, z polovice nových. Tento Cabernet Franc patrí medzi najlepšie z Argentíny bez ohľadu na cenu. Veľmi sofistikované a precízne. Pôsobí atraktívne a zároveň dôveryhodne. Naplnia takmer dokonale synonymum ideálneho vína z tejto krajiny. Skvelý potenciál na archiváciu.



Norton Reserva Privada, 2017

Hrozno na „rodinnú“ rezervu pochádza z oblasti Luján de Cuyo. Vinohrady sa nachádzajú v nadmorskej výške 850 až 1 100 m. Najstaršie parcely majú 80 rokov. Po ručnom zbere sa hrozno manuálne selektuje. Po fermentácii víno vyzrieva 16 mesiacov vo francúzskych dubových sudoch. Senzoricky pôsobí víno komplexne a ušľachtilo. Telo má hĺbku a perfektnú zrelosť tanínov. Záver je dlhý a harmonický. Skvelý priestor na vyzrievanie.



Mascota Vineyards Unánime Chardonnay, 2016

Hrozno pochádza z vybraných parciel Uco Valley v nadmorskej výške 1 300 metrov. Časť vína vyzrievala vo francúzskych dubových sudoch. Senzoricky zaujímavé víno, ktoré naznačuje potenciál pre Chardonnay v niektorých častiach Mendoza. V prejave strieda tóny maslového pečiva a žltého ovocia s dlhým korenistým záverom.



Mascota Vineyards La Mascota Rosé, 2020

Skvelé rosé z odrody Malbec. Svetloružová farba v štýle Provence. Osviežujúce a suché v chuti. Šťavnatý charakter dužiny jadier a čerstvého hrozna. Dlhý minerálny záver. Vynikajúce k hovädziemu tataráku na juhoamerický spôsob.



Santa Ana Reserve Malbec, 2020

Šťavnaté červené víno s termickým prejavom. Intenzívna vôňa malín a kôstkového ovocia s korenistým dotykcom z vyzrievania v dubových sudoch. Elegantný záver s hladkými tanínmi.

#3 SUCCESS STORIES/PŘÍBĚHY ÚSPĚŠNÝCH FIREM

RETIGO, S. R. O.

Z BESKYD DO KULINÁŘSKÉHO SVĚTA

PŘIPRAVILA Alena Reháková FOTO Retigo

Historie české společnosti Retigo, s. r. o., se začala psát v roce 1994 na Valašsku, v Rožnově pod Radhoštěm. Řadí se k jedněm z posledních nezávislých výrobců konvektomatů na světě a úzce se specializuje na tržní segment parních konvektomatů.

Společnost založilo pět spolupracovníků v někdejší podniku Tesla Rožnov na počátku 90. let. Společně přemýšleli o podnikání, přičemž chtěli využít své znalosti z elektrotechnického průmyslu. Lákala je výroba zařízení pro gastronomické provozy, už tehdy totiž pochopili, že odvětví služeb čeká obrovský rozmach. Jak říká, když se setkali s parními konvektomaty, bylo rozhodnuto. První přístroj postavili v provizorní dílně v garáži.

„Z počátku jsme se věnovali podnikání 'brigádnicky' po pracovní době, přičemž jsme měli jen skromný kapitál, který byl tvořen vlastními úsporami. Nevznikli jsme žádnou privatizací státního podniku, ani jsme neměli silného investora. O to byly naše začátky dramatictější. Každý z nás vnesl do podnikání něco svého – jeden byl specialistou na vývoj strojů, druhý na elektroniku, další se věnoval ekonomice, marketingu, prodeji,“ říká jednatel společnosti Ing. Libor Pavelka.

I dnes má firma pořád české majitele a zaměstnává 210 lidí. Je tak jedním z posledních nezávislých výrobců konvektomatů na světě a úzce se specializuje na tržní segment parních konvektomatů. Důraz klade na vysokou kvalitu a cenovou dostupnost produktů. Společnost je hrdým a zaslouženým nositelem titulu Vodafone Firma roku 2018.

KVALITA, VÝVOJ, INOVACE

V konvektomatech Retigo se vaří ve školních jídelnách, ale i ve vyhlášených restauracích v Česku, na Slovensku i ve světě. Co

je tajemstvím tak velkého úspěchu, prozradil druhý z jednatelů, Ing. Václav Miller: „Princip parního konvektomatu, tedy jeho multifunkčnost a širokospektrální využití, byl vynalezen již v 70. letech minulého století v Německu. V Čechách se konvektomaty začaly masivněji objevovat až po revoluci, kdy se staly dostupnějším zahraničním zbožím a také díky vzniku naší firmy. Každý je v začátcích něčím inspirován. My jsme se v 90. letech inspirovali právě německými stroji. Od té doby vyvíjíme podobnou technologii, ale vlastní cestou a tento přístup se nám osvědčil.“

Již první stroj byl řízen mikroprocesorem, společnost nikdy nevyrobila konvektoma-



ty s knoflíky a tlačítky. S každou generací konvektomatů, nyní se jedná již o 6. generaci, se jim dařilo přidat něco inovativního, něco nového. Ať to už byl například dotykový panel, se kterým v rámci ovládní konvektomatů přišli jako první na trh, nebo originální způsob využití odpadního tepla k dosažení větších úspor na spotřebě energií, nebo tvar dveřního skla, které má své funkční opodstatnění a je i designovým prvkem.

Společnost má vlastní vývojové středisko, které na základě zpětné vazby od servisního a obchodního oddělení zpracovává zákaznické požadavky a zkouší je chytrým způsobem implementovat do hardwaru či



softwaru stroje. Samotná kvalita stroje tkví v použitých materiálech, preciznosti při jejich zpracování a následné konečné montáži každého konvektomatu. Výstupní kontrola a důkladné zahoření všech odchodících výrobků je standardem a jistou pojistkou, že firmu nikdy neopustí „zajíc v pytli“.

„Nesmím ale zapomenout na podstatnou věc. **Bez kvalitních lidí, správných rozhodnutí a smysluplné vize a strategie by nic nebylo tak, jak je.** Každý, kdo vyniká ve svém oboru, musí v první řadě děkovat lidem, kteří vše vymýšlí, realizují a uvádějí do praxe, a následně i čelí zpětné vazbě, která hlavně v počátku, nemusí být vždy pozitivní,“ dodává Václav Miller.



PRŮNIK NA ZAHRANIČNÍ TRHY

V počátku fungování firmy jsme působili jen na českém a vzápětí slovenském trhu. Postupem času, kdy se do žil společnosti vlévala i jistota správného směru a důvěra v to, co vytváříme, jsme začali dobývat nejprve sousední trhy jako Polsko a Maďarsko. Díky veletrhům, které se konají po celém světě se Retigo začalo představovat i na mezinárodním poli a přišli první zákazníci z Litvy, Srbska, Německa, Švýcarska, Norska a dalších zemí Evropy,“ říká Libor Pavelka.

Postupem času společnost začala zahraniční trhy v rámci možností řešit vlastním obchodním zastoupením a dnes jsou takto aktiv-

ní například v Německu, kde mají i vlastní společnost, v Asii, Španělsku, Francii a Velké Británii. Ve snaze o průnik na další trhy a udržení tržního podílu v ostatních zemích světa pomáhají společnosti obchodní firmy, které nabízejí její výrobky. **V současnosti je společnost aktivní na všech světadílech kromě Antarktidy.** Společnost obchoduje způsobem B2B a v České republice a na Slovensku prodáváme i přímou cestou B2C. Největší podíl na tržbách společnosti má Česká republika, dále Německo, Francie, Polsko, Čína a Švýcarsko. V nejbližších letech společnost očekává nárůst prodeje i v USA, jelikož získala veškeré nezbytné certifikace.

Pro letošní rok chystají jednu velkou novinku, a to spuštění systému Retigo Combionline, což je jednoduché a bezpečné řešení pro síťové připojení Retigo zařízení. „Zákazníkům tento systém nabízí zcela nový způsob přístupu k Retigo zařízením, jejich vzdálenou kontrolu, správu receptů, stahování provozních dat nebo aktualizaci softwaru. To vše kdykoliv a odkudkoliv z mobilu, tabletu nebo notebooku,“ doplňuje Libor Pavelka. Do nabídky konvektomatů společnosti letos přibýly dvě nové velikosti GN 2/1 a to 621 a 1021, což souvisí i s tím, že se společnost nově zaměřuje na trhy v Kanadě a USA, kde jsou tyto velikosti konvektomatů hojně prodávány.

SLOVENSKÉ CHILLI OMÁČKY NEMAJÚ KONKURENCIU

TEXT A FOTO Chilli Manufaktúra

Pália, ale zároveň sú vitamínovou bombou, majú liečivé účinky, ovplyvňujú metabolizmus a konzumentov robia šťastnými. Malé chilli papričky sú dnes bežnou súčasťou jedálneho lístka už aj v našich končinách a s organizmom dokážu robiť divy. Treba len nabrat odvahu, trénovať ich konzumáciu a výsledkom sú pálivé hody s priaznivými účinkami na zdravie.



O chilli papričkách a pálivosti vie hádam všetko. Ladislav Haris je spolu s manželkou Katarínou majiteľom unikátnej Chilli Manufaktúry. Rodinná firma pestuje dvadsať druhov papričiek od jemných až po najpálivejšie a vyrába z nich zdravé potraviny. Chilli omáčky, za studena lisované chilli vo forme kvapiek, ako aj sušené chilli koreniny ako doplnky na dochucovanie jedla. Všetko stopercentne naturálne bez éčok, konzervantov a zahusťovadiel, v receptúrach namiesto cukru med od lokálnych včelárov.

Svoje prvé domáce salsy ponúkali pri posedeniach a grilovačkách, povedal nám L. Haris. Chilli omáčka s trochou cibule, cesnakom a paradajkami s medom išla na dračku. Samozrejme, bola stopercentne prírodná, bez kúska chémie a chutila fantasticky. To bol už len krok k rozhodnutiu vyrábať pálivé produkty aj pre širšiu verejnosť. „Naše omáčky boli obľúbené u známych, pri posedeniach a stretnutiach ich chválili, občas si ich niekto aj vypýtal domov. Neskôr sme ich ponúkli aj lokálnym obchodníkom, a tak sa začal náš malý príbeh,“ vrátil sa na začiatok dobrodružstva s pálivým tovarom.

Dnes už majú výrobky Chilli Manufaktúry v ponuke mnohé farmárske predajne potravín takmer v každom kúte Slovenska. Obľúbili si ich tiež reštaurácie, hotely a wellness zariadenia. Ako gurmánsku pochúťku zo Slovenska si chilli omáčky odnášajú domáci i zahraniční turisti.

„Pestujeme asi 20 odrôd s rôznou farebnou variabilitou – červené, žlté, oranžové, hnedé, od slabšie pálivých, napríklad dobre známe odrody Jalapeno, Cayenne a Habanera. Pestujeme aj najpálivejšie chilli papričky sveta Trinidad Scorpion Moruga, Jolokia, Naga Morich, Dorset Naga či Carolina Reaper. V ponuke máme aj odrodovú novinku – výrobky z dnes najpálivejšej chilli papričky Dragon Breathe, ktorá predbehla aj legendárnu odrodu Carolina Reaper,“ hovorí majiteľ a dodáva, že pestovanie papričiek je náročnejšie ako pestovanie klasickej papriky, pretože jednotlivé odrody majú výrazne odlišné požiadavky a citlivosť na agrotechnické nároky a podmienky pestovania.

Chilli Manufaktúra pre začiatočníkov odporúča vyskúšať najmenej pálivé Jalapeno

a Cayenne, alebo aj ďalšie omáčky označené s jedným prípadne dvoma plamienkami na obale: Chilli Rakytník a Strawberry omáčka jahodová alebo slivková Plum, či veľmi obľúbená Salsa. „Vyzdvihol by som omáčku – Chilli rakytník s medom, ktorú v roku 2019 na celosvetovej súťaži 5th Annual World Hot Sauce Awards v Spojených štátoch ocenili 3. miestom v divízii Fruit Hot Sauce Division, ktorá je nabitá zdraviu prospešnými látkami a antioxidantmi,“ pochválil sa L. Haris významným úspechom ich rodinného podnikania.



CHILLI SLOVAKIA
MANUFAKTÚRA
www.chillislovakia.sk



FOTO unsplash.com

Services

profi

PÊLE-MÊLE

TEXT | Jan Krajč



SLUŠNÁ KAPACITA

Až 306 fliaš s vínom možno uskladniť vo vinotéke V306 s patentovaným úložným systémom Perfect Cradle na prehľadnú a priestorovo nenáročnú prezentáciu vínného portfólia. Dômyselný systém chladenia Multi-Temp dovoľuje, aby boli súčasne skladované červené aj biele vína rozličných odrôd, stačí ich len umiestniť do správneho teplotného prostredia. Tiché tlmenie zatvárania dverí s dvojvrstvovým zasklením, chrániacim pred vplyvom UV žiarenia a s elektronickým bezpečnostným zámkom je zárukou plynulej a bezproblémovej prevádzky v ktoromkoľvek reštauračnom zariadení. Inteligentný integrovaný vyhrievací systém udrží teplotu vín v nemenej teplote počas celého roka. A ak by sa predsa len niekto ulakomil na výborný cabernet bez vášho súhlasu, kombinácia svetelného a zvukového alarmu tomu zabráni. FOTO **Vintec**

DEBUTOVÁ PLATŇA

Z päťročného kontraktu medzi talianskym výrobcom svetidiel Lodes a lifestyle-módnou spoločnosťou Diesel vzišla prvá kolekcia pod licenciou Diesel Living. A ako je pre Diesel Living typické, ani tentokrát sa dizajn nezaobíšiel bez referencií na užitočné predmety. Lodes tak prináša variabilnú edíciu závesných a nástenných svetidiel s názvom Vinyl, vyhotovených z oceľového difúzora s jemným drážkovaním, charakteristickým pre gramofónové platne. Vo veľkosti LP a EP, respektíve 60 a 32 cm sú na trhu od začiatku roka 2021. FOTO **Lodes**

Praktický dizajn umožňuje prepojenie viacerých chladiacich jednotiek do jedného súvislého celku.



EXPRES

Vyvinutím výkonného V9 motora je ultrasonický sušič vlasov Dyson najrýchlejšie sušiacim fénom, ktorý môžete dopriať svojim hosťom v šatniach wellnessu, kozmetickom salóne či posilňovni. Okrem sušenia umožňuje fixáciu upraveného účesu a to vďaka funkcii Cold shot, ktorá vlasy prefúka pri takmer izbovej teplote. Obavy z prípadného prehriatia motora mať nemusíte. Počas užívania sa v sušiči automaticky aktivuje kontrolná funkcia Heat flow, ktorá v pravidelných intervaloch preveruje optimálnu teplotu. FOTO **Dyson**



PRIŠLA POSILA

Multifunkčný a plný praktických riešení je najnovší model mobilnej varnej stanice LiberoPro Point. V porovnaní s inými riešeniami ponúka niekoľko úložných priestorov, takže servírovanie a dokonca aj príprava minútok bude jednoduchšia aj pre tých, ktorí sú limitovaní prevádzkovou rozlohou kuchyne. S veľkokapacitnou chladiacou jednotkou, indukčnou platňou a viac ako 30 litrovou nádobou a príručnými bočnými panelmi sa dá LiberoPro využiť v exteriéri aj interiéri. Ergonomický dizajn možno konfigurovať podľa vlastných potrieb. V doplnkovej sérii príslušenstva je dostupných ďalších viac ako 30 jednotiek a customizácia spodného panela odliší vašu stanicu od všetkých ostatných – či už budete variť na záhradnej oslave, festivale alebo firemnej akcii. FOTO **Electrolux**



ULTRAŠTÍHLY

Check-in/out kiosk je výnimočný iba 15 centimetrovou hrúbkou - SLIM dizajnom, a to pri zachovaní funkcionality a s možnosťou farebného zladenia s dizajnom interiéru hotela. www.sortec.sk FOTO **Sortec**

MILENIÁL

Tretia a zároveň najmladšia generácia výťahov OTIS 3gen je pripravená poradiť si s nárokmi hypermoderných budov. Zabudovaný balík digitálnych riešení je navrhnutý tak, aby poskytol komfort návštevníkom, hosťom, ale aj servisným technikom. Prostredníctvom cloudu zhromažďuje a aktualizuje dáta v reálnom čase a zároveň ich odosiela na vzdialený komunikačný server servisného správcu. Analýzou a diagnostikou technického stavu tak možno predísť odstávke výťahu a včas odhadnúť možné riziko poruchy. Zabudovaný filter ovzdušia zas spríjemní presun každému pasažierovi. FOTO **Otis**



HYBRIDNÉ EVENTY – NOVÁ REALITA?



FOTO Hotel Berlin, Berlin (WorldHotels Collection)

TEXT Alena Reháková FOTO BWH Hotel Group, Four Seasons Hotels & Resorts, Pullman Hanoi

Ako sme v našom magazíne spomínali už viackrát, koronavírus nielenže odhalil naše slabé stránky či nedostatky, ale primäl nás zmeniť i určité zvyklosti, medzi ktoré patrí aj posun v oblasti využívania technológií. MICE oblasť je pritom len jednou z nich...



FOTO Atrium Hotel Mainz (WorldHotels Collection)

V období pandémie je jedným z najpostihnutejších odvetví hospodárstva práve hospitality. V oblasti MICE zažívajú ťažké časy najmä mestské hotely, ktoré profitovali z organizovania seminárov, konferencií, kongresov alebo boli obsadené počas výstav či veľtrhov.

Živé eventy, ktoré boli naplánované mesiace vopred sa viackrát presúvali, dokonca zrušili. Navyše, situácia i na jeseň 2021 je neistá a nikto nevie s istotou zaručiť, dokedy bude možné tieto podujatia organizovať, ako sa budú meniť podmienky ich konania vzhľadom na covid automat. Preto je užitočné adaptovať sa na nové možnosti, medzi ktoré patria online eventy. Hoci táto forma prináša viacero výhod, pravdepodobne nikdy nenahradí prezenčné (živé) eventy.

Už počas prvej vlny pandémie si mnohé konferenčné a kongresové hotely uvedomili, že prezenčné konanie eventov, akcií, konferencií či kongresov nebude bez problémov a v platnosti budú rôzne obmedzenia týkajúce sa napríklad počtu účastníkov či nutnosti úpravy priestorov kongresových/konferenčných hál (rozostupy). Garantovanie bezpečnosti zdravia zamestnancov i hostí bude totiž i naďalej jednou z priorit. Keďže v poslednom období bolo sťažené i cestovanie, veľa obchod-

ných schôdzok, stretnutí, ale i seminárov sa presúvalo do virtuálneho sveta. Dôvodom bola, samozrejme, aj minimalizácia priameho fyzického kontaktu účastníkov. Mnohí hotelieri si uvedomujú, že pandémia nastala zmenila spôsob organizácie a priebehu týchto podujatí, a to od prezenčných cez hybridné až po virtuálne.

Hybridné konferencie (s aktívnou prezenčnou i virtuálnou účasťou) sú náročnejšie na samotnú organizáciu, pretože podmienky ich konania musia vyhovovať obidvom účastníkom. Na rozdiel od virtuálnych pracujú so „živým“ účastníkom priamo v mieste konania akcie. Mnohé hotely počas pandémie museli doplniť hotel najmodernejšou technikou a aj tí, ktorí to mali v pláne, boli nútení začať okamžite konať. Hybridné i virtuálne konferencie sú totiž v porovnaní s prezenčnými náročnejšie na kvalitnú techniku.

„Základom našej infraštruktúry je vysokorychlostná káblová i bezdrôtové pripojenie k internetovej sieti, výkonné laserové projektory so svítivosťou 8000 ANSI lumenů, ktoré jsou schopny poskytovat obrazy i v 4K kvalitě a kvalitní vestavěné reproduktory a subwoofery. V menších mitinkových místnostech jsou k dispozici digitální flipcharty s úhlopříčkou 75“ s robotickou kamerou, na kterých mohou probíhat videokonference,

ČO JE TO HYBRIDNÝ EVENT?

V určitých prípadoch možno akcie organizovať výlučne virtuálne. Jednoznačne to ukázal rok 2020. Prezenčné (živé) akcie však nie je možné vždy nahradiť dištančnou formou. Keďže živé akcie sa s veľkou pravdepodobnosťou budú organizovať len pozvoľna, na scénu sa dostáva event hybridný, ktorý spája živý a online svet. Časť účastníkov je prítomná prezenčne v mieste konania, časť je online. Interaktívne sa tak prepája živá akcia s online svetom prostredníctvom kamier a výbornej konektivity. Tento formát sa čoraz viac stáva dôležitou súčasťou eventovej stratégie.



MARINA CHRISTENSEN

vedúca predaja BWH Hotel Group Central Europe

„Naše hotely už v minulom roku ponúkali rôzne nové formy konania mítingov. Od klasických prezenčných s dodržiavaním odstupov, cez hybridné konferencie, live stream až po čisto virtuálne mítingy. Na každú z týchto foriem sa hotelieri usilovali vytvoriť vhodné prostredie s technickým zabezpečením podľa želania klienta. Či už vo vlastnom hybridnom štúdiu použitím digitálnej techniky alebo v priestraných konferenčných miestnostiach so zabezpečením rozostupov, pracovnými ostrovcami či kútkami, s možnosťami prístupu k čerstvému vzduchu na terasách a v outdoorových priestoroch. Keď väčšie face-to-face podujatia nebolo možné organizovať alebo len v obmedzenom režime, boli hybridné podujatia, live stream a virtuálne mítingy veľmi žiadané. Rovnako majú význam aj pre trvalú udržateľnosť, keďže sa tak pri obchodných cestách šetria náklady a čas. Ale, samozrejme, pri určitých formách stretnutí digitálne nástroje prídu vhod. A, napokon, večer, po skončení oficiálneho programu, keď sa stretnú hostia z celého sveta – práve z toho 'žije' hotelová branža. Teda z tohto hľadiska sú prezenčné mítingy výhodnejšie. Budúcnosť bude zrejme patriť kombinácii týchto foriem stretnutí, seminárov, kongresov, veľtrhov – čo je obrovská výzva pre hospitality, pre hotelierov. Samozrejme, dôležité je ponúknuť aj dobré stornovacie podmienky a garantovať dodržiavanie hygieny.“

www.bestwestern.de/tagung



prezentace a podobné online eventy s možností posílání zobrazovaných údajů přímo do laptopů účastníků eventu. Při technicky náročných virtuálních konferencích spolupracujeme s našimi ověřenými dodavateli, kteří se specializují na tento druh eventů a disponují špičkovým know-how. Naším klientům jsme schopni poskytnout virtuální studio, online streamování a všechny digitální novinky, které dnešní

doba přináší," řekl Jiří Kotulán, generální ředitel NH Hotel Gate One, Bratislava.

Priestory, v ktorých sa eventy konajú sa čoraz viac začínajú podobať „televíznym“ štúdiám. Jednoducho, už dnes vieme povedať, že spojenie s kolegami, klientmi či obchodnými partnermi bude prebiehať čoraz viac vo virtuálnom svete a virtuálne spojenia sa stanú novou realitou.



JIŘÍ KOTULÁN

generální ředitel, NH Hotel Gate One, Bratislava

„Náš NH Hotel Covid-19 provozní manuál obsahuje více než 500 změn oproti stavu před vypuknutím pandemie. Pokud bych zde měl zmínit nejdůležitější opatření, která se týkají MICE segmentu, pak musím jednoznačně vypíchnout hygienická opatření, sociální distanc a F&B nabídku. Při vstupu do hotelu a při vstupu do mítnkové místnosti je povinen si účastník dezinfikovat ruce a mít nasazenou roušku/ respirátor. Pokud si klient přeje, jsme schopni zorganizovat rychlé otestování všech účastníků. Sociální zázemí je dezinfikováno každou hodinu a mítnková místnost každý den. Účastníci sedí dva metry od sebe a tomu odpovídá i velikost místnosti. Kapacita místností se nám tím snížila až o dvě třetiny. K dané situaci se přizpůsobil i servis kávových přestávek. Občerstvení jsme schopni servírovat každému účastníku zvlášť, výdej kávy z automatu zajišťuje servis. Obědy mohou být formou servírovaného menu. Jsem rád, že i v dnešní nelehké době dokážeme našim klientům zajistit kvalitní služby při zachování maximální bezpečnosti a ochrany zdraví.“

- Hybridné eventy sú náročnejšie na organizáciu, musia vyhovovať prezenčným i virtuálnym účastníkom.
- Prednášajúci musí byť v kontakte s oboma skupinami účastníkov.
- Odporúča sa snímať priestor viacerými kamerami, aby mali virtuálni účastníci lepší prehľad.
- Hybridné i virtuálne konferencie sú náročné na kvalitnú techniku.
- Priestor, v ktorom sa takéto konferencie konajú, treba prispôbiť funkčne i dizajnov.
- Konferencie s presahom do digitálneho sveta šetria náklady účastníkom, no znižujú výnosy hotelierom.

TIP: Zašlite niektoré podklady virtuálnym účastníkom vopred. Budú lepšie zorientovaní počas priebehu konferencie. Rovnako im môžete doručiť i uvítacie darčeky.

KONGRESOVÉ CENTRUM TIS - GOTHAL LIPTOVSKÁ OSADA

TEXT A FOTO Gothál Liptovská Osada

Kongres, konferencia, galavečer, svadba či kino uprostred liptovskej prírody s ubytovaním v malebných chalupách či novučkých penziónoch. Predstavujeme vám nové unikátne Kongresové centrum TIS ideálne na usporiadanie vášho firemného alebo súkromného eventu priamo v Rezorte Gothál Liptovská Osada.

Multifunkčné centrum TIS je vybavené najmodernejšou technikou a je pripravené ponúknuť priestor na nové zážitky, vedomosti či zábavu počas firemného eventu či súkromnej akcie. Dve variabilné a viacúčelové miestnosti komfortne usadia spolu viac ako 240 osôb, Foyer s vlastnou kuchyňou a barom zasa poskytnú dostatok miesta na stravovanie všetkých hostí v prípade celodenného podujatia.

Budova kongresového centra TIS sa nachádza neďaleko ubytovacích kapacít spolu s viac ako 400 lôžkami v komfortne vybavených tradičných chalupách, penziónoch s prevažne 2-lôžkovými izbami či priestranými apartmánmi.



A to všetko doslova len pár krokov od veľkorysej Koliby Liptov s poctivou domácou kuchyňou a od rozľahlého komplexu Vodného sveta s 3 bazénmi, wellness centrom, športoviskami a možnosťami zábavy počas firemných akcií.

Hlavnou výhodnou Kongresového centra TIS je nielen jeho špičkové technické vybavenie, ale predovšetkým jeho modifikovateľná a variabilná priestory.

FOYER – SPOLOČENSKÁ MIESTNOSŤ Priestorovo najväčšia časť kongresového centra je foyer pre 120 osôb. Priestraný a dobre presvetlený priestor tejto miestnosti môžete využiť ako jeden celok alebo zasunutím mobilnej steny „ukrojíte“ z jeho časti a vytvoríte priestor so samostatnou odhlučnenou konferenčnou miestnosťou.



ZASADAČKA 1 - VEĽKÁ KONFERENČNÁ MIESTNOSŤ

Zasadačku, v ktorej plnohodnotne usadíte až 80 ľudí (kinosedenie) resp. 64 ľudí (školské sedenie so stolmi), získate prídavným mobilnej odhlučnenej steny do časti vstupnej sály. Samostatný priestor s denným svetlom a kompletným audiovizuálnym vybavením poskytne skvelé zázemie na firemné eventy, prezentácie, prednášky, semináre, workshopy, menšie kino alebo školenia. Samozrejmosťou je špičkové audiovizuálne vybavenie (projektor, plátno, WiFi, mikrofón, popisovateľná stena).



ZASADAČKA 2 - KONGRESOVÁ SÁLA NA EVENTY VO VEĽKOM ŠTÝLE

Usadte svojich divákov či zamestnancov do jedného z 10 radov kaskádovitého priestoru pripomínajúceho divadlo či kino, zatemnite okná, spustíte plátno, privedte hosta na pódium a program sa môže začať. A po skončení? Vďaka modulovateľnosti miestnosti stlačením gombíka za niekoľko minút premeníte kongresovú sálu na veľkorysú sálu s tanečným parketom, kde môžete pridať banketové stoly so sedením.

V prípade firemného eventu oceníte zabudované pracovné stolíky pri každom zo 160 sedadiel. V prípade školského sedenia sála pohodlne pojme 70 stoličiek so stolom. Možnosť využitia: kino, divadlo, koncert, konferencia, prednášková miestnosť, galavečer alebo ples s banketovým sedením. Sála ponúka nadštandardné kompletne technické vybavenie - režia, svetlá, zvuk.



GOTHAL
Liptovská Osada

Gothál Liptovská Osada
Liptovská Osada 756, 034 73 Liptovská Osada,
Slovakia
www.gothal.sk, eventy@gothal.sk

NH BRATISLAVA GATE ONE

MODERNÉ TECHNOLOGIE A MAXIMÁLNA BEZPEČNOSŤ

TEXT A FOTO NH Bratislava Gate One

Štvorhviezdičkový hotel NH Bratislava Gate One je moderný a elegantný hotel s jedinečnou architektúrou, ktorý ponúka kvalitný servis, moderný dizajn a profesionálny personál.



Pre hostí má hotel pripravených 117 nadštandardne zariadených tichých izieb. Hostia majú na výber zo štyroch kategórií, ktoré rozhodne nesklamú ani najnáročnejších. Apartmány na najvyššom, ôsmom poschodí, ponúkajú priamo z terasy nádherný výhľad na mesto.

Počas pobytu môžu hostia navštíviť aj modernú posilňovňu na 7. poschodí. Regeneráciu hostom ponúka bazén s protiprúdom, suchá a parná sauna, jacuzzi a relaxačná zóna. Súčasťou wellness a fitnesscentra je aj masážna miestnosť, kde majú hostia na výber rôzne druhy thajských masáží. Hotel pôsobí najmä v oblasti kon-

gresového cestovného ruchu, ktorý na Slovensku nadobúda čoraz väčší význam. Ponúka až desať konferenčných sál s denným svetlom, ktoré predstavujú jednu z najväčších kapacít v Bratislave.

KONGRESY

Známy bratislavský biznis hotel je obľúbený nielen kvôli polohe v obchodnej štvrti v Ružinove neďaleko letiska, ale najmä vďaka kvalite služieb. Klienti majú k dispozícii desať konferenčných miestností s najmodernejšou technikou, s vysokou flexibilitou usporiadania a denným svetlom, pričom maximálna kapacita je až 600 osôb.

„Momentálne sme v Bratislave jediný hotel, ktorý disponuje výkonnými laserovými projektormi so svetivosťou 8000 ANSI lumenov, ktoré sú schopné spracovať signál aj v 4K kvalite. Pri prenose signálu môžeme využívať bezdrôtové pripojenie alebo HDMI. Novým projektorom sú prispôbené samovyrovňavacie plátna vo formáte 16:9 o rozmere 3,7 m x 2,6 m. Zároveň chceme dosiahnuť lepší pocit z prezentácií, pri ktorých si klienti púšťajú zvuk, preto sú kongresové miestnosti vybavené kvalitnými vstavanými reproduktormi a subwofermi,“ hovorí riaditeľ hotela Jiří Kotulán. Menšie mítingové miestnosti sú vybavené digitálnym flipchartom C touch s uhlopriečkou 75“ s robotickou kamerou, na ktorom môžu prebiehať videokonferencie, prezentácie, kreslenie a veľa ďalších užitočných funkcií s možnosťou preposlania premietaných údajov do laptopov účastníkov eventu.

MICE A COVID-19

Vzhľadom na výnimočnú situáciu s pandémiou koronavírusu a ochorením Covid-19, ktorú zažívame na celom svete, a v záujme splnenia nových medzinárodných opatrení v oblasti bezpečnosti a fyzického distancovania, zaviedol hotel nové protokoly pod značkou „Feel Safe at NH“.

Služby, ktoré poskytuje zmenili tak, aby bola zaručená bezpečnosť pobytu a priebeh eventu. Kapacity a usporiadanie zasadacích miestností boli aktualizované a bola vytvorená nová gastronomická ponuka, ktorá sa prispôsobuje novým požiadavkám.

„MICE je pre hotel NH Bratislava Gate One veľmi dôležitým segmentom. Náš 360-stupňový prístup k problematike bezpečnosti sme vyvinuli v úzkej spolupráci s odborníkmi z SGS a Diversey a má viac ako 700 opatrení. Po každom stretnutí dezinfikujeme konferenčné miestnosti a verejné priestory, ponúkame flexibilné možnosti pre našu gastronomickú ponuku a využívame digitálne riešenie, ako je

FASTPASS, M&E INSTANT BOOKING TOOL alebo naša nová mobilná služba pre hostí STAYAPP. Som presvedčený, že s „Feel Safe at NH MICE“ ponúkame našim hosťom a účastníkom stretnutí bezpečnú a vynikajúcu službu, ktorou sme známi ako NH Hotel Group,“ priblížil riaditeľ hotela Jiří Kotulán.

M&E INSTANT BOOKING TOOL, FASTPASS, STAYAPP NH Hotels sleduje technologický pokrok a ponúka viacero inovatívnych a originálnych riešení na ešte lepší pocit z eventu. NH Hotel Group je prvým hotelovým reťazcom v Európe, ktorý zaviedol inovatívny systém priameho rezervovania kongresových miestností a izieb pre účastníkov eventov M&E INSTANT BOOKING TOOL. Stačí niekoľko kliknutí a hneď si môžete zarezervovať miestnosť na svoje podujatie on-line: <https://www.nh-hotels.com/meetings>

Okrem toho NH Hotel Group ako prvý medzinárodný reťazec na svete zaviedol inovatívnu trojkombináciu digitálnych služieb. Služba FASTPASS je bezplatná a zahŕňa:

1. ONLINE CHECK-IN
2. VÝBER IZBY podľa vlastných preferencií
3. ONLINE CHECK-OUT. Cieľom je zvýšiť komfort hostí, zjednodušiť ich príchod a odchod bez čakania v radoch na recepcii a poskytnúť im možnosť výberu izby podľa svojho želania, čo sa týka poschodia, typu izby, výhľadu a pod.

Naša aplikácia STAYAPP je platforma pre hostí, ktorá zlepšuje interakciu s hotelom počas ich pobytu. Obsahuje všetky hotelové informácie, sprievodcu mestom a typy na výlet, rezervácie do reštaurácie, objednávky room servisu, minibaru, upratovania alebo napríklad extra amenities. Táto aplikácia je veľkým pomocníkom k spokojnosti hostí.



„Som presvedčený, že s „Feel Safe at NH MICE“ ponúkame našim hosťom a účastníkom stretnutí bezpečnú a vynikajúcu službu, ktorou sme známi ako NH Hotel Group.“

Jiří Kotulán, generálny riaditeľ



nh
HOTELS

NH Bratislava Gate One****
Ambrušova 7
821 04 Bratislava, Slovakia
www.nhgateone.sk

GREEN MEETINGS

AJ MENŠIE KONFERENCIE A ŠKOLENIA SA DAJÚ ROBIŤ EKOLOGICKY

TEXT Petra Adamcová FOTO Chateau Mcely, Hotel Lomnica

Školenia, stretnutia zamestnancov, brífingy či konferencie sú nevyhnutnou súčasťou kvalitného fungovania firiem i jej pracovníkov. Dokážu obohatiť o odborné know-how, sociálne kontakty i emocionálne väzby. Každé väčšie stretnutie ľudí je obrovskou záťažou pre životné prostredie. Nemusí to však byť pravidlom.

Green meetings – alebo udržateľné stretnutia dbajú na enviromentálne aspekty vo všetkých fázach konania a minimalizovanie negatívneho vplyvu na životné prostredie. Ekologizácia udalosti zahŕňa všetky atribúty procesu plánovania. Ide o výber miesta konania stretnutia, využívanie recyklovaných, domácich a ekologických produktov a pomôcok, elimináciu jed-

norazových položiek, uprednostňovanie lokálnych potravín pri stravovaní, minimalizáciu odpadu a mnoho iných krokov.

PREČO ZELENÉ STRETNUTIA?

Podľa štatistických prieskumov použije 200 účastníkov päťdňovej konferencie 5 200 tanierov, 7 200 obrúskov, 6 250 pohárov alebo šálok a 7 500 fliaš či ple-

choviek. Keď tento počet vynásobíme stovkami až tisíckami stretnutí uskutočnených v Slovenskej a Českej republike počas celého roka, je zrejme, že majú nezanedbateľný vplyv na životné prostredie. Preto každé, aj menšie stretnutie, ktoré je organizované ako zelené, významne prispieva k zlepšeniu enviromentálneho i sociálneho prostredia.



Aj pre niektoré české a slovenské hotely je samozrejme dbať pri ponuke svojich služieb na životné prostredie. Čo všetko môžu hotely robiť „zeleno“ či už v rámci kongresov, školení, seminárov, ale aj celého fungovania hotela nám povedala PR manažérka hotela Chateau Mcely Eva Plchová a Michaela Šuhajdová, Cluster MICE Manager Hotela Lomnica.

Váš hotel je okrem dovolenkových pobytov vhodný aj na kongresovú turistiku. Usilujete sa v prípade organizácie týchto podujatí dbať na ekológiu?

Eva Plchová: Pro Chateau Mcely je dôležité pracovať na všetch veciach tak, aby dávaly opravdový a hlboký zmysel. Ať sa jedná o prácu s tímom a v tímu, dosahovanie smysluplných ekonomických ukazateľov, práci s komunitou a také zodpovednosť k životnému prostrediu. Hotely životní prostredie značne zatěžujú, ale jsou cesty, jak tento negativní dopad eliminovat. Jen je třeba dobré vůle. Zelené fungování vychází z našich hodnot a poslání firmy. Poté je to jednoduchá součást – závazek, který je protkaný celou společností.

Michaela Šuhajdová: Ekologický přístup uplatňujeme komplexne v rámci celej prevádzky nášho hotela, organizáciu kongresov nevynechávajúc. Iba tak totiž môžeme efektívne naplňať cieľ, ktorým je minimalizácia ekologického dopadu, a to na každom stupni fungovania.

Čo všetko robíte?

Eva Plchová: Náš hotel vytápíme ekologickým kotlom, kterému ke štěstí a práci stačí dřevěná štěpka od místního dodavatele. 100 procent naší elektřiny je také zelené, což s sebou samozřejmě nese vyšší náklady. Ale stojí to za to! Už teď ovšem zámek vyrábí část elektřiny pro svoji potřebu z vlastních fotovoltaických článků. Na parkovišti máme pro hosty připravené zařízení pro dobíjení elektromobilů zdarma. Rovněž rádi doporučujeme jednání uprostřed přírody, na lavičkách, dekách, tak aby došlo k rovnováze těla a mysli. Pokud hosté preferují Zlatý sál s velkými okny s průhledy do přírody, rádi připravíme alespoň coffee break do parku.

5 KROKOV K ZELENŠÍM STRETNUTIAM

Menej papiera

Prvý a jednoduchý krok, ktorý dokáže znížiť celkový enviromentálny i finančný dosah konferencie. Posielajte pozvánky online, digitálne vstupenky doručte prostredníctvom mobilov a vďaka aplikácii na komunikáciu oznámte všetky dôležité informácie o podujatí. Flipcharty dnes už nahrádzajú jednoducho zmazateľné tabule. Pri výrobe položiek, ktoré nemožno nahradiť digitálnymi verziami (napríklad menovky), investujte do recyklovaných materiálov.

Obmedzte plasty

Znižovanie množstva plastu je dnes samozrejmosťou pre domácnosti i prevádzkovateľov služieb. Eliminujte jednotlivo balené položky, zvolte väčšie balenia hygienických potrieb, ktoré sa dajú opakovane dopĺňať, pitný režim riešte samoobslužnými barelmi alebo nápojmi v sklenených fľašiach. Jednorazové riady nahraďte klasickými šálkami a taniermi.

Logistika dopravy

Organizovanie konkrétnej akcie a ubytovanie jej účastníkov v tom istom hoteli, znižuje potrebu dopravy a výrazne znižuje uhlíkovú stopu podujatia. Ak ide o väčšie podujatie, stojí za úvahu zamyslieť sa nad logistikou dopravy jej účastníkov; riešením môže byť kvadrolová doprava alebo zdieľané transfery.

Efektívne využívanie energie

Energiu nie vždy využívame efektívne, ale dá sa optimalizovať. Vypnutie svetiel v neobsadených miestnostiach, využívanie LED žiaroviek, racionálne nastavenie kúrenia či klimatizácie, prepnutie zariadení pripojených do siete do spánkového alebo úsporného režimu, využitie snímačov pohybu, ktoré automaticky vypínajú svetlá, keď sa rokovací priestor nevyužíva – to je niekoľko tipov na šetrenie energiou.

Buďte sezónni

Zaradte do svojho menu čo najviac sezónnych, miestnych a organických potravín a nájdite vhodných cateringových partnerov, ktorí vyznávajú túto víziu. Na ďalšie zníženie vplyvu jedla a nápojov môžete urobiť niekoľko ďalších opatrení. Korenie, soľ i sladidlá ponúkajte vo veľkom a vyhýbajte sa malým jednorazovým baleniam.

Michaela Šuhajdová: Ide o široké spektrum aktivít: od preferovania úsporných riešení osvetlenia či klimatizácie cez elimináciu jednorazového odpadu až po prenájom dekorácií. Využívame centrálnu a lokálne riadený klimatizačný systém v konferenčných miestnostiach, výkonné žiarovky, rôzne svetelné scény a intenzity osvetlenia. Catering pripravujeme v našej réžii v hotelovej kuchyni. Používame vlastnú bio zeleninu, ktorú pestujeme na agro farme v lokalite Farná. Pri výbere surovín uprednostňujeme lokálnych dodávateľov a kladíme dôraz na sezónnosť. Vyhýbame sa používaniu jednorazového riadu – plastových pohárov, podnosov, príborov či plechoviek. Namiesto PET fliaš uprednostňujeme nápoje v sklenených vratných fľašiach. Dekorácie, ako sú kvety, kvetináče, vázičky či rôzne aranžmány, si prenajímame. Vyhýbame sa tak produkovanému zbytočnému odpadu. Dekorácie vďaka tomu môžu nájsť viacnásobné využitie. Moderné technické vybavenie kongresových miestností hotela Lomnica umožňuje kompletnú digitalizáciu prezentácií, čo eliminuje potrebu používania papiera. Za zmienku stojí aj zaujímavá a zároveň šlachetná sprievodná aktivita, ktorá je spustením kongresov. Vďaka spolupráci s TANAP-om ponúkame účastníkom konferencií možnosť výsadby stromčekov v horskom teréne Vysokých Tatier.



S ekológiou súvisia aj ostatné činnosti súvisiace s vykonávaním kongresov či už ide o ubytovanie, stravovanie. Môžete nám predstaviť „zelené a zodpovedné aktivity“, ktoré presadzujete aj v týchto oblastiach?

Eva Plchová: Drobnosti, ktoré ztíži každodenný provoz, nabývajú v perspektíve času svoj význam. To platí, takpovedajúc, pro všechna kolečka v soustrojí, která hotel pohání. Za pohádkově klidnou fasádou je čilo jako v úlu. Recepční, pokojské, lázeňští terapeuti, pracovníci zázemí, ti všichni mají na zřeteli blaho hostů a zároveň i naší planety. Jen tak se nic nevyhodí, neplýtvá se zbytečně, a když už přece jen něco doslouží, hotel to prostřednictvím recyklace pošle do dalšího kola. Ručně se třídí dokonce i odpad, který hodí do koše klienti. A třídění odpadu platí i tam, kde na to nemůže být snad ani vteřina času – v kuchyni. Kdo by jen nahlédl pod pokličku provozu velké restaurace, pochopí, jaká je to dřina. Na druhou stranu díky dobré vůli a dobrému plánování se daří tento úkol plnit docela s úsměvem na tváři. Hlavním mottem naší restaurace pod vedením Honzy Štěrby ovšem byly, jsou a budou: lokální suroviny! Bylinky rostou pod zámekem na zahradě, takže v létě stačí sejít po pěšině a natrhat si. O kus dál se modrají obří borůvky, a záhony růží, které by jiní dali nanejvýš do vázy, využije pan šéfkuchař na skvělou zmrzlinu. Co nemohou kuchaři vypěstovat či vyrobit sami, přivezou

jim místní zemědělci a biofarmáři. Případné zbytky z kuchyně se pak servírují slepičkám nebo králíkům v domácnostech zaměstnanců či sousedů. V gastronomii nepoužíváme jednorázové produkty, například minimáslíčka, minimeidy, marmelády, kečupy atd. Tyto zdánlivě maličkosti neuvěřitelně zvětší objem plastů. Oproti tomu si marmelády raději sami zaváříme a používáme recyklovatelné sklo.

Michaela Šuhajdová: V rámci celej prevádzky Hotela Lomnica pravidelne monitorujeme spotrebu vody, energií a produkciu odpadu. Väčšina elektrických spotrebičov hotela je v energetickej triede A alebo AA. Na vodovodných a sprchových batériách a WC splachovačoch používame šetriče. Energia je riadená kartou v izbách, takže aj samotní hostia sa podieľajú na jej úspore. Rovnako hosťom umožňujeme rozhodnúť sa pre opätovné použitie uterákov na izbách, čím prispievajú k šetreniu spotreby vody a pracích prostriedkov. Triedime nebezpečné odpady, likvidujeme elektroodpad, chemický a biologický odpad, separujeme batérie a staráme sa aj o ekologickú likvidáciu náplní do tlačiarň. Rovnako triedime sklo, tuky a oleje – tzv. tukové lapoly. K aktívnemu separovaniu odpadu, recyklácii a ku kompostovaniu vedieme aj našich zamestnancov. Usilujeme sa eliminovať papierový odpad a všade, kde je to možné, digitalizujeme, čo v praxi znamená, že napríklad tlačene faktúry nahrádzame elektronickými.



FISKAL PRO

N86

EKASA POKLADNICA
EKASA TLAČIAREŇ
PLATOBŇNÝ TERMINÁL

**Nová generácia
mobilných
SMART-POS
zariadení**

3v1



Odolný kuriér

Výkon a odolnosť užitočná aj pre kuriérov a rozvoznú službu. Oceníte tiež jeho odolnosť voči vode a prachu, prežije pád z výšky až 1,5 metra.



Výkonný predavač

V okamihu nasnímajte EAN alebo QR kód duálnym skenerom, bez čakania spracujte predajné operácie, zákazník vidí prehľad svojho nákupu a môže zaplatiť kartou, telefónom, či hodinkami.



Mobilný čašník

Zadajte objednávku od stola, zúčtujte zákazníka a vytlačte mu pokladničný blok hneď na mieste bez zbytočného behania. Ušetrí vám to čas a zvýši spokojnosť zákazníkov s rýchlosťou obsluhy.

AJ PROFESIONÁLNA HYGIENA MÔŽE BYŤ EKOLOGICKÁ VĎAKA ECO CHOICE LÍNII JE TO JEDNODUCHÉ



TEXT A FOTO SHP Group

Závazok byť k prírode ohľadupľnejší sa stáva nevyhnutnosťou. Správať sa vo svojej prevádzke ekologicky si vyžaduje premyslené plánovanie, s ktorým vám môže pomôcť správne zvolený dodávateľ. Vďaka línii ECO CHOICE od Harmony Professional je to naozaj jednoduché.

Hoci sa náš spoločenský záväzok správať sa ekologickejšie a míňať menej plastov s príchodom pandémie pomerne rýchlo dostal do úzadia, možnosť správať sa ekologicky stále existuje aj v týchto dňoch. Každá prevádzka môže svojim udržateľným správaním nielen chrániť našu planétu, ale vzhľadom na stále väčší záujem o ekologické riešenia aj posilňovať vlastnú konkurencieschopnosť. Jednou z ciest je zavedená iniciatíva Zelený program, ktorej cieľom je znižovanie spotreby všetkých druhov energie a odpadu v hoteloch a reštauráciách. K nej sa teraz pripája aj spomínaná praktická novinka určená pre všetkých, ktorým životné prostredie nie je ľahostajné – línia ECO CHOICE.

V novej línii ECO CHOICE od Harmony Professional nájdete ekologické varianty skladaných papierových utierok, toaletného papiera či dvojvrstvových obrúskov. ECO CHOICE produkty sú vyrobené zo špeciálneho SMART ECO papiera, ktorý je ekologický a šetrný k prírode. Produkty sú balené vo fóliových baleniach s využitím až 30 percent predtým recyklovanej fólie a v recyklovaných kartónoch. Všetky majú aj FSC certifikát potvrdzujúci ich ekologický pôvod. Okrem týchto produktov ponúka línia ECO CHOICE ďalšiu zele-

nú novinku: ekologické dispenzory s unikátnymi vlastnosťami, ktoré skracujú čas rozloženia plastu v prírode až o 99 percent. Pomáha im unikátna prísada Master Bio, ktorá je schopná urýchliť proces rozkladu v mieste na to určenom zo stoviek rokov na niekoľko mesiacov. ECO CHOICE dispenzory sú z hľadiska funkčnosti a dizajnu porovnateľné s klasickými, no ich výhoda je v šetrnosti k prírode. Aj tieto produkty pomôžu vašim prevádzkam prispieť k zvýšeniu ekologického správania.

Udržateľnosť je nielen trendom, ale aj logickou potrebou, ktorej význam bude v budúcnosti narastať. Súčasná situácia je ideálnou príležitosťou, ako sa na nové časy pripraviť a línia ECO CHOICE od Harmony Professional je ďalším riešením, ktoré vám pomôže. Či už sa rozhodnete pre výmenu toaletného papiera, utierok alebo dispenzorov vo vašej prevádzke, životnému prostrediu rozhodne urobíte významnú službu.

Celú líniu produktov ECO CHOICE si môžete pozrieť na www.tvojeharmony.sk/professional/sustainability.



Zelená pristane každej prevádzke

Vyskúšajte výrobky z línie ECO CHOICE a naplňte svoje predstavy správať sa udržateľnejšie. Vaša prevádzka i životné prostredie to ocenia.

Ekologické riešenia profesionálnej hygieny nájdete na www.tvojeharmony.sk/professional/sustainability



HARMONY
PROFESSIONAL



GASTRONOMIE NENÍ JENOM JÍDLO A PITÍ

PŘIPRAVILA Blanka Datinská, jidloaradost.cz FOTO unsplash.com, pexels.com

Tvoří prostor pro sdílení, udržuje tradice, vzdělává a pomáhá, ale také podporuje ekonomiku státu a zdraví planety. Gastronomie přináší lidem víc než jen dobré jídlo. Co všechno může tato branže ovlivnit?

Známý francouzský milovník jídla Savarin popsal gastronomii jako znalost a porozumění všemu, co souvisí s jídlem a jeho přípravou, podáváním, ochutnáváním a hodnocením. Dnes se jí připisuje daleko větší význam než „jen“ pohostinství, kuchařské umění nebo labužnictví. Gastronomie totiž představuje neodmyslitelnou součást naší společnosti a přesahuje daleko za okraje talířů v restauracích.

SOCIÁLNÍ ROLE

Mezi nejdůležitější funkce gastronomie, které si v současné chvíli uvědomujeme víc než kdy dřív, patří socializace. „To, co nám schází, když se restaurace zavřou, není jen dobré jídlo a pití, ale také sociální kontakt. Místo, kde se můžeme potkávat, slavit, nebo si jen tak popovídat a sdílet svoje životy. Tento přesah má gastronomie odjakživa, jen ho teď vnímáme intenzivněji,“ říká Filip Trčka, ombudsman hostů Ambiente.

Význam gastronomie roste také proto, že se náš život zrychluje a stále víc se přenáší do virtuálního světa. Jenže online kontakt nikdy nenahradí čas strávený v reálném čase a s reálnými lidmi. A podniky vždycky budou místem setkávání a vzájemné inspirace.

Jídlo navíc spojuje odlišné kultury a národy, bourá předsudky a buduje přátelské vztahy i spolupráci. Gastronomie tak dokáže minimalizovat nerovnost a podpořit integraci. Stačí se podívat na sociální podniky, ve kterých lidé různé pleti a s různým osudem nacházejí východisko ze složité životní situace a zároveň uznání.

dy a svačiny pro zdravotníky do několika nemocnic. Každé předávání bylo dojemné, cítili jsme z jejich strany obrovskou vděčnost. Těší mě, že v tom restaurace pokračovaly i na podzim.“ Pomoc zdravotníkům měla v Ambiente na starost kreativní šéfkuchařka Jana Jelič Bilíková: „Obvolávala jsem nemocnice, abych zjistila, co jim udělá největší

“ONLINE KONTAKT NIKDY NENAHRADÍ ČAS STRÁVENÝ V REÁLNÉM ČASE A S REÁLNÝMI LIDMI.“

SOLIDARITA

Po světě se zakládají iniciativy restaurací a šéfkuchařů, které zdůrazňují hodnotu jídla a snaží se jeho prostřednictvím pomáhat tady a teď – lidem bez domova nebo hladovějícím, ale také zdravotníkům, kteří stojí v první linii. „Teď se o tom pochopitelně hodně mluví, protože restaurace, byť samy bojují o přežití, nabídky pomocnou ruku tam, kde je nejvíc potřeba,“ zdůrazňuje Filip. „Letos na jaře jsme z podniků Ambiente vozili obě-

radost. Shodli jsme se na tom, že teplých jídel mají dostatek, a tak jsme jim třikrát týdně posílali jídla do ruky, koláče nebo zákusky. Především na oddělení, kde musí být personál celé dny oblečený ve „skafandrech“, a často ani nemá čas pořádně se najíst.“

TRANSFORMACE

Gastronomie se stala fenoménem, který se podílí na společenských, kulturních i klimatických změnách, a vyvíjí se taky role



„KVALITA JÍDLA A GASTRONOMIE ODRÁŽÍ KVALITU ŽIVOTA V DANÉ ZEMI.“

šéfkuchařů – dříve jen vařili, poté se zaměřili na celkový zážitek a dnes pracují na lepší budoucnosti. Na potenciál branže a její pozitivní dopad v oblastech, jako je zdraví, vzdělávání nebo dostupnost kvalitních potravin, poukazuje cena The Basque Culinary World Prize. Uděluje se kuchařům z celého světa za inovaci, výzkum a kreativitu.

K jejím laureátům patří vizionáři jako Dan Barber, René Redzepi, Jamie Oliver, Alice

Waters nebo José Andrés. Finalisté posledního ročníku dostali ocenění za reakci na pandemii – motivovala je k ještě intenzivnější pomoci nemocným, bezdomovcům a zdravotníkům, ale také dětem v rozvojových zemích a zaměstnancům v gastronomii. Například šéfkuchař Simon Boyle založil společnost Beyond Food, která nabízí kuchařské vzdělání jako únik z chudoby, a ve svém podniku Brigade zajišťuje potraviny

pro zranitelné skupiny obyvatel. Španělský šéfkuchař Juan Llorca se zase přesunul z fine diningu do školních jídelen, kde jeho iniciativa zlepšuje kvalitu jídla.

ŽIVOTNÍ ÚROVEŇ

Kvalita jídla a gastronomie odráží kvalitu života v dané zemi. Příkladem je Dánsko a jiné severské státy, kde se potraviny v biokvalitě už staly standardem nejen pro většinu podniků, ale i pro spotřebitele. Podle výzkumů se řadí mezi nejšťastnější obyvatele naší planety; jistě na tom má podíl i čas na jídlo, za kterým mnozí z nich dennodenně vyražejí na kole. „Gastronomie nemá za úkol říkat, co je, a co není zdravé, ale naservírovat lidem



Význam gastronomie roste také proto, že se náš život zrychluje a stále víc se přenáší do virtuálního světa. Jenže online kontakt nikdy nenahradí čas strávený v reálném čase a s reálnými lidmi. A podniky vždycky budou místem setkávání a vzájemné inspirace. Jídlo navíc spojuje odlišné kultury a národy, bourá předsudky a buduje přátelské vztahy i spolupráci.



jídlo v té nejvyšší možné kvalitě, ať už si host vybere salát, anebo smažák s tatarskou. I česká klasika může být relativně zdravá, když se uvaří z dobrých surovin,“ tvrdí Filip.

Konkrétně v Dánsku považují gastronomii za nástroj, který dokáže zajistit lepší jídlo pro více lidí. Vzorem pro celý svět může být kodaňská nadace House of Food, která ve spolupráci s magistrátem pomohla zvýšit podíl biopotravin ve veřejných stravovacích zařízeních ve městě na 90 %.

ROZVOJ

V posledním roce zesílila diskuse o tom, jak klíčová je role pohostinství pro státní ekonomiku – jen v Česku zaměstnává asi čtvrt milionu obyvatel, nehledě na podporu turismu, který si většina cestovatelů nedovede představit bez gastronomických zážitků. To je také jeden z důvodů, proč jsou některá města, jako třeba zmíněná Kodaň, turisticky tolik oblíbená. Výstižně to popisuje Mauricio Lopéz, šéfkuchař bolivijské restaurace Gustu: „Gastronomie má v Bolívii obrovskou moc. Zatím nejsme tak známí jako

Peru nebo Mexiko, ale restaurace mají na ekonomiku naší země velký vliv. Zatímco před pár lety se nejlepší podniky zaměřovaly na zahraniční produkty, dnes jsou hrdé na lokální suroviny a místní kuchyni, kterou vyhledávají turisté, ale čím dál častěji i místní. Gastronomie tak dává příležitost lokálním výrobcům a zemědělcům.“ Podniky se navíc začínají víc ohlížet na nejbližší okolí a chápou význam i přínos spolupráce. Budují komunity a významně se podílejí na rozvoji regionu, městských částí a na infrastruktuře města, přičemž zvyšují jeho mobilitu a atraktivitu.

KULTURA

Gastronomie patří mezi obory, které musí rychle reagovat na aktuální změny a trendy, ať už jde o stravování, ekologii, nebo způsob trávení volného času. Některé podniky navíc chápou jídlo i jako jistý druh „politiky“ a přitahují k sobě hosty, kteří svojí návštěvou vyjadřují určitý životní postoj nebo názory na dění ve společnosti. Jedním z hlavních přínosů gastronomie však zůstává udržování tradic. Podniky oprašují ku-

linární dědictví své země – národní jídla a zapomenuté odrůdy, regionální zvyky nebo kulturu stolování. Nabídka restaurací a celková úroveň gastronomie tvoří vizitku dané oblasti i kultury celé země.






EKOLOGIE A VZDĚLÁVÁNÍ

Podporou farmářů a ekologického zemědělství nebo projektů na zlepšení půdy a zachování starých odrůd pomáhá gastronomie životnímu prostředí a motivuje k tomu i širokou veřejnost. Šéfkuchaři se přibližují hostům a sdílejí svoje know-how – vydávají kuchařky plné cenných informací o surovinách, chytrém nakupování a způsobech, jak méně plýtvat potravinami, propagují malé dodavatele a vysvětlují hostům rozdíly v kvalitě. „V posledních patnácti letech se o gastronomii začalo víc mluvit a psát. Spousta lidí ji má jako koníčka, cestuje za jídlem a vnímá šéfkuchaře jako celebrity. Restaurace tak mohou ovlivňovat veřejné mínění a šířit osvětu v médiích i mezi hosty. Mnoho lidí pak změní způsob stravování, nakupování, a hlavně uvažování,“ uzavírá Filip Trčka.



Nejpohodlnější způsob na světě, jak zaplatit v restauraci

Dejte vašim zákazníkům možnost platit útratu v restauraci mobilem, bez asistence obsluhy. Platbou to ale zdaleka nekončí. Zapojte je do svého digitálního věrnostního programu a budete je rázem vídat častěji.

-  **Ušetří obsluze až 171 hodin měsíčně**
Obsluha už nemusí rozpočítávat velké účty o osmi lidech
-  **Poznáte svého zákazníka a jeho potřeby**
V systému přesně uvidíte, kdo u vás platí a co mu chutná
-  **Až o 40 % vyšší spropitné**
Zákazníci dávají výrazně vyšší spropitné oproti terminálu
-  **Až o 10 % větší objednávky**
Díky digitálnímu menu s fotografiemi a popisky
-  **Spolehlivý slovenský partner**
Odted' ve spolupráci i se slovenským partnerem ELCOM

Více informací na qerko.com

ELCOM | **Qerko**



AKÚTNE CHÝBA KVALIFIKOVANÁ SILA

TEXT Eleonóra Bujáčková FOTO Hotelová akadémia, Košice, Stredná odborná škola obchodu a služieb, Trenčín

V gastronómii a hotelierstve chýbajú ľudia. Dôvodom je pretrvávajúca neistota a nízke mzdy. Pomôcť môže duálne vzdelávanie a cudzinci. Sektor však stále rieši dôsledky koronakrízy. Podľa Mareka Harbuláka z Asociácie hotelov a reštaurácií Slovenska treba posilniť dôveru súčasných zamestnancov a pripraviť opatrenia, ktoré by ich pri ďalších obmedzeniach pomohli udržať.

Je zrejme, že zamestnanci, ktorí odišli alebo prišli o prácu, si našli uplatnenie v iných odvetviach, najčastejšie v potravinárstve alebo maloobchode. Avšak zriedkavosťou nie sú ani prípady, že kuchári našli uplatnenie v priemysle. Podľa štatistík počet zamestnancov klesol v porovnaní s obdobím pred pandémiou o viac ako 40-tisíc, čo predstavuje zhruba 35 percent zamestnancov v hotelierstve a gastronómii. To je na pomery slovenského pracovného trhu obrovské číslo a návrat do normálu si bude žiadať aj zásadné podporné mechanizmy zo strany štátu. Problémom je aj to, že nám dlhodobo nefunguje systém odbornej prípravy na stredných, ale aj vysokých školách.

ŠKOLY MAJÚ NA ČO NADVIAZAŤ

Riešení je viacero. Jednak intenzívnejšia práca so školami a študentmi v týchto odboroch, napríklad cez duálne vzdelávanie. Stredné odborné školy v tejto špecializácii vždy patrili medzi vyhľadávané a na nezáujem študentov si nemohli sťažovať. Za roky svojej existencie pripravili do praxe množstvo kuchárov, čašníkov, manažérov hotelových a gastronomických služieb takmer so 100-percentným uplatnením na trhu práce doma i v zahraničí. Záujemcov o štúdium bol nadbytok a mohli si z nich vyberať najlepších. V hodnotiacich rebríčkoch sa hotelové akadémie, obchodné akadémie umiestňovali v prvej päťke najlepších škôl.

„PODĽA ŠTATISTÍK POČET ZAMESTNANCOV KLESOL V POROVNANÍ S OBDOBÍM PRED PANDÉMIOU O VIAC AKO 40-TISÍC, ČO PREDSTAVUJE ZHRUBA 35 PERCENT ZAMESTNANCOV V HOTELIERSTVE A GASTRONÓMII.“

Ako sa však vzdelávali študenti počas korony? A ako vyzerá prax bez praxe? Viacerí, s ktorými sme sa zhovárali, vyslovili smútok i znepokojenie. Aj pre školy bol uplynulý rok kritický. Kvalitná príprava žiakov je založená najmä na odbornom vzdelávaní a praxi. Študenti však prichádzali o zážitky a skúsenosti z pracoviska; nielen teoretické, ale aj praktické odborné vzdelávanie prebiehalo dištančne – online, prostredníctvom ukážok. No v segmente, kde sú kontakt so zákazníkom a praktické skúsenosti z prevádzok kľúčové, je to značný problém. Osobná skúsenosť je stokrát lepšia, ako teória prostredníctvom hocí aj najdokonalejšieho učebného portálu. Tomáš, ktorý študuje v hotelovej akadémii v Piešťanoch na sociálnych sieťach zverejnil vtipný komentár, ako v domácom prostredí riešil zadanú úlohu – pripraviť slávnostnú tabuľu s príslušnými chodmi. Zábavných momentov bolo dosť na oboch stranách...

Vychádzajúc z doterajších sledovaní namiesto sú aj obavy o kvalitu vzdelávania. S technikou a vybavením si väčšinou poradili, ale kontakt priamo v „teréne“ jednoducho chýba. V budúcnosti budú musieť mať zamestnávateľia viac trpezlivosti pri zohľadnení získaných zručností. Pochvalu si zaslúžia učelia a majstri odbornej prípravy všetkých týchto škôl. Všetky si zakladajú najmä na kvalitnej odbornej príprave, a tak sa usilovali v rámci možnosti aj v tomto období spolupracovať s najlepšími poskytovateľmi, komunikovali s nimi prostredníctvom online hodín, prostredníctvom sociálnych sietí vyhlasova-

li rôzne súťaže zručnosti. A, samozrejme, pripravovali sa aj na možnú druhú vlnu. Hoci, všetci sa opäť zhodli v jednom: Najlepšia príprava žiakov prebieha priamo v prevádzkach. Dištančné vyučovanie dlhodobo nenahradí odbornú prípravu priamo u budúceho zamestnávateľa.

A ešte jedno ponaučenie rezonuje; možno táto kríza školám otvorí dvere, možno všetci si uvedomíme, že mať navarené a krásne prestreté nie je samozrejmosťou. Zážitkové vzdelávanie a prax je to pravé, čo pre úspešný štart svojej kariéry môže urobiť každý študent. Dnes si možno mnohí neuvedomujú, že to, na čo sme boli zvyknutí pred pandémiou sa už nevráti. Viaceré špičkové gastronomické prevádzky zanikli. Dosať opätovnú kvalitu a úroveň služieb bude behom na dlhú trať, prizvukujú odborníci z praxe.

Spokojnosť zamestnancov – vysoká úroveň služieb – spokojný zákazník. To je základ, ktorý sa usilujú odovzdať svojim študentom v segmente gastronómie a hotelierstva. Preto sa usilujú pokračovať tam, kde ich pandémia zastavila – pracujú na nových projektoch, aby mohli začať novú éru v hospitalite sveta. Prax sa zhoduje v jednom: Je dobré, že naše školy a prevádzky nestratili entuziazmus a chuť vzdelávať a pripravovať budúcich odborníkov pre tento ťažko skúšaný segment.

O konkrétnych skúsenostiach sme sa zhovárali s dvoma „reprezentantkami“ odborných škôl.



PaedDr. Jaroslava Mamčáková, riaditeľka, Hotelová akadémia, Košice

Aký je záujem o štúdium?

O štúdium v odbore hotelová akadémia je dlhodobý záujem, ktorý vysoko prevyšuje možnosti školy prijať povolený počet žiakov na štúdium. Celkovo evidujeme vyšší záujem o študijné odbory (ukončené maturitnou skúškou), ako o učebné odbory (ukončené výučným listom). Čo sa týka študijných odborov kuchár, prípr. čašník, servírka – záujem je priemerný. O učebné odbory cukrár-pekár a cukrár-kuchár je záujem nižší.

Aké je uplatnenie absolventov – zostávajú v profesii?

Absolventi sa najčastejšie uplatňujú v gastrosektore. Je to dnes ťažko skúšaný sektor, takže záujem zamestnávateľov o týchto absolventov je ozaj enormný. Telefonujú, pýtajú sa na voľných absolventov, ktorí si ešte nestihli nájsť zamestnanie. Takých však v súčasnosti nemáme. Chcela by som však poukázať na znevýhodnenie žiakov končiacich v odbore hotelová akadémia. Títo žiaci študujú strednú školu 5 rokov (ako VŠ) a ukončujú štúdium maturitným vysvedčením a výučným listom v odbore HA. Kedysi mali možnosť získať po 3. ročníku štúdia aj výučný list v odbore kuchár, čašník. V súčasnosti je ich uplatnenie na trhu práce bez tohto výučného listu ťažšie. Myslím si, že po 5-ročnom štúdiu by mala existovať „pridaná hodnota“ pre žiaka, ktorá by mu umožnila širší záber uplatnenia na trhu práce. Rada by som túto otázku otvorila



v spolupráci s Republikovou úniou zamestnávateľov aj s ministerstvom školstva. Ak sa chceme racionálne rozprávať o reálnom stave na trhu práce, jeho potrebách a uplatnení absolventov, návrat k pôvodnému stavu v odbore HA je v tomto prípade pre trh práce nevyhnutný.

Je škola dostatočne vybavená najnovšími profizariadeniami?

Musím priznať, že vybavenie školy určite nedokáže konkurovať moderným gastroprevádzkam. Máme kuchynky, ktoré sú síce modernejšie, ale to, na čo sa pýtate, t. j. najnovšie profizariadenie, to nám chýba. Aj v tejto oblasti vývoj napreduje milovými krokmi a školy naň nedokážu tak pružne reagovať. Zariadenie, ktoré bolo zakúpené pre praktickú prípravu žiakov pred piatimi rokmi, sa už dnes javí ako zastarané. Žiaci sa s takýmto profizariadeniami majú možnosť stretnúť v našich zmluvných zariadeniach.

Majú študenti možnosť odbornej praxe aj v zahraničí?

Škola ponúka túto možnosť predovšetkým cez program ERASMUS+. V tomto školskom roku, ak nám Národná agentúra v Bratislave projekt schváli, pripravujeme pre našich žiakov možnosť vycestovať do štyroch krajín – Maďarsko, Francúzsko, Španielsko a Nemecko. V mi-

nulosti sme cez tento projekt umožnili žiakom absolvovať 5-týždňovú stáž v Maďarsku, vo Francúzsku, v Portugalsku, Česku, Estónsku a vo Fínsku. Žiaľ, v súčasnosti sa vinou pandemickej situácie táto stáž skrúti na tri týždne. Naša Hotelová akadémia v rámci tohto projektu recipročne spolupracuje pri sprostredkovaní zamestnania pre zahraničných žiakov v Košiciach (komunikačným jazykom v prevádzkach je angličtina), ktorým poskytujeme ubytovanie v našom hoteli. Na tento školský rok už máme prihlásených niekoľko žiakov z Francúzska, ale je možné, že sa ešte prihlásia aj žiaci z iných krajín, všetko závisí od vývoja pandémie. Cez agentúru v tomto školskom roku ponúkame žiakom, ktorí úspešne prejdú výberom, aj možnosť vycestovať za pracovnými skúsenosťami do Švajčiarska.

Ako riešite duálne vzdelávanie?

Škola využila možnosť vstúpiť do duálneho vzdelávania. V tomto období máme osem zmluvných pracovísk. Na spoluprácu so zamestnávateľmi využívame informačný systém pre školy EduPage. Zamestnávateľ do tohto školského programu eviduje dochádzku, známky žiaka a preberané učebné osnovy. Tento spôsob komunikácie je veľmi efektívny.



Mgr. Mária Hančinská, riaditeľka, Stredná odborná škola obchodu a služieb, Trenčín

Aký je záujem o štúdium na vašej škole?

Poslaním našej Strednej odbornej školy obchodu a služieb nie je len odovzdávať vedomosti a pripravovať našich žiakov na povolanie a získanie prvej kvalifikácie. Škola je otvorenou inštitúciou pre rodičov, sociálnych partnerov a širokú verejnosť s ponukou rôznej vzdelávacej a spoločenskej činnosti. V súlade s programom škola poskytuje aj vzdelávanie pre dospelých v individuálnych formách na základe požiadaviek zákazníka. Aj napriek súčasnej ťažkej situácii si dovoľíme povedať, že záujem o štúdium na našej škole je aj naďalej vo veľkej miere uspokojujúci.

Aké je uplatnenie vašich absolventov?

Naša škola má nielen vzdelávať, ale aj vychovávať. Ciele v systéme výchovy a vzdelávania spočívajú v cielavedomom a systematickom rozvoji poznávacích schopností, odborných vedomostí a zručností. Absolvent školy je gramotný v používaní IKT a primerane zvládne cudzie jazyky. Pripravujeme človeka rozhladeného, vytrvalého, schopného kooperovať a pracovať v tíme, pripraveného odborne a ľudsky rásť v individuálnych programoch celoživotného vzdelávania.

Je vaša škola dostatočne technicky vybavená?

Stredná odborná škola obchodu a služieb má veľmi dobré postavenie v regióne mesta Trenčín a jeho okolí. V učebných a študijných odboroch pripravuje pravidelne viac ako 700

žiakov. Má tiež veľmi bohatú a úspešnú históriu siahajúcu až do roku 1884. Po celý čas mala dôveru študentov, rodičov, zamestnávateľov a ostatnej verejnosti. Našou trvalou snahou je školu modernizovať novými technológiami. Máme svoje školské prevádzky zamerané na gastronómiu i služby, ktoré navštevuje široká verejnosť. Materiálno technické vybavenie je na vysokej, profesionálnej úrovni.

Darí sa vám nájsť kvalitné prevádzky na odbornú prax?

V súčasnosti škola pripravuje žiakov predovšetkým v hotelových a gastronomických odboroch, odborníkov na prevádzku hotelov, reštaurácií, obchodu a zariadení cestovného ruchu. Pripravuje nielen kvalifikovaných výkonných, ale aj riadiacich pracovníkov v týchto oblastiach. Dlhé roky pôsobi v príprave odborníkov v kozmetických a kaderníckych službách. Absolventi sa spravidla veľmi dobre uplatňujú na trhoch práce doma a v zahraničí, kde už počas štúdia majú možnosť absolvovať odborné stáže. Po získaní odborných skúseností sa vracajú domov a rozvíjajú kvalitu domácej pracovnej ponuky v hotelových službách, kúpeľoch, zariadeniach cestovného ruchu, obchode a službách obyvateľstvu. Popri pozíciách v závislej pracovnej činnosti ako zamestnanci sa časť etabluje ako samostatní podnikatelia. Aj na túto činnosť sú dobre pripravení. Na praktické vyučovanie máme asi 50 zmluvných partnerov, (hotely, obchody, cestovné kancelárie,...) kde žiaci absolvujú odbornú prax pod vedením inštruktorov. Zmluvných partnerov máme na Slovensku, ale aj v zahraničí.

Aké možnosti spolupráce majú študenti?

Na zahraničné stáže a odborné praxe v gastronomických odboroch ponúkame našim žiakom viaceré destinácie, ako napríklad: Grécko, Cyprus, Nemecko, Švajčiarsko, Francúzsko, Česká republika. Škola rozvíja všetky formy spolupráce so sociálnymi partnermi a verejnosťou. Predovšetkým sa zameriava na pra-

videlnú komunikáciu so svojimi zákazníkmi – žiakmi, ich rodičmi a zamestnávateľmi.

Škola aktívne spolupracuje s kmeňovými a zmluvnými zamestnávateľskými organizáciami. Spolupráca je zameraná najmä na poskytovanie odborného výcviku, materiálno-technické zabezpečenie výchovno-vzdelávacieho procesu, tematické prednášky, besedy a súťaže, sprostredkovanie rôznych zaujímavých exkurzií a výstav. Zástupcovia zamestnávateľov sa doposiaľ zúčastňovali pravidelne na zasadaniach Rady školy, aktívne pôsobia v rámci odborného výcviku ako inštruktori. Spolupracujú pri tvorbe obsahu odborných predmetov v školských vzdelávacích programoch. Väčšina zamestnávateľov zamestnáva aj našich absolventov.

Veľmi aktívna je spolupráca so Slovenským zväzom barmanov, baristov, someliérov a ich významní predstavitelia vykonávajú pre našich žiakov lektorskú činnosť v špecializovaných kurzoch. Aktívne sa zúčastňujeme na práci Zväzu hotelov a reštaurácií ako pridružení členovia, rovnako aj na činnosti Slovenskej obchodnej a priemyselnej komory.

Významní partneri z hľadiska spolupráce pri výchove a vzdelávaní v tuzemských podmienkach sú najmä hotely – Elizabeth, Panoráma, Grand hotel, reštauračné zariadenia – Retro, R-Club, Venezia, Dubno, ktoré spolupracujú najmä pri výcviku žiakov hotelovej akadémie, kuchárov, čašníkov, cukrárov a predpokladá sa úzka spolupráca aj pri študentoch v oblasti cestovného ruchu a marketingu kúpeľných služieb. Máme zmluvných partnerov aj v duálnom systéme vzdelávania v gastronomickej oblasti i v oblasti obchodu, s ktorými spolupracujeme od roka 2017. V súčasnosti máme v systéme duálneho vzdelávania 67 žiakov. Spolupráca je na vysokej úrovni, čoho výsledkom je zamestnanosť našich absolventov na trvalý pracovný pomer vo firmách, pre ktoré sa vzdelávali.

PLATFORMA MERXU USNADNÍ PRODEJ I NÁKUP

PŘIPRAVILA Alena Reháková FOTO unsplash.com

Online platforma merXu, která propojuje dodavatele a odběratele v průmyslových a firemních segmentech a usnadňuje jim obchodování, se úspěšně rozrůstá. Segment HoReCa zde patří mezi nejžádanější. Jak platforma funguje a jaké výhody nabízí, jsme zjišťovali v rozhovoru s Václavem Liškou, country managerem merXu.



„Díky merXu mohou výrobci okamžitě oslovit a nabídnout své zboží zákazníkům na pěti trzích střední a východní Evropy.“

Václav Liška, country manager

Pane Liško, kdy vznikla platforma merXu a jak byste zhodnotil její etablování na slovenském a českém trhu? Ve kterých dalších zemích působí?

Platforma merxu.com byla spuštěna vloni koncem roku – v listopadu 2020. Od samého začátku působíme v České republice, na Slovensku, v Polsku, Litvě a Estonsku. Za necelý rok fungování se nám podařilo získat více než deset tisíc klientů, zalistovat přibližně 1,5 milionů produktů a zrealizovat tisíce transakcí měsíčně.

Co je hlavním cílem platformy?

Naším cílem je propojovat dodavatele a odběratele v průmyslových a firemních segmentech a usnadnit jim obchodování. Pro dodavatele nabízí merXu přístup na nové trhy. Pro odběratele pak zase jedinečné místo, na kterém mohou najít nabídku produktů a materiálu od tisícovek dodavatelů z celé Evropy. Platforma umožňuje vyjednávání o cenách, dojednání podrobností transakce a navazování dlouhodobých obchodních vztahů.

Kolik firem je v ní registrováno a kolik produktů je tak k dispozici?

Máme více než deset tisíc registrovaných firem a zalistovaných kolem 1,5 milionů produktů v deseti hlavních kategoriích.

Jaké výhody přináší výrobcům průmyslových produktů?

Díky merXu mohou výrobci okamžitě oslovit a nabídnout své zboží zákazníkům na pěti trzích střední a východní Evropy.

S jakým nespolečným zbožím je zde možné obchodovat/nakupovat?

V tuto chvíli nabízíme produkty v kategoriích Chemie a metalurgie, Elektrotechnika, HoReCa, Nářadí, Ochranné prostředky, Osvětlení, Průmysl a strojírenství, Stavebniny, Topení a instalace a Vybavení firmy a kanceláře.

Je jednoduché prodávat přes merXu? Není překážkou jazyková bariéra?

Celý proces je velmi jednoduchý a nevyžaduje žádné investice. MerXu se postará

mimo jiné také o lokalizaci názvů a popisů produktů do dalších jazyků. Také komunikace s obchodními partnery není žádný problém – díky unikátnímu komunikačnímu rozhraní můžete komunikovat s obchodním partnerem ve svém jazyce a my se staráme o automatický překlad.

Proč by právě zde měli nakupovat zástupci HoReCa segmentu?

Na prvním místě bych zmínil velmi širokou nabídku produktů v segmentu HoReCa, kterou na merXu najdou. Naši dodavatelé nabízejí tisíce produktů za velmi zajímavé ceny. Navíc, kupující mohou využít slevových akcí, které pořádá merXu. Zmínil bych možnost dopravy zdarma ze zahraničí, zpětný bonus až 30 procent z utracené částky a 100 eur bonus na první nákup.

Jak platforma funguje, jak se na merxu.com registrovat? Je nutno zaplatit nějaké vstupní poplatky?

Platforma je velmi jednoduchá a uživatelsky přívětivá. Stačí zdarma založit účet na www.merxu.com a cesta k nakupování na mezinárodních trzích je otevřená. Jedná se o B2B platformu, tím pádem je platforma určena pouze pro firmy a živnostníky. Koncoví zákazníci si účet založit nemohou.

Je možné v tomto prostředí jednat o ceně?

Komunikace mezi stranami transakce je důležité téma, kterému věnujeme velkou pozornost a kterou maximálně podporujeme. Díky našemu unikátnímu komunikátoru je velmi snadné jednat o detailech transakce i se zahraničními obchodními partnery.



„NÁKUPY NA PLATFORMĚ MERXU JSOU BEZPEČNÉ A PROBÍHAJÍ VÝLUČNĚ U OVĚŘENÝCH PRODEJČŮ. ZÁKAZNÍCI MAJÍ K DISPOZICI NEJVĚTŠÍ VÝBĚR PRŮMYSLOVÝCH PRODUKTŮ V REGIONU STŘEDNÍ A VÝCHODNÍ EVROPY.“



merXu
www.merxu.com

Jaké novinky plánujete, máte zájem o expanzi do dalších zemí?

Ano, platforma se posouvá neustále dopředu a naším cílem je pokrýt postupně většinu zemí Evropské unie. Na podzim otevřeme německou, rumunskou a maďarskou mutaci našeho webu.

NA TRHU VLÁDNE NEISTOTA

PRIPRAVILA Alena Reháková FOTO unsplash.com

Pandémia koronavírusu spôsobila obrovské straty v cestovnom ruchu. Nevyhla sa ani oblasti hospitality, naopak, práve tá patrila medzi tie najpostihnutejšie. Niektorí z majiteľov ubytovacích i gastronomických prevádzok výpadok príjmov nezvládli a rozhodli sa svoj majetok predat' alebo dať do prenájmu.



Sorry
WE'RE
CLOSED

O vývoji situácie na realitnom trhu, ponuke ubytovacích a reštauračných nehnuteľností a priestorov na predaj či prenájom sme sa rozprávali s Michalom Pružinským, analytikom portálu nehnuteľnosti.sk, ako aj s našim odborným spolupracovníkom Milanom Pavelkom, konzultantom a zakladateľom projektu www.hotelmax.cz.

Pán Pružinský, ako by ste zhodnotili vývoj na realitnom trhu - predaj/prenájom ubytovacích a gastronomických zariadení za posledné dva roky?

Počty hotelových, ubytovacích a reštauračných nehnuteľností a priestorov na predaj, ale aj na prenájom začali rásť už pri zavedení prvého lockdownu v minulom roku. Už vtedy prišla časť majiteľov o koniec zimnej sezóny. Aj letná sezóna bola slabšia a zimná sezóna 2021 sa prakticky ani nezačala a už sa skončila. Počty turistov poklesli o 60 – 70 %, a to nielen v dovolenkových destináciách ako Vysoké či Nízke Tatry, Liptov, Terchová, ale aj napríklad v Bratislave. To všetko sa v spojení so slabou štátnou pomocou podpísalo pod rastúcu ponuku v tomto segmente.

Aký vplyv na tento vývoj má stále aktuálna koronakríza?

Stále veľký. Na trhu panuje veľká neistota či už ide o reštauračné služby alebo ubytovacie služby. Nikto nevie či na túto jeseň/zimu nepríde ďalšie obmedzenie, uzavretie, ako aj dokedy celý tento stav potrvá.

V ktorých regiónoch Slovenska je ponuka týchto zariadení najvyššia?

Oproti roku 2019 evidujeme nárast ponúkaných penziónov a hotelov na predaj približne na úrovni 30 %. Z nášho pohľadu ide primárne o vplyv pandémie a s ňou súvisiacich opatrení. Ide najmä o menšie ubytovacie kapacity, rodinné penzióny a vily. Majitelia buď nezvládajú splácať úvery, prípadne sa rozhodli úplne odísť z tohto sektora. Cestovný ruch a počty prenocovaní sa za posledný rok prepadli na úroveň pred dvadsiatimi rokmi. Je to veľký výpadok a tí majitelia, ktorí nemali dostatočné finančné rezervy, sa dostali do problémov. Mnohí sa rozhodli, že už radšej ani neotvorí, lebo stratu, ktorú „nabrali“ v posledných mesiacoch, budú splácať roky.



Najviac postihnuté regióny sú tie, kde bola najširšia ponuka ubytovacích zariadení, tam sa aj najčastejšie objavujú tieto nehnuteľnosti na predaj/prenájom.

Aké zariadenia v ponuke dominujú?

Na predaj sú ponúkané skôr menšie a stredne veľké ubytovacie zariadenia. Veľké hotelové komplexy zatiaľ chýbajú. Bude zaujímavé sledovať, aký vplyv bude mať aktuálna situácia na trh rekreačných apartmánov, ktorých sa v posledných rokoch postavilo pomerne veľa a ľudia si ich kupovali ako dobrú investíciu na prenájom. Môže to znamenať i pozastavenie už rozbehnutých projektov, ktoré tak môžu ostať rozostavané niekoľko rokov. Rovnako ponuky na prenájom reštauračných priestorov zaznamenali v poslednom roku výrazný nárast, a to o viac ako o 100 %. Rastie aj ponuka na samotný predaj. Reštaurácie sú z nášho pohľadu najviac postihnuté pandemickými opatreniami. Čiastočne ich príjmy môžu vykryť donáškové služby, ktoré sú v aktuálnom období veľmi využívané. Avšak ich celkové príjmy to nevie plnohodnotne nahradiť. Preto sa mnohé rozhodli svoje prevádzky natrvalo uzavrieť, prípadne prevádzkujú len kuchyňu a jedlo rozvážajú. Priestory na sedenie pre hostí už nepotrebujú.

Je o tieto zariadenia dopyt, resp. keďže kríza stále prebieha, je tu istá opatrnosť potenciálnych investorov?

Keďže nikto nevie presne odhadnúť, kedy

sa pandémia skončí, akvizície momentálne nie sú aktuálne. Kupovať hotel alebo reštauráciu, prípadne celú sieť, keď kupujúci nevie či vôbec a kedy bude môcť otvoriť, je veľmi riskantné. Vidieť to aj na inzerátoch, ktoré sú v ponuke na predaj pomerne dlho. Zmenu možno očakávať asi až v budúcom roku. Nárast turizmu určite príde, keďže ľudia dlho dovolenky odkladali. Otázne však je, kedy sa tak stane.

Ako by ste zhodnotili vývoj cien v tomto segmente?

V ponuke na predaj a prenájom sa objavujú skôr hotely a penzióny s menšou kapacitou. Rovnako to platí aj pre reštaurácie. Ceny sú naozaj veľmi rôznorodé. V ponuke je reštaurácia za 50 000 eur, ako aj veľký penzión za 5 000 000 eur. Preto určiť priemernú cenu by nebolo správne. Tak ako pri každej nehnuteľnosti, do ceny vstupuje najmä lokalita, veľkosť a stav nehnuteľnosti. Najdrahšie sú tie v turisticky najatraktívnejších lokalitách, či už pri národných parkoch, ale aj pri akvaparkoch a, samozrejme, v hlavnom meste, kde majú všetky nehnuteľnosti vyššie ceny. Ceny väčších ubytovacích zariadení, penziónov, ale aj reštaurácií sú pomerne stabilné, nevidujeme nejaký výpredaj alebo znižovanie cien, skôr rastie ponuka. Iné je to pri malých rekreačných nehnuteľnostiach, ako sú apartmány, chalupy, rodinné domy – tam ceny počas uplynulého roka výrazne vzrástli, keďže rástol aj dopyt zo strany klientov.

Pane Pavelko, jaká je z vašeho pohledu aktuální situace v hotelech?

Některé hotely končí, jiné mění formát provozu, další otevřou až za rok a pro některé hotely bylo naopak právě letošní léto nejúspěšnější sezónou za posledních 10 let. Hotelům chyběli hosté a nyní jim zase scházejí zaměstnanci. Odešli do jiných oborů a většina z nich se už nevrátí. Hotelům chybí i zahraniční pracovníci a vzhledem k omezením to může být dlouhodobý problém. V lázních se se změnami formátu hotely setkávají s nezájmem o klasické léčebné pobyty, a tak hotely, které nemají statut NZZ (nestátního zdravotnického zařízení) propouštějí zdravotnický personál, který často mizí u německé konkurence či v německém zdravotnictví. Přežívají jen ti nejodolnější a nejpřízpůsobivější, protože se zkrátila doba mezi rezervací a příjezdem. Například v Karlových Varech se ukázalo, jak velkým nedostatkem je nedostatečná parkovací plocha, která hostům dříve nechyběla, protože litali z východu letadly.

Vnímáte v poslední době nárůst počtu hotelů a restaurací na pronájem či prodej?

Nezaznamenali jsme výrazně větší nabídku hotelů k prodeji, než před rokem 2019, přičemž zájem investorů stále trvá, prodávají se městské hotely i hotely v turistických oblastech. Častěji se ale na nás nyní obracují majitelé uvažující o změně provozovatele a setkáváme se s výrazně vyšší nabídkou hotelů a restaurací k pronájmu. Někteří provozovatelé v nájmu nezvládli období omezení či zákazu činnosti. Nápisy „k pronájmu“ můžete vidět na mnoha restauracích, zejména v centru velkých měst.

Jsou tyto objekty pro investory zajímavé, pokud ano, z jakých pohledů?

Rozhodující část obchodního případu prodeje hotelu není příliš o nemovitosti, ale o potenciálu hotelu, o využitých a proměškanných možnostech, o zisku. Pro investory jsou zajímavé projekty z dlouhodobého hlediska a často propočítáváme návratnost investice spojené s dalším rozšířením a modernizací a také související se změnou formátu provo-



zování, například kombinaci hotelového a apartmánového bydlení, servisovaných bytů, doplněných o služby wellness. U jednoho klienta řešíme změnu části hotelu na co-work centrum a zde rozhoduje poloha hotelu a možnost parkování. Hotely jsou pro investory pořád zajímavou příležitostí.

Jak má hoteliér/restauratér poznat, kdy je odchod z byznysu ne nejlepším, ale nejrozmumnějším krokem?

Hoteliér by měl být jako podnikatel odhodlaný bránit svůj byznys do posledních sil, ale nemělo by k tomu nikdy dojít. V okamžiku, kdy mu dlouhodobě nevyhází hospodaření, neroste mu zisk, nevytváří přidanou hodnotu, nezhdnocuje svůj majetek a ani neshledává žádnou z možností zlepšení hospodářského výsledku jako realizovatelnou, měl by přistoupit k prodeji. Je to velmi osobní a choulostivé rozhodnutí. Chcete-li hotel prodat za maximální možnou cenu, musíte ke každému aspektu prodeje přistupovat stejně důkladně, jako k budoucímu kupujícímu. To znamená vykročit ze své standardní role vlastníka, který ví vše o svém hotelu a dívat se očima potenciálního kupce. Bez sentimentu a výmluv, avšak připraveni naplnit svá očekávání.

Je dobré mít v záloze strategii prodeje či pronájmu?

Každý podnikatel by měl mít připravené scénáře pro „Exit“. Neznamená to, že k němu směřuje, ale svědčí to o tom, že v každém okamžiku ví, co dělá a jaké to může mít důsledky. K podnikání patří i změna byznysu či prodej. Doporučujeme sledovat vedle vývoje byznysu a oborových ukazatelů také ceny na trhu nemovitostí.

Jakým způsobem je možné určit hodnotu podniku?

Způsobů výpočtu je mnoho, nám se osvědčila metoda vycházející ze tří aspektů, z potenciálu podniku, jeho tržní hodnoty a hodnoty nemovitosti. Vždy rozhoduje trh a v zájmu prodávajícího by měla být jeho aktuální znalost.

Jsou čeští a slovenští hoteliéři zvyklí na přípravu memoranda pro budoucí investory?

Dříve to tak běžné nebylo, majitelé kontaktovali realitní kancelář a prodávali podnik jako běžnou nemovitost, přičemž pochopitelně doufali v to nejlepší. V posledních letech se ale investiční memorandum stává standardem a prodávající už nejsou odkázáni jen na výřečnost realitních makléřů. K prodeji přistupují s přihlédnutím k faktům, číslům a také příležitostem. Po analýze hotelu, nemovitosti a potenciálu s nimi společně připravíme nejvhodnější prodejní strategii s důrazem na skrytý potenciál podniku. Poradíme jim v otázkách právních, daňových, provozních i personálních a použijeme několik metod předběžného odhadu prodejní ceny. Pak teprve vytvoříme Memorandum o prodeji a představíme jim možnosti uvedení na realitní trh, od diskrétní po veřejnou.

Na konci septembra 2020 sme na portáli www.nehnuteľnosti.sk našli aktívnych 577 inzerátov nabádajúcich na kúpu a prenájom (odstúpenie) hotelov, penziónov, reštaurácií, barov, bistier a kaviarní na Slovensku. Najviac ponúk bolo v Nitrianskom kraji, ďalej nasledovali Žilinský, Trnavský, Bratislavský, Banskobystrický, Prešovský, Trenčiansky a Košický kraj. Českí hotelieri a reštauratéri dali do ponuky na tento portál 190 zariadení.

CG
CRAZY
GOOD

Potešenie pre dospelých
DŽEMY S ALKOHOLOM

www.crazygood.sk





Eilles
TEE



PRÉMIOVÉ ČAJE OD J.J. DARBOVEN

Joseph Eilles

www.darboven.com