

LÁZEŇSKÉ LISTY

L u h a ě o u i c e

Založeny 1909

28. února 2008

číslo 2

ročník XII

Cena 5 Kč



Veselé Velikonoce



Tatjana Medvecká:
Každá role je uložena
v jiném šuplíku – str. 3



Milí čtenáři,

ač letošní zima ještě ani nezačala (s výjimkou studeného únorového víkendu), již pomalu končí. Fašanky s pochovááním basy, smaženými koblíhami, domácí pálenou slivovicí i opravdovou zabijačkou ustoupily předvelikonočním přípravám. Jak v přírodě (ptačí štěbetání v lázeňském parku a na obou stránkách neustává), tak také v kulturní programové nabídce Lázní. Je třeba vyzvednout, že přestože jedou lázeňské provozy na plné obrátky (výhodnější zimní slevy lákají hodně hostů), kuchaři, číšníci a servírky se vystřídali na odborných seminářích (jak je dále patrné), aby posunuli své znalosti i praktické dovednosti na vyšší úroveň. A posoudit to můžete právě Vy, takže s návštěvou Luhačovic a našich Lázní, naši milí čtenáři, byste rozhodně neměli otálet.

Vaše redakce

Slova moudrých

Velké osobnosti jsou jako meteory předurčené k tomu, aby shořely a mohly tak osvětit Zemi.

Napoleon Bonaparte

Zatrženo

✓ **S setkání s Josefem Zímou si jistě nenechají ujít příznivci známého zpěváka a herce 18. března v Lázeňském divadle (zač. v 19.30)**

✓ **Velikonoční zvyky a tradice ožijí na Bílou sobotu (22. 3.) v hale Vincentky, která se od 14 hod. promění v tradiční dílnu s ukázkami zdobení kraslic, perníčků, Vizovického pečiva ad., na ni naváže v Lázeňském divadle (v 19.30) folklorní soubor Děcka z Kunovic s cimbálovou muzikou Pramének a v neděli (23.3.) slavnost uzavře v hale Vincentky (v 15 hod.) sváteční koncert Smíšeného pěveckého sboru Dvořák z Uherského Brodu**

✓ **Filmový klub Třetí oko zahájí letošní jarní běh 29. února Almodóvarovým Volverem a každou středu přinese zajímavý film včetně Projektu 100**

Václav Klaus znovu zvolen prezidentem

Za velkého zájmu veřejnosti byl ve třetím kole druhé volby ve Španělském sále Pražského hradu zvolen prezidentem republiky Václav Klaus. Získal dohromady 141 hlasů od 279 přítomných poslanců a senátorů. Díky přímým televizním přenosům i velké pozornosti tisku mohla naše veřejnost sledovat průběh veřejné prezidentské volby jak 8., tak 15. února. Václavu Klausovi vyprší první prezidentský mandát 7. března, kdy také složí nový prezidentský slib a zahájí druhé pětileté období svého prezidentování v ČR. A jak ve svých kandidátských projevech pronesených před poslanci, senátory i hosty Španělského sálu a poté po ukončení volby uvedl: „Budu prezidentem všech občanů České republiky a stejně tak prezidentem všech vás.“ K mnoha srdečným blahopřáním, které pan prezident v těchto dnech dostává, se připojují i Lázně Luhačovice, a. s., a jejich Lázeňské listy.

Jeho dosud projevené přízni i budoucí náklonnosti se mohou těšit jak Lázně

Luhačovice, tak zdejší lázeňské město. Od r. 1998, kdy zde byl poprvé, Luhačovice navštívil již celkem 6x. V letech 1999 a 2000 zahájil i s manželkou Livií Janáčkův festival, nad nímž má záštitu, v roce 2002 přenocoval v Domě Bedřicha Smetany během předvolební kampaně. V roce 2005 při oficiální 3denní návštěvě Zlínského kraje již jako prezident republiky dlel opět v prezidentském apartmá hotelu Dům B. Smetany.

(Pokrač. na str. 2) Prezident Václav Klaus při poslední návštěvě Luhačovic – duben 2007



Pro rozvoj vztahů mezi JAR a ČR

Jak již LL informovaly, velvyslankyně Jihoafrické republiky v ČR J. E. Nomsa Q. J. Dube se společně s obchodním radou velvyslanectví Wouterem Zaaymanem zúčastnila v polovině prosince podnikatelského semináře JAR ve Zlíně. Při své oficiální návštěvě krajského města byla ubytována v lázeňském hotelu Dům Bedřicha Smetany a po přijetí vedením Lázní Luhačovice, a. s., v budově ředitelství poskytla LL exkluzivní rozhovor.

■ **Vaše Excellence, s jakým posláním jste přijela do Zlínského kraje?**

Přijeli jsme do Luhačovic, abychom posílili naše vztahy s Českou republikou a také rozvinuli vztahy se Zlínem a Luhačovicemi.

■ **Jaký ohlas mají podnikatelské semináře JAR, které pořádáte v ČR?**

Tyto podnikatelské semináře organizujeme v ČR z více důvodů a jedním z nich je i to, abychom zdejší podnikatele a firmy informovali o podnikatelském prostředí v Jižní Africe. Organizujeme je ve spolupráci s Hospodářskou komorou ČR, se Svazem průmyslu ČR a Ministerstvem průmyslu

a obchodu ČR v různých regionech. Jsme rádi, že Obchodní a hospodářská komora ve Zlíně nám pomohla zítřejší podnikatelský seminář ve Zlíně zorganizovat.

■ **V čem vidíte perspektivu pro rozvíjení spolupráce mezi JAR a ČR?**

K rozvoji vztahů mezi Českou republikou a JAR existuje velký potenciál. Obě země mají rozvíjející se ekonomiky, které rostou bezprecedentním tempem. ČR zaznamenala veliký růst v několika předchozích letech, v roce 2006 až 6%. V JAR máme zatím za rok 2007 růst 5%. Doufáme, že při tak velkém růstu v obou zemích najdeme mnoho společného pro rozvíjení obchodních vztahů. (Pokračování na str. 2)



Rýmu nelze podceňovat, zvláště u dětí

Akutní rýma je infekční, velmi časté onemocnění. Zánět nosní sliznice je vyvolán viry a někdy je komplikován bakteriální infekcí. Vyskytuje se častěji v chladnějších měsících roku, postihuje dospělé a hlavně děti – především předškolního věku a v prvních letech školní docházky. Vnímavost organismu na onemocnění se zvyšuje při prochladnutí, význam má i tělesné a duševní vyčerpání, nesprávná výživa, nedostatek vitamínů. Akutní rýma začíná svěděním, pálením v nose a hrdle, kýčáním. Nosní sliznice je zduřelá, objevuje se vodnatý sekret, který se mění během 3 dnů v hlenohnisavý až hnisavý. Někdy

bývají zarudlé, podrážděné spojivky a kašel. Teplota bývá normální nebo lehce zvýšená. Děti jsou unavené, chtějí jen pít, mají neklidný spánek. Onemocnění netrvá déle než týden. Velkou pozornost by měly maminky věnovat akutní rýmě u novorozenců a kojenců, protože zde může být velmi těžký průběh. Teploty mohou dosahovat až 40 °C, děti jsou neklidné, pro ucpaný nos špatně pijí při kojení, časté je zvracení, někdy i průjemy. U některých dětí se při vysokých horečkách v počátku onemocnění mohou objevit křeče – tzv. febrilní křeče. Komplikace jsou vyvolány bakteriální infekcí, hlavně u oslabených dětí. Nejčastěji se vyskytuje středoušní zánět. Dále to mohou být záněty hrtanu, průdu-

šek, zápal plic. Při léčbě rýmy u nejmenších dětí pravidelně odsáváme nosní sekret. Větší děti učíme správně smrkat – tzn. z každé nosní dírky zvlášť. Akutní rýma se velmi rychle šíří, proto je důležité nemocné dítě izolovat doma. Dostatek tekutin je samozřejmostí, děti nenutíme do jídla. Při teplotě nad 38 °C podáváme jak u dětí, tak u dospělých léky snižující teplotu, např. Panadol, Paralen, Brufen. Příznivě působí nosní kapky (u menších dětí) či nosní spreje (u větších dětí a dospělých), které uvolní nosní průduchy, způsobí „oplasknutí“ nosní sliznice. Léčba jakýchkoli komplikací patří do rukou lékaře.

Také **chronické rýmy** patří k častým onemocněním dětí. Jednou z příčin může být anatomická změna v dutině nosní – vybočení nosní přepážky. Další příčinou je zbytnělá nosní mandle (tzv. adenoidní vegetace). Bývá jednak infekčním ložiskem, jednak působí jako mechanická překážka. Z faktorů zevního prostředí působí negativně např. prach, kouř a suché teplo. Rodiče nesmí nikdy dopustit, aby děti žily v zakouřeném prostředí!

Výskyt **alergické rýmy** v populaci dosahuje kolem 10 % a neustále stoupá. Projevuje se záchvaty kýčání, vodnatou sekrecí z nosu, svěděním nosu. Ně-

kdy převládá spíše ucpaní nosních průduchů. Alergická rýma sezonní je časově ohraničena ročním obdobím. Je to rýma pylová – polinóza. Pylová sezona u nás začíná na konci března a končí v říjnu. Na začátku sezony obtížně způsobují alergen břízy, olše, lísky, v květnu a červenou trávy a od července hlavně plevelová vegetace. Kromě nosních příznaků bývá i postižení oční – překrvení očních spojivek, světlolachost, svědění očí, otoky víček. Může být také přítomen dráždivý, suchý kašel. U 40 až 50 % nemocných s pylovou rýmou se vyskytnou příznaky průduškového astmatu (astma bronchiale). Alergická rýma celoroční je vyvolána alergeny roztočů, příčinou mohou být i domovní plísně nebo alergen zvířat (koček, psů, morčat, křečků...). Rodiče by neměli nikdy příznaky alergické rýmy podceňovat. Důležité je včasné alergologické vyšetření, které určí příslušné alergen, způsobující onemocnění. Cílem režimových opatření je zamezení nebo snížení kontaktu dítěte s daným alergenem.

Velmi příznivě působí lázeňská léčba – na nosní sliznici působí blahodárně inhalace a prolévání nosu minerálními vodami.

MUDr. Jana RYDLOVÁ,
prim. Dětských léčeben

Václav Klaus znovu zvolen...

(Pokračování ze str. 1)

A v dubnu loňského roku – čtenáři LL i obyvatelé Luhačovic mají jistě v dobré paměti – se zde setkal se slovenským prezidentem Ivanem Gašparovičem a jeho chotí. Prezidentova manželka Livia Klausová má své skóre návštěv v Luhačovicih ještě vyšší, poněvadž sem nejen vždy doprovázela svého muže, ale navíc ještě 2x sama zahajovala Janáčkův

festival a letos v lednu měla záštitu i nad lázeňským reprezentačním plesem. Redakce LL si považuje, že během zdejších návštěv jí poskytl Václav Klaus 5 exkluzivních rozhovorů a jeho paní 8 rozhovorů, a jak prezidentova manželka minulý měsíc v posledním z nich pro LL uvedla, mohou se Luhačovice těšit na další vzácnou návštěvu opět letos v létě. **MK**

Pro rozvoj vztahů...

(Pokračování ze str. 1)

■ **A vidíte i možnosti spolupráce JAR se Zlínským krajem?**

Je tu mnoho příležitostí ke spolupráci. Zlín v rámci ČR roste až impozantně. Příklady růstu, které jsem tu sama mohla od rána vidět, jsou v nově zrekonstruovaných budovách, v množství lidí a jejich aktivitách. Využitelný potenciál zlínského regionu pro spolupráci vidím především v turistice, rozvoji technologií a vzdělávání, ale i v potravinářském průmyslu a souvisejícím exportu z Jihoafrické republiky.

■ **Může se to dotknout i Lázní Luhačovice? Existuje v JAR lázeňství?**

Ano, máme několik lázní v Jižní Africe. Jsou ale trochu odlišné od těch zde v České republice. Momentálně diskutujeme s jihoafrickými lázeňskými městy o iniciativě, která by rozvinula vztahy přímo mezi lázeňskými městy u nás a v ČR. A doufáme, že v budoucnu, možná již příští rok se některá z lázeňských měst z JAR zúčastní lázeňské konference zde v ČR a sama více rozvinou vztahy mezi lázněmi v ČR a JAR. Doufám, že se mně ze zdejší návštěvy podaří připravit informace pro naše obchodní delegace, aby mohly využít příležitosti do Luhačovic přijet k odpočinku i případnému léčení.

■ **Jak jste spokojená s průběhem Jihoafrických týdnů v ČR?**

S organizováním Jihoafrických týdnů v České republice nám několik lidí z ČR velice pomohlo. Mohli jsme zde předvést naši hudbu, ukázky kultury a také to zlepšilo dobré obchodní vztahy mezi oběma státy.

■ **Kterým akcím v ČR poskytnete ráda záštitu?**

Podporujeme mnoho obchodních akcí pro podnikatele z ČR a z JAR. Také několik univerzit z ČR a JAR vzájemně spolupracuje. Snažíme se podporovat výměnné studentské pobyty. A usilujeme o větší rozvoj vzájemných kulturních vztahů mezi oběma zeměmi. Rádi bychom rozvinuli spolupráci v oblasti hudby, architektury, muzejnictví a péče o historické památky.

■ **Luhačovice usilují o zapsání do Seznamu památek UNESCO. Vaše republika v něm má již 9 památek a míst. Projevilo se to na zvýšení cestovního ruchu?**

Je to obrovská výhoda, pokud je památka zapsána v Seznamu UNESCO. V JAR jsme opravdu zaznamenali vysoké zvýšení návštěvnosti míst, která byla zapsána do tohoto seznamu chráněných památek. Bylo by to velké plus, pokud by Luhačovice byly do seznamu zapsá-



Jihoafrická velvyslankyně si při prosincové návštěvě se zájmem vyslechla stručné informace o historii i současnosti Lázní Luhačovice

ny, protože se tato informace rázem rozšíří mezi širokou veřejnost. I pro občany JAR by se tím rozšířil počet míst z ČR, o nichž se ví, že jsou součástí fondu světových památek.

■ **Už začaly v JAR přípravy na Mistrovství světa ve fotbale v roce 2010?**

Ano, s přípravami jsme začali. V listopadu do JAR přijela delegace Světové fotbalové asociace na prohlídku. Jsem šťastná, že kvalifikační skupina, v níž hraje ČR, skýtá velké šance, že se český tým objeví na hlavním turnaji v JAR. Jihoafrická republika teď připravuje veškerou infrastrukturu a pře-

devším dopravní, aby si návštěvníci odvezli příjemné zážitky a užili si svůj pobyt v Jižní Africe.

■ **A vaše slovo závěrem?**

Jsem ráda, že se mi naskytla příležitost navštívit luhačovické Lázně a město Luhačovice a ráda bych využila této příležitosti a popřála řediteli Lázní i všem obyvatelům města vše nejlepší a hodně štěstí do nového roku. A také vám držím palce se zápisem do Seznamu památek UNESCO.

■ **Děkuji vám, Vaše Excelence, za rozhovor.**

Marta KOZÁNKOVÁ

Tatjana Medvecká: Každá role je uložena v jiném šuplíku

Členka činohry Národního divadla v Praze Tatjana Medvecká přijela okouzlit diváky Lázeňského divadla s monodramatem *Poprvé vdaná*. Zastihla jsem temperamentní herečku před představením a kladla ji během přípravy rekvizit na jevišti a poté v divadelní šatně otázky.

■ **Překvapila jste mě spontánním povídáním o vašem vztahu k Luhačovicím.**

O Luhačovicích jsem vždycky slýchala, znala hezké záběry z parku nebo Jurkovičovu architekturu, ale dostala jsem se sem až před 2 lety, s maminkou. Bydlely jsme v hotelu Palace a velice jsme si to užívaly. Všude hromady sněhu, do města se téměř nedalo projít, ale bylo to nádherné. Když jsem teď dostala pozvání, řekla jsem: Tam jedu.

■ **Přijela jste s monodramatem *Poprvé vdaná*. Za tento výkon jste dostala 2. Cenu Thálie v r. 2002. Čím je vám Antonie Nikolajevna blízká?**

Nejvíce ze všeho mě baví obyčejnost jejího života. Není to žádná hrdinka po plastické operaci, která divákům nabízí bůhvíjak strhující příběh. Je to jen obyčejná ženská, která měla těžký život.

■ **Inscenace vznikla v Dejvickém divadle a nyní s ním jezdíte na zájezdy. Jaká je to pro vás zkušenost?**

Vzhledem k tomu, že jsem po škole šla hned do Národního divadla, a Národní divadlo zase tolik nejzdí, naopak všichni se do Národního divadla sjíždějí, je to pro mě zkušenost velice zajímavá. Aspoň vidím, jak to v regionech vypadá. Většinou jsem velmi příjemně překvapená nejen úrovní diváckou, ale i tím, jak jsou kulturní stánky opraveny a zrekonstruovány. Je vidět, kde se lidé o ně starají a kde jim to něco říká. Ale taky jsem zažila pár míst, kde máte pocit, že jste o 30 let zpátky. Zkrátka všechno je v lidech, a v kultuře to platí dvojnásob, protože je to „běh na dlouhou trať“.

■ **Díky svému talentu jste měla rychlý start, již ve 2. ročníku gymnázia jste se octla na DAMU. Jak k tomu došlo?**

Tím, že jsem rozená v listopadu, šla jsem o rok později na základní školu a tehdy bylo 4leté gymnázium, a tak mě pí profesorka Stránská z dramatiky, kterou jsem milovala, řekla: Víš, Taničko, abys nebyla na tu herečku stará. A co řekla pí prof. Stránská, bylo svaté, tak jsem to zkusila a dělala jsem přijímací zkoušky z 2. roč. gymnázia. Udělala jsem je a DAMU mi udělilo dispens od maturitní zkoušky, takže jsem držitelkou červeného diplomu z vysoké školy, ale nemám maturitu, což se na mých znalostech, zejména přírodních a exaktních věd projevuje dodnes.

■ **Po absolutoriu jste byla přijata na první scénu mezi přední herce, kde jste již přes 30 let. Bylo pro vás těžké stát hned napoprvé na jevišti mezi hereckými bary, které jste tam zažila?**

Díkybohu, zažila. Když je člověk mladý, všechno si daleko méně připouští.



Foto – Marta Kozánková

*Tatjaně Medvecké se všechna její herecká převtělení dají věřit – v šatně Lázeňského divadla se připravuje na roli Antonie Nikolajevny v monodramatu *Poprvé vdaná**

Já jsem zoufale toužila hrát, a když mně nabídli v ND hostování, bylo to ve Vojně a míru, tak jsem šla. Pak mně nabídli další hostování, tak jsem zase šla. Teprve později jsem si začala uvědomovat, jak jsou věci složité. Ale v počátku jsem se do všeho vrhala po hlavě a díkybohu i shodou okolností a skladbou repertoáru to nebyl špatný start. Naši Milenci z kiosku byli představením, na které lidé ještě vzpomínají, protože do ND „vtrhlo mládí“, což byl Jirka Štěpnička, Petr Svojtka a já, dramaturg Tomáš Engel a Ivan Rajmont jako režisér.

■ **A co vzory, s nimiž jste hrála? Pozorovala jste jejich herectví?**

To víte, že ano, bylo by to na dlouhé povídání. Ale pro mě bylo vždycky podstatné, jak se chovali mimo jeviště. Nejvíce ze všech jsem milovala paní Medfickou. Tu jsem obdivovala neskutčně, protože to byla nejen obrovská herečka, ale také velice příjemná paní, která si na nic nehrála. Oddaná matka Vaška Vydry, oddaná manželka pana Vydry, paní, kterou život moc nešetřil, kolikrát přišla unavená, nesla těžké tašky s nákupem, po představení, kde divákům brala dech, šla o půlnoci venčit psa. Zkrátka úžasná herečka a krásný člověk.

■ **Zároveň jste tam zažila i legendární režiséry. Režiroval vás i obávaný Miroslav Macháček. Jak vzpomínáte na práci s ním?**

Setkání s režisérem Macháčkem bylo zatím mé největší setkání s režisérem vůbec. Opět by to bylo na dlouhé povídání. Strhující, spalující, inspirující, byl to člověk, který hořel. Práce s někým,

kdo je divadlem posedlý, vás vybudí a připadá vám, že jedině tak je to možné dělat. A já jsem se s ním setkala na začátku své dráhy, takže vám to nasadí i svým způsobem lafku. Je pak docela svízelné, když se nepotkáte se stejnou mírou zápalu a přípravy. Při práci s ním měl člověk pocit, že neexistuje nic důležitějšího, nic jiného. Řekla bych, že to pro mě bylo zcela zásadní setkání.

■ **Které byly vaše zlomové role?**

Už jsem zmínila Milence z kiosku, byli pro mě důležití v začátku. Pak taky Anči v Periferii, protože jsem si vzápětí po komediální Heleně z Milenců mohla vyzkoušet i tragickou polohu. Určitě Zanina ve Staré historii v režii Jaromíra Pleskota, kde jsem mohla hrát s panem Kemrem ve stylu commedie dell'arte. Ivan Rajmont mi dal možnost vyzkoušet si monodrama – takže Kateřina Ivanovna v Dostojevského Múře. A pak dozajista i obě role, za které jsem dostala Thálii – Alžběta Anglická v Schillerově Marii Stuartovně a Antonie Nikolajevna ve hře *Poprvé vdaná*.

■ **Existuje role, kterou byste si ještě chtěla zahrát?**

Když jsem byla mladá, tak jsem jistě nějaké touhy měla, ale pak mě život u divadla naučil, že kolikrát můžete dostat třeba velkou roli v inscenaci, která není uchopená nebo vyložená a vy se tam nadřete jako kuň a není z toho nic. A pak dostanete malou, vedlejší roli ve skvělé inscenaci, která drží pohromadě a vy jste jeden kamínek mozaiky, který je docela důležitý. A máte radost, protože představení jako celek dobře funguje.

■ **Hostujete zároveň v několika dalších divadlech. Co to pro vás znamená?**

Vzniklo to, když jsem měla jalovější období v Národním divadle, což se stává, takže jsem si v r. 1999 udělala první odskok do divadla Rokoko, kde jsem nastudovala roli Chedvy v Kishonově komedii *Oddací list* – a my to hrajeme dodnes! Když mně někdo nabídně Čechova, tak neodmítnu nikdy, protože Čechov je můj nejmilovanější autor, proto hraju v Platonovovi v Divadle Na zábradlí. V Dejvickém divadle jsem nastudovala tohle monodrama *Poprvé vdaná*, protože pro mě bylo ctí být hostem DD – myslím, jednoho z nejlepších současných divadel, no a ve Viole vystupuju od studií. Odskakovala jsem si tam proto, že je to krásný intimní prostor, člověk tam má diváky hodně blízko, a je to vyvážení k obrovskému Národnímu divadlu – tak proto Tisíc a jedna vášeň a Nějak se to zvrtilo ve Viole – navíc obě od A. P. Čechova

■ **Hrajete v současné době 10 rolí, nestává se vám, že byste si vzpomněla na jinou repliku?**

Ne, to ne, zaplatpánbu se to zatím nestalo. Vždycky říkám, že každá role je uložena v jiném šuplíku. A když se oblečete a přijдете do správného divadla na správné představení, tak se to nepomíchá. Jen jednou se mi stalo, zrovna když jsem se učila dnešní text, což je ruská hra s ruskými reáliemi a současně jsem hrála v jedné irské hře v Divadle Kolowrat, tak tam říkám své sestře úplně stejnou repliku: Půjč mi 40 liber – místo toho jsem řekla: Půjč mi 40 rublů. Asi jsem v tu chvíli diváky dost zmátla.

■ **V rozhlasu jste získala cenu Neviditelného herce. Slyšela jste nedávno reprízu *Velkých osudů*, kde jste hrála Kateřinu Velikou. Máte možnost se tím víc zabývat?**

Vždycky jsem si myslela, že se mi s každým studiem nového textu, nové hry rozšíří obzory, hrozně jsem se těšila, co všechno k tomu či onomu textu nastuduju, jak se posunu dál. Samozřejmě, že v divadle je studium a příprava nové role nejobsáhlejší, ale je to pořád žalostně málo. Pociťte nedostatečné vzdělání mám stále. Radovan Lukavský a Rudolf Pellar jsou patrně poslední herci, kteří mají klasické vzdělání.

■ **Těšíte se ještě každý večer do divadla?**

Uvědomila jsem si, že asi patřím k těm šťastlivcům, vidíte, že to klepu, že mám období, kdy nehraji ani v jedné hře, která by mě neuspokojovala nebo mě nebavila, takže se do divadla opravdu ještě pořád těším.

Marta KOZÁNKOVÁ

Akciová společnost poskytuje svým zaměstnancům benefity



Lázně Luhačovice, a. s., uzavírají jako zaměstnavatel každoročně koncem roku se zaměstnanci zastoupenými odborovou organizací zdravotnictví a sociální péče ČR kolektivní smlouvu na další rok. Jejím obsahem jsou kapitoly týkající se pracovních právních oblastí a zaměstnanosti, mzdové soustavy a péče o zaměstnance. Vzhledem ke stabilitě a prosperitě, kterých společnost od svého opětovného vzniku v r. 1992 dosáhla, přináší každá z těchto oblastí pro zaměstnance řadu jistot a výhod (benefitů). Uvádíme některé z nich.

Stanovená týdenní pracovní doba činí 37,5 hodiny. Dovolena na zotavenou je u všech zaměstnanců prodloužena o 1 kalendářní týden, činí tedy 5 týdnů. Mzdová soustava odráží různorodost profesí podílejících se na zajištění všech služeb. Při uzavírání kolektivní smlouvy se stalo již pravidlem, že díky hospodářským výsledkům si společnost mohla dosud vždy dovolit meziroční nárůst reálných mezd svých pracovníků.

Podle stanovených podmínek mají zaměstnanci zřízen osobní účet ve vnitropodnikové záložně, na nějž je jim vyplá-

cena mzda, mají také možnost spoření zřízením termínovaných vkladů k osobnímu účtu s výhodným úrokovým zhodnocením. Od r. 2006 společnost poskytuje příspěvek na penzijní připojištění, jenž činí letos 1,5 % z vyměřovacího základu.

Zajišťuje zdravotní péči ordinací praktického lékaře a pro vybrané profese a diagnózy je poskytována léčebná rehabilitace ve vlastních zařízeních.

Zaměstnanci se mohou stravovat v závodních jídelnách společnosti. Těm, kteří dojíždějí denně do zaměstnání, přispívá na dopravu, příp. umožní za výhodných podmínek přechodné ubytování.

Velká pozornost je věnována péči o zaměstnance v oblasti vzdělávání. Od r. 2006 je pro tyto účely využívána dotace z evropského sociálního fondu. Projekt zahrnuje profesní vzdělávání, výuku jazyků a práci na počítači. Účast zaměstnanců na vzdělávání převážně v pracovní době je bezplatná. Za požadované a pravidelné používání cizích jazyků je zaměstnancům poskytován příspěvek. Kromě toho jsou vysíláni na různá školení k prohloubení profesních znalostí a dovedností. Díky tomu se podařilo např. v gastronomii dosáhnout vysoké úrovně, stejně jako při poskyto-

vání lázeňských služeb. Završením péče v oblasti vzdělávání je podpora zaměstnanců v jejich snaze dosáhnout vyššího vzdělání. Studujícím jsou poskytnuty pracovní úlevy a hmotné zabezpečení, které zahrnuje náhradu mzdy, finanční příspěvek na školné a cestovní náhrady. Zaměstnanec se naopak zaváže setrvat po sjednanou dobu ve společnosti v pracovním poměru po zvýšení kvalifikace, tj. po ukončení studia.

Ing. Pavla MAHDALÍKOVÁ,
vedoucí finančního oddělení
Lázně Luhačovice, a. s.

Rozhodující je přístup k hostům

Společně se seminářem kuchařů proběhl i dvoudenní seminář pro servírky a číšníky Lázně Luhačovice, a. s. Jak dopolední teoretickou část s promítáním, tak odpolední praktickou, jež se odehrála v restauraci LH Jurkovičův dům, vedl Jiří Vognar, vedoucí oddělení banketů v hotelu InterContinental v Praze. Probral postupně náležitosti obsluhy a servírování při hotelové snídani, kongresovém občerstvení, při akcích, jako jsou číše vína, koktejly, bankety, recepcy, rauty, gala večere až po zahradní party. Požádala jsem zkušeného odborníka o rozhovor.



■ **Se svou prezentací i praktickou ukázkou jste tu byl již v r. 2004. S jakým se setkáváte ohlasem? A projevílo se to na kvalitě zdejší obsluhy?**

Před 4 lety jsem byl osloven generálním ředitelem Ing. Krůželou, abych se podělil o zkušenosti z naší práce, vysvětlil zde podstatu společenských akcí a předvedl zdejšímu personálu správný postup. Již při první přednášce byl velký zájem, kladli mi hodně otázek, zvláště praktická část odpoledne se protáhla až do večerních hodin. Člověka těší, když pracuje s lidmi, kteří o to mají zájem, proto se sem rád vracím a přijdu s něčím novým anebo opráším starší věci, které jsou základní pro mladší kolegy. A výsledky práce jsou jednak zásluhou vedení ředitelky Fialové a generálního ředitele Krůžely, kteří se tomu velmi věnují a jichž si velmi vážím, a jednak jsou i odrazem personálu, který dělá práci se zájmem a hezky. Slyšel jsem na její úroveň názory kolegů, kterým se akce v Luhačovicích líbily. Tzn., že moje přednáška měla smysl. Líbí se mi, že zdejší lidé pro to něco dělají, že neposlouchají a nekoukají skrz vás, ale že mají zájem se zlepšovat. Určitě je tu vidět kus práce a člověk je rád, že se na tom trochu podílel. A personál je tu vstřícný a příjemný.

■ **Kdo posouvá obor dál? Jaké jsou trendy?**

Naším trendem zůstává standard společnosti InterContinental, který se používá na celém světě, ten musíme dodržovat,

a pak se jedná o ideální přístup personálu k zákazníkovi. Víte, možnosti trendů servisu mají všechny hotely stejně, možnost surovin, technologických postupů, inventáře – všichni si to mohou pořídit. A jedná se o to, jak služby zdokonalit, jak přistupuje personál k zákazníkovi, jak komunikuje mezi sebou, jaké je zázemí, důležitá je souhra celého týmu, protože je to týmová práce. Hlavně vždy záleží na vstřícnosti ke klientovi, ochotě mu vyhovět a věnovat se mu. I když v Luhačovicích je to trochu specifické, host se tu delší dobu léčí, takže očekává od personálu vstřícnost, ten musí být trpělivý a musí si s hostem i popovídat. Je to práce ve službách, takže se tomu musí člověk přizpůsobit. Vždycky říkám, pokud někdo nemá zájem pracovat ve službách,

tak at to radši nedělá, protože kazí práci druhých.

■ **Měly by se promítat regionální zvláštnosti do gastronomických služeb?**

Určitě. Když máme hosty odjinud, měli bychom jim ukázat, co se zde dělá. Luhačovice by měly ukazovat svou kuchyni, ne stále, ale vždy by ji měly vložit jako zpestření, protože jak má každý kraj své kroje, folklor, tak má i speciální jídlo. Je dobré ho prezentovat a ukázat, že to zde umějí jinak a hosté to ocení. Rádi vidí českou kuchyni a česká vína. Někdo si myslí, že francouzská vína jsou nejlepší, ale my máme také dost druhů dobrých vín, což slyším od našich someliérů.

■ **Při přednášce padl dotaz na pivo, jež patří tradičně k české kuchyni. Zdálo se mi, že preferujete spíše víno.**

Záleží na druhu akce. Pokud je daná striktním menu, tak bych nebyl pro pivo. V české kuchyni může být, ale při speciální skladbě jídel např. u ryb asi nejde dát pivo, tam patří víno. Ale když se pořádá recepce v českém duchu, tam pivo patří v každém případě, i více druhů jako Staropramen, Plzeň, Krušovice. Já nejsem proti pivu, ale u menu, kde je to pevně dané, nejsem pro to, aby bylo pivo součástí chodu. Když si host řekne o pivo, tak ho samozřejmě dostane. Ale je pravda, že česká kuchyně chce pivo, dát si kachnu s vínem, to dělají cizinci, my Češi, jsme však zvyklí na pivo.

■ **V příštím roce zde bude zasedání ministrů EU. Myslíte, že Lázně Luhačovice na tak velkou akci mají a jak by se na to měly připravit?**

Určitě na to mají, zájem lidí je tu velký. Je potřeba se připravit na požadavky klientů a vyjít jim vstříc. Jsem přesvědčen, že to udělají rádi a dobře. Věřím jim.

■ **Etiketa servírování je dána z první republiky, i když se asi objevují nové trendy, kdy se nové technologie, nové nádobí promítají i do obsluhy.**

To, co bylo za první republiky, je vzorem, protože vstřícnost a slušnost k zákazníkům byla velká. Host zůstává pořád na prvním místě – a že to jde dál? Že se mění přibory, je modernější porcelán, to je druhá věc. Trend ve vývoji porcelánu určují kuchaři, kteří uplatňují nové styly vaření, dávají na talíř více druhů jídla, více chodů, aby to bylo úpravnější, potřebují větší talíř, jiný, hezčího tvaru. (Pokračování na str. 7)



Foto – Marta Kozánková

Také o praktickou ukázkou servírování v Jurkovičově domě byl velký zájem

Gastronomie – součást kultury národa



Prezident Asociace kuchařů a cukrářů ČR (AKC) Bc. Miroslav Kubec, šéfkuchař hotelu InterContinental v Praze, vedl 7. února pro kuchaře a. s. Lázně Luhačovice seminář na téma Nezasavitelný vývoj gastronomie a cesty za spokojenými zákazníky. Během dopoledne luhačovickým kolegům názorně předvedl předkrmové a zeleninové saláty, z nichž mnohé mohou být i hlavním jídel. Návaznou odpolední přednášku doplnil promítáním zajímavých záběrů s poznatky ze zahraničních cest. Položila jsem vyhlášenému odborníkovi několik otázek.

■ **Co považujete jako prezident AKC ČR, jímž jste již 4. rok, za svůj hlavní úkol?**

Můj úkol spočívá v tom udělat něco s naším učňovským školstvím, aby se nám dařilo vzdělávat dál lidi, kteří mají o gastronomii zájem. Zrealizovali jsme Kulinařskou akademii, jež slouží dalšímu vzdělávání lidí pracujících v gastronomii, na kterou jsme dostali dotaci z evropských fondů. Byla velmi úspěšná a již připravujeme její pokračování, kde absolventi naváží na zkušenosti z prvních kursů. Kromě toho pořádá asociace množství seminářů, školení a soutěží, jež přinášejí nové poznatky, a to je hlavní úkol asociace jako takové, tedy nejen můj osobní, je to směr, kterým jsme se vydali.

■ **Co přinese konference evropských kuchařských prezidentů, která proběhne v Praze?**

AKC ČR je součástí světové asociace, která má 98 členských států a Evropa je nejsilnější organizací. Podařilo se nám dlouhodobým působením (ať mým nebo předešlého prezidenta) ukázat, že česká asociace dobře pracuje. Při volbách, kdy se hlásily další 3 státy o pořádání evropské konference, jsme byli zvoleni jako její organizátoři pro tento rok. Konference je důležitá proto, že se v květnu koná konference všech světových prezidentů, na níž budeme volit nového světového prezidenta, tzn., že v Praze proběhnou zákulisní jednání, koho podpořit na další funkční období.

■ **Jste šéfkuchařem 5hvězdičkového hotelu a jste na špičce kulinařské pyramidy u nás. Co přispělo nejvíc k tomu, že jste se dostal do této vysoké manažerské pozice?**

Asi to, že mám rád gastronomii (*smích*). Samozřejmě místo, kde jsem se vyučil, (*hotel InterContinental – pozn. M. K.*) i místa, kde jsem měl možnost pracovat. Velkým přínosem pro mě bylo to, že jsem záhy po vstupu do AKC ČR začal pracovat jako kapitán seniorského Národního týmu, s nímž jsme jezdili po světě po kuchařských soutěžích. Mám s ním za sebou 3 kuchařské olympiády, odkud přivážím pro sebe, ale i pro kohokoliv dalšího nové poznatky, ze kterých se učím a snažím se z nich do budoucna profitovat.

■ **Po r. 1989 se i naše gastronomie otevřela přílivu nových surovin a zkušeností. Zažívá na druhou stranu také nějakou renesanci, jak se to stává i v jiných oborech?**

Jsem přesvědčen, že renesance v současnosti probíhá v české gastronomii u tradičních českých jídel, protože musíme být trochu nacionalisté a měli bychom

se mít trochu rádi. Tak jako se Italové chlubí svou pizzou, těstovinami a rizotem a Francouzi svými paštikami, tak my musíme být hrdí na českou kuchyň. Myslím si, že u mnohých z nás v současné době probíhá návrat k tomu, kdy se vytahují zapomenuté suroviny, ať už jsou to líčka, masová kolínka nebo hovězí krky a oháňky, volské tlamy a uzené jazyky, které se vracejí do popředí jídelních lístků u nás. Jsou však upravované moderním způsobem, jsou servírované na krásných moderních talířích, je použita trochu jiná surovina, není tam už tolik mouky, jídlo je celé zlehčené. Ale vychází z tradic dobrého českého jídla a dobrého českého vaření, což je pro naši gastronomii důležité.

■ **Na gastronomii je s módním zdravým životním stylem upřen i zájem veřejnosti a médií. Časopisy vyvolávají dlouhodobě zájem o vaření a zdravé stravování.**

Možná, že to vnímáme my, kteří se gastronomií zabýváme, že se trochu víc objevuje, ale zdaleka jí není u nás věnovaná taková pozornost jako v zahraničí. Tam je gastronomie součástí kultury národa, ale u nás na to média zapomínají. V poslední době se trochu rozhybala, když do Prahy přišli zahraniční šéfkuchaři, a všichni o nich píšou, jak konečně bude mít Praha Michelinovu hvězdu (*Prestížní francouzský gastronomický průvodce Michelin uděluje restauracím 1 až 3 hvězdičky – pozn. M. K.*). Mně je to za české kuchaře líto, protože jsme bohužel neměli možnosti, jaké měli v západních zemích, a nemáme za sebou obrovské mediální kampaně jako oni. Kdyby byl svět férový, tak už by v ČR dávno musely být oceněny Michelinovy restaurace, protože naši kuchaři se nemají za co stydět.

■ **Zdejší seminář jste nazval Nezasavitelný vývoj gastronomie. Proč?**

Posuzuji to ze svého pohledu. Když jsem v r. 1994 zrekonstruoval celou kuchyň hotelu InterContinental, říkal jsem si: Tak mám na několik let vystaráno. Od té doby se však na trhu objevilo nesčetné množství nových technologií a postupů zpracování surovin. Tzn., že se gastronomie neustále vyvíjí a pořád se objevuje velké množství surovin, které do republiky přicházejí, s nimiž se učíme pracovat, takže vývoj gastronomie je opravdu nezasavitelný.

■ **Jaký je její současný trend a kdo ho určuje?**

Trend určují naši hosté – tím, co od nás chtějí. My se snažíme přizpůsobit tomu, co vidíme v zahraničí. Trend je i takový, který si přivážíme z našich cest. Naši



Názorná příprava chutných zeleninových salátů byla i ukázkou precizní a čisté práce profesionála

kuchaři národních týmů vidí ve světě, co se vaří, vystupují pak v časopisech a médiích a předávají zkušenosti dál a dělají na tato témata semináře. Tzn., že se snažíme přizpůsobit a trend se vyznačuje tím – dostat za peníze, které vynaložím, kvalitní a zajímavý produkt.

■ **Vy sám uznáváte kterou kuchyň?**

Mě žádná kuchyň neurazí, při cestách po světě se mi podařilo ochutnat jak asijskou kuchyň, tak kuchyň v Austrálii a Arábii a musím říct, že každá kuchyň je něčím specifická a zajímavá. Myslím si, že v této době probíhá v české gastronomii kombinace středozemní evropské kuchyně s asijskými prvky, což i mě v současnosti nejvíc uspokojuje.

■ **Co je u dobrého kuchaře důležitější – zručnost, nebo fantazie?**

Dobrý kuchař musí skloubit zručnost i fantazii, protože když budete mít zručného kuchaře a nebude umět zkombinovat chutě a vymyslet zajímavé jídlo, tak ho musíte vést. A my jsme rádi, když se objevují nové hvězdy, které umí jednak zručně pracovat, ale k tomu i přemýšlet, protože to je předpokladem, aby z nich v budoucnu mohli být dobří šéfové.

■ **Mínulý měsíc zde předvedl názornou ukázkou váš kolega Jan Horký, šéfkuchař restaurace Zlatá Praha, vícechodového menu, takže máte i mladé odborníky.**

Nestěžuji si, myslím si, že máme dobře vychované lidi, kteří jsou platnými členy mého kolektivu. Musím se trochu pochválit, že většina šéfů, ať už je to Honza Horký nebo kolegové v různých restauracích po Praze prošli mými rukama a juniorským Národním týmem AKC ČR a dnes zastávají vysoké šéfovské pozice. Takže i tady je vidět, že se práce s mladými od začátku vyplácí a že v budoucnu z toho profitují, protože získávají výraznou cenu na trhu práce.

■ **Máte při svých manažerských povinnostech čas ještě vařit? Resp. nechybí vám to?**

Čas od času mi dovolí manželka vařit doma. Pak dělám nějaký kurs, na němž vařím, a potom vařím, když vymyslíme nové jídelní lístky nebo když má náš ředitel významné hosty, takže se k vaření dostanu. I když moje práce je už hodně manažerská, ale cestováním a získáváním nových poznatků a jejich přenášením na své lidi realizuji své plány, myšlenky skrze svůj personál, který mám šanci řídit.

■ **Prozradíte, co rád jíte?**

Kromě plněných paprik téměř všechno. Oblíbené mám knedlíky s vajíčkem, nepohrdnu smaženým sýrem, ale velice rád si dám dobré italské rizoto se zajímavou rybou.

Marta KOZÁNKOVÁ



Lázeňské tamtamy aneb Ze společnosti

☛ Ač se jaro blíží už i kalendářně milovými kroky, je třeba zmínit ještě několik záležitostí, jež se odehrály v lednu a nebylo na ně dosud místo. K rozhovoru i foto-reportáži z lázeňského plesu, jež zaplnily lednové číslo LL, zbývá dodat, že na zachycené rozhovory s **Monikou Absolonovou** a moderujícím **Vladimírem Čechem** dojde někdy v budoucnu.

☛ **A také je nutné uvést, že koledníci (ve 42 skupinkách a celkem 113 dětí) při Tříkrálové sbírce vykoledovali 5. ledna v Luhačovicích a okolních obcích 246 990, 50 Kč. Část výtěžku bude věnována Charitou ČR na humanitární pomoc v zahraničí (65 % využije oblastní Charita Svaté rodiny v Luhačovicích přímo pro pomoc sociálně potřebným rodinám regionu.**

☛ Pracovníci oddělení marketingu a prodeje Lázní Luhačovice, a. s., se jako každoročně zúčastnili 14. až 17. února veletrhu cestovního ruchu **Holiday World** v Praze. Ve své sekci společného stánku Zlínského kraje, který byl o něco menší než na lednovém veletrhu **Regiontour 2008** v Brně, nabízeli společně s ostatními zástupci zdejšího regionu možnosti lázeňských a relaxačních pobytů i možnosti dovolených. Jinak na **Holiday World**, jehož součástí byl také veletrh zaměřený na jídlo a pití (**Top Gastro 2008**) a na golf (**Golf World Prague**), vystavovalo 700 vystavovatelů z 50 zemí světa na 18 000 m².

☛ **Sopranistka Marianna Pillárová, kterou zná velmi dobře lázeňské publikum z jejího dlouholetého vystupování ve zdejších divadle (a která působí jako sólistka opery Národního divadla moravskoslezského Ostrava), se svým nynějším pěveckým partnerem barytonistou Jakubem Tolašem, členem Národního divadla Brno, sólistou opery, skvěle předvedla na společném koncertě *Ona a On* (14. února) známé operní, operetní i muzikálové arie a duety o lásce.**

☛ V měsíci únoru strávil pravidelný ozdravný pobyt v LH Palace bývalý dlouholetý předseda Okresního soudu ve Zlíně, notář, vinar a spisovatel **Josef Holcman**, jehož před časem vydanou další knihu *Hýlom, hýlom... velmi ocenil i ve Francii žijící spisovatel Milan Kundera*. Pozorní čtenáři LL by si na něj mohli vzpomenout, protože jsme jej představili v LL č. 3 z 25. března 2004. Tehdy se v rozhovoru svěřil, že Luhačovice pro něj mají punc návratu, poněvadž do nich jezdí již celých 41 let.

ma

Přípravy na zasedání ministrů EU začaly

Jak již bylo v médiích oznámeno (mj. v LL č. 10 z 25. října 2007), proběhne 22. až 24. ledna 2009 neformální zasedání ministrů práce a sociálních věcí 27 členských států Evropské unie (EPSCO) v Luhačovicích. Uskuteční se v prvním měsíci půlročního předsednictví České republiky EU a z celkem 8 setkání evropských ministrů jen 3 proběhnou mimo Prahu, z nichž jedno právě v Luhačovicích. Rozhodnutí o luhačovickém hostitelství přijal Výbor EU na vládní úrovni 10. října 2007 a již koncem měsíce se zástupci Úřadu vlády ČR, Ministerstva práce a sociálních věcí ČR a Zlínského kraje sešli v Luhačovicích se starostou města a generálním ředitelem Lázní Luhačovice, a. s., aby projednali podmínky a přípravu akce. Není sporu, že její závažnost přesahuje dosavadní pořádání kongresů či oficiálních návštěv v lázeňském městě. Delegace všech členských evropských zemí budou kromě ministrů sociálních resortů tvořit zástupci Evropské komise, Generálního sekretariátu Rady EU, vlády ČR a doprovázet je budou členové delegací, sociální atašé, tlumočníci, organizačními týmy, sekretariáty, řidiči, příp. bezpečnostní služba v odhadovaném počtu 400 lidí. Navíc se počítá s přítomností cca 100 novinářů předních zahraničních i českých médií. Na uvedené říjnové schůzce a při následujících jednáních, kdy byly prohlédnuty prostory města a Lázní Luhačovice, a. s., bylo rozhodnuto, že zasedání ministrů bude probíhat v kongresovém sále Rondo Městského domu kultury Elektra, což zajistí město Luhačovice a Lázně Luhačovice, a. s., zajistí tiskové centrum a podmínky pro práci novinářů ve Společenském domě, ubytování všech hostů a stravování v ubytovacích zařízeních. Pro zdárné zabezpečení 3 lednových dnů ve znamení EU byl v a. s. Lázně Luhačovice začátkem ledna 2008 jmenován 8členný organizační štáb, který se přípravou významné akce začal neprodleně zabývat. Již v polovině ledna si na první schůzce mj. rozdělil konkrétní odpovědnost za zabezpečované úkoly: ubytování – Martina Lekešová z oddělení marketingu a prodeje, stravování – Bc. Miloslava Fialová, ředitelka HS Dům Bedřicha Smetany, tiskové centrum – Bc. Vladan Černý, ředitel HS Společenský dům, technické služby – Ing. Jiří Eischmann, vedoucí technicko-provozního oddělení, informační a propagační služby – Ing. Jiří Dědek, provozní ředitel. Další podrobnější informace o průběhu zajišťování tak velké akce, jež bude stát hodně námahy i úsilí všech pracovníků akciové společnosti, ale zároveň bude kromě prověrky jejich profesionality i dlouhodobou investicí do budoucna, budou přinášet LL v následujících číslech.

MK

Představujeme Vám

Zastihnout **Radka Skovajsu** je téměř nemožné. Jako energetik Lázní, který má na starosti vedení centrální výtopny, a od března 2007 je navíc zástupcem vedoucího technicko-provozního oddělení (TPO), je neustále v pohybu.



Foto – Martina Kozánková

Rodák z nedalekých Ludkovic vystudoval Střední průmyslovou školu strojní, obor elektrotechnika a energetika ve Zlíně. První praxi získal po maturitě v r. 1995 v ZPS energetika, a. s., Malenovice, poté absolvoval vojenskou prezenční službu a od července 1997 se stal energetikem a. s. Lázně Luhačovice. Od nástupu, kdy měl v péči veškerou elektroenergetiku Lázní (tj. zajištění dodávky a rozvod elektrické energie), se jeho pracovní náplň hodně pozměnila. Od r. 2004 se navíc stará i o vedení centrální výtopny, kde 3 spolupracovníci obsluhují výrobu a rozvod tepelné energie po celé a. s. Ve své funkci energetika jedná s dodavateli elektrické energie a plynu a na druhé straně zase s externími odběrateli elektrické energie a tepla v Luhačovicích. Součástí jeho pracovní náplně je i agenda ochrany ovzduší, což obnáší povinnost evidovat množství emisí (1x ročně provádí externí firma autorizované měření emisí, z něhož provádí energetik potřebné výpočty), které musí hlásit Českému inspektorátu životního prostředí a Českému hydrometeorologickému ústavu. K dalším pracovním povinnostem patří běžná práce na TPO, jako je bdění nad hospodárným využíváním tepla a elektrické energie, tj. provádí pravidelnou kontrolu všech provozů a. s., která má 4 hlavní trafostanice vysokého napětí a rozvodny nízkého napětí v každé budově. Funkce také obnáší přípravu řady podkladů pro vedení společnosti i kontrolní orgány. Ale i přes velké pracovní vytížení i nasazení neztrácí dobrou náladu a případné závady, které laikům připadají bezvýhodné, řeší vždy s ochotou a úsměvem.

Bydlí v rodinném domku v Ludkovicích. Manželka Zdeňka pracuje v Luhačovicích, 10letá Šárka chodí do 4. třídy a 6letá Klárka je v mateřské škole. Volný čas tráví s rodinou na lyžích, v létě v přírodě, všichni milují Tatry a Jeseníky. A potřebný klid mu skýtá rybaření.

MK

Vaříme podle šéfkuchaře

A že měli lázeňští kuchaři tu možnost koukat pod pokličku šéfkuchaře renomovaného pražského Shvězdičkového hotelu InterContinental a navíc prezidenta českých kuchařů i cukrářů, pokusme se (bez nároku na úplnost) alespoň jeden z jím připravovaných salátů předložit i čtenářům LL. Pro zajímavost – u všech připravovaných a degustovaných předkrmových salátů, z nichž některé dnes mohou sloužit i jako hlavní jídlo, uplatňoval Miroslav Kubec vždy olivový olej (za studena i za tepla, na přípravu zálievek, pesta, smažení masa, krevet, krutonů i toastů včetně pokapání již hotového salátu servírovaném vždy na jiném a tvarově zajímavém talíři). Lázeňští kolegové mohli přihlížet přípravě salátů jako Tomata s mozarellou, Carpaccio, Coob salát, Césarský salát, Hovězí Thajský salát Yam Neua Yang, Řecký salát, Deli Wrap s kuřecím masem, Deli Wrap s krevetami a **Salát ze špenátových listů s kozím sýrem**. Jeho příprava před zraky všech probíhala následovně:

Suroviny: mladý špenát, cherry rajčata, kozí sýr, toastový chléb, piniová semínka, olivový olej, Acetato balsamico (tmavé), cukr, sůl.

Postup: Opláchnuté špenátové (mladé) listy klademe i se stopkami na talíř, na ně pokrájená cherry rajčátka. V misce si ušleháme ručně metličkou z olivového oleje, Acetata balsamika, cukru a soli emulzi, kterou pokapeme salát na talíři. Na něj dále nastrouháme na větší nudličky kozí sýr (lze nahradit cottagem), nahoru posypeme piniovými oříšky



(které předem osmahneme na olivovém oleji) a přidáme osmažené (opět na olivovém oleji, ale můžeme nechat na ubrousku tuk vykapat či můžeme orestovat nasucho bez oleje) toasty vedle salátu.

Jak vidno na fotografii, snad ani není třeba přát dobrou chuť!

Text a foto – MK

Rozhodující je přístup...

(Pokračování ze str. 4)

Porcelánky je vyvíjejí za účasti kuchařů, kteří chtějí nový design, vybavení buřetových stolů, ohřívací náčiní, různě tvarované porcelánové mísy, talíře, to je dané dobou, dělají se hezčí, jednodušší. Číšník si pak musí s tím servisem poradit. Všechno však záleží na spolupráci s kuchyní, jak to vydáme, jak to ohřejeme. Vymyslet něco nového je prestiž kuchařů, na číšníkovi pak záleží, jak to ponese, jak to podá, jak se usměje. Důležité je jeho chování, musí něco znát, ale rozhodující je přístup k zákazníkům. Samozřejmostí je, že musí být vždy čistý a upravený. Myslím si však, že grunt bude stejný pořad: vždycky host dostane příbor a nůž musí být na pravé straně, to je dané. Slušnost a vstřícnost k hostu však přetrvává přes všechny trendy jako základní požadavek.

Jak jste se vypracoval na šéfa banketního oddělení Shvězdičkového hotelu v Praze?

V hotelu InterContinental pracuji již 35. rok. Začal jsem jako číšník, přišel jsem z Kolína, kde jsem se vyučil, pak jsem byl 2 roky v zahraničí, ve Wiesbadenu, Drážďanech, Berlíně a Výmaru. V r. 1974 jsem nastoupil do InterContinentalu v Praze, kde jsem byl nejprve vedoucím číšníkem, pracoval jsem na banketech a ve 27 letech jsem se stal vedoucím oddělení banketingu a dělám ho dosud. Prošel jsem na začátku celý hotel, dělal jsem ve Zlaté Praze, Nočním klubu, ve vinárně, restauraci, na etážích – ne stabilně, ale jako výpomoc, takže celý hotel znám. Práce mě moc baví, já jí žiji, nekoukám na čas. Člověk rád pracuje s personálem, když vidí, jak lidé, kteří měli o práci zájem, pracují nyní na vedoucích pozicích.

A jakou zkušenost jste si přivezl ze zahraničí?

Všude je něco zajímavého, ať na Východě, nebo na Západě. Každá zahraniční zkušenost je dobrá. V Berlíně jsem např. zažil velký zájem o českou kuchyni, vždycky tam stála fronta, lidé čekali u dveří, až se uvolní místo. Také ve Výmaru táhla svičková, vepřo-knedlo-zelo, kachna – zkrátka naše národní jídla byla vždycky žádaná. Naše kuchyň by mohla být vzorem, ví to i Mirek Kubec. Při světových výstavách v Bruselu, Montrealu, Ósace byla česká kuchyně vždy na prvních místech a je osvědčená. Víte, já rád předávám dál své zkušenosti. Když má někdo zájem, ochotně mu to vysvětlím, protože mám svou profesi rád.

Marta KOZÁNKOVÁ

Princezna Turandot ve Zlíně

V Městském divadle Zlín měla 16. února premiéru Princezna Turandot, kterou podle verze C. Gozziho perské pohádky o kruté čínské princezně a inspirování Nízámího básní Učená princezna zpracovali dramaturg V. Fekar a režisér J. Trnka. V jeho režii P. Domžalová, R. Král, D. Sitek v hlavních rolích a jejich ostatní kolegové v kostýmech A. Dobrkovské a s hudbou M. Ivanoviče rozehráli osudový příběh lásky a smrti. S láskou bude souviset i následující premiéra Boccacciova Dekameronu (1. března), jehož verzi se Z. Julinou a E. Daňkovou v hlavních rolích a dalšími zlínskými umělci pohostinsky nastudoval režisér J. Nvota. Umělecký soubor zlínského divadla se v únoru zúčastnil Grand festivalu smíchu v Pardubicích a v dubnu bude reprezentovat na přehlídce České divadlo v Praze. Na obou zájezdech se představí s inscenací komedie Cesta do Ameriky lodí i artéskou studnou aneb Pečení holubi.

MK



Nejprodávanejší

**Knihkupectví
Blanky Lekešové**

Masarykova 185, Luhačovice

Beletrie

1. H. Pawlowská - Moc se nekasej, sukni vykasej - 365 rad Haliny Pawlowské
2. R. Hofman - Cesta černého zlata
3. A. Wyler - Fatální omyl

Historie

1. P. Hora-Hořejš - Toulky českou minulostí 11
2. J. Bauer - Záhada kamene mudrců
3. V. Vanoye - Krutý faraon - Zmizení královny

Literatura pro mládež

1. J. K. Rowlingová - Harry Potter a relikvie smrti
2. J. Pullman - Zlatý kompas
3. J. Wilsonová - V hlavní roli Tracy Beakerová

Muzeum Luhačovického Zálesí

pá 7. 3. Autorské čtení – E. Eliášová
O kouzelných studánkách a zbojnických pokladech - O. Krátký cimbál (16 hod.)

Kino Elektra

út 18. 3. Lidový kroj Luhačovického Zálesí - přednáška PhDr. B. Petrákové s promítáním (15.30)

Galerie Elektra

Do 9. 3. ZUŠ Luhačovice - dětské práce na téma Afrika

11. 3. Kičmerovi - prodejní výstava obrazů a keramiky

Muzeum Luhačovického Zálesí

MěDK Elektra - otevřeno denně 9-2, 13-17 hod. (kromě pondělí)

Kulturní program

Lázeňské divadlo

zač. v 19,30

pá 7. 3. N. V. Gogol: Ženitba - Divadlo Malá scéna Zlín

st 19. 3. Setkání s J. Zímou - písničky a vzpomínky známého herce a zpěváka

so 22. 3. Probouzení jara - dětský folklorní soubor Děcka z Kunovic s CM Pramének

Společenský dům

zač. v 19,30

út 4. 3. Expedice Vladivostok - P. Goldmann a P. Vavřík – diapozitivy z cesty

út 11. 3. Jaro plné zdraví - nutriční terapeutka O. Zbořilová (v15 hod.)

út 25. 3. Lucie a Michal na kole všemi kontinenty - L. Kovaříková a M. Jon zážitky z cest s promítáním

Hala Vincentka

so 22. 3. Svátky jara - velikonoční zvyky a tradice v lidové tvořivosti - ukázky Vizovického pečiva, zdobení kraslic a perníčků (14 hod.)

ne 23. 3. Koncert Smíšeného pěveckého sboru Dvořák z Uherského Brodu (15 hod.)

LH Palace - kavárna

zač. v 19,30

pá 14. 3. Kouzelný svět operety - sólisté Městského divadla Brno

pá 28. 3. Stanley's Dixie Street Band - k tanci a poslechu

Taneční večery

LH Palace - kavárna - každou st od 19.30 hraje T. Tomanec

Večer s harmonikou

LH Morava - kavárna - každé po od 19.30

Knihovna

Společenský dům - út, pá 13-15 hod.

LH Palace - po, st, čt 13-15 hod.

Předprodej vstupenek

CA Luhanka 9-12, 13-17

LH Palace - knihovna

Lázeňské divadlo - 1 hodinu před akcí

Program MěDK Elektra

sál Rondo, zač. v 19 hod.

čt 6. 3. Lhoňanka

čt 13. 3. Zálesanka

čt 27. 3. Straňanka

so 29. 3. Outsider na scéně - pořad J. A. Náhlovského (19.30)

Kino MěDK Elektra

zač. v 19.30

sobota 1. 3. a neděle 2. 3. v 17 hod.

Kouzelná romance (USA)

sobota 1. 3.

Východní přísliby (VB, Kan. s tit.)

čtvrtek 6. 3. a pátek 7. 3.

Across The Universe (USA s tit.)

pátek 7. 3. a sobota 8. 3. v 16 hod.

Říše hraček (USA)

sobota 8. 3. a neděle 9. 3.

Já, legenda (USA s tit.)

čtvrtek 13. 3. v 15.30

Motocyklové deníky - Bio Illusion (Arg., Braz., Chil., USA s tit.)

čtvrtek 13. 3. a pátek 14. 3.

Kauza CIA (USA s tit.)

sobota 15. 3. a neděle 16. 3. v 16 hod.

Alvin a Chipmunkové (USA, anim.)

sobota 15. 3. a neděle 16. 3.

P. S. Miluji tě (USA s tit.)

čtvrtek 20. 3. a pátek 21. 3.

Svatba na bitevním poli (ČR)

sobota 22. 3. a neděle 23. 3.

Hitman (Fr., USA s tit.)

čtvrtek 27. 3. a pátek 28. 3. v 17 hod.

Asterix a Olympijské hry (Šp, SRN, Fr.)

čtvrtek 27. 3. a pátek 28. 3.

O život (ČR)

sobota 29. 3. a neděle 30. 3.

Láska za časů cholery (USA s tit.)

Filmový klub Třetí oko

středa 5. 3.

Kurz negativního myšlení (Nor. s tit.)

středa 12. 3.

Náměstí Spasitele (Pol. s tit.) **P 100**

středa 19. 3.

Želvy mohou létat (Írán, Irák s tit.)

P 100

středa 26. 3.

Obrazy starého světa (Čsl. 1972, slov.)

P 100

Změna programu vyhrazena

Objednávka předplatného

Lázeňské listy – Luhačovice

V roce 2008 vyjde ještě 10 čísel, 1 č. à 5 Kč, tj. celkem 50 Kč

Na základě vyplněné objednávky Vám bude zaslána poštovní poukázka k úhradě, poštovné hradí vydavatel

Předplacené výtisky dodávejte na adresu:

Od čísla: _____

Jméno a příjmení: _____

Ulice, číslo domu _____

Obec, město + PSČ _____

Vyplněnou objednávku zasílejte laskavě na adresu redakce:

Lázeňské listy – Luhačovice
Lázeňské nám. 436, 763 26 Luhačovice

LUHANKA Luhačovická cestovní a informační agentura

Nabídka polodenních zájezdů – březen

Tupesy, Velehrad

sobota 1. 3., 8. 3. a středa 26. 3.

Prohlídka Muzea tupeské keramiky a majolikové dílny. Bazilika na Velehradě – poutní místo spojené s cyrilometodějskou tradicí. Posezení ve sklípku s ochutnávkou vín a hudbou.

Plná cena i senioři 279 Kč, bez ochutnávky 239 Kč

Vizovice

středa 5. 3. a 19. 3.

Návštěva výroby Vizovického pečiva a prohlídka umělecké sklárny. V zámecké čokoládovně možnost nákupu. Exkurze v lihovaru R. Jelínek s ochutnávkou, možnost nákupu v podnikové prodejně.

Plná cena i senioři 269 Kč, bez ochutnávky 249 Kč

Kroměříž

čtvrtek 6. 3., sobota 15. 3. a 29. 3.

Návštěva města nazývaného Hanácké Atény – s památkami UNESCO. Prohlídka historického centra a Arcibiskupských zámeckých sklepů s výkladem a ochutnávkou, volný čas – návštěva muzeí nebo posezení v kavárně.

Plná cena i senioři 279 Kč, bez ochutnávky 259 Kč

Strání, Blatnice

NÁŠ TIP

středa 12. 3.

Exkurze ve sklárně Strání-Květná. Prohlídka kaple sv. Antonína v Blatnici. Degustace moravských vín ve sklípku v Polešovicích.

Plná cena 269 Kč, bez ochutnávky 219 Kč, senioři 249 Kč, senioři bez ochutnávky 199 Kč

Vizovice, Zlín

čtvrtek 13. 3. a 27. 3.

Návštěva Obuvnického muzea a vyhlídka ze zlínského mrakodrapu. Exkurze v lihovaru R. Jelínek s ochutnávkou, možnost nákupu v podnikové prodejně.

Plná cena 269 Kč, bez ochutnávky 249 Kč, senioři 259 Kč, senioři bez ochutnávky 239 Kč

Strážnice, Petrov

čtvrtek 20. 3.

Návštěva řemeslnické dílny na výrobu modrotiskových pláten s možností nákupu v podnikové prodejně. Prohlídka Zámeckých vinných sklepů s ochutnávkou vín. Procházka vinnými sklepy v Plížích.

Plná cena i senioři 299 Kč, bez ochutnávky 259 Kč

Odjezd:

12.10 CA Luhanka, 12.15 hotel Praha, 12.20 hotely Pohoda, Ogar, Adamantino, Fontána
Předpokládaný návrat: 17.45 hod.

Valašský skanzen v Rožnově pod Radhoštěm

NÁŠ TIP

sobota 22. 3.

Návštěva Valašského muzea v přírodě s velikonočními výrobky a jídelníčkem, cimbálová muzika a lidový zpěv. Exkurze ve výrobně dekorativních svíček s možností nákupu.

Plná cena 279 Kč, senioři 269 Kč

Odjezd:

9.30 CA Luhanka, 9.40 hotel Praha, 9.45 hotely Pohoda, Ogar, Adamantino, Fontána
Předpokládaný návrat: 15 hod.

Informace a objednávky:

LUHANKA, nám. 28. října 441, 763 26 Luhačovice,
e-mail: luhanka@lazneluhacovice.cz, www.lazneluhacovice.cz/luhanka
tel. 577 681 103, fax 577 131 337, otevřeno denně: 9-12, 13-17 hod.

Hledáme zaměstnance

Lázně Luhačovice, a. s., přijmou zaměstnance na pozice:

FYZIOTERAPEUT / FYZIOTERAPEUTKA – vzdělání střední, vyšší nebo vysokoškolské v oboru rehabilitace nebo fyzioterapie

VŠEOBECNÁ SESTRA – vzdělání SZŠ nebo VOŠ v oboru všeobecná nebo dětská sestra (u SZŠ + registrace – odborná způsobilost k výkonu povolání všeobecné nebo dětské sestry)

LÉKAŘ/LÉKAŘKA – VNITŘNÍ LÉKAŘSTVÍ – nástavbová atestace z diabetologie, pneumologie či FBLR

MASÉRKA – kurs pro maséry ve zdravotnictví, praxe výhodou

ČIŠNÍK /SERVÍRKA – vyučen v oboru, případně střední hotelová škola; jazykové znalosti N, A

KUCHAR /KUCHAŘKA – vyučen v oboru, s praxí - samostatnost a profesionalita

Nabízíme:

práci v příjemném prostředí, odpovídající ohodnocení, možnost ubytování a podporu profesního růstu

Informace:

Ludvík Pavlišťík, personální manažer, Lázeňské náměstí 436, 763 26 Luhačovice
tel. 577 682 204, e-mail: pavlistik@lazneluhacovice.cz

POMŮCKY. AVAI, ADIR, KILT, KUALA	INTIMNÍ VOŇAVKA	ITALSKÉ SÍDLO	ODĚV	ELEKTRON- VOLT (ZKRAT.)	NĚKDO	RUČITEL	SEVEŘAN	SLŮVKO BOLESTI	UKRYT	MUŽOVÉ	AFRICKÝ SLON	IZOLAČNÍ TEKUTINA	SÍDLO BARMY
ČESKÝ GEOLOG						RÁDCE MOHAMEDA MUŽSKÉ JMÉNO				RET ZVÍŘETE VSAKNUTI			
ZAČÁTEK TAJENKY													
ČERVENÁ (NĚMECKY)				CHLAPEČ (VALAŠSKY) BOLEST V UCHU				ÚMYSL POČETNÍ PODNIK					
SNÍŽENÝ TÓN			DRUH VÍNA PLACHETNÍ PLAVIDLO				SÍDLO SOMÁLSKA JEDNOTKA BAVLNY					SPZ OLOMOUCE ÚHOR (NĚMECKY)	
OZDOBNÝ KÁMEN						ŠPATNÉ ČTENÍ DUTÁ MÍRA				POBÍDKA DVORANA			
	SRKNUTI	RÝNSKÝ ČLUN ČÍNSKÝ VLÁDCE				MLÉKO (FRANC.) ŘECKÉ PÍSMENO				STRAŠENÍ SPZ VSETINA		CHLAP. JMÉNO	KORYŠ
KOUŘOVÝ MRAK					SKOTSKÁ SUKNĚ PŘEDLOŽKA			CENNÝ PAPÍR ZNAČKA YTERBIA					
ZNAČKA RADIA			KONEC TAJENKY								UKAZOVACÍ ZÁJMENO		
SLEPIČÍ SLABIKA			SÍDLO MAROKA				HUDEBNÍ SKUPINA				ZNAČKA NAŠICH LETADEL		

Tajenka z 1. čísla Lázeňských listů: **Podstatou člověka je svoboda.** Za její správné vylouštění zasláme malou odměnu **Filipu Šťastnému z Brna.**

Znění dnešní tajenky nám zasílejte na korespondenčním lístku (nebo vhodte laskavě do naší redakční schránky na budově ředitelství) nejpozději do **20. března 2008.** Vylosovaný výherce od nás dostane knižní odměnu a všechny správné odpovědi postoupí do závěrečného slosování na konci roku 2008. Šťastnému výherci poskytnou Lázně Luhačovice, a. s., týdenní pobyt pro 2 osoby zdarma. Příští číslo vyjde **27. března 2008.**



www.lazneluhacovice.cz

Vila Alpská růže

Vila Alpská růže s krásným výhledem do parku se nachází přímo v klidném centru lázní, nedaleko kolonády a minerálních pramenů.

Vila Alpská růže poskytuje luxusní ubytování na úrovni čtyřhvězdičkového hotelu ve 2 dvoulůžkových apartmánech s možností přistýlky, 4 studiích pro 2 osoby a 2 studiích pro 4 osoby. Všechny apartmány i studia jsou zařízena replikami dobového nábytku a vybavena i malou kuchyňkou.

Vila Alpská růže s příjemnou atmosférou je vzdálena jen pár kroků od Jurkovičova domu a lázeňských zařízení, ve kterých jsou hostům poskytovány stravovací služby a lázeňské procedury. K potěše duše i těla může přispět také nedaleké Lázeňské divadlo či tenisové kurty.

Z katalogu Zdravotní dovolená & Wellness 2008 ve vile Alpská růže doporučujeme pobyty:

TÝDEN PRO ZDRAVÍ ■ RELAXAČNÍ POBYT ■ LÁZEŇSKÁ DOVOLENÁ
KRÁTKÁ RELAXACE ■ PRODLOUŽENÝ VÍKEND



KLIDNÉ UBYTOVÁNÍ
DOBOVÝ INTERIÉR
LUXUSNÍ VYBAVENÍ



RÁDI VÁM PODÁME BLIŽŠÍ INFORMACE

K POBYTŮM

A VAŠI OBJEDNÁVKU POBYTU VYŘÍDÍME:

telefonicky **577 682 268**

nebo elektronickou poštou

e-mail: info@lazneluhacovice.cz

[www.lazneluhacovice](http://www.lazneluhacovice.cz)

Lázně Luhačovice, a. s.

S P E C I Á L N Í N A B Í D K A N A B Ř E Z E N**15% SLEVA****7denních pobytů s nástupem 2. 3., 9. 3. a 16. 3. 2008**

Náš tip:

Vyžijte naší speciální nabídky k pobytům v hotelech Dům B. Smetany a Jestřabí.

**DŮM B. SMETANY * * * ***

Ideální místo pro dokonalý odpočinek.

Luxusní hotel leží v malebném prostředí lázeňského parku, který dotváří jeho atmosféru. Již na první pohled působí tato elegantní, v secesním stylu postavená budova impozantním dojmem, který ještě umocňuje Bruselská fontána před jeho vchodem. Hotel poskytuje nejnáročnějším hostům vysoký standard ubytování v pokojích se stylovými interiéry a možnost celodenního stravování. Za procedurami je odtud jen pár minut chůze do lázeňských zařízení.

HOTEL GARNI JESTŘABÍ * * * *

Oáza pohody a bezstarostného odpočinku.

Garni hotel Jestřabí je situován na okraji parku a od lázeňské kolonády ho dělí pár minut pěší chůze. Historický ráz budovy s typickou architekturou D. Jurkoviče podtrhuje stylový interiér hotelu. Útulné pokoje jsou vybaveny TV/SAT a telefonem. Snídaně formou bufetu se podávají v hotelové restauraci, obědy a večere jsou servírovány v nedalekém Společenském domě. Tento hotel s příjemnou atmosférou je vzdálen jen pár kroků od lázeňských zařízení, ve kterých jsou hostům podávány procedury.



Z katalogu ZDRAVOTNÍ DOVOLENÁ & WELLNESS doporučujeme pobyty:

TÝDEN PRO ZDRAVÍ, REGENERACE ZAD A KLOUBŮ, POBYT PRO SENIORY,
CELKOVÁ REGENERACE, RELAXAČNÍ POBYT, LÁZEŇSKÁ DOVOLENÁ

Speciální nabídka na vybrané březnové termíny platí ve všech ubytovacích zařízeních s výjimkou pobytů v lázeňských hotelech Jurkovičův dům, Morava a v penzionu Riviera.
Tuto nabídku nelze kombinovat s jinými slevami.

Lázně Luhačovice, a.s.

Lázeňské náměstí 436, 763 26 Luhačovice,

Tel.: 577 682 100, Fax: 577 132 526, E-mail: info@lazneluhacovice.cz

www.lazneluhacovice.cz