

Z Horizontu výlet krkonošským podzimem



Ing. Karel Rada

Co jsou Krkonoše pro dnešního českého turistu? Symbol? Tradice? Místo, které díky svým regeneračním schopnostem a poslání, jež mu sudičky daly do vínku, dodává energii nám, kteří ranění civilizačním procesem utíkáme pro obnovu sil právě sem? Čím je tak pozoruhodné, že představuje cíl, v němž si dávají dostaveníčko rodiny s dětmi stejně jako businessmani? Proč k tomuto území patří pohádka, košíky hřibů, džbánky borůvek stejně tak jako dobré obchodní kontakty, jež tu vznikají? Na to je patrně mnoho odpovědí. Tu vlastní si však člověk musí vytvořit sám. Z emocí, poznatků, zkušenosti. Přidávám rozhovor s ředitelem hotelu Horizont v Peci pod Sněžkou Ing. Karlem Radou:

Hotel Horizont je legendou, od jeho kolaudace uplyne letos 39 let. Jaký otisk historie si nese tento architektonický velkán do dnešních dnů?

Určitě se zapsal do krajiny Krkonoš jako diskutovaná dominanta, která sem už dnes patří. Hosté se vrací mimo jiné jako do oázy klidu, pohody, jistoty. Nevím, jaké energetické zóny zde jsou, ale pravdou je, že umístění stavby

v 70. letech minulého století právě zde přineslo mnoha lidem hodně radosti, a hlavně možnost přijet do Krkonoš na delší dobu, mít kde hlavu složit, kde se dobře najíst i pobavit se. Soustředěná nabídka služeb zde chyběla. Pro návštěvníky je to zázemí odpočinku, vlnidného zacházení. Horký čaj v třeskatých mrazech a fujavici, sklenička na zahřátí, syté snídaně, setkání s přáteli při kulečnicku, místo návratů. Stačí vyjet výtahem do posledního 18. patra.

Úchvatný výhled do krajiny snů je nenapodobitelný. V tu chvíli si uvědomíte moc přírody i to, že člověk by právě k ní měl být pokorný a učit se od ní.

V roli ředitele zde působíte skoro dvacet pět let, tedy už něco pamatujete, včetně diskuzí kolem architektonického pojetí této stavby...

Máte pravdu, hotel je kus mého života. Nastoupil jsem v době, kdy přešel do vlastnictví ryze české společnosti Regata, která hotel převzala do správy 1. listopadu 1994. Od té doby prošla hlavní budova několika rekonstrukcemi a stavebními úpravami. Hned v roce 1995 bylo přistavěno moderní sport a wellness centrum, které je k dispozici nejen pro hosty hotelu, ale i pro místní zájemce. Kompletní rekonstrukcí prošly v roce 1999 pokoje ve výškové části hotelu, celkovou modernizací ubytovacích kapacit jsme dokončili v roce 2002 a v roce 2012 jsme upravovali vstupní prostor s recepcí.

Mluví se však o další etapě, o dalších investicích. Co hotel tedy dále čeká?

Letos jsme začali drobnějšími pracemi, které se nedotknou provozu. V příštím roce, kdy bude hotel slavit 40. výročí od kolaudace, se pomalu pustíme do rekonstrukce vnějšího pláště budovy a modernizovat se budou také konferenční i gastronomické provozy, včetně kuchyně. Bude to velký zásah do života hotelu, ale je nutný, protože na jeho základě budeme moci poskytovat ještě lepší služby, zejména z hlediska kongresové turistiky.

Oč přesně půjde?

Vznikne například nový plnohodnotný kongresový sál, který bude moci pojmout až 250 osob. To znamená, že se zde budou moci ještě ve větší míře odehrávat kongresy či konference a podobné akce, které nám zatím částečně brala konkurence. Provoz kuchyně se zjednoduší a zklidní, bude efektivnější a pro naše zaměstnance snazší. A jak známo, gastronomie je srdcem každého hotelu.

Pro návštěvníky je to zázemí odpočinku, vlnidného zacházení. Horký čaj v třeskatých mrazech a fujavici, sklenička na zahřátí, syté snídaně, setkání s přáteli při kulečnicku, místo návratů.

Také ve vašem případě platí, že se hosté vracejí, když si pochutnají?

Zcela určitě. Můžete mít v hotelu kdejakou vychytávku, ale dobré jídlo je základ. Naši hosté si například zvykli na velmi bohaté snídaně, jsme tím vyhlášení nejen v celém okolí.

Zakomponoval jste do jídelníčku nějaký svůj vlastní recept?

A víte, že ano? Jsou to Kuřečí prsa báby mlíkařky. Maso se dvě hodiny marinuje v jogurtu a poté se připraví jako steak. K tomu štouchané brambory a zeleninová obloha. Ješitnost mi nedá, abych se nepochlubil – tento pokrm u nás měl velký úspěch, byl jedním z nejprodávanějších a na jídelním lístku jsme ho nechali rovných deset let. Jídelní lístek jinak ale pravidelně obměňujeme dvakrát do roka, nelze ustrnout.

Oblíbil jste si z vaší hotelové kuchyně nějakou dobrotu?

Doporučil bych k ochutnání vložkovo-špenátové placky proložené restovanou zeleninou s čedarovým přelivem a limetkovo-bylinným dipem. Dávám si je u nás rád, patří do sortimentu vegetariánských jídel, ale pochutnám si na nich ohromně!

Zařazujete speciality podle ročních období?

Pravidelně a velmi rádi. Srpen a září patří například houbařské sezóně, a to je pro českou klientelu boží požehnání. Jeden náš soused má certifikát k dodávání jedlých hub pro potřebu gastronomie a my jeho „úlovků“ hojně využíváme, loni to byly úplně houbařské žně! Doufám, že letos tu bude hub také dost, a všechny,

kdo mají houby rádi, srdečně zvou. Na našich webových stránkách je jídelníček vždy zveřejněn, je možné vybírat dopředu...

V kolik hodin ráno nastupuje personál kuchyně?

Kolem půl šesté. Když si večer nachystá, co je potřeba, ráno se už jen ladí a vaří, smaží. Při dobré organizaci práce odpadá stres a chyby. Přesto, že ty naše snídaně bývají opravdu velmi bohaté, nemíváme problém vše stihnout.

Cenově jste jako čtyřhvězdičkový hotel srovnatelní s pražskými hotely, nebo spíše dražší?

Záludná otázka. Odpověď je jednoduchá, stačí si ceny srovnat. Ty naše, ač jsme v horách, na atraktivním místě a v dobře obsazeném hotelu, jehož zhruba polovinu klientely tvoří cizinci, jsou nižší než ve srovnatelném hotelu v hlavním městě ČR. Přitom vím, že nejsme levní. Na druhé straně nevaříme z polotovarů, ale vše z čerstvých potravin, některé nakupujeme od místních výrobců a chovatelů, třeba pečivo nebo maso. Také naše práce něco stojí. Není naším záměrem ceny šponovat, ale tvořit je vyváženě, aby byly pro hosta únosné, ale aby i hotel vytvářel přiměřený zisk.

Na jakou klientelu cílíte tedy především?

Naši dlouhodobou filozofii je orientace na aktivní, převážně rodinnou klientelu. Hotelovým hostům se snažíme poskytovat kvalitní péči,

a především pohodovou, v podstatě rodinnou atmosféru. Vyprodáno je vždy v zimě, to je jasné. V létě, zejména v době dovolených a prázdnin, je tu také nabitě, Češi si hodně zvykají navštěvovat hory právě v toto roční období. Na podzim tu zase probíhá řada tradičních i netradičních firemních akcí, setkání, konferencí, seminářů, outdoorových teambuldingů. Pro místní obyvatele poskytujeme prostředí pro pořádání nejrozmanitějších společenských a sportovních aktivit.

Jistě nemáte nouzi o návštěvy celebrit.

Souhlasím, ale máme ve zvyku nepublikovat jejich jména. Jezdí do Horizontu se stejným cílem jako kdokoli jiný: za odpočinkem.

Cizinci sem jezdí rádi. Co je nejvíce láká?

Domnívám se, že je to kombinace všeho.

Zdejší příroda, která pro milovníky hor nemá obdoby, rozsahu a kvality našich služeb, a ještě pořadí i cenové výhodnosti. A pak pocit, že se na nás v hotelu mohou spolehnout. Z mnohých se stali věrní zákazníci. Nejčastěji k nám míří Němci, Poláci, Holanďané a také cizinci žijící v Praze.

Sortiment služeb pro firmy je za ty roky asi promyšlený a obsáhlý. S čím může zájemce počítat, když se rozhodne v Horizontu uspořádat dvoudenní setkání třeba pro 70 obchodních partnerů?

Splníme v podstatě jakékoli přání. Jídelníček na míru, včetně bezlepkových a bezlaktózo-





vých pokrmů, speciální pohoštění třeba ze zeleniny. Doporučit můžeme umění naší cukrářky a její svatební koláčky, které jsou vyhlášené. Připravíme ochutnávku vín či rumů, nabídneme služby sport a wellness centra, v každém ročním období umíme připravit i množství venkovních aktivit. Technika nutná k ozvučení, promítání apod. je jasnou samozřejmostí. Konferenční prostory máme až pro 220 osob, dva sály Horizont a Bohemia, následuje menší Klasik pro 80 lidí a čtyři salonky Telemark, Skating, Bohemia a Havana Club s kapacitou vždy po 50 osobách a komorní Carving pro 20 přítomných. V sále Horizont je taneční parket. A v nejvyšším patře hotelu máme náš vyhlášený Sky Club 18.

Právě podzim bývá plný firemních aktivit, mnohé společnosti hledají lokality, kde by svým hostům nabídly nejen vhodné přednáškové prostředí, ale také zážitek, něco navíc. A troufám si tvrdit, že podzimní Krkonoše svoji malebností tomu všemu dodávají nádherný emocionální rámec a kolorit. Projevuje se to v požadavcích?

Řekl bych, že ano. Doposud spousty lidí jako by rozlišovaly jen dvě hlavní roční údobí – léto a zimu. Na jaro se každý také těší, ale podzim jako by zůstával v pozadí přesto, že jeho zvláštní kouzlo je nenapodobitelné. Země jinak voní, okraje lesů a stráně hýří zemitými barvami, klid houštin přechází do duše člověka. Pro milovníky turistiky, malebnosti, poetiky a brzkého stmívání je u nás v Krkonoších až magická romantika. Ta-

Země jinak voní, okraje lesů a stráně hýří zemitými barvami, klid houštin přechází do duše člověka. Pro milovníky turistiky, malebnosti, poetiky a brzkého stmívání je u nás v Krkonoších až magická romantika.

ké se nestojí fronty na lanovku a v restauraci člověk najde místo, které vyhovuje nejlépe. Více času zbývá na bazén, saunu, squash, kuželky, stolní tenis, posilovnu. Ve dne se dá ještě jezdit na kole, večery pak jsou jako stvořené poslechnout si živou hudbu, protože v kavárně našeho hotelu se hraje skoro každý večer.

Takže září až listopad jednoznačně ano?

Určitě. Jsme flexibilní a pragmatičtí. Co si který zájemce přeje, snažíme se splnit. Ať jde o firemní, či individuální klientelu. A umíme to! Na školení či teambuildingy u nás v Horizontu mnozí stále vzpomínají a na základě dobré zkušenosti se k nám vrací.

O nové firemní zákazníky nemáte nouzi. Ale jakým způsobem k nim hledáte cestu?

To neprozradím, to je naše know-how! Sázíme však na svůj zkušený tým, ať už jde o kuchaře, číšníky, recepční, pokojské, pracovníky wellness. Zakládáme si na slušnosti, vstřícnosti, ochotě. Je to jeden z ukazatelů, které tato klientela velmi ostře vnímá.

Vánoce a konec roku jsou asi stejně náročné jako pravá zimní sezona...

To ano, ještě náročnější, ale těšíme se vždy jak na Štědrý

den, tak na Silvestra. Mnoho lidí do Horizontu přijíždí před Štědrým dnem a ten tu tráví bez shonu, úklidu, vaření a pečení doma, ještě více hostů se pak schází k oslavě posledního prosincového dne. Ten je u nás pokaždé jiný,

vždy ozvláštněný podle určitého tématu. Hotel je o vánočních svátcích vyprodán obvykle na 60–70 %. A skutečnosti, že Horizontu dají hosté přednost před prožitím těchto svátků doma, si nesmírně vážíme.

Kdy silvestrovské oslavy začínáte připravovat?

Přesně ve chvíli, kdy skončí jeden silvestr, vymyslíme, čím zaujmout za rok. Letos bude ve stylu Black & White, loni to byl Hollywood, a když jsme s tematickými silvestry skoro před deseti lety začali, byli to Piráti z Karibiku. Silvestr jako takový je pro nás srdeční záležitostí. Spolupracujeme například na výzdobě interiérů s externí paní malířkou, která nám vždy namaluje obrazy daného stylu. Připravujeme program, kostýmy, tematický raut, překvapení. Pravdou také je, že někdy jsou pobyty na tento termín vyprodány již koncem října.

Máte také dárkové poukazy?

Je to hodně využívaná možnost. Darovat někomu odpočinek v hotelu, to přece není špatný tah...

Hotelový pobyt je kromě dobrého stravování také o zážitku. Nač byste rád upoutal pozornost návštěvníků?

O letních prázdninách, o svátcích a celou zimní sezonu máme každý den animační program pro děti i dospělé. A je opravdu z čeho vybírat, cvičení, tvořivé dílny, sportovní turnaje, kouzelnické představení a mnohé další. Připravujeme i módní přehlídky, v zimě bývají až dvakrát týdně, v létě jednou. Na místě je možné autorské modely i zakoupit. Pořád je nač se těšit.



Asi vám chodí dostatek pochvalných ohlasů...

Na osobní reference a osobní kontakt s klientem sázíme, je to nejjednodušší cesta, jak zjistit, co lidem vyhovuje, co se jim tady líbí, co by si přáli. E-mailová korespondence s klienty patří k nepsaným povinnostem. Odpovídáme na každý podnět, ať je to pochvala, nebo názor k polemice.

Přesto podnikat v cestovním ruchu nebo být manažerem v proslulém hotelu v nejnavštěvovanějších českých horách, to je docela odvaha...

Mám tento obor rád. Přesto vám dávám za pravdu. Naši politici a vláda by měli na rozvoj cestovního ruchu více myslet, zejména proto, kolik prostředků do státní kasy přináší. Není to částka malá, a mohla by být ještě větší. Česká republika má tuzemcům i cizincům co nabídnout, a mohla by ještě více. Nechceme se stavět na roveň průmyslu, ale určitě bychom neměli být zapomínanou popelkou, která bu-



de sužována nadbytečnou administrativou, byrokracií, zbytečně častými kontrolami a nedůvěrou v potenciál, který má. Někdy se mi zdá, že se o našem oboru mluví stále stejně jako před 20 nebo 30 lety.

Od Asociace hotelů a restaurací ČR jste v roce 2015 již podruhé získal ocenění Hoteliér roku. Inspirovalo vás to?

Každopádně mne to přimělo k zamyšlení. Neohlížím se zbytečně dozadu, zajímá mne, co mohu udělat pro hotel. Nápadů je dost, ale každý chce asi svůj čas.

Co si dnes nejvíce přejete?

Abychom měli hotel již kompletně zrekonstruovaný, pak nám narostou nová křídla. Budeme moci nabídnout luxusnější služby, zejména pokud jde o kongresovou turistiku, která velké hotely do značné míry živí. Fantazie našeho kolektivu dostane nový rámec, budeme moci představit zase něco zajímavého. A to je vždy příležitost, jak dokázat, že něco umíme a že zákazníci neprohloupili, když si vybrali právě Horizont.

A malý osobní sen?

Naši někteří letití zaměstnanci odcházejí po zásluze do důchodu. Moc bych si tedy přál, aby na dobu zde prožitou dobře vzpomínali a občas mezi nás zavítali a nezapomněli. Rovněž bych našel odpovídající náhradu a doplnil naše řady o nové a stejně kvalitní lidi, kteří budou k hotelu loajální, budou ho mít rádi a něco se u nás naučí. Lidi, kteří mají pro

danou profesi cit a chtějí ji dělat. Největším problémem, jako asi ve většině hotelů, jsou u nás profese kuchař a pokojská. A to ke všem benefitům, které poskytujeme, nabídneme i dobře vybavenou ubytovnu kousek od hotelu.

Víte, náš Horizont je i kus historie, která ke Krkonošům a k Peci pod Sněžkou patří. Architekti Jan Tymich a Zdeněk Řihák navrhli stavbu již v roce 1965.

V témže období pracoval Zdeněk Řihák také na návrhu hotelu Continental u brněnského Výstaviště.

V obou případech můžeme sledovat řadu paralel. Především jde o architektonicky, konstrukčně i dispozičně promyšlené stavby, které vyjadřují trendy dané doby. Je pro něj však typický i fakt, že celosvětově tento směr nevěnoval patřičnou pozornost respektování krajinného a urbanistického rázu krajiny, kde hotely vyrostly. Horizont je příkladem, ať chceme, nebo ne. A naším úkolem je mimo jiné tento urbanistický úkrok převléci do jiné přidané hodnoty. Ne ho omalovat, ale nacházet příležitosti, jakými se nějaký nedostatek bude eliminovat. Z 99 % se nám to povedlo. Hotel dnes žije svým dynamickým životem, a to je hlavní. Rekreatantům nabízí dostatek možností, aby si přišli na své, aby se u nás cítili spokojeně. Na druhé straně – není úžasné, že dokážeme najednou ubytovat hosty ve 132 dvoulůžkových pokojích, nabídnout i 75 přístýlek a tři hotelová apartmá? Pobavit a zrekreovat všechny, kteří si přijedou zalyžovat, odpočinout, setkat se? Takovou kapacitu má v Krkonoších málokdo.

ptala se Eva Brix
www.hotelhorizont.cz