

# PREŠPORSKÝ podnikateľ

Mesačník Bratislavskej regionálnej komory SOPK

Číslo 7 / Ročník X. • Júl 2017



## Okrúhly stôl El Salvador

V spolupráci s Veľvyslanectvom El Salvadoru vo Viedni a Honorárnym konzulátom El Salvadoru v Bratislave sme 1. júna zorganizovali seminár o tejto krajine a možnostiach obojstrannej hospodárskej spolupráce. Hlavným hosťom podujatia bol štátny tajomník MZV El Salvadoru Jaime Miranda. Na seminári reprezentovali krajinu aj zástupca veľvyslankyne Ramiro Recinos a honorárny konzul El Salvadoru v SR Igor Moravčík.

*pokračovanie na strane 4*

## Integrovaná doprava je kompletná

Blížia sa voľby do orgánov samosprávnych krajov a BSK čakajú pri nich niektoré zmeny. Poslanci schválili úpravu vo volebných obvodoch a počet poslancov v nich volených. Aké konkrétne a čo si od nich sľubujú reagoval **predseda BSK Pavol Frešo** (na obr.).

Podarila sa naša dlhodobá snaha, aby sme urobili väčší počet obvodov s menším počtom poslancov, teda adresnejších. Poslanci výraznou väčšinou schválili nové rozdelenie volebných obvodov, ktoré má dva základné atribúty. Ten prvý je, že vychádzame z Registra obyvateľstva, ktorý nám doručilo Ministerstvo vnútra SR, a ktorý ukazuje, že v Bratislavskom kraji je zhruba o 60 000 ľudí viac. Druhú správou je, že sa podarilo prirodzeným spájaním a hlavne širokým konsenzom dosiahnuť, že máme viac jednomandátových volebných obvodov oproti minulosti. Skúsenosť hovorí, že keď je poslanec priamo z územia,



tak ho zastupuje trochu lepšie, ako keď zastupuje širšie územie. Predtým sme mali 18 obvodov, teraz ich máme 24. V Bratislave je počet volebných zástupcov 34, teda o tri vyšší ako v minulých voľbách a o jedného sa počet poslancov zvýšil v malackom okrese na 6, v peziňskom na 5 a rovnako bude 5 aj v okrese Senec. V župnom zastupiteľstve bude zasadať rovná päťdesiatka poslancov.

**Zmena k lepšiemu by sa mala udiť aj v doprave. Poslanci Bratislavského samosprávneho kraja schválili vstup dopravcu RegioJet do Integrovaného dopravného systému v Bratislavskom kraji.**

*pokračovanie na strane 3*

Extrémne teploty a sucho nám neomylné naznačujú, že sa priblížil čas školských prázdnin, a teda aj čas letných dovoleniek. Verím, že sme vám všetkým za prvý polrok ponúkli celý rad zaujímavých a užitočných aktivít, a že ste si medzi nimi našli tie svoje. Samozrejme, že aj cez letné obdobie sme tu pre vás a v prípade individuálnych potrieb sa na nás môžete kedykoľvek obrátiť. Polrok sme symbolicky uzavreli príjemnou športovo spoločenskou akciou aj s našimi najbližšími partnerskými organizáciami, o čom nájdete bližšiu zmienku vnútri časopisu. Keďže tento rok nás na jeseň čakajú regionálne voľby, rozhodli sme sa, že, tak ako pred piatimi rokmi, pre vás pripravíme tradičné stretnutie v Studenom až po letnom dovolenkovom období aj s najhorúcejšími kandidátmi na nášho župana. Predpokladáme, že by sa malo konať začiatkom októbra a veríme, že pozvanie prijmú všetci reálni kandidáti na túto funkciu. Dovtedy však ešte pretečie veľa vody a verím, že aj vy si v týchto mesiacoch nájdete ten správny čas a miesto na oddych a strávite pekné chvíle so svojimi najbližšími. Treba načerpať nové sily a inšpirácie do záverečnej časti roka, ktorá býva tradične veľmi hektická. Prajem vám teda v mene celého kolektívu našej komory pekné a teplé leto a tú správnu dávku oddychu.



EDITORIÁL

Juraj Majtán  
Riaditeľ Bratislavskej regionálnej komory SOPK



TÉMA ČÍSLA

Gastronómia

OBSAH

**5** Čo treba vedieť o elektronickej schránke?

**6** Gastronómia má byť zážitok

**8** Od sporáka k stolu je dlhá cesta

**10** Existuje tradičná slovenská kuchyňa?

**14** Podnikateľský servis

# Čo treba vedieť o elektronickej schránke?

**E**lektronická schránka je od 1. júla aktivovaná pre všetky právnické osoby a organizačné zložky zapísané v obchodnom registri bez ohľadu na to, či majú čipový občiansky preukaz a dokážu sa do schránky na webe slovensko.sk prihlásiť. Firma, ktorej konateľ nemá aktivovaný čipový občiansky preukaz, preto môže zmeškať lehotu na odvolanie, v krajnom prípade sa môže dostať do exekúcie bez toho, aby o tom konateľ vedel.

## Termíny prevzatia stále platia

Cez e-schránku, rovnako ako v prípade papierovej pošty, sa posielajú zásielky „obyčajne“ alebo do vlastných rúk s doručenkou. A aj tu platí, že základná lehota na uloženie elektronickej správy je 15 dní. Po jej uplynutí sa správa považuje za doručenú, aj keď si ju adresát neprečítal.

Pri obyčajných zásielkach sa zásielka považuje za doručenú na druhý deň po doručení bez ohľadu na to, či si ju adresát prečítal, alebo nie. Pri zásielkach „do vlastných rúk“ s doručenkou platí takzvaná fikcia doručenia. Štandardne je takáto zásielka v schránke uložená 15 dní a čaká, kým niekto potvrdí prijatie e-doručenky. Potvrďuje sa zadaním bezpečnostného osobného kódu (BOK). Po 15 dňoch sa považuje správa za doručenú. Moment doručenia je dôležitý, sú naň viazané lehoty napríklad na podanie odvolania či zaplatenie peňazí.

## Notifikácie

Keďže pri doručovaní cez e-schránku platí fikcia doručenia, treba pravidelne sledovať, kto a čo do schránky posiela. V nastaveniach schránky na slovensko.sk sa dajú nastaviť notifikácie, ktoré potom chodia e-mailom alebo esemeskou. V notifikačnej správe je ale iba to, že do schránky prišla nová pošta. Názov úradu alebo spisové číslo rozhodnutia v notifikácii nie sú.

## Ako reklamovať nedoručenie

Môže sa stať, že slovensko.sk nefunguje alebo správa do schránky pre chybu systému vôbec neprišla. Zákon pre takúto situáciu umožňuje požiadať o „neúčinnosť elektronickeho doručenia.“

Elektronický formulár žiadosti je na webe slovensko.sk, žiadosť treba zdôvodniť a pripojiť aj dôkazy. Na to, aby úrad vyhlásil doručovanie za neúčinné, musí žiadateľ preukázať, že si nemohol prevziať správu nie vlastnou chybou. Skutočnosť, že konateľ nemal aktivovaný občiansky preukaz, nie je dostatočný dôvod.

Ak úrad žiadosti vyhovie, pošle mu do e-schránky doručované dokumenty nanovo a

až od nového doručenia sa počítajú aj lehoty na podanie odvolania.

## Nie je to e-mail

Elektronická schránka nie je e-mail. Slúži len na doručenie a prevzatie zásielok, teda ako obyčajná poštová schránka. Vyhľadávanie dokumentov v e-schránke je ťažkopádne, pri stovkách doručených e-dokumentov ročne je obsah neprehľadný.

Navyše má schránka kapacitu jeden gigabajt, potom sa podľa zákona začnú automaticky vymazávať najstaršie správy. Kapacita sa dá rozšíriť, ale za každý gigabajt dáť navyše sa platí desať eur ročne.

## Pošta sa nedá preposlať (zatiaľ)

Samotná e-schránka neumožňuje preposlať doručenú úradnú poštu do e-mailu. Vládna agentúra sľubuje, že takáto možnosť pribudne v najbližších mesiacoch.

## Povinnosť evidencie pošty zostáva

Podľa zákona o registratúrach musia firmy evidovať prinajmenšom došlú a odoslanú poštu. Zákon nerozlišuje medzi papierovou a elektronicou poštou, vždy treba uchovávať originálny záznam.

Elektronické dokumenty treba podľa zákona uchovávať v origináli, teda v tomto prípade v xml-súbore so zdrojovým kódom, ktorý dokáže prečítať len stroje a programátori.

## Elektronický podpis

Na prebratie elektronickej pošty cez slovensko.sk (potvrdenie doručky) stačí iba aktivovaný občiansky preukaz, lebo systém si pýta zadanie iba bezpečnostného osobného kódu. Tento kód stačí len na jednosmernú komunikáciu úrad – podnikateľ.

Ak bude chcieť podnikateľ cez e-schránku odpovedať, podať na súd žalobu alebo vymáhať peniaze cez exekútora, nezaobíde sa bez zaručeného (kvalifikovaného) elektronickeho podpisu. Pri podpisovaní sa potom zadáva podpisový PIN kód.

## Nie všetko pôjde cez e-schránku

V prípade dokumentov zasielaných v súčasnosti prostredníctvom systému elektronickej služieb Sociálnej poisťovne (SES) sa však postup zo strany klientov nemení. Naďalej budú komunikovať s poisťovňou elektronicke prostredníctvom SES a v zmysle uzatvorených dohôd o elektronickej komunikácii.

Výkazy poisťného, registračných listov fyzickej osoby, registračných listov zamestnávateľa sa aj po 1. júli naďalej podávajú cez webový portál SES SP. Zamestnávateľa, poskytovatelia zdravotnej starostlivosti, fyzické a právnické osoby a súdni exekútori, ktorí komunikujú s poisťovňou prostredníctvom SES SP, sú podľa zákona o e-Governmente oprávnení komunikovať s poisťovňou bez zmeny do 31. januára 2018.

## Pribudnú vylepšenia

Od 1. júla sú na portáli slovensko.sk dostupné už aj schránky v novom dizajne s upravenými existujúcimi funkciami. Obe verzie budú fungovať paralelne, tak, aby mali používatelia dostatok času zvyknúť si na nové prostredie a naučiť sa pracovať so schránkou.

V priebehu júla budú mať používatelia k dispozícii viaceré vylepšenia. Ide o zjednodušenie a zjednotenie výberu a listovania v zozname správ, zvýraznenie možnosti odhlásenia sa zo schránky, zvýraznenie neprečítaných správ, sprístupnenie žiadostí v schránke na jedno kliknutie alebo v kontexte s konkrétnou funkcionalitou, zjednodušenie nastavenia notifikácií, čitateľnejšie zobrazovanie údajov v doručke. Štatutári viacerých firiem podľa agentúry určite ocenia, že sa už priamo v prostredí novej e-schránky budú môcť v najbližšom čase prepínať medzi účtami svojich firiem bez nutnosti odhlásenia.

Do konca septembra sú naplánované ďalšie nové funkcionality, a to preposielanie správ na e-mail či hromadné operácie so správmi, ako napríklad hromadné mazanie správ, presúvanie priečinkov a ukladanie ich obsahu.

Spracované (mz) ●



Bratislavská integrovaná doprava v súčasnosti rokuje so súkromným dopravcom o podmienkach jeho vstupu do systému. V rámci príprav zapojenia spoločnosti RegioJet do IDS BK je kľúčové vybudovať infraštruktúru predaja a systém kontroly cestovných lístkov, čo predovšetkým zahŕňa nákup, osadenie a inštaláciu označovačov na cestovné lístky či úpravu elektronických zariadení na kontrolu bezkontaktných čipových kariet cestujúcich. Po prístúpení RegioJetu bude Integrovaná doprava v Bratislave úplná. Najviac to poteší ľudí, ktorí cestujú od Komárna a z Dunajskej Stredy, pretože táto vetva nebola ešte pokrytá, a teda budeme mať pokryté všetky vetvy. To znamená od Petržalky, od Malaciek, od Pezinka, od Senca, ale aj od Dunajskej Stredy smerom do stredu mesta a naspäť. A to je základ regionálnej dopravy ako takej, aby ľudia vysadli z áut a nasadli do vlakov alebo autobusov hromadnej dopravy. RegioJet bude v rámci IDS BK obsluhovať zastávky Bratislava-Hlavná stanica, Bratislava-Nové Mesto, Bratislava-Vrakuňa, Podunajské Biskupice, Rovinka, Nové Košariská, Miloslavov, Kvetoslavov zastávka a Kvetoslavov. V budúcnosti pribudnú na tejto trase dve nové zastávky, a to Martinský cintorín a Ružinov. Vlaková linka by mala byť prevádzkovaná v 15 minútových intervaloch počas špičky a 60 minútových intervaloch v ostatných časoch.

**?** V tejto súvislosti zarezovala aj správa, že vodiči autobusov prímestskej dopravy v Bratislavskom samosprávnom kraji získajú lepšie mzdové ohodnotenie. S účinnosťou od 1. júla 2017 sa zvýši základná hodinová sadzba na 5,77 eura zo súčasných 4,77 eura (brutto). Platy tak dosiahnu priemernú úroveň 1 000 až 1 200 eur v hrubom...

Už dlhšie sa stretávame so situáciou, že odchádzajú šoféri, ktorí nie sú spokojní so svojim finančným ohodnotením. Hľadali sme preto riešenie, ktoré by zároveň nijak neohrozilo rozpočet župy. Zvýšenie platov bude župu stať v tomto roku približne 500 000 eur.

## PREŠPORSKÝ podnikateľ

Prešporský podnikateľ • Ročník X, číslo 7/2017

Registračné číslo: MK SR: EV 23/08

ISSN: 1337-8295 • © BRK SOPK 2008

Vydáva: Bratislavská regionálna komora SOPK

Adresa: Jašíkova 6, 826 73 Bratislava

IČO: 30 842 654

Tel.: 02 / 4829 1257

e-mail: mzervan@googlemail.com

Šéfredaktor: Miroslav Zervan • Tel.: 0905 436 937

Grafická úprava: IMPULS ART s.r.o.

Tlač a distribúcia: Tlačiareň Sineal, spol.s.r.o.

## DNEŠ PREDSTAVUJEME:



### Austrália

**A**ustrália je krajinou príliš vzdialenou od Európy a Slovenska. Oplatí sa vôbec obchodovať s Austráliou alebo tam investovať?

Austrália má 24 mil. obyvateľov z toho 77% žije v štátoch Nový Južný Wales (32%, hl. mesto Sydney), Viktória (25%, hl. mesto Melbourne) a Queensland (20%, hl. mesto Brisbane). Rozlohou je to 6. najväčšia krajina na svete, patrí medzi najrozvinutejšie svetové ekonomiky a je členom skupiny G20. Austrália už 25 rokov nepretržite vykazuje ekonomický rast. V roku 2016 sa Austrália umiestnila celosvetovo na 22. mieste vo vývoze tovaru a služieb. Rovnaké umiestnenie má aj v dovoze. Najväčšími obchodnými partnermi Austrálie v oboch smeroch sú Čína, Japonsko a USA. Obrat zahraničného obchodu v rozpočtovom roku 2014-2015 mal hodnotu 660 mld. AUD. Vývoz dosiahol hodnotu 318,7 mld. AUD.

Európska únia ako celok patrí tradične k najväčším obchodným partnerom Austrálie. V roku 2014-2015 bola EÚ tretím najväčším obchodným partnerom Austrálie vo vzájomnom obchode tovaru a služieb po Číne a Japonsku. Obchod me-

dzi EÚ a AUS mal hodnotu 83,089 mld. AUD. V súčasnosti je to už druhé miesto za Čínou. EÚ je zatiaľ stále najvýznamnejším investorom v Austrálii – 959 mld. AUD (medziročný nárast 9%). Austrálske investície do EÚ tvoria 28% austrálskych investícií v zahraničí a majú hodnotu 529,2 mld. AUD.

Austrália má uzavreté dohody o voľnom obchode (FTA) s krajinami združenia ASEAN, s USA, Čile, Južnou Kóreou, Japonskom, Novým Zélandom a Čínou. Austrália je tiež signatárom Transpacifického dohody o partnerstve (TPP). Austrália má v súčasnej dobe veľký záujem na uzavretí Dohody o voľnom obchode (FTA) s EÚ. Začiatkom tohto roku bol dojednaný rámcový dokument, ktorý obsahuje základné elementy a rozsah budúcich rokovaní.

Za rok 2016 narástla austrálska ekonomika o 2,4%. Hlavným ťahúňom rastu na konci roka 2016 bola spotreba domácností. V posledných rokoch došlo k útlmu investícií do ťažobného priemyslu. Austrália sa snaží o reštrukturalizáciu vývozných politiky a zameriava sa viacej na vývoz služieb. Miera nezamestnanosti bola v roku 2016 na úrovni 5,7% a v posledných troch rokoch osciluje na zhruba rovnakej úrovni. Najviac pracovných miest bolo

*pokračovanie na strane 13*

Ak chceme ľudí a cestujúcich motivovať, aby viac využívali verejnú dopravu a aby svoje autá nechávali doma, musíme im zabezpečiť pravidelnú a spoľahlivú verejnú dopravu v rámci kraja. To sa stane len vtedy, ak bude mať prepravca dostatočný počet skúsených a motivovaných šoférov. Preto župa oceňuje, že zmluvný prepravca dokázal zabezpečiť stabilizáciu počtu cestujúcich a vytvoriť tak predpoklady pre rast miezd. Takisto si vážim prácu vodičov a prístup Slovak Lines

**?** Pred rokom schválili poslanci dlhodobý prenájom bývalej SOŠ chemickej na Račianskej ulici v Bratislave Nadácii Cvernovka na vytvorenie kreatívneho centra. Nadácia vtedy sľúbila, že predloží aj projekt na oživenie príľahlého internátu. Stalo sa a Cvernovke poslanci schválili dlhodobý prenájom. Čo to pre mesto znamená? Zatiaľ čo minulý rok sme presadili kreatívne centrum, vlastne sme ho premiestnili na Račiansku ulicu, tak teraz sme urobili metropolitné centrum. Kreatívne centrum bola vlast-

ne záchrana Cvernovky ako takej, ktorá bola vo výpovedi, a teda záchrana všetkého toho kreatívneho potenciálu, ktorý sa premiestnil do jednej z našich budov. Zatiaľ čo teda prvý projekt je klasická uzavretá tvorivosť niekde v nejakom priestore, tak ako sme zvyknutí v Berlíne, v Amsterdame, tak samozrejme to druhé už je otvorenie sa mestu, metropole. Zastupiteľstvo dalo definitívnu bodku za tým, že kreatívny priemysel nie len v Bratislave, ale v celom metropolitnom regióne je len jeden a volá sa Cvernovka. Prenájom je na 25 rokov a v prvých desiatich rokoch sa nájomca zaviazal preinvestovať do majetku 1,6 milióna eur. Investície sa budú započítavať do ročného nájmu, ktorý je vo výške 66 000 eur. Bratislavský samosprávny kraj nestratí dohľad nad budovou, pretože Nadácia Cvernovka je povinná ďalšie podnájmy a všetky stavebné úpravy schvalovať prostredníctvom orgánov Nadácie a vo všetkých z nich má župa svojich zástupcov.

M. Zervan ●

## Okrúhly stôl El Salvador

Širšiu informáciu o súčasnom stave hospodárstva krajiny a budúcich plánoch ponúkol vo svojej prezentácii štátny tajomník J. Miranda. Z makroekonomických údajov vyplýva, že El Salvador je jednou z najrýchlejšie rastúcich ekonomík Strednej a Južnej Ameriky, pričom vláda sa prednostne zameriava na zvýšenie životnej úrovne obyvateľstva hlavne na vidieku a na zvýšenie bezpečnosti v krajine.

Pokiaľ sa týka investícií zdôraznil, že El Salvador poskytuje kvalifikovanú pracovnú silu, dobrú infraštruktúru, dopravné prepojenia a menovú stabilitu. Ponúka investorom tiež zaujímavé daňové výhody s garanciou ochrany investícií. El Salvador a Európska únia upevnili svoje vzťahy uzavretím Asociačnej dohody medzi EÚ a krajinami Strednej Ameriky (CA). Dohoda zahŕňa záväzok obchodnej a politickej spolupráce. Táto zmluva otvorila možnosti prehĺbenia obojstrannej spolupráce, založenej na dlhodobom spolenectve oboch regiónov. Obchodnú spoluprácu s krajinami EÚ podporuje preferenčná dohoda, ktorá eliminuje alebo minimalizuje clá a iné tarifné prekážky.

Štátny tajomník upozornil na silnú medzinárodnú pozíciu svojej krajiny v oblasti údržby a opráv civilnej leteckej techniky, a taktiež v oblasti prepravy tovarov medzi dvoma oceánmi. Krajina má výhodné klimatické a pôdne podmienky pre poľnohospodárstvo a pestovanie ovocia. Medzinárodné firmy nájdu v Salvadore strategických partnerov v spracovateľskom priemysle s potenciálom exportu výrobkov do Severnej Ameriky, Strednej Ameriky a Karibiku. Pre ekonomiku je významný export textilných výrobkov, kávy, kaka, kokosových orechov, citrusových plodov, kešu orieškov, papáje a ananášov. Naša obchodná výmena s El Salvadorom v posledných rokoch je v objeme niekoľkých stoviek tisíc eur a v dovoze dominuje textil a spotrebný tovar. Honorárny konzul sa v diskusii podelil o svoje poznatky, získané počas viacerých návštev krajiny, a tiež o skúsenosti pri nadviazovaní obchodnej spolupráce.

Po oficiálnej prezentácii sa rozprúdila čulá formálna aj neformálna diskusia, počas ktorej hostia odpovedali na mnoho otázok o podnikateľskom prostredí a investičných možnostiach v El Salvadore.

*Ing. Vladislav Oros, Oddelenie zahraničných vzťahov*

## Stretli sa experti na duálne vzdelávanie

Na pôde Bratislavskej regionálnej komory SOPK sa 13. júna 2017 stretli experti v duálnom vzdelávaní pri projekte Learning by Doing, do ktorého je bratislavská komora zapojená.

S prizvanými expertmi sme sa spoločne venovali téme: Ako zatriť systém duálneho vzdelávania. Diskutovalo sa o návrhoch na kampane, ktoré by vedeli priťahovať vyššiu pozornosť zo strany študentov a ich rodičov. V tomto smere je veľmi dôležitý aj celkový imidž duálneho vzdelávania v školách, jeho atraktivita a úspešnosť, nakoľko ho verejnosť vníma skôr v negatívnom svetle a s predsudkami.

Bratislavský samosprávny kraj prezentoval návrh na tzv. Info-pointy pre študentov, žiakov a verejnosť s cieľom poskytnúť poradenstvo, konzultáciu, informácie o duálnom vzdelávaní, o zapojení škôl a po-



tenciálnych pracovných ponukách po ukončení štúdia.

V rámci expertnej skupiny sme sa venovali aj dotazníkovej forme zhodnotenia stavu duálneho vzdelávania na Slovensku, jeho financovaniu, legislatívnym úpravám, aktérom činným v duálnom vzdelávaní, spolupráci medzi jednotlivými aktérmi, komunikácii smerom k školám, mentorom, firmám, výzvam, ktorým duálne vzdelávanie čelí

a mnohým ďalším témam.

Ako sa však hovorí, remeslo má zlaté dno a mnohé profesie sú veľmi žiadané a potrebné. Duálne vzdelávanie má v dnešnej dobe veľký význam, pretože otvára dvere do nového zamestnania. Výrobné firmy alebo iné podniky si prostredníctvom systému dokážu pripraviť kvalifikovaných a kvalitných ľudí.

*Ing. Ivana Kondášová, manažérka projektu*

<http://www.interreg-danube.eu/approved-projects/learning-by-doing>

## Šport - hospodárstvo - priateľstvo



Pod týmto názvom sme pripravili už 4. ročník golfového turnaja pre priaznivcov malej bielej loptičky. Ale nie len pre nich. Po skončení hry sme pripravili príjemné posedenie s cieľom nadviazať nové kontakty a priateľstvá aj pre tých, ktorí nie sú zameraní na golf, ale majú radi športovo založených ľudí a k tomu podnikateľov.

Tentoraz sme zvolili menej nároč-

né ihrisko aj menej náročný formát súťaže formou Texas scramble, kde dvojice si navzájom pomáhali a vyberali vždy tie vydarenejšie odpaly. Nádherné prostredie ihriska Park v Bernolákove umocnené krásnou kulisou zrekonštruovaného kaštieľa Chateau Theresia ponúklo aktívny oddych 40-ke golfistov, ktorí formou kanón štartu začali hru na všetkých jamkách naraz. Výhodou bolo, že všetci aj naraz skončili a mohli sme otvoriť aj tú druhú, spoločenskú časť stretnutia. Po vyhlásení víťazov jednotlivých kategórií a odovzdaní cien nám všetkým dobre padlo bohaté občerstvenie a kto odolal ponúkaným vínkam a iným obdobným dobrotám, mohol sa previezť vo viacerých modeloch značky Mercedes. S partnermi zo Slovensko-rakúskej obchodnej komory, Medzinárodného klubu SR a Honorárneho konzulátu SR v Burgenlande sme opäť skonštatovali, aj na základe reakcií účastníkov, že nám to vyšlo presne tak, ako sme si to predstavovali. A ak nie skôr, tak určite o rok zase dovidenia.

## Konzultačný deň Libanon a Jordánsko

Koncom júna sa uskutočnil v priestoroch našej regionálnej komory Konzultačný deň zameraný na Libanon a Jordánsko. Podujatie sme zorganizovali v spolupráci s Ministerstvom zahraničných vecí a európskych záležitostí SR.

Cieľom podujatia bolo poskytnúť slovenským podnikateľským subjektom možnosť individuálnej konzultácie s našim ekonomickým diplomatom na Veľvyslanectve SR v Bejrúte Ing. Jaroslavom Valom o problematike nadviazania alebo rozšírenia svojich aktivít na libanonskom a jordánskom trhu. Obchodný radca v priebehu dopoludnia poskytol cenné informácie a rady zástupcom firiem I.D.C. Holding Sereď, Vetropack Nemšová a Švecaspol Vrábce. Keďže zúčastnené firmy zadali konkrétne otázky vopred, všetky si zo stretnutia odnášali kontaktné adresy na potenciáloch partnerov alebo odporúčania, ako postupovať pri ponuke svojich tovarov a služieb v týchto teritóriách. Hodnotenie jednotlivých firiem po konzultácii bolo veľmi pozitívne, lebo okrem informácií získali aj osobný kontakt s našim diplomatom a môžu ho využiť aj do budúcnosti.

*Ing. Vladislav Oros*

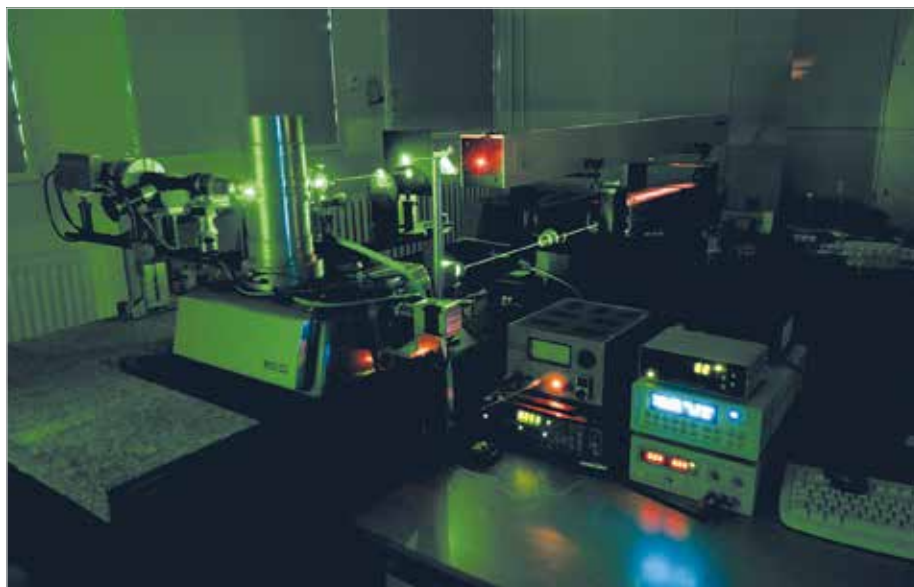
# Nový spôsob merania obsahu hydrofóbných nečistôt v organických kvapalinách

Organické vodou miešateľné kvapaliny predstavujú veľkú skupinu zlúčenín, ktoré sa široko používajú v potravinárstve a priemysle. Významnú úlohu medzi týmito organickými kvapalinami zohrávajú alkoholy – napríklad metanol sa používa ako rozpúšťadlo a východisková látka pre syntézu mnohých organických zlúčenín, etanol má široké uplatnenie v medicíne, kozmetickom a farmaceutickom priemysle a taktiež sa používa vo výrobe alkoholických nápojov. Široké využitie v priemysle má aj acetón, ktorý sa používa napríklad na syntézu metylmetakrylátu (organické sklo) a tiež ako rozpúšťadlo v organickej syntéze (vrátane syntetických procesov vo farmaceutickej chémii).

S ohľadom na oblasť použitia organických kvapalín (medicína, farmaceutický priemysel, potravinárstvo, výroba plastov), je dôležitým faktorom ich čistota. Počas výroby, transportovania a spracovávaní týchto kvapalín dochádza k styku s aparátúrou a ich znečisteniu napríklad vyššími alkánmi (parafínmi), z ktorých pozostávajú priemyselné mazivá, ftalátmi pochádzajúcimi zo styku s plastovými nádobami a uzávermi, atď. Stanovenie obsahu hydrofóbných látok (kontaminantov) v organických kvapalinách je z uvedených dôvodov mimoriadne dôležité.

V súčasnej dobe existujú pomerne zložité chromatografické metódy stanovenia obsahu hydrofóbných látok v kvapalných médiách, ako je napríklad GC/MS (plynová chromatografia spojená s hmotnostnou spektrometriou), GC/MS/MS (plynová chromatografia spojená s tandemovou hmotnostnou spektrometriou), atď. Napriek tomu, že GC/MS metódy umožňujú analyzovať vzorky s vysokým rozlíšením a nízkym detekčným limitom, požadujú vysoko kvalifikovaných pracovníkov, časovo náročné kalibrácie a drahé technické vybavenie. Okrem toho je väčšinou nevyhnutná komplikovaná príprava vzorky, ktorá niekoľko násobne predlžuje dobu analýzy.

Tím pôvodcov z Ústavu experimentálnej fyziky SAV, RNDr. Marián Sedlák, DrSc. a Mgr. Dmytro Rak, vyvinul jedinečný spôsob sta-



novenia obsahu hydrofóbných látok v organických kvapalinách pomocou laserového rozptylu svetla. Uvedená metóda je založená na zmiešaní skúmanej organickej kvapaliny s vodou v určitom pomere, čo vedie k segregácii hydrofóbných látok obsiahnutých v organickej kvapaline do nanočastíc (veľkosti rádovo 100 nanometrov), ktorých početnosť, veľkosť a hustota koreluje s obsahom hydrofóbných látok v organických kvapalinách. Obsah hydrofóbných látok v organických kvapalinách je následne kvantifikovaný pomocou kalibračných závislostí, ktorých stanovenie sa realizuje prevažne metódou laserového rozptylu svetla. Základ tejto metódy spočíva v meraní intenzity svetla rozptýleného nanočasticami hydrofóbných látok, čím sa kvantifikuje početnosť, veľkosť a hustota nanočastíc.

Kvantifikácia obsahu hydrofóbných látok nie je obmedzená výlučne na použitie metód statického resp. dynamického laserového rozptylu svetla. Je možné použiť aj iné metódy kvantitatívnej analýzy veľkosti, početnosti a hustoty nanočastíc v kvapalnom médiu. Oproti doteraz používaným spôsobom stanovenia obsahu hydrofóbných látok v organických kvapalinách, je spôsob podľa

predstaveného riešenia cenovo výhodný predovšetkým vzhľadom na:

- **nízke náklady** na výrobu meracieho zariadenia na báze laserového rozptylu svetla, najmä z dôvodu dostupnosti stále lacnejších polovodičových laserov a detektorov,
- **kompaktnosť/použiteľnosť v teréne,**
- **nenáročnosť** z hľadiska spotreby materiálu (reagentov), nakoľko reagentom je voda.

Ďalšou nezanedbateľnou výhodou predstavenej metódy je skutočnosť, že na rozdiel od bežne používaných spôsobov nevyžaduje vysokokvalifikovaný personál pre obsluhu meracieho zariadenia.

Navše umožňuje nová metóda stanovenie celkového ekvivalentného obsahu hydrofóbných látok v organických vodou miešateľných kvapalinách, a to v širokom rozsahu koncentrácií a s vysokou citlivosťou.

Na predstavený inovatívny spôsob stanovenia obsahu hydrofóbných nečistôt v organických kvapalinách metódou nanosegregácie vo vodných roztokoch je podaná európska patentová prihláška.

Pôvodcovia hľadajú priemyselných partnerov pre licencovanie danej technológie.

[www.ktt.sav.sk](http://www.ktt.sav.sk) ●

Inovácie a túto stranu prináša

**SIEMENS**

# Gastronómia má byť zážitok

Gastronómia, podobne ako iné podnikateľské činnosti, podlieha rôznym vplyvom a prispôbuje sa meniacim požiadavkám hostí. Gastronomické zariadenie už nie je len miesto, kde si možno uhasiť smäd alebo zahnať hlad, ale priestor na príjemný zážitok. Stáva sa javiskom, na ktorom sa inscenuje zážitok a čoraz častejšie je do neho priamo zapojený aj hosť.

**Z**ážitok hosťa ovplyvňuje množstvo faktorov – interiér, kombinácie rôznych chutí a vôní, vhodné kombinácie jedál a nápojov, hudobná produkcia, pozorovanie práce kuchárov pri príprave jedál, zapojenie hostí do prípravy jedál, či možnosť hosťa zvoliť si suroviny na prípravu jedla. Dochádza pritom k prelínaniu rôznych typov a foriem gastronomických zariadení a rôznych konceptov, ktoré zážitkovú gastronómia ponúka...

## Trhová reštaurácia

Priekopníkmi trhových reštaurácií sú Rakúsko a Švajčiarsko. Trhová reštaurácia funguje na princípe voľného výberu (free flow). Široká ponuka teplých a studených jedál pripravených pred hosťom, zeleninových a ovocných šalátov, múčnikov, studených a teplých nápojov a ďalšieho tovaru je atraktívne usporiadaná v nákupnej zóne, kde sa hosť voľne pohybuje v prostredí plnom vizuálnych zážitkov, podnetov z hojnosti a bohatého výberu, ktoré motivujú na nákup. Ponuka sa prezentuje podľa sortimentu v jednotlivých stánkoch, podobne ako na trhovisku (odtiaľ názov trhové reštaurácie). Hosť si svoju porciu jedla zostaví sám, niektoré druhy jedál pripravuje kuchár priamo pred jeho očami a zo surovín, ktoré sú vystavené na pultoch, čo pomáha vytvoriť pravú trhovú atmosféru. U hosťa rozhodujú v prvom rade jeho oči. Významný je aj spontánny kontakt so zamestnancami. Sortiment tovaru sa počas roka výrazne mení, usporadúvajú sa rôzne akcie v závislosti od ročného obdobia.

Filozofia trhovej reštaurácie je založená na vysokej kvalite výrobkov a služieb, čerstvých surovinách, všestrannej hygiene, úslužnosti pracovníkov a priaznivom pomere ceny a hodnoty.



## Tematické hostiny

Prevádzkovateľov gastronomických zariadení vedie k organizovaniu tematických hostín predovšetkým snaha obohatiť svoju tradičnú ponuku. Nechcú však len potešiť svojich stálych klientov, ale aj získať nových. Tematické hostiny môžu byť zamerané na určitý sortiment surovín (husacie hody, morské špeciality), na región alebo krajinu (juhoamerická, thajská alebo iná kuchyňa), na tému (hallovenska večera, prešporská kuchyňa). Záleží na fantázii a šikovnosti prevádzkovateľa.

## Otvorená kuchyňa

V gastronomických zariadeniach sa jedlo pripravuje takmer výlučne za zatvorenými dverami. Kuchyňa a výdaj jedál sú striktné oddelené od priestoru pre hosťa. Koncept otvorenej kuchyne (front cooking) tento tradičný prístup mení. Kuchyňa aj s vybavenosťou a pracovníkmi sa posúva až k odbytovému stredisku, aby hosť mohol priamo zo svojho miesta pozorovať prípravu jedál.

Tento trend už dávnejšie uplatňujú viaceré pizzerie, uplatňuje sa na rôznych VIP podujatiach, kde cateringové spoločnosti využívajú možnosť prípravy pokrmov pred zrakmi hostí. Otvorená kuchyňa sa dá dobre využiť pri príprave suší a jedlách ázijskej kuchyne, ktorá je založená na čerstvých surovinách a rýchlej príprave. Hostia oceňujú, že môžu sle-

dovať kuchára pri práci, aj keď často ide len o očný kontakt. Hostia vidia, ako kuchári pracujú a sú tak ochotní aj dlhšie čakať na pokrm. Varenie pred hosťom kladie na zamestnancov vysoké nároky. Kuchár by mal byť suverén, komunikatívny, mal by ovládať cudzie jazyky a potrebuje aj dávku exhibicionizmu, aby dokázal z prípravy jedla urobiť šou pre hostí.

## Slow Food

Hnutie Slow Food je reakciou na globalizačné trendy v gastronómii, ktoré reprezentuje hlavne rýchle stravovanie (fast food). Je to hnutie bojujúce za pomalé jedlo (slow food) a proti degradácii radosti zo starých dobrých chutí a receptov. Symbolom hnutia je slimák – protiklad modernej doby s uponáhľanosťou a stresom, ktoré znemožňujú ľuďom dostatočne vychutnať vôňu a chuť jedál a nápojov.

V podstate je toto hnutie staromódne, preferujúce kalórie, husiacu pečeň, suché salámy a šunku, plnotučné syry a skutočné smotanové krémy a zmrzliny. Hlavným cieľom hnutia je snaha, aby nezmišla zo sveta čo najširšia paleta chutí. Preto členovia pátrajú po regionálnych jedlách, študujú historické receptúry, usporadúvajú ochutnávky polozabudnutých jedál a samozrejme vo svojich gastronomických zariadeniach tieto jedlá a nápoje aj ponúkajú.

## Etnická kuchyňa

Etnická kuchyňa je najrozmanitejší súbor gastronomických zariadení, ktoré poskytujú nielen špecifický druh jedál a nápojov, ale približujú hosťom aj blízke i vzdialené krajiny či náboženstvá, ku ktorým sa jedlá viažu. Pre dokonalý zážitok treba, okrem jedál a nápojov, prispôsobiť aj interiér, ktorý pripomína krajinu či región. Keďže väčšina ľudí dnes hľadá niečo nové, etnické reštaurácie sú dokonalým sprostredkovateľom získania nevšedných zážitkov.

Väčšina ľudí si pod pojmom etnická kuchyňa predstaví čínsku či všeobecne ázijskú kuchyňu. V minulosti predstavovali ázijské alebo čínske reštaurácie príjemnú gastronomickú zmenu, aj keď pre väčšinu občanov nedostupnú, kvôli ich malému počtu. Po roku 1989 začali vznikať ďalšie etnické reštaurácie, ponúkajúce taliansku, francúzsku, grécku, vietnamskú a indickú kuchyňu či japonské suši.



V 90-tych rokoch minulého storočia začal do Európy prúdiť nový etnický smer: kuchyňa tex-mex. Ide o skĺbenie kuchýň Texasu (USA) a mexickej kuchyne. Najväčším hitom a obľúbeným jedlom tejto etnickej kuchyne je jedlo „do it yourself“ (urob si sám), nazývané fajita. Prísady do jedla (nadrobno pokrúpané pečene alebo grilované mäso, zelenina, fazuľa, omáčky, prílohy a teplé pšeničné tortily), sa podávajú hotové na stôl a hosť si jedlo skombinuje sám. Všeobecnú obľubu si získavajú aj ďalšie juhoamerické kuchyne.

Vo väčšine etnických kuchýň, ktoré sa zriaďujú mimo domovskej krajiny, dochádza k určitej úprave jedál, aby viac vyhovovali chuti miestneho obyvateľstva. Jedlá sa dochucujú miestnymi ingredienciami, bližšími domácej kuchyni. Úpravu jedál v rámci určitej etnickej kuchyne si často vyžaduje aj situácia na trhu, niektoré suroviny nie sú jednoducho k dispozícii.

## Carving

Ide o vyrezávanie ovocia, zeleniny a vytváranie rôznych „umeleckých diel“ z ľadu, čokolády, syra, cesta alebo masla. Carving sa dostal na európske stoly z Thajska a Číny. Najznámejšími a najnadanejšími propagátormi carvingu v Európe sa stali Taliani. Produkty carvingu slúžia najmä na dekoráciu slávnostnej tabule, ako súťažný či výstavný exponát. Spoločnosti, organizujúce svoje firemné podujatia, objednávajú u kuchárov vyrezávanie loga firmy do ovocia alebo zeleniny. Na Slovensku sa najčastejšie v rámci carvingu využíva ovocie a zelenina. Z nich možno vyrezať rôzne podoby kvetov, motýľov, reliéfov, sošiek.

## Kvety – súčasť jedla

Kvety boli súčasťou stravy našich predkov a niektoré reštaurácie ich znova objavili a s úspechom ich ponúkajú hosťom. Kvety patria k zážitkovej gastronómii. Možno ich

použiť na zdobenie jedál alebo sa použijú na dochucovanie pokrmov a nápojov. V Japonsku a Číne sa kvety konzumujú už tisícky rokov. Preto výrazný záujem o jedlé kvety spôsobil aj rozšírenie orientálnej kuchyne do celého sveta. Mnohé jedlé kvety majú porovnateľné množstvo vitamínov ako zelenina alebo ovocie, sú nízko kalorické a obsahujú prírodné antioxidanty. Jedlé kvety spravidla predstavujú špeciálne pestované kvety bez chemických postrekov, či umelých hnojív. V gastronómii možno použiť: sedmokrásy, fialky, púpavy, levandule, ruže, kapucinky, petúnie, muškáty, nechtíky, chryzantémy, kvety byliniek a ovocných stromov. Niektoré reštaurácie a bary využívajú kvety aj v miešaných nápojoch. Výhodou jedlých kvetov je, že spĺňajú nielen prísne kritériá modernej gastronómie, ale poskytujú hosťovi aj nevšedný zážitok pri konzumácii.

## Tematické bary

Nové koncepty v gastronómii neobišli ani bary. Objavili sa tematické bary (cigarové bary, bar – eatery, írské puby, športové bary). Dôvodom pre vznik cigarových barov je nárast konzumentov, ktorí si obľúbili cigary. Cigara je pre mnohých ľudí symbolom životného štýlu a vyžaduje si okrem iného aj vhodné priestory na konzumáciu jedál a nápojov, ktorými sú najmä cigarové bary. Viaceré reštaurácie a hotely zriaďujú cigarové salóniky alebo usporadúvajú pravidelné „cigarové večierky“, pričom nezriedka sú to večierky zamerané na ženských zákazníkov. Pochopiteľne, že v cigarových baroch nejde len o odbyt tabakových výrobkov. Kto fajčí cigaru má dosť času na to, aby vypil jeden, dva či viac drinkov. Odporúčajú sa predovšetkým nápoje, ktoré harmonicky dopĺňajú chuť cigár. Cigarové bary majú aj ďalší významný vedľajší účinok. Aj fajčiari cigariet, ktorých legislatíva v mnohých krajinách vyhnala z gastronomických zariadení, považujú cigarové bary za bezpečný prístav, kde sú vítanými hosťami.

Ďalším konceptom baru je konzumácia nápojov spojená s ponukou obmedzeného sortimentu jedál. Tzv. bar – eatery ponúkajú okrem širokého sortimentu nápojov aj jedlá, reprezentované exkluzívnou teplou a studenou kuchyňou najvyššej kvality. Jedlá sa ponúkajú výhradne ako jednotlivé porcie veľkosti „malého snacku“ alebo predkrmu. Pochopiteľne medzi jednotlivými barmi môžu byť v tomto smere značné rozdiely. Interiér baru musí vytvárať príjemné prostredie, ktoré vyhovuje stretávaniu sa ľudí a komunikácii. Hosť ocení, keď nie je viazaný na jedno miesto, ale môže sa v bare voľne pohybovať, podľa nálady si posediť alebo postáť. Všeobecne rozšírené sú aj športové bary. Na hosťa tu útočí množstvo vizuálnych podnetov (portréty športovcov, športové artefakty, množstvo obrazoviek, na ktorých sa bez prestávky striedajú rôzne druhy športových podujatí). Interaktívna elektronika umožňuje hosťovi vybrať si zo svojho miesta športovú udalosť na sledovanie. To vytvára ilúziu, že sa aktívne zapája do športového súťaženia, že „je pri tom“. Pre jedlá a nápoje tu platí: „rozumná kvalita za rozumnú cenu“. Pre športové bary sú tiež charakteristické vysoké tržby za nápoje, hlavne pivo.

Zážitková gastronómia má pred sebou veľkú budúcnosť. Tak ako bude rásť životná úroveň obyvateľstva, ľudia budú čoraz viac cestovať a objavovať nové destinácie, budú klásť vyššie nároky aj na gastronómiu. K tomu treba prirátavať neustále sa vyostrujúci konkurenčný boj v oblasti gastronómie, ktorý núti podnikateľov v tejto oblasti neustále prichádzať na trh s novými produktmi a konceptmi. V tomto boji obstoja hlavne kreatívni gastronómovia, ktorí dobre poznajú svojich hostí a urobia všetko preto, aby uspokojili ich potreby.

Spracované (mz) ●

# Od sporáka k stolu

Nedostatok kvalifikovaných pracovných síl je jav, s ktorým sa v gastronómii stretávame už viac rokov. Záujem o štúdium na stredných školách tohto typu klesol, čo vyplýva aj z nízkeho finančného ohodnotenia absolventov po nástupe do zamestnania, ale aj z faktu, že záujem mladých sa už dlhodobo orientuje na štúdium na gymnáziách.

**P**ritom uplatnenie pre absolventov štúdia stredných odborných škôl tohto typu vyzerá bezproblémové, ak sa pozrieme na množstvo gastronomických a hotelových zariadení, ktoré vyrastajú ako huby po daždi. Žiaľ, mnohé z nich patria skôr do gastronomického suterénu...

Hotelová akadémia so sídlom na Mikovínho ulici 1 v Bratislave vzdeláva a pripravuje pracovníkov v oblasti hotelových a gastronomických služieb prakticky už od roku 1954. Pravda, predtým to bolo Stredné odborné učilište spoločného stravovania, neskôr Hotelová škola a napokon Združená hotelová akadémia, ale skúsenosti a kvalita sa zmenou názvu nestratili. Ako jediná štátna hotelová akadémia v Bratislave poskytuje bezplatné stredoškolské štúdium ukončené podľa jednotlivých odborov buď maturitnou skúškou, výučným listom, alebo aj maturitnou skúškou s výučným listom.

## Zo žiakov sa majú stať osobnosti

Škola v posledných rokoch prechádza výraznou premenou. Postupne sa zbavuje klasických foriem vyučovania a stáva sa modernou školou, kde žiak nie je iba objektom učiteľovho pôsobenia, ale osobnosťou, z čoho potom vyplýva individuálny prístup pedagógov k jeho osobitostiam a špeciálnym potrebám. Vyučovanie je vedené tak, aby na žiaka už svojím priebehom pôsobilo motivačne a nábáda ho k tvorivosti.

Poslaním školy je poskytnúť kvalitnú odbornú prípravu žiaka na profesiu, ktorú si zvolil. Tomu sa prispôsobujú aj podmienky a vybavenie odborných pracovísk, ale aj priestor pre zmysluplné využívanie voľného času v záujmových krúžkoch a v telocvični.

Študuje sa tu v štyroch študijných a dvoch učebných odboroch. V päťročnom štúdiu Hotelová akadémia dostávajú študenti okrem odborných vedomostí aj základy komunikácie, hodiny dvoch cudzích jazykov, bez ktorých sa v súčasnosti v tejto branži nezaobídu, ale dôraz sa kladie aj na ďalšie všeobecnovzdelávacie predmety, ktoré im umožňujú získať a rozvinúť všeobecné kompetencie v oblasti spoločenskej, prírodovednej, informatickej aj matematickej, ale aj environmentálnej výchovy a ekológie. Počas štúdia absolvujú 1 400 hodín odbornej praxe vo vybraných hotelových a gastronomických zariadeniach. Štúdium v danom odbore sa končí maturitnou skúškou a k maturitnému vysvedčeniu dostane aj výučný list a Dodatok k maturitnému vysvedčeniu, ktorý obsahuje dotácie hodín, ktoré žiak absolvoval v rámci teórie a praxe počas celého štúdia.

Absolventi majú potom otvorenú cestu pre profesie hotelový a gastronomický manažér,



prevádzkar, vedúci závodu spoločného stravovania, ako radový ekonomický pracovník, manažér strednej úrovne, súkromný podnikateľ v oblasti cestovného ruchu a spoločného stravovania, ale ovládajú aj remeslo kuchára, čašníka, či servírky.

## Maturita aj výučný list

Študijný maturitný odbor čašník, servírka pripravuje žiakov pre profesie čašník, účtujúci čašník, barman, barista, someliér – výkonný pracovník, vedúci prevádzky, vedúci zmeny, manažér strednej úrovne v gastronomickej prevádzke v súkromných a štátnych podnikoch a organizáciách v oblasti spoločného stravovania – manažér, ale mal by byť schopný pôsobiť aj ako súkromný podnikateľ v hotelierstve a gastronómii. Po úspešnom absolvovaní 4-ročného štúdia by mal vedieť samostatne zvládnuť jednoduchú a zložitú obsluhu hostí v zariadeniach spoločného stravovania pri bežnej prevádzke ako aj pri slávnostných príležitostiach, pripraviť pracovisko a zvládnuť všetky práce spojené so stolovaním. Teoretické a praktické základy ekonomického vzdelania sú predpokladom pre zvládnutie vedenia ekonomickej agendy spojenej s administratívou, účtovníctvom a pokladničnou kontrolou. Teoretické vzdelanie všeobecného aj odborného charakteru vytvára predpoklady pre zvládanie vysokých nárokov na písomný aj slovný prejav v slovenskom a cudzom jazyku, komunikatív-





# je dlhá cesta

nosť, sociálny kontakt, zvládanie záťažových situácií, flexibilitu a samostatnosť. Povolanie čašníka, servírka vyžaduje nielen dobré duševné, ale aj fyzické predpoklady. Vysoké nároky sú kladené na prípravu a formovanie osobnosti absolventa a príprava je zameraná na zlepšovanie schopností v oblasti pozornosti, sebakontroly, sebaovládania, kultivovanosti vystupovania, vzhľad, istotu a pohotovosť. Dôraz sa kladie na rozvoj schopností pracovať v tíme.

## Práca v tíme je základom

Absolvent študijného maturitného odboru kuchár by mal po štyroch rokoch štúdia zvládnuť prípravu surovín pre výrobu jedál, obsluhu viacúčelových strojov a zariadení pre prípravu jedál, technologické postupy prípravy a uskladňovania surovín a hotových pokrmov podľa schválených noriem a receptúr a ďalšie práce v kuchyni. Vďaka ekonomickému vzdelaniu by mal zvládnuť aj zásady vedenia administratívy a účtovania v prevádzke a vyúčtovanie tržieb, výpočty



né podnikanie v hotelierstve a gastronómii. Alternatívou pre žiakov, ktorým stačí výučný list, je trojročné štúdium v tomto odbore, podobne aj v odbore čašníka, servírka.

## Výchova budúcich manažérov

Pre budúcich manažérov, ktorí sa chcú venovať skôr administratíve a riadeniu gastro prevádzok, je určený 4-ročný študijný odbor spoločné stravovanie. Po jeho absolvovaní je žiak schopný zvládnuť základné ekonomické činnosti, spojené so získaním a spracovaním informácií v oblasti zásobovania a odbytu, personalistiky, vedenia administratívy, účtovníctva a uplatniť výsledky prieskumu trhu a regionálnych špecifik. Mal by ovládať a využívať základné informačno-komunikačné technológie, základy hospodárskej korešpondencie a účtovnej evidencie. Naučí sa využívať nevyhnutné všeobecné kompetencie, byť dostatočne adaptabilný v príbuzných odboroch činností, logicky myslieť, byť schopný aplikovať získané vedomosti a zručnosti v podmienkach trhového hospodárstva, pracovať samostatne aj v tíme. Príprava by mala poskytnúť dostatočné zručnosti a vedomosti na to, aby okamžite nastúpil do praxe, ale umožní mu aj pokračovať v príbuzných odboroch pomaturitného štúdia a v štúdiu na vysokej škole. Vysoké nároky sa kladú na úroveň spoločenského vystupovania a kultivovaného správania sa, dobré komunikačné schopnosti v materinskom jazyku a cudzom jazyku. Absolvent tohto študijného odboru je dostatočne flexibilný, tvorivý, vie sa adaptovať na meniace sa podmienky a situáciu na trhu práce a na zmenené sociálne podmienky. Študijný odbor vychováva budúcich gastronomických manažérov, prevádzkarov,

vedúcich závodov spoločného stravovania, zvládnuť by mali aj úskalia súkromného podnikania v oblasti cestovného ruchu a spoločného stravovania

## Prax ničím nenahradíš

Ako nám zdôraznila zástupkyňa riaditeľky Hotelovej akadémie Katarína Kučerová, mimoriadny dôraz pri vzdelávaní sa vo všetkých odboroch kladie na prax. Napriek tomu, že nie sú zapojení do systému duálneho vzdelávania, jeho prvky uplatňujú v škole už dávno. Dobré meno, ktoré škola má, otvára pre žiakov dvere v špičkových prevádzkach reštauračných a hotelových zariadení nielen v Bratislave, ale aj v susednom Rakúsku, v Taliansku, Grécku ba dokonca vo vzdialenom Japonsku. Neoceniteľné sú najmä skúsenosti s uplatňovaním nových postupov, ktoré v týchto zariadeniach využívajú, a s ktorými by sa inak tak skoro nestretli.

Akadémia bola aj aktérom týždňa slovenskej kuchyne v Bruseli a pravidelne sa podieľa na príprave významných akcií na Slovensku. Azda najťažšiu previerku svojich zručností však absolvujú raz mesačne, keď pripravujú akciu v školskej jedálni. Tam sa totiž stretávajú s reakciou tých najväčších kritikov – svojich spolužiakov.

Akékoľvek miesto v gastronómii a hotelových službách kladie na človeka vysoké nároky. Ani najlepšia škola nepripraví svojich absolventov na všetko. Preto organizujú v škole v rámci systému ďalšieho vzdelávania odborné kurzy, ktoré vedú špičkoví odborníci z daného odboru. Veď stále platí, že na to, aby sa človek dostal na vrchol vo svojej profesii, musí sa vzdelávať celý život.

M. Zervan ●



pri kalkulácii jedál, tvorbu jedálneho lístka, naučí sa ošetrovať a skladovať potraviny, ovládať prípravu medzinárodnej kuchyne. V rámci pracovnej pozície sú na absolventa kladené veľmi vysoké požiadavky na schopnosť pracovať v tíme a schopnosť sociálneho kontaktu, na praktické myslenie, písomný a slovný prejav v slovenskom aj cudzom jazyku, prispôsobivosť, flexibilitu, sebakontrolu, sebaovládanie, samostatnosť, kultivovanosť vystupovania a vzhľadu, istotu a pohotovosť. samostatné myslenie a odolnosť voči senzorickej záťaži. Absolventi majú dobré základy pre zvládnutie profesií kuchár, šéfkuchár, majster kuchár, vedúci prevádzky, vedúci zmeny v súkromných a štátnych podnikoch a organizáciách v oblasti spoločného stravovania, ale aj pre súkrom-

# Existuje tradičná slovenská kuchyňa?

Každá krajina má svoje typické jedlá, podľa ktorých ju môžeme identifikovať. K Taliansku neodmysliteľne patrí pizza a špagety, k Rakúsku „Wiener Schnitzel“, k Maďarsku guláš, Česi sú známi svojím „vepřo, knedlo, zelo“, a tak by sa dalo pokračovať. Čo však charakterizuje slovenskú kuchyňu? Sú to bryndzové halušky, alebo je to niečo iné?

**T**ak ako všetky európske kuchyne, aj tá naša sa vyvíjala postupne a historicky ju ovplyvňovali mnohé faktory. Naši predkovia sa dva razy neprejedali a ich strava bola chudobnejšia. Stredoveké kláštory rozvinuli na Slovensku ovocinárstvo, zeleninárstvo a varenie piva. Valaská kolonizácia zasa priniesla príznačné spracovanie ovčieho mlieka a výrobu mliečnych produktov z neho. Cezhraničné vplyvy českej, maďarskej, či poľskej kuchyne badáme dodnes.

## Čo región, to iná strava

Oproti súčasnosti bola strava na Slovensku lokálne a regionálne veľmi odlišná, diktovaná miestnymi prírodnými podmienkami. Veľké rozdiely v stravovaní pretrvávali až do 50. rokov minulého storočia, kedy sa postupne začali stierať vplyvom rozvoja spoločného a verejného stravovania. Inak sa jedlo na Orave a inak na Žitnom ostrove. Stravovanie ovplyvňovali klimatické a pôdne podmienky. Severoslovenská kuchyňa pochádza z oblasti s drsnými klimatickými podmienkami, kde aspoň tri mesiace v roku býva intenzívna zima, čo je jeden z dôvodov, prečo je v severoslovenskej kuchyni prevaha údeného mäsa, zemiakov, kyslej kapusty, mliečnych výrobkov, múky a strukovín. V rovnakom duchu býva na Slovensku zbieraná kapusta počas jesene, ktorá sa krája, zmiešava s korením a necháva kvasiť, čím sa z nej stáva veľmi cenný zdroj vitamínu C. Zemiaky zbierané v októbri slúžili ako základná potravina počas zimného obdobia tak ako aj čerstvé alebo kyslé mlieko. Z kravského, kozieho alebo ovčieho mlieka sa vždy robili rôzne syry a jedlá ako tradičné slovenské syrové korbáčiky, bryndza, tvaroh, oštiepok, parenica, ale aj maslo, smotana a žinčica. Z rýb sa pre-

važne konzumuje pstruh a iné sladkovodné druhy. Ďalším typickým jedlom je jahňacina a údenárske výrobky. V lesnatých častiach sa konzumuje divina, lesné huby a lesné ovocie. Slovenské lesy poskytovali a poskytujú dostatok rôznych druhov jedlých húb. V kuchyni sa využívali pod mäso, na praženicu, polievku, či omáčku. Tradičiu má aj chov včiel a z toho včelie produkty. Toto je surovinová základňa gastronómie severných hornatých častí krajiny. Na juhu a nížinách je surovinová základňa pestrejšia. Druhy mäsa sú bohatšie o hovädzinu, husacinu, kačacinu a morčacinu. Pestré sú aj kuchynské produkty z múky. Domáce cestoviny, čerstvé aj sušené, boli aj sú dôležitým základom domácej kuchyne.

## Tradičné jedlá pretrvávajú

Slovenský obed sa vždy začína polievkou. Medzi najrozšírenejšie patria zemiaková, fazuľová, šošovicová, hrachová, kapustová, zabijačková kapustnica, hubová, cibuľová, cesnaková, špenátová a rôzne zeleninové či mäsové vývary. Najtradičnejšou je kapustnica, ale aj pri jej príprave sa výrazne prejavuje regionálny vplyv. V každom kraji, údolí i dedine sa varí kapustnica trochu inak.

Hlavné jedlo málokedy obsahovalo mäso, oveľa častejšie sa konzumovali zemiaky, cestoviny, zo zeleniny najmä kapusta. No a často boli na jedálnom lístku aj povestné halušky – bryndzové, alebo kapustové. Aj tu platí, že existuje veľa spôsobov úpravy halušíek, pretože slovenská kuchyňa má veľa regionálnych variant.

Ak sa konzumovalo mäso, tak obyčajne tiež podľa regiónov a ročného obdobia. V septembri po úrode sa zabíjali husi a kačky, ktoré akurát vtedy dospeli. Neskôr k blížiacaj sa zime prišli na rad ošípané a barany. Z nich

si naši predkovia urobili zásoby mäsa, ale neprejedali sa ním. Okrem toho sa sezónne objavovali ryby, občas divina a, samozrejme, hydina.

Po dňoch hojnosti vždy nasledovali dlhšie či kratšie pôstne obdobia. Pôst považovali ľudia za samozrejmosť, bol súčasťou ich viery. Mal však aj čisto praktickú stránku, racionalizoval hospodárenie s mäsom a vôbec samotnú výživu. Malo to naozaj racionálny základ, aby si telo trochu oddýchlo po Vianociach a fašiangoch, keď si ľudia dožičili viac sýtejších a masťnejších jedál. Cez zimu bolo prirodzené jesť viac tuku, ľahšie prežili dlhé chladné a suchravé obdobie.

Pre slovenskú kuchyňu sú typické aj záviňny, kysnuté koláče a buchty, ale aj štrúdlá a žemľovka. V pečení sa často používajú mak, orechy a tvaroh. Typické je aj orechovník (orechový závin), makovník (makový závin), tvarohovník (tvarohový závin), Bratislavské rožky, laskonky, medovníčky, medvedie labky, šúľance, pagáče alebo fánky.

## Poctivá slovenská reštaurácia

Pre každého turistu je veľmi dôležité okrem návštevy kultúrnych atrakcií či historických pamiatok, ochutnať aj gastronomické špeciality danej krajiny. Na Slovensku sa nachádza množstvo reštaurácií, v ktorých je možnosť výberu typických národných jedál. Tie tradičné sa vždy vyrábali z poctivých surovín, ktoré im dávali nezameniteľnú chuť. Ak sa takto budú ponúkať aj v spomínaných reštauráciách, potom sa snáď dočkáme aj toho, že sa typicky slovenské jedlá zaradia medzi také, ktoré preslávajú krajinu ich pôvodu. Aby sa nestalo, že niekedy v budúcnosti budeme za naše národné jedlo považovať pizzu a hamburger... mz ●



# Hviezdičky, po ktorých prahnú všetci kuchári...

Ako Michelinske reštaurácie označujeme tie podniky, ktoré dosiahli určité hodnotenie v prestížnom Sprievodcovi Michelin (v originály Le Guide Michelin). Tento sprievodca s viac ako storočnou tradíciou si kladie za cieľ zrecenzovať a odporučiť reštaurácie s najprestížnejšou a najlepšou kuchyňou. Vydáva sa vo viac ako dvanástich krajinách a obsahuje recenzie viac ako 45 000 reštaurácií (a hotelov) po celom svete, najmä ale v Európe.



**H**odnotenie reštaurácií je určené hneď v niekoľkých rovinách, tou hlavnou a najdôležitejšou sú takzvané Michelinske hviezdičky, ktoré dostávajú podniky za svoju výnimočnú kvalitu. Druhou stupnicou sú „prístroje“, ktoré naopak odrážajú úroveň a atmosféru reštaurácie. Na rozdiel od hviezdičiek má určitý počet „prístrojov“ pridelená každá zrecenzovaná reštaurácia, a to na stupnici od jednej („celkom príjemná reštaurácia“) do piatich („luxusná reštaurácia“). Variantom je potom ešte červené zafarbenie prístrojov, ktoré označuje výnimočne príjemnú reštauráciu. Posledné zo škály najvýznamnejších hodnotení je Bib Gourmand, „odporúčenie Bibenda, panáčika Michelin“, ktoré sa udeľuje podnikom, ktorých menu nepresiahne cenu 28 €.

Medzi ďalšie symboly, ktoré môžu podniky získať, patria mince, určujúce, či podnik má v ponuke jedlo do určitej cenovej hladiny. Tato hladina sa v každom štáte líši, v súčasnosti je napríklad vo Francúzsku stanovená na 16,50 €. Čierne a červené symboly zobrazujú zaujímavý, respektíve veľkolepý výhľad, teda to, či reštaurácia ponúka večer s nádherným výhľadom. Ikonka hrozien je zasa symbolom toho, že reštaurácia ponúka zaujímavý výber vín.

## Ako to vzniklo?

Michelinske hviezdičky sú jedným z najprestížnejších hodnotení, ktoré môže reštaurácia vôbec získať. Hviezdička sa v sprievodcovi objavila prvýkrát v roku 1926, aby upozornila cestujúcich motoristov na možnosť dobre sa najesť. O niekoľko rokov neskôr sa stupnica rozrástla až na tri hviezdičky, ktoré zostali dodnes. Hviezdy sa udeľujú v pomerne malom množstve. Vydanie pre rok 2017 odporúča reštaurácie v 44 mestách v celkom 20 európskych štátoch. Pre predstavu v Českej republike sú len tri reštaurácie, ktoré na takéto ohodnotenie dosiahli, a to „len“ na prvú z hviezdičiek a v susednom Rakúsku ich je šesť, päť z nich vo Viedni. Autori recenzií v sprievodcovi sa tak snažia garantovať, že ohodnotená reštaurácia skutočne uspokojí aj tú najnáročnejšiu klientelu. Súčasťou sprievodcu je aj odporúčenie vybraných špecialít pre každú z ohodnotených reštaurácií.

## Recenzie sú vždy anonymné

Hodnotenie reštaurácií sa robí úplne anonymne, inšpektori svoju návštevu dopredu nehlásia a ich identita a dokonca aj počet zostáva utajený. Firma sa na svojich anonymných recenzentov spolieha a zamestnáva ich na plný úväzok. Pováčšine sú to gurmá-

ni, nadšenci do jedla, ktorí majú zmysel pre detail a vynikajúcu chuťovú pamäť, vďaka ktorej si vedia vybaviť a porovnať konkrétne jedlá. Jeden z recenzentov raz povedal, že musia byť ako chameleóni, ktorí splynú s prostredím, aby pôsobili ako obyčajní zákazníci. Po návšteve reštaurácie napíše takýto gurmánsky odborník detailnú správu. O tom, ktorá reštaurácia hviezdu dostane, sa rozhoduje na spoločnom stretnutí recenzentov. Ziskom hviezdičky sa však boj reštaurácie nekončí, pretože udržať si hodnotenie je často krát pre podniky ešte náročnejšie, ako ho získať. Štandardy Michelin požadujú, aby inšpektori navštívili hodnotené reštaurácie zhruba každých 18 mesiacov a svoju recenziu podľa toho doplnili či upravili.

Prestíž dosiahnutého ocenenia dobre ilustruje stav na britských ostrovoch, kde recenzovali viac ako päť tisíc reštaurácií. Jednu hviezdičku, teda veľmi dobrú reštauráciu vo svojom odbore získalo 98 podnikov, dve hviezdičky, označení pre podnik, kvôli ktorému sa vyplatí si zájsť, získalo iba 11 reštaurácií, a tri hviezdičky, najvyššie hodnotenie pre podnik, kvôli ktorému sa vyplatí vypraviť sa pokojne aj „cez pol sveta“ získali iba tri reštaurácie.

## Prečo nemáme „michelina“ na Slovensku?

Nové krajiny sa však do bedekra dostanú ťažko nie len pre konzervatívnosť, ale aj pre personálne kapacity inšpektorov. Michelin má v súčasnosti len niečo cez 80 inšpektorov. Noví inšpektori pribúdajú poskromne a tí, čo prešli sitom, sa musia školiť ešte ďalšieho pol roka pod vedením skúseného kolegu. Až potom ich vypustia do „vlastného teritória“. Vo všeobecnosti platí, že krajina, ktorá má ambície ocitnúť sa v kalendári hodnotiteľov, musí byť ekonomicky a turisticky veľmi zaujímavá. Aj preto je v našom okolí v bedekroch len Praha, Budapešť či Viedeň. Mesto by malo mať nad 500-tisíc obyvateľov, resp. musí byť blízko veľkého mesta v tej istej krajine, alebo silnej gastronomickej oblasti. Aj tu je odpoveď na otázku, prečo na Slovensku nemáme veľké šance navštíviť domáce reštaurácie s michelinskou hviezdou.

Podľa webu spracoval (mz) ●

# SAV sa zapojí do likvidácie skládky

Poslanci zastupiteľstva Bratislavského samosprávneho kraja na svojom májovom zasadnutí schválili projektový zámer „Spoločný projekt Slovenskej akadémie vied a Prírodovedeckej fakulty UK v Bratislave na výskum možností dekontaminácie environmentálnej záťaže Bratislava – Vrakuňa – Vrakunská cesta, skládka CHZJD“. Cieľom je komplexne špecifikovať zloženie znečisťujúcich látok v podzemných vodách a navrhnúť spôsob ich efektívneho odstránenia zo sledovaného prostredia.

**B**ratislavský samosprávny kraj spoločne so Slovenskou akadémiou vied a Prírodovedeckou fakultou Univerzity Komenského majú pripravený projektový zámer na výskum možností dekontaminácie environmentálnej záťaže vrakunskej skládky. Keď sa totiž skládka iba zakonzervuje, nikto sa už nedozvie, čo sa v zemi skrýva.

## Spájajú vedu s praxou

„Bratislavská župa má na základe plánu Hospodárskeho sociálneho rozvoja v rámci metropolitnej stratégie tri kľúčové body. Prvý je životné prostredie, potom je doprava a potom sociálna inklúzia. V rámci životného prostredia máme na stole už existujúce partnerstvo práve v oblasti vrakunskej skládky s akadémiou vied, kde sa chceme podieľať na tom, aby Akadémia vied dôsledne a vedecky domerala to, čo zo zákona nemôže alebo nevie domerať Ministerstvo životného prostredia. Zároveň urobila výskum a za tým aj aplikovaný výskum samotnej dekontaminácie vrakunskej skládky. Toto sme schválili na zastupiteľstve. Ide vlastne o podporu vedy a výskumu z našej strany. To znamená, že budeme mať druhý pohľad na to, čo vo vrakunskej skládke skutočne je, čo tam je toxické a zároveň budeme mať vysoko odborný pohľad na to, ako v budúcnosti to, čo tam bude zapuzdrené betónovou skružou, môžeme dekontaminovať tak, aby sme ochránili životy a zdravie ľudí,“ ozrejmil predseda Bratislavského samosprávneho kraja Pavol Frešo.

„Slovenská akadémia vied je výskumná vedecká inštitúcia, ktorá má robiť nielen špičkovú vedu, ale má byť otvorená spoločnosti. V prípade, že obyvatelia na niektorom území Slovenska majú problém, SAV by ho mala byť schopná riešiť. Preto sme k tomuto projektu pristúpili a veľmi radi sa v čo najkratšom čase do jeho riešenia pustíme,“ uviedol predseda Slovenskej akadémie vied Pavol Šajgalík.

## Výskum ukáže možnosti sanácie

Slovenská akadémia vied a Univerzita Komenského pripravila návrh projektu, ktorý



predstavuje kroky, ako v prvom rade zistiť či a akú toxicitu majú znečisťujúce látky a ako veľmi je problematické čistenie. Predmetom projektu je teda aj laboratórny výskum a overenie možností sanácie environmentálnej záťaže pomocou biologických a fyzikálno-chemických degradačných procesov.

„Mrak sa nachádza na území Bratislavského samosprávneho kraja a obyvatelia kraja sú jednoznačne tým dotknutí. Majú právo na informácie, ale aj šance na víziu, že sa nemusia odtiaľ sťahovať po tých poplašných správach, ktoré vydalo Ministerstvo životného prostredia a Úrad pre verejné zdravotníctvo. Najmä poplašné správy o územiach, ktorých sa skládka alebo znečistenie vôbec nedotýka, aby mali nádej, že nejaké riešenia budú. Ja si dovoľm využiť túto situáciu a opäť apelovať a žiadať ministra životného prostredia, ministra zdravotníctva, ale aj ministerku pôdohospodárstva, lebo sa to týka vody, ktorá je na zavlažovanie pôdohospodárskych plodín, aby dali hlavy dokopy aj spolu s Bratislavským samosprávnym krajom, geológmi, hydrogeológmi a hľadali naozaj veľmi rýchle riešenia tejto

situácie znečistenia Žitného ostrova,“ uzavrela poslankyňa Národnej rady SR a zároveň župná poslankyňa Anna Zemanová.

Bratislavský samosprávny kraj teda spoločne s odborníkmi aj naďalej hľadá riešenie, ktorým by nebolo len uzavrieť skládku v sarkofágu, ale zistenie skutočného stavu a odbúranie chemickej environmentálnej záťaže. Dodnes totiž nie je známe, aký odpad sa v skládke skrýva a aké doteraz prebehli chemické procesy.

„Je mi nesmierne ľúto toho, že obyvatelia Vrakune a najmä záhradkárska oblasť na Majerskej nemôže využívať naďalej túto studňovú vodu, lebo je kontaminovaná. Je kontaminovaná už najmenej dvadsať rokov. Som veľmi rada, že konečne v spolupráci Slovenskej akadémie vied a bratislavskej župy sa Vrakunčania dozvedia, čo všetko sa nachádza v tej vode a čo všetko dávali roky polieváním do svojho organizmu, záhrady, do svojej zeleniny a drobného ovocia,“ dodala na záver župná poslankyňa Zuzana Schwartzová, ktorá v župnom zastupiteľstve zastupuje práve Vrakunčanov. ts ●

Túto stránku sponzoruje



najväčší výrobca stavebných profilov na Slovensku.

## PRÁVNA PORADŇA

**Chcela by som sa opýtať na možnosť monitorovania našej firmy. Opakovane sa nám stalo, že nám zmizli náradia. Síce sme mali podozrenie, ale nikdy sa nič nedokázalo a tým pádom sme my len odpísali stratu. Teraz by sme chceli nainštalovať kamerový systém jednak pred firmu a jednak do jej priestorov. Tiež by sme chceli monitorovať zadný dvor. Poprosím o uvedenie právne relevantných informácií.**

Hmotnoprávne podmienky užívania kamerového systému a zaznamenania tretích osôb upravuje Zákon o ochrane osobných údajov a Občiansky zákonník.

Zákon o ochrane osobných údajov upravuje administratívne podmienky využívania kamerového systému a ich dodržiavania monitoruje a dohliada Úrad na ochranu osobných údajov SR. Súkromnoprávnu ochranu pred neoprávneným vyhotovením záznamu podobizne alebo činnosti tretej osoby kamerovým systémom upravuje v časti o ochrane osobnosti Občiansky zákonník. Obe právne úpravy sú samostatné, v podstate nezávislé a dodržanie jednej právnej úpravy a jej náležitosti neznamená, že bola dodržaná aj druhá. Vysvetlím podrobnejšie:

Podľa § 6 Zákona o ochrane osobných údajov je vlastníkom kamerového systému jeho prevádzkovateľom. Prevádzkovateľ môže monitorovať vlastné obydlie, monitorovať iný priestor prístupný verejnosti alebo mo-

onitorovať iný verejne neprístupný priestor. Váš sa týka najmä monitorovanie priestoru prístupného verejnosti, čiže chodník, prístupová cesta, parkovisko... a to je upravené v § 15 ods. 7 Zákona o ochrane osobných údajov. Podľa neho možno verejne prístupný priestor monitorovať prostredníctvom kamerového systému iba na účely taxatívne vymedzené. Toto sa Váš týka, nakoľko je to okrem iného aj za účelom ochrany zdravia alebo majetku. Na toto monitorovanie sa nevyžaduje súhlas dotknutých osôb, ktorých činnosť je zaznamenávaná, avšak priestor musí byť viditeľne označený ako monitorovaný. Ak je to potrebné, takýto záznam z verejne prístupného priestoru možno použiť iba na účely trestného konania alebo konania o priestupkoch, ak osobitný zákon neustanovuje inak. Ak záznam nepoužijete do 15 dní na účely trestného konania alebo konania o priestupkoch, ste ako prevádzkovateľ povinný záznam zlikvidovať. Do momentu likvidácie musia byť takto zozbierané osobné údaje chránené v súlade so zákonom. Čo sa oznamovacej povinnosti týka, tento druh monitorovania nie je nevyhnutné oznamovať Úradu na ochranu osobných údajov, ale prevádzkovateľ je povinný o tomto monitorovaní viesť osobitnú evidenciu.

Vrátim sa k právnej úprave podľa Občianskeho zákonníka. Ten obsahuje striktnnejšie podmienky na vyhotovenie záznamu fyzickej osoby ako Zákon o ochrane osobných údajov. Podľa § 12 ods. 1 možno obrazový alebo obra-

zovo-zvukový záznam fyzickej osoby vyhotoviť a použiť iba s jej súhlasom. Nie je upravená forma súhlasu, môže byť daný aj konkludentne, ale za účelom jeho preukázania je vhodné mať písomný súhlas.

Väčší problém môže nastať s monitorovaním iných verejne neprístupných priestorov (u vás zadný dvor), ak sú súčasne s nimi monitorované napr. susedné pozemky. Takéto monitorovanie je zásahom do súkromia a prevádzkovateľ je povinný splniť ešte pred začatím monitorovania susedného pozemku vo vlastníctve dotknutej osoby osobitné oznamovacie povinnosti voči dotknutej osobe aj voči Úradu na ochranu osobných údajov.

Krátko sa ešte dotknem procesnej prístupnosti záznamu, vyhotoveného prostredníctvom kamerového systému v civilnom a trestnom konaní. Ak dá osoba súhlas s vyhotovením kamerového záznamu, záznam je legitímne prípustný ako dôkaz v civilnom aj v trestnom konaní. Ak nedisponujete súhlasom, je situácia zložitejšia a je potrebné rozlišovať medzi hmotnoprávnymi následkami nezákonne vyhotoveného kamerového záznamu a jeho prípustnosťou ako dôkazu. Môže sa stať, že súd procesne príjme taký dôkaz (prax nie je pri posudzovaní prípustnosti nezákonne získaného obrazovo-zvukového záznamu ako dôkazu v trestnom konaní jednotná), ale dotknutá osoba sa môže voči Vám domáhať svojich práv podľa oboch vyššie uvedených právnych predpisov.

D. Grznárík

dokončenie zo strany 3

## DNES PREDSTAVUJEME: Austrália

v roku 2016 vytvorených v službách. DPH je v Austrálii vo výške 10%, čo je v krajinách OECD štvrtá najnižšia sadzba. Zavedená bola v roku 2000. Od 1. júla 2008 je predaj „luxusných“ automobilov zaťažený daňou 33%. Prah luxusu je v prepočte na cca 45 tisíc €. Každý rok sa táto hodnota upravuje. Uvedená daň negatívne ovplyvňuje aj dovoz a predaj automobilov zo Slovenska.

Štátny rozpočet v Austrálii sa tvorí na finančný rok od 1. 7. do 30. 6. Predchádzajúce rozpočty Austrálie boli zamerané na vývoz nerastných surovín. Vláda sa teraz snaží o prechod k diverzifikovanej ekonomike. Opatrenia na rast ekonomiky sa týkajú najmä daňovej oblasti, podpory vedy a inovácií, podpory zamestnávania absolventov, financovania infraštruktúry a obrany, zvýšenia exportu, zníženia vládnych výdavkov a zmien v dôchodkovom zabezpečení. Návrat k vyrovnanému rozpočtu predpokladá vládna koalícia v rozpočtovom roku 2020-2021.

V súčasnosti slovenský export do Austrálie tvoria najmä osobné automobily, nábytok, matrace, náhradné diely na automobily, pneumatiky a rôzne druhy potrubí.



Austrália patrí k svetovej špičke v oblasti poľnohospodárstva, vzdelávania, turizmu, ťažobného priemyslu a spracovania nerastov. **V najbližšom období najväčšie príležitosti pre investície a spoluprácu s Austráliou sú v oblastiach:**

- budovania infraštruktúry v rámci rozvoja Severného teritória (Darwin): cesty, železnice, prístavy
- zdravotníctva a zdravotníckej technológie:

zdravotnícke zariadenia a diagnostické prístroje - ICT digitálnych technológií: modernizácia existujúcej pevnej telefonickej siete a internetovej siete

- poľnohospodárstva a potravinárskeho priemyslu: rozšírenie a modernizácia mliekarskeho priemyslu, inovácia živočíšnej výroby, výroba potravín
- spracovania odpadu: organizácia zberu a separovanie, spracovanie a recyklovanie odpadu. ●

**Bratislavská regionálna komora SOPK ponúka podnikateľom v rámci svojich aktivít konferencie, semináre, workshopy a tréningy:**

**V druhom polroku pre Vás pripravujeme:**

- Ochrana práv duševného vlastníctva
- Novinky v odpadovom hospodárstve
- Prokrastinácia – ako nad ňou zvíťaziť
- Práca s finančnými dokumentmi
- Mozgové mapy
- Podporné nástroje výberového konania
- Koučing manažérov
- Príprava podnikateľských a finančných plánov
- Branding – aby vaša značka bola známa
- Správa dát v 21.storočí
- Neverbálna komunikácia v biznise
- INCOTERMS 2010

**Zahraničné aktivity**

**V druhom polroku pre Vás pripravujeme:**

- August**
- Okrúhly stôl o podnikaní vo Vietname
- September**
- Okrúhly stôl o podnikaní v Indonézii
- 17. september – 28. september 2017
- Obchodná misia do Austrálie a Spojených Arabských Emirátov
- Október**
- Okrúhly stôl o podnikaní v Uruguaji
- Konzultačný deň o podnikaní v Bosne a Hercegovine
- November**
- Obchodná misia do Južnej Ameriky (Argentína, Peru)
- Konzultačný deň o podnikaní na Cypre

**Sledujte nás aj na FACEBOOKU**

- Bratislavská regionálna komora SOPK:  
<https://www.facebook.com/ba.sopk.sk/>
- Platforma Žena v podnikaní:  
<https://www.facebook.com/Zenavpodnikani/>

DAŇOVÉ OKIENKO

**Niekoľkoročná iniciatíva BEPS postúpila do finále**

v Paríži bol 7. 6. 2017 podpísaný Mnohostranný dohovor na zavedenie opatrení na zamedzenie narušania základov dane a presunov ziskov súvisiacich s daňovými zmluvami (ďalej len „MLI“). Ide o pomyselnú bodku za aktivitami vedúcimi k zabráneniu agresívneho daňového plánovania formou znižovaniu základov dane a prelievania ziskov.

Tento Dohovor je z pohľadu medzinárodného daňového práva prelomový, nakoľko je prvou viacstrannou zmluvou svojho typu, ktorá umožňuje krajinám zmeny v aktuálnych Zmluvách o zamedzení dvojitého zdanenia bez zdĺhavých dvojstranných rokovaní. V prvom kole ju podpísalo 68 krajín, očakáva sa, že pristúpia ďalšie. OECD v najbližších mesiacoch vyhodnotí jednotlivé návrhy krajín a pri tých dvoch krajinách, ktoré sa v daných pravidlách zhodnú, budú zmeny považované za prijaté. Prvé zmeny nadväzujúce na MLI by mali vstúpiť do platnosti v priebehu roka 2018. V skratke obsahuje Dohovor opatrenia v nasledujúcich oblastiach:

- Zneužívanie zmlúv o zamedzení dvojitého zdanenia
- Mechanizmus riešenia sporov v oblasti zdaňovania
- Neutralizácia efektov hybridných schém
- Vyhýbanie sa statusu stálej prevádzkarne

Viac informácií nájdete na našej web stránke.

**Autor:** Martin Michalides P LL.M., Tax manager BMB Leitner

**BOJUJEME ZA VÁS**

**SOPK posúdila v rámci legislatívneho procesu tieto návrhy:**

- návrh zákona, ktorým sa mení a dopĺňa zákon č. 2/1991 Zb. o kolektívnom vyjednávaní v znení neskorších predpisov,
- návrh zákona o ochrane osobných údajov a o zmene a doplnení niektorých zákonov,
- návrh zákona, ktorým sa mení a dopĺňa zákon č. 186/2009 Z. z. o finančnom sprostredkovaní a finančnom poradenstve a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, a ktorým sa mení a dopĺňa zákon č. 39/2015 Z. z. o poisťovníctve a o zmene a doplnení niektorých zákonov,
- návrh zákona, ktorým sa mení a dopĺňa zákon č. 79/2015 Z. z. o odpadoch a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov a o zmene a doplnení niektorých zákonov,
- návrh zákona ktorým sa mení a dopĺňa zákon č. 563/2009 Z. z. o správe daní (daňový poriadok),
- návrh zákona, ktorým sa mení a dopĺňa zákon č. 483/2001 Z. z. o bankách a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, ktorým sa menia a dopĺňajú niektoré zákony,
- návrh zákona, ktorým sa mení a dopĺňa zákon č. 98/2004 Z. z. o spotrebnej dani z minerálneho oleja v znení neskorších predpisov, a ktorým sa mení a dopĺňa zákon č. 309/2009 Z. z. o podpore obnoviteľných zdrojov energie a vysoko účinnej kombinovanej výroby a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov,
- návrh zákona o poskytovaní informácií o technickom predpise a o prekážkach voľného pohybu tovaru a o zmene zákona č. 264/1999 Z. z. o technických požiadavkách na výrobky a o posudzovaní zhody a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov,
- návrh zákona, ktorým sa mení a dopĺňa zákon č. 492/2009 Z. z. o platobných službách a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov,
- návrh zákona, ktorým sa mení a dopĺňa zákon č. 504/2003 Z. z. o nájme poľnohospodárskych pozemkov, poľnohospodárskeho podniku a lesných pozemkov a o zmene niektorých zákonov v znení neskorších predpisov
- návrh zákona o ochrane osobných údajov a o zmene a doplnení niektorých zákonov,
- návrh riadneho predbežného stanoviska k návrhu nariadenia Európskeho parlamentu a Rady, ktorým sa mení nariadenie (EÚ) č. 648/2012 pokiaľ ide o zúčtovaciu povinnosť, pozastavenie uplatňovania zúčtovacej povinnosti, požiadavky na ohlasovanie, postupy zmiernovania rizika pri zmluvách o mimoburzových derivátoch, ktoré nezúčtováva centrálna protistrana, registráciu archívov obchodných údajov a dohľad nad nimi a požiadavky na archívy obchodných údajov,

**a zobrala na vedomie predbežnú informáciu:**

- návrhu zákona, ktorým sa mení a dopĺňa zákon č. 362/2012 Z. z. o neprimeraných podmienkach v obchodných vzťahoch, ktorých predmetom sú potraviny,
- návrhu vyhlášky, ktorou sa mení a dopĺňa vyhláška Úradu pre reguláciu sieťových odvetví č. 18/2017 Z. z., ktorou sa ustanovuje cenová regulácia v elektroenergetike a niektoré podmienky vykonávania regulovaných činností v elektroenergetike,
- návrhu vyhlášky, ktorou sa mení a dopĺňa vyhláška Úradu pre reguláciu sieťových odvetví č. 248/2016 Z. z., ktorou sa ustanovuje cenová regulácia v tepelnej energetike. dg

**Viete že...?**

**...všetci partneri verejného sektora musia mať povinnú registráciu v Registri PVS do 31. júla 2017...?**

Účinnosťou zákona číslo 315/2016 Z.z. o registri partnerov verejného sektora a o zmene a doplnení niektorých zákonov je prístup k prostriedkom z verejných zdrojov podmienený registráciou v Registri partnerov verejného sektora.

**Kto je partner verejného sektora?**

Partnerom verejného sektora je akákoľvek fyzická osoba alebo právnická osoba, ktorá prijíma peňažné prostriedky, majetok alebo iné majetkové práva z verejných zdrojov (napr. zo štátnych a obecných rozpočtov, eurofondov, vrátane štátnej pomoci). Povinnosť zaregistrovať sa v Registri sa vzťahuje za určitých okolností taktiež na fyzické a právnické osoby, ktoré priamo alebo nepriamo dodávajú tovar alebo služby pre partnerov verejného sektora (ako subdodávateľia). Sú to osoby, ktorým boli poskytnuté jednorázovo finančné prostriedky v sume prevyšujúcej 100 000,- eur, alebo v úhrne prevyšujúce sumu 250 000,- eur v kalendárnom roku. Subjekty, zapísané v už existujúcom Registri konečných užívateľov výhod vedenom na Úrade pre verejné obstarávanie, sa považujú za partnerov verejného sektora, sú však povinné v lehote do 31. júla 2017 zabezpečiť overenie konečného užívateľa výhod. dg

## 20. 07. 2017, štvrtok

- registračná povinnosť pre DPH pre zdaniteľnú osobu, ktorá má sídlo, miesto podnikania alebo prevádzkareň v tuzemsku alebo ak nemá také miesto, ale má bydlisko v tuzemsku alebo sa v tuzemsku obvykle zdržiava, v prípade, ak obrat za najviac 12 predchádzajúcich po sebe nasledujúcich kalendárnych mesiacov dosiahol hodnotu 49 790 eur.

## 25. 07. 2017, utorok

- povinnosť pre zdaniteľnú osobu dane z pridanej hodnoty, registrovanú pre daň podľa § 7 alebo 7a zákona o DPH, podať elektronickými prostriedkami súhrnný výkaz za predchádzajúci štvrtok, v ktorom dodala službu s miestom dodania v inom členskom štáte podľa § 15 ods. 1 zdaniteľnej osobe alebo právnickej osobe, ktorá nie je zdaniteľnou osobu a je identifikovaná pre daň, a táto osoba je povinná platiť daň,
- povinnosť podať daňové priznanie k DPH platiteľom dane a v rovnakej lehote zaplatiť daň ak je zdaňovacím obdobím kalendárny mesiac alebo kalendárny štvrtok,
- povinnosť podať elektronickými prostriedkami súhrnný výkaz za predchádzajúci mesiac pre platiteľa DPH, ktorý dodal tovar s oslobodením z tuzemska do iného členského štátu osobe identifikovanej pre daň v inom členskom štáte alebo premiestnil tovar oslobodený od dane do iného členského štátu na účely svojho podnikania alebo ktorý sa zúčastnil na trojstrannom obchode ako prvý odberateľ,
- povinnosť podať elektronickými prostriedkami súhrnný výkaz za predchádzajúci mesiac pre daňového zástupcu Daňovému úradu Bratislava,
- povinnosť podať daňové priznanie k DPH za predchádzajúci mesiac pre osoby, ktoré nie sú platiteľmi DPH, ak im vznikla povinnosť platiť daň podľa § 69 zákona o DPH a splatnosť vlastnej daňovej povinnosti. Osoba, ktorá nie je platiteľom, nie je povinná zaplatiť daň, ak daň na zaplatenie nie je viac ako 5 eur,
- povinnosť podať kontrolný výkaz elektronickými prostriedkami za každé zdaňovacie obdobie, za ktoré je povinný podať daňové priznanie,
- platiteľ DPH môže podať súhrnný výkaz za kalendárny štvrtok, ak hodnota tovarov nepresiahne v príslušnom kalendárnom štvrtroku a súčasne v predchádzajúcich štyroch kalendárnych štvrtrokoch hodnotu 50 000 eur,

- povinnosť podať colnému úradu daňové priznanie k dani z alkoholických nápojov za predchádzajúci kalendárny mesiac platiteľom dane, ktorý v rámci podnikania opakovane prijíma alkoholický nápoj v pozastavení dane z iného členského štátu, prevádzkovateľom liehovarnického závodu na pestovateľské pálenie ovocia a malým samostatným pivovarom a v rovnakej lehote zaplatiť daň,
- povinnosť pre držiteľa oprávnenia na distribúciu spotrebiteľského balenia liehu v daňovom voľnom obehú oznámiť colnému úradu elektronicky údaje podľa § 54 ods. 15 zákona o spotrebnej dani z alkoholických nápojov za predchádzajúci kalendárny mesiac,
- povinnosť podať colnému úradu daňové priznanie k dani z tabakových výrobkov za predchádzajúci kalendárny mesiac platiteľom dane, ktorý v rámci podnikania opakovane prijíma tabakové výrobky v pozastavení dane z iného členského štátu, a v rovnakej lehote zaplatiť daň,
- povinnosť oznámiť colnému úradu množstvo cigariet uvedených do daňového voľného obehú na území SR za predchádzajúci kalendárny mesiac v členení podľa obchodného názvu cigariet, ceny cigariet uvedenej na kontrolnej známke a podľa počtu kusov cigariet v spotrebiteľskom balení cigariet,
- povinnosť pre platiteľa a prevádzkovateľa daňového skladu, oprávneného príjemcu, ktorý opakovane prijíma minerálny olej v pozastavení dane z iného členského štátu podať colnému úradu daňové priznanie a zaplatiť daň. Daňové priznanie je povinný podať aj za zdaňovacie obdobie, v ktorom daňová povinnosť nevznikla.

## 31. 07. 2017, pondelok

- splatnosť mesačného preddavku na daň z motorových vozidiel vo výške 1/12 predpokladanej ročnej daňovej povinnosti, ak tá u jedného správcu dane presiahne 8 300,- eur,
- splatnosť mesačného preddavku na daň z príjmov právnických osôb a fyzických osôb u daňovníka, ktorého daň vypočítaná za predchádzajúce zdaňovacie obdobie presiahla 16 600 eur. Výška preddavku je 1/12 z vypočítanej daňovej povinnosti,
- predložiť miestne príslušnému správcovi dane prehľad o zrazených a odvedených preddavkoch na daň z príjmov zo závislej činnosti, ktoré zamestnancom vyplatil, o zamestnaneckej prémii a o daňovom bonuse za predchádzajúci mesiac.

## Do výplatného termínu

- odvod preddavku na poistné na verejné zdravotné poistenie plateného zamestnancom a zamestnávateľom,
- odvod poistného na nemocenské poistenie, dôchodkové poistenie, poistenie v nezamestnanosti, úrazové poistenie, garančné poistenie, poistného do rezervného fondu solidarity a príspevkov na starobné dôchodkové sporenie, ktoré odvádza zamestnávateľ.

## Do 5 dní po výplatnom termíne

- odvod preddavkov na daň z príjmov fyzických osôb zo závislej činnosti znížených o úhrn daňového bonusu,
- prevod finančných prostriedkov mesačného prídelu do sociálneho fondu.

## 08. 08. 2017, utorok


- odvod poistného na nemocenské poistenie, dôchodkové poistenie, poistenie v nezamestnanosti (dobrovoľné), poistného do rezervného fondu solidarity a príspevkov na starobné dôchodkové sporenie za samostatne zárobkovo činnú osobu a dobrovoľne poistenú osobu
- odvod preddavku na poistné na verejné zdravotné poistenie za samostatne zárobkovo činnú osobu
- preddavok na poistné platiteľa dividend za poistenca, ktorý má príjem z dividend, je splatný do ôsmeho dňa po uplynutí kalendárneho mesiaca, v ktorom boli vyplatené dividendy.

## 15. 08. 2017, utorok

- odvod sumy na zabezpečenie dane z príjmov fyzických osôb a právnických osôb za predchádzajúci mesiac a oznámenie správcovi dane v súlade s rozhodnutím správcu dane
- odvod dane z príjmov vyberanej zrážkou za predchádzajúci mesiac, predložiť výkaz o zrazení a odvedení dane a zaplatiť daň.

## 21. 08. 2017, pondelok, namiesto 20. 08. 2017, nedeľa

- registračná povinnosť pre DPH pre zdaniteľnú osobu, ktorá má sídlo, miesto podnikania alebo prevádzkareň v tuzemsku alebo ak nemá také miesto, ale má bydlisko v tuzemsku alebo sa v tuzemsku obvykle zdržiava, v prípade, ak obrat za najviac 12 predchádzajúcich po sebe nasledujúcich kalendárnych mesiacov dosiahol hodnotu 49 790 eur. VZ



# MIERTE PRESNE

Inzercia u nás zasiahne vašu cieľovú skupinu  
Pre členov SOPK platia polovičné ceny