

PREŠPORSKÝ podnikateľ

Mesačník Bratislavskej regionálnej komory SOPK

Číslo 7 / Ročník VIII. • Júl / August 2015



Energetická únia pre energetickú bezpečnosť EÚ

Na tohtoročnom stretnutí podnikateľov BRK SOPK v Studenom sa hovorilo o energetickej bezpečnosti EÚ a Slovenska. Úvodné informácie si prítomní vypočuli z úst najpopulárnejších - podpredsedu EK a komisára EK pre Energetickú úniu Maroša Šefčoviča a generálneho riaditeľa Eustream, a.s. Rastislava Nukoviča.

pokračovanie na strane 4

Ľudia oceňujú prítomnosť histórie

Bratislava má nesporne krásne okolie a stojí za to aspoň raz za čas vyraziť z hlavného mesta a voľný čas venovať jeho objavovaniu. Mestečká a obce, rozťahnuté pod karpatskými hrebeňmi, vedľa ponúknuť návštevníkom aj viac, ako len krásne prírodné scenérie. Pri návšteve Svätého Jura sme vyspovedali primátora tohto mesta **Šimona Gaburu**.

? Mesto Svätý Jur patrí medzi tie sídla, ktoré si zachovali aj pri mestskej výstavbe vidiecky ráz. Ako sa Vám darí udržiavať tradície v tomto prostredí a ako sa zžívajú noví občania mesta so starousadlíkmi?

Naše centrum a vlastne významná časť mesta je vyhlásená za pamiatkovú rezerváciu. Okolité časti sú ochranné pamiatkové pásma. Z toho vyplýva, že pri ochrane a obnove pamiatok a tradícií nám významne pomáha Krajský pamiatkový úrad. Naši noví spoluobčania sú skôr nadšení z toho, že z nášho mesta sa nevytratil duch miesta a v konečnom dôsledku si aj preto mnohí volia mesto Svätý Jur za nový domov.

? Čo so sebou prináša nová výstavba a ako riešite problémy s ňou spojené?

Naše mesto má v rámci výstavby dost



obmedzené možnosti. Momentálne sú u nás rozbehnuté tri projekty, z ktorých je jeden už pri konci. Kladením podmienok a dôslednou kontrolou sa sna-

pokračovanie na strane 3

Čas letných dovolení je konečne tu. Pravdepodobne každý z nás potrebuje trochu vypnúť a prehodiť myšlienky na vedľajšiu koľaj. Aspoň na chvíľu. Pre tých, ktorí však sledujú dianie okolo, ktoré nás, chceš-nechceš, dost ovplyvňuje to nebude také ľahké.

Vlna migrantov zo severnej Afriky, Sýrie a ostatných nepokojných krajín predstavuje vážny problém celej Európy a jasný a rázny postoj Európskej Únie je, zdá sa, v nedohľadne. Európa zase nie je na niečo pripravená. Tak, ako nás zaskočil konflikt na východe Ukrajiny a tak, ako nás zaskočilo Grécko - toto nás mimochodom „zaskakuje“ už niekoľko rokov. Naozaj nemáme v Európe politikov, ktorí by na základe vývoja situácie dokázali predpokladať čo a kedy sa môže udiať? A prijať vopred nejaké scenáre na riešenie? Slušne povedané, zaváňa to neprofesionalitou. Potom prichádzajú nekonceptné a neadekvátne návrhy riešení, ktoré sa stretávajú s veľkým odporom. Pochopiteľne. Každý z nás zažil situáciu keď musel urobiť vážne rozhodnutie a niesť si za to zodpovednosť. Aj teraz je čas na takéto radikálne riešenia. Toto čas nevyrieši. Je dôležité, aby sme ako súčasť EÚ jasne formulovali aj naše predstavy a požiadavky a podložili ich faktami. Sme síce malý, ale spoľahlivý a bezproblémový člen európskej rodiny. A to sa predsa ráta, či nie?



www.basopk.sk

EDITORIÁL

Juraj Majtán

Riaditeľ Bratislavskej regionálnej komory SOPK



TÉMA ČÍSLA

Gastronómia

OBSAH

2 Irán – perspektívna biznis destinácia

6 Gastronómia je vysoko rizikové podnikanie

8 Kulinárske zážitky patria k cestovaniu

10 Nové pojmy z oblasti gastronómie

14 Podnikateľský servis



Irán - perspektívna biznis destinácia



Koncom mája sme s malou 12-členou delegáciou podnikateľov navštívili Irán. Po takmer ôsmich rokoch sme mohli porovnať súčasný stav života v tejto krajine. Napriek dlhotrvajúcim sankciám Američanov, ku ktorým sa pridala aj EÚ, je badať markantný pokrok v rozvoji Iránu. Priemyselné parky, cestná infraštruktúra, nové stavby, či už byty, alebo obchodné centrá, čulý ruch v uliciach a v obchodoch, to všetko dáva na zreteľ pulzujúci život v tejto historicky významnej krajine západnej Ázie.

Krajina s takmer 80 miliónmi obyvateľov, s obrovskou rozlohou v porovnaní s európskymi krajinami, s pobrežím dvoch morí, bohatá na všetky zdroje energií, žije svojím životom pod drobnohľadom svojich duchovných a vládnych predstaviteľov. Z hľadiska bezpečnosti je to veľmi pozitívne, na druhej strane to však prináša aj nejaké obmedzenia, hlavne v osobnom živote obyvateľov.

Počas našej cesty sme navštívili 3 najhlavnejšie destinácie krajiny, začínajúc hlavným mestom Teherán. Už samotný údaj 20 miliónov obyvateľov širšieho Teheránu dáva predstavu o tom, čo sa tam deje. Neutíchajúci život, permanentné zápchy v uliciach, chaotická doprava (aspoň pre nás), nie práve najčistejšie ovzdušie a stály hluk sú charakte-

ristikami metropoly. Samozrejme, že je tam koncentrovaný aj hospodársky život, čo sa potvrdilo aj na našom oficiálnom prijatí na Teheránskej obchodnej komore. Po vzájomných predstaveniach krajín nasledovali B2B stretnutia s tamojšími podnikateľmi. Záujem bol veľký, veď na stretnutia došlo takmer 70 iránskych podnikateľov.

Záujem je o všetko. Export, import, ale aj o spoločné podnikanie, či už vo výrobe, alebo v službách. S novým vedením Teheránskej komory sme skonštatovali, že napriek súčasným sankciám je možné nájsť široké pole na spoluprácu. Označenie Iránu ako zaujímavej a perspektívnej krajiny potvrdil aj veľvyslanec Slovenska v Iráne Ján Bóry, ktorý nás celým pobytom v Iráne sprevádzal.

Pre lepšie vytvorenie si obrazu o krajine sme na presuny medzi jednotlivými mestami zvolili autobus. Aj napriek vzdialenostiam (spolu sme prešli takmer 1 000 km) musíme konštatovať, že sme urobili dobre. Cesta z Teheránu do Esfahánu (450 km) bola bezproblémová nielen vďaka komfortnému autobusu, ale hlavne kvôli diaľnici, ktorá ide naprieč celým Iránom. Jej spolplatenie znamená okrem iného, že na nej nie sú žiadne zápchy a ak využijete maximálnu povolenú rýchlosť (100 km/h - autobusy) cesta ubieha veľmi rýchlo. Prešli sme aj nejakým kontrolným miestom

(check pointom), kde nás milo prekvapila povinnosť vodiča preukázať rýchlosť jazdy po diaľnici cez namontované elektronické zariadenie v autobuse. Vďaka spôsobu dopravy sme na zastávkach mohli spoznať dlhú históriu tejto krajiny.

Našou druhou destináciou bolo mesto Esfahán – od nepamäti obchodná križovatka. Tentokrát trochu menšie mesto (2,4 mil.) dýcha históriou a hlavne druhé najväčšie námestie na svete je skutočne fascinujúce. Záujem o obchod aj v tomto regióne preukázal počet podnikateľov, ktorí sa zaujímali o stretnutia s našimi členmi delegácie. Na Esfahánsku komoru ich prišlo cez 80 z celého regiónu. Rokovania sa pretiahli do neskorého popoludnia a záujem domácich nás poriadne utáhal. Aj napriek tomu sme si však užili aj trochu histórie a nadvýžili sa atmosféry tohto obchodného a pútnického miesta. Tisíce obchodíkov na bazáre pod klenbami hradieb najväčšieho námestia, lemovaného mešitami a palácami, ponúkajú nespočet nádherných výrobkov domácich majstrov a umelcov.

Plný dojem sme pokračovali do poslednej destinácie našej cesty – Shirazu. Znalci vína hneď spozornejú a majú pravdu. Tu sa vína réva pestovala údajne už pred 7 tisíc rokmi. V dnešnom Iráne sa však už nepestuje, aj z dôvodu prísnej prohibície v duchu moslimskej viery. Inak je však aj tento región so svojim hlavným mestom Shiraz (1,4 mil.) priemyselným strediskom južného Iránu, čo dokazujú aj novo otvorené priemyselné parky. Jeden z nich sme navštívili a prezreli si dve fabriky, ktoré vyrábajú vodovodné rúrky, či už klasické jednovrstvové, alebo až 5 vrstvové s jednou hliníkovou vrstvou, určené na špeciálne účely. Vyrábajú sa tam aj fittingy a rôzne iné doplnky, potrebné na reguláciu vodného hospodárstva. Aj návšteva tohto miesta nás presvedčila, že Irán je naozaj perspektívnou destináciou pre obchod v tejto časti ázijskeho kontinentu. Na hodnotenie výsledkov si budeme musieť ešte trochu počkať, ale už dnes môžeme konštatovať, že biznis sa tu ozaj oplatí. *J. Majtán* ●

žíme doceliť, aby negatíva novej výstavby občania necítili.

? **Nultý obchvat Bratislavy, ktorý dostáva reálnejšie podoby, sa dotkne aj Svätého Jura. Myslíte si, že prinesie niečo pozitívne z hľadiska dopravy, alebo pre riešenie dopravných problémov mesta sú iné priority?**

Verím, že sa mílim, ale nultý obchvat Bratislavy nebude mať žiadny pozitívny vplyv na dopravu v našom meste. Tento sa bude napájať až za mestom pri „Elektrovode“, a teda nijakým spôsobom neodbremeni dopravu z nášho mesta. Skôr naopak. Obávam sa že nultý okruh ešte viac zaťaží cestu II/502, ktorá prechádza cez naše mesto.

? **Po komunálnych voľbách ste sa stali novým primátorom. S čím ste oslovili svojich voličov a ako po tých pár mesiacoch vo funkcii vidíte šance na splnenie týchto cieľov?**

My sme zvolili pozitívnu kampaň. Náš slogan bol „Sľubujem len to, čo sa dá splniť“. Tie jednoduchšie sľuby, ako participatívny rozpočet, budovanie chodníkov a podobne, sme šťastni už aj splnili. Tie dlhodobšie opatrenia len zavádzame. V každom prípade sľuby, ktoré sme voličom dali, sú splniteľné. Verím, že o štyri roky si budeme môcť povedať, že čo sme sľúbili, sme i splnili.

? **Množstvo podujatí, ktoré každoročne organizujete, si zrejme žiada aj dobrú spoluprácu s miestnymi podnikateľmi. Ako Vám pomáhajú pri rozvoji obce a čo robíte pre nich?**

Naše mesto významne podporuje spolky a združenia i podnikateľov. Nielen dotáciami, ale aj aktívnym prístupom komisie pre kultúru, šport a podnikanie. V spolupráci s nimi organizuje mesto množstvo akcií a podujatí ako napríklad Svätojurské hody, Umenie a víno, Deň detí a podobne. Som veľmi rád, že u nás žije mnoho aktívnych ľudí, ktorí na úkor svojho voľného času skrášľujú mesto a skvalitňujú v ňom kultúrny život.

Ďakujem za rozhovor.

M. Zervan ●

PREŠPORSKÝ podnikateľ

Prešporský podnikateľ • Ročník VIII., číslo 7/2015

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:



Mozambik

Napriek tomu, že Mozambik sa v posledných rokoch radí medzi desať najrýchlejšie rastúcich ekonomík Afriky s priemerným rastom okolo 7% ročne, krajina aj naďalej trpí vysokou mierou chudoby. Podľa Svetovej banky viac ako polovica obyvateľstva žije pod hranicou chudoby. V Mozambiku je aj slabo rozvinutá formálna ekonomika a väčšina obyvateľstva v neformálnom sektore. Krajina je do značnej miery závislá na rozvojevej pomoci najmä od EÚ, USA a Japonska. Mozambik už viacero rokov vykazuje pasívnu obchodnú bilanciu. V dovoze dominujú stroje a zariadenia, dopravné prostriedky, pohonné hmoty, chemikálie, kovové výrobky, potraviny a textil.

Popri vývoze hliníka, k hlavným vývozným položkám patria krevety, kešu, bavlna, cukor, citrusové plody, drevo a elektrická energia. EÚ ako celok je hlavným vývozným partnerom Mozambiku a druhým najdôležitejším dovozným partnerom po Južnej Afrike. K ďalšiemu posilneniu obchodných vzťahov medzi EÚ a Mozambikom by mala prispieť aj hromadná dohoda o ekonomickom partnerstve podpísaná v júli 2014 medzi EÚ a JAR, Botswanou, Namíbiou, Svazijskom, Lesothom a Mozambikom. Táto by mala vstúpiť do platnosti v druhej polovici roka 2015 a umožniť daným krajinám Juhoafrického rozvojového spoločenstva lepší a jednoduchší prístup komodít na trhy EÚ. Najperspektívnejšími oblasťami pre slovenský vývoz by mohli byť stroje a zariadenia pre ťažobný priemysel a tiež zariadenia a vybavenie pre energetický priemysel.

Najväčším zahraničným investorom v Mozambiku je Južná Afrika. Juhoafrickí investori kontrolujú väčšinu cukrárskeho priemyslu, 3 zo 4 najvýznamnejších mozambických pivovarov, továrne na ľahké alkoholické nápoje, niektoré mlyny a pekárne, väčšinu turistického priemyslu v krajine a samozrejme svoje záujmy majú aj v ťažbe nerastných surovín.

Perspektívnymi odvetvami pre slovenských investorov a subdodávateľov sú:

Energetika

Napriek tomu, že Mozambik je krajinou bohatou na energetické zdroje, krajina trpí nedostatkom elektrickej energie. Iba 26 % Mozambičanov má prístup k elektrine, pričom svetový priemer je 80 %. Nedávne objavenie veľkých ložísk zemného plynu by mohlo prispieť k zlepšeniu energetickej situácie v krajine a tiež k zníženiu chudoby. Mozambická vláda aktuálne identifikovala 180 tis. MW energetického potenciálu pochádzajúceho z uhlia, plynu, vody a iných obnoviteľných zdrojov energie. Očakáva sa, že do roku 2030 by 55 % energie malo pochádzať z obnoviteľných zdrojov vrátane hydroelektrární, 25 % z uhlia a 20 % z plynu. Tento sektor aktuálne láka aj najväčší počet investícií do krajiny. Avšak potrvá ešte viacero rokov, kým sa v Mozambiku vybuduje potrebná infraštruktúra, najmä cestná, lepšie spájajúca jednotlivé mestá v Mozambiku.

Poľnohospodárstvo

Poľnohospodárstvo, ktoré sa podieľa na tvorbe HDP 31,5 %, má veľký potenciál aj preto, že v súčasnosti je využívaných len 14 % z 36 mil. ha dostupnej ornej pôdy. Hlavnými plodinami sú najmä bavlna, oriešky kešu, cukrová trstina, maniok, kukurica, čaj, tabak, kokosové orechy, tropické ovocie, zelenina a slnečnice. Rastie živočíšna produkcia (hlavne hovädzie mäso a hydina). Významný je aj rybolov, hlavným exportným artiklom sú krevety. Mozambik je veľkým konzumentom ryže, tiež by sa v najbližších piatich rokoch mala zdvojnásobiť spotreba hydiny. Veľmi perspektívne je aj spracovanie a balenie niektorých plodín ako napríklad kešu, tabaku a cukru.

Cestovný ruch

Krajina sa môže pyšiť krásnymi plážami, na ktorých ste často široko ďaleko jediným turistom, tropickým podnebí, početnými možnosťami na potápanie s pestrofarebným podmorským životom. Dopyt po hotelových rezortoch, menších hotelových zariadeniach a reštauráciách každý rok rastie. Investície do budovania ubytovacích a stravovacích zariadení, ako aj prístupových ciest k nim, sú v krajine veľmi žiadané. Nedostatok ubytovacích zariadení reflektujú aj ceny. Dvojlôžková hotelová izba za jednu noc s raňajkami sa pohybuje na cenovej úrovni okolo 250 USD.

Logistika a stavebný priemysel

Pre ďalší rast Mozambiku je nevyhnutný rozvoj infraštruktúry. Cestné komunikácie, smerujúce na sever krajiny, sú vo veľmi zlom stave a v čase privalových dažďov sú mnohokrát nezjazdne. Toto spôsobuje obrovské problémy pre dodávateľov, ale aj pre investorov do iných sektorov. V dôsledku komplikovanej prepravy tovaru je vysoký dopyt aj po spoľahlivých skladovacích priestoroch, ktorých je v krajine nedostatok. Nerozvinutá infraštruktúra, najmä tá cestná a rastúci dopyt po nových budovách, bytoch a hoteloch tiež predpokladá prudký rozmach stavebného priemyslu v najbližších rokoch.

A nemali by ste zabudnúť ešte na jednu vec: Kým v obchodnom styku sa dá ako tak vyjsť aj s angličtinou, úradným jazykom Mozambiku je portugalčina.

Katarína Králiková

ekonomická diplomatka,

Veľvyslanectvo SR v Južnej Afrike

Energetická únia pre energetickú bezpečnosť EÚ

Slovenský komisár priblížil okolnosti, ktoré viedli k myšlienke pripraviť Energetickú úniu ako ďalší krok k integrácii Európy. Objasnil, že oblasť energetiky je oveľa širšia, ako len otázka palív a energií a zahŕňa aj životné prostredie, či dopravu a mnohé ďalšie. Z toho vychádzala aj nutnosť koordinovať energetickú politiku členských krajín a potreba vytvoriť Energetickú úniu, ktorá by dala široký rámec opatreniam na zabezpečenie trvale udržateľného rozvoja jej členov, ale napríklad aj lepšiu vyjednávaciu pozíciu pri nákupe palív a energií aj vzhľadom na súčasný geopolitický vývoj v Európe a vo svete. Ako zdôraznil, novovzniknutá energetická únia by mala v prvom rade riešiť energetickú bezpečnosť, dotvorenie jednotného trhu s energiami v rámci EÚ, odstránenie technických a administratívnych



bariér, či rešpektovanie klimatických cieľov a mala by sa výrazne zamerať aj na energetickú efektívnosť v EÚ. Ako zdôraznil Rastislav Ľukovič, spoločnosť Eustream očakáva od únie predovšetkým zvýšenie bezpečnosti a plynulosti dodávok palív a energií a aj lepšie prepojenie jednotlivých produktovodov. Následná diskusia dala odpovede aj na niektoré otázky z pléna, škoda však, že bola limitovaná ďalšími pracovnými povinnosťami hostí. V slávnostnej časti ocenil predseda Igor Junas Margitu Valovičovou, predsedníčku výrobného družstva Kovex z Plaveckého Štvrtka (na obr.) a Ing. Stanislava Luptáka, riaditeľa Triton, s.r.o. z Bratislavy Čestným uznaním SOPK, ktoré im komora udelila pri príležitosti ich životných jubileí ako dlhoročným členom a delegátom BRK SOPK. *mz*

Podnikanie vo Veľkej Británii

Britská obchodná komora v Slovenskej republike a Slovenská obchodná a priemyselná komora usporiadali v júni Britsko - slovenské podnikateľské fórum so zameraním na podnikanie vo Veľkej Británii pre malé a stredné firmy.

Na podujatí sa zúčastnili aj veľvyslanec jej Veličenstva na Slovensku Andrew Garth, veľvyslanec Slovenskej republiky vo Veľkej Británii Miroslav Wlachovský a výkonný riaditeľ Britskej obchodnej komory v Slovenskej Republike Christopher Plant.

Prítomní dostali na úvod informácie o aktuálnom hospodárskom vývoji a podnikateľskom prostredí vo Veľkej Británii a podrobnejšie informácie o formách podnikania, založení spoločnosti alebo pobočky, o potenciáli a výhodách trhu, ale aj o kvalite života v Spojenom kráľovstve.

Z úst odborníkov sa dozvedeli aj všetko, čo potrebujú vedieť o britskom bankovom a daňovom systéme, od založenia bankového účtu, možnostiach a zdrojoch financovania, ako a kde hľadať obchodné priestory a mnohé ďalšie užitočné rady.

Britská obchodná komora v Slovenskej republike priblížila aj niektoré podnikateľské príležitosti a svoje služby pre slovenských exportérov.

Európa a obchody s Čínou

Bratislavská regionálna komora SOPK pripravila začiatkom júna pre podnikateľov zaujímavý seminár v spolupráci so spoločnosťou Akcenta a Bibby Financial Services. Hlavnou témou seminára bola ekonomická situácia v Európe s výhľadom do budúcnosti a podtémou bolo atraktívne obchodovanie v Číne.

Seminár, na ktorom sa zúčastnilo viac ako 30 podnikateľov, otvoril riaditeľ Bratislavskej regionálnej komory SOPK Juraj Majtán. V stručnosti predstavil zahraničné aktivity BRK SOPK a pozval podnikateľov na konzultačný deň o obchodovaní s Čínou a zahraničnú misiu do Číny, ktorú pripravila komora so svojimi partnermi na október 2015.

Ekonomickému vývoju v Európe sa venoval analytik zo spoločnosti Akcenta a veľkým prínosom odborného seminára bolo vystúpenie Pavla Antaliča zo Slovensko-čínskeho hospodárskeho výboru a zároveň zástupcu Slovensko - čínskej podnikateľskej rady pri SOPK.

Okrem hospodárskych a ekonomických informácií týkajúcich sa vývoja na starom kontinente a kľúčových informácií o podnikaní a obchodovaní v Číne, dostali účastníci informácie aj o možnosti prevádzkového financovania na čínskom trhu a nástrojoch a výhodách, týkajúcich sa zaistenia proti kurzovému riziku a špecifikách platby v čínskych juanoch. *dg*



S delegáciou z Miškolca o spolupráci

V prvej polovici júna zavítala na pôdu Bratislavskej regionálnej komory SOPK 10-členná návšteva obchodnej komory z regiónu Miškolca (BOKIK). Delegáciu viedol prezident tamojšej komory Tamás Bihall a jej členmi boli hlavne podnikatelia, predsedajúci rôznym komisiám komory, napr. energetická, strojárská, chemická a podobne. Za slovenskú stranu návštevu prijali predseda Igor Junas a riaditeľ Juraj Majtán.

Predstavitelia oboch komôr v krátkych prezentáciách poskytli informácie o vývoji hospodárstva vo svojich regiónoch a diskutovali o aktuálnych otázkach vzájomnej spolupráce. Aj keď BOKIK spolupracuje predovšetkým s Košickou RK SOPK, prejavuje záujem o rozšírenie spolupráce aj s našim regiónom, hlavne v oblasti chemického a automobilového priemyslu. *vo*



Ocenili mladých vedcov

Víťazi ďalšieho ročníka Súťaže mladých vedeckých pracovníkov SAV do 35 rokov sa tentoraz 4. júna tradične predstavili na seminári v aule budovy ústavov SAV v Košiciach. Večer si prevzali v koncertnej sále Dome umenia diplomy z rúk predsedu SAV Pavla Šajgalíka.

Mladí vedci predstavili jednu zo svojich prihlásených a ocenených prác. Boli z rôznych vedeckých odborov, preto garantka súťaže, členka P SAV pre vzdelávanie a doktorandské štúdium, Daniela Ježová ich pri úvodnom príhovore upozornila, aby si tento fakt uvedomili a s ohľadom naň predniesli svoj príspevok. Lebo dobrý prednášajúci musí hovoriť tak, aby mu všetci rozumeli. „Či sa vám to podarilo, zhodnotím na záver.“ Prísľúbila a tak aj urobila. Ocenila boj s trémou niektorých mladých vedcov i temperament iných, vyzdvihla plusy každého z nich a poradila ako ďalej v prezentácii vlastnej práce. Ku všetkým prácam bola široká diskusia a významným mladým vedcom slúži ku cti, že bez problémov vysvetľovali a fundovane reagovali na otázky aj oveľa skúsenejším kolegom.

Večer sa všetci stretli v Dome umenia, domovskom stánku Štátnej filharmónie Košice. „Na koncerte Mladí mladým – umelci ved-



Na koncerte Mladí mladým – umelci vedcom v Košiciach odovzdával ocenenia víťazom súťaže mladých vedcov SAV predseda SAV Pavol Šajgalík. Na snímke s víťazom I. oddelenia Tamásom Csanádim.

com som ako predseda Slovenskej akadémie vied po prvýkrát. Rád som prijal pozvanie a verejne sa chcem poďakovať organizátorom, že sa im už 12 rokov darí úspešne spájať talent mladých ľudí vo vede i hudbe,” povedal vo svojom príhovore predseda SAV Pavol Šajgalík. „Oceňujem vysokú úroveň prác mladých kolegov. Akadémia, ktorá prechádza turbulentným obdobím, sa usiluje udržať slušné podmienky pre ich rast.“ Prezentoval názor, že veda nielen má a je budúcnosť, ale aj chce budúcnosť. Potom odovzdal spolu s garantkou súťaže mladých vedcov Danielou

Ježovou Ceny Predsedníctva SAV úspešným mladým vedcom do 35 rokov.

Výsledky súťaže mladých vedeckých pracovníkov SAV do 35 rokov:

I. oddelenie vied:

1. cena Mg. Tamás Csanádi, Ústav materiálového výskumu SAV
 2. cena Mgr. Daniel Nagaj, PhD. Fyzikálny ústav SAV
 3. cena Mgr. Zdenka Bujňáková, PhD. Ústav geotechniky SAV
 3. cena Ing. Ladislav Valkovič, PhD. Ústav merania SAV
- Čestné uznanie: RNDr. Gabriel Pristaš, PhD. Ústav experimen-

tálnej fyziky SAV

II. oddelenie vied:

1. cena Ing. Tomáš Bertók, PhD. Chemický ústav SAV
2. cena Mgr. Eva Bosíková, PhD. Ústav biochémie a genetiky živočíchov SAV
3. cena Ing. Martin Jopčík, PhD. Ústav genetiky a biotechnológií rastlín SAV
3. cena Ing. Alexandra Poturnayová, PhD. Ústav biochémie a genetiky živočíchov SAV

III. oddelenie vied:

1. cena Mgr. Lenka Rišková, PhD. Ústav slovenskej literatúry SAV
2. cena PhDr. Eva Ballová Mikušková, PhD. Ústav experimentálnej psychológie SAV.

Text a snímka: SAV ●

Slovenská akadémia vied a nový projekt H 2020

Slovenská akadémia vied sa v minulom roku zúčastnila výzvy Rámcového programu HORIZON 2020 s názvom H2020-WIDESPREAD-2014-Teaming. Projekt s názvom „Building-up Centre of Excellence for advanced materials applications“ (CEMEA), ktorý koordinuje SAV, prešiel úspešne prvým kolom hodnotenia a od 1. júna 2015 bol odsúhlasený na financovanie.

Partnermi projektu sú VTT, Technical Research Centre (Fínsko) a University of Helsinki (Fínsko). Za slovenskú stranu v projekte CEMEA vystupujú: Fyzikálny ústav SAV, Ústav materiálov

a mechaniky strojov, Elektrotechnický ústav, Ústav polymérov, Ústav anorganickej chémie, Virologický ústav, Ekonomický ústav a Prognostický ústav. Cieľom projektu je vybudovať na Slovensku Centrum excelentnosti pre využitie pokročilých materiálov. Do Centra excelentnosti budú vybrané excelentné kolektívy z uvedených ústavov. V rámci prvej časti projektu počas 12 mesiacov je potrebné pripraviť plán vybudovania centra (tzv. biznis plán).

Partneri projektu CEMEA sa 17. a 23. júna 2015 stretli v Bratislave na úvodnom mítingu projektu. Za Univerzitu Helsinki sa na prvom mítingu

zúčastnili prof. Markku Leskelä a prof. Heikki Tenhu. Na druhej časti mítingu zastupovali fínsku univerzitu prof. Anne-Christine Ritschkoff, Dr. Jari Uotila a Dr. Magnus Simons z VTT Technical Research Centre. Na stretnutí prediskutovali základné úlohy, ktoré partnerov čakajú počas prvej etapy riešenia projektu.

Ak bude pripravený v rámci projektu dobrý plán vybudovania centra a projekt CEMEA bude vybraný na financovanie aj v druhom kole, môžeme získať na vybudovanie centra 15 mil. eur zo zdrojov Európskej komisie a podobnú podporu aj zo štrukturálnych fondov. sav ●

Inovácie a túto stranu prináša

SIEMENS

Gastronómia je vysoko

Nikto sa neodváža odhadnúť, koľko ľudí sa zamestnáva v gastronómii na celom svete, určite však tento spôsob podnikania živí veľkú časť obyvateľstva Zeme. Ak budeme sledovať rozvoj gastronómie z historického hľadiska, môžeme si všimnúť rozdelenie foriem podnikateľskej činnosti v tejto oblasti. Všeobecným javom, ktorý sa mení v priebehu doby, je totiž diferenciácia gastronomických podnikov z hľadiska ich druhu, foriem a aj funkcií, ktoré plnia.

V posledných rokoch sa podnikaniu v gastronómii začína dariť. Rastie nielen zamestnanosť, ale aj tržby. Nečte sa však. Podnikanie v tejto oblasti patrí medzi rizikové podnikanie. Vyplýva to z prieskumu poradenskej spoločnosti Bismode. Podľa neho finančnou tiesňou v tomto odbore je ohrozená zhruba každá piata spoločnosť. Rozhodujúci vplyv na rizikovosť týchto firiem majú dlhy voči zdravotnému či sociálnemu poisteniu. Podľa spoločnosti vysoký dlh na tomto poistení extrémne zvyšuje riziko bankrotu.

Gastronómia je biznis, v ktorom je šanca na úspech bez dlhoročných skúseností takmer nulová, hovorí šéfkuchár a podnikateľ Zdeněk Pohlreich, ktorý prostredníctvom programu Áno, šéfe! známom aj z našich televíznych kanálov pomáha prevádzkovateľom reštaurácií pozdvihnúť ich biznis.

Keď chýba koncept a skúsenosti

Podľa neho podnikatelia veľmi často nemajú jasný koncept, chýba im kapitál a nie sú schopní sa na svoje aktivity pozerat' chladnokrvne. Majú pocit, že snaha a láska stačí. Sú ale ekonomicky úplne mimo. Hlavne by si mal uvedomiť, že ide o biznis, kde šanca, že to nedopadne dobre je zhruba 90 %. Ide o trh, ktorý je totálne presýtený, s konzumentmi, ktorí nie sú ochotní platiť za kvalitu zodpovedajúcu cene. Ide o trh, ktorý nemá žiadne zmysluplné pravidlá a môže na neho vstúpiť ktokoľvek a kedykoľvek. Ak za sebou nemá podnikateľ minimálne 15 rokov praxe v rôznych podnikoch, mal by si uvedomiť, že šanca na úspech je minimálna.

Tvrde slová, ale popri množstve zanikajúcich gastro prevádzok vznikajú stále ďalšie a to nielen na mieste starých, ale akoby sa šírili priam geometrickým radom.

O tom, čo znamená vymeniť síce náročné, ale stabilné zamestnanie v špičkovej reštaurácii za vlastný podnik, hovoril na konferencii TREND Horeca Manažment o slovenskej gastronómii Erik Volko, ktorý predtým pracoval v hoteli Kempinski vo Vysokých Tatrách a dnes vlastní reštauráciu vo Zvolene. „Mať vlastnú

reštauráciu je v prvom rade o zodpovednosti. Potom potrebujete pevné nervy, lebo podnikanie v tejto oblasti je hocikaké, len nie ľahké,“ konštatoval. „Po druhé, treba skúsiť prísť s niečím, čo tu ešte nebolo a v najbližšom okolí sa nenachádza. Ja som stavil na to, čo ešte vo Zvolene nie je – otvorená kuchyňa a rýchle kvalitné bistro. No a, samozrejme, potrebujete trošku peňazí, bez zadlženia to asi nejde,“ dodal.

Podnikanie v stravovaní je tvrdý chliebček

„Je ťažké podnikat' na Slovensku v gastronómii, štát vám hádže polená pod nohy namiesto toho, aby sa tu vytvárali podmienky na rozvoj turizmu ako inde vo svete. Ale verím, že to spoločnými silami prelomíme. Len my to môžeme urobiť a pohnúť ďalej, nikto iný. Pretože za to, ako vyzerá gastronómia na Slovensku, môžeme len my sami. Trejurové „menučká“ nás dostali tam, kde sme, zničili gastronómiu. Vo Francúzsku mi vstěpovali, že jedlo je obrazom spoločnosti, tak sa pozrieme, aký obraz spoločnosti máme, česť výnimkám,“ konštatoval pri tejto príležitosti jeho bývalý kolega s tatranského grandhotela Gabriel Kocák, ktorý ostal verný Tatrám a pôsobí v Starom Smokovci.

Sľuby o podpore zostávajú sľubmi

Jeho slová potvrdzuje aj list, ktorý prednedávnom poslali premiérovi predstavitelia organizácií, podnikajúcich v cestovnom ruchu a gastronómii. „Viac ako 90% podnikov poskytujúcich ubytovacie a stravovacie služby sú mikro a malé podniky. Priamo v ubytovacích a stravovacích službách je zamestnaných viac ako 119 000 osôb, pričom práve ubytovacie a stravovacie zariadenia pôsobia ako výrazný multiplikátor. Ich potreby spôsobujú multiplikačný efekt vo výške koeficientu 1,75 na tvorbu ďalších pracovných miest v nadväzujúcich službách a odvetviach. Výška investícií, ktoré sa investovali do zariadení z dôvodu zvýšenia konkurencieschopnosti a kvality služieb, dosiahli v poslednom desaťročí porovnateľnú výšku ako veľké investície

v iných priemyselných odvetviach, a to bez nároku na akékoľvek daňové alebo iné úľavy. Napriek všetkým týmto skutočnostiam je našej branži venované málo pozornosti. Práve naopak, v posledných rokoch sme svedkami neustále sa sťažujúcich podmienok na podnikanie. Úroveň regulácie a opatrení prijatých jednotlivými rezortmi a slovenskou vládou sa stáva neúnosnou. Viete, že počet legislatívnych opatrení, ktoré upravujú podnikanie v našej branži je viac ako 700? Že podnikanie v ubytovacích a stravovacích službách riadia svojou legislatívou všetky rezorty bez akejkoľvek koordinácie? Ako sa majú títo mikro, malí a strední podnikatelia vysporiadať s touto neúmernou záťažou? Prečo vláda SR prijíma rozhodnutia nad rámec povinností, ktoré sú prijímané v



rizikové podnikanie

Bruseli? Máme konkrétne na mysli opatrenia týkajúce sa ochrany osobných údajov, označovania alergénov v potravinách, zmlúv uzatváraných na diaľku a množstvo ďalších opatrení prijímaných parlamentom u nás doma, ktoré nás znevýhodňujú v tomto konkurenčnom prostredí.

Slovensko sa v roku 2015 zaradilo do „exkluzívneho klubu“ troch krajín v rámci krajín EÚ, ktoré neuplatňujú zníženú sadzbu DPH na vybrané služby cestovného ruchu. Len pre informáciu uvádzame, že okrem Slovenska sú v tomto exkluzívnom klube Veľká Británia a Dánsko, pričom vo Veľkej Británii sa vedie aktívna diskusia zameraná práve na zníženie sadzby DPH.

Jediným aktívnym opatrením, ktoré bolo na Slovensku od krízy v roku 2009 prijaté je

Zákon o podpore cestovného ruchu. Tento krok bol jednoznačne pozitívnym krokom na podporu cestovného ruchu. Okolité krajiny neustále prijímajú opatrenia, ktoré smerujú do zlepšenia podnikateľského prostredia, predovšetkým do cestovného ruchu. Prijaté opatrenia sa im vracajú v podobe rastu počtu nielen domácich, ale predovšetkým zahraničných návštevníkov, znižovania nezamestnanosti a zamestnávania mladých ľudí. Výsledkom absencie akýchkoľvek podporných opatrení je výsledok za rok 2014, v ktorom počty návštevníkov na Slovensku v porovnaní s rokom 2013 výrazne poklesli. Slovensko sa dlhodobo pohybuje na chvoste Európy vo viacerých ukazovateľoch a nedokáže tak profitovať z potenciálu, ktorý cestovný ruch umožňuje. Slovensko, ako jediná

krajina Európy, nedokázalo v minulom roku zužitkovať rastúci dopyt po službách v cestovnom ruchu či už európskych alebo iných návštevníkov.

Ubytovacie a stravovacie služby sú v európskych krajinách motorom pre tvorbu nových pracovných miest. Práve tieto služby ako jedny z mála dokázali napriek kríze generovať nové pracovné príležitosti, predovšetkým pre mladých ľudí.

Napriek všetkým týmto prekážkam chceme aj naďalej podnikat' a vytvárať pracovné príležitosti a hodnoty doma na Slovensku. K tomu ale potrebujeme také opatrenia, ktoré zlepšia podmienky na podnikanie tak, aby sa toto odvetvie stalo zaujímavým pre investovanie nielen domácich, ale aj zahraničných investorov. Naše návrhy ako vylepšiť podmienky na podnikanie sme predniesli pri návrhu tvorby Stratégie rozvoja cestovného ruchu SR do roku 2020. Od prijatia tejto stratégie ubehli takmer dva roky a musíme skonštatovať, že do tohto času nebola zrealizovaná žiadna úloha definovaná v tomto materiáli, ktorá by daný stav zlepšila.“

Pomôžeme si sami

Kým však niektorá z vlád, ktoré pravidelne sľubujú podporu malému a strednému podnikaniu a cestovnému ruchu (do ktorého môžeme zaradiť aj gastronómiu) zvlášť, musia si podnikatelia pomáhať ako vedia. Jednu z ciest načrtol aj Gabo Kocák, ktorý strávil väčšinu svojho pracovného života v špičkových reštauráciách v zahraničí a je veľkým fanúšikom škandinávskej kuchyne. Spolu s ďalšími šéfkuchármi sa chodia na sever Európy inšpirovať.

„Oni nerobia nič iné, len to, že pracujú s produktmi, ktoré sú odtiaľ, nedovážajú ich z druhého konca sveta. So sezónnymi a regionálnymi surovinami, čo môžeme robiť aj my. Techniky, ktoré používajú, vieme použiť aj my. Úplne všetko je u nás aplikovateľné, oni nie sú o nič lepší. Možno, že majú špičkových ľudí, ktorí aj chcú. Šikovní ľudia sú aj u nás, len ich treba školiť a viesť, aby začali používať naše produkty a aby sme sa dostali tam, kde sú v zahraničí,“ myslí si G. Kocák.

Podľa E. Volka sa aj na Slovensku nájde portfólio farmárov, pestovateľov a výrobcov, ktorí robia dobré veci. „Trebá ich podporiť. V zahraničí je to tak, že každý malý producent má niekoľko svojich reštaurácií, pre ktoré dodáva veci, a tak by to malo byť aj u nás. Vtedy nám bude všetkým dobre. Oni zarobia, my budeme radi, že máme dobré produkty, a zákazník bude spokojný, že za svoje peniaze dostane kvalitnú službu,“ uzatvoril.

Spracoval –mz- ●



Kulinárske zážitky

Do cestovného ruchu neodmysliteľne patria aj stravovacie služby. Ovplyvňujú rozhodovanie turistov do tej miery, že vzniklo celé pododvetvie - gurmánsky cestovný ruch.

Už samotné slovo gastronómia vzbudzuje u ľudí rôzne pocity či predstavy. Niektorí si vybaví príjemný pocit strávený s priateľmi, dobrým jedlom a pitím, ale pre niekoho nemusí gastronómia znamenať nič iné, ako príjem potravín na uspokojenie základných fyziologických potrieb.

Gastronómia a verejné stravovanie je teda neodmysliteľnou súčasťou cestovného ruchu a jeho rozvoja. A tak ako pomáha gastronómia rozvoju cestovného ruchu, pomáha cestovný ruch rozvoju gastronómie

Najmä prírodné a pôdno-klimatické podmienky celé stáročia ovplyvňovali charakter stravy vo svete. Tým sa vysvetľujú rozdiely v stravovaní ľudí v rôznych oblastiach. Zásadný vplyv malo aj sociálne a rodinné prostredie, či náboženstvo. Prejavoval sa typickými príležitostnými jedlami, ktoré mali obradný charakter a významné dni boli charakterizované určitým druhom potravín. Počas kalendárneho roka to boli Fašiangy, Veľká noc, Štedrý deň či dožinky. Jedlo charakterizovalo aj zásadné udalosti, ktoré ovplyvňovali život človeka (pôst, svadba, krstiny, kar). Jednotlivé jedlá a nápoje mali počas obradov rôzne symbolické a magické funkcie, ktoré mali zabezpečiť zdravie a prosperitu rodiny i bohatstvo a zisk hospodárstva počas celého roka. Mnohé gastronomické zvyky dodržiavame aj v súčasnosti.

Čo pôsobí na slovenskú gastronómiu

Stredoveké kláštory rozvinuli na Slovensku ovocinárstvo, zeleninárstvo a varenie piva. Valaská kolonizácia priniesla príznačné spracovanie ovčieho mlieka a výrobu mliečnych produktov z neho. Cezhraničné vplyvy českej, maďarskej, či poľskej kuchyne badáme dodnes. Zásadný obrat v charaktere stravovania sa na Slovensku nastal vplyvom rozvoja spoločného a verejného stravovania. Spoločné stravovanie predstavovalo možnosť poskytovania hromadných obedov, či večerí v závodných, školských, internátnych a iných kolektívnych jedálňach. Rozmach reštauračných zariadení a rôznych podnikov verejného stravovania znamenal zavedenie inovatívnych technológií, nových postupov varenia a spôsobov prípravy stravy. Mobilita, príjmy obyvateľstva a hodnota času prinútila ľudí k častejšiemu stravovaniu sa mimo domova. Zmena životných a stravovacích návy-



kov mala dopad na výživu a zdravie človeka. V súčasnosti sa kladie dôraz na hygienu a bezpečnosť surovín a prípravu pokrmov, preto sa sprísnila kontrola kvality používaných ingrediencií.

Súčasná gastronómia

Slovensko sa stáva súčasťou globalizačno – integračných procesov, ktoré sa vďaka vstupu do Európskej únie badateľne zintenzívnili. Nové, pohodlnejšie spôsoby stravovania sa stávajú súčasťou každodenného rytmu života. Priestor dostávajú rýchle a čas šetriace formy stravovania. Jedlá typu „convenience cooking“ či „convenience food“ poznáme vo forme rôznych polotovarov alebo vopred predpripravených potravín. Ide o širokú ponuku výrobkov, od čiastočne spracovaných (cestoviny, očistená a nakrájaná zelenina, predsmážané hranolčky, vrecúškové polievky) až po hotové jedlá pripravené na priamu konzumáciu (zmrazené hotové jedlá, konzervované jedlá, kompóty, džemy). Najväčším a najdynamickejšie sa rozvíjajúcim spôsobom stravovania sú nielen podniky, ale celé spoločnosti v štýle „fast food“. Ich svetoznáme značky majú prepracované marketingové stratégie, ktorými sa denne vrývajú do povedomia ľudí všetkých vekových kategórií.

Rozvíjajúca sa sieť týchto rýchloobslužných reštaurácií tvorí vo svete prevládajúcu formu stravovania. Problémom je, že fast food reštaurácie ponúkajú jedlá, ktoré chutia všetkým na celom svete rovnako, čím unifikujú chuť.

Rýchly trend a uponáhľaný spôsob stravovania otvára priestor aj pre náročnejšiu klientelu, ktorá si žiada rýchlu stravu vyššej kvality s príjemnou obsluhou. Reštaurácie typu „fast casual“ ponúkajú zákazníkom kvalitnejší sortiment jedál, v ktorom sú aj mnohé typické národné jedlá. V týchto reštauráciách na rozdiel od klasických fast food zariadení nenájdeme plastové príbory a taniere.

Hľadanie nových chutí

V poslednom období však „uniformita chutí“ stráca popularitu. Trendy v gastronómii sa vracajú k domácim tradíciám, využívajúc domáce suroviny a lokálne produkty. Ako odozva na fast food vzniklo v Paríži medzinárodné hnutie „slow food“, ktoré sa snaží o to, aby zo sveta nevymizlo široké spektrum najrôznejších chutí. Prispieva k zachovaniu miestnej a národnej gastronómie. Prednosť tu dostávajú regionálne kuchyne, ktoré podporujú lokálne dodávateľské trhy. Národná gastronómia je súčasťou kultúrnej

patria k cestovaniu



ho dedičstva každého národa. Gastronomické zariadenia zamerané na tradičné jedlá sa odlišujú od ostatných a tým si zvyšujú svoju konkurenčnú výhodu. Tradičná strava nachádza široké uplatnenie v cestovnom ruchu, pretože nezriedka je primárnym motívom návštevy konkrétnej krajiny. Zážitok z produktu národnej gastronómie je nevyhnutné dobre inscenovať. Nielen prostredie interiéru a exteriéru, ale i oblečenie personálu dotvárajú atmosféru. Rovnako nevyhnutné je, aby personál reštaurácie poznal pôvod pripravovaných jedál a nápojov i originálne receptúry. Svoje čaro má i tradičný spôsob stolovania, ktorý sa dá využiť pri prezentáciách rôznych kalendárnych a výročných zvykov.

Gastronómia ako zážitok

Zážitková gastronómia je súčasťou produktu národnej gastronómie. Podstatou je, že predmetom zážitku nie je iba samotné jedlo, ale obsluhujúci personál sa mení z poskytovateľa služby na hostiteľa a inscenátora zážitku. Zážitková gastronómia sa týka nielen pokrmu samotného, ale i jeho skladby, usporiadania a toho, ako je prezentované na tanieri. Aj najmenší detail hrá dôležitú rolu. Človek vníma jedlo zrakom, vôňou a v neposlednom rade samozrejme aj chuťou. Úlohou zážit-

kovej gastronómie je teda uspokojiť všetky naše zmysly – až potom je to umenie.

Oblúbe sa teší „front cooking“ – otvorená kuchyňa, v ktorej hosť vidí, z akých surovín a v akých podmienkach sa jedlo pripravuje. Atraktívne sú reštaurácie, ktoré sa snažia vtiahnuť hosťa priamo do deja. Takýto zážitok nájdeme v barbecue reštauráciách, ktoré ponúkajú grilovanie priamo na stole hostí. Vďaka špeciálnej grilovacej technológii zabudovanej priamo v stole si hosť môže jedlo pripraviť sám podľa svojich predstáv. Výhodou týchto reštaurácií je, že keďže si hostia grilujú jedlo sami, šetrí sa čas na čakanie hotového pokrmu a hosť si sám kontroluje mieru prepečenia mäsa. Pravidlá barbecue reštaurácií sú založené predovšetkým na zábave a vzájomnej komunikácii hostí.

Nezabudnuteľné zážitky si hostia odnášajú aj z gastronomických zariadení zameraných na etnickú kuchyňu. Etnická strava je často exotická a uspokojuje túžby a chuťové zážitky. Primárnym cieľom kuchyne je zachovanie etnického charakteru pokrmov, vrátane originality interiéru a exteriéru. Súčasným trendom je prelínanie a miešanie etnických surovín a receptov. Vzniká „fusion cuisine“ – zmiešaná kuchyňa. Príkladom fusion cuisine je Tex-Mex, v ktorej ide o zmiešanie tradič-

nej mexickej a texaskej kuchyne. Typickými jedlami tejto kuchyne sú známe Chilli con carne, Fajitas, Tortillas, Tacos, Nachos, Salsa. Základom Cajun cuisine je kombinácia francúzskej a kanadskej kuchyne, ktorá vznikla v Louisiane vďaka francúzskym emigrantom vyhnaným z Kanady. Väčšina receptov obsahuje ingrediencie z papriky, cibule a zeleru. Typické sú ryby alebo mäso na rošte pokryté vrstvami čierneho korenia, chilli a iných páplivých príchuťí. Najpopulárnejšími jedlami sú Jambalaya a Gumbo (ochutené prívarky z mäsa, klobás a plodov mora).

Wellness gastronómia

Wellness – trend zdravého životného štýlu spojeného s prírodou je nie len o relaxe, kondícii, zdravom životnom štýle. Je to niečo viac, vďaka čomu posilňujeme silu ducha i mysle. Záujem o tento spôsob života odráža i nová kategorizácia ubytovacích zariadení – wellness hotel, ktorá zahŕňa i prvky racionálnej kuchyne, konzumáciu celozrnného pečiva, čerstvej zeleniny, ovocia a strukovín. Z mäsa uprednostňuje najmä hydinu, králik, ryby a dary mora. Pri príprave jedál sa obmedzuje soľ, rafinované cukry, živočíšne tuky a preferujú sa predovšetkým rastlinné oleje lisované za studena (virgin a extra virgin). Kuchári využívajú moderné technologické postupy. Prvoradá je šetrná tepelná úprava a spracovanie surovín napríklad varením v pare. Dôležitý je čo najkratší čas tepelného spracovania potravy. Súčasným trendom je aj nová úprava mäsa „suchou cestou.“ Jej princípom je to, že mäso sa nemarinuje klasickým spôsobom s použitím oleja, ale koreniaca zmes sa do mäsa len votrie.

Už niekoľko rokov je súčasťou zdravého životného štýlu ľudí BIO stravovanie, ktoré preferuje konzumáciu bio potravín a výrobkov pochádzajúcich z ekologického poľnohospodárstva ohľaduplného voči životnému prostrediu.

Zdravá ingrediencia – čerstvé bylinky

Ich blahodarné účinky sú tisíce rokov známe nielen pri ozdravovaní, ale i dochucovaní jedál. Obsahujú minerálne látky, stopové prvky, vitamíny a povzbudzujú trávenie. K najbežnejším bylinkám u nás patria medovka, tymián, šalvia, majoránka, pažítka, rozmarín, mäta, petržlenová vňať, estragón, žerucha, bazalka, oregano či saturejka.

Zdravý a harmonický wellness štýl na tanieri možno vytvoriť aj paletou farebných lupeňov kvetov. Jedlé kvety sa využívali už v minulosti, len sa na ich krásu a harmóniu pri príprave pokrmov zabudlo. Našťastie, tento trend začínajú objavovať mnohí kuchári, ktorí s fantáziou dokážu na tanieri vytvoriť umelecké dielo. K najobľúbenejším patria ruže, púpavy, fialky, sedmokrásy, chryzantémy, levandule alebo kvety byliniek.

Zdroj: www.tophotelierstvo.sk ●

Ako vybrať vhodný nápoj k jedlu?



Často sa nám stáva, že sme pri nápojoch trochu rozpačití a nie sme si istí, aký nápoj sa k tomu - ktorému jedlu hodí, alebo ako sa podáva. Tu je pár dobrých rád, ktoré vám uľahčia rozhodovanie.

Aperitív môžeme podávať už polhodiny pred jedlom a pokojne ho môžeme vychutnávať počas konverzácie a popíjať si z neho ešte predtým, než si sadneme za prestretý stôl. Samozrejme, aperitív môžeme servírovať aj tesne pred jedlom, vtedy ho však pijeme rýchlejšie. Napriek tomu, nie je nutné vypiť ho celý, ešte pred jedlom. Rozhodne ho však vypijeme skôr, než začneme piť ďalší nápoj. Vhodné aperitívy sú vermuty, suché biele a dezertné vína, teda sherry, madeira, portské, marsala, šampanské, rôzne pálenky, vodka, slivovica, gin, nesladké likéry, ale aj ovocné a zeleninové šťavy bez cukru.

Digestív podávame po jedle a mali by sme ho popíjať pomaly. Digestívmi sú nápoje pálenkového typu, likéry, koňaky, brandy, gin, whisky, ale aj ťažké vína. K digestívom môžeme podávať aj pohár vody. Gin a whisky možno podľa želania podávať aj namiešané.

Pivo je nápoj, ktorý možno ponúknuť takmer ku každému jedlu. Kvôli pene ho lejeme z väčšej výšky, ale piť by sme ho mali až vtedy, keď pena trochu opadne.

Už dávno neplatí, že pivo sa hodí iba ku gulášu, či pečenému mäsu. Ich správnym výberom si každý gurmán môže dopriať nové gastronomické zážitky a chuťové potešenia. Platí jednoduché základné pravidlo - pivo a jedlo spolu musia ladiť. U všetkých pív je však tromfom tzv. čistenie. Oxid uhličitý obsiahnutý v pive čistí jazyk, takže chuťové bunky si pri ďalšom súste vychutnajú celý rad chutí. Táto prirodzená vlastnosť piva je výhodou najmä u masťnejších či ostrých jedlách.

Rôzne techniky prípravy dodávajú jedlu rôzne chute a vedú určitým chuťovým smerom. K jemným technikám prípravy, ako surový stav, parenie alebo varenie sa hodia vše-

obecne ľahšie pivá. Pre intenzívne spôsoby úpravy ako barbecue, grilovanie a dusenie sú vhodnejšie chuťovo intenzívnejšie a plnšie pivá.

Sladké a ovocné pivá sa spolu s ľahkými pivami dobre kombinujú s jedlami pripravenými jemnými technikami prípravy. K pivám so sladkou chuťou si vychutnáte aj ovocie alebo dezerty a v kontraste aj korenisté jedlá. Mierne horké či chmelové a horké pivá sa odporúča podávať k vyprázaným, pečeným alebo grilovaným jedlám a hodia sa k nim ideálne jedlá zo zeleniny alebo mäsa. Ťažké a korenisté pivá, napríklad pšeničné, sa dobre kombinujú s jedlami pripravenými strednou až stredne intenzívnou technikou a odporúčajú sa napríklad aj k jedlám ázijskej kuchyne. Pri sladových pivách s intenzívnou chuťou, ako aj tmavých a silných pivách je výborná kombinácia s komplexnými chuťami jedál pripravených intenzívnymi technikami prípravy, ako je pečenie, dusenie alebo barbecue. Pri tmavých pivách však určite treba vyskúšať kombináciu napríklad s čokoládovým či iným dezertom – horká a sladká chuť sú v príjemnom kontraste.

Víno môžeme v priebehu jedného menu striedať, a to od ľahších vín k plnším a sladším.

Aby kulinársky zážitok bol skutočný, musíme vedieť skĺbiť chuť každého pokrmu s výberom toho správneho vína. Nie sú to pravidlá určujúce, ale všeobecne odporúčané. Nikde nie je napísané, že vo výbere vína k určitému jedlu nebudú vaše chuťové bunky naladené na úplne iný druh. Trafiť do chuťovej harmónie, je vec pomerne zložitá, existujú síce overené pravidlá, ktorými sa môžeme ako laici riadiť. Je však na nás, nakoľko to chceme dodržiavať.

Všeobecne platí, že:

- k bielu mäsu a ľahkým pokrmom sú vhodné ľahké biele vína,
- k tmavému mäsu a ťažším jedlám sú vhodné hutnejšie červené vína,
- k rybím ľahkým pokrmom sa hodia vína biele,
- k tučnejším rybám (tuniak) môžeme konzumovať aj víno červené,
- k tučným syrom sa hodí víno červené,
- k sladkým múčnikom sa hodia tiež sladké vína, hutné, dezertné (tokajské, slamové, ľadové, portské),
- ľahšie víno pijeme pred ťažšími, biele pred červenými,
- suché vína pijeme pred polosuchými a sladkými,
- sladšie vína pijeme až po jedle, aby urýchlili trávenie,
- mladšie ročníky vína sa pijú pred staršími uležanými vínami,
- najlepšie vždy na záver, najlepšie vína si nechávame nakoniec.

Dezertné vína a vermutové vína zvyčajne sa nalievajú ako aperitív (ale môžu sa aj v priebehu dňa) a podávajú sa v malom množstve. Sherry, podobne ako pivo môžeme podávať aj k polievke.

A ako správne nalievať víno? Biele víno by sme mali nalievať z väčšej výšky, aby sa okysličilo, zatiaľ čo červené víno lejeme do pohára pomaly a tak, aby do pohára stekalo po skle. Biele vína, sekt aj pivo podávame chladené a nezabudnime na to, že biele víno zásadne nedolievame a ak otvárame fľašu sektu, zátku nikdy nenechávame vystreliť!

Čo dodať na záver? Dobré zvolenie nápoja dokáže zvýrazniť chuť dobrého jedla. Neurobíme však chybu, ak k jedlu zvolíme minerálku, alebo čistú vodu.

Spracoval –mz- ●

Nové pojmy z oblasti gastronómie

Pojmov je v súčasnej gastronómii naozaj mnoho a pribúdajú ďalšie, všetky však skrývajú v sebe snahu dostať stravovanie na vyššiu úroveň. Niektoré nové pojmy z oblasti stravovania a ich vysvetlenie vám priblížime v nasledujúcom slovníčku.



Aktivcounter alebo **Front Cooking** je jednou z foriem zážitkovej gastronómie, kedy je kuchyňa súčasťou odbytového strediska a hostia tak môžu kuchára sledovať po celý čas prípravy jedla. Na druhej strane otvorená kuchyňa kladie vysoké nároky na estetický vzhľad.

Amuse bouche – ide o malé „jednohubky“ pripravené kombináciou netradičných surovín, podávané pred jedlom pre povzbudenie chuti. Tento francúzsky termín sa dá voľne preložiť ako „pobaviť svoje ústa“. Môžu sa podávať aj na lyžiciach alebo v malých pohároch vo forme kokteilu. Je vhodné ich využiť ako pozornosť podniku v rámci podpory predaja.

Carving - dekoratívne vyrezávanie ovocia a zeleniny. Využíva sa pri slávnostných gastronomických akciách (rauty, svadby). Prvé zmienky o dekoratívnom vyrezávaní pochádzajú už zo 7. storočia nášho letopočtu z východoázijských krajín a za najväčších majstrov tohto umenia sú považovaní Thajčania.

Casual food - nový štýl stravovania, ktorý kombinuje výhody konceptu rýchleho občerstvenia a kvalitných pokrmov. Fast foody tak do svojej ponuky zaraďujú rôzne špeciality európskej a ázijskej kuchyne, ako napr. suši, paellu, kebab, falafel, koláče atď.

Dips - teplé i studené husté omáčky a dresingy, v ktorých si hostia namáčajú jednotlivé sústa pokrmov. Podávajú sa k mäsu, syrom, rybám, hranolčekom, nachos, zelenine apod. Medzi svetovo známe patrí napr. guacamole, hummus, majonéza, chutney, barbecue sauce, salsa, tzatziki a ďalšie.

Ethic food - ide o potraviny a pokrmy bez etických prehrškov a nedostatkov. To zna-

mená, že sa napr. nepoužíva mäso zo zvierat, ktoré mali nevyhovujúce podmienky chovu, alebo suroviny z ohrozených druhov rastlín a živočíchov. (Príkladom môže byť zákaz podávať foie gras kvôli prekrmovaniu a obmedzenému pohybu hydiny.

Ethno food - pokrmy pripravené tradičným spôsobom z regionálnych, čerstvých potravín. Ide o najrôznejšie národné špeciality, napr. z oblasti Ázie, Mexika, Andalúzie apod.

Fine dining - najvyššia forma zážitkovej gastronómie. Dokonale zostavené degustačné menu s vyváženou kombináciou surovín a chutí, a to vrátane nápojov. Podávané jedlá sa musia snúbiť s atmosférou miesta i perfektným servisom a spoločne tak poskytnúť hostom jedinečný zážitok. Dôležité je zvoliť takú veľkosť porcií a tempo ich podávania, aby sa hosť na konci necítil prejednený. Ideálne je, aby sa jednotlivé chody dali zjesť na tri až päť súst, kedy vrcholí vnímanie chuti.

Finger foods - malé porcie jedál, ktoré sa držia a konzumujú v rukách (nepodávajú sa k nim príbory). Spadá sem pomerne široké spektrum teplých i studených pokrmov, od klasickej ponuky fast foodov (hamburgery, obložené bagety, sendviče) až po rôzne etnické špeciality (španielske tapas, grécke nakladané olivy, arabské kebaby, mexické nachos alebo japonské suši) a dezerty (mini rezy, roládky, koláčiky, pralinky, ovocné špízy).

Fun food / Fancy food - designové porcie jedál z kvalitných surovín, na ktorých šéfkuchár prezentuje svoju kreativitu a estetické cítenie.

Functional food – čo by sa dalo preložiť ako „funkčné potraviny“ alebo aj strava „so

zvláštnou dávkou zdravia“. Zahŕňa jedlá, ktoré majú vysokú výživnú hodnotu, s obsahom účinných látok ako napríklad vitamínov, vlákniny, probiotických, ale i ďalších zdraviu prospešných látok. Tato generácia potravín spravidla zodpovedá špecifickým potrebám jednotlivých cieľových skupín, ako sú športovci, malé deti, seniori, osoby s tráviacimi, srdcovými či kožnými problémami alebo osoby trpiace nadváhou.

Fusion cuisine - nový gastronomický trend, ktorý kombinuje tradičnú regionálnu kuchyňu s netradičnými exotickými prvkami. Tento štýl varenia vyžaduje veľké skúsenosti a cit pre vytváranie chuťovo zaujímavých kombinácií.

Molekulárna mixológia - prenesenie poznatkov z chémie a fyziky do barového prostredia. Ide o zmenu štruktúry, skupenstva, chuti či farby jednotlivých ingrediencií a celých kokteíl. Vznikajú tak nezvyklé vizuálne efekty a chuťové variácie, napr. gin a tonic ako želé, mojito vo forme peny alebo cosmopolitan v podobe perál. Pre vytvorenie týchto efektov sa využíva napr. suchý ľad, tekutý dusík, chlorid vápenatý, jedlá sóda, želatína atď.

Zážitková gastronómia - koncept stravovania okorenený neobvyklým zážitkom. Hosť by mal z takého podniku odchádzať doslova plný dojmov. Môže ísť o neobvyklé umiestnenie podniku, vybavenie interiéru alebo spôsob komunikácie a vystupovania personálu. Môže to byť napríklad opekanie mäsa na lávovom grile pred zrakmi hostia, fondue, ochutnávka vína alebo hudobná produkcia.

Zdroj: www.ihned.cz ●

Dobré nápady stoja za ochranu

Ponúkame vám niekoľko zaujímavých priemyselno-právne chránených alebo na ochranu prihlásených riešení slovenských vynálezcov a dizajnérov. Všetci sú úzko spätí s Bratislavou, v ktorej buď podnikajú alebo študujú. Teda, aké nové a zaujímavé riešenia vznikli v ostatných rokoch v našom hlavnom meste a navyše boli aj predmetom prihlášky podanej v Úrade priemyselného vlastníctva SR.



obr. 1

Spôsob spracovania drevenej dyhy
V súčasnosti mobilné telefóny, iPfony a tablety značne prispievajú k vytváraniu imidžu, svedčia o určitom statuse ich majiteľa a zaujímavé samolepky (stickery) dokážu vytvoriť zo sériovo vyrábaných elektronických prístrojov originálny módný doplnok.

Drevená samolepka (obr. 1) vyrábaná zo špeciálnych dýh rezaných z rôzneho dreva, napríklad orecha amerického, afrického makasaru, duba bahenného, čerešne piemont, či jaseňa sa na príslušný aparát nalepí, oživí ho a dodá mu prírodný vzhľad. Navyše si zákazník môže vybrať vlastnú aplikáciu napríklad s reklamným sloganom, logom, prírodným motívom alebo fotografiou, ktorá sa na dyhu aplikuje technikou drevotlač, prípadne vypaľuje laserom.

Podľa vyjadrení pôvodcu a majiteľa úžitkového vzoru Pavla Potočana z Dolného Kubína a jeho brata Jozefa Potočana, konateľa spoločnosti Legno International, s. r. o., Bratislava, novosť riešenia tkvie práve v spôsobe opracovania dyhy: „Na dyhu orezanú do požadovaného tvaru a zbrúsenú zo zadnej strany pomocou brúsneho kotúča nanesieme tenkú vrstvu lepidla, plochu prekryjeme netkanou textíliou a pripravený kus pod tlakom za tepla zlisujeme. Po vychladnutí na zadnú stranu dyhy nanášame obojstrannú lepiacu pásku. Záverečná fáza je zameraná na prednú stranu dyhy, ktorá sa môže v závislosti od požiadaviek na výsledný

efekt – celkový dojem a estetiku produktu – ďalej brúsiť od drsnej až po hladkú plochu. Nanášaná ochranná vrstva oleja, laku alebo vosku slúži ako impregnačné činidlo, prípadne na oživenie farebnosti samolepky. Na záver na povrchu dyhy jemným gravírovaním alebo technikou povrchového vypaľovania laserom či nanášaním farby možno vytvoriť ľubovoľné nápisy, grafiky a obrázky.

Pre veľký záujem o drevené samolepky sa spoločnosť Legno International, s. r. o. pomerne rýchlo presadila na domácom trhu. V súčasnosti stickery predáva už aj v Nemecku a Rakúsku a obchodné aktivity postupne rozbieha v anglicky hovoriacich krajinách. Uvedené technické riešenie zaujalo aj Ing. Tatienu Dandulovú z ÚPV SR. „Je to veľmi jednoduchý, no efektívny spôsob úpravy drevenej dyhy. Tá si po opracovaní zachová štruktúru bez zjavného poškodenia, stráca typicky negatívne vlastnosti – pnutie, tuhosť, lámavosť, štiepatelnosť, a to aj pri ohýbaní dyhy a lepení na jednotlivé, dokonca i zaoblené plochy. Rovnako plní estetickú funkciu.

CNC stroj na rezanie plazmou, kyslíkom a vodným lúčom, s možnosťou priameho rezania s úkosmi alebo dodatočného úkosovania so samonastavovaním autokalibráciou a spôsob jeho nastavenia autokalibráciou (obr. 2)

Klasické obrábacie stroje riadené človekom sú síce dômyselné, presné, no práca na nich



je časovo náročná a vyžaduje si zručný obslužný personál. Dnes sa už využívajú len na výrobu niekoľko málo kusov produktov, prípadne náhradných dielcov na staré typy zariadení. V sériovej výrobe ich plne nahradili CNC stroje, kde počítačové technológie podporujú všetky fázy výroby produktu.

K popredným slovenským výrobcam a dodávateľom CNC strojov na delenie materiálov plazmou, laserom, autogénom, vodným lúčom a vysokootáčkovým vretenom patrí firma MicroStep, spol. s r. o., Bratislava. Popri mechanike strojov vyvíja a dodáva pokročilé riadiace systémy pre obrábacie stroje a vlastný CAM softvér (Computer Aided Manufacturing). Zjednodušene povedené, riadiaci sys-

obr. 2



Túto stránku sponzoruje



najväčší výrobca stavebných profilov na Slovensku.

Náša firma sa venuje vývoju softvérov. Máme vlastných zamestnancov, máme aj študentov, ktorí u nás pracujú na dohodu a máme aj živnostníkov, ktorí s nami dlhodobu spolupracujú. Pred nedávnom sme riešili problém autorského diela s jedným odchádzajúcim zamestnancom a vyzerá to, že na našu firmu podá žalobu. Ako je to s autorskými právami zamestnancov, keď vytvorí počas doby zamestnania určité dielo?

Náš autorský zákon pozná kategóriu zamestnancov ako autorov diela. Dielo, ktoré zamestnanec vytvorí počas trvania zamestnaneckého pomeru, sa nazýva zamestnanecké dielo a presne ho definuje Autorský zákon v § 50.

V prvom rade je dôležité definovať, čo presne zamestnaneckým dielom je. Zamestnaneckým dielom je dielo, ktoré autor vytvoril na pokyn zamestnávateľa. Netvoril ho teda nezávisle, mal k dispozícii personálne, finančné ako aj ekonomické

zázemie zamestnávateľa a jeho tvorením plnil pracovné povinnosti. Stáva sa, že ide aj o dohodára, avšak treba dávať pozor na ustanovenia § 223 ods. 4 Zákonníka práce, ktoré hovoria, že dohody nemožno uzatvárať na činnosti, ktoré sú predmetom ochrany podľa autorského práva. Naopak, zamestnaneckým dielom nie je dielo, ktoré síce vytvorí zamestnanec pomocou pracovných prostriedkov zamestnávateľa (napr. pracovným PC, softvérom a pod.), ale vytvorí ho s iným cieľom, ako je splnenie pracovných povinností.

Ak ide o zamestnanecké dielo platí: Majetkové práva autora k zamestnaneckému dielu vykonáva vo svojom mene a na svoj účet zamestnávateľ, ak nie je dohodnuté inak. Zamestnávateľ môže právo výkonu majetkových práv autora obvykle postúpiť tretej osobe len so súhlasom autora. Právo zamestnávateľa k zamestnaneckému dielu zaniká, ak zamestnávateľ zanikne a nemá právneho nástupcu, od vtedy majetkové

práva k zamestnaneckému dielu vykonáva autor. Ak zamestnávateľ vykonáva majetkové práva autora k zamestnaneckému dielu, platí, že autor udelil súhlas na zverejnenie tohto diela, ako aj na to, aby zamestnávateľ toto dielo uvádzal na verejnosti pod svojím menom a autor počas výkonu majetkových práv autora k zamestnaneckému dielu zamestnávateľom je povinný zdržať sa výkonu majetkových práv k tomuto dielu. Zamestnanec však vytvorením zamestnaneckého diela neprichádza o autorstvo a patrí mu výkon časti osobnostných práv, najmä právo na ochranu pred neoprávneným zásahom do diela a napr. hanlivým nakladaním s dielom, ak by takým konaním mohlo prísť k poškodeniu cti alebo dobrého mena autora. Aj skončením pracovnoprávneho vzťahu zostávajú vyššie uvedené práva a povinnosti nedotknuté. Treba poznamenať, že toto platí vtedy, ak nie sú zmluvou medzi zamestnancom a zamestnávateľom práva a povinnosti upravené inak.

D. Grznárik

tém stroja automaticky reprodukuje zadané vstupné dáta, mení ich na výstupné signály a tie ďalej riadia súčasti stroja, od otáčok vretena cez pohyb obrobku alebo nástroja po manipulačnej dráhe až po chladenie zariadenia, a produktu.

Dôležitou a jednou z najťažších funkcií rezacích CNC strojov v priemysle je vyrezávanie dielcov s tvarovo zložitými zvarovými plochami, teda dielcov s úkosmi. Určité nedostatky, súvisiace s obmedzenou hrúbkou materiálov, pri kolmom rezaní a nastavovaním takéhoto stroja odstránil tím **Ing. Alexandra Vargu, PhD.** (v súčasnosti jeden z konateľov a štatutár spoločnosti MicroStep, spol. s r. o., Bratislava).

Uvedené riešenie bolo v roku 2013 predmetom dvoch národných patentových prihlášok podaných v ÚPV SR (spoločnosť má snahu chrániť riešenie aj prostredníctvom európskeho patentu) a jeho podstata je v prihláškach charakterizovaná takto: „CNC stroj na rezanie plazmou, kyslíkom a vodným lúčom umožňuje okrem priameho rezania dielcov s úkosmi, s uhlom daným v rozsahu hrúbok určených efektívnou dĺžkou energetickeho lúča príslušnej rezacej technológie, aj dodatočné rezanie úkosov na vopred kolmo vyrezané dielce s maximálnou hrúbkou reza-

teľnou danou technológiou. Vysokú presnosť vyrezaných dielcov zabezpečuje autokalibračný systém zariadenia eliminujúci zdĺhavé mechanické nastavovanie stroja obsluhou.“

A. Varga dodáva: „O význame inovácií v oblasti CNC obrábania a o našich úspechoch na poli rezania plazmou, kyslíkom a vodným lúčom pomocou CNC zariadení svedčí aj fakt, že máme zastúpenie v takmer päťdesiatke krajín sveta a vyše 95 % našej produkcie je určenej na export. Myslíme si, neskromne, že v oblasti plazmového rezania patríme dokonca medzi významných svetových hráčov.“

Ing. Slavomír Gazdík z ÚPV SR sa vyjadril takto: „Je dobré, že na Slovensku máme firmu, ktorá dokáže myslieť dopredu a je schopná (povedzme si však pravdu, že asi priam nútená) neustále inovovať a držať krok s celosvetovým vývojom v oblasti CNC obrábania. A firma myslí aj na to, aby výsledky práce a kreativity vlastných odborníkov priemyselno-právne ochránila.“

Spací vak pre deti – Tuli sardinka

Tuli sardinka (obr. 3) je detský spací vak v tvare rybičky určený pre deti vo veku 2 až 6 rokov s výškou do 125 cm. Vďaka atraktívnemu farebnému vyhotoveniu si takýto „spacák“ zamiluje každé dieťa a rodičia zas ocenia jeho

praktickosť a kvalitu materiálu.

Študentka Vysokej školy výtvarných umení v Bratislave Lenka Abonyiová z ateliéru Industrial dizajn vytvorila tento dizajn pod vedením doc. Ferdinanda Chrenku, akad. soch. Inovatívnosť a estetiku riešenia ocenila aj slovenská firma Tuli, ktorá s autorkou spolupracuje a detský spací vak už aj vyrába a predáva.

L. Abonyiová sa v rámci výmenného študijného pobytu na Univerzite umenia a dizajnu v Ženeve (HEAD, Haute École d'art et de design à Genève) venovala aj dizajnu šperkov. Nedávno ukončila pracovný pobyt v Paríži, vo firme Tarian, ktorej navrhovala dizajn okuliarov. V súčasnosti opäť pokračuje v štúdiu v Bratislave. V súvislosti so svojím návrhom spacieho vaku hovorí: „Zámerom bolo vytvoriť produkt, ktorý by vtípne a hravo doplnil rad produktov značky Tuli určených deťom. Poskytnúť riešenie pre preplnené škôlky, kde sa deti tlačia ako sardinky alebo pre rodičov, ktorých ratolesti nechcú spať. Spraviť zo spánku hru. Perinka je mäkučká, vďaka kvalitným materiálom zahreje a keď ju už netreba, rýchlo ju zložíte priamo do obliečky na vankúš - hlavy sardinky.“

Ing. Karol Klavec z ÚPV SR sa pri spomienke na dizajn, ktorý bol v apríli tohto roku zapísaný do registra, usmial: „Byť tak ešte raz malým chlapcom, určite by som rád išiel s otcom na ryby a večer sa zakutral do takej milej teplej ryby. Ale teraz vážne, je to dizajn na vysokej estetickú úrovni a vlastniť takéto niečo môže byť pre deti, ale i rodičov dokonca vecou prestíže.“

Ing. Jana Rešutíková

(Publikované so súhlasom pôvodcov) ●

obr. 3



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

Zahraníčné aktivity

Pripravujeme:

Podnikanie v Bulharsku – okrúhly stôl

Podnikanie v Brazílii – okrúhly stôl

Podnikanie v Japonsku – konzultačný deň

Iné aktuálne ponuky

NOVINKA – Online elektronické aukcie cez našu regionálnu komoru - najefektívnejší preukázateľný spôsob zníženia prevádzkových nákladov ako následok najnižšej ceny nakupovanej komodity v čase nákupu.

Zaručený elektronický podpis a elektronický podpis – externá registračná autorita, vykonávajúca certifikačné činnosti a poskytujúca akreditované certifikačné služby

Preverte si partnera - služba poskytuje vysoko kvalitné informácie, analýzy a správy efektívne využiteľné pre majiteľov, konateľov či TOP manažérov firiem na podporu nástrojov risk manažmentu každého podnikateľského subjektu.

Vystavovanie ATA karnetov - unifikovaný colný dokument pre tranzit a dočasný dovoz tovarov do tretích krajín bez cla

Osvedčovanie o pôvode tovaru - služby pre zjednodušenie Vášho zahraničného obchodu

Klub podnikateľov Bratislavskej regionálnej komory a **Klub mladých podnikateľov** – tematické klubové stretnutia členov BRK SOPK

Platforma „Žena v podnikaní“

Pripravujeme obchodnú misiu do Číny



BRK SOPK odsúhlasila so zahraničnými partnermi termín obchodnej misie do Šanghaja a Hong Kongu. Misia sa uskutoční v termíne 11. až 18. októbra 2015 na pozvania Šanghajskej federácie priemyslu a obchodu a Rady pre obchod a rozvoj Hong Kongu. V Hong Kongu je na programe aj návšteva najväčšej svetovej výstavy elektroniky Hong Kong Electronics Fair 2015.

S obidvoma partnermi sa uskutočnia plenárne zasadnutia a podľa záujmu slovenských účastníkov misie aj rokovania „one to one“ s potenciálnymi obchodnými partnermi.

Pozvánky na misiu budú členom SOPK zaslané v priebehu júla.

Podrobnejšie informácie o pripravovanom podujatí poskytnie V. Oros, tel. 02 48291 534, alebo vladislav.oros@sopk.sk

BOJUJEME ZA VÁS

SOPK vypracovala pripomienky k týmto návrhom zákonov:

- návrh zákona, ktorým sa mení a dopĺňa zákon č. 313/2009 Z. z. o vinohradníctve a vinárstve v znení neskorších predpisov,
- návrh zákona, ktorým sa mení a dopĺňa zákon č. 364/2004 Z. z. o vodách a o zmene zákona Slovenskej národnej rady č. 372/1990 Zb. o priestupkoch v znení neskorších predpisov (vodný zákon) v znení neskorších predpisov a ktorým sa mení zákon č. 7/2010 Z. z. o ochrane pred povodňami v znení neskorších predpisov,
- návrh zákona, ktorým sa mení a dopĺňa zákon č. 175/1999 Z. z. o niektorých opatreniach týkajúcich sa prípravy významných investícií a o doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov a ktorým sa mení a dopĺňa zákon č. 50/1976 Zb. o územnom plánovaní a stavebnom poriadku (stavebný zákon) v znení neskorších predpisov,
- návrh zákona 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 a ktorým sa mení a dopĺňa zákon č. 483/2001 Z. z. o bankách a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov,
- návrh zákona o zrušení Fondu národného majetku Slovenskej republiky, o zriadení Správcovskej agentúry a o zmene a doplnení niektorých zákonov.

SOPK sa vyjadrila tiež k:

- vyhláške Ministerstva vnútra Slovenskej republiky, ktorou sa mení a dopĺňa vyhláška Ministerstva vnútra Slovenskej republiky č. 121/2002 Z. z. o požiarnej prevencii v znení neskorších predpisov,
- vyhláške Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky o podrobnostiach o ochrane zdravia pred záťažou teplom a chladom pri práci.

dg

Viete že...?

... všetci zamestnávateľia musia k 30. 6. 2015 ukončiť dohody o prácach vykonávaných mimo pracovného pomeru, ktoré mali pred 1. 7. 2014 uzatvorené na dobu neurčitú, alebo na dobu, ktorá sa mala skončiť až po 30. 6. 2015?

Na základe minuloročnej novelizácie Zákonníka práce tak musia zamestnávateľia ukončiť k 30. 6. 2015 dohody o pracovnej činnosti, dohody o vykonaní práce alebo dohody o brigádnickej práci študenta, ak boli uzatvorené pred 1. 7. 2014 na dobu neurčitú alebo dlhšie ako na 12 mesiacov. Od 1. 7. 2014 sa totiž dohody o prácach vykonávaných mimo pracovného pomeru uzatvárajú maximálne na dobu 12 mesiacov.

Zákon však nevyklučuje možnosť ďalšej spolupráce, a preto môže zamestnávateľ uzatvoriť s dohodárom novú dohodu, netreba však zabudnúť na oznamovacie povinnosti voči Sociálnej a zdravotnej poisťovni. Avšak na rozdiel od predchádzajúcej úpravy je možné mať nepravidelný príjem pri dohode trvajúcej viac ako jeden mesiac len v prípade dohody o vykonaní práce. Ostatné dve dohody môžu byť honorované nepravidelným príjmom len vtedy, ak sú dohodnuté na menej ako jeden mesiac.

20. 07. 2015, pondelok

• **registračná povinnosť** pre DPH pre zdanieľnú osobu, ktorá má sídlo, miesto podnikania alebo prevádzka-reň 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.

27. 07. 2015, pondelok, namiesto 25.07.2015, sobota

- povinnosť pre zdanieľnú osobu **dane z pridanej hodnoty**, registrovanú pre daní podľa § 7 alebo 7a zákona o DPH, podať elektronickými prostriedkami súhrnný výkaz za predchádzajúci štvrtrok, v ktorom dodala službu s miestom dodania v inom členskom štáte podľa § 15 ods. 1 zdanieľnej osobe alebo právnickej osobe, ktorá nie je zdanieľnou osobou a je identifikovaná pre daň, a táto osoba je povinná platiť daň,
- povinnosť **podať daňové priznanie k daní z pridanej hodnoty** platiteľom dane a v rovnakej lehote zaplatiť daň ak je zdaňovacím obdobím kalendárny mesiac,
- povinnosť **podať daňové priznanie k DPH** platiteľom dane a v rovnakej lehote zaplatiť daň ak je zdaňovacím obdobím kalendárny štvrtrok,
- 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 súhrnný výkaz má aj platiteľ DPH, ktorý dodal službu s miestom dodania v inom členskom štáte osobe identifikovanej pre daň, ktorá je povinná túto daň platiť,
- 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.
- Povinnosť **podať kontrolný výkaz** elektronickými prostriedkami za každé zdaňovacie obdobie, za ktoré je povinný podať daňové priznanie, do 25 dní po skončení zdaňovacieho obdobia. Platiteľ nie je povinný podať kontrolný výkaz za zdaňovacie obdobie, za ktoré podáva daňové priznanie, v ktorom nie je povinný uviesť žiadne údaje o plneniach, alebo je povinný uviesť len údaje o dodaní tovaru oslobodeného od dane podľa § 43 alebo § 47 alebo údaje o dodaní tovaru podľa § 45 a súčasne v ktorom neuvádza údaje o odpočítaní dane alebo uvádza len odpočítanie dane podľa § 49 ods. 2 písm. d),
- platiteľ DPH môže podať **súhrnný výkaz** za kalendárny štvrtrok, 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 daní z alkoholických nápojov a k daní z tabakových výrobkov** za predchádzajúci kalendárny mesiac platiteľom dane, ktorý v rámci podnikania opakovane prijíma alkoholický nápoj (tabakové výrobky) v pozastavení dane z iného členského štátu, a v rovnakej lehote zaplatiť daň; prílohou daňového priznania je zoznam pestovateľov s uvedením vyrobeného a skutočne prevzatého množstva liehu, s uvedením dátumu výroby liehu a kópia žiadosti o výrobu destilátu,
- povinnosť pre držiteľa oprávnenia na distribúciu spotrebiteľského balenia liehu v daňovom voľnom obehu 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 spotrebnej dani z alkoholických nápojov** za predchádzajúci kalendárny mesiac prevádzkovateľom liehovarického závodu na pestovateľské pálenie ovocia a v rovnakej lehote zaplatiť daň; prílohou daňového priznania je zoznam pestovateľov s uvedením vyrobeného a skutočne prevzatého množstva liehu, s uvedením dátumu výroby liehu a kópia žiadosti o výrobu destilátu,
- povinnosť pre držiteľa oprávnenia na distribúciu spotrebiteľského balenia liehu v daňovom voľnom obehu 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 spotrebnej dani z alkoholických nápojov** za

predchádzajúci kalendárny mesiac malým samostatným pivovarom a v rovnakej lehote zaplatiť daň,

- povinnosť oznámiť colnému úradu **množstvo cigariet uvedených do daňového voľného obehu** na území SR za predchádzajúci kalendárny mesiac,
- 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. 2015, piatok

- splatnosť **mesačného preddavku na daň** z motorových vozidiel vo výške 1/12 predpokladanej ročnej daňovej povinnosti, ak tá u jedného správcu dane presiahne 8300,- eur
- splatnosť **mesačného preddavku na daň z príjmov právnických a fyzických osôb** u daňovníka, ktorého daň vypočítaná za predchádzajúce zdaňovacie obdobie presiahla 16 600 eura. 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 (preddavok na poistné z príjmu vypočítava a odvádza za zamestnanca zamestnávateľ),
- 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 prídeltu do **sociálneho fondu**.

10. 08. 2015, pondelok, namiesto 08.08.2015, sobota

- **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,
- povinnosť pre **platiteľa dividendy** so sídlom na území SR uhradiť preddavok na poistné na verejné zdravotné poistenie za predchádzajúci kalendárny mesiac za poistenca, ktorý mal vyplatený príjem z dividend za účtovné obdobie, ktoré začalo najskôr 1. januára 2013.

17.08.2015, pondelok, namiesto 15.08.2015, sobota

- 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.

20. 08. 2015, štvrtok

- **registračná povinnosť** pre DPH pre zdanieľnú osobu, ktorá má sídlo, miesto podnikania alebo prevádzka-reň 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. 08. 2015, utorok

- povinnosť **podať daňové priznanie k daní z pridanej hodnoty** platiteľom dane a v rovnakej lehote zaplatiť daň ak je zdaňovacím obdobím kalendárny mesiac,

- 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 súhrnný výkaz má aj platiteľ DPH, ktorý dodal službu s miestom dodania v inom členskom štáte osobe identifikovanej pre daň, ktorá je povinná túto daň platiť,
- 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 zaplataenie nie je viac ako 5 eur,
- povinnosť podať **kontrolný výkaz** elektronickými prostriedkami za každé zdaňovacie obdobie, za ktoré je povinný podať daňové priznanie, do 25 dní po skončení zdaňovacieho obdobia. Platiteľ nie je povinný podať kontrolný výkaz za zdaňovacie obdobie, za ktoré podáva daňové priznanie, v ktorom nie je povinný uviesť žiadne údaje o plneniach, alebo je povinný uviesť len údaje o dodaní tovaru oslobodeného od dane podľa § 43 alebo § 47 alebo údaje o dodaní tovaru podľa § 45 a súčasne v ktorom neuvádza údaje o odpočítaní dane alebo uvádza len odpočítanie dane podľa § 49 ods. 2 písm. d),
- povinnosť podať colnému úradu **daňové priznanie k daní z alkoholických nápojov a k daní z tabakových výrobkov** za predchádzajúci kalendárny mesiac platiteľom dane, ktorý v rámci podnikania opakovane prijíma alkoholický nápoj (tabakové výrobky) v pozastavení dane z iného členského štátu, a v rovnakej lehote zaplatiť daň;
- povinnosť podať **daňové priznanie k spotrebnej dani z alkoholických nápojov** za predchádzajúci kalendárny mesiac prevádzkovateľom liehovarického závodu na pestovateľské pálenie ovocia a v rovnakej lehote zaplatiť daň; prílohou daňového priznania je zoznam pestovateľov s uvedením vyrobeného a skutočne prevzatého množstva liehu, s uvedením dátumu výroby liehu a kópia žiadosti o výrobu destilátu,
- povinnosť pre držiteľa oprávnenia na distribúciu spotrebiteľského balenia liehu v daňovom voľnom obehu 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 spotrebnej dani z alkoholických nápojov** za predchádzajúci kalendárny mesiac malým samostatným pivovarom a v rovnakej lehote zaplatiť daň,
- povinnosť podať colnému úradu **daňové priznanie k daní 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 obehu** 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. 08. 2015, pondelok

- splatnosť **mesačného preddavku na daň z motorových vozidiel**, ak tá u jedného správcu dane presiahne 8300,- eur,
- splatnosť **mesačného preddavku na daň z príjmov právnických a fyzických osôb** u daňovníka, ktorého daň vypočítaná za predchádzajúce zdaňovacie obdobie presiahla 16 600 eura,
- 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.

...to správne biznis centrum pre Vás




Biznis Centrum
KERAMETAL

+421 2 48291 446

www.bizniscentrum.sk

KMReality · Jašíkova 2, 821 03 Bratislava · www.km-reality.sk