



## **Program konference Hotelnictví, turismus a vzdělávání konané dne 18. října 2017**

Registrace účastníků 08.30 – 9.30 hodin

**Plénium** (moderování doc. Ing. Jan Hán, Ph.D.)

09:30-09:50

Ing. Petr Studnička, Ph.D., jednatel Vysoké školy hotelové v Praze  
*Slavnostní zahájení konference*

doc. Ing. Jan Hán, Ph.D., prorektor pro výzkum a spolupráci s praxí Vysoké školy hotelové v Praze  
*Aktuální stav výzkumu a spolupráce s praxí na Vysoké škole hotelové v Praze*

09:50 – 10.15 Marta Nováková (prezidentka SOCR ČR)

*Trendy zaměstnanosti v hotelnictví a cestovním ruchu*

10:15 - 10:40 PhDr. Taťána Babická (Vienna House Czech Republic)

*Cesta zaměstnance ve Vienna House*

10:40 – 11:05 Ing. Ludmila Elexová, Ph.D. (Univerzita Mateja Bela v Banskej Bystrici)

*Trendy vo výskume a vzdelávanie v krajinách strednej a východnej Európy*

11:05-11:30 Michal Tomeš (Accor Hotels)

*New Service Culture*

**11:30 – 12:00 Coffee Break**

**12:00 – 13:15**

**PANELOVÁ DISKUZE NA TÉMA „ZAMĚSTNANECKÉ BENEFITY A PÉČE O ZAMĚSTNANCE“**

(moderování Ing. Petr Studnička, PhD.)

- Ing. Martin Kocourek (ředitel Hotelu Bellevue Český Krumlov)
- Ing. Ondřej Pospíšil (ředitel společnosti Benefity a.s.)
- Ing. Zuzana Vašutová (ředitelka Spa hotelu Lanterna Velké Karlovice)

**13:15 – 14:30 OBĚD**

**11:30 – 15:00 WORKSHOP: Párování rybích specialit a vín**

**14:30 – 17:00**

**JEDNÁNÍ V ODBORNÝCH SEKČÍCH**

**SEKCE DOPADY LEGISLATIVNÍCH ZMĚN NA GASTRONOMII**

**Řídí: Ing Blanka Zimáková**

**1) Věra Hrazdírová** (HR Manager, Pentahotel Prague)

*Téma: Výběr a výchova provozních pracovníků v Pentahotel Prague*

**2) Ing. Miloš Kopal** (Horeca manager, Nestlé Česko)

*Téma: Nevšední kurzy vaření*

**3) Aleš Pikal** (Food & Drink Director, Park Inn Hotel Prague)

*Téma: Dopad legislativních opatření (EET, zákaz kouření) na provoz restauračních podniků*

**4) doc. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.; prof. Ing. Vlastimil Fic, DrSc.**  
(Ústav analýzy a chemie potravin, Fakulta technologická ve Zlíně  
ÚTB Zlín)

Téma: *Víno a další nápoje z hroznů a ovoce v gastronomii*

**5) Ing. Jiří Zelený, Ing. Zbyněk Vinš (VŠH Praha)**

Téma: *Výsledky senzorického hodnocení tradičních českých utopenců*

## **SEKCE MARKETING V HOTELNICTVÍ A GASTRONOMII**

**Řídí: Ing. Štěpán Chalupa**

**1) Daniel Grossmann** (Business Development Director, ResDiary International)

Téma: *Digitalizace v oborech hotelnictví a gastronomie.*

**2) Veronika Kundříková** (Social Media Specialist, SocialSharks)

Téma: *Reklamní formáty na sociálních sítích.*

**3) Šárka Hamanová** (PR Specialist & Content Manager, AMBI CZ)

Téma: *Jak na obsah na sociální síť?*

**4) Jaromír Pažout** (Director of Operations for the Czech Republic & Slovakia, Bookassist Czech republic)

Téma: *Konkurujte online!*

**5) Marek Audes** (General Manager, ibis hotel Plzeň)

Téma: *CSR jako součást firemní kultury.*

## SEKCE TRENDY V CESTOVNÍM RUCHU

Řídí: **Ing. Lucie Plzáková, Ph.D.**

**1) Mgr. Aleš Pangrác** (CzechTourism)

Téma: *Nová klasifikace DMO*

**2) Matěj Koutný** (Blahobyty, Curso, s. r. o.)

Téma: *Téma: Je opravdu jednoduché "pouze" sdílet? - trendy v Airbnb*

**3) Ing. Radek Chaloupka** (KPMG Česká republika)

Téma: *Nový přístup k podpoře rozvoje destinačního managementu v ČR (Kategorizace organizací destinačního managementu)*

**4) Ing. Ludmila Elexová, Ph.D.** (Ekonomická fakulta Univerzity Matěje Bela, Slovenská republika)

Téma: *Eurofondy ako prekážka alebo prostriedok rozvoja cestovného ruchu?*

**5) Mgr. Ondřej Špaček** (CE-Traffic)

Téma: *Revoluce ve sledování výkonnosti cestovního ruchu (Geolokační a signalizační data)*

**6) Ing. Jitka Mattyášovská** (VŠH v Praze)

Téma: *Vývoj ve vybraných oblastech turismu v ČR*