

# Gastronom 2012

2.ročník / 1.vydání - Novinky ze světa gastronomie



**SŠ** Hotelnictví  
Gastronomie  
Frenštát pod Radhoštěm



# Úvodní slovo pana ředitele

Vážení čtenáři,

přesně si vzpomínám na tu chvíli, kdy naděje na výraznou modernizaci naší školy získala reálnou podobu. Stalo se to v dubnu letošního roku, kdy byl schválen projekt Výměna oken a zateplení Střední školy hotelnictví a gastronomie ve Frenštátě pod Radhoštěm. A aby toho nebylo málo, tak jsme se s výraznou podporou zřizovatele školy – Moravskoslezského kraje – pustili ještě do první etapy výměny elektroinstalace a také do zefektivnění využívání energií. Efekty všech těchto rozvojových aktivit se jistě projeví v dalším působení školy. Nyní však již můžete zaznamenat spoustu novinek – např. proměněné učebny, tělocvična a chodby, nové fasády a vchod do hlavní budovy, termoregulační ventily apod. Vzpomínáte si na nefunkční okna a na časté stěhování žáků z některých studených učeben? Je dobře, že máme již jiné „starosti“.



Hodláme v modernizaci školy pokračovat – věřím, že se co nejdříve dočkáme nové cvičné kuchyně v rámci budovaného Gastrocentra a na jaře venkovního tělovýchovného areálu. Pokračovat chceme i v dalších etapách elektroinstalace.

Pokud ještě nevíte, bude se naše škola od 1. ledna 2013 jmenovat Hotelová škola, Frenštát pod Radhoštěm. Je na nás všech, abychom tyto pozitivní změny využili pro kvalitní vzdělávání žáků a zatraktivnění oborů gastronomických, hotelnictví a cestovního ruchu.

Závěrem si Vás, čtenáři, dovoluji pozvat na Dny otevřených dveří na naší škole, které proběhnou 6. prosince 2012 a 17. ledna 2013. Seznámíte se s aktivitami žáků a také se můžete vrátit do historie naší školy na vernisáži ke 115. výročí založení střední školy.

Pěkné podzimní čtení a nezapomeňte se dívat kolem sebe...

Ivo Herman  
ředitel školy

## Soutěže a úspěchy studentů naší školy

### Okresní finále v přespolním běhu

2. října 2012 proběhlo ve Frenštátě pod Radhoštěm na Horečkách okresní finále v přespolním běhu. Družstvo dívek vybojovalo 3. místo, družstvo hochů skončilo čtvrté.

### GASTRO JUNIOR BIDVESTCUP

Ve dnech 18. - 19. října 2012 se konalo regionální kolo gastronomické soutěže GASTRO JUNIOR BIDVESTCUP (původní Nowaco cup). Pořádající školou byla SŠSS Ostrava-Hrabůvka a všichni naši zástupci ve všech kategoriích postupují do celostátního lednového kola na brněnském výstavišti. Lukáš Skýpala (G3) v kategorii Kuchař se umístil ve zlatém družstvu, celkově pátý, stejné místo patří Alžbětě Urbánkové (H3B) v kategorii Číšník a cukrárce Johaně Špačkové patřila 13. příčka a bronzové pásmo. Na Černé louce se v tyto dny konal také Gastrofestival, ve kterém jsme skončili takto: soutěž baristů - 2. místo Václav Luštinský (G4), v čepování piva si odnesla diplom za účast Adéla Berecková (G4) a v soutěži Curving cup jsme získali tři bronzová ocenění zásluhou Antonína Sekyry (S2) a Tomáše Radka (G3). Stříbrný diplom vybojoval Jan Hlupík (G3).



### Lázeňský pohár

V barmanském "Lázeňském poháru" v Jeseníku, který pořádala tamní Hotelová škola Vincence Priessnitze, soutěžily Jana Šišková z H3B (12. místo) a Monice Škařupové ze stejné třídy patří 15. místo.

## **„Martinská husa“**

Dne 16. listopadu se konala v naší škole soutěž **„Martinská husa“**. Proběhla v rámci Dne tvůrčích činností projektu TIME vpředvečer tradičního Frenštátského jarmarku. O nejlepší umístění soutěžilo celkem 7 pokrmů z této lahůdky. Z vítězství se nakonec radovalo domácí soutěžní družstvo ve složení Lukáš Skýpala (G3) a Lukáš Hausner (KČ2C). Připravili plněná husí prsa s bílým zelím a zelím z červené řepy a jako přílohu zvolili dýňové knedlíky a šťouchané brambory. Cenu za 1. místo převzal v sobotu na náměstí ve Frenštátě pod Radhoštěm ředitel školy RNDr. Ivo Herman.

## **PROFI GO**

19. ročníku soutěže talentů pro cestovní ruch **PROFI GO 2013**, kterou organizuje společnost Efektmedia se dne 19. listopadu na brněnském výstavišti zúčastnilo 5 žáků 2. – 4. ročníku oboru Hotelnictví. Spoluorganizátorem soutěže je akciová společnost Veletrhy Brno.

Soutěž PROFÍ GO je určena studentům středních a vyšších odborných škol a jejím cílem je podpora k uplatnění v oblasti cestovního ruchu. Podmínkou účasti je znalost alespoň jednoho světového jazyka.

Před 2 lety zaznamenala naše škola obrovský úspěch, když žák H3A Jan Mlnářik zvítězil a přebíral cenu za 1. místo v lednu 2011 v rámci veletrhu GO.

### **Průběh soutěže:**

1. písemný test všeobecných znalostí z oblasti zeměpisu, historie, kultury, literatury apod.
2. „videotest“ s pamětihodnostmi České republiky
3. praktická ústní prezentace jazykových schopností v předem zvoleném světovém jazyce na téma: Česká republika (moje oblíbené místo, můj region, hlavní město Praha apod.), časový limit: 2 minuty

Této soutěže se zúčastnili žáci – Michael Richter H4B, Jana Lomnančíková H2A, Claudie Kovářová H2B, Veronika Hurtová H3B a Michaela Martinková H2B.

Dva žáci (Jana Lomnančíková a Michal Richter) postoupili do finálního kola a obsadili 16., resp. 19. místo, což je úspěch vzhledem k počtu zúčastněných.

### **Dále se účastníme soutěže o nejlepší turistický produkt k podpoře cestovního ruchu v daném regionu PROFÍ GO 2013 – turistický produkt**

Stejně jako PROFÍ GO je součástí doprovodného programu Mezinárodních veletrhů cestovního ruchu GO a REGIONTOUR 2013 (17. – 20. ledna 2013).

Organizovaná je stejnou společností - Efektmedia spolupráci s akciovou společností Veletrhy Brno.

Soutěž je určena **pro tříčlenné týmy složené ze studentů 3. nebo 4. ročníků středních a vyšších odborných škol cestovního ruchu.**



Naši žáci soutěží s tématem: **Valašsko ze hřbetu koně**, výsledky této soutěže budou vyhlášeny v průběhu měsíce prosince 2012.

Úspěšné týmy budou prezentovat svou práci na Mezinárodním veletrhu cestovního ruchu 17. ledna 2013, kde je může doprovodit celá školní třída, tudíž mají vstup na veletrh zdarma.

Houdková Ludmila, vyučující předmětu Zeměpis cestovního ruchu



### Fotografie našich reprezentantů



## Kurzy ve školním roce 2012/13

V pořadí prvním kurzem v letošním školním roce bude **Barmanský kurz**. Již několikátý rok proběhne pod vedením pana Karla Zapalače. Letos je přihlášeno 24 zájemců, kteří se od 3. do 7. prosince pokusí proniknout do tajů barmanského umění. Kurz se koná v odborné učebně stolničení.

Na konci ledna, od 28. do 31. 1. 2013, je naplánován čtyřdenní **Kurz studené kuchyně** tradičně s panem Vladimírem Pickou. O tento čtyřdenní kurz nápadů, kreativity a moderní kuchyně je každoročně velký zájem a stejně jako u barmanského kurzu obdrží všichni účastníci na závěr certifikát.

Dvoudenní **Baristický kurz** pořádáme potřetí a zaujal mezi kurzy své pevné místo. Lektorem bude pan Michal Křížka z Pražského kulinařského institutu a zájemci získají nejen teoretické znalosti o původu a druzích kávy, ale naučí se připravovat základní druhy tohoto nápoje včetně espressa a cappuccina. Koná se ve dnech 11. – 12. března 2013.



# Výměnný pobyt v polském BUKOWNĚ

Střední škola hotelnictví a gastronomie, Frenštát pod Radhoštěm druhým rokem spolupracuje se střední školou se stejným zaměřením v polském Bukowně. Součástí spolupráce jsou výměnné pobyty studentů.

V květnu minulého školního roku polští studenti navštívili naši školu. Během dvou dnů, které zde strávili, si prohlédli radnici s věží, kostel sv. Martina a Pustevny se sochou Radegasta.

Naši studenti rádi přijali pozvání polských přátel k návštěvě jejich školy. 25. září 2012 v osm hodin ráno jsme vyjeli od školy směr Bukowno. Na hranicích s Polskem nás potkalo menší zdržení. Náš řidič autobusu neměl v pořádku doklady. Naštěstí se vše vyřešilo a mohli jsme pokračovat dál v jízdě. Kolem jedné hodiny jsme dojeli do Osvětimi, kde jsme si prohlédli koncentrační tábor, který v nás zanechal smutné dojmy.

Okolo páté hodiny jsme dorazili ke škole, kde už nás čekali polští učitelé a studenti. Ubytovali nás v internátu školy. Pokoje měly starší vybavení, ale byly čistě uklizené. Po kratším odpočinku jsme šli na večeři, která se podávala venku u ohně. První jídlo, které ochutnaly naše chuťové pohárky, byl „žurek“. Někomu mohl tento pokrm připomínat naši kyselici. Po večeři jsme navštívili důl, který se nacházel přímo v areálu školy. Samozřejmě nechyběla návštěva školy. Zvenku působila na první pohled zanedbaně, ale když jsme si ji prohlédli uvnitř, museli jsme uznat, že byla dobře udržovaná a částečně i zmodernizovaná. O stáří školy nás přesvědčily prošlapané schody, po kterých musely chodit „desítky“ generací. Večer jsme strávili s polskými studenty v centru města.

Ve středu ráno kolem deváté hodiny jsme vyrazili autobusem do historického Krakova. Tam jsme měli zajištěnou českou průvodkyni, se kterou jsme navštívili katedrálu sv. Stanislava a sv. Václava s hrobkami polských panovníků. Po prohlídce památek následoval rozchod.

V 17:15 jsme se vydali zpět do Bukowna, kde pro nás byla připravena výborná večeře i s flambovaným překvapením. Ocenili jsme i večírek na rozloučenou, který pro nás připravili polští kamarádi.

Ve čtvrtek ráno před devátou jsme museli být sbalení a nachystaní k odjezdu. Stačili jsme si ještě vyměnit kontakty s novými přáteli a slíbit si, že to není naposled, co se vidíme.

Cesta domů utekla jako voda. Všichni jsme se shodli, že pobyt v Polsku byl jeden z mnoha zážitků, na které budeme ještě dlouho vzpomínat.

Markéta Tabachová, třída H2B

## Zahraníční stáže u nás na škole



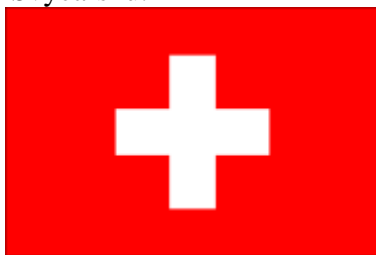
Žáci naší školy mají už několik let možnost vycestovat na třítydenní stáže – projekty mobility v rámci programu **Leonardo da Vinci**. V minulém školním roce proběhly úspěšně stáže do Německa a Lotyšska a v září-říjnu 2012 se podívali praktikanti do Španělska. Do obou destinací (Lotyšsko a Španělsko) se podívají žáci i v tomto školním roce. Do Německa vysíláme každoročně skupinu 4-6 praktikantů do Chemnitz. Tato praxe je podporována programem TANDEM a Česko-německým fondem budoucnosti.

V rámci výměnných pobytů mezi školami spolupracujeme se školami podobného typu ve Francii, Maďarsku a Polsku. Úspěšná je i desetiletá spolupráce s hotelovou školou ve švýcarském Churu.

### Zahraníční stáž ve Švýcarsku

Dobrý den,

tímto e-mailem zdravím Vás a celé vedení školy. Chtěla bych se podělit o své zážitky, radosti i strasti letní čtyřměsíční praxe ve Švýcarsku.



Vše začalo dne 9. června, kdy jsem opouštěla rodný Frýdek-Místek a vydala se na několikahodinovou únavnou cestu do Švýcarska.

V ranních hodinách jsme všichni vybraní účastníci stáže dorazili do švýcarské hotelové školy v Passugu. V sále, kde se sešla spousta lidí z různých zemí (Maďarsko, Litva, Slovensko, Česko), nás pán ředitel Schmidt uvítal několika slovy a seznámil nás s tím, jak budou vypadat následující čtyři měsíce.



V Passugu jsem strávila pěkných 14 dní. Praktická i teoretická výuka byla vedena pochopitelně v němčině. Poprvé jsem si vyzkoušela flambování a nechyběly ani pěkné exkurze do města Luzern nebo na vinice Malanser. Na konci čtrnáctidenního kurzu na nás čekal test z odborných znalostí obsluhy, vín a částečně psychologie prodeje.

Přes mé obavy byl test celkem jednoduchý a já jsem dostala hodnocení nad mé očekávání. Po krásných dvou týdnech mě čekala cesta do hotelu v malém městečku Savognin.

První měsíc byl náročný, poprvé v životě jsem pracovala jako plnohodnotná servírka. Občas byl problém s porozuměním švýcarské němčině, která se od té klasické zcela liší. Atmosféra zde navíc nebyla ideální, co se kolektivu týče, vždy šlo cítit určité napětí. Občas zde člověk zažije nějakou svoji osobní krizi, kdy má pocit, že to nezvládne. Po měsíci práce ze mě však veškerý pocit nejistoty opadl a díky tomu, že jsem všemu věnovala pozornost, se mi začalo dařit práce i komunikace. Pracuji od začátku v servise – ráno příprava snídaní, večer obsluha hotelových hostů, místy také prodej a-la carte.

Ačkoliv ze začátku mnou cloumaly velké obavy a nejistoty, teď vím, že mě tato praxe hodně posunula jak v německém jazyce, tak v odbornosti.

Odnáším si zkušenosti, které bych nenasbírala, kdybych bývala zůstala ty čtyři měsíce doma a žila klasický studentský život. Tato stáž je sice náročná, ale spoustu toho dá do života. Proto mohu říct, že svého pobytu nelituji a lidem, kteří chtějí nasbírat plnohodnotné zkušenosti a znalost jazyka, takovou praxi plně doporučuji!

Veronika Hamelová, H4.B

## Stáže a jazykové kurzy u nás i ve světě

V České republice je řada dostupných možností, jak se věnovat studiu cizích jazyků, ať u nás či v zahraničí, a já bych Vás rád seznámil s několika možnostmi a doporučil Vám nějaké poskytovatele. Některé jsou pro studenty od 16 let a na některé naopak musíte být studentem VOŠ nebo VŠ.



### Jazykový pobyt v zahraničí na 2 a více týdnů s EF school

Společnost EF je společnost, která působí na celosvětovém trhu se vzděláváním v oblasti jazyků dlouhá léta. Má velmi dlouhou tradici a miliony spokojených zákazníků.

Nabízí pobyty v rozmezí od 2 týdnů po několik měsíců. Nabízí také možnost jet studovat do zahraniční školy na dobu půl nebo jednoho roku.

Studovat jazyk můžete jet do Kanady, USA, Francie, Německa, Velké Británie, Španělska, na Oahu nebo na Nový Zéland. Možnosti jsou nekonečné, ubytování u tamních rodin nebo v soukromých rezidencích s ostatními studenty.

Podmínkou pro účast je věk 16 let a více, dle typu programu. Cena se stanoví dle doby pobytu. O katalog si můžete zažádat na stránkách [www.ef-czech.cz](http://www.ef-czech.cz), kde najdete také spoustu informací o pobytech.

## Work and Travel

Tento program je určen pro studenty, kteří již dokončili studium a byli přijati na VŠ nebo na VOŠ a hovoří anglicky minimálně na úrovni mírně pokročilých. Na začátku programu se platí programový poplatek, víza a další náležitosti. Tento program se pořádá v USA a na Novém Zélandu. Délka pobytu je až 5 měsíců s tím, že 4 měsíce pracujete na místě, které Vám za poplatek agentura najde.



Jeden měsíc máte na cestování. Práce je většinou v zařízeních hotelového typu nebo v zábavních parcích, aquaparcích a podobně. Plat se pohybuje dle místa (od 6 – 12 USD/hod). Sečteno podtrženo, vrátíte se nabiti zkušenostmi, novými jazykovými znalostmi a zážitky z cest po světě.

## Au - Pair

Je určen pro studenty - mladé lidi od 19 let, kteří ovládají angličtinu na mírně pokročilé úrovni a mají dobrý vztah k dětem. Platí se zde programový poplatek a žádné další požadavky tu nejsou. Program trvá většinou minimálně 12 měsíců. Poskytovatelů a zřizovatelů je na internetu mnoho, stačí zadat do [www.google.cz](http://www.google.cz) Au – Pair.

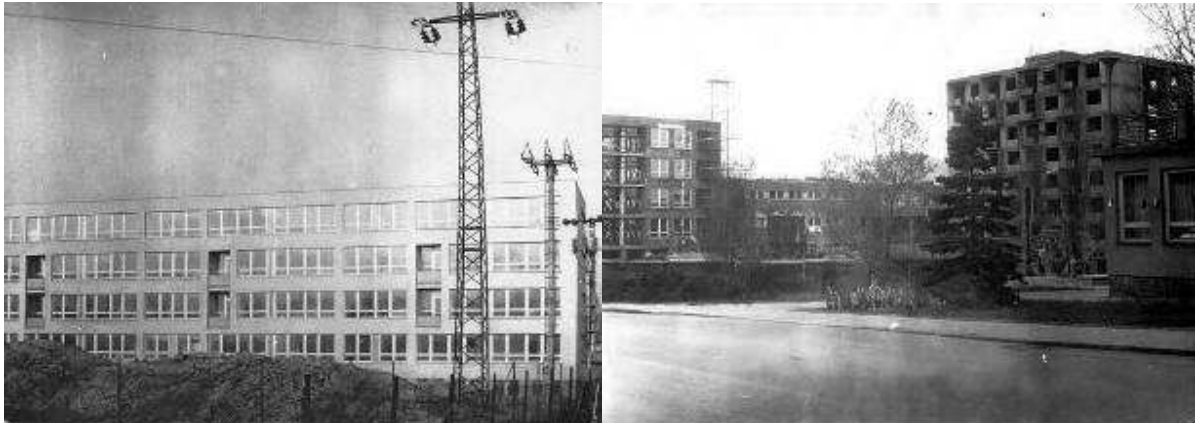


## Naše Střední škola hotelnictví a gastronomie letos slaví 115 let své existence

Celou dobu se však nejmenovala stejně. Například v roce svého založení (1897) nesla naše škola název „Průmyslová škola pokračovací“, a to až do roku 1911. Během svého působení naše škola znovu mnohokrát změnila svůj název z mnoha důvodů a od roku 2006 až do současnosti vystupuje pod názvem, který všichni známe. Avšak historie se opakuje a se zásadní rekonstrukcí, kterou naše škola prochází, přichází i opětovná změna názvu na „Hotelová škola“ (celkově to bude desátý název naší školy). S tím přichází i změna loga školy na nové, kterého se v brzké době dočkáme.



Jak jistě tušíte, po celých 115 let nemohl škole „kralovat“ jeden ředitel. V průběhu své existence školou prošlo čtrnáct ředitelů, z nichž jmenujme prvního-pana ředitele Františka Buzka, který školu vedl v době od jejího založení až do roku 1901. Zajímavostí je, že naše škola měla po celou dobu své existence pouze jednu ženu, která ji řídila, a tou byla až do roku 2010 po dvacet let paní ředitelka Mgr. Marie Nováková, kterou si ještě řada studentů může pamatovat. Po odchodu předešlé paní ředitelky k nám do vedení školy nastoupil stávající pan ředitel RNDr. Ivo Herman a právě za jeho působení prochází naše škola zásadní rekonstrukcí, modernizací a všeobecným zvýšením své prestiže. Níže přikládáme jeden krátký text z historie naší školy v době druhé světové války. Více se můžete dočíst na stránkách naší školy [www.freniss.cz](http://www.freniss.cz), kterým také zvoní hrana, jelikož je nahradí stránky nové a s novou doménou. Přikládáme také obrazovou dokumentaci historie školy a také jejího stavu před rekonstrukcí a po ní.



Ústřížek z historie naší školy v době druhé světové války:

„Dne 15. března 1939 obsadily Frenštát motorizované jednotky německé armády. Škola byla obsazena vojskem. Vyučování bylo tentokrát přerušeno až do 12. dubna. Při opětovném zahájení vyučování byly shledány ztráty inventáře školy, škody na zámcích u skříní a kanceláři ředitele. Škoda byla odhadnuta na 980 Kč a její soupis odevzdán městskému úřadu k dalšímu šetření.

Dne 1. července 1939 byl dán do výslužby správce živnostenské školy Ludvík Břežný, který se vzdal dalšího působení a dal školnímu výboru výpověď. Novým ředitelem byl jmenován k 1. září 1939 bývalý poručík pěchoty Viktor Cibien. Ve funkci ale působil krátce, od 1. února 1940 byl ustanoven ředitelem školy Tomáš Zicha, který byl do Frenštátu přeložen z Hradce Králové.

Dne 25. srpna 1940 proběhl zápis. Ministerstvo školství povolilo zřídit odbornou školu pro zámečníky z části odborné školy kovodělné, odbornou školu pro dámské krejčovské z části odborné školy oděvní, rozšířen byl obvod odborné školy truhlářské. Na školu kovodělnou a zámečnickou se přihlásilo celkem 85 žáků, na truhlářskou 41, na oděvní (s dámskými krejčovými) 74 žáků, na všeobecnou školu se přihlásilo 48 žáků. Celkem bylo 250 žáků ve 14 třídách.

Dne 9. září 1940 se konala zahajovací porada v kreslárně chlapecké školy. Velkou změnou bylo zavedení celodenního vyučování. Scházela ale ještě místnost na 4 dny v týdnu pro 1 třídu dámských krejčovských, 1 třídu všeobecné školy a I. i II. třídu obuvníků. Do učitelského sboru přibýlo šest nových kolegů: Karel Chovanec, řídicí učitel obecné školy dívčí, František Kolář, úředník MSE, Bartoloměj Plodzieň, úředník MSE; František Pustějovský, malíř pokojů; František Šrubař, lakýrník a malíř písma; Jaroslav Štochl, profesor kreslení reálného gymnázia.“





# Vánoční výlety

## Vánoční Vídeň

Tradiční vánoční trhy ve Vídni patří mezi nejoblíbenější a největší vánoční trhy. Každý Rakušan je musí tradičně navštívit a cizinci si je také nemohou nechat ujít. Na trzích u Radnice najdete na 150 stánků, kde se budou prodávat hračky, sladkosti, vánoční zboží a dekorace, oblečení, doplňky, parfémy, výrobky ze skla, pití, jídlo ...

Vánoční atmosféra bude provoněna pečenými kaštany, štrúdlem, trhancem, perníčky, cukrovím, punčem, kávou, horkou čokoládou apod. Každý z návštěvníků si najde něco, co ho potěší a co mu zachutná.

Ve Vídni probíhá několik vánočních trhů. Nejvýznamnější jsou ty před radnicí a pak před zámek. Dále tam najdete další předvánoční trhy, které jsou sice menší, ale přesto byste na ně neměli zapomenout.



## Vánoční trhy Vídeň 2012

V letošním roce vánoční trhy začínají 17. 11. 2012 a končí 24. 12. 2012. Každý den bude otevřeno od 10:00 do 21:30 (Ne – Čt), do 22:00 (Pá, So) a 24. 12. 2012 10:00 – 17:00. Trhy se budou konat na náměstí před radnicí (Rathausplatz).

## Vánoční Bratislava

Vánoční trhy 2012 ve Starém Městě se budou konat (od 25.11. do 23.12.) na třech náměstích: na Hlavním, Františkánském a na Hviezdoslavově náměstí. Zajděte se tam podívat na bohatý kulturní program, stánky a tradiční vánoční atmosféru.

Kupte si vařený punč, grog, víno, cukroví, med, oplatky, medovníky, sklo, včelí vosk, dekorační umělecké předměty atd.



## Vánoční Drážďany

Plánujete navštívit vánoční trhy v Drážďanech? Tak vězte, že začínají 28. 11. 2012 a končí 24. 12. 2012. Letos se bude konat už 578. drážďanský Štrýclmarkt (Striezelmarkt) na náměstí Altmarkt. Každý den bude otevřeno od 10:00 do 21:00 kromě 28. 11. (16:00 - 21:00), 7. 12. (10:00 - 23:00) a 24. 12. (10:00 - 14:00).

První den bude zahájen tradiční bohoslužbou a následně začne trh na náměstí. 8. 12. 2012 na vás čeká Štolová slavnost včetně odhalení největší štol, dále Perníkový festival a další festivaly. K tomu můžete nakoupit mnoho zajímavých věcí asi v 250 stáncích.

Oblíbené drážďanské trhy plné stánků vám nabídnou nejen příjemnou vánoční atmosféru, ale i spoustu nákupů. Koupit tam můžete ozdoby, perníčky, štol, speciality, dárky, cukrovinky, uzenářské výrobky, občerstvení apod.

Hned první den bude v Drážďanech rozsvícen vánoční strom.



## Vánoční Norimberk

Chystáte se navštívit **Norimberk a krásné vánoční trhy**? Trhy začínají již před první adventní nedělí v pátek.

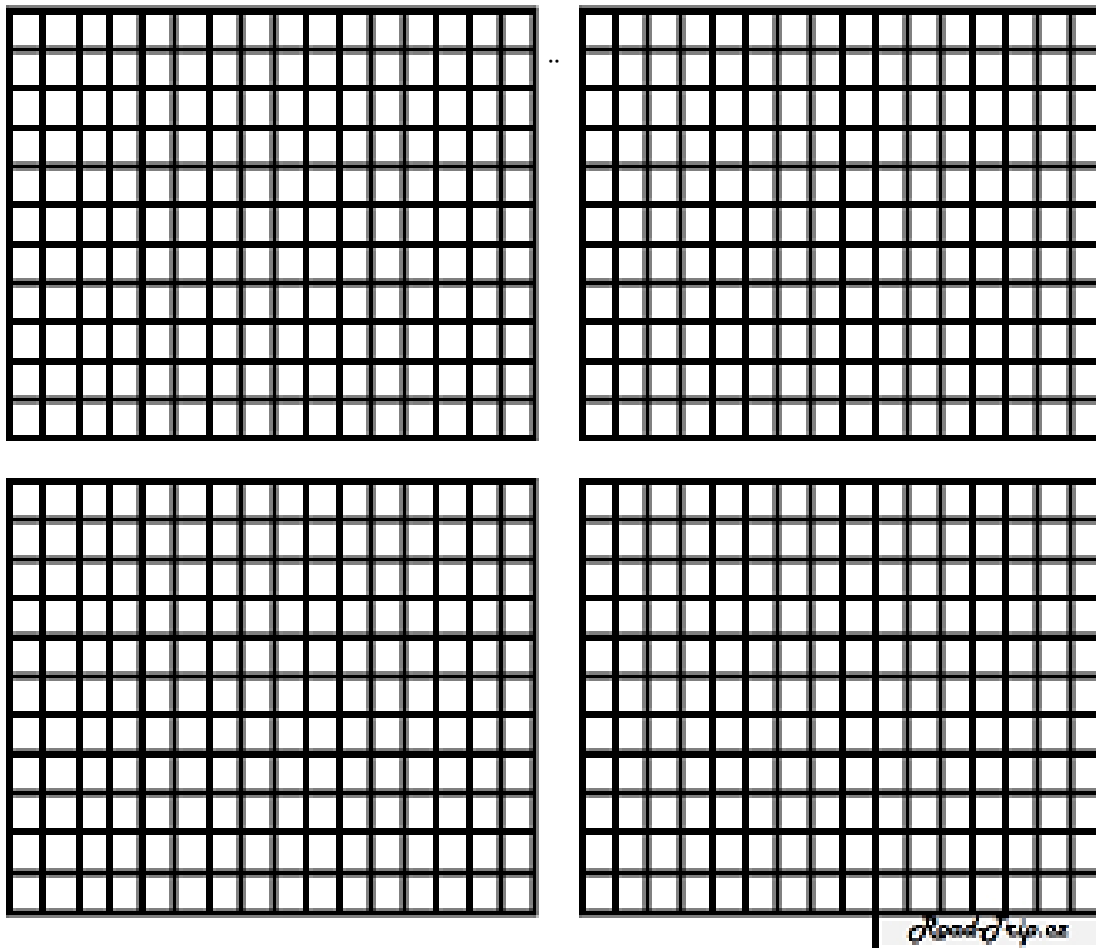
### Vánoční trhy v Norimberku

Vánoční trhy se budou konat mezi 30. 11. 2012 až 24. 12. 2012 na prostranství Hauptmarkt. Ježíškův trh, jak se norimberským trhům říká, bude začínat vždy v 9:30 (až na neděle, kdy se začíná v 10:30) a končí se ve 20:00 (Po - Čt) a 22:00 (Pá - So). Na Štědrý den bude otevřeno jen do 14:00.

Na vánočních trzích najdete téměř dvě stovky stánků s různým sortimentem. Koupíte tam tradiční pokrmy, ozdoby, dárky, keramiku, drobnosti, uzeniny, sýry, nápoje, sušené ovoce, klobásy, perníčky a řadu dalších zajímavostí. Každý si určitě něco najde.



## Prostor pro hraní piškvorek



# Zajímavosti ze světa IT

## Nový virtuální operátor BLESKmobil

Abych vysvětlil pojem virtuální operátor - ve zkratce jde o „pronajímatele“ sítě jednoho ze stávající trojice mobilních operátorů. Jeho cena a nabízené služby se tedy odvíjí od dohody s jedním z této trojice, (T-mobile, Vodafone či Telefonica). BLESKmobil v nynější době nabízí nejlevnější volání do všech sítí za 2,50,-Kč pro předplatitele, nikoliv paušálně! Ovšem po novém roce se pravděpodobně dočkáme čtvrtého mobilního operátora a mohla by jím být společnost PPF group podnikatele Petra Kelnera, který je i vlastníkem Air Bank, a nový mobilní operátor by se měl jmenovat Air Mobile, jelikož u českého úřadu pro registraci ochranné značky byl zaregistrován tento název včetně loga. Doufejme, že čtvrtý operátor přijde a s ním i pokles cen a nárůst konkurenceschopnosti! Kdo chce ten, si počká, kdo chce volat levně už teď, jde k BLESKmobilu, který Vám přenesne jednoduchou cestou Vaše stávající číslo. Na závěr dodám, že virtuální operátor BLESKmobil není tak úplně nový hráč, jelikož je provozován v síti Telefonica O2 a Telefonica je zároveň jeho vlastníkem, aneb „marketingová myška po česku“!

## Ohebný mobil je budoucnost?! NE! Za chvíli už skutečnost!

Samsung se nechal slyšet, že v prvním kvartálu roku 2013 uvede první funkční a volně prodejný mobilní telefon, ve kterém bude využit jeho ohebný a nerozbitný Super AMOLED flexi displej! Na co se těšit? Například telefon, který budete mít jako náramek na ruce nebo který rozevřete jako knížku a zvětšíte tím plochu displeje. Vývoj šel v tomhle směru velmi kupředu a existují už i bateriové články, které jsou průhledné a ohebné, vše tedy přidává na obrátkách a v brzké době se můžeme těšit na řadu těchto zařízení. Dle nás se tomu tak stane na veletrhu v Barceloně. Nezbyvá než se těšit!



## Bud'te boží, bud'te členy redakce!!!

Milí čtenáři, dovoluujeme si Vás požádat a zároveň Vás informovat o faktu, že nás v týmu redakce Gastronom není mnoho, a proto hledáme do svých řad zapálené jedince, kteří by měli zájem se k nám připojit a podílet se tak na propagaci naší školy v širokém okolí i mezi studenty. Dalším faktem je, že součástí redakčního týmu jsou v současnosti tři studenti naší školy, kteří jsou v maturitním ročníku, a proto nás také v brzké době opustí. Apelujeme tedy na vás a budeme se těšit na vaši kladnou odezvu a váš zájem se k nám připojit!

Kontakt: [redakce.gastronom@seznam.cz](mailto:redakce.gastronom@seznam.cz)

Nebo na našich sociálních sítích Facebook a Google+

Za tým redakce Gastronom Vám předem děkujeme.

Přejeme Vám šťastné a veselé vánoce a příjemné prožití vánočních prázdnin.

**HODNĚ ŠTĚSTÍ V NOVÉM ROCE  
VÁM PŘEJE REDAKCE ČASOPISU GASTRONOM!**

### Adresář

Redakce: Miroslav Havlas  
Antonín Sekyra  
Jan Křenek

Grafika: Radovan Němec

Korektura: Mgr. Jarmila Machovská  
Bc. Jarmila Střalková  
Ing. Miroslava Mohylová

Tisk: Střední škola hotelnictví a gastronomie Frenštát p. R.

**Hotelová škola**  
Frenštát pod Radhoštěm, příspěvková organizace



Vás zve na  
**DEN OTEVŘENÝCH DVEŘÍ,**  
který proběhne 6. prosince 2012  
v budově školy ve Frenštátě pod Radhoštěm  
v době od 9:00 do 17:00 hod.



Mariánská 252, Frenštát pod Radhoštěm | e-mail: [sek.redakce@femis.cz](mailto:sek.redakce@femis.cz) | web: [www.femis.cz](http://www.femis.cz)