

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

7. mezinárodní vědecká konference**„Nové trendy v gastronomii, hotelnictví a cestovním ruchu.“**

Již 7. ročník mezinárodní vědecké konference organizované Vysokou školou obchodní a hotelovou v Brně proběhl 24. dubna 2014. Letošního ročník konference byl součástí projektu SYNERGIE 4IN realizovaného právě Vysokou školou obchodní a hotelovou. Konference byla financována Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem ČR a její zaměření se týkalo především tematiky regionálního rozvoje s primární orientací na oblast cestovního ruchu, marketingu a komunikace v hotelnictví, dále aktuálních trendů v gastronomii. Nechyběla rovněž tematika se zaměřením na racionální výživu, stejně jako na bezpečnost v gastronomii a hotelnictví.

Z organizačního hlediska byla konference rozdělena na čtyři části. Po společném plenárním zasedání následovaly tři odborně zaměřené sekce, které představovaly hodnotné diskusní fórum především akademických pracovníků a odborníků z praxe, kteří svými referáty přispěli k debatě o významu regionálního rozvoje cestovního ruchu, hotelnictví a gastronomie.

Plenární zasedání otevřel rektor Vysoké školy obchodní a hotelové prof. Ing. Ignác Hoza, CSc., Dr.h.c., jež přivítal účastníky konference a zdůraznil stále posilující roli rozvoje cestovního ruchu, hotelnictví a gastronomie. Dále následovaly přednášky keynote speakerů, tedy klíčových řečníků konference. Jako první vystoupil zástupce vedoucího Ústavu gastronomie VŠOH Mgr. Tomáš Ulbrich, Ph.D. s příspěvkem *system cateringové podpory ve Španělsku*, v němž uvedl své poznatky ze stáže v Barceloně, kterou absolvoval s třemi studenty Vysoké školy obchodní a hotelové. Další vystoupení bylo věnováno *inovacím v technologii a strojním zařízení pro gastronomii*, jež přednesl Ing. Pavel Maláč ze společnosti Maláč, s.r.o. Dále následovalo vystoupení Ing. Eva Novákové ze společnosti IREKS ENZYMA, s.r.o. s příspěvkem zabývajícím se *současnou situací a trendy v cukrářském oboru v České republice*. S další velmi podnětnou přednáškou vystoupila ředitelka NETME centre působícího pod Fakultou strojního inženýrství Vysokého učení technického v Brně Ing. Peregrina Štípková, jež se zabývala tematikou zaměřenou na vědecký turizmus. S poslední, rovněž velmi podnětnou přednáškou na téma *Kulturně-poznávací turistika v Mikulově* -



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

využití přírodního a kulturního dědictví pro rozvoj cestovního ruchu, vystoupila Ing. Kateřina Korandová z Odboru rozvoje a živnostenského podnikání města Mikulov.

Po plenárním zasedání následovaly odborné sekce, které byly tematicky orientovány na oblasti cestovní ruch a udržitelný rozvoj, aktuální trendy a bezpečnost v gastronomii a nové trendy v hotelnictví a cestovním ruchu. Zazněl zde například velmi zajímavý příspěvek prof. Ing. Františka Božka, CSc. z Univerzity obrany zabývající se *znečištěním pitné vody a zdravotními riziky ve výživě*. Dále rovněž s velmi podnětným příspěvkem týkajícím se problematiky *biogenních aminů a možný zdravotními riziky v potravinách* vystoupila Ing. Helena Velichová, Ph.D. z Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně. Příspěvek věnovaný *analýze rizik v potravinářství* přednesla Ing. Eva Lukášková, Ph.D., zástupkyně prorektora pro pedagogickou činnost Vysoké školy obchodní a hotelové. Následovali další velmi zajímavé příspěvky, z nichž lze jmenovat například vystoupení prorektora pro vědu a výzkum Vysoké školy obchodní a hotelové doc. Ing. Jana Hraběte, Ph.D., jež se zabýval problematikou *wellnes a funkčními potravinami s probiotiky*.

Mgr. Tomáš Jeřábek, MBA

Zástupce prorektora pro vědu a výzkum VŠOH