

Část Gastro festival

EXPLIKACE

Pro spolupráci na řešení Gastro festivalu jsme oslovili hned několik nejen brněnských subjektů, které se podobným typem akcí zabývají, a to z velké míry pro města a jedná se tedy o akce realizované pro veřejnost.

Bohužel ve všech případech jsme narazili na několik zásadních překážek:

- **Délka trvání akce** – 3 týdny
- **Neznámost/nepředvídatelnost akce** – nejde o akci s historií a zmapovaným průběhem
- **Termín akce** – období již existujících festivalů, které mají řadu dodavatelů zasmulovněny
- **Reakční doba potenciálních dodavatelů** – v období před a během Vánočních svátků/Nového roku všichni vytížení realizacemi, bez možnosti cokoliv zpracovávat

Od všech oslovených partnerů jsme dostali velmi podobnou odpověď, typu:

- „V daném termínu oslav realizujeme s našimi partnery vlastní festival, nemáme tedy dostatečné kapacity pro spolupráci...“
- „Momentálně jsme plně vytížení Vánočními akcemi a nemáme tedy prostor pro přípravu nabídky a vzhledem k nejasnému zisku pro prodejce nevidíme možnost spolupráce.“

Část analýzy, kterou pro nás vypracoval pan Tomáš Pavčík, ředitel organizace Kávéeska, předkládáme níže:

ÚVOD

Vzhledem k šířce záběru celého projektu *Re:publika* je nutné zapojení podprojektu *Gastronomický festival* v rámci *Veletržní ulice* vnímat ve vzájemných souvislostech. Jde o věc komplexní, proto bude nutné řešit jej v součinnosti s ostatními projekty, ale především s aktivitami probíhajícími v areálu BV.

Z důvodu nepříteliš detailní specifikace projektu je tato analýza spíše zamýšlením a vznášením dotazů, které teprve po zodpovězení mohou přinést další varianty řešení.

VARIANTY ŘEŠENÍ *Gastronomického festivalu* 26/5 – 17/6

Jedná se o 4 víkendy.

Obecně platí, že návštěvnický nejproduktivnější dny jsou víkendy, dále pak čtvrtek – pátek. Nejslabší pak pondělí – středa dopoledne. Doporučoval bych proto gastro-festival rozdělit do okruhů, s tím, že každý okruh by měl přidělený určitý počet dní, s těžištěm čtvrtek (pátek) – neděle.

Dle našich zkušeností v poslední době – i vzhledem ke stále většímu trendu gastro-festivalů ve veřejném prostoru – nejsou schopni restauratéři pokrýt delší časový úsek mimo své provozovny; musí vyčlenit kuchaře, obslužný personál, zařízení a další prostředky. Z tohoto důvodu je velmi důležitá motivace a jistota určitého výdělku – málokterý provozovatel v dnešní době slyší na „prezentaci své firmy“.

MOTIVACE PRODEJCŮ

Nejdůležitější motivací je v případě gastro-prodejců dozajista příjem z prodeje, proto je nutné zejména:

- přesně pojmenovat a naplnit koncept
- zajistit program, který přesvědčí prodejce o vysoké návštěvnosti
- vstup do areálu / na *Gastronomický festival* návštěvníkům zdarma
- minimální pronájem prodejního prostoru
- dostatečná technicko-organizační podpora a kvalitní zázemí
- doprovodný program (!!!)

V Brně, dne 27. 12. 2017

T. Pavčík, Kulturní a vzdělávací středisko „U tří kohoutů“, p. o.

Z výše uvedených důvodů jsme se rozhodli vytvořit projekt Gastro festivalu zcela na klíč.

- Nikoliv s restauracemi, které se do takto dlouhodobé záležitosti nehodlaly angažovat, ale ve spolupráci s naším hlavním a dlouholetým dodavatelem cateringu, jehož koncept je pro nás zárukou garantované a především kvalitní realizace.
- Vznikl tak originální koncept dobového stravování, který nabídne návštěvníkům akce možnost ochutnat jídla první republiky, již mnohdy dávno zapomenutá.

Výhody tohoto řešení:

- spolupráce s jedním dodavatelem gastro konceptu zaručí celistvost festivalu, jak vzhledovou, tak i v sortimentu, který se nebude dublovat/opakovat, ale naopak doplňovat
- zároveň to zaručí plynulý průběh po celou dobu - nestane se, že v případě neúspěšného prodeje stánkař či restaurace opustí v průběhu tří týdnů festival

Nevýhody tohoto řešení:

- nutnost participace na provozních nákladech Gastro festivalu z rozpočtu akce
- primárně na nákladech personálních – provoz Gastro festivalu po dobu více než tři týdnů je natolik personálně náročný, že ani při opravdu superlativních prodejích není reálně pokryt náklady na personál
- dobrou zprávou ovšem je, že i tato nákladová participace je již promítnuta do stávajícího rozpočtu akce, aniž by došlo k celkovému překročení Zadavatelem definovaného limitu nákladů
- NUTNOST ZÁVAZNÉHO POTVRZENÍ TOHOTO KONCEPTU, VČ. PODDODAVATELE do konce prvního únorového týdne – vzhledem k časovému i objemovému rozsahu zakázky by již musel poddodavatel od tohoto termínu odmítnout další zakázky na dobu konání festivalu RE:PUBLIKA, rozhodnutí proto nelze déle odkládat

KREATIVNÍ KONCEPT – GASTRONOMIE PRVNÍ REPUBLIKY

Nabídka předloženého menu je replikou gastronomie z let 20. – 30. let

- jedná se o průřez gastronomie z vesnice, městské, střední vrstvy a klasické hospody.

Nápojový výdej

- bude rovněž v **designu první republiky**, vše zdobeno rekvizitami z televizních reklam Pilsner Urquell.

Obsluha stánků

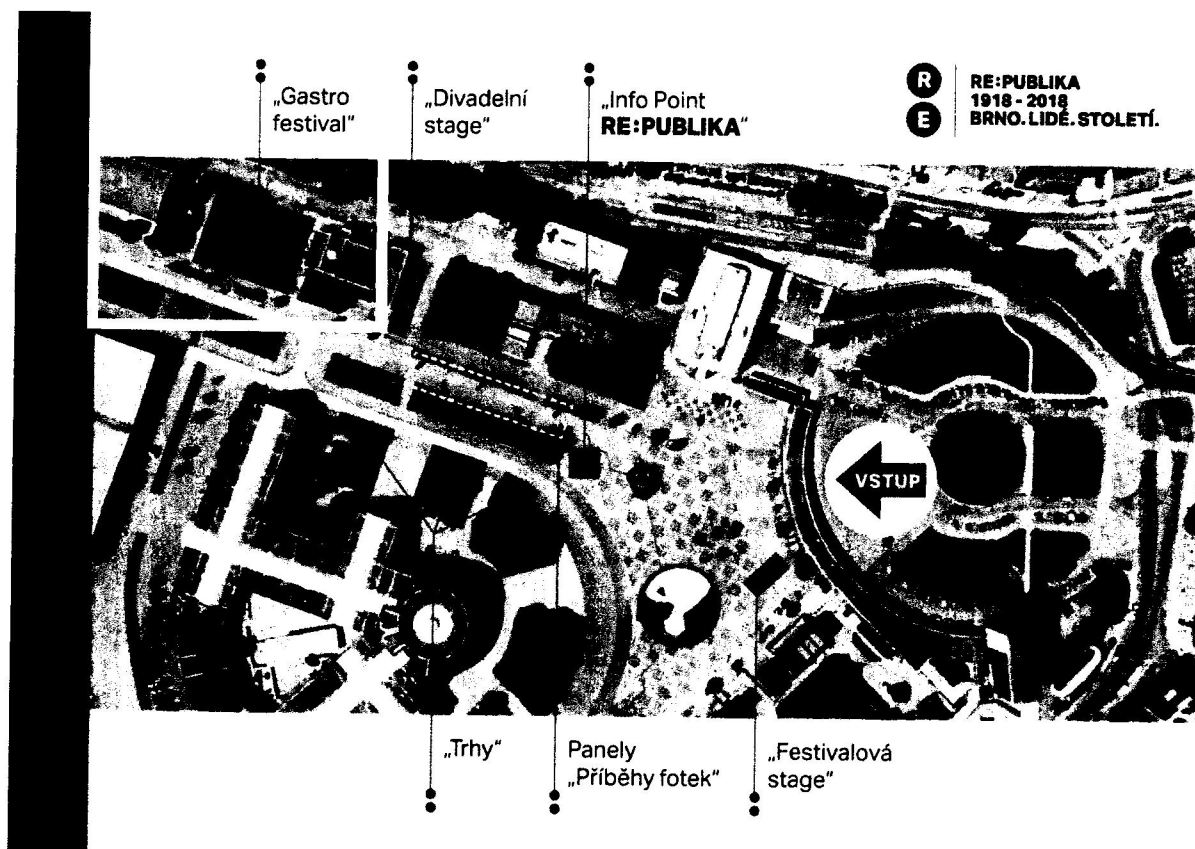
- bude v **dobových kostýmech** odpovídající pojetí celého Gastro festivalu.



Velkým lákadlem pro návštěvníky bude nejen kvalita menu, ale i nastavení velmi přátelských prodejních cen celého sortimentu Gastro festivalu.

PRODUKČNÍ ŘEŠENÍ

Gastro festival navrhujeme umístit na volné prostranství za divadlem na výstavišti, viz plánek.



NAVRHOVANÁ PROVOZNÍ DOBA

Provozní dobu Gastro festivalu z důvodu různé očekávané návštěvnosti navrhujeme rozdělit na:

- Dny silného provozu a dny slabého provozu + pondělí určit jako závěrečný den.

Toto opatření umožní snížit náklady na obsluhu v časech, kdy se předpokládá nižší až nulová návštěvnost – dopoledne a všední dny.

- Silný provoz: pátek – neděle, 9:00 – 22:00 hod.
- Slabý provoz: úterý – čtvrtek, 10:00 – 22:00 hod.
- Pondělí – závěrečný den
 - v tento den očekáváme naprosto minimální návštěvnost, z ekonomických důvodů navrhujeme klidový den i pro Gastro festival

SERVÍROVÁNÍ NÁPOJŮ

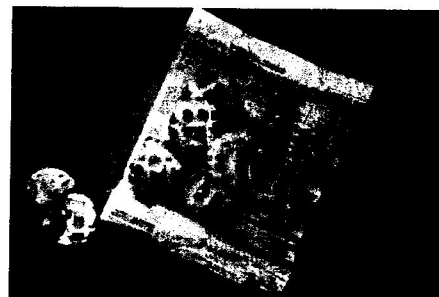
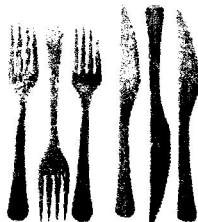
- Podařilo se nám domluvit partnerskou spolupráci s Plzeňským prazdrojem, který nám mimo **dobových výčepů na akci** poskytne také **skleněné püllitry a vratné plastové 0,5 l kelímky**, do kterých budeme servisovat pivo a nealko nápoje.
- Víno se bude podávat ve sklenicích (možnost i vratných plastových vinných kelímků).
- Výdej püllitrů, kelímků a sklenic bude oproti vratné záloze (50 Kč) a jak pro jejich výdej, tak i pro vrácení použitých, budou připraveny **2 samostatné stánky s obsluhou**.



SERVIS JÍDEL

Design prodeje jídel, stejně jako menu bude **ve stylu první republiky**, tepelná úprava všech jídel bude prováděna na dřevěném uhlí, briketách či dřevu přímo na místě.

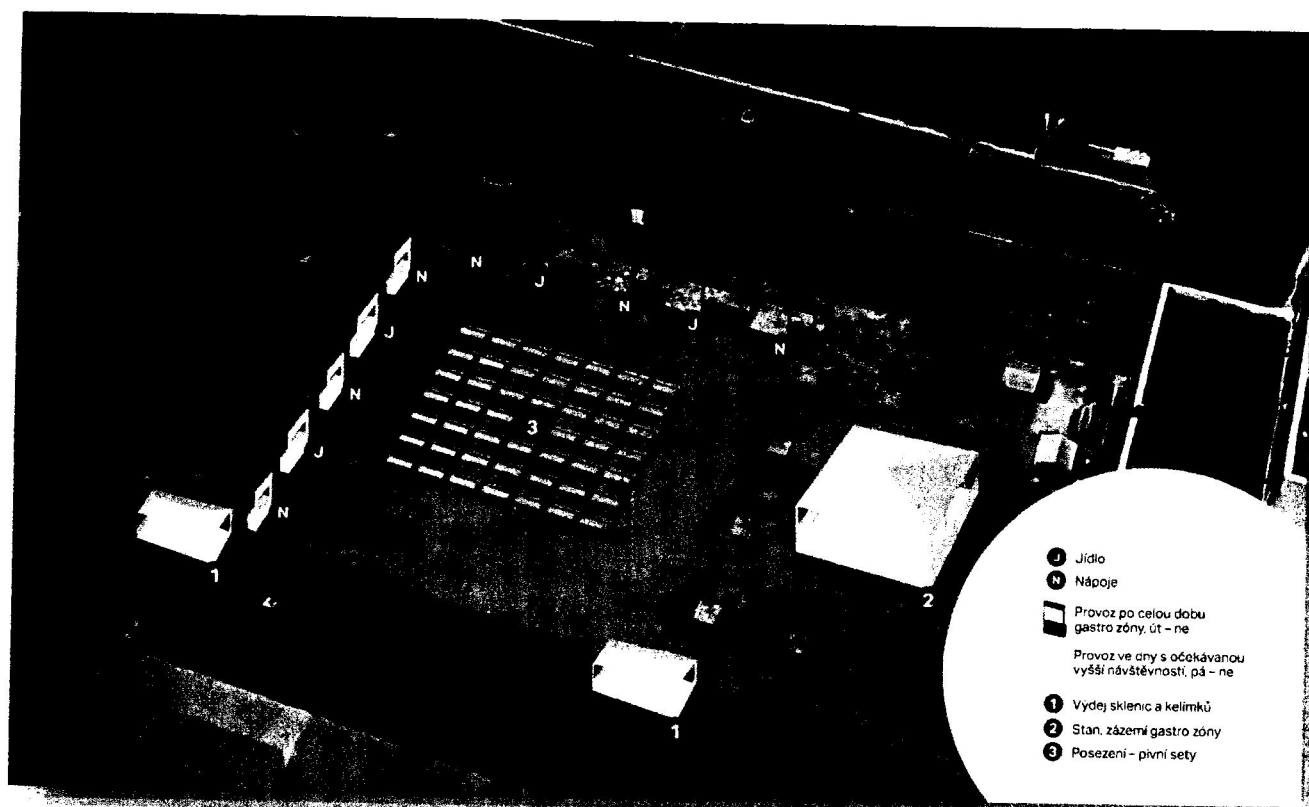
- Pro servírování jídel použijeme **ekologické jednorázové nádobí**, typově talíře a misky z cukrové třtiny, papírové kornouty a dřevěné jednorázové příbory.
- **Opakovaně použitelné nádobí pro servírování jídel nedoporučujeme** z důvodu vyšší finanční náročnosti na výdej a sběr nádobí, následné umývání nádobí a v neposlední řadě také kvůli nepohodlí návštěvníků.
 - Mj. s opakovaně použitelným nádobím se budou muset návštěvníci vracet k výdeji a bude jim značně omezena i manipulace s množstvím nádobí v rukou (talíř, příbor, případně ještě nápojové obaly apod.).
- Na všech stáncích evidován prodej skrze povinné EET.



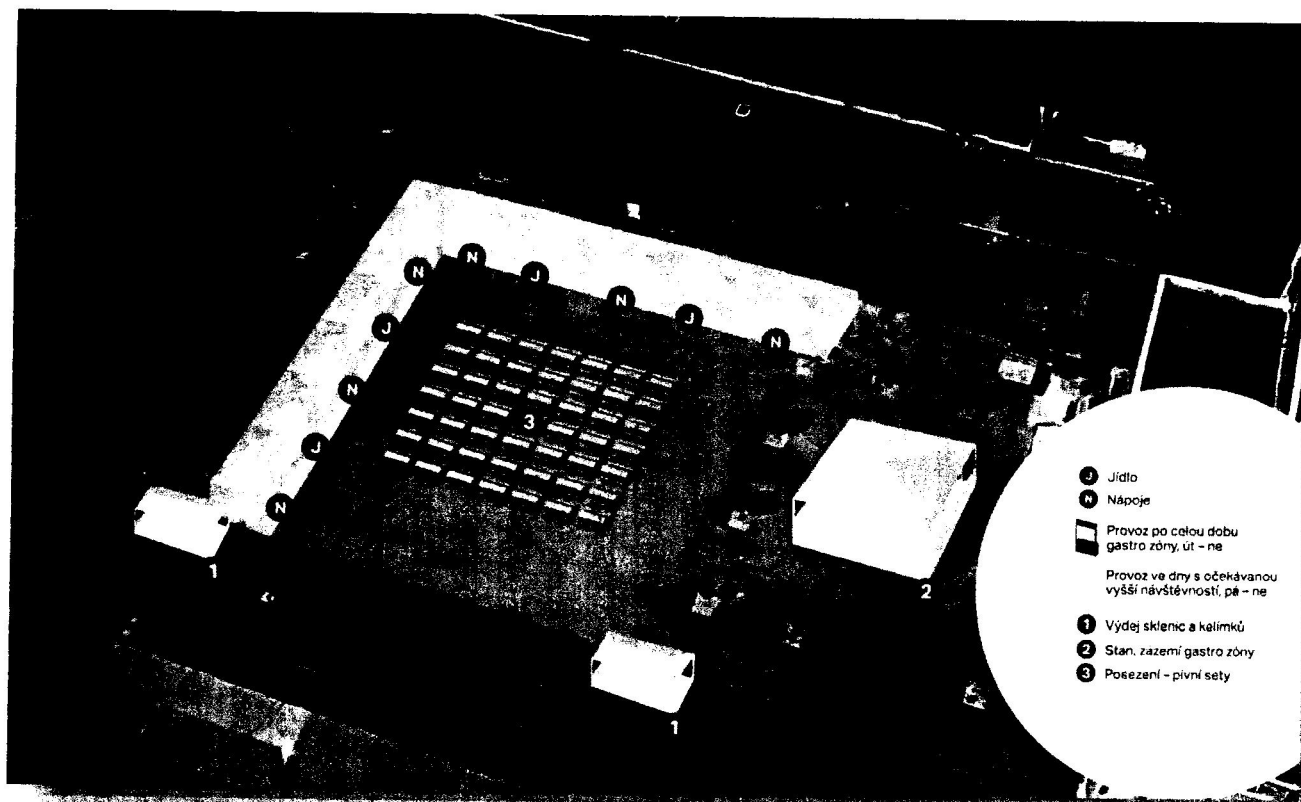
PLÁNEK – SITUAČNÍ ŘEŠENÍ GASTRO FESTIVALU

Celkem bude pro hosty připraveno:

- **Silný provoz (PÁ – NE):**
 - 7 výdejů s nápoji (3x pivo, 2x limo, 2x víno)
 - 4 výdeje s jídlem
 - V pláncu níže bíle i červeně označené výdeje
- **Slabý provoz (ÚT – ČT):**
 - 4 výdeje s nápoji (1x pivo, 1x limo, 1x víno)
 - 2 výdeje s jídlem
 - V pláncu níže pouze červeně označené výdeje



Celý výdej (viz výše vyznačená výdejní „místa“) bude zastřešený 2 stany o hloubce 5 metrů, postavenými do „L“:



NABÍDKA KONKRÉTNÍHO MENU

Níže předkládáme nabídku menu, včetně návrhu prodejních cen, na konkrétní dny.

Menu je navrženo tak, abychom mohli reagovat na odchylky v poptávce a nedocházelo ke zbytečným ztrátám, proto v průběhu festivalu může docházet ke změnám v nabídce v jednotlivých dnech.

I Gastro festival chceme otevřít široké veřejnosti:
a udělat ho dostupný všem - proto jsou prodejní ceny nastaveny na velmi lidové nižší cenové hladině.

Aktuální menu bude ve stáncích prezentována formou popisu na křídových tabulích pověšených za výdejovými stánky a bude průběžně aktualizováno dle denní volby stavu nabídky.

NÁPOJE

Nealko nápoje - staročeská klasika
cena

0,5l	Domácí malinová limonáda
0,5l	Domácí bezová limonáda
0,5l	Domácí jahodová limonáda
0,5l	Sodovka

Prodejní

25,-

25,-

25,-

20,-



- *Ryze domácí limonády, které vaříme dle receptu našich babiček.*

Točená piva

Prodejní cena

0,5l Pilsner Urquell

35,-

0,5l Nealko pivo – Radegast

35,-

Vinotéka - moravská vína

Prodejní cena

0,2l Bílé víno

30,-

0,2l Červené víno

30,-

STÁLÁ NABÍDKA - po celou dobu festivalu provozu (červené výdeje)

Stánek

Prodejní cena

100g Tradiční Uggého taliáni, hrubozrná hořčice, strouhaný křen, krajíc chleba 50,-



- *Replika receptury italského řezníka, který počátkem 20 století provozoval řeznictví v Praze. Uggé prodával tento tip klobásy pod neznámým názvem, sami obyvatelé Prahy začali používat název talián, který nakonec zůstal.*

100g Koňský guláš s cibulí, krajíc chleba

70,-

- *Koňské maso bylo za první republiky spíše dostupné, často se objevovalo v lidových restauracích.*

100g Jehněčí klobásy z udírný s pečeným zelím, hrubozrná hořčice, „močák“, krajíc chleba

60,-

- *Letitá receptura řeznické rodiny Francouzů ze Sobětuch u Chrudimi.*



Stánek

Prodejní cena

- | | | |
|-----|---|------|
| 2ks | Višňové knedlíky z bramborového těsta sypané cukrem, přelitě máslem a višňovým pyré | 60,- |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Receptura vesnické gastronomie, která využívala všechny možné produkty vlastní výroby, případně produktů z lesa. | |
| 1ks | Bramborové placky s máslem, cukrem a mákem | 30,- |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Klasická receptura našich babiček, tradiční placka z bramborového těsta pečená na plátu, sypaná cukrem, mákem a přelitá máslem. | |
| 1ks | Krajíc chleba se škvarkovou pomazánkou a cibulí | 25,- |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Na krájení chleba bude postavený sólo stůl, jedná se o bochníky, které svoji velikostí jsou podobné chlebu za první republiky, chléb se bude krájet na velké krajíce, dole nízké velikosti, nahoře široké. | |

VÍKENDOVÁ NABÍDKA

– dny silného provozu (bílé výdeje jako rozšíření běžné denní nabídky na červených výdejích)

OPENING VÍKEND – SO 26. – NE 27. 5. 2018

Stánek

Prodejní cena

- | | | |
|------|--|------|
| 150g | Pečená vepřová žebra na medu, douzená na olši, pečená omáčka s česnekem krajíc chleba | 60,- |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Předpečená vepřová žebra, alias klasická „obíračka“, žebra se na místě douzují v udírně, použité dřevo olše, jedná se o tip tepelné úpravy 30. let. | |
| 250g | Uzený kapr, kysané zelí, krajíc chleba | 90,- |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Vesnická specialita, která se jedla v podzimním období, při výlovech rybníků. Čerstvý kapr je pouze nasolen a uzen v udírně, použité dřevo opět olše. Ryba se čerstvě vyuzená expeduje přímo klientovi. | |
| 100g | Obilná kaše s ořechy, rozinkami a pampeliškovým medem | 30,- |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Kaše se často používali jako vydatná snídaně pro dělníky pracující na poli, často na sladko s přírodními doplňky. | |

Stánek

Prodejní cena

- | | | |
|------|---|------|
| 0,3l | Tradiční kyselo, krajíc chleba | 25,- |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Replika receptu od babičky z Dolních Štěpanic – Krkonoše, Benecko. | |

- | | | |
|-----|---|------|
| 1ks | Tradiční buchty s tvarohem, povidly nebo mákem | 20,- |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Replika receptu Anny Ježkové, manželky mlynáře Ježka z Libuně, okres Jičín. Buchty jsou dvojité plněny náplní z máku nebo tvarohu. | |
| 2ks | Pečené zelňáky s nakládanými cibulkami | 40,- |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Pečené placky se zelí se škvírkami – placky se pečou na kovovém plátu, vše se servíruje s nakládanou cibulí. | |



PÁ 1. 6. – NE 3. 6. 2018

- | Stánek | | Prodejní ceny |
|--------|--|---------------|
| 5ks | Uzené brambory ve slupce s tvarohem, kysaným zelím a smaženou cibulí | 60,- |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Pečené brambory ve slupce, které se dopékají v udírně, lehká úprava jídla, které se peklo v ohni, tradiční večere pasáků dobytka. | |
| 100g | Paukertovy zavináče s nakládanou cibulí, krajíc chleba | 50,- |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Replika receptu nejslavnějšího výrobce studené kuchyně v Praze – p. Paukerta, vynálezce tradičních chlebičků. | |
| 0,3l | Pivní polévka s krajícem chleba | 25,- |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Oblíbená polévka vesnických posluhovačů, jedla se ke snídani | |

- | Stánek | | Prodejní ceny |
|--------|---|---------------|
| 0,3l | Čočková kaše s pečeným vejcem, krajíc chleba | 30,- |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Luštěniny – tradiční večere sekáčů trávy na venkově. | |
| 2ks | Lívance s cukrem a šípkovou marmeládou | 40,- |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Opět venkov – dostupné suroviny na statku. | |

100g Pečené bramboráky s kysaným zelím 30,-

- **Rodinný recept rodiny Machatých z Horních Ředic.**

PÁ 8. 6. – NE 10. 6. 2018

Stánek

Prodejní ceny

200g Masový nákyp s kopřivami, celá cibule, krajíc chleba 80,-

- **Selský masový nákyp s čerstvě nasekanými, mladými kopřivami, douzený v udírně.**

200g Pečený bůček na medu, douzený v udírně se švestkovou omáčkou, hrubozrnnou hořčicí, krajíc chleba 70,-

- **Dva dny marinovaný, 4 hodiny pečený a 4 hodiny douzený bůček podávaný s typickou švestkovou omáčkou. Servis přímo z udírny.**

5ks Brambory na loupáčku, tvaroh s pažitkou, celá cibule 50,-

Stánek

Prodejní ceny

100g Moravská zelňačka s houbami, krajíc chleba s tvarohem 30,-

100g „Jídlo na žně“ - skrojky chleba máčené v kvásku a vejci podávané s máslem a perníkem 40,-

- **Typické, hutné jídlo, které se podávalo přímo na poli při žních, jedná se o skrojky chleba, máčené v kvásku s vejcem a pečené nebo vařené.**

1ks Jablkový zavináč s ořechy a cukrem 30,-

- **Podobná verze jako štrůdl, ale vše uzavřené jako buchta, pro pocestné, aby jim náplň při cestě nevypadla.**

PÁ 15. 6. – NE 17. 6. 2018

„Červené výdeje“ – běžná denní nabídka

„Bílé výdeje“ – kombinace toho nejlepšího a nejatraktivnějšího z týdnů předcházejících.



Část Trhy

EXPLIKACE

Jednou z částí festivalu RE:PUBLIKA v areálu BVV by měly být **tradiční řemeslné trhy**, které budou sloužit jako připomínka uplynulého století, kterou v dnešním „automatizovaném“ a moderním světě již spousta, především mladých, lidí ani nezná.

Tradiční řemesla se již pomalu vytrácejí z dnešního světa a zůstávají v paměti mnohdy pouze našich prarodičů. Košíkář, kovář, šperkař a další tak připomenou již zapomenuté.

Jakkoliv je tato myšlenka velmi lákavá a zdá se zajímavou, nese s sebou mnoho rizik.

Rizika realizace řemeslných trhů:

- **délka festivalu:**
mnoho řemeslníků má své vlastní zaměstnání, do kterého musí docházet, mají nasmlouvané další tradiční akce atd., je tedy nereálné pokrýt celé tři týdny jednou kompletní sestavou
- **jednorázovost:**
jedním z argumentů, na které řemeslníci slyší, je dlouhodobá tradice a garantovatelná návštěvnost akce, což logicky pro tento případ neexistuje
- **rozpočet:**
u řemeslníků je bohužel zcela nereálné očekávat, že by za stánkové místo platili nájem, jelikož nemají v prodeji takový obrát jako např. prodejce občerstvení.
Naopak, bude nutno jim nabídnout i nějakou odměnu za účast. Vzhledem k celkovému rozpočtu alokovanému pro tuto část festivalu je tedy reálný pouze minimální rozsah trhů (omezený počet dní i stánků – viz níže)
- **termín festivalu + časový předstih pro přípravu:**
v daném termínu jsou již naplánované mnohé tradiční festivaly a slavnosti, na které již v tuto chvíli je spousta řemeslníků nahlášena, jelikož tyto akce pro ně mají tradici a záruku úspěšnosti – pochopitelně vždy upřednostní akci, která jim přinese jistotu výdělku
- **počasí:**
samozřejmě u (částečně) outdoorové akce je vždy riziko nepříznivého počasí, které bohužel negativně ovlivňuje počet návštěvníků

Jak tedy lze na festival dostat řemeslníky?

- velkým argumentem bude **zajímavost programu festivalu samotného** a s tím spojený potenciál velké účasti
- **zkrácení časového rozsahu pro provoz řemeslných trhů na dny s předpokládanou nejvyšší návštěvností**
- nabídnout nejen nulový nájem za stánkovou plochu, ale dokonce **nabídnout i mírnou finanční odměnu za účast**, v rámci které bude dané řemeslo i prezentováno (tedy nepůjde čistě o prodej)
- **umožnit účast jen v rámci časového úseku festivalu** (tedy např. jen na 1 víkend)

V rámci příprav nabídky jsme oslovili několik subjektů, které se již mnoho let zabývají organizací a realizací jarmarků, řemeslných trhů, vánočních trhů apod., se kterými jsme celou koncepci detailně probrali. Níže předkládáme vyjádření některých z nich k rizikovosti realizace řemeslných trhů v rámci festivalu RE:PUBLIKA.

„Jedním z možných rizik při organizaci festivalu je mimo jiné i slabá účast stánkových prodejců/řemeslníků a prodejců jídla a nápojů, a to z několika důvodů:

1/ Akce nemá žádnou tradici a účast návštěvníků je pouze předpokládána, tudíž se z pohledu prodejců jedná o akci s nejistým prodejním výsledkem.

2/ Dalším faktorem je počasí, kdy toto negativně ovlivňuje návštěvnost a tím pádem i úspěšnost prodeje, o kterou jde stánkařům především.

3/ V daných termínech se koná v celé ČR velké množství již tradičních akcí s velkými návštěvnostmi, kde je návštěvnost v podstatě zaručena.

4/ Prodejci jsou podnikateli motivováni ziskem, mají tedy zájem o akce, kde je toto z velké části zaručeno.

Abychom dosáhli toho, že budou mít o akci zájem, bylo by dobré stanovit nájem za stánek v akceptovatelné výši, provádět dobrý marketing akce a též nastavit takový program, který bude mít potenciál přitáhnout na akci dostatek návštěvníků.

Závěrem konstatuji, že stánkaře si v podstatě nelze objednat (mimo výjimek, kdy je řemeslníkům dokonce i placeno za předvádění řemesla), lze je pouze přesvědčit k účasti na akci její atraktivitou.“

Michal Solc, stanky.eu

„Největším rizikem jsou jiné závazky řemeslníků v daných termínech. Jedná se buď o úvazky v zaměstnání či o účasti na jiných akcích, které již mají dlouholetou tradici a na které jsou řemeslníci zvyklí jezdit. Řemeslníci upřednostňují akce s historií, kde mají jistotu návštěvnosti a tím pádem slušný potenciál k odbytu. Řemeslníci bývají rezervováni vůči novým, nezavedeným akcím.“

Radek Aleš ml. Trhyles.cz

KREATIVNÍ KONCEPT

Řemeslné trhy soustředíme do jednoho frekventovaného místa, přičemž zajistíme unifikované jednoduché dřevěné stánky pro jednotný a celistvý vzhled trhů.

Jako ideální navrhujeme soustředit trhy na prodloužené víkendy, tedy v termínech pátek – neděle. V zahajovací den veletrhu, tedy v sobotu 26. 5. soustředíme řemeslníky především do prostor Veletržní ulice, v další dny se již vše bude odehrávat v areálu BVV.

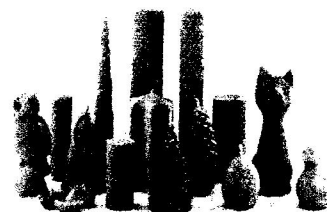
U některých řemeslníků je možné si práci vyzkoušet na vlastní kůži, případně si výrobek na místě pouze zakoupit. Řemeslníci mohou svá řemesla prezentovat i v dobových kostýmech.

MOŽNOSTI ŘEMESEL PRO TRHY

Níže shrnujeme jednotlivá řemesla, která lze pro trhy zajistit – nicméně konkrétní složení pro jednotlivé prodloužené víkendy bude upřesňováno v týdnech bezprostředně před realizací (viz harmonogram níže), jelikož řemeslníci jsou velmi živý organismus a z výše uvedených důvodů momentálně nelze sestavit finální a závazné složení trhů.

VČELAŘ

Zlatý sladký nektar „med“ přímo od včelaře nebo krásné voňaví propolis, ze kterého můžete vytvořit svíčky, které kdysi byly typické zejména pro staročeské Vánoce. Ochutnat budete moci také pravou medovinu přímo do včelaře.



KOŠÍKÁŘ

Košikářství je jedním z nejstarších řemesel na světě, které v podstatě v nezměněné formě přetváří do současnosti.

Produkty se vyrábějí z vrbového porostu tradičním postupem. Košíky, podnosy, ale i moderní bytové doplňky.



VÝROBA MÝDEL

Od luxusu k nezbytnosti. Málokterý výrobek je tak běžný a tak praktický jako je mýdlo. Jeden chemik kdysi prohlásil, že přesným měřítkem bohatství a civilizovanosti národa je množství spotřebovaného mýdla.

Nechte se unést přírodními produkty, z nichž se vyrábějí mýdla blahodárná pro vaši pokožku.



KOVÁŘ

Co dělá kováře kovářem? Zástěra, kovadlina, oheň a kladívko.

I moderní kováři se dnes neobejdou bez pořádného ohně. Tradiční řemeslo, které není natolik zapomenuté, ale dnes spíše otázkou moderního umění.

Připomeňme si proto tradiční výrobky kováře jako jsou podkovy, zbraně aj.



SKLÁŘ

Čeští skláři byli ve světě pojmem snad od nepaměti. Díky durynským mistrům jsme dali sklářskému průmyslu úplně jiný rozměr. Začali se vyrábět figurky, které vznikli za první republiky. Skláři i nyní drží s moderní dobou a své výrobky se snaží přizpůsobit dnešní poptávce.



VITRÁŽISTA

Sluneční paprsky prostupují mozaikou a cedí dovnitř barevné světlo, které oživuje a prostor a někdy vytváří kouzelné obrazce. Umělecké dílo skláře, které se zasazuje do olověných nebo mosazných profilů, nejčastěji viděné v kostelech.

Mezi známé vitrážové umění patří taktéž Tiffanyho lampy, které jsou sestaveny z barevných sklíčků.



KOŽELUH - KOŽENÉ VÝROBKY A KOŽEŠNÍK

Všechny kožené výrobky musí projít rukama koželuha, který kůži zpracuje tak, aby se z ní stala měkká a pružná úseň. Následně se z nich vyrábějí kabelky, peněženky, opasky aj. tak jak je známe.

Celé postupy výroby úsně jsou po staletí stejné, jen v dnešní době jim pomáhají moderní technologie.

Následně se opracované kůže ujme kožešník, který kůži zpracovává již do finálních podob, tedy výrobků.



CELETNÍK – VÝROBA PEČIVA

Celetník je název pro výrobce pečiva, kteří v době Karla IV. Pekli v Praze na „Celetné“ dříve na Celetné ulici placky zvané „calty“.

Dříve pekaři nepekli vše, co se dělalo z mouky. Jednotlivá řemesla byla od sebe oddělována a každý mohl dělat jen to své. Takže byl jeden pekař, celetník, kobližník atd.



ŠPERKAŘ

Šperkař nebo v dnešní době zlatník je jedno z mála řemesel, které se zachovalo dodnes a prostupuje i do moderního světa. Není nad dokonalý, ručně vyráběný, šperk, který ozdobí nejen ženy ale i muže.



VINAŘ

Tekuté zlato pro „moraváky“ ale i šlechtice. Vinař je práce snů, tvoří, ochutnává a je první u zrodu tak dobrého nápoje, jako je víno. Vinař se ale stará i o celkové víno od keře po samotnou bobuli. Víno už je pak jen odměna za dřinu, která byla vynaložena k jeho zrodu.



KERAMIK – HRNČÍŘ

Je řemeslná rukodělná výroba jemné keramiky z plastické hlíny, která po vypálení dává pevný a trvanlivý tvar. V poslední době hrnčířské užité výrobky nahradil porcelán a umělé hmoty.

I přes to se opět keramika vrací a stává se tak žádanějším produktem.



ŘEZBÁŘ

Výroba dřevěných soch i sošek, dekorativních předmětů nebo okrasných schodišť. To vše je práce řezbáře. Pracuje s tvárných materiálů především ze dřeva.



KLOBOUČNÍK

Viděli jste Alenku v říši divů od Tima Burtona? Johnny Depp si zde zahrál roli kloboučníka, který vyrábí ty nejsilnější klobouky pro srdcovou královnu. Kloboučník Vám vytvoří jakoukoliv pokrývku hlavy přímo na míru. Takže už se nemusíte bát, že by Vám klobouk byl malý nebo velký. Prostě padne jako ulitý ☺



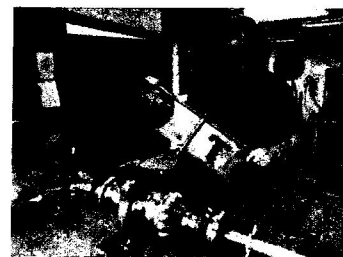
DRÁTENÍK

Máte doma cedník nebo naběračku? Tyto výrobky dříve dráteník vyráběl, a nejen ty, ale mnohé další jako byly ozdobné okraje talířů, věšáky, háčky apod.



NOŽÍŘ

V současné době jsou v Brně vyučeni pouze dva nožíři, jejichž hlavní náplní práce bylo ostření břitev a nožů pro zdravotnická zařízení ale i klasických domácích nožů. Dnes už skoro zapomenuté řemeslo a přitom dobře nabroušený nůž v kuchyni usnadní práci a zkvalitní výsledky.



KOVOTEPEC

Řemeslo velmi podobní zlatníkovi či klempířovi, kovotepec se zabývá ručním tvářením kovů ve většině případů za studena. Vytváří tak kovové ozdobné nádoby nebo také sochy.

BYLINKÁŘ

Řemeslo, které je velkou součástí profese pro alchymii, znalost bylin napomáhá lidem s různými obtížemi nebo nemocemi a v současné době, kdy je trendem odklon od všeho nepřirodního a chemického, je návrat k používání bylinek na vzestupu.



PERNÍKÁŘ

Je nádherné řemeslo, které občas najdeme i v dnešní době. Uhnětení těsta, vykrajování různých tvarů, pečení a poslední a asi ta nejnáročnější práce je zdobení. Je to precizní a tak dokonalá práce, že když uvidíte výsledek, neuvěříte vlastním očím.



PROGRAMOVÝ KONCEPT

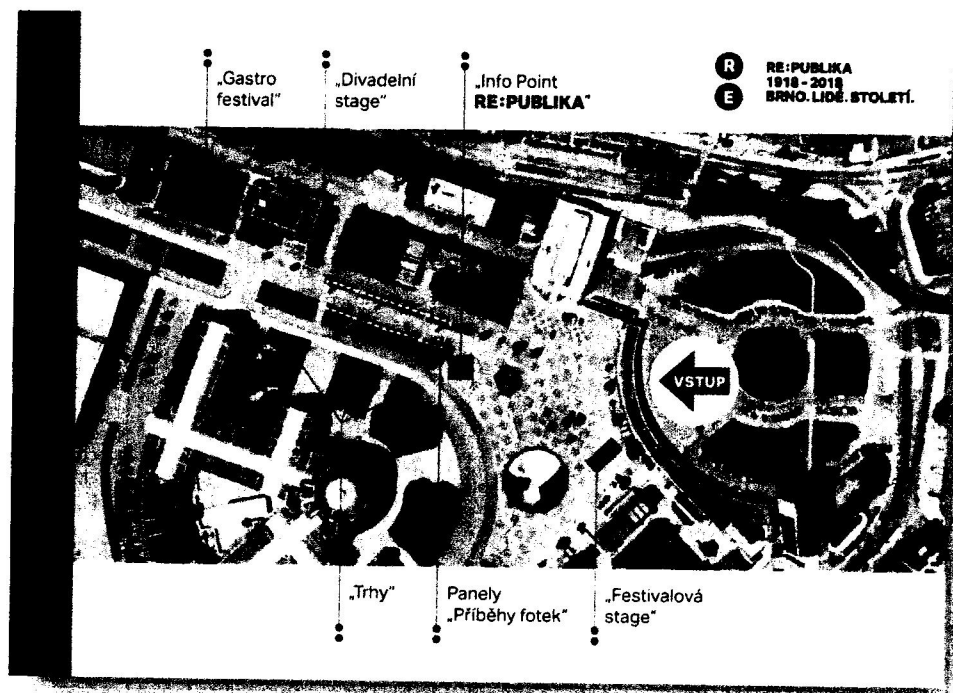
Vzhledem k výše uvedeným rizikům a charakteristikám spojeným s řemeslníky a celkově konáním trhů v rámci festivalu, navrhujeme programově postavit řemeslné trhy následovně:

- trhy by se konaly pouze v prodloužených víkendech, kdy je potenciál nejvyšší návštěvnosti, tedy vždy pátek - neděle
- každý víkend bude jiné složení řemeslníků – nejen proto, že by bylo velmi obtížné (či přímo nereálné) zaangažovat jednu sestavu na celou dobu (viz výše), ale také proto, že takto se trhy stanou zajímavější pro návštěvníky, kteří se rozhodnou festival v areálu BVV navštívit opakovaně
- každý víkend bude v rámci řemeslných trhů k dispozici 8 stánků, na kterých se bude nejen prodávat, ale řemesla se budou i předvádět a zájemci z řad návštěvníků budou mít možnost si některá z nich i vyzkoušet

PRODUKČNÍ ŘEŠENÍ

Umístění trhů v rámci areálu BVV

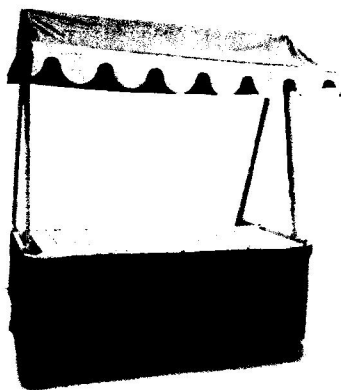
Navrhujeme umístit trhy do frekventované oblasti, kterou projde maximum lidí. Jako takové místo jsme zvolili prostor před pavilonem A, který je současně na hlavní ulici.



Stánky

Pro celistvý vzhled trhů budou stánky jednotné pro všechny řemeslníky, dřevěné, v jednoduchém stylu – viz ilustrační foto.

V bezprostřední blízkosti umístíme infoceduli, která bude návštěvníky informovat o dnech a časech provozu řemeslných trhů.



Total timing Veletržní + Gastro + Trhy

TIMING PROJEKTOVÝCH PRACÍ A SPOLUPRÁCE SE ZADAVATELEM

Dny v týdnu	Datum	Kdo	Činnost
čt	1.2.2018	DODAVATEL + ZADAVATEL	<i>Optimálně Opening status meeting - společné načtení všech projektů a stanovení případných požadavků na úpravy</i>
		ZADAVATEL	<i>GASTRO - Finální potvrzení realizace Gastro festivalu dle námi nabízeného konceptu</i>
pá	2.2.2018	DODAVATEL + ZADAVATEL	<i>Optimálně Opening status meeting - společné načtení všech projektů a stanovení případných požadavků na úpravy</i>
po	5.2.2018	ZADAVATEL	<i>PROGRAM - V případě termínů "headlinerských" skupin v programu nutno závazně potvrdit jejich účinkování v konkrétním termínu</i>
út	6.2.2018	DODAVATEL	<i>PROGRAM - Závazné potvrzení všech termínů headlinerům</i>
st	7.2.2018	ZADAVATEL	<i>TRHY - potvrzení realizace řemeslných trhů vč. potvrzení rozsahu dle nabídky</i>
út	13.2.2018	DODAVATEL	<i>PROGRAM - Předložení zpracování všech případných připomínek k programu ze strany zadavatele z Opening status meetingu</i>
st	14.2.2018	ZADAVATEL	<i>PROGRAM - Závazné vyjádření k zpracovaným úpravám</i>
pá	16.2.2018	DODAVATEL	<i>PROGRAM - Zahájení práce na detailní programové skladbě pro Opening event na ulici Veletržní E21 pro průběh celého festivalu v areálu Veletrhů</i>
po	19.2.2018	ZADAVATEL	<i>GASTRO - stanovení prostoru pro realizaci Gastro festivalu a prostoru pro gastro na Veletržní ulici</i>
út	20.2.2018	DODAVATEL + ZADAVATEL	<i>TRHY - ustanovení finálních podmínek pro prodejce / řemeslníky</i>
út	27.2.2018	DODAVATEL	<i>PROGRAM - Předložení kompletní dramaturgie programové skladby Festivalu na Výstavišti</i>
st	28.2.2018	ZADAVATEL	<i>GASTRO - schválení/připomínky k předloženému složení Gastro festivalu</i>
čt	1.3.2018	DODAVATEL	<i>PROGRAM - Předložení finální podoby programu opening eventu na ulici Veletržní</i>
po	5.3.2018	DODAVATEL	<i>GASTRO - předložení návrhu nádobí na servírování</i>
út	6.3.2018	ZADAVATEL	<i>PROGRAM - Finální vyjádření k předloženým finálním skladbám programové dramaturgie Festivalu na Výstavišti a ulice Veletržní</i>

st	7.3.2018	DODAVATEL	PROGRAM - Zahájení produkčních prací na zadavatelem schváleném finálním řešením Festivalu na Výstavišti a ulice Veletržní
čt	8.3.2018	DODAVATEL	TRHY - zahájení oslovování řemeslníků (je návazné na schválenou programovou dramaturgii Festivalu) - bude probíhat v několika opakovaných vlnách až do poloviny května
po	19.3.2018	ZADAVATEL	GASTRO - schválení návrhu nádobí na servírování
pá	13.4.2018	DODAVATEL	PROGRAM - předložení grafiky jednotlivých milníků ulice Veletržní pro schválení zadavatelem
pá	20.4.2018	ZADAVATEL	PROGRAM - schválení grafiky jednotlivých milníků ulice Veletržní pro schválení zadavatelem
pá	27.4.2018	DODAVATEL	TRHY - předložení finálního složení prodejců / řemeslníků pro jednotlivé víkendy
út	1.5.2018	DODAVATEL	TRHY - schválení finálního složení prodejců / řemeslníků pro jednotlivé víkendy
čt	10.5.2018	DODAVATEL	PROGRAM - Spuštění výroby milníků na Veletržní ulici
pá	18.5.2018	DODAVATEL	PROGRAM - Finální ukončení produkční přípravy - realizace projektu připravena na 100 %
čt	24.5.2018	DODAVATEL	PROGRAM - Předpokládané zahájení technických instalací v areálu Veletrhů
pá	25.5.2018	DODAVATEL	PROGRAM - Předpokládané zahájení technických instalací v areálu Veletržní ulice
			GASTRO - Instalace gastro festivalu
			TRHY - Instalace trhů
so	26.5.2018		START AKCE

Total rozpočet Veletržní + Gastro + Trhy

ROZPOČET

CONCEPT

Zadavatel:	TIC BRNO, příspěvková organizace
Kontaktní osoba zadavatele:	MT Legal s.r.o., [REDACTED]
Projekt:	Projekt Re:publika
Datum realizace projektu:	26. 5. - 17. 6. 2018
Místo realizace projektu:	Brno
Počet osob: Za CONCEPT LINE	Předpoklad cca 150.000 návštěvníků
předkládá:	Daniel Olszyna, [REDACTED]
Datum předložení rozpočtu:	11.1.2018

PROJEKT: A) Veletržní ulice - část opening event 26. 5. + programová stage uvnitř BVV po celou dobu festivalu

		ks	Kč bez DPH /ks	Kč bez DPH celkem	Kč vč. DPH celkem
1	Grafika, kreativa, DTP, webdesign aj.				
2	Kreativní koncept řešení	1	45 000 Kč	45 000 Kč	54 450 Kč
3	Grafické práce, vizualizace, DTP sazba podkladů	1	20 000 Kč	20 000 Kč	24 200 Kč
4	Technika	ks	Kč bez DPH/ks	Kč bez DPH celkem	Kč vč. DPH celkem
5	Podia, ozvučení, zastřešení podií, technická obsluha - pouze jeden den na Veletržní mimo areál BVV - 26. 5.	1	191 000 Kč	191 000 Kč	231 110 Kč
6	Podia, ozvučení, zastřešení podií, technická obsluha - po celou dobu festivalu uvnitř BVV, včetně LED obrazovky 5x3m vždy (zahrnuta pouze poměrná část nákladů na LED obrazovku, další část nákladů obsažena v projektech Příběhy fotek a 100 let, 100 knih, které budou LED obrazovku rovněž využívat)	1	969 000 Kč	969 000 Kč	1 172 490 Kč
7	Instalace, deinstalace	1	42 000 Kč	42 000 Kč	50 820 Kč
8	Ostraha techniky - v souladu se zadávací dokumentací zajišťují veletrhy Brno	1	0 Kč	0 Kč	0 Kč
9	Produkce, personál	ks	Kč bez DPH /ks	Kč bez DPH celkem	Kč vč. DPH celkem
10	Produkční náklady Veletržní ulice 26. 5. - kulisy, označení prostor, vymezovací materiál, stánky, stany, elektrocentály, zázory administrativní vyřízení, mobilní toalety před BVV	1	385 000 Kč	385 000 Kč	465 850 Kč

11	Náklady na pronájem plochy při záboru silnic - předpoklad 0 Kč v rámci součinnosti Zadavatele, respektive Magistrátu města Brna	1	0 Kč	0 Kč	0 Kč
12	Sezení před hlavním podiem v areálu BVV - řešeno lavicemi z pивních setů, včetně dopravy, instalace	1	6 000 Kč	6 000 Kč	7 260 Kč
13	Montáž + demontáž Veletržní ulice	1	72 000 Kč	72 000 Kč	87 120 Kč
14	Program opening day na Veletržní ulici	ks	Kč bez DPH /ks	Kč bez DPH celkem	Kč vč. DPH celkem
15	Programové vstupy na Veletržní ulici 26. 5.	1	300 000 Kč	300 000 Kč	363 000 Kč
16	Moderátoři - Veletržní ulice 26. 5. 2017 - na 2 stage	1	40 000 Kč	40 000 Kč	48 400 Kč
17	Gastro, trhy během 26. 5. na Veletržní ulici	ks	Kč bez DPH /ks	Kč bez DPH celkem	Kč vč. DPH celkem
18	náklady včetně materiálového zabezpečení, výstavby, demontáže, personál	1	65 000 Kč	65 000 Kč	78 650 Kč
19	Program 26. 5. - 17. 6. v areálu Výstaviště	ks	Kč bez DPH /ks	Kč bez DPH celkem	Kč vč. DPH celkem
20	Programové vstupy festivalová stage na BVV 26. 5. - 17. 6. 2018 (20 dnů - mimo pondělků)	1	1 900 000 Kč	1 900 000 Kč	2 299 000 Kč
21	Moderátorské vstupy na stage 26. 5. - 17. 6. 2017 (mimo pondělků 20 dnů)	20	9 000 Kč	180 000 Kč	217 800 Kč
22	Poplatky OSA 26. 5. - 17. 6. - předpoklad (bude upřesněno po akci dle reálné návštěvnosti)	1	200 000 Kč	200 000 Kč	242 000 Kč
23	Celkem mezisoučet Kč			4 415 000 Kč	5 342 150 Kč
24	Ostatní náklady - agenturní odměna	ks	Kč bez DPH /ks	Kč bez DPH celkem	Kč vč. DPH celkem
25	agenturní odměna za přípravu a realizaci projektu do dne předcházejícímu realizaci projektu, tj. do 25. 5. 2018	1	490 000 Kč	490 000 Kč	592 900 Kč
26				Kč bez DPH celkem	Kč vč. DPH celkem
27	TOTAL NÁKLADY ČÁST A)			4 905 000 Kč	5 935 050 Kč

PROJEKT: B) Veletržní ulice - část gastro v areálu BVV					
1	Grafika, kreativa, DTP, webdesign aj.	ks	Kč bez DPH /ks	Kč bez DPH celkem	Kč vč. DPH celkem
2	Kreativní koncept řešení	1	20 000 Kč	20 000 Kč	24 200 Kč
3	Grafické práce, vizualizace, DTP sazba podkladů	1	10 000 Kč	10 000 Kč	12 100 Kč
4	Produkce, personál	ks	Kč bez DPH /ks	Kč bez DPH celkem	Kč vč. DPH celkem
5	Gastro festival na klíč, 20 dnů, dle specifikace v nabídce	1	2 060 000 Kč	2 060 000 Kč	2 492 600 Kč
6	Další náklady - zastřešení prodejních míst, zázemí gastru	1	170 000 Kč	170 000 Kč	205 700 Kč
7	Pivní sety - sezení ke cateringu 400 míst, po celou dobu akce	1	39 000 Kč	39 000 Kč	47 190 Kč
8	Tiskoviny	ks	Kč bez DPH /ks	Kč bez DPH celkem	Kč vč. DPH celkem
9	Tabule v gastrozóně s denní nabídkou a cenami, dobovky s popisováním křídou	1	21 000 Kč	21 000 Kč	25 410 Kč
10	Celkem mezisoučet Kč			2 320 000 Kč	2 807 200 Kč
11	Ostatní náklady - agenturní odměna	ks	Kč bez DPH /ks	Kč bez DPH celkem	Kč vč. DPH celkem
12	agenturní odměna za přípravu a realizaci projektu do dne předcházejícímu realizaci projektu, tj. do 25. 5. 2018	1	225 000 Kč	225 000 Kč	272 250 Kč
13				Kč bez DPH celkem	Kč vč. DPH celkem
14	TOTAL NÁKLADY ČÁST B)			2 545 000 Kč	3 079 450 Kč

PROJEKT: C) Veletržní ulice - část trhy v areálu BVV

1	Grafika, kreativa, DTP, webdesign aj.	ks	Kč bez DPH /ks	Kč bez DPH celkem	Kč vč. DPH celkem
2	Kreativní koncept - koncepční řešení trhů	1	15 000 Kč	15 000 Kč	18 150 Kč
3	Grafické práce, vizualizace, DTP sazba podkladů	1	10 000 Kč	10 000 Kč	12 100 Kč
4	Produkce, personál	ks	Kč bez DPH /ks	Kč bez DPH celkem	Kč vč. DPH celkem
5	8x řemeslný stánek v provozu vždy během víkendů (4x SO, 4x NE, 3x PÁ), včetně pronájmu stánků, výstavby stánků	1	324 400 Kč	324 400 Kč	392 524 Kč
6	Tiskoviny - popisky a značení v layoutu RE:PUBLIKA	1	10 000 Kč	10 000 Kč	12 100 Kč
7	Operační náklady - automobily, transfery	1	10 000 Kč	10 000 Kč	12 100 Kč
8	Celkem mezisoučet Kč			369 400 Kč	446 974 Kč
9	Ostatní náklady - agenturní odměna	ks	Kč bez DPH /ks	Kč bez DPH celkem	Kč vč. DPH celkem
10	agenturní odměna za přípravu a realizaci projektu do dne předcházejícímu realizaci projektu, tj. do 25. 5. 2018	1	90 000 Kč	90 000 Kč	108 900 Kč
11				Kč bez DPH celkem	Kč vč. DPH celkem
12	TOTAL NÁKLADY ČÁST C)			459 400 Kč	555 874 Kč

			Kč bez DPH celkem	Kč vč. DPH celkem
TOTAL NÁKLADY			7 909 400	9 570 374
VELETRŽNÍ ULICE			Kč	Kč
A+B+C TOTAL				