

se dá pochopit, dnes jim to rychlíkem trvá do metropole 75 minut, po dokončení VRT to bude 30 minut. Tedy pokud se jim opravdu podaří přesunout původní trasování, což momentálně není jisté. Některé rychlovlaky z Berlína do Vídně přitom nebudou zastavovat dokonce ani v Brně, patrně jen v Praze a Břeclavi, aby zůstala zachována jejich časová atraktivita.

### Hlavní nádraží v Nehvizdech

Zatímco někde vysokorychlostní tratě vítají, v Praze a středních Čechách lze očekávat poměrně značný odpor. Poslední roky totiž vzniká nové pravidlo. Čím blíže k bohaté Praze, tím větší je záliba místních obyvatel protestovat proti úplně všem stavbám ve svém okolí, dálnice a železnice nevyjímaje. I proto zřejmě Správa železnic umísťuje hlavní přestupní terminál do málo atraktivních Nehvizd u Prahy, kde se mezi záplavou už existujících hal nový železniční terminál celkem nenápadně ztratí.

Z výsledků prvních veřejných projednávání se ovšem zdá, že v Praze i na Kolínsku by mohli obyvatelé aktivně protestovat. A chystaná změna stavebního zákona jim ve zdržování pomůže. Nová vláda se v těchto dnech už zřejmě definitivně rozhodla, že změní stavební zákon. Především pak zruší Nejvyšší stavební úřad a vrátí rozhodovací pravomocí lokálním stavebním úřadům. Ty mohou přípravné práce zpomalit.

Ve světle událostí posledních dní se přesto zdá být stavba vysokorychlostních tratí nezvratnou realitou. Někomu VRT přinesou radost z rychlého cestování, jiného zarmoutí svou trasou. Každopádně nás ale přiblíží k vyspělé Evropě, ve které je cestování rychlovlaky samozřejmostí. ■

# Sladká inspirace z Francie

## Dorty, které potěší oči i chuťové pohárky



V roce 1999 pokládají manželé Ivo a Olga Gondkovi základy svému sladkému podnikání v jedné ostravské kavárně. Olga připravila své první tiramisu, které způsobilo poprask. Díky tradiční italské receptuře, originálním surovinám a talentu Olgy se dezert vyprodá během čtyř hodin. Každý chtěl italskou pochoutku ochutnat, a tak Olga vyráběla dál. Dnes má cukrárna Ollies pět poboček, a kromě tiramisu nabízí vlastní pečivo, domácí zmrzlinu, menší dezerty a spoustu neméně lahodných dortů.

KATEŘINA HERODESOVÁ  
redaktorka Týdeníku FORUM

Kvalitní a poctivou výrobu převzali do svých rukou Tereza a Jakub. Manželé Gondkovi ale své děti do rodinného podnikání nenutili. „My jsme se přirozeně přidali k dílu sami. Ono když máte doma v lednici vždy jen samé tiramisu a nic jiného, není těžké se sám od sebe zajímat, co se vlastně děje,“ vysvětluje Tereza s úsměvem.

Možná právě díky zkušenostem si značka brzy získala pravidelné návštěvníky nejen v Ostravě, ale i v Praze. Sourozencům Gondkovým se podařilo otevřít hned několik dalších poboček. Co stojí za jejich úspěchem? „Myslím si, že to je poctivost receptur našich produktů. Nikdy jsme nedělali kompromisy v tom, jak mají naše produkty chutnat, vždy pečlivě nejprve ladíme recepturu, design, někdy i příběh k produktu a až potom cenu,“ uvádí Tereza.

### Domácí poctivá výroba

Za úspěchem ovšem stojí i vytrvalá práce. „Snažíme se vše inovovat, naše chuť neustále zlepšovat a implementovat něco nového, lepšího,“ popisuje Tereza. I původní tiramisu prošlo změnou, i když sourozencům svůj původní recept maminka Olga věnovala. Nyní si sourozenci pečou domácí piškoty a než vypořádkovali své croissanty k dokonalosti, uplynuly tři roky. První křupavé vlaštovky odletěly do prodeje v roce 2016.

V současnosti pečou Gondkovi a jejich tým dvě



Manželé Gondkovi a jejich děti získali v roce 2016 titul Rodinná firma roku, který každoročně udílí Asociace malých a středních podniků a živnostníků ČR.

stě dortů denně. „Důsledně dodržujeme původní postupy, vše vyrábíme ručně a používáme prémiové ingredience. Každý den dohlížíme na kvalitu a čerstvost všech surovin a každý náš dort či dezert prochází pečlivou výstupní kontrolou.“ Teprve pak jsou čerstvě upečené dorty rozvážené na pobočky nebo přímo k zákazníkům.

### Zkušenosti a inspirace nejen z Čech

Třicetiletá Tereza ale původně chtěla být architektkou a ani její o sedm let starší bratr cukrařinu nestudoval. Nebýt právě Jakuba, dnes byste tyto řádky nečetli, a co víc, neochutnali byste nic z jejich nabídky. A že by to byla škoda!

Byl to právě Jakub, který v Tereziných osmnáct-

ti letech navrhl, aby šli rodičům pomoci. Vše se sourozenci naučili v praxi, nejen v rodinném podniku, nýbrž i účastí na několika kurzech v Česku i ve Francii.

U Francie ještě chvíli zůstaneme. Právě zemí baretů a croissantů se Gondkovi inspirovali při rozvíjení své firmy. „Plánujeme v Praze otevřít nový koncept prodejny takzvaného francouzského boutique, kde si budete moci koupit naše produkty převážně s sebou, jako to ve Francii bývá,“ popisuje Tereza nadšeně.

„Dominantou nové prodejny bude obrovský prodejní pult, který budou zdobit

nádherné designově zdobené dezerty. Naše představa je v tomto konceptu nabídnout klientům sofistikovanější produkty za použití výběrových surovin. Bude tam prostě něco víc, než je v klasickém Ollies,“ láká Tereza zákazníky.

A právě zdobené dezerty jsou Tereziným tajemstvím k úspěchu. „Mým cukrářským fíglem je tvorba dokonalé konzistence dezertů, to často bývá hlavní podmínkou, aby to v člověku zanechalo pocit, jak to bylo moc dobré a poctivé. Ale ať si u nás dáte cokoli, budete nadšeni,“ uzavírá Tereza. ■



**OLLIES**  
Je rodinná cukrárna a bistro. Základy sladkého podnikání položili Ivo a Olga Gondkovi na sklonku minulého tisíciletí. Dnes nabízí více než 25 druhů originálních dortů, menší dezerty, vlastní pečivo (včetně francouzských croissantů) i domácí zmrzlinu.



## snížení

K tomu, kolik finančních prostředků by se dalo zrušením daňových výjimek získat tak, aby to nemělo výrazné negativní důsledky, Danuše Nerudová uvádí, že podle informací z ministerstva financí má základní sleva na poplatníka dopad asi 120 miliard korun a sleva na děti zhruba 40 miliard korun a druhou nejvýznamnější výjimkou je pak odpis na penzijní připojištění. „Velmi hrubým odhadem lze tedy zrušením daňových výjimek tak, aby to nemělo negativní efekty, získat cca 100–150 miliard korun,“ uzavírá ekonomka. ■