

GRAND HOTEL
HRADEC

Tisková zpráva

Pec pod Sněžkou, 15. července 2020

Jediný grandhotel pod Sněžkou přivítal první návštěvníky

Grand Hotel Hradec, který v Peci pod Sněžkou nabízí dosud nejvyšší ubytovací kapacity, přivítal počátkem letních prázdnin po tříleté výstavbě první návštěvníky. Architektonicky výrazná stavba pyšní se standardem 4+ hvězdičky přinese turisticky oblíbenému krkonošskému letovisku nejen více turistů, ale i navazující služby, jako jsou wellness nebo konferenční centrum. Současně s charismatickým hotelem se otevřela i velká restaurace s jedinečnou atmosférou a vlastním barem, a také obchod se sportovní módou Sportalm Kitzbühel.

Hotel navržený ve funkcionalistickém stylu je citlivě zasazen do svažitého terénu. Postaven byl podle projektu studia Mimolimit vedeného architektkou a designérkou Barborou Škorpilovou. Tvoří jej betonový skelet, vnější plášť kombinuje skleněné plochy, slivenecký mramor a opálený modřín. Stěžejním prvkem jsou plochy pokryté přírodním kamenem z Čech, který je v exteriéru štípaný a v interiéru leštěný. O tom, že na sebe nový hotel poutal pozornost už během výstavby, svědčí i ekologické ocenění Ministerstva pro místní rozvoj ČR za „moderní a energeticky soběstačnou budovu“. Hotel je totiž vytápěn pomocí geotermálních vrtů a částečně také rekuperací horského vzduchu.

Novostavba, stojící na místě někdejšího hotelu Hradec v samém centru Pece, je zatím poslední velkou investicí do rozvoje ubytovacích kapacit ve městě. Díky Grand Hotelu Hradec získává krkonošská destinace konečně ubytovací služby špičkových parametrů, které obstojí i v konkurenci proslulých alpských středisek. **„Je to dobrá zpráva nejen pro ty, kteří dosud hledali kvalitní ubytování v jiných horských centrech, ale i pro místní. Nechtěli jsme stavět v Peci další apartmány. Obec si zaslouží hotel na úrovni více než čtyř hvězd, a ten tady dlouho chyběl,“** říkají za investory Martina a Tomáš Otrubovi, kteří v Peci bydlí a již před pěti lety na nedalekých Vlašských boudách postavili dřevěnou kapli se zvonem, jež se stala oblíbeným cílem turistů.

Majitelům pomáhal s rozvojem projektu doyen českého hotelnictví Ivan Chadima. Podílel se praktickými radami na jeho projektování, nastavení provozu a výběru provozovatele. Byl to on, kdo do projektu zapojil Báru Škorpilovou z ateliéru Mimolimit a Aleše Najbrta ze studia Najbrt. **„Mám štěstí, že si mohu vybírat projekty, na kterých chci pracovat. Tento mě zaujal osobním nasazením majitelů, velkorysostí a úmyslem postavit hotel, který bude do budoucna určovat úroveň ostatních hotelů v regionu, podobnou hotelům v Alpách,“** vysvětluje Chadima.

„Zájem hostů o hotel nás mile překvapil. V prvních 14 dnech jsme měli průměrnou obsazenost 80 procent, v některých dnech byla dokonce sto procentní. To je u nově otevřeného hotelu světový unikát, který vyniká zejména v době, kdy mnoho hoteliérů prožívá těžké období kvůli koronaviru,“ říká ředitel Grand Hotelu Hradec Michal Brokeš, který má dlouholeté zkušenosti s vedením v mezinárodních hotelových řetězcích. Management hotelu chce vedle těch, kteří rádi tráví volný čas v horském prostředí, přilákat do Pece také firemní klientelu a usilovat o pořádání nejrůznějších kongresů.

GRAND HOTEL HRADEC

Nová dominanta Pece nabízí 68 moderních dvou- až čtyřlůžkových pokojů v různých cenových relacích pro více než 200 osob. Pro svatby a náročnou klientelu je určen Royal Suite o rozloze 155 metrů čtverečních se dvěma terasami, které mají dohromady 132 metrů čtverečních. Jedna z nich je navíc vybavena vířivkou. V hotelu jsou také čtyři konferenční místnosti pro až 180 osob, dvě podzemní garáže s celkem 56 parkovacími místy, úschovna lyží a kol či obchod Sportalm Kitzbühel se značkovým sportovním oblečením a módou s vchodem přímo z hlavní ulice. Hostům je k dispozici wellness centrum s kapacitou až 40 osob, rozdělené na veřejnou a privátní část. Mimo sauny nebo jacuzzi nabízí hotel i relaxaci u masáží, aromaterapií či kosmetických procedur. Nechybí ani dětský koutek pro rodiny.

Součástí hotelu je restaurace Meat & Meet pro až 111 hostů, jejíž kuchyni vede šéfkuchař Petr Šmrha, který sbíral zkušenosti v prestižních podnicích. Restaurace se zaměřuje na moderní českou kuchyni inspirovanou tradičními krkonošskými pokrmy. Dvorním dodavatelem restaurace je statek Annovice na Jindřichohradecku, odkud budou v sezoně proudit čerstvé ryby, drůbeží a jehněčí maso, ale i stařené hovězí. Vinotéka restaurace v čele s vlastním someliérem nabízí širokou škálu vín z celého světa i speciality od vyhlášených moravských vinařů. Mimo pečlivě ošetřeného plzeňského piva jsou pro milovníky pěnivého moku připraveny speciály z nedalekého minipivovaru Trautenberk. V restauraci, volně otevřené i pro nebytové hosty, je i privátní salónek pro zvláštní příležitosti a stylový bar specializující se na šumivá vína a Champagne. K restauraci přiléhá také prostorná venkovní terasa.

O Grand Hotelu Hradec

Ať již hledáte klid uprostřed krásné přírody nebo naopak aktivní pobyt na horách, ubytování v charismatickém Grand Hotelu Hradec je to pravé pro strávení vaší dovolené. Hotel opečovává své hosty službami ve standardu 4+ hvězdiček a nabízí jim k odpočinku prostorné moderní pokoje. Ideální poloha Grand Hotelu Hradec v samém centru Krkonošského národního parku jej předurčuje k množství letních i zimních turistických aktivit či řadě zážitkových programů pro děti. Po celodenním programu se vždy můžete spolehnout na pozorný personál, vychutnat si vynikající pokrmy z čerstvých surovin, relaxovat ve wellness centru a večer se pobavit s přáteli – co víc již od ubytování člověk může chtít. Hotelová restaurace Meet & Meat se zaměřuje na moderní českou kuchyni a využívá výhradně suroviny od lokálních dodavatelů. Konferenční prostory hotelu jsou ideálním místem pro pořádání nejrůznějších skupinových akcí. Více najdete na www.grandhotelhradec.cz.

Kontakt pro média

Tomáš Perman

e-mail: tomas.perman@relativepr.cz

telefon: +420 733 738 810

x

PEC POD
SNĚŽKOU 137

542 21 Česká republika
tel.: +420 790 690 690
hotel@grandhotelhradec.cz
www.grandhotelhradec.cz