MAGAZÍN

ŠPINDLERŮV MLÝN



2027

ZÁKLADNA
ŠPINDL

PROJEKT DOKONČEN

Z PLÁNU DO REALITY.

HORSKÉ JEDNOTKY K PRODEJI | zakladna-spindl.cz

ZÁKLADNA
ŠPINDL

PROJEKT DOKONČEN

PROMYŠLENO DO POSLEDNÍHO DETAILU.

Základna Špindl spojuje současnou horskou architekturu s vysokým standardem provedení a komfortem navrženým pro pobyt na horách v každém ročním období.

ALPSKÝ STANDARD

Vytápěné dubové podlahy, hliníková okna s trojskly a kvalitní materiály v každém detailu.

VELKORYSÉ ZÁZEMÍ

XXL parkovací místa s výškou 2,8 m, komfortní lyžárna, sklepní boxy a promyšlené společné prostory.

TECHNOLOGIE, KTERÉ SLOUŽÍ

Moderní zabezpečení, optické připojení, rekuperace, výtah a chytré řešení přístupu do domu.

HORSKÉ JEDNOTKY K PRODEJI | zakladna-spindl.cz

SKIAREÁL
ŠPINDLERŮV MLÝN



VYDAVATEL | PUBLISHER
Melida a.s., Špindlerův Mlýn 281,
Špindlerův Mlýn, 543 51,
skiareal@skiareal.cz,
IČO: 241 66 511

REDAKCE | EDITORS
Tým Skiareálu Špindlerův Mlýn
Team of Skiareál Špindlerův Mlýn
Editor Lenka Lazoňová

GRAFICKÉ ZPRACOVÁNÍ
GRAPHIC DESIGN
Media Solution s.r.o., OBA Creators

FOTOGRAFIE | PHOTO
Autor obálky: Media Solution s.r.o.
Firemní fotografie, autoři příspěvků

INZERCE | ADVERTISING
Dornakova@skiareal.cz

PERIODICITA
1x za rok

DATUM VYDÁNÍ
prosinec 2026

Rozmnožování a další šíření jen s předcházejícím povolením vydavatele. Za obsah reklamních článků zodpovídá jejich objednavatel. Nevyžádané materiály se nevracejí. Jednotlivé články vyjadřují názory autorů.

MAGAZÍN
ŠPINDLERŮV MLÝN

Registrace MK ČR E 222w51

06 NOVÁ LANOVKA SPUŠTĚNA!
22 MODERNÍ CENTRUM – OD VIZE K REALITĚ
30 NOVÁ SPOLEČNÁ VIZUÁLNÍ IDENTITA
42 GOPASS NEXT GEN
52 ŠPINDL SKI OPENING
58 ŠPINDL GOPASS FESTIVAL
64 GASTRO NOVINKY SEZÓNY
80 JAKUB HRONEŠ O OLYMPIÁDĚ
90 S ELEKTROKOLEM NA HORY
96 BEZPEČNOST NA HORÁCH
106 JÓGA MEZI HORAMI – ZEN DAYS
110 ART OF SPINDL

EDITORIAL



Sezóna, která vstoupí do historie

Milí čtenáři, milé čtenářky,
Špindlerův Mlýn má před sebou mimořádnou zimní sezónu. Takovou, na kterou se bude vzpomínat. Po téměř dvaceti letech příprav se letos poprvé svezeme novou lanovkou Audi Line Přehradní a na lyžích propojíme Medvědín se Svatým Petrem. Splní se tak sen několika generací lyžařů a jeden z největších a nejambicióznějších projektů v historii českých horských středisek se stane skutečností.

A season that will go down in history

Dear readers,
Špindlerův Mlýn has a special season ahead of it — one to remember. After almost twenty years of preparations, visitors will get to ride the new Audi Line Přehradní chairlift for the first time, and to travel between Medvědín and Svatý Petr on skis, making the dream of several generations of skiers come true and one of the largest, most ambitious projects in the history of Czech mountain resorts become a reality.

But it's not just about adding kilometres of pistes and the greater comfort of modern chairlifts, the connection will help transport, safety and better distribution of visitors, and it will also improve the quality of the entire resort. And most importantly, it's an investment in the future of Špindlerův Mlýn — in its competitiveness, jobs and the prosperity of local citizens and local entrepreneurs.

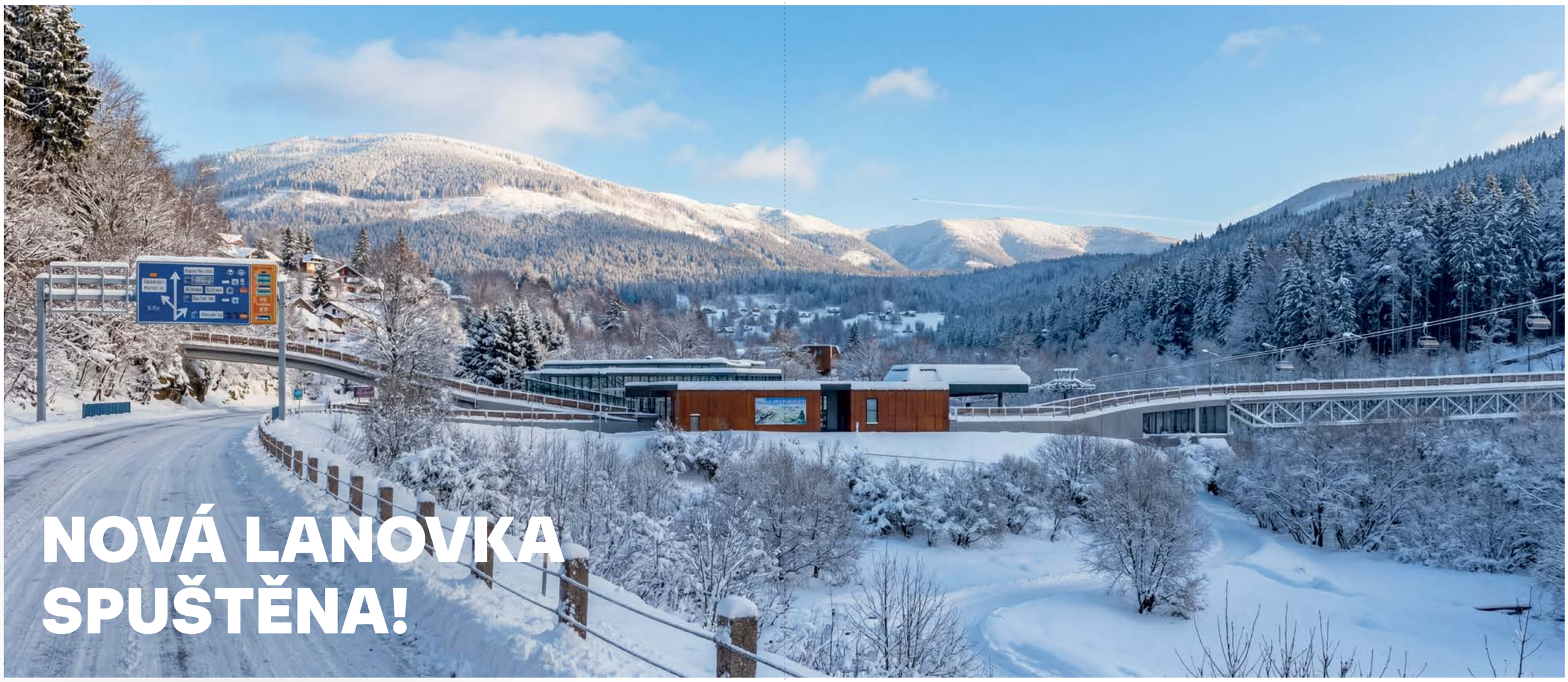
You can read about all these important new aspects on the pages of this magazine.

Nejde ale jen o nové kilometry sjezdovek a větší komfort moderních lanovek. Propojení pomůže dopravě, bezpečnosti i lepšímu rozložení návštěvníků a posune kvalitu celého střediska. Především je však investicí do budoucnosti Špindlerova Mlýna – do jeho konkurenceschopnosti, pracovních míst a prosperity místních občanů i zdejších podnikatelů.

Symbolicky právě do této přelomové sezóny vstupujeme také s novou společnou vizuální identitou skiareálu a města. Chceme, aby Špindlerův Mlýn vystupoval jako jedna silná a sebevědomá prémiová horská destinace – moderní, kvalitní, a přitom respektující svůj jedinečný charakter a tradici.

O všech těchto významných novinkách se dočtete na stránkách tohoto magazínu. Věřím, že letošní zima nebude jen začátkem nové sezóny. Společně otevíráme novou kapitolu historie Špindlu.

René Hroneš
ředitel Skiareálu Špindlerův Mlýn
manager of the Špindlerův Mlýn Ski Resort



NOVÁ LANOVKA SPUŠTĚNA!

Z MEDVĚDÍNA DO SVAŤÁKU POHODLNĚ NA LYŽÍCH

Foto: archiv Skiareál

Nová lanovka Audi Line Přehradní je po desítkách let příprav konečně v provozu a společně s novými sjezdovkami a mostním propojením zásadně změnila podobu lyžování ve Špindlerově Mlýně. Co všechno předcházelo otevření jednoho z největších projektů v historii českých horských středisek? A jaké technické i administrativní výzvy bylo potřeba překonat? O tom jsme mluvili s ředitelem Skiareálu Špindlerův Mlýn Reném Hronešem a vedoucím lanových drah a technickým garantem výstavby Jiřím Kolínem.



René Hroneš – ředitel Skiareálu Špindlerův Mlýn

Když se dnes ohlédnete zpátky, jak dlouhá byla cesta od prvního nápadu k okamžiku, kdy se nová lanovka rozjela?

Hroneš: Prakticky dvacet let. Tolik trvala administrativa od prvních úvah až po okamžik, kdy jsme mohli skutečně začít stavět. Nejtěžší byly povolovací procesy, hledání optimální trasy a jednání se všemi dotčenými institucemi. Jsme na území národního parku, což pochopitelně projekt takového rozsahu musí respektovat. Nejednáte se soukromou firmou, ale se státem, ministerstvy, správou KRNAP, městem i dalšími orgány. Každý krok má své lhůty a pravidla. Jen studie vlivu na životní prostředí, tzv. EIA a související procesy zabraly obrovské množství času.

Kolín: Na začátku jsme řešili především varianty trasy. Kudy lanovka povede, kde budou stanice, jak bude fungovat propojení areálů a jak celý projekt skloubit s požadavky ochrany přírody. Na straně Svatého Petra to nebylo tak komplikované, ale medvědínská část byla mimořádně složitá pro nalezení kompromisu.

Původní představa byla jiná než výsledná podoba projektu?

Kolín: Ano. Samozřejmě jsme chtěli, aby propojení bylo především co nejvíce lyžařské. Ideální varianta vedla od parkoviště P1 až k hlavní stanici Medvědína. Jenže tam jsme narazili na limity ochrany přírody. Hledali jsme mnoho různých řešení, až jsme dospěli ke kompromisní variantě, která byla z hlediska zásahů do krajiny akceptovatelná. Lyžování z medvědínské strany je v dolní části omezenější, ale podařilo se to nejdůležitější – obě střediska jsou konečně propojena na lyžích.

Hroneš: V horní části Medvědína a Míseček se nachází chráněná oblast Natura 2000, která podléhá evropské ochraně. Proto tato limitace. Bylo nutné společně s KRNAPem a ministerstvem životního prostředí najít trasu, která bude mít co nejmenší dopad na přírodu. Nakonec se podařilo dohodnout současné řešení a projekt se mohl posunout dál.

Jak složité bylo projekt prosadit?

Hroneš: Po dohodě s ochranou přírody následovala jednání s městem, změna územního plánu, řešení pozemků a příprava smluv. Původní projekt byl výrazně velkorysejší – počítal s parkovacím domem pro necelých 240 aut, restaurací, půjčovnou, obchodem i další občanskou vybaveností. V roce 2021 jsme byli těsně před podpisem finálních smluv před zahájením stavebního řízení. Nastaly však neočekávané situace, kdy přišel mimo jiné covid, válka na Ukrajině, energetická krize a ceny stavebních prací i technologií raketově vzrostly. Abychom po uklidnění turbulentního období mohli v projektu pokračovat, museli jsme ho přepracovat tak, aby jednak dával i nadále smysl, ale aby také vůbec zůstal ekonomicky realizovatelný.

Kolín: Z technického pohledu bylo důležité zachovat hlavní smysl projektu, tj. lyžování, nutné propojení areálů a kvalitní dopravní infrastrukturu. Vše bylo nutné přizpůsobit nové situaci, ale trasu lanovky nebo umístění stanic už po schválení změnit nelze.

Jak se vlastně vybírá konkrétní lanovka?

Kolín: Mojí rolí bylo definovat, jak má lanovka fungovat – kapacitu, umístění podpěr a stanic, návaznost na provoz, nástupy cestujících, úpravu prostoru a další technické parametry. To všechno vychází z předchozích zkušeností. Lanovka se staví na třicet let, takže ji musíte navrhnout správně napoprvé.

Hroneš: Šestisedačkovou lanovku dodala italská společnost Leitner. Zvolili jsme nejvyšší řadu zpracování sedaček i jejich úchytů a barevnou kombinaci jsme sladili s titulárním partnerem lanovky, značkou Audi. Chtěli jsme, aby nová lanovka představovala to nejlepší, co je dnes možné v dané kategorii pořídit.

Čím se nová lanovka může chlubit?

Kolín: Je vybavena moderním bočním nástupem s rozběhovým pásem a individuálními bezpečnostními zábranami pro každého cestujícího. Velký důraz jsme kladli právě na bezpečnost, zejména pro rodiny s dětmi. Kapacita lanovky byla navržena tak, aby odpovídala možnostem sjezdovek i limitům stanoveným v rámci povolovacího procesu, ale zároveň nabízela určitou rezervu do budoucna.



Když se projekt konečně rozběhl, co vše bylo potřeba vybudovat?

Kolín: Celou realizaci lze rozdělit do čtyř hlavních částí: mosty a přemostění, obslužné objekty, samotnou stavbu lanovky a propojení systému zasněžování. Součástí projektu jsou pokladny, infocentrum, toalety, technické zázemí, nové úseky zasněžování i mosty přes Labe a přes příjezdovou komunikaci. Samotná lanovka začíná spodní stavbou – základy stanic a podpěr – a pokračuje montáží technologie, natažením a zapletením lana a následným testováním.

Hroneš: Důležité je, že nejde jen o jednu lanovku. Dokončili jsme sjezdovku Přehradní, včetně osazení technickým zasněžováním v části, která doposud zasněžovaná nebyla, s dojezdem přes most k této lanovce. Vodu z Labské přehrady nově vedeme přes dojezdy sjezdovek i na druhou stranu Medvědína a Horních Míseček. Došlo k dobudování sjezdovky Lesní, opět včetně technického zasněžování v její dolní části, k položení mostu a zprovoznění mostu přes příjezdovou silnici z Vrchlabí do Špindlerova Mlýna, aby bylo možné jednosměrně propojit obě části areálu. To znamená, že z Medvědína letos sjedete po sjezdovce Lesní dolů a lanovkou Audi Line Přehradní vyjedete nahoru na Hromovku a dostanete se do Svatého Petra, odkud můžete opět sjet zpátky.



Vizualizace propojení s nástupní stanicí

Co bylo během stavby nejnáročnější?

Kolín: Překvapivě ne samotné betonování podpěr, které se ve svahu často řeší pomocí vrtulníků nebo těžké techniky. Nejtěžší byla koordinace. Stavba probíhala na velkém území v horském terénu, kde všechno ovlivňuje počasí, logistika i návaznost jednotlivých profesí. Museli jsme sladit několik stavebních firem, dodavatele technologie, montážníky i vlastní zaměstnance.

Zajímavá byla také výstavba horní stanice. Pod ní se nachází garážování pro přibližně 85 sedaček, takže jde o mimořádně rozsáhlý betonový objekt. Bylo nutné vybudovat dostatečně únosnou přístupovou cestu, aby se tam dostalo kolem stovky domíchávačů s betonem.



Zleva: Václav Janda – projektový manažer Propojení, Jiří Kolín – vedoucí lanových drah společně s René Hronešem – CEO Skiareálu Špindlerův Mlýn

Hroneš: Na poměrně malé ploše lyžařského terminálu jsme museli skloubit dvě lanovky, dvě sjezdovky, dva mosty, nástupní terminál i další infrastrukturu. Dostat to všechno dohromady byl opravdu složitý prostorový rébus.

Jaké další kroky k úplnému propojení areálů jsou na řadě?

Hroneš: Pokračujeme ihned po letošní zimní sezóně, kdy navážeme stavbou nové desetimístné kabinkové lanovky z dojezdového terminálu P1 na Medvědín. Celé propojení obou areálů tak bude hotové už pro sezónu 27/28.



Výstavba nové lanovky Audi Line Přehradní



Při montáži ocelové konstrukce mostu pomáhal obří pásový jeřáb Liebherr LR 1750, který patří mezi největší jeřáby svého druhu používané na stavbách v České republice.

SKIAREÁL
ŠPINDLERŮV MLÝN
skiareal.cz

FRESH
TRACK

RANNÍ LYŽOVAČKA & SKVĚLÁ SNÍDANĚ

**Buďte na sjezdovce první,
užijte si ranní manšestr dříve než ostatní a dejte si k tomu skvělou horskou snídani.**

Hit the slope before the official opening time of the resortand
top it off with a fantastic mountain breakfast.

Celý projekt bude stát 1,2 miliardy korun. Co podle vás přinese Špindlerovu Mlýnu?

Hroneš: Především vyšší bezpečnost a lepší rozložení návštěvníků po areálu. Lyžaři už nejsou koncentrováni jen na několika místech, vznikly nové lyžařské plochy a celé propojení výrazně zlepšilo dopravu ve městě. Dnes je možné projet z Medvědína na Svatý Petr na lyžích, bez nutnosti sedat do auta, autobusu nebo taxíku.

Dalším přínosem je změna organizace dopravy. Skibusy budou obsluhovat oba areály přes jedno nástupní místo na parkovišti P1. Obyvatelé Bedřichova mají sjezdovku doslova několik minut od domova, ti mohou nově nechat auta doma a fungovat v režimu ski-in ski-out.

Navazujícím důležitým faktorem je také zrychlení zásahu integrovaného záchranného systému a horské služby, kterým uvolněné silnice a lyžařské propojení umožní mnohem rychlejší a efektivnější pomoc zraněným.

Jsme přesvědčeni, že takto jedinečná a rozsáhlá investice ještě více posílí vnímání Špindlerova Mlýna jako jednoho z nejlepších a nejmodernějších horských středisek ve střední Evropě. Lyžování a cestovní ruch obecně jsou alfou a omegou života a práce většiny místních obyvatel a podnikatelů. Pokud si chceme dlouhodobě udržet konkurenceschopnost, musíme se neustále rozvíjet, zvyšovat kvalitu služeb a posouvat celé středisko dopředu. Věříme, že právě tento projekt přispěje k dalšímu růstu kvality i prosperity celého Špindlerova Mlýna.

Tato investice zároveň představuje jeden ze základních pilířů dalšího rozvoje regionu. Pomůže stabilizovat stávající pracovní místa, vytvářet nová a podpoří aktivní trávení volného času jako zdravou alternativu k virtuální zábavě.

Díky propojení se Špindlerův Mlýn posune mezi moderní, bezpečná a environmentálně odpovědná horská střediska, která dokážou konkurovat předním evropským resortům a zároveň respektovat jedinečné přírodní prostředí národního parku i kvalitu života místních obyvatel.

JAK ŠEL ČAS

04/2026
Zahájení návozu technologie lanovky **Audi Line Přehradní**, výkopy pro dolní stanici a napojení sítí.

05/2026
Výkopy pro horní stanici, odlesnění trasy, pokládka zasněžování na Medvědíně a zahájení prací na silničním mostu.

06/2026
Modelace sjezdovky Přehradní, úpravy ploch na P1, montáž technologií v čerpací stanici a překop přes Labe.

07/2026
Betonáže stanic, osazování podpěr lanovky a montáž ocelové konstrukce mostu přes silnici.

08/2026
Lanování (napínání lana), dokončení stavební části dolní stanice, uvolnění trasy pro budoucí lanovku na Medvědín.

09/2026
Dokončení montáže stanic, příprava zkoušek lanovky, instalace zasněžovacích děl a dokončení konstrukce silničního mostu.

10/2026
Finální terénní úpravy a zatravnění sjezdovek, dokončení povrchů na parkovišti P1.

11/2026
Zkušební provoz lanovky a revize, spuštění kompletního systému zasněžování v plném režimu.

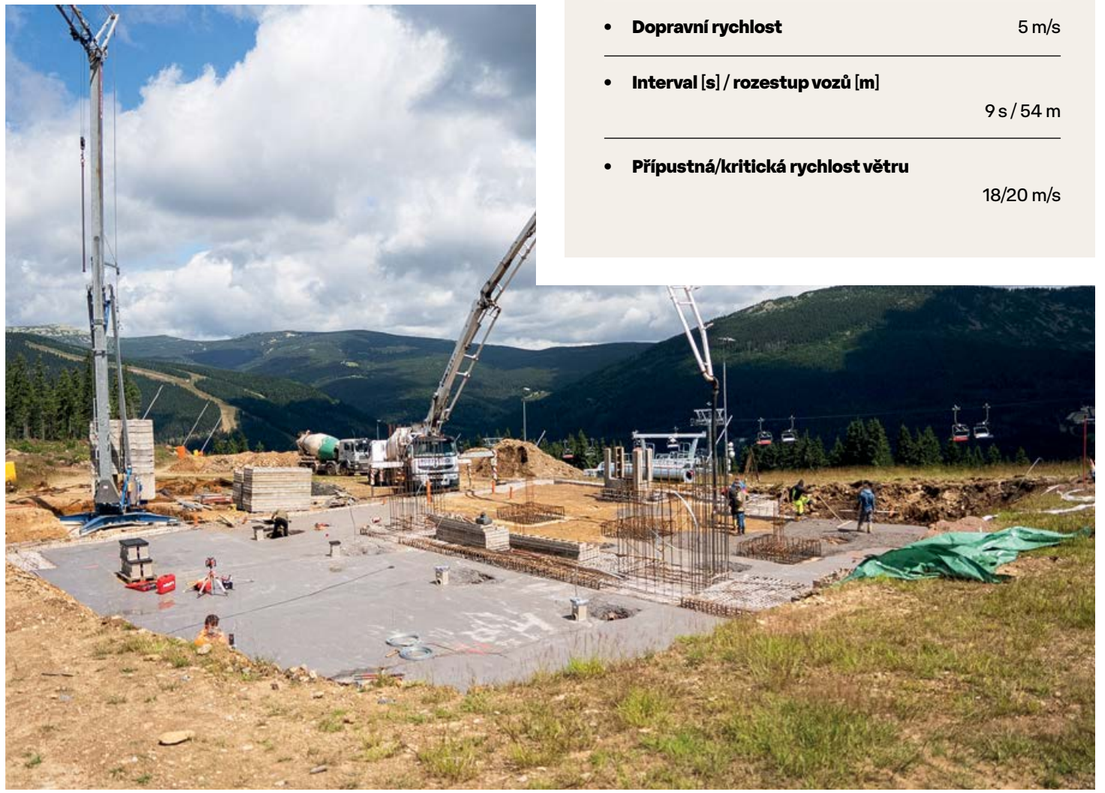
12/2026
Geodetické zaměření skutečného provedení, administrace a uvedení do zkušebního provozu pro veřejnost.

“Naše spolupráce se Skiareálem Špindlerův Mlýn trvá více než dekádu a velmi se těším na její rozšíření v podobě nové, komfortní šesti sedačkové lanovky nesoucí jméno Audi Line Přehradní. Za dobu naší spolupráce jsme viděli ohromný posun Skiareálu vpřed a je skvělé, že se stále nachází prostor pro další vylepšení – což je také naše motto při vývoji vozů. Alpské lyžování je se značkou Audi dlouhodobě spojeno, stejně jako je s mimořádnými jízdními vlastnostmi spojen náš pohon všech kol quattro. Pro Skiareál je toto rozšíření důležitým krokem k propojení lyžařských areálů a přejeme všem návštěvníkům spoustu krásných zážitků spojených s novou sjezdovkou a lanovkou.”

– Marcel Archleb, vedoucí značky Audi

Nová lanovka v číslech

- **Vodorovná/šikmá délka LD** 1373 m / 1420 m
- **Převýšení/sklon** 340 m / 25 %
- **Nadmořská výška dolní/horní stanice** 701 m / 1037 m
- **Počet podpěr** 10
- **Výkon elektromotoru hl. pohonu rozběhový/trvalý** 400 kW / 350 kW
- **Doba jízdy** 4 min 44 s
- **Přepravní výkon osob/h** 2000
- **Počet unašečů** 57
- **Dopravní rychlost** 5 m/s
- **Interval [s] / rozestup vozů [m]** 9 s / 54 m
- **Přípustná/kritická rychlost větru** 18/20 m/s



K vybudování horní stanice lanovky bylo potřeba 1050 m³ betonu, což představuje zhruba 120 jízd autodomíchávačů.



NEW CHAIRLIFT LAUNCHED!

MOVE COMFORTABLY FROM MEDVĚDÍN TO SVATÝ PETR ON SKIS

Photo: Skiareál Archive

The new Audi Line Přehradní chirlift is finally running after decades of preparations, and it has fundamentally changed the nature of skiing in Špindlerův Mlýn along with the new pistes and bridge connection. What preceded the opening of one of the largest projects in the history of Czech mountain resorts? And what technical and administrative challenges had to be overcome? We talked about this with René Hroneš, manager of the Špindlerův Mlýn Ski Resort, and Jiří Kolín, head of cableways and technical guarantor of the construction.



René Hroneš – CEO Skiareál ŠM



Jiří Kolín – head of cableways

Looking back today, how long did it take from the initial idea to the launch of the new chairlift?

Hroneš: *About twenty years. That's how long it took to work out the administration from the very first idea to construction. The permitting processes, finding the optimal route, and negotiating with all the relevant institutions were the most difficult aspects. We're located in the middle of a national park, and a project of this scale must naturally respect this. You're not dealing with a private company, but with the state, ministries, the KRNAP (Krkonoše National Park) administration, the town and other authorities. Each step has specific deadlines and rules. The environmental impact assessment (EIA) and related processes alone took up a huge amount of time.*

Kolín: *Initially, our primary focus was on route options - the path of the chairlift, where the stations will be, how the connection between the resorts will work, and how to combine the project with the requirements of environmental protection. It wasn't as complicated on the Svatý Petr side, but it was extremely difficult to find a compromise on the Medvědín side.*

Was the original concept different from the project's final result?

Kolín: *Yes. We naturally wanted the connection to be as ski-friendly as possible. The ideal option led from the P1 car park to the Medvědín main station, but we ran into the limits of nature conservation. We looked for many different solutions until arriving at a compromise that was acceptable in terms of interventions in the landscape. Skiing from the Medvědín side is limited in the lower part, but we achieved the most important thing - both resorts are finally connected for skiers.*

Hroneš: *The Natura 2000 protected area, which is subject to European protection, is in the upper part of Medvědín and Mísečky, hence the limitation. We had to work with KRNAP and the Ministry of the Environment to find a route that would have as little impact on nature as possible. Finally, we managed to agree on the solution you see today, allowing the project to move forward.*

How difficult was it to get the project approved?

Hroneš: *The agreement with nature conservation authorities was followed by negotiations with the town, a change in the zoning plan, dealing with land and the preparation of contracts. The original project was significantly more ambitious — it envisaged a parking garage for just under 240 cars, a restaurant, a rental shop, a store, and other amenities. In 2021, we were just about to sign the final contracts before construction proceedings began, but we were hit with the Covid pandemic, the war in Ukraine and the energy crisis, causing the prices of construction work and technology to skyrocket. In order to be able to continue the project after this turbulent period, we had to rework it so that it not only continued to make sense, but also remained economically feasible.*

Kolín: *From a technical standpoint, it was important to preserve the project's primary purpose, i.e. skiing, the necessary connection of resorts and quality transport infrastructure. We had to adapt everything to the new situation, but the route of the chairlift and the location of the stations cannot be changed after approval.*

How do you chose a specific chairlift?

Kolín: *My role was to define how the chairlift should function — capacity, location of pylons and stations, continuity with traffic, boarding of passengers, spatial layout and other technical parameters. This is all based on previous experience. Chairlifts are built to operate for thirty years, so you have to get it right the first time.*

Hroneš: *The six-person chairlift was supplied by Italian company Leitner. We chose the highest quality of seats and handles, and we coordinated the colour combination with the brand of the title sponsor of the chairlift, Audi. We wanted the chairlift to be the best that is available in its category today.*

What features does the new chairlift have?

Kolín: *It's equipped with a modern side entrance with a running belt and individual safety barriers for each passenger. We put great emphasis on safety, especially for families with children. The capacity of the chairlift was designed to meet the possibilities of the pistes and the limits established in the permitting process, while also offering a certain reserve for the future.*



Přehradní cableway support towers under construction

gopass Skipass, hotels, and everything in between.

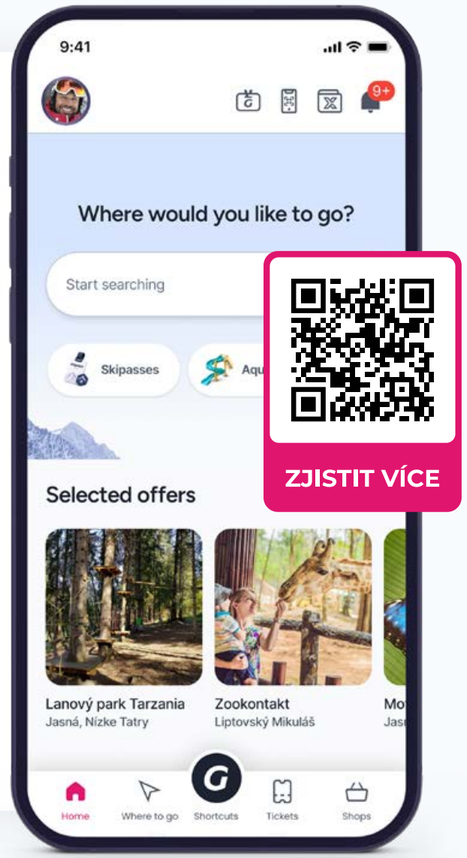
Gopass se změnil.
A je lepší.

Nový Gopass přináší jednodušší cestu k zážitkům, více výhod a všechno důležité přehledně na jednom místě.

Co vám Gopass přináší?

- Nová aplikace goX Wallet
- goX cashback až 5 %
- Jednodušší nákup zážitků
- Zážitky na jednom místě

www.gopass.travel





The giant Liebherr LR 1750 crawler crane, which is one of the largest cranes of its kind used on construction sites in the Czech Republic, assisted in the assembly of the bridge's steel structure.

Once the project was finally underway, what had to be built?

Kolín: *The entire project can be divided into four main parts: bridges and overpasses, service facilities, the construction of the chairlift itself, and connection of the snowmaking system. The project includes ticket offices, an information centre, toilets, technical facilities, new snowmaking sections, bridges over the Elbe and an access road. The chairlift itself begins with the substructure – the foundations of stations and pylons – and continues with the installation of the technology, the stretching of the cable and subsequent testing.*

Hroneš: *The important fact is that it's not just one chairlift. We completed the Přehradní piste, including a snowmaking system in the part that has not yet been covered with snow, with access via the bridge to this chairlift. Water from the Labská Reservoir is now pumped across the bottoms of the pistes to the other side of Medvědín and Horní Mísečky. The Lesní piste was completed, also including a snowmaking system in the bottom part, a bridge was laid and the bridge over the access road from Vrchlabí to Špindlerův Mlýn was opened to form a one-way connection between both parts of the resort. This means that this year you can ski down the Lesní piste from Medvědín, take the Audi Line Přehradní chairlift up to Hromovka to get to Svatý Petr, and then ski back down again.*

What was the hardest part of construction?

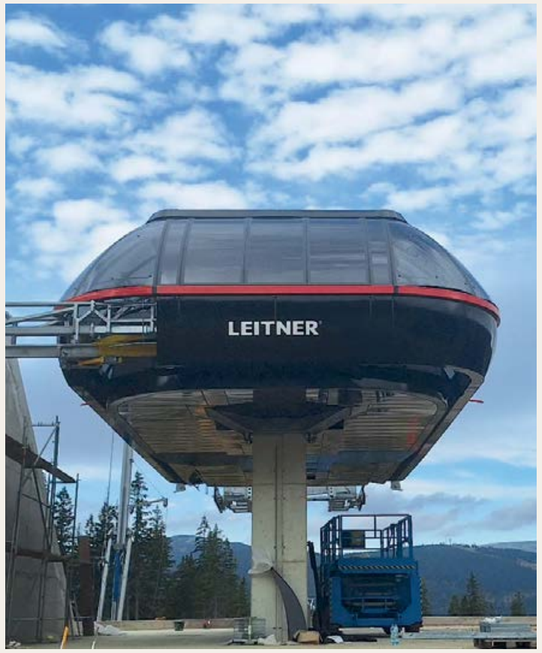
Kolín: *Surprisingly, it wasn't concreting of the pylons itself, which is often done on the piste with the help of helicopters or heavy equipment. Coordination was the most difficult part. Construction took place on a large area in mountainous terrain, where everything is affected by the weather, logistics and the continuity of individual professions. We had to coordinate several construction companies, technology suppliers, installers and our own employees.*

Construction of the top station was also very interesting. Beneath it is parking space for approximately 85 seats, so it's a very large concrete structure. We had to build an access road with sufficient load-bearing capacity to allow around a hundred concrete mixer trucks to reach the site.

Hroneš: *On the relatively small area of the ski terminal, we had to combine two chairlifts, two pistes, two bridges, a boarding terminal and additional infrastructure. Getting it all together was quite a complex spatial puzzle.*

What are the next steps to fully connecting the two resorts?

Hroneš: *We continue right after this year's winter season ends, when we will build a new ten-person cable car from the bottom P1 terminal to Medvědín. The two resorts will be fully connected in time for the 27/28 season.*



1,050 m^3 of concrete was needed to build the chairlift's top station, which is equivalent to about 120 mixer truck runs.

The whole project will cost CZK 1.2 billion. What do you believe it will bring Špindlerův Mlýn?

Hroneš: *Most importantly, higher safety and better distribution of visitors around the resort. Skiers are no longer concentrated on just a few small areas; new skiing areas were created, and the connection has significantly improved traffic in the town. You can now go from Medvědín to Svatý Petr on skis, without having to get into a car, bus or taxi.*

Another benefit is the change in traffic organization. Ski buses will operate in both resorts via one boarding point in car park P1. Residents of Bedřichov have a ski slope just a few minutes away from home; now they can leave their cars at home and operate in 'ski-in ski-out' mode.

Another important factor is the acceleration of the integrated rescue system and the Mountain Rescue Service, as freed roads and new connections will enable much faster and more efficient assistance for the injured.

We're convinced that this unique, extensive investment will further strengthen the perception of Špindlerův Mlýn as one of the best and most modern mountain resorts in Central Europe. Skiing and tourism in general are the alpha and omega of life and work for most local residents and entrepreneurs. If we want to remain competitive in the long term, we must continue to develop, improve the quality of our services and move the whole resort forward. We believe that this project will contribute to further growth in the quality and prosperity of Špindlerův Mlýn as a whole.

This investment is also a fundamental pillar of further development of the region. It will help stabilise existing jobs, create new ones and promote active leisure time as a healthy alternative to virtual entertainment.

The new connection will make Špindlerův a modern, safe and environmentally responsible mountain resort that can compete with leading European resorts, while also respecting the unique natural environment of the national park and the quality of life of local residents.

THE PASSAGE OF TIME

04/2026
*Delivery of technology for the **Audi Line Přehradní** chairlift, excavations for the bottom station and network connection.*

05/2026
Excavations for the top station, deforestation of the route, laying snowmaking equipment on Medvědín and work on the road bridge.

06/2026
Sculpting of the Přehradní slope, modifications to the surfaces on P1, installation of technology at the gas station and a crossing over the Elbe.

07/2026
Concreting of stations, installation of chairlift pylons and the steel structure of the bridge over the road.

08/2026
Rigging (cable tensioning), completion of the construction of the bottom station, clearing the route for the future chairlift to Medvědín.

09/2026
Completion of station assembly, preparation of chairlift tests, installation of snow guns and completion of the road bridge.

10/2026
Final landscaping and grassing of the pistes, completion of surfaces in the P1 car park.

11/2026
Chairlift test operation and revision, launch of the complete snowmaking system in full mode.

12/2026
Geodetic survey of the implementation, administration and launch for the public .

The New Cableway in Numbers

- ***Horizontal/slope length of the cabelway*** *1,373 m / 1,420 m*
- ***Elevation gain/gradient*** *340 m / 25%*
- ***Altitude of bottom/top station*** *701 m / 1,037 m*
- ***Number of pylons*** *10*
- ***Power of main drive electric motor capacitor (start/run)*** *400 kW / 350 kW*
- ***Travel time*** *4 min 44 s*
- ***Passenger transport capacity (persons/h)*** *2,000*
- ***Number of carriers*** *57*
- ***Travel speed*** *5 m/s*
- ***Interval [s] / vehicle spacing [m]*** *9 s / 54 m*
- ***Permissible/critical wind speed*** *18/20 m/s*



Bridging the main road – connecting the Špindlerův Mlýn ski areas



Visualization of the connection

‚We've been cooperating with the Špindlerův Mlýn Ski Resort for over a decade, and I very much look forward to its expansion with the new, comfortable Audi Line Přehradní six-person chairlift. We've seen the ski resort make a huge leap forward during our time together, and it's wonderful that there's still room for further improvement – which is also how we approach developing cars. Alpine skiing has long been associated with the Audi brand, just as our quattro all-wheel drive is associated with exceptional driving characteristics. For the ski resort, this expansion is an important step towards connecting all the resorts, and we wish visitors many beautiful experiences on the new slope and chairlift.'

– Marcel Archleb, head of the Audi brand

SKIAREÁL
ŠPINDLERŮV MLÝN
skiareal.cz
ALL YOU CAN EAT
by
Jan Horký
šéfkuchař
ALPINA RESTAURACE | CHEF'S TABLE



Vizualizace Sadovský & Architects

NOVÉ CENTRUM ŠPINDLEROVA MLÝNA



Návrh architektonického studia Sadovský & Architects





Návrh architektonického studia ADR



OD VIZE K REALITĚ

Jak by mohlo vypadat centrum Špindlerova Mlýna za několik let? Na tuto otázku hledali odpověď architekti a urbanisté v mezinárodní soutěži, která v červnu 2026 dospěla ke svému závěru. Jako podklad pro další jednání města a investora doporučila odborná porota dvě studie. Nyní začíná další, možná ještě důležitější fáze: hledání podoby, na které se bude možné shodnout a která bude fungovat pro město, jeho obyvatele i návštěvníky.

Špindlerův Mlýn má jednu velkou výhodu – a zároveň problém. Jeho centrum má mimořádně atraktivní polohu, v těsném kontaktu s Labem a okolními horami. Přesto je dnes prostor na levém břehu řeky spíše dopravním uzlem a nenabízí dostatek prostoru pro setkávání nebo pořádání společenských a kulturních akcí. Právě otázka, jak tento důležitý, asi 25 000 metrů čtverečních velký, prostor proměnit, stála u zrodu urbanisticko-architektonické soutěže, kterou připravila společnost Penta Real Estate ve spolupráci s městem Špindlerův Mlýn.

33 týmů, tři finalisté, dva doporučené návrhy

Do soutěže se přihlásilo 33 týmů z Česka i zahraničí. Porota nejprve vybrala osm návrhů do druhé fáze a z nich následně tři finalisty – ADR, ov architekti a Sadovsky & Architects. Finální návrhy byly v červnu 2026 představeny také veřejnosti, která k nim mohla zasílat své komentáře.

Při závěrečném hodnocení porota ocenila všechny tři práce. Jako nejvhodnější podklad pro další jednání však doporučila návrhy týmů ADR a Sadovsky & Architects. Podle poroty nejlépe kombinují urbanistické řešení, naplnění zadání a potenciál pro další rozpracování.



Vizualizace ADR



Náměstí pro všechny

Jedním z nejdůležitějších požadavků města bylo vytvoření skutečného veřejného prostoru. Vize centra počítá s reprezentativním a živým náměstím, které by mělo sloužit obyvatelům i návštěvníkům. V zadání se počítalo také s dostatkem zeleně, zachováním památné jedle, službami v parteru nebo plochou náměstí kolem 4 000 metrů čtverečních. Podstatné je také to, aby spodní části domů nebyly mrtvým prostorem, ale nabídly obchody a služby, které do centra přivedou život.

Významnou součástí úvah je také doprava. Jedním z cílů je dostat parkování pod zem a uvolnit povrch pro pěší. Soutěžní týmy proto musely své představy konzultovat také s dopravními odborníky.

Proměna centra by přitom podle zadavatelů soutěže neměla být jen projektem pro návštěvníky. Významnou otázkou je, co z případného rozvoje získají lidé, kteří ve Špindlerově Mlýně skutečně žijí. Jedním z konkrétních témat je bydlení a přilákaní mladých rodin do města. Jednou z možností, jak by město mohlo v rámci budoucích majetkových dohod získat něco zpět pro své obyvatele, je například nájemní nebo startovací bydlení.



Od složitého vlastnictví k jednotné představě

Důvod, proč se vůbec začalo o nové podobě centra vážně uvažovat, není jen otázka vzhledu. Území je majetkově velmi roztříštěné a jednotlivé objekty a pozemky mají několik vlastníků. Významnou část pozemků v centru vlastní město, další nemovitosti patří soukromým vlastníkům a společnosti Penta Real Estate, která zde konsolidovala část vlastnictví a ve spolupráci s městem připravila samotnou soutěž. Komplikované vlastnické vztahy přinášejí do tématu celou řadu výzev, koncepční pohled ale může dle účastníků soutěže přinést městu šanci na kvalitní a sjednocený veřejný prostor.





Šance, která se nemusí opakovat

Samotná soutěž byla v porovnání s tím, co přijde dál, jen první etapou. Následující rozhodování bude mnohem složitější. Bude potřeba stanovit, jaké funkce budou jednotlivé objekty mít, jak bude vypadat veřejný prostor, co zůstane z dnešních městských objektů, jak se vyřeší doprava a parkování, a především jaké podmínky budou mezi městem a vlastníky jednotlivých pozemků dohodnuty.

Do procesu navíc vstoupí nové zastupitelstvo. Dvojice vybraných návrhů mu má posloužit jako základ, na kterém bude možné dál stavět a diskutovat o budoucí podobě centra. A právě veřejná debata bude důležitá. O centrum je mezi obyvateli zájem, což ostatně ukázala setkání s veřejností během přípravy projektu.

Vizualizace Sadovský & Architects

Špindl info

Užij si sezonu naplno celý rok



THE NEW ŠPINDLERŮV MLÝN CENTRE – BRINGING A VISION TO LIFE

What could the centre of Špindlerův Mlýn look like in a few years? Architects and urban planners sought an answer to this question in an international competition that concluded in June 2026. A jury of experts recommended two studies as a basis for further negotiations between the town and the investor. Now begins the next, perhaps even more important, phase: finding a solution that everyone agrees on and that will work for the town, its residents and visitors alike.

Špindlerův Mlýn has one great advantage that is also a problem. Its centre has an extremely attractive location in close contact with the Elbe and the surrounding mountains. Despite this, the space on the left bank of the river is more of a transport hub and it doesn't offer enough space for meetings or social and cultural events. It was the question of how this important, 25,000 square metre space can be transformed that led to the birth of the urban design and architectural competition prepared by Penta Real Estate in cooperation with Špindlerův Mlýn.

33 teams, three finalists, two recommended designs

33 teams from the Czech Republic and abroad signed up. The jury first selected eight designs for the second phase, and then they chose three finalists - ADR, ov architekti and Sadovsky & Architects. The final designs were also presented to the public in June 2026, allowing them to present their opinions.

During the final evaluation, the jury praised all three designs. However, it recommended the designs of the ADR and Sadovsky & Architects teams as the most suitable basis for further negotiations. According to the jury, they had the best combination of urban planning, fulfilment of the assignment, and potential for further development.



Vizualization by Sadovský & Architects

A town square for everyone

One of the town's most important requirements was the creation of a true public space. The vision for the centre includes a presentable, lively square that should serve both residents and visitors. The assignment also included sufficient greenery, preservation of the commemorative tree, services in the parterre and a 4,000m2 town squre. It is also essential that the lower parts of houses are not just dead, empty space; they could offer shops and services that bring the centre to life.

Transportation is also an important part of the considerations. Another goal is to establish underground parking spaces and free up the surface for pedestrians. The competing teams also had to consult their ideas with transportation experts.

According to the competition organizers, the centre's transformation should not just be a project for visitors. An important question is what the people who actually live in Špindlerův Mlýn will gain from the change. One specific topic is housing. One way the town could get something back for its residents in future property deals are rentals or starter housing.



Vizualization by ADR

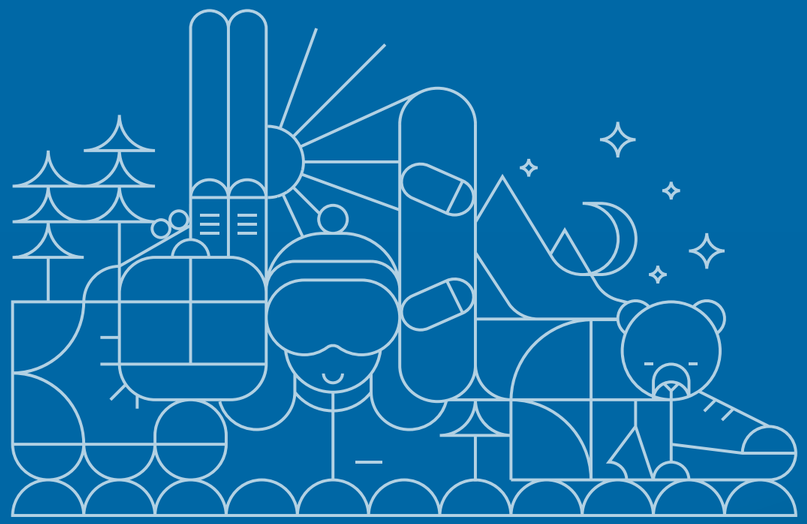
From complicated ownership to a unified vision

The reason why serious consideration was given to the new centre in the first place is not just a matter of appearance. The territory is very fragmented in terms of ownership, with individual buildings and plots of land having several owners. A major part of the land in the centre is owned by the town, while other properties belong to private owners and Penta Real Estate, which consolidated part of the ownership here and prepared the competition itself in cooperation with the city. Complicated ownership relationships bring a whole range of challenges to the topic, but according to the competition participants, a conceptual approach could offer the city an opportunity to create a high-quality, unified public space.

A chance that may not repeat itself

The competition itself was just the first stage of what's to come. Subsequent decision-making will be much more complicated. It will be necessary to determine the functions of individual buildings, what the public space will look like, what will remain of today's town buildings, how traffic and parking will be resolved and, most importantly, the conditions arranged between the town and owners of individual properties.

The council will also be involved in the process. The two chosen designs should be used as a basis on which we can continue to build and discuss the future appearance of the centre. And public debate will be truly important. Residents are greatly interested in what will happen with the town centre, as was evident in meetings with the public during preparation of the project.



ŠPINDLERŮV MLÝN V NOVÉM KABÁTĚ



SPOLEČNÁ VIZUÁLNÍ IDENTITA PROPOJUJE MĚSTO, SKIAREÁL I DALŠÍ MÍSTNÍ SUBJEKTY



Propojení se v roce 2026 stalo pro Špindlerův Mlýn klíčovým pojmem. Po letech příprav se ho dočkaly obě strany skiareálu. Propojit se ale rozhodli také dva nejvýznamnější hráči v místě – město a skiareál. Cíl byl jasný: vytvořit společný vizuální systém využitelný i pro další místní subjekty a posílit značku destinace jako celku. Do nové éry tak Špindlerův Mlýn vstoupil s novou vizuální identitou z dílny studia OBA Creators.

Foto: archiv Skiareál



Ukázka reálného použití u subjektu Tourist Board

Dosavadní komunikace entit ze Špindlerova Mlýna měla řadu různých podob. Město, skiareál i další subjekty promlouvaly vlastním vizuálním jazykem, přestože je spojuje stejné místo a jeho jméno. Právě uvědomění hodnoty společné značky stálo na začátku spolupráce města a skiareálu na nové vizuální identitě. Oba partneři se shodli na společné cestě k nové kreativě. Výsledkem je nová vizuální identita, která má komunikaci Špindlerova Mlýna sjednotit, zpřehlednit a učinit ji lépe rozpoznatelnou pro místní obyvatele i návštěvníky.

Spolupráce přitom od počátku míří za hranice těchto dvou partnerů. „Nová identita vytváří základ pro širší zapojení dalších subjektů působících tady ve Špindlerově Mlýně. Ty ji budou moci používat ve své komunikaci. Společný vizuální jazyk umožní každému zachovat vlastní charakter a zároveň posilovat značku místa, jehož je součástí," uvedl při představení nové vizuální identity resortu starosta města Martin Jandura.

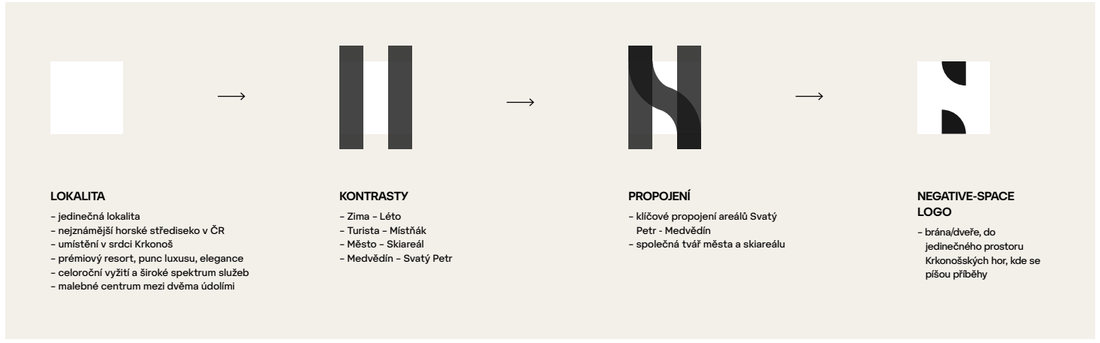
Inspirací byly mimo jiné zahraniční destinace, které již podobnou cestou prošly. Příkladem je rakouský Innsbruck, kde město, městský marketing a turistická organizace dlouhodobě rozvíjejí společnou zastřešující značku. Jednotná komunikační strategie propojuje Innsbruck a region se zhruba 40 okolními obcemi. Také ve Špindlerově Mlýně stojí za novou identitou myšlenka, že společná a srozumitelná prezentace místa může podpořit všechny, kdo v něm působí. I tady na vytvoření vizuální identity a plánu její implementace po celou dobu intenzivně pracoval Tourist Board, platforma sdružující samosprávu i místní podnikatelské subjekty.

Nový areál, nová identita

Nová vizuální identita Špindlerova Mlýna staví na tématu propojení. Město leží mezi dvěma údolími, která společně formují jeho charakter, a samotné místo je přirozeným bodem setkávání – města a hor, místních a návštěvníků, sportu a odpočinku, tradice a současného horského resortu. S dalším rozvojem střediska a propojením jeho lyžařských areálů se tato myšlenka stává ještě výraznější. Nový vizuální systém ji přenáší také do komunikace a vytváří společný vizuální svět pro město a Skiareál Špindlerův Mlýn.



„Náš stavební projekt je začátkem nové etapy Špindlerova Mlýna, a proto vznikla i společná vizuální identita skiareálu, města a dalších subjektů. Investujeme do infrastruktury, technologií i celkového fungování resortu, včetně komunikace. Chceme, aby Špindlerův Mlýn vystupoval navenek jednotně. Jedno horské středisko potřebuje jednu tvář," uvádí René Hroneš, ředitel Skiareálu Špindlerův Mlýn.



Význam hlavního prvku loga

Základem identity je výrazný typografický princip, který pracuje s propojením plných tvarů a prostoru kolem nich. Uprostřed názvu se zároveň objevuje spojení IN, které v komunikaci jemně odkazuje k poloze Špindlerova Mlýna v srdci Krkonoš. Klíčovým detailem logotypu je litera N, která vzniká v prostoru mezi sousedními písmeny. Negativní prostor zde nefunguje pouze jako optický efekt, ale jako aktivní konstrukční prvek logotypu. Zářez zároveň připomíná půdorys otevřených dveří a pracuje s představou Špindlerova Mlýna jako brány do Krkonoš, místa ležícího v jejich samotném srdci.

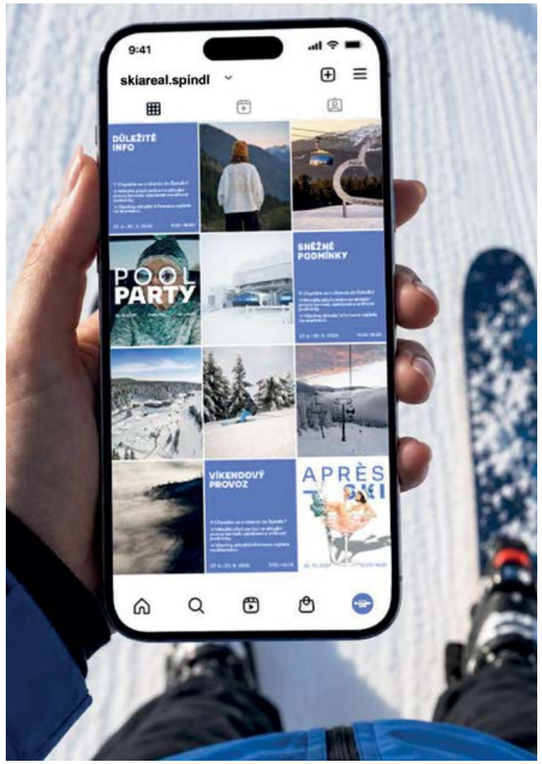
Geometrie logotypu se následně propisuje do celého vizuálního systému. Charakteristické čtvrtkruhové prvky vycházející z jeho konstrukce fungují jako samostatné grafické motivy a vytvářejí vlastní jazyk identity. Jeden z nich reprezentuje město, druhý skiareál. Obě části tak získávají vlastní rozpoznatelný charakter, aniž by se od sebe vizuálně oddělovaly. Vycházejí ze stejného principu a společně vytvářejí jeden celek.



Vzájemné propojení města a Skiareálu jako jedné značky

Právě schopnost spojovat a zároveň rozlišovat je jedním ze základních principů nové identity. Město a skiareál mají rozdílné potřeby, obsah i způsob komunikace, ale sdílejí jedno místo, jednu značku a společný vizuální základ. Identita proto nevytváří dva paralelní světy, ale jeden systém, který dokáže přirozeně reagovat na charakter obou částí Špindlerova Mlýna.

Důležitou roli v systému hraje výrazná typografie, jasná barevnost a jednoduchá geometrie, díky nimž je komunikace současná, sebevědomá a snadno rozpoznatelná napříč různými formáty. Vizuální identita je navržena tak, aby fungovala od drobných tiskovin a navigace přes outdoorovou komunikaci až po digitální prostředí a motion design.



Sociální sítě



Merchandising pro město Špindlerův Mlýn

Výsledkem je flexibilní a dlouhodobě použitelný vizuální systém, který vychází přímo z charakteru místa. Jednotlivé podoby Špindlerova Mlýna spojuje do jednoho společného vizuálního světa, aniž by potlačoval jejich vlastní charakter.



Merchandising pro Skiareál



Foto: archiv OBA Creators

Proč jste se do výběrového řízení na novou identitu Špindlerova Mlýna přihlásili? V čem to pro vás byla výzva?

K horám a konkrétně ke Špindlerovu Mlýnu máme velmi blízko. S manželem oba jezdíme na snowboardu a ve Špindlu jsme zažili nejednu skvělou snowboardovou akci. Byla to pro nás proto příležitost pracovat na značce místa, ke kterému máme osobní vztah.

Největší výzvou bylo vytvořit funkční vizuální systém pro Špindlerův Mlýn jako celek – současný, výrazný a dlouhodobě použitelný, ale bez prvoplánových horských klišé. Samostatnou výzvou byl i samotný dlouhý název Špindlerův Mlýn a hledání způsobu, jak s ním pracovat jednoduše a sebevědomě.

Podle čeho jste vybírali logotyp a barvy?

U logotypu pro nás byla zásadní jednoduchost, čitelnost a zapamatovatelnost. Vychází ze striktně geometrického písma YOLO, jehož charakter jsme dále rozvinuli do vlastního znaku a celého vizuálního systému. Chtěli jsme vytvořit značku, která bude fungovat stejně dobře na vstupní bráně do města jako na malé ikoně v digitálním prostředí.

Barevnost naopak nevznikala od nuly. Navazuje na barvy, které už mají ke Špindlerovu Mlýnu historický vztah. V případě města vychází z jeho heraldiky, u skiareálu navazuje na tradičně používanou modrou. Identita tak přináší nový vizuální jazyk, ale zároveň respektuje kontinuitu místa.

Jak doporučujete s logem a identitou dále pracovat? Vidíte smysl ve sjednocení prezentace skiareálu, města a dalších institucí?

Právě v tom vidíme jeden z největších přínosů nové identity. Nejde jen o nové logo, ale o systém, který se může postupně propsat do každodenní komunikace města, skiareálu i městských institucí – od webu a sociálních sítí přes orientační systém až po tiskoviny a veřejný prostor.

Důležitá bude postupná a důsledná implementace. Pokud budou jednotlivé subjekty pracovat se společným vizuálním jazykem, může Špindlerův Mlýn navenek působit jako jeden celek. Zároveň je to příležitost postupně kultivovat veřejný prostor a omezovat vizuální smog, který dnes vzniká množstvím různých stylů, označení a komunikačních vrstev.





ŠPI:DLERŮV MLÝN IN A BRAND NEW COAT

Photo: Skiareál Archive

A COMMON VISUAL IDENTITY CONNECTS THE TOWN, THE SKI RESORT AND OTHER LOCAL ESTABLISHMENTS



Connection has became a key concept for Špindlerův Mlýn in 2026. After years of preparations, a connection was finally made between both sides of the ski resort. But the two biggest local players - the town and the ski resort - also decided to connect. The goal was clear: to create a common visual system that can be used by other local entities and to strengthen the brand of the destination as a whole. Špindlerův Mlýn therefore entered a new era with a new visual identity from the workshop of the OBA Creators studio.

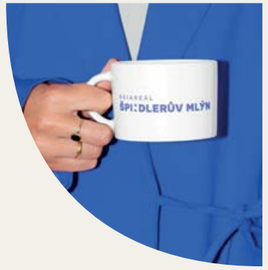
Up until now, individual entities in Špindlerův Mlýn have communicated very differently. The town, the ski resort and other entities each had their own visual language, despite the fact that they are united by the same place and its name. It was the realization of the value of a joint brand that triggered the collaboration between the town and the ski resort to create a new visual identity. Both partners agreed on a shared path toward new creative work. The result is a new visual identity that aims to unify the communication of Špindlerův Mlýn and make it clearer and more recognizable for local residents and visitors.

But the cooperation goes beyond the borders of these two partners. 'The new identity forms a basis for the wider involvement of other entities operating here in Špindlerův Mlýn, allowing them to use it in their communication. A common visual language will allow everyone to preserve their own characteristics while also strengthening the local brand,' said Martin Jandura, mayor of Špindlerův Mlýn, while presenting the resort's new visual identity.

The town drew inspiration from foreign destinations that had already gone through a similar path. One example is Innsbruck, Austria, where the city, city marketing and tourism organization have been developing a common overarching brand for a long time. A unified communication strategy connects Innsbruck and the region with approximately 40 surrounding municipalities. In Špindlerův Mlýn, too, the idea behind the new identity is that a common, clear presentation of the place can support everyone who works there. The Tourist Board, a platform uniting the local government and local business entities, worked intensively to create a visual identity and plan for its implementation.

New resort, new identity

The new visual identity of Špindlerův Mlýn builds on the theme of connection. The town lies between two valleys that shape it, and the place itself is a natural meeting point – between the town and mountains, locals and visitors, sports and recreation, tradition and the current mountain resort. As the resort develops further and its ski resorts are connected, this idea becomes even more prominent. The new visual system also transfers it to communication and creates a common visual world for the town and the Špindlerův Mlýn Ski Resort.





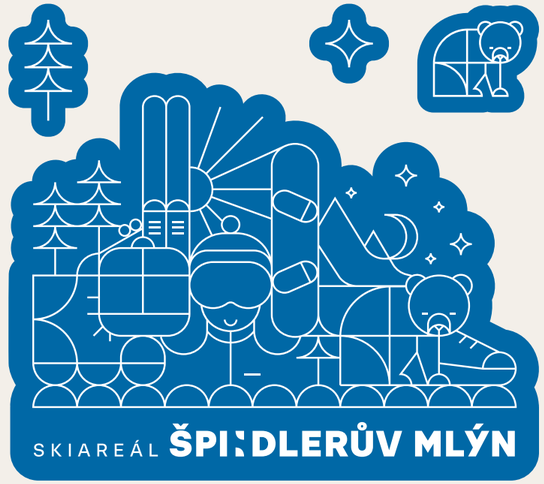
‘Our construction project marks the beginning of a new era for Špindlerův Mlýn, which is why a shared visual identity was created for the ski resort, the town, and other entities. We invest in infrastructure, technology and the overall functioning of the resort, including communication. We want Špindlerův Mlýn to look unified from the outside. One mountain resort needs one face,’ says René Hroneš, director of the Špindlerův Mlýn Ski Resort.

The basis of the identity is a distinctive typographic principle that works with the connection of solid shapes and the space around them. The word ‘IN’ is embeded in the town’s name, subtly alluding to Špindlerův Mlýn’s location in the heart of the Krkonoše Mountains. The letter N, created in the space between letters, is a key detail of the logotype. The negative space here doesn’t function merely as an optical effect, but as an active structural element of the logotype. The notch resembles the floor plan of an open door and works with the idea of Špindlerův Mlýn as a gateway to the Krkonoše Mountains, a place lying in their very heart.

The geometry of the logotype is subsequently prescribed in the entire visual system. The characteristic quarter-circle elements based on its construction function as separate graphic motifs and create their own identity language. One represents the town and the other the ski resort. This makes both parts uniquely recognizable without being visually separated from each other. They are based on the same principle and form a single whole together.



Merchandising for Skiareál



Examples of stickers for Skiareál

The ability to connect and differentiate at the same time is one of the basic principles of the new identity. The town and the ski resort have different needs, content and communication methods, but they share one place, one brand and a common visual basis. The identity therefore doesn’t create two parallel worlds, but one system that can naturally respond to the nature of both parts of Špindlerův Mlýn.

Strong typography, bright colours and simple geometry play an important role in the system, making communication contemporary, confident and easily recognizable across different formats. The visual identity is designed to work from small printouts and navigation through outdoor communication to digital environments and motion design.

The result is a flexible and long-lasting visual system based directly on the nature of the place. It combines the individual forms of Špindlerův Mlýn to create one common visual world without suppressing their own characteristics.



Demonstration of use in practice

TEREZA BAUER – OBA CREATORS

Why did you decide to participate in the tender for the new Špindlerův Mlýn identity? How did it challenge you?

We have a very strong connection with the mountains, and specifically with Špindlerův Mlýn. My husband and I both snowboard, and we've experienced many great snowboarding events in Špindl, so this was an opportunity for us to work on the brand of a place that is close to our heart.

The greatest challenge was to create a functional visual system for Špindlerův Mlýn as a whole – one that is contemporary, distinctive and can be used in the long term, but without the usual mountain clichés. The town's long name, Špindlerův Mlýn, and trying to come up with a way to work with it in a simple, confidant manner, was a separate challenge.

What did you base your choice of logo and colours on?

Simplicity, legibility and memorability were all essential factors for the logotype. It's based on the strictly geometric Yolo™ type system, which we further developed to create our own brand and the entire visual system. We wanted to create a brand that would work just as well at the gateway to the town as it would as a small icon in a digital environment.

But we didn't come up with the colour scheme from scratch; it's based on colours that are historically tied to Špindlerův Mlýn: namely the town's heraldry and the ski resort's traditional blue colour. This means the identity offers a new visual language while also respecting the town's continuity.

How do you believe we should continue to work with the logo and identity? Do you believe it's important to unify the presentation of the ski resort, the town and other institutions?

We believe this is one of the greatest benefits of the new identity. It's not just a new logo, but a system that can be gradually incorporated into the everyday communication of the town, the ski resort and town institutions - from the website and social media, through the orientation system, to printed materials and the public space.

Gradual, consistent implementation will be key. If all entities work with a common visual language, Špindlerův Mlýn can appear as a single unit from the outside. It's also an opportunity to cultivate the public space and limit the visual smog caused by the multitude of different styles, signs and communication layers.



Photo: OBA CREATORS Archive

SKIAREÁL
ŠPINDLERŮV MLÝN
skiareal.cz

APRÈS SKI

SVATÝ PETR

CHAMPAGNE LOUNGE
11.00–16.00

27. 12. | 28. 12. | 29. 12. | 30. 12. | 31. 12. | 16. 1. | 30. 1. | 6. 2. | 13. 2. | 20. 2. | 27. 2. | 6. 3. | 20. 3.



MÉNĚ KLIKÁNÍ, VÍCE MOŽNOSTÍ

Gopass se za více než deset let své existence proměnil z věrnostního programu a prodeje skipasů v rozsáhlý digitální ekosystém, který dnes propojuje lyžování, aquaparky, hotely, gastronomii, letní atrakce i několik horských středisek. Aby platforma v budoucnu stačila vývoji a novinkám, přichází letos zásadní změna – nový Gopass, postavený prakticky od základů.

Foto: archiv Skiareál

Na vývoji nového systému pracoval přibližně dva roky tým kolem třiceti lidí. Nešlo přitom jen o programátory. Do projektu se zapojili také designéři, testeři, produktový tým a lidé přímo ze středisek, kteří znají každodenní provoz i potřeby návštěvníků. „Když jsme zjistili, že implementace relativně jednoduché novinky trvá měsíce místo týdnů, bylo jasné, že potřebujeme nový systém," vysvětluje Adam Svačina, Gopass Commercial Manager.

Jeden účet, jeden košík

Nový systém vznikal především z pohledu uživatele. Nový Gopass sjednocuje nákupní proces napříč produkty a službami. Zatímco dříve jednotlivé části systému fungovaly odděleně, nově bude možné vložit do jednoho košíku například skipas, ubytování i vstup do aquaparku. „Běžný zákazník nekupuje systém, kupuje lyžovačku nebo den v aquaparku – a přesně tak jsme to navrhli. Méně kroků, přehlednější nabídka, vše na pár kliků v mobilu i na webu," říká Adam Svačina.

Právě princip „mobile first" je další důležitou změnou. Web byl navrhován nejprve pro mobilní telefony a teprve následně pro větší obrazovky. Cílem je, aby nákup i správa služeb fungovaly stejně jednoduše bez ohledu na zařízení.





Co nový Gopass přinese zákazníkům?

- **Jeden účet a jeden nákupní košík** pro různé služby a střediska,
- **skipas, hotel, aquapark nebo další služby v jednom nákupu**,
- **jednodušší nákup pro rodinu nebo skupinu** bez neustálého přepínání mezi účty,
- **plnohodnotnou mobilní aplikaci**, včetně možnosti mít skipas přímo v telefonu,
- **přehlednější správu benefitů a programu goX**,
- **okamžité připsání cashbacku goX**,
- **rychlejší opakované nákupy**, při kterých si systém pamatuje osoby, karty a preference.

Dva roky vývoje vedle běžného provozu

Postavit nový systém od nuly je samo o sobě náročné. V případě Gopassu ale vývojáři neměli možnost původní platformu jednoduše vypnout a začít znovu. Gopass mezitím fungoval dál a obsluhoval statisíce aktivních uživatelů.

Nová platforma proto vznikala paralelně se starou. Musela být připravena převzít účty zákazníků, historii nákupů, věrnostní body i již zakoupené produkty, aniž by došlo k přerušení běžného provozu.

Pro stávající uživatele má být přechod naopak co nejméně viditelný. Nemusí si zakládat nový účet ani znovu zadávat svá data. Po přihlášení automaticky najdou své dosavadní nákupy, historii i benefity v novém prostředí.

Co zákazník nevidí

Největší technologická změna se odehrává pod povrchem. Původní Gopass byl postupně rozšiřovaný systém, v němž byly jednotlivé části výrazně provázané. Nová platforma má naopak mikroservisní architekturu – skládá se z menších samostatných služeb, které spolu komunikují prostřednictvím API.

Pro návštěvníka to není změna, kterou by na první pohled viděl. Právě tato část nového Gopassu je ale důležitá například ve chvíli, kdy přijde první velká sněhová nadílka nebo se spustí předprodej sezónních skipasů a systém během krátké doby navštíví velké množství lidí. „Pro zákazníka je to neviditelné, ale znamená to tři zásadní věci: systém zvládne nápor ve špičkách bez zpomalení, novou funkci můžeme nasadit, aniž bychom riskovali zbytek systému, a když něco potřebuje servisní zásah, je to jen menší celek, ne celý Gopass," vysvětluje Svačina.



PentaHospitals
NEMOCNICE VRCHLABÍ
nečekané chvíle
si zaslouží
špičkovou péči
Nemocnice Vrchlabí nabízí odbornou péči,
moderní medicínu a individuální přístup.
Od akutního ošetření až po následnou péči.

Nové produkty bez měsíců programování



Jedním z hlavních cílů nové architektury byla větší flexibilita. Gopass je postavený podle principu API-first a jeho technologické jádro je oddělené od uživatelského rozhraní.

V praxi to znamená, že stejný produkt může být nabídnut prostřednictvím webu, mobilní aplikace, pokladny ve středisku nebo partnerského kanálu, aniž by bylo nutné pro každý způsob prodeje vyvíjet samostatné řešení.

Nové produkty, služby, nebo dokonce další střediska tak lze přidávat výrazně rychleji než v minulosti. Do budoucna se tím otevírá prostor například pro dynamické balíčky služeb, flexibilnější cenotvorbu nebo nové typy vstupů.

Důraz na bezpečnost

Nový systém byl od začátku navrhován také s důrazem na bezpečnost. Platby zpracovávají certifikovaní platební partneři podle standardu PCI DSS a čísla platebních karet se v systému neukládají v čitelné podobě. Osobní údaje jsou zpracovávány v souladu s GDPR.

Před spuštěním do ostrého provozu navíc systém prošel interním i externím bezpečnostním auditem certifikované společnosti. Bezpečnostní kontroly přitom neskončily uvedením platformy do provozu, ale budou pokračovat průběžně.

Platforma na další roky

Nový Gopass tedy není jen nový vzhled webu nebo mobilní aplikace. Je to kompletní technologická přestavba systému, která má vytvořit základ pro jeho další rozvoj.

Gopass by se postupně mohl stát digitálním průvodcem celou dovolenou – od lyžování přes wellness a gastro až po ubytování –, díky němuž si návštěvník vše sestaví podle svých preferencí a vyřeší v jediném nákupu.

A právě schopnost reagovat na nové technologie a nápady má být podle tvůrců největší hodnotou nové platformy. „Největší hodnotou nové platformy není konkrétní funkce, ale to, že když přijde nová technologie nebo nový nápad, dokážeme na něj reagovat v týdnech, ne v letech. Na starém systému to bylo prakticky nemožné – a přesně proto jsme ho postavili znovu," uzavírá Svačina.

THE NEW *gopass*



LESS CLICKS, MORE OPTIONS

In its more than ten years of existence, Gopass has gone from a loyalty programme and a ski pass sale point to an extensive digital ecosystem that now connects skiing, water parks, hotels, restaurants, summer attractions and several mountain resorts. In order for the platform to be able keep up with development and innovations in the future, there will be a fundamental change this year - a new Gopass, built practically from the ground up.

A team of around thirty people worked to develop the new system for about two years. And these weren't just programmers; designers, testers, a product team and people directly from the resorts who are familiar with the daily operation and the needs of visitors were also involved in the project. 'When we discovered that the implementation of a relatively simple innovation took months instead of weeks, it became clear that we needed a new system,' explains Adam Svačina, Gopass Commercial Manager.

One account, one cart

The new system was created from the user's perspective. The new Gopass unifies the purchasing process across products and services. While individual parts of the system were previously separate, it is now possible to add a ski pass, accommodation and a ticket to a water park to one cart. 'The average customer doesn't buy a system, they buy a ski vacation or a day at the water park - and that's exactly how we designed it. Fewer steps and a clearer offer, all with a few clicks on your phone or the website,' says Adam Svačina.

The mobile-first approach is another important change. The website was designed for mobile phones first, and only then for larger screens. The goal is to make purchasing and managing services just as easy regardless of device.

Photo: Skiareál Archive

What will the new Gopass bring customers?

- ***One account and one cart*** *for various services and resorts,*
- ***ski passes, hotels, water parks and other services in one single purchase****,*
- ***easier purchasing for families or groups*** *without constantly switching between accounts,*
- ***a full-fledged mobile application****, including the option to have the ski pass directly on your phone,*
- ***more transparent management of benefits and the goX programme****,*
- ***instant goX cashback****,*
- ***faster repeat purchases****, where the system remembers people, cards and preferences.*





Two years of development alongside normal operations

Building a new system from scratch is challenging in itself, but with Gopass the developers didn't have the option to simply shut down the original platform and start over. Gopass had to keep working and serving hundreds of thousands of active users.

The new platform was therefore created in parallel with the old one. It had to be ready to take over customer accounts, purchase history, loyalty points and already purchased products without disrupting normal operation.

For existing users, the transition should be as seamless as possible. They don't have to create a new account or re-enter their data. After logging in, they will automatically see their previous purchases, history and benefits in the new environment.



What the customer doesn't see

The greatest technological change happens below the surface. The original Gopass was a gradually expanded system in which the individual parts were significantly intertwined. The new platform, on the other hand, has a microservice architecture – it consists of smaller independent services that communicate with each other via APIs.

This change isn't visible to visitors at first glance, but this part of the new Gopass is very important, such as in cases when the first big snow arrives, or the advance sale of seasonal ski passes starts and the system is visited by a large number of people in a short period of time. 'It's invisible to the customer, but it means three essential things: the system can handle the onslaught at peak times without slowing down, we can deploy a new function without risking the rest of the system, and when something needs to be serviced, it's only a small unit, not the entire Gopass,' explains Svačina.

New products without months of programming

One of the main goals of the new architecture was greater flexibility. Gopass is built according to the API-first approach and its technological core is separated from the user interface.

This means that the same product can be offered through the website, mobile app, the resort's ticket counter or partner channel without the need to develop a separate solution for each sales method.

This means new products, services, or even other resorts can be added significantly faster than previously. In the future, this opens up space for dynamic service packages, more flexible pricing or new types of inputs.

Emphasis on security

From the very beginning, the new system was also designed with an emphasis on security. Payments are processed by certified payment partners according to the PCI DSS standard, and payment card numbers are not stored in the system in readable format. Personal data is processed in accordance with the GDPR.

The system also underwent an internal and external security audit by a certified company before being put into live operation. Security checks didn't end with the launch of the platform, but will continue on a regular basis.







A platform for future years

The new Gopass is therefore not just a new look for the website or mobile app, it's a complete technological reconstruction of the system meant to create a basis for its further development.

Gopass could gradually become a digital guide for an entire vacation - from skiing to wellness, gastronomy and accommodation - this allows visitors to put everything together according to their preferences and handle it in a single purchase.

According to the creators, the ability to respond to new technologies and ideas should be the platform's greatest value. 'The new platform's greatest value doesn't lie in a specific feature, but in the fact that when a new technology or a new idea comes along, we can respond to it in weeks, not years. This was virtually impossible with the old system - and that's exactly why we rebuilt it,' concludes Svačina.



SKIAREÁL
ŠPINDLERŮV MLÝN
skiareal.cz
SKOL MAX
PROFESIONÁLNÍ
LYŽAŘSKÁ ŠKOLA
PROFESIONAL SKI SCHOOL
ON-LINE REZERVACE / RESERVATION
SKOLMAX.SKIAREAL.CZ

SKIAREÁL
ŠPINDLERŮV MLÝN

ŠPINDL SKIOPENING

TADY ZAČÍNÁ ZIMA

První oblouky na čerstvě upraveném sněhu. Přes den hory a lyžování, večer světla, hudba a tisíce lidí pod sjezdovkou. Špindlerův Mlýn má svůj okamžik, kdy zima opravdu začíná. A už více než deset let k němu neodmyslitelně patří SkiOpening.

Foto: archiv Skiareál

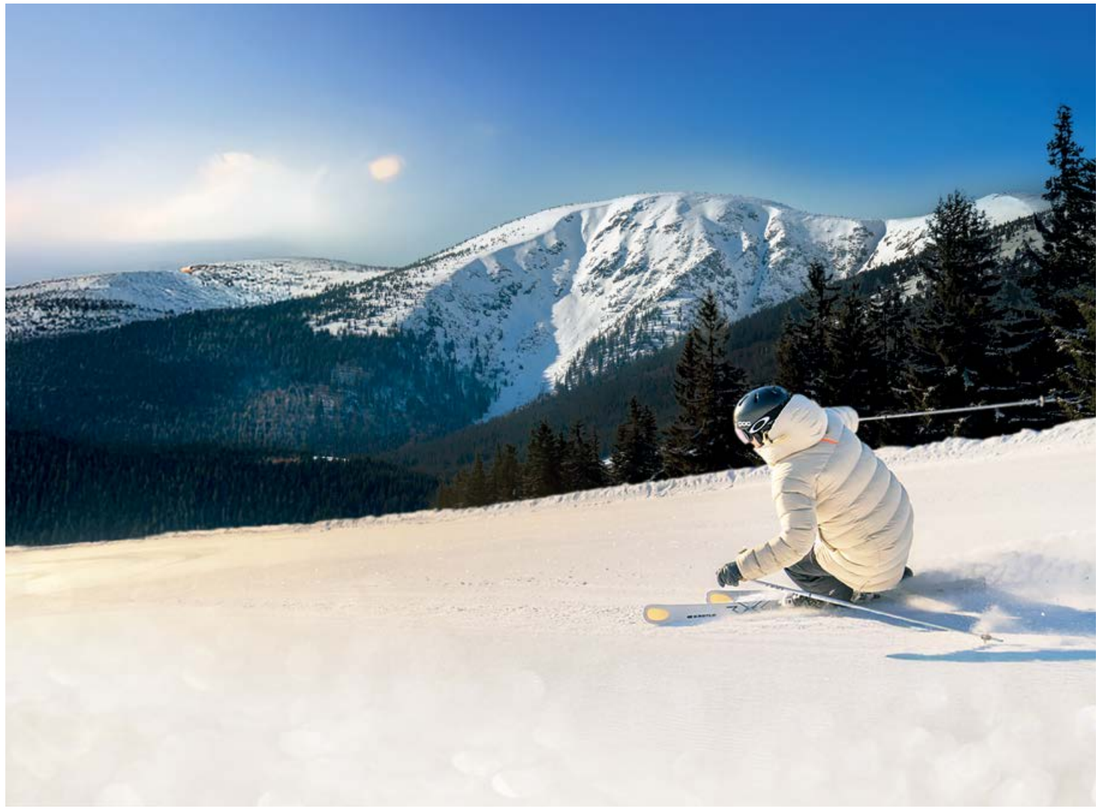
Tradice oslav zahájení lyžařské sezóny se ve Špindlerově Mlýně drží už více než deset let. Zpočátku šlo především o lyžování samotné. K zahájení sezóny patřily závody, soutěže, program pro děti, nejrůznější sněhové show nebo exhibice. Na jednom z ročníků nechyběla například ani efektní Käsbohrer show, při které rolby „tančily“ na sněhu. Hudební program byl příjemným bonusem k prvnímu lyžování a den ve Špindlerově Mlýně byl především velkou oslavou toho, že je sezóna konečně tady.

Postupně ale SkiOpening začal překračovat hranice sjezdovek. Přibývala známá jména, koncerty a společenský program. V roce 2017 se například během SkiOpeningu uskutečnila předpremiéra filmu Špindl, na kterou dorazili také jeho hlavní představitelé.

A proměňoval se i samotný večer. Zatímco dříve byl koncert jedním z bodů programu, postupně se stal jedním z hlavních důvodů, proč do Špindlerova Mlýna zamířit. SkiOpening si začal budovat vlastní atmosféru – přes den lyžování a program na svahu, večer hudba a party.



PSH – Ski Openning 2025





Festival na sněhu

V posledních letech tak SkiOpening připomíná spíše velký zimní festival. Vyhřívaný stan přímo pod sjezdovkami ve Svatém Petru se stal místem, kde se během jediného večera střídají známé české kapely, zpěváci a DJs. Na zahájení sezóny v uplynulých letech zamířili například Tata Bojs, Monkey Business, Kapitán Demo, Horkýže Slíže nebo MIG 21.

A zájem tomu odpovídá. Poslední ročník v roce 2025 byl vyprodaný a večerní koncertní program v čele s kapelami Lucie a Wohnout přilákal více než dva tisíce návštěvníků. Když po posledním koncertu pokračovala party s DJ Roxtarem, bylo jasné, že SkiOpening už má v kalendáři zimních akcí své pevné místo.



WOHNOUT – Ski Openning 2025

LUCIE – Ski Openning 2025

Každý rok nová kapitola

Letošní SkiOpening přidal do příběhu další výraznou kapitolu. Špindlerův Mlýn zažil nejen další velký večer s hudbou, ale také důležitou novinku přímo na svahu – slavnostní otevření nové šestisedačkové lanovky Audi Line Přehradní a nových sjezdovek Přehradní a Lesní.

Sestava vystupujících ve složení Majk Spirit, Skyline, NobodyListen, Anet X a DJ Roxtar přesně zapadá do současné podoby SkiOpeningu. Různé hudební styly, výrazná česká a slovenská jména a především energie, která vydrží dlouho po setmění.

SkiOpening se za roky své existence proměnil. Z tradičního zahájení lyžařské sezóny vyrostla událost, která spojuje sport, hudbu, zábavu a společenský život. Každý rok přináší jiné interprety, jinou atmosféru a něco nového. Jedno ale zůstává stejné – ve Špindlerově Mlýně zima začíná právě tady.

SKIAREÁL
ŠPINDLERŮV MLÝN
skiareal.cz
ZÁŽITKOVÁ JÍZDA
V ROLBĚ
REZERVACE / BOOK NOW
SKIAREAL.CZ
Zažij fascinující jízdu po zasněžených svazích s profesionálním rolbařem.
Experience an exciting ride on snowy slopeswith a professional snow groomer.



ŠPINDL SKIOPENING WINTER STARTS HERE

The first turns on freshly groomed snow. Mountains and skiing during the day, lights, music and thousands of people under the slopes in the evening. There's a moment when winter truly begins in Špindlerův Mlýn, and SkiOpening has been an integral part of it for over a decade.

The traditional celebration of the start of the ski season has been held in Špindlerův Mlýn for more than ten years. At first, it was mostly about skiing itself; the start of the season included races, competitions, a programme for children, various snow shows and exhibitions. One year there was also a spectacular Käsbohrer show, in which the snow groomers 'danced' on the snow. The music programme was another pleasant bonus, and the day in Špindlerův Mlýn was mostly a big celebration of the fact that the season has finally arrived.

But SkiOpening soon started to go beyond the pistes, adding famous names, concerts and a social programme. In 2017, a screening of the film Špindl was held at the SkiOpening, which was also attended by the leading actors.

And the evening itself was also transforming. While the concert used to be just one element of the programme, it soon became the highlight and one of the main reasons to head to Špindlerův Mlýn. SkiOpening began to develop its own atmosphere - skiing and a programme on the pistes during the day, and music and a party in the evening.

Photo: Skiareál Archive

Festival on the snow

In recent years, SkiOpening is more like a big winter festival. The heated tent directly under the pistes in Svatý Petr became a place where famous Czech bands, singers and DJs take turns throughout the evening. Tata Bojs, Monkey Business, Kapitán Demo, Horkýže Slíže and MIG 21 are just some names that took part in launching the season.

And interest by the public is growing too. The last opening in 2025 was sold out, and the evening concert programme led by the bands Lucie and Wohnout attracted over two thousand visitors. When the party with DJ Roxtar continued after the last concert, it was clear that SkiOpening now had a firm place in the calendar of winter events.





LUCIE – Ski Openning 2025



Ski Openning 2025

A new chapter every year

This year's SkiOpening added another major chapter to the story. Špindlerův Mlýn experienced another great evening with music, as well as an important new element right on the piste – the ceremonial opening of the new Audi Line Přehradní six-seater chairlift and the Přehradní and Lesní ski slopes.

The line-up consisting of Majk Spirit, Skyline, NobodyListen, Anet X and DJ Roxtar fits perfectly into the current form of SkiOpening. Different musical styles, famous Czech and Slovak names and, most importantly, energy that lasts long after the sun goes down.

SkiOpening has changed over the years of its existence. It went from the traditional launch of the ski season to an event that combines sports, music, entertainment and social life. Every year brings new performers, a different atmosphere and something innovative. But one thing remains the same - this is where winter starts in Špindlerův Mlýn



TANEČNÍ PARTY PŘÍMO NA SVAHU

Foto: archiv Skiareál, DJ Abelyn



Špindl Gopass Festival 12.-13. 3. 2027

Návštěva sjezdovek nemusí být pouze o lyžování. K horám patří i zábava, hudba a après-ski plné tančících lyžařů. Gopass Festival posouvá úroveň zábavy na svahu ještě o něco výš a přináší dva dny plné elektronické hudby, drum and bassu, energických beatů a jedinečné atmosféry na sněhu.

První ročník Gopass Festivalu ve Špindlerově Mlýně se rozhodně nedržel při zemi. Do srdce Krkonoš se v polovině března sjeli slavní DJs ze zahraniční i české scény. Atmosféru rozproudili už během dne na několika venkovních pop-up stagích, hlavní večerní show proběhla v pátek i sobotu ve vnitřních prostorách Restaurace Stadion ve Svatém Petru. Ta se proměnila v elektrizující klubovou scénu s profesionálním sound systémem, světelnými efekty a line-upem zvučných jmen slavných DJs v čele s britskými interprety, jako jsou Kanine, Grafix, SOTA nebo DELTA HEAVY.

Gopass Festival je jedinečný tím, že nabízí pro každého něco. Chcete si zatančit v lyžácích během pauzy na oběd? Není problém, denní program na sjezdovkách je zcela zdarma. Jste skalní fanoušci a toužíte po osobním setkání s některým z DJs? VIP vstupenka vám to umožní. Speciální typ vstupenky Ski & Party je pak perfektní volbou pro ty, kteří si chtějí užít den na svahu a následný večer protančit až do rána.



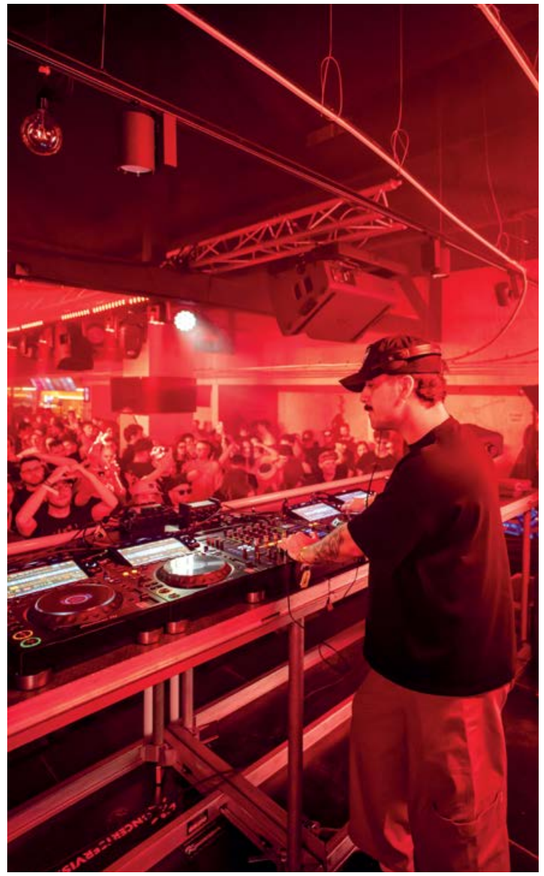


DJ Kanine (UK)

Gopass Festival Špindl 2027

Protože první ročník jedinečného hudebního festivalu měl velký úspěch, má nakročeno i do dalších let. Druhý party víkend na sněhu je připraven na 12.–13. 3. 2027 a ani na něm nebudou chybět zvučná jména ze světa drum and bass scény. Spojení jarního lyžování a večerní zábavy navíc opět umožní výhodné vstupenky v různých variantách, včetně oblíbeného Ski & Party balíčku.

Více informací o festivalu, programu a vstupenkách najdou zájemci na **gopass.travel**.



Loňský ročník Gopass Festivalu ve Špindlu – DJ SOTA (UK)



DJ Snookey

Pro zimu
plnou zážitků
stačí mít
INFINITE.

VISA
INFINITE

EXKLUZIVNÍ ZÁŽITKY.
PLATBY AKCEPTOVÁNY
NA MILIONECH MÍST
PO CELÉM SVĚTĚ.

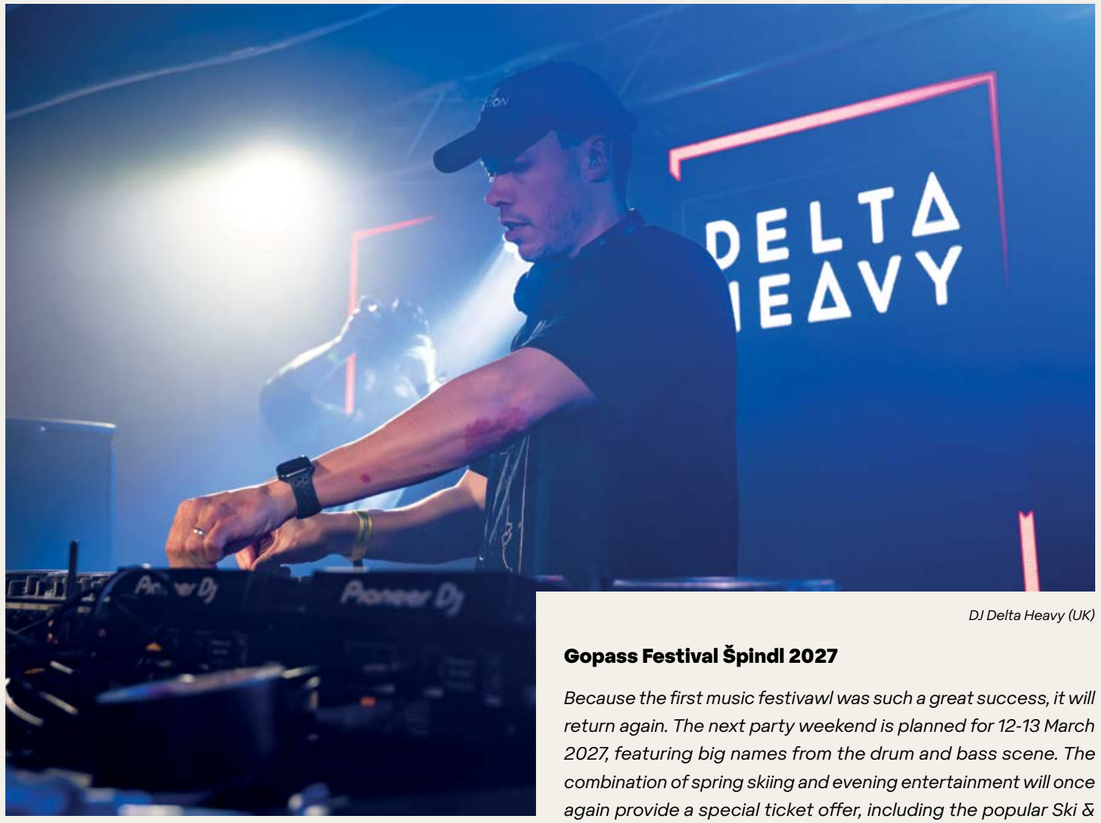
PROZKOUMEJTE VÝHODY
KARTY VISA INFINITE NA VISA.CZ

16:20
VISA
•••• 9123
INFINITE

GOPASS FESTIVAL ŠPINDL: A DANCE PARTY RIGHT ON THE PISTE

The pistes don't just have to be for skiing. Mountains are also about fun, music, and après-ski filled with dancing skiers. The Gopass Festival takes the fun on the pistes to the next level with two days full of electronic music, drum and bass, energetic beats and a unique atmosphere on the snow.

Photo: Skiareál Archive, DJ Mila 207



DJ Delta Heavy (UK)

The inaugural Gopass Festival in Špindlerův Mlýn certainly didn't play it safe. In mid-March, famous international and Czech DJs gathered in the heart of the Krkonoše Mountains. They got the crowd going during the day on several outdoor pop-up stages, and the main evening show took place on Friday and Saturday inside the Stadion Restaurant in Svatý Petr, which turned into an electrifying club scene with a professional sound system, lighting effects and a line-up of famous DJs, led by British performers such as Kanine, Grafix, SOTA and DELTA HEAVY.

What makes Gopass Festival special is that it offers something for everyone. Want to dance in your ski boots during a lunch break? No problem, the day programme on the pistes is completely free. Are you a hardcore fan and you'd like to meet one of the DJs personally? A VIP ticket will allow you to do this. The special Ski & Party ticket is the perfect choice for those who want to enjoy a day on the pistes and then dance the night away.

Gopass Festival Špindl 2027

Because the first music festivawl was such a great success, it will return again. The next party weekend is planned for 12-13 March 2027, featuring big names from the drum and bass scene. The combination of spring skiing and evening entertainment will once again provide a special ticket offer, including the popular Ski & Party package.

*For more information about the festival, programme and tickets, visit **gopass.travel**.*



DJ Grafix (UK)

GASTRO NOVINKY SEZÓNY



Foto: archiv Skiareál

ALPINA, ALL YOU CAN EAT, CHEFS TABLE

Stravování na svahu nemusí být jen rychlé občerstvení mezi dvěma jízdami. Naopak, návštěva restaurace může být stejně silným zážitkem jako samotné lyžování. To dokazuje nejvýraznější novinka letošní sezóny ve Špindlerově Mlýně – restaurace Alpina. Velkých změn se dočkají i milovníci après-ski atmosféry a prémiových vín.

Alpina

prémiová gastronomie bez čekání

Jen několik desítek metrů od nové sjezdovky Přehradní vyrostla restaurace, která nemá ve Špindlerově Mlýně obdoby. Alpina není klasickou horskou restaurací ani tradičním bufetem. Je to nový gastronomický formát pro horské prostředí inspirovaný alpskými středisky, který kombinuje kvalitní gastronomii, designové prostředí a rychlost obsluhy.





Interiér restaurace Alpina

Restaurace je dostupná výhradně na lyžích – hosté k ní přijedou přímo ze sjezdovky a po obědě mohou okamžitě pokračovat v lyžování. Rychlý a zážitkový způsob stravování na svahu je tak optimalizovaný pro reálné potřeby lyžařů. Právě čas je jedním z hlavních motivů celého projektu. Místo klasického objednávání z jídelního lístku funguje Alpina na principu live cooking: host zaplatí jednotnou cenu a poté si vybírá z průběžně se měnící nabídky čerstvě připravovaných jídel.

V otevřené kuchyni, která je srdcem celé restaurace, sledují návštěvníci kuchaře přímo při práci. Šéfkuchař s hosty komunikuje, zve je na právě dokončené speciality a vytváří atmosféru, která připomíná spíše moderní gastronomický podnik než běžnou horskou restauraci.

„Cokoli host uvidí, ochutná nebo vypije, musí být nevšedním zážitkem. Chceme, aby si řekl: Tohle jsem ve Špindlerově Mlýně ještě nezažil," říká Jan Volf, který stojí za gastronomickým konceptem Alpiny.

Nabídka se během dne proměňuje. Ráno dominují snídaňové prvky, postupně přibývají obědová jídla, saláty, dezerty i teplé speciality. Velký důraz je kladen na čerstvost, kreativitu a omezení plýtvání – jídla jsou servírována v malých porcích formou finger food, takže si každý vezme přesně tolik, kolik chce.

Ve Špindlerově Mlýně dosud neexistuje obdobný koncept, který by spojoval rychlost, zážitek, live cooking a jednotný cenový model. Cíle projektu jsou proto velké. „Naším cílem je, aby se Alpina stala nejvyhledávanějším gastro místem na svahu ve Špindlu," doplňuje Jan Volf.

Alpský design a špičkové suroviny

Alpina sídlí v novém dřevěném horském domě inspirovaném alpskou architekturou. Interiéru dominuje dřevo a další přírodní materiály, krb a také důraz na detail – od nábytku přes nádobí až po servis.

Prémiový charakter restaurace podtrhuje spolupráce se společností Moët Hennessy, která dodává šampaňské, vína i destiláty. V nabídce bude také rozlévané šampaňské a bio fairtradová káva připravovaná ve spolupráci s Nespresso.

Kapacita restaurace je přibližně 60 míst uvnitř a dalších 20 na terase. Součástí konceptu je i rezervační systém propojený s nákupem skipasů, takže si návštěvníci budou moci naplánovat pauzu na oběd už při rezervaci lyžování.



Otevřená kuchyň, kde náštěvník vidí přímo pod ruce šéfkuchaře



Vizualizace nového designu George baru ve Svatém Petru

Druhou velkou novinkou sezóny je George Bar, který vznikl kompletní přestavbou známého quattro Baru na Svatém Petru. Nachází se přímo u dojezdu černé sjezdovky, kde se pravidelně konají závody Světového poháru, a dlouhodobě patří mezi nejvytíženější après-ski podniky ve Špindlerově Mlýně.

Tentokrát však nejde jen o kosmetickou úpravu. Prostor prošel radikální rekonstrukcí – od interiéru přes terasu až po celkový design. S tím souvisí také špičková kvalita nabízených produktů. Výrazným prvkem bude značka Minuty z portfolia společnosti Moët Hennessy. Toto prestižní francouzské víno z oblasti Saint-Tropez bude tvořit hlavní vinařskou nabídku podniku. K tomu se přidají šampaňská, koktejly a další prémiové nápoje, které mají posunout après-ski kulturu ve Špindlerově Mlýně na novou úroveň.

Nový George Bar nabídne silnější zážitky u lyžování i après-ski

- **Velkou venkovní terasu a schody na sezení přímo u sjezdovky**
- **Nový moderní bar se skvělou nabídkou**
- **Signature drinky a sezónní koktejlové speciály**
- **Tematické degustace s profi barmany**
- **Speciální DJ sety a další après-ski program**
- **Výhody pro klienty České spořitelny**



Dominantou nového designu jsou stropní svítidla kopírující lyžařskou stopu.

SNOWCAT DINING BY JAN HORKÝ

Uzavřená restaurace, noční svah, horská scenérie a bezprostřední kontakt s otevřenou kuchyní. SNOWCAT DINING by JAN HORKÝ není klasický raut, ale prémiový gastronomický zážitek. Hostitelem není nikdo jiný než šéfkuchař restaurace Alpina Jan Horký, který před hosty prezentuje své kreativní nápady prostřednictvím finger food, malých chodů a výrazných gastronomických momentů. Jedinečnost zážitku dodává i samotná cesta gastrorolbou, která přepraví až dvacet hostů na večeři i zpět.



SKIAREÁL
ŠPINDLERŮV MLÝN
skiareal.cz

CHEF'S DINNER EXPERIENCE

Rolbou za výjimečnou gastronomií.
By snowcat to exceptional gastronomy.

by
Jan Horký
šéfkuchař

ALPINA
RESTAURACE



JAN HORKÝ V ALPINĚ SE MŮŽU VYŘÁDIT

Foto: archiv Jan Horký



Kuchařské řemeslo poznával v nejrůznějších koutech světa. Dnes se jako zkušený mentor snaží přispívat k tomu, aby byla gastronomie vnímána nejen jako řemeslo, ale také jako součást české kultury. Své zkušenosti nyní využije jako šéfkuchař nového restaurantu Alpina ve Špindlerově Mlýně. Seznamte se s Janem Horkým.

Jak se rozený Budějčák dostal k angažmá ve Špindlerově Mlýně? Co vás na konceptu restaurace Alpina zaujalo?

Roli hrálo několik faktorů. Ze strany skiareálu a Jana Volfa mě zaujala poměrně jasná představa a vize, kterou chtěli v nové restauraci nabídnout. S obdobným konceptem, kdy si hosté mohou vybírat z více menších degustačních porcí, mám dobré zkušenosti, skvěle nám funguje například i v restauraci na Mallorce. Líbí se mi, že zde člověk může popustit uzdu kreativitě a při vaření se vyřádit.

První sezónu tedy nebudete fungovat jen jako mentor, ale budete přímo vařit?

Ano. A jsem za to rád. Můžu samozřejmě vytvořit receptury, nastavit procesy a potom říct „hotovo“ a odjet. Ale to není tento případ. Chci být na místě, vařit, potkávat lidi a vidět, jak na jídlo reagují. Budu rád, když si s nimi budu moct popovídat a když uvidím, co jim chutná. To je pro mě důležité.

Na komunikaci s lidmi jste zvyklý z kurzů a školení, jak to ale jde zvládat při vaření pro plnou restauraci?

Díky otevřené kuchyni nám hosté budou moct koukat přímo pod ruce. Rádi jim proto popíšeme konkrétní jídlo nebo techniku, kterou používáme. Když přijde větší skupina lidí a někdo se bude chtít zeptat, co je co, nebo bude chtít něco doporučit, můžu se s nimi bavit. Můžu třeba obejít stoly a zeptat se, co jim chutnalo a co by si dali příště. To je podle mě důležitá součást celého konceptu. Ale abych si toto mohl dovolit, musím mít za sebou samozřejmě spolehlivý tým, to je absolutní základ.



Jak vlastně přemýšlíte při skladbě menu pro tento typ restaurace?

Menu musí mít určitou základnu, která pokryje různé skupiny lidí. Najíst se u nás musí děti, mladší generace, ženy, vegetariáni, vegani i masožravci. Každý by si měl najít něco, co mu bude vyhovovat a na co má zrovna chuť.

Výhoda je přesně v tom, že nemusíme připravovat jedno velké jídlo pro každého. Můžeme mít více variant a lidé si z nich poskládají vlastní výběr. A pro mě je zajímavé i to, že se jídlo bude hodně dodělávat čerstvé. Nebude tam všechno dlouho naložené nebo připravené dopředu. Budeme dělat menší množství a podle toho, jak se bude prodávat, připravovat další. Díky tomu můžeme být i poměrně flexibilní a přizpůsobit se chuti hostů.

Bude Alpina prezentovat jednu kuchyni, nebo půjde o mix?

V tomto konceptu podle mě není hranic. V nabídce nebude chybět česká kuchyně, ale ani asijská a další světové kuchyně. Hezké na tom je právě to, že nemusíme stavět jen na jednom směru. Můžeme kombinovat různé techniky a inspirace – třeba asijské techniky s francouzskými, české suroviny s jinou úpravou. V tom je velká svoboda. To doplníme tematickými večery, které budou naopak výrazněji zaměřené.

Berete Alpinu také jako příležitost trochu pozvednout stravování na horách? Nabídnout něco jiného než klasický smažák nebo pizzu?

Přesně o tom jsme se od začátku bavili. Samozřejmě nechci říkat, že na horách nemůže být smažený sýr nebo řízek. I já mám někdy chuť na klasiku. Ale tady chceme cílit na lidi, kteří mají o gastronomii větší zájem.

Klidně můžeme hostům nabídnout smažák, ale trochu jinak prezentovaný. A hlavně v menší porci. Člověk se nemusí jedním jídlem nacpat a pak se odvalit ze svahu. Může si dát více menších věcí. To je podle mě velká výhoda. Můžete ochutnat třeba pět různých chodů místo jednoho obrovského jídla. Poznáte rozdíly a můžete si vybrat, co vám chutná.

Pro mě je důležité, aby to nebylo jen o tom, že člověk přijde, rychle se nají a jde pryč. Chci, aby to byl zážitek. Lidé si přijedou na hory odpočinout, dát si něco dobrého, popovídat si, podívat se, co se děje. Nemusí v restauraci trávit tři hodiny, ale měli by odcházet s pocitem, že to bylo příjemné.

Promítá se do skladby menu i to, že jsme na horách?

Určitě. Pro mě je obecně hodně důležitá práce s atmosférou. Jídlo by mělo v člověku vyvolat nějakou emoci, vzpomínku, pocit „útulna“. V zimě k tomu samozřejmě patří trochu hutnější suroviny, které člověka zahřejí, například kaštany, zvěřina, různá masa, krémy nebo těstoviny.

A co krkonošská kuchyně? Plánujete nějaký moderní twist tradičních jídel?

Jednoznačně. Jsem z Českých Budějovic, a navíc nelyžař, takže v tomto mám pozici trochu ztíženou, ale jsem zvyklý studovat a získávat informace o recepturách, které mě zajímají. Zároveň ale nechci jen kopírovat tradiční recepty. Chci s nimi dál pracovat a zapojit vlastní fantazii.

Jak důležitá je pro vás kvalita použitých surovin?

To je úplný základ. Můžete být dobrý kuchař a mít skvělé technologie, ale když máte špatnou surovinu, nikdy z toho neuděláte to nejlepší. Budu rád, když v okolí najdeme dobré místní dodavatele sezónních surovin a podpoříme tak také místní trh.

A co finální podoba jídla? Jakou hraje roli?

Je samozřejmě důležité, jak jídlo chutná, ale první dojem dělá vzhled. Člověk jí očima. Když je jídlo krásné a pak vám nechutná, tak si ten vzhled stejně nakonec nepamatujete. Já se snažím, aby vás jídlo nejdřív opravdu nadchlo a abyste si při ochutnání spojili vzhled s chutí.

Mám rád jídla, která člověku něco připomenou. Třeba štrúdl. Můžete ho rozložit na jednotlivé komponenty, ale když člověk ochutná jednotlivé chutě a spojí si je s tím, co znal z dětství nebo z venkova, pořád v tom pozná štrúdl.

Takže vzhled může být extravagantnější, ale pořád musí být pro člověka pochopitelný. Chci, aby to byl zážitek ze všech stran – vzhled, chuť, vůně i celková atmosféra



Dokážete si představit, že by kvůli Alpině přijel do Špindlerova Mlýna i někdo, kdo tam vůbec nejede za lyžováním?

To by bylo ideální. Pro mě by to byla čest. Samozřejmě chápu, že většina lidí přijede na hory kvůli horám. Ale kdyby se časem stalo, že někdo řekne „jedeme do Špindlu, protože tam chceme jít do Alpiny“, to by mě potěšilo. Zažil jsem něco podobného i v zahraničí. Lidé si mezi sebou říkají, kam se jít najíst, a jsou ochotní kvůli konkrétní restauraci či kuchaři někam jet. Bylo by krásné, kdyby se něco podobného podařilo i tady. Aby do Špindlerova Mlýna přijížděli lidé, kteří se zajímají o gastronomii a těší se na zážitek s tím spojený.



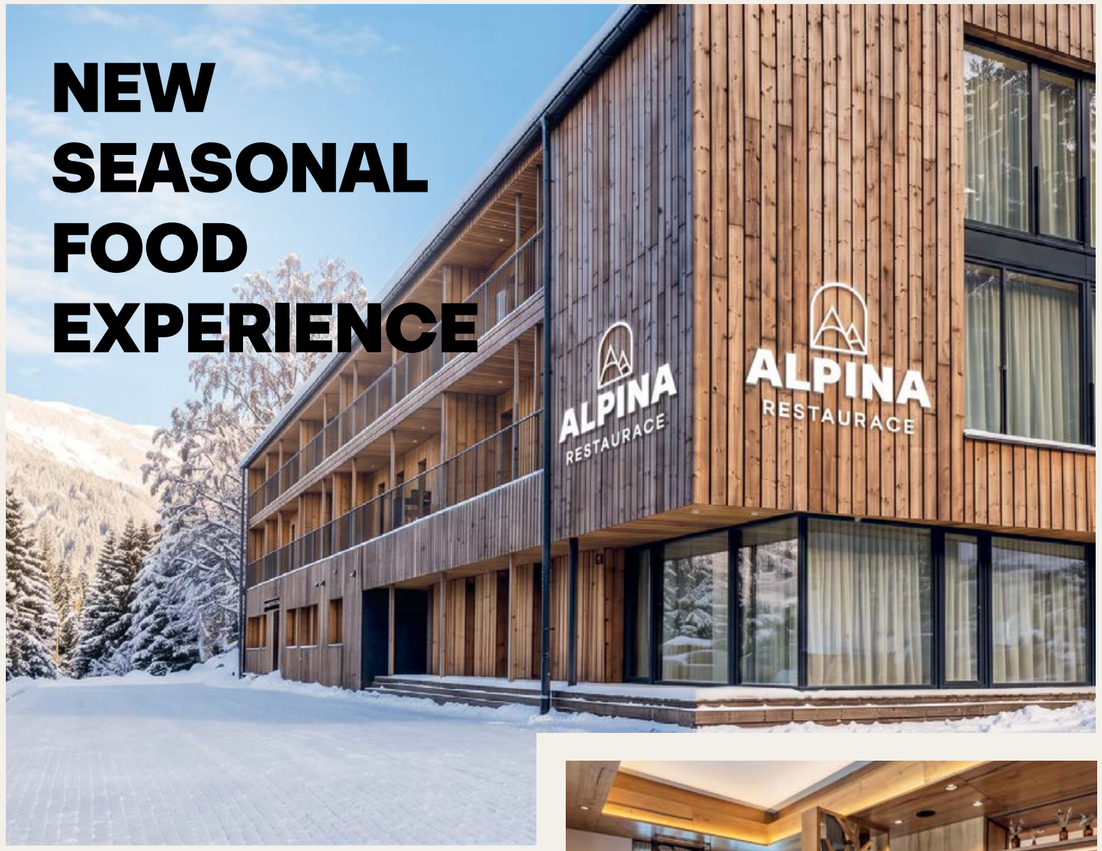


Jan Horký

Šéfkuchař, gastronomický poradce a lektor

Jan Horký patří k výrazným osobnostem české gastronomie. Už během studia na hotelové škole začal sbírat zkušenosti v renomovaných pražských restauracích. Postupně působil mimo jiné jako šéfkuchař i executive chef v několika významných gastronomických provozech a řadu zkušeností získal také v zahraničí – například během stáží v Hongkongu, Madridu, Singapuru nebo New Yorku.

Výraznou část své profesní dráhy spojil s českým národním týmem kuchařů a cukrářů, jehož byl dlouholetým kapitánem. Se svými týmy se účastnil světových gastronomických soutěží a získal řadu ocenění. Dvakrát získal titul Kuchař roku České republiky a mezi jeho významné úspěchy patří také výsledky ze světových soutěží včetně Global Chefs Challenge a International Catering Cup. Dnes se věnuje především gastronomickému poradenství, vývoji pokrmů a menu, školení a vzdělávání další generace kuchařů.



NEW SEASONAL FOOD EXPERIENCE

ALPINA, ALL YOU CAN EAT, CHEFS TABLE

Eating on the piste doesn't just have to be fast food between rides. Quite the contrary, a restaurant can offer an experience that is just as intense as skiing itself, and the new Alpina restaurant, the most distinctive addition this season, is proof of this. Those who love the après-ski atmosphere and premium wines can also look forward to big changes.



Photo: Skiareál Archive

Alpina

premium gastronomy without the wait

A restaurant with no equal in Špindlerův Mlýn has opened near the new Přehradní piste. Alpina is neither a classic mountain restaurant nor a traditional buffet, it's a new gastronomy concept for a mountain environment inspired by alpine resorts combining quality gastronomy, design and fast service.

The restaurant can only be reached on skis - guests come directly from the piste, and after lunch they can get right back on their skis. This fast, unique way of eating on the piste is therefore optimised for the real needs of skiers. Time was one of the project's primary motivations. Instead of ordering from a menu, Alpina is a live cooking restaurant: guests pay a uniform price and then choose from a constantly changing menu of freshly prepared dishes.

Visitors can watch the chefs at work in the open kitchen, which is the heart of the restaurant. The chef communicates with the guests and invites them to try new specialties, creating an atmosphere that is more reminiscent of a modern restaurant than a regular mountain diner.

'Everything our guests see, taste or drink must be an extraordinary experience. We want them to say: "I haven't experienced this in Špindlerův Mlýn before",' says Jan Volf, author of the Alpina concept.

The menu changes throughout the day. Breakfast foods are offered in the morning, and then lunch dishes, salads, desserts and hot specialties are added during the day. Great emphasis is placed on freshness, creativity and reducing waste – meals are served in small portions as finger food, so everyone can take exactly as much as they want.

There is no similar concept in Špindlerův Mlýn that would combine speed, the overall experience, live cooking and a uniform price model. The project has an ambitious goal. 'Our goal is for Alpina to become the most sought-after restaurant on the pistes in Špindl,' adds Jan Volf.

Alpine design and premium ingredients

Alpina is housed in a new wooden mountain house inspired by alpine architecture. The interior is dominated by wood and other natural materials, a fireplace and attention to detail – from furniture to dishes to service.

The restaurant's premium nature is underlined by its collaboration with Moët Hennessy, which supplies champagne, wines and spirits. It also offers champagne by the glass and organic fair trade coffee prepared in collaboration with Nespresso.

The restaurant's capacity is approximately 60 seats inside and another 20 on the terrace. The concept also includes a reservation system linked to the purchase of ski passes, so visitors will be able to plan a lunch break when they book their skiing.



George Bar

a new look for the legendary quattro Bar

George Bar Interior

The second new feature of the season is George Bar, created by a complete renovation of the famous quattro Bar on Svatý Petr. You can find it right at the end of the black piste, where World Cup races are regularly held, and it has always been one of the busiest après-ski establishments in Špindlerův Mlýn.

But this time there weren't just cosmetic changes. The space underwent a radical renovation - from the interior and the terrace to the overall design - and it has premium products to go along with the new design. This includes the Minuty brand from Moët Hennessy's portfolio. This prestigious French wine from the Saint-Tropez region forms the bar's primary selection of wines, and you can also look forward to champagne, cocktails and other premium drinks that will elevate the après-ski culture in Špindlerův Mlýn to a new level.

The New George Bar Offers Elevated Skiing and Après-Ski Experiences

- **A spacious outdoor terrace and tiered seating steps right by the ski slope**
- **A brand-new modern bar with an excellent drinks selection**
- **Signature drinks and seasonal cocktail specials**
- **Themed tasting experiences hosted by professional bartenders**
- **Special DJ sets and an exciting après-ski programme**
- **Exclusive benefits for Česká spořitelna clients**

JAN HORKÝ
I CAN GET CREATIVE AT ALPINA



He learned the art of cooking in various corners of the world. Today, as an experienced mentor, he wants to help the perception of gastronomy as not just a craft, but also a part of Czech culture. Now he gets to use his experience as chef at the new Alpina restaurant in Špindlerův Mlýn. Introducing Jan Horký.

How did a České Budějovice native end up in Špindlerův Mlýn? What excited you about the concept of the Alpina restaurant.

There were several factors at play. I was impressed by the relatively clear idea and vision of the ski resort and Jan Volf, which they wanted to offer in the new restaurant. I've had great experience with a similar concept in the past, where guests can choose from several small tasting portions; it works great for us in our restaurant in Mallorca. I like that it allows you to let your creativity run wild and have fun cooking.

So you won't just be acting as a mentor in the first season, but you'll actually be cooking?

That's right. And I'm grateful for it. Of course, I could just create the recipes, set up the processes, say ‚my work is done' and leave. But that's not this case. I want to be on the spot, meet people and witness their reactions to the food. I'll be happy to talk to them and see which foods they enjoy. That's important to me.

You're used to communicating with people during courses and training, but how do you manage it when cooking for a full restaurant?

The open kitchen allows guests to watch us at work, so we can describe a specific dish or technique that we use. If a larger group arrives and someone wants to ask about something or wants a recommendation, I can talk to them. I can approach tables, ask people what they enjoyed most and what they would like to try next time. I believe this is an important part of the whole concept. But in order to be able to do this, I must naturally have a reliable team behind me, that is absolutely crucial.

How do you actually put together a menu for this type of restaurant?

The menu must have certain basic dishes that cover different groups of people. We have to be able to serve children, the younger generation, women, vegetarians, vegans and meat eaters. Everyone should be able to find something for them and what they're currently craving.

The advantage is that we don't have to prepare one big meal for each person. We can have multiple choices that allow people to choose several. What's also interesting to me is that the food will mostly be made fresh. Not everything will be left marinating for a long time or prepared in advance. We will make smaller quantities and prepare more as they sell. This allows us to be quite flexible and adapt to the tastes of our guests.



Will Alpina present one cuisine, or will there be a mix of different cuisines?

I think there are no limits in this concept. We will naturally offer Czech cuisine, as well as Asian and other world cuisines. It's great that we don't just have to go in one direction. We can combine different techniques and inspirations – such as Asian techniques with French ones, Czech ingredients prepared differently, etc. There's a great freedom in it. And then there will be thematic evenings that focus on a specific cuisine.

Do you also see Alpina as an opportunity to raise the level of dining in the mountains a little, offering more than just fried cheese and pizza?

That's exactly what we spoke about from the very beginning. I don't mean to say that there can't be fried cheese or schnitzel on the mountains, even I sometimes crave these classics. But we want to target people who are more interested in gastronomy.

We can offer our guests fried cheese, just presented in a different way. And in smaller portions. You don't have to stuff yourself with a single meal and then roll yourself down the hill. You can have several smaller portions. I believe that's a great advantage. You can also try five different courses instead of one big meal. You see the differences and get to choose what you like.

I don't want people to just come, have a quick meal and leave, I want to create an experience. People come to the mountains to relax, have some good food, chat, see what's going on. They don't have to spend three hours at the restaurant, but they should leave with the feeling that they had a pleasant experience.

Is the mountain location reflected in the menu?

Of course. Working with the overall atmosphere of a place is very important to me. The food should evoke an emotion, a memory, a ‚cosy' feeling. In winter, this includes slightly more filling ingredients that will warm you up, such as chestnuts, venison, various meats, creams and pasta.

And what about the cuisine of the Krkonoše Mountains? Can we expect a modern twist on traditional dishes?

Absolutely. I'm from České Budějovice, and I'm not a skier, so this makes it a bit more challenging for me, but I'm used to studying and learning about recipes that interest me. However, I also don't want to copy traditional recipes, I want to work with them and use my imagination.

How important is the quality of ingredients to you?

That is absolutely crucial. You can be a good cook and have great equipment, but you can never make the best possible dish with a bad ingredient. I would like to find good suppliers of seasonal ingredients in the area to support the local market as well.

And what about a dish's final appearance? How important is it?

Of course it's important for a dish to be tasty, but its appearance makes the first impression. We eat with our eyes. If a dish is beautiful but you don't enjoy it, you won't remember how it looked anyway. I try to get you really excited about the food first and to connect the look with the taste when you eat it.

I like dishes that remind you of something. Like strudel, for example. You can break it down into its individual components, but when you taste the individual flavours and associate them with childhood memories, you still recognize that it's strudel.

So the appearance can be extravagant, but it still has to make sense to the person. I want it to be a complete experience – appearance, taste, smell and overall atmosphere.

Can you imagine someone coming to Špindlerův Mlýn to dine at Alpina, even those who don't come to ski?

That would be absolutely great. It would be a true honour. Of course I get that most people come to the mountains for the mountains. But if people eventually start saying ‚we're going to Špindl to dine at Alpina', that would really make me happy. I've seen something similar happen abroad. People share their dining experiences and are willing to travel somewhere for a specific restaurant or chef. I would love it if something similar happened here, if people who love gastronomy and look forward to the overall experience come to Špindlerův Mlýn.







Jan Horký

Chef, culinary consultant and instructor

Jan Horký is a prominent figure in Czech gastronomy. He started gaining experience at renowned Prague restaurants during his education at hospitality school. He worked as a chef and executive chef at several major restaurants, and he also gained lots of experience abroad - e.g. during internships in Hong Kong, Madrid, Singapore and New York.

He spent a major part of his professional career with a Czech national team of chefs and confectioners, of which he was the captain for many years. He and his teams took part in world gastronomy competitions and won numerous awards. He was named Czech Chef of the Year twice, and his significant achievements also include results in world competitions, including the Global Chefs Challenge and the International Catering Cup. Today, he mostly focuses on culinary consulting, menu development, and the training and education of the next generation of chefs.



A private restaurant, a ski slope at night, spectacular mountain scenery and an up-close view of the open kitchen. SNOWCAT DINING by JAN HORKÝ is far more than a traditional buffet – it is a premium culinary experience. Your host is none other than Jan Horký, head chef of Alpina restaurant, who presents his creative ideas through exquisite finger food, small courses and distinctive gastronomic highlights. The experience is made even more unique by the journey itself: a specially equipped snowcat transports up to twenty guests to the dinner venue and back.

JAKUB HRONEŠ

NA OLYMPIÁDĚ NEJDE JET NA JISTOTU

Na olympiádu v Miláně a Cortině směřoval Jakub Hroneš několik let. Cesta k ní ale nebyla jednoduchá - nechybělo zranění, nejistota ani nutnost bojovat o každý bod. Jaké to bylo stát poprvé na olympijském startu, proč musel riskovat a co má společného jeho unikátní trik ze zábradlí se Špindlerovým Mlýnem?

Foto: archiv Jakub Hroneš



Kuba jako první na světě skočil trik Switch Boardslide Triple 1170 Out Of, Špindlerův Mlýn. / Foto: Dan Vojtech / Red Bull Contetnt Pool

Dostat se na olympiádu byl tvůj sen. Kdy jsi začal věřit, že to opravdu vyjde?

Olympijská kvalifikace je v podstatě čtyřletý proces. Když byla olympiáda v Pekingu, začal jsem teprve rok předtím jezdit Světový pohár, takže už jsem tehdy prakticky neměl šanci se kvalifikovat. Hned další cyklus se proto stal mým hlavním cílem. Nebylo to jen o posledních dvou sezonách, ale o celé cestě, během které jsem postupně sbíral výsledky a body. Byl to poměrně komplexní a nejednoduchý proces, takže mám obrovskou radost, že to nakonec dopadlo tak, jak jsem chtěl.

Cestu ti přitom zkomplikovalo zranění. Jak velký to byl problém?

Zranil jsem se ještě před prvními závody, které se počítaly do olympijské kvalifikace. Na soustředění v Austrálii jsem se docela blbě vysekal a musel vynechat hned první závod na Novém Zélandu. Natrhnul jsem si slezinu a ledvinu a strávil jsem tak pár měsíců mimo snowboard. Bylo to stresující, protože těch slopestylových závodů jsme za dva roky měli opravdu málo.

Zpětně ale vidím, že mi to vlastně pomohlo. Najednou jsem měl tři měsíce, kdy jsem nestál na snowboardu. Mohl jsem si odpočinout, promyslet, na čem bych mohl zapracovat, a když jsem se vrátil do plné síly, mohl jsem se do toho naplno pustit. Hned v prvním závodě po návratu jsem skončil pátý, což byl tehdy můj nejlepší výsledek. Bylo to asi dva dny poté, co mi řekli, že už můžu snowboardovat, takže to bylo skvělé.

V té sezoně jsi hodně riskoval.

Neměl jsem moc co ztratit, potřeboval jsem riskovat a ty risky často vyšly. Díky tomu jsem nasbíral hodně bodů. V sezoně před olympiádou už to ale bylo trochu jiné. Tam bylo potřeba výsledky takticky vychytat, šetřit tělo, a hlavně zůstat v první třicítce.

Na závodech Světového poháru ale kluci jezdí strašně dobře. Pokud člověk chce mít ty nejlepší výsledky, musí jezdit na hraně svého výkonu. Kvalifikovat se na Olympiádu v naší disciplíně není úplně jednoduchý. Světový pohár v disciplínách Big Air a Slopestyle jezdí dohromady cca 120 kluků. Kritérium na Olympiádu je právě být v Top 30 v součtu obou disciplín.

Jedním z tvých výrazných výsledků byl závod v Klagenfurtu, kde jsi skončil čtvrtý. Pomohl ti k tomu i jeden z tvých nejtěžších triků.

Byl to můj nejlepší trik, který jsem tehdy měl – Cab Double Cork 1800. Je to pětinásobná rotace kolem vlastní osy a zároveň několik salt. Právě ten mi pomohl k tomu, že jsem na městském Big Airu v Klagenfurtu skončil kousek pod pódiem. Byl to můj nejlepší výsledek, a hlavně jsem byl spokojený s tím, jak jsem jezdil.

Přesně takové závody člověk potřebuje. Jeden nebo dva, které opravdu vyjdou a přinesou hodně bodů. V kvalifikaci se pak počítá každý takový výsledek.

Kromě závodů jsi v posledních letech zaujal i projektem, který se odehrál přímo ve Špindlerově Mlýně. Řekneš nám o něm víc?

Bylo to trochu mimo závodní svět, spíš v tom projektovém. Díky tomu, že mám možnost a čest spolupracovat s českým Red Bullem, jsem mohl přijít s nápadem na projekt, ve kterém jsem chtěl být prvním člověkem na světě, který skočí trojitý cork ze zábradlí.

Byl to vlastně takový experiment. Museli jsme vymyslet a postavit speciální překážku a spočítat, jak přesně musí být udělaná, aby to vůbec bylo možné. Nebylo to jen o tom přijet do snowparku a trik si vyzkoušet.

A navíc to nebylo napoprvé.

Poprvé jsem to zkoušel už na konci roku 2023 ve Špindlu, ale tehdy na jiném místě a nebylo tam úplně dost sněhu. Dvakrát jsem si při tom hodně naložil, takže jsem si říkal, že druhý den zkusím pokračovat. Jenže když jsem se chtěl vrátit, skok už tam nebyl. Museli jsme proto počkat další rok.

Po roce jsem se vrátil a podařilo se to. Jsem rád, že to nakonec vyšlo právě ve Špindlu. Je to projekt, který byl spíš o snaze posunout snowboardování zase o kousek dál.



Saas-Fee, Switzerland / Foto: Frederik Kalbermatten / Red Bull Content Pool

A pořád jsi jediný, kdo tenhle trik zvládl?

Zatím pořád ano. Tak uvidíme tuhle zimu.

Když se vrátíme k olympiádě – kdy jsi měl jistotu, že se tam dostaneš?

Já jsem to měl naštěstí jistější o něco dřív. Asi tři závody před koncem už se to dalo matematicky vypočítat a nakonec jsem se kvalifikoval zhruba ze šestnáctého místa. Moji trenéři by asi řekli, že jsem to měl jisté ještě dřív, ale já jsem se pořád soustředil hlavně na to, aby všechno bylo v pohodě a dobře se mi jezdilo.

Pro některé kluky to ale bylo napínavé až do posledního závodu. Ten se jel jen dva týdny před zahájením olympiády a o postup tam pořád bojovali tři závodníci. To bylo opravdu šílené.

A pak přišla samotná olympiáda. Je člověk na startu psychicky někde jinde než na běžném závodě Světového poháru?

Určitě. Hlavně v prvním závodě, kterým byl Big Air, to bylo cítit. Najednou jsem měl plnou hlavu toho, co mě čeká, a trošku jsem bojoval i s nervozitou. Samozřejmě všichni říkají, že je to závod jako každý jiný, ale dějí se tam věci, které se na běžných závodech nedějí. Hlavně tlak zvenčí.

Byla to pro mě obrovská zkušenost. Trošku mě to semlelo, ale zároveň jsem si říkal, že až se do podobné situace dostanu znovu, bude to zase o něco víc v pohodě.

V Big Airu jsi navíc nemohl jet na jistotu.

Přesně tak. Byla to jedna z nejskvělejších kvalifikací Big Airu vůbec a já jsem nebyl v situaci, kdy bych mohl jít na jistotu a čekat, že postoupím. Musely to být moje nejlepší triky. Bohužel mi to nevyšlo, ale dodnes si myslím, že to byl jeden z nejlepších závodů, kterých jsem se účastnil – atmosférou i tím osobním bojem.

Ve slopestylu už jsem byl mnohem uvolněnější. A i tam jsem si říkal, že když už jsem na olympiádě, nechci jet na jistotu. Je to jednou za čtyři roky. Trošku lepší být mrtvý než druhý.

Jak moc závod komplikovaly podmínky?

Počasí nám vlastně docela vyšlo, mezi závody hodně sněžilo, ale podmínky byly pro všechny stejné. Jediný problém byl v tom, že rok před olympiádou nám zrušili testovací závod, takže na té části sestavy nikdy předtím snowpark nestavěli. Byl tam problém s rychlostí na jeden ze skoků a kvůli tomu jsme někdy museli volit lehčí triky, abychom měli jistotu, že se dostaneme do dopadu. Fanoušci tak neviděli úplně to nejlepší, co ten snowpark mohl nabídnout. To je trošku škoda.

Závodníci se navíc musí velmi rychle přizpůsobit trati. Jak to funguje?

Každý závod dostáváme jinou trať. Někdy ji vidíme týden dopředu na grafikách, ale většinou až na poslední chvíli. Potom máme dva dny tréninku, třeba čtyři hodiny denně, abychom trať pochopili, přizpůsobili se jí a vymysleli, co na ní pojedeme.

Cílem je mít co nejvíc triků, abych byl schopný reagovat na to, co si na nás zrovna vymyslí. Ve freestyle snowboardingu se navíc spousta věcí dá zachránit nebo změnit ještě ve vzduchu. Může se stát, že se mi trik nepovede úplně podle představ, dopadnu na opačnou nohu a musím v jízdě improvizovat. I na to musíte být připravení.



Foto: Dan Vojtech / Red Bull Content Pool



Saas-Fee, Switzerland / Foto: Frederik Kalbermatten / Red Bull Content Pool

Olympiáda ale nebyla jen o závodění. Jak sis užil atmosféru?

Byla to opravdu speciální zkušenost. Byli jsme v Livignu, které bylo malé, ale olympiádou žilo. Navíc to byla po dlouhé době olympiáda v Evropě, takže dorazili evropští fanoušci a samozřejmě i rodina.

Měli jsme možnost sledovat další sporty, a dokonce jsme jeli do Bormia fandit. Bylo to prostě úplně něco jiného, než na co jsem byl do té doby zvyklý, moc jsem si to užil a těším se na to, že se do této situace znovu dostanu za tři sezony.

Máš nějakou olympijskou historku, která vás pobavila?

Možná to, jak dobré platidlo byly české odznáčky. Vypadalo to, že některé věci jsou na olympiádě úplně nepřekročitelné a nezměnitelné, ale nakonec se ukázalo, že nejlépe fungovaly právě týmové odznáčky, které všichni vyměňovali. Když jste se potřebovali někam dostat nebo třeba získat stůl na večeři, stačilo dát odznáček a najednou se spousta dveří otevřela

A co tě čeká teď? Po olympiádě přichází klidnější období?

Máme letos trochu méně závodů než normálně, ale úplně odpočinkové to nebude. Je tam zase spousta času na snowboardování, takže se těším. Od konce září začínáme s přípravou na sněhu a to potrvá prakticky do konce dubna. Čeká nás několik Světových pohárů a vrcholem sezony bude mistrovství světa v Rakousku.

Po olympiádě je tam možná trochu víc volného času mezi závody, ale jinak je to pořád vlastně stejné. A já se hlavně těším, že budu zase hodně jezdit.

JAKUB HRONEŠ

YOU CAN'T PLAY IT SAFE AT THE OLYMPICS

Jakub Hroneš had been working towards the Milan-Cortina Olympics for several years. But the road there was far from easy, with injury, uncertainty and the need to fight for every point along the way. What was it like to line up at the Olympics for the first time, why did he have to take risks, and what does his unique rail trick have to do with Špindlerův Mlýn?

Competing at the Olympics was your dream. When did you start to believe it was really going to happen?

Olympic qualification is essentially a four-year process. When the Beijing Olympics took place, I had only started competing in the World Cup the year before, so by then I had virtually no chance of qualifying. That meant the next Olympic cycle immediately became my primary goal. It wasn't just about the final two seasons, but the entire journey along which I slowly accumulated results and points. It was quite a complex, difficult process, so I'm incredibly happy that it ultimately turned out the way I wanted.



Photo: Jakub Hroneš Archive, Red Bull Archive

Your journey was also complicated by an injury. How serious was it?

I got injured before the first events that counted towards Olympic qualification. I had a pretty nasty crash at a training camp in Australia and had to miss the very first event in New Zealand. It was stressful because there were very few slopestyle events over those two years.

Looking back, though, I can see that it was actually a blessing. Suddenly, I had three months off from snowboarding. This allowed me to rest and think about what I could work on, and once I was back to full strength, I could really throw myself into it. I finished fifth in my first event back, which was my best result at the time. This was just two days after I'd been told I could snowboard again, so it was amazing.

You took a lot of risks that season.

I didn't have much to lose. I needed to take risks, and they often paid off. That allowed me to collect a lot of points. But the season before the Olympics was a bit different. I had to manage my results tactically, look after my body and, most importantly, stay in the top thirty.

But the guys at World Cup events are incredibly good. If you want the best results, you have to perform right at your limit.

One of your standout results was a fourth-place finish in Klagenfurt. One of your most difficult tricks helped you achieve it.

It was the best trick I had at the time: a Cab Double Cork 1800, consisting of five full rotations around your own axis combined with several flips. This trick helped me finish just off the podium at the urban Big Air event in Klagenfurt. It was my best result, but the most important thing was that I was happy with my performance.

These are exactly the kind of events you need: one or two where everything really comes together and you earn a lot of points. In qualification, every result like that counts.

In addition to competing, you have also attracted attention in recent years with a project that took place right in Špindlerův Mlýn. Can you tell us more about it?

This was beyond competing, kind of a standalone project. The opportunity and honour of working with Red Bull Czech Republic gave me the idea of a project in which I wanted to become the first person in the world to land a triple cork off a rail.

It was really an experiment. We had to design and build a special feature and calculate exactly how it needed to be put together for the trick to be possible at all. You didn't just turn up at a snow park and attempt the trick.

And you didn't land it on your first attempt.

I first tried it at the end of 2023 in Špindl, but it was at a different location and there wasn't quite enough snow. I took two really heavy slams, so I thought I would carry on the next day. But when I went back, the jump was already gone, so we had to wait another year.

I came back a year later and managed to land it. I'm glad it finally worked out in Špindl. The project was really about trying to push snowboarding a little further.

And are you still the only person to have landed the trick?

So far, yes. We'll see what happens this winter.

Returning to the Olympics, when did you know for certain that you had qualified?

Fortunately, I was fairly sure a little earlier. With about three events remaining, I could already work it out mathematically, and I eventually qualified in roughly sixteenth place. My coaches would probably say my place was secure even earlier, but I was still mainly focused on making sure everything was going well and that I felt good on my board.

But for some of the guys it was tense until the very last event. This was happening just two weeks before the Olympics began, and three snowboarders were still fighting for qualification. It was absolutely crazy.

And then the Olympics themselves arrived. Are you in a different place mentally at the start than you would be at a regular World Cup event?

Definitely; I could feel it most in the first event, which was Big Air. Suddenly, all I could think about was that lay ahead, and I was also battling my nerves a little. Everyone says it's a competition like any other, but things happen there that don't happen at ordinary events, particularly the pressure from outside.

It was a huge experience for me. It got the better of me a little, but I also told myself that the next time I find myself in a similar situation, it will feel that bit more manageable.

In Big Air, you couldn't afford to play it safe either.

Exactly; it was one of the most incredible Big Air qualification rounds ever, and I wasn't in a position where I could play it safe and expect to advance. I had to pull out my best tricks. It didn't work out, unfortunately, but I still think it was one of the best events I've ever competed in, both due to the atmosphere and my personal battle.

I was much more relaxed in slopestyle. But even there, I told myself that now I was at the Olympics, I didn't want to play it safe. It only comes around once every four years. Better to die trying than finish second.

How much did the conditions complicate the competition?

The weather actually worked out quite well for us. It snowed heavily between events, but the conditions were the same for everyone. The only problem was that the test event had been cancelled a year before the Olympics, so a snow park had never previously been built on that part of the course. There was an issue with the speed into one of the jumps, which sometimes meant we had to choose easier tricks to make sure we reached the landing. As a result, the fans didn't quite see the best the snow park had to offer. That was a bit of a shame.

Competitors also have to adapt to the course very quickly. How does that work?

We get a different course at every event. Sometimes we see course renderings a week in advance, but we usually don't get to see it until the last minute. Then we have two days of training, perhaps four hours a day, to understand the course, adapt to it and work out what we're going to do on it.

The aim is to have as many tricks as possible so I can respond to whatever the course designers throw at us. In freestyle snowboarding, you can also save or change a lot of things while you're still in the air. A trick might not go quite as planned, I might land on the other foot, and then I have to improvise during the run. You have to be prepared for that as well.

But the Olympics weren't only about competing. How did you enjoy the atmosphere?

It was a truly special experience. We were in Livigno, which was small but completely caught up in the Olympic spirit. It was also the first Olympics in Europe in a long time, so there were European fans, and my family was naturally also there.

We had the opportunity to watch other sports, and we even travelled to Bormio to cheer on the athletes. It was simply completely different from anything I had experienced before. I really enjoyed it, and I'm looking forward to being in that situation again in three seasons' time.

Do you have an Olympic story that made you laugh?

Perhaps how valuable the Czech pins proved to be. Some things at the Olympics seemed completely non-negotiable and impossible to change, but it turned out that the team pins everyone was trading worked better than anything else. If you needed to get somewhere or secure a dinner table, for example, all you had to do was offer someone a pin and suddenly a lot of doors opened.

And what comes next for you? Is the period after the Olympics a little quieter?

We have slightly fewer events than usual this year, but it won't exactly be a restful period. There will be plenty of time on the snowboard again, so I'm looking forward to it. We start training on snow at the end of September, and that will continue until about the end of April. We have several World Cup events ahead of us, and the highlight of the season will be the World Championships in Austria.

There may be a little more free time between events after the Olympics, but otherwise it's really much the same. Most of all, I look forward to spending lots of time riding again.



Saas-Fee, Switzerland / Photo: Jan Kasl / Red Bull Content Pool



Bill Wicooleny

byl překvapený, když ho lyže zradily.

Každý druhý lyžař nekontroluje své vybavení.

bezpecnostmazelenou.cz

Kooperativa
VIENNA INSURANCE GROUP

Pro život, jaký je



Foto: archiv Skiareál

S ELEKTROKOLEM NA HORY



ANEB BEZPEČNĚ ZA VÝHLEDY

Elektrokolo je skvělý způsob, jak si užít krkonošské výhledy a zvládnout i delší nebo kopcovitější výlet. Elektrická asistence ale neznamená, že můžeme polevit v pozornosti. Elektrokola totiž mají svá specifika. Na co myslet před jízdou i během ní?

1

Seznamte se s kolem

Pokud na elektrokole jedete poprvé, vyzkoušejte si nejprve rozjezd, brzdění i ovládání asistence na bezpečném a přehledném místě.

2

Helma je základ

Používejte helmu a vhodné vybavení. Helma je důležitou součástí výbavy, stejně jako obuv a oblečení odpovídající počasí a zvolenému terénu.

3

Přizpůsobte rychlost terénu

V kopcích, zatáčkách, na nezpevněném povrchu i při míjení ostatních cyklistů zpomalte. Počítejte s vyšší hmotností kola a delší brzdnou dráhou.

4

Naplánujte si trasu i dojezd

Zvažte délku a náročnost výletu, stav baterie a možnosti dobíjení. Při delších cestách myslete na rezervu energie.

5 Zkontrolujte technický stav

Před jízdou se přesvědčte, že správně fungují brzdy, pneumatiky i elektrické vybavení. U půjčeného kola se nebojte požádat o vysvětlení ovládání a doporučení vhodné trasy.

6 Nástup a výstup

Nejvíce úrazů na elektrokolech evidují horští záchranáři paradoxně při nastupování nebo vystupování. Myslete na to, že kolo je větší a těžší, a nastupování i slézání věnujte zvýšenou pozornost.





Na kolo bez starostí

Pokud si chcete elektrokolo poprvé vyzkoušet nebo ho využívat po celou dobu dovolené bez starostí s přepravou, ideální variantou je jeho zapůjčení. Půjčovna **Spindl Motion rental & shop Medvědín** u dolní stanice lanovky Medvědín nabízí spolehlivá elektrokola Amulet, která zvládnou i ty nejnáročnější kopce. Obsluha vám navíc kolo na míru nastaví a poradí, jak si jízdu užít bezpečně a bez starostí.





IN THE MOUNTAINS ON AN E-BIKE

Photo: Skiareál Archive

CHASING VIEWS SAFELY

An electric bike is a great way to enjoy views of the Krkonoše Mountains and to manage long or hilly rides, but electric pedal assist doesn't mean you don't have to pay attention. Electric bikes have very specific features. What should you keep in mind before and during your trip?

1
Get to know the bike

If it's your first time on an electric bike, try starting, braking and controlling the pedal assist in a safe and clear place before you head out.

2
Always wear a helmet

Wear a helmet and suitable equipment. A helmet is an important piece of equipment, as is footwear and clothing suitable for the weather and chosen terrain.

3
Adapt your speed to the terrain

Slow down on hills, in bends, on unpaved surfaces and when passing other cyclists. Expect a heavier bike and a longer braking distance.

4
Plan your route and the travel distance

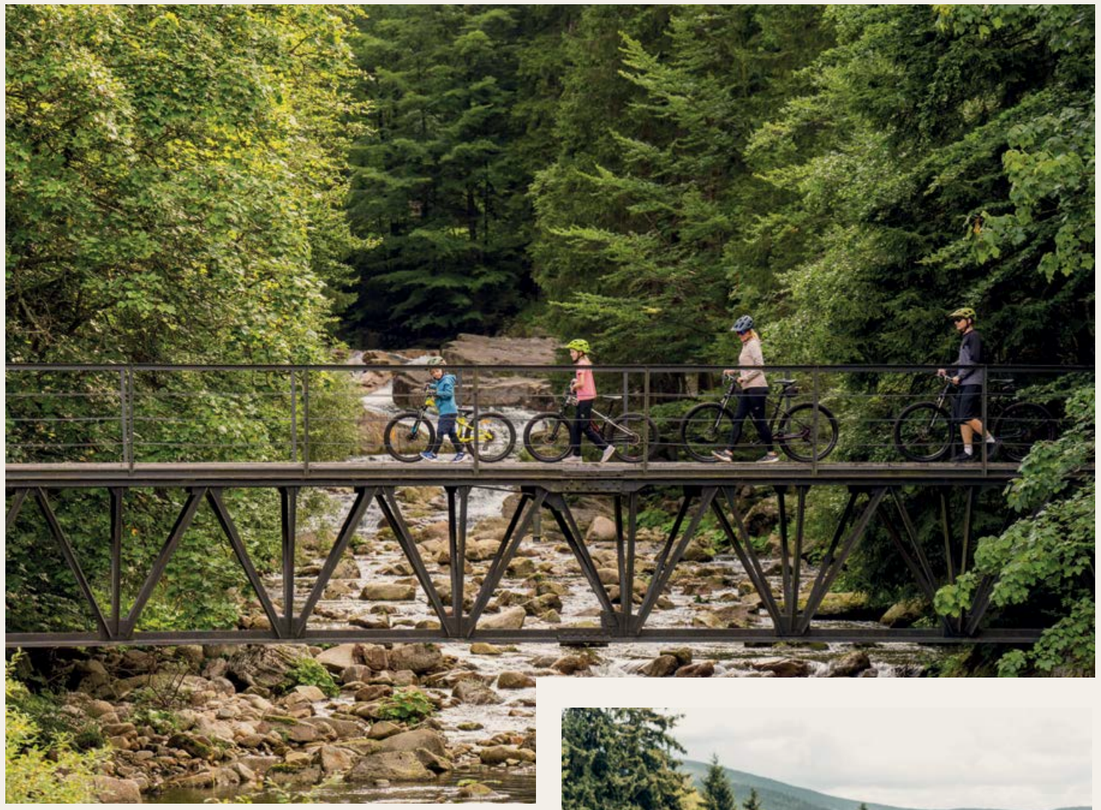
Consider the length and difficulty of the trip, the condition of the battery and charging options. Consider the battery capacity on longer trips.

5
Check the bike's condition

Before heading out, make sure the brakes, tires and electrical equipment are working properly. When renting a bike, don't be afraid to ask about the controls and recommendations for a suitable route.

6
Mounting and dismounting

Surprisingly, most injuries mountain rescuers encounter on e-bikes happen during mounting and dismounting. Keep in mind that the bike is big and heavy, and pay attention when you mount and dismount the bike.



Worry-free biking

*If you want to try out an electric bike for the first time, or use it on your vacation without worrying about transportation, the best option is to rent it. The **Spindl Motion rental & shop Medvědín** near the bottom Medvědín chairlift station offers reliable Amulet electric bikes that can handle even the most demanding hills. The staff will also adjust the bike to your needs and give you advice for a safe, worry-free ride.*



BEZPEČNOST NA HORÁCH

JAK SI BEZPEČNĚ UŽÍT ZIMNÍ ATRAKCE VE ŠPINDLU

Vlny, boule, ježdění na bednách a možnost si skočit. Nejrůznější atrakce na svahu přinášejí do lyžování a snowboardingu skvělé zpestření, zároveň ale kladou na návštěvníky trochu jiné nároky než běžná sjezdovka. Ať už se chystáte na první skok, projížďku zábavným korytem, nebo jen chcete vyzkoušet něco nového, vyplatí se znát několik základních pravidel.

Foto: archiv Skiareál

1 Ohleduplnost je základ

Na atrakcích se potkávají lyžaři a snowboardisté různých věkových kategorií i úrovní dovedností. Zatímco někdo si přijel poprvé vyzkoušet jízdu přes terénní vlny, jiný už trénuje skoky nebo triky. Respektujte proto ostatní, přizpůsobte jim svou jízdu a počítejte s tím, že každý potřebuje jiný prostor i čas.

2 Dopřejte si dostatek prostoru

Funline tratě bývají užší než klasické sjezdovky a často na nich není dost místa pro předjíždění nebo vyhýbání. Pokud před vámi jede skupinka dětí nebo pomalejší lyžař, raději počkejte, než se trať uvolní. Nesnažte se za každou cenu předjet ostatní a nepřibližujte se k nim příliš těsně.

3 Než se rozjedete, domluvte se

Ve snowparku je důležité vědět, kdo právě najíždí na překážku. Před rozjezdem navazujte oční kontakt s ostatními nebo se jednoduše domluvte, kdo pojede jako první. Předejdete tak situaci, kdy se na stejnou překážku rozjede více lidí současně – například snowboardista, který při nájezdu nemusí dobře vidět za sebe.

4 Před skokem zkontrolujte dopadovou plochu

Nikdy nenajíždějte na skok bez toho, abyste se přesvědčili, že je prostor za ním volný. Počkejte, až předchozí jezdec bezpečně opustí dopadovou plochu. Pokud se někdo zdrží nebo upadne, další jízdu odložte.

5 Nepřeceňujte své schopnosti

Chcete vyzkoušet freestyle? Začněte na nejmenších skocích a jednoduchých překážkách. U jibbingových prvků jsou vhodným začátkem široké bedýnky, na kterých si můžete vyzkoušet rovnováhu. Kovová zábradlí a větší skoky nechte na později, až získáte potřebné zkušenosti a jistotu.





6 Když někdo upadne, upozorněte ostatní

Pokud se někdo zraní nebo zůstane ležet v dopadové ploše, je důležité zabránit dalším jezdcům v nájezdu. Upozorněte ostatní, případně místo viditelně označte například zkříženými hůlkami a pomozte zajistit bezpečný prostor pro ošetření zraněného. Pokud je to možné, dostaňte zraněného mimo trasu, kde by mohl ohrozit sebe nebo další návštěvníky.

7 Myslete na ochranné vybavení

Helma by měla být samozřejmostí. Při jízdě ve snowparku doporučujeme také páteřový chránič, který může pomoci zmírnit následky pádu. Zejména při prvních pokusech o skoky nebo jízdu na překážkách se vyplatí nepodceňovat ochranu těla.

8 Sledujte okolí

Funline sice nabízí zábavnější profil než běžná sjezdovka, stále se ale pohybujete v horském areálu, kde se mohou potkávat různé trasy. Počítejte s možností, že do atrakce někdo vstoupí nebo ji bude křížit. Pozornost věnujte také místům, kde se střídá stín a ostré slunce – zejména při horší viditelnosti může být obtížnější včas zaregistrovat ostatní.

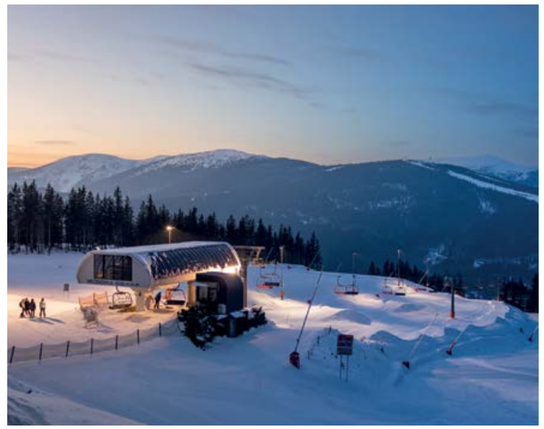
Jan Burian – šéftrenér lyžařské školy SKOL MAX

„Nejrůznější atrakce mohou být užitečným zpestřením naší výuky. Využíváme různé terénní nerovnosti a pomůcky, díky kterým si lyžaři postupně zvykají na změny terénu a učí se překonávat strach. Začínáme jednoduššími prvky, například menšími skoky nebo širokými bedýnkami. Pro pokročilejší ale nabízíme i specializovanou freestyle výuku a tréninky zaměřené na skoky, jízdu ve snowparku, rally a základy skicrossu.“

KAM ZA TRIKY A ZÁBAVOU?

Snowpark Horní Mísečky

Oblíbený snowpark s dlouhou tradicí se nachází ve střední části areálu Horní Mísečky a obsluhuje ho samostatný lyžařský vlek. Nejrůznější zábavné prvky jsou navrženy tak, aby si je užili méně zkušení snowboardisté a lyžaři i ti nároční a pokročilí.



Funtrack Hromovka během večerního lyžování





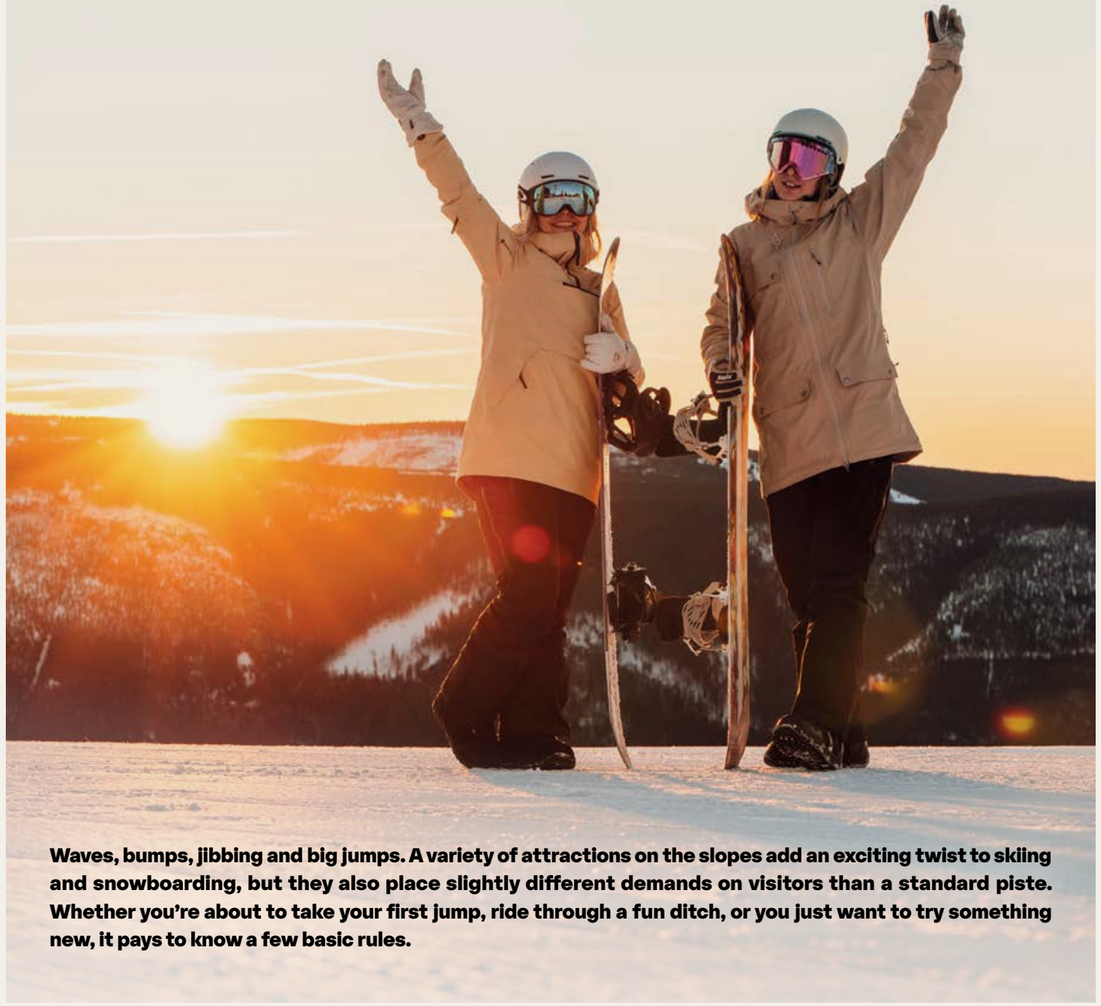
Funtracky a sněžný tunel

Chcete si zpestřit jízdu na sjezdovce? Ve spolupráci se značkou Horalky na vás čeká hned několik funtracků, zábavných úseků sjezdovek pro nejširší veřejnost. Funtrack Horní Mísečky na začátku sjezdovky Machytka 13a nabízí boule, terénní vlny, klopené zatáčky a další zábavné prvky. Funtrack Hromovka můžete využívat během dne i při večerním lyžování za umělého osvětlení a nově zde projedete také sněžným tunelem. Je to skvělé místo pro každého lyžaře či snowboardistu a zároveň ideální prostor, kde se začátečníci i pokročilí naučí nové triky. Další funtrack najdete na modré sjezdovce Turistická ve Svatém Petru. V zimní sezóně 2026/27 navíc vzniká zcela nová zábavná lyžařská stezka na oblíbené rodinné sjezdovce Vodovodní. Povede z Medvědína přes Horní Mísečky až zpět na Medvědín.

SKIAREÁL
ŠPINDLERŮV MLÝN
skiareal.cz
SERVIS
& SKITEST
Vylaďte si lyže jako profesionálové
Tune your skis like a pro
➔ express servis
➔ express servis + test
➔ servis deluxe
➔ HEAD test centrum
ŠPINDL MOTION

SAFETY IN THE MOUNTAINS

HOW TO SAFELY ENJOY WINTER FUN IN ŠPINDL



Waves, bumps, jibbing and big jumps. A variety of attractions on the slopes add an exciting twist to skiing and snowboarding, but they also place slightly different demands on visitors than a standard piste. Whether you're about to take your first jump, ride through a fun ditch, or you just want to try something new, it pays to know a few basic rules.

Photo: Skiareál Archive

1

Be considerate

Skiers and snowboarders of varying age categories and skill levels meet on the slope. While someone may be trying to ride the waves for the first time, others may already be practicing jumps or tricks. Respect others, adapt your skiing/snowboarding to them, and keep in mind that everyone needs different amounts of space and time.

2

Give yourself plenty of space

Fun slopes tend to be narrower than classic slopes and often don't have enough room for overtaking or avoiding. If there is a group of children or a slow skier in front of you, it's best to wait until the slope clears. Don't try to overtake others at all costs and don't get too close to them.

3

Talk before you set off

At snow parks, it's important to know who is aiming for the obstacle. Before setting off, make eye contact with others, or simply agree on who will go first. This helps prevent situations where multiple people head toward the same obstacle at the same time–such as snowboarders who may not have a clear view behind them while approaching.

4

Check the landing are before jumping

Never approach a jump without making sure the space beneath it is clear. Wait until the previous skier/snowboarder has safely left the landing area. If someone slows down or falls, wait for them to clear the area.

5

Don't overestimate your abilities

Wanna try freestyle? Start with small jumps and simple obstacles. For jibbing features, wide objects are a good place to start, allowing you to practice your balance. Leave metal railings and big jumps for when you gain the necessary experience and confidence.





6

If someone falls, alert the others

If someone is injured or remains lying in the landing area, prevent other skiers/snowboarders from approaching. Alert the others, or mark the place visibly, e.g. with crossed poles, and help ensure a safe space for treating the injured person. If possible, get the injured person away from the slope, where he could be a danger to himself or other visitors.

7

Don’t forget personal protective equipment

You should always wear a helmet. In snow parks, we also recommend a back protector to dampen the impact and lessen injuries. You should especially protect your body when practicing your first jumps or riding on obstacles.

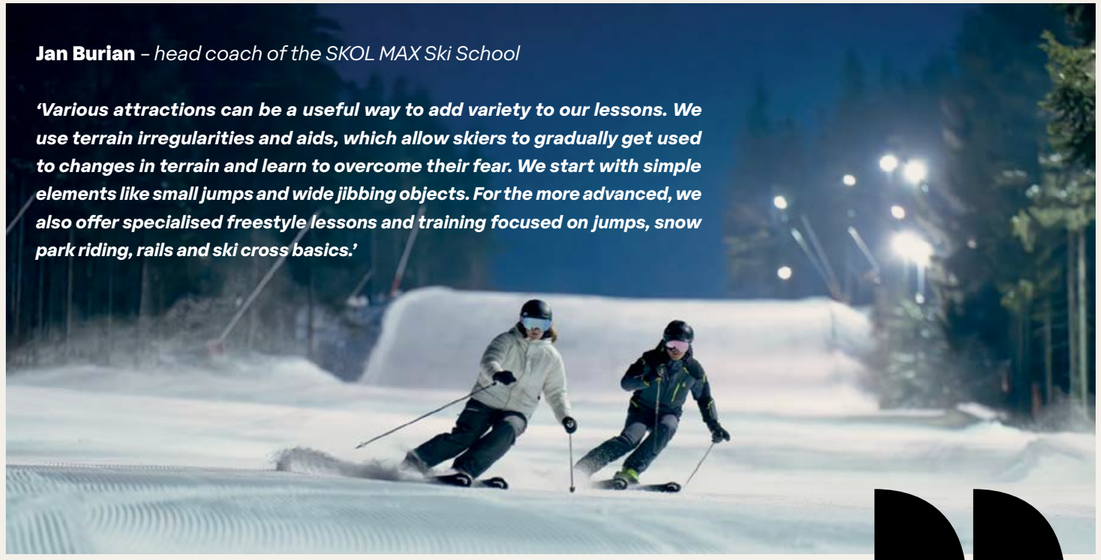
8

Watch the surrounding area

Fun slopes may offer a funner profile than a regular slope, but you’re still at a mountain resort where multiple slopes may converge. Always keep in mind that someone may enter or cross the slope. Also pay attention to areas with alternating shade and bright sun - it can be more difficult to register others in time when visibility is poor.



Night skiing in Špindlerův Mlýn



Jan Burian – *head coach of the SKOL MAX Ski School*

‘Various attractions can be a useful way to add variety to our lessons. We use terrain irregularities and aids, which allow skiers to gradually get used to changes in terrain and learn to overcome their fear. We start with simple elements like small jumps and wide jibbing objects. For the more advanced, we also offer specialised freestyle lessons and training focused on jumps, snow park riding, rails and ski cross basics.’

WHERE CAN YOU HAVE FUN WITH TRICKS?

Snow park Horní Mísečky

This popular snowpark with a long-standing tradition is located in the central part of the Horní Mísečky ski area and is served by its own dedicated ski lift. A variety of fun features are designed to offer an enjoyable experience for everyone, from less experienced snowboarders and skiers to more demanding and advanced riders.

Fun tracks and a snow tunnel

Would you like to add some extra fun to your run down the slopes? In cooperation with the Horalky brand, several funtracks await you — entertaining sections of the slopes designed for visitors of all ages and abilities.

The Horní Mísečky Funtrack, located at the start of the Machytka 13a slope, features moguls, rollers, banked turns and other fun elements. The Hromovka Funtrack is open during the day and for night skiing under floodlights, and now you can also ride through a snow tunnel. It is a great place for every skier and snowboarder, as well as an ideal spot for beginners and advanced riders to learn new tricks.

Another funtrack can be found on the blue Turistická slope in Svatý Petr. In addition, a brand-new fun ski trail is being created for the 2026/27 winter season on the popular family-friendly Vodovodní slope. It will run from Medvědín via Horní Mísečky and back to Medvědín.



Snow park Horní Mísečky



Snow tunnel



Fun track Hromovka

JÓGA MEZI HORAMI

Zpomalit, protáhnout si tělo a na chvíli vypnout hlavu s výhledem na krásnou přírodu. Zní to jako ideálně strávený čas? Přesně na kombinaci pohybu a hor vsadili ve Špindlerově Mlýně. Lekce jógy pod širým nebem se těší velké oblibě u místních i turistů a staly se populárním zpestřením letních dnů.

Pravidelné lekce jógy přinesla do Skiareálu Špindlerův Mlýn Kristýna Jarošová ze studia Boutique Yoga ve Vrchlabí. Za příznivého počasí se cvičí na terase Champagne Lounge ve Svatém Petru, která nabízí nejen ideální rovný povrch, ale i nádherné výhledy na okolní svahy. Pokud podmínky nedovolí cvičení venku, přesouvají se lekce do vnitřních prostor půjčovny.

Cvičení tak není závislé na vrtkavém horském počasí, přijít navíc mohou začátečníci i zkušenější jogíni. „Mám obrovskou radost, že o jógu je pořád takový zájem a lidem dává smysl věnovat si čas třeba i během dovolené," říká Kristýna Jarošová, která stojí za projektem pravidelných lekcí ve Špindlerově Mlýně.

Foto: Natálie Nedomlelová



Když jedna lekce nestačí

Pokud vám jedna lekce nestačí a chcete jógu a vědomý pohyb prožít intenzivněji, můžete se vydat ještě dál. Přirozenou nástavbou lekcí jógy jsou takzvané Zen Days, které jógu propojují s dalšími aktivitami, relaxací a zážitky.





Zen Days vznikly z touhy přenést atmosféru horských jógových festivalů do Krkonoš. Program kombinuje různé styly jógy a vědomého pohybu s dalšími aktivitami, které poskytují příležitost zpomalit a dopřát si čas pro sebe. Nejde přitom jen o samotné cvičení – součástí programu mohou být také workshopy, zážitkové aktivity nebo práce s dechem. Poslední ročník nabídl například kakaový ceremoniál.

„Festivalový koncept nabízí možnost na chvíli vystoupit z běžného rytmu a ponořit se do pohybu, relaxace a dalších inspirativních aktivit hlouběji. Záleží na každém, jestli se zúčastní části dne, nebo celého programu," vysvětluje Kristýna Jarošová, která Zen Days organizuje společně s kolegyní Terezou Šebkovou. Do budoucna plánují dny věnované sebepoznání a vědomému pohybu pořádat v Krkonoších pravidelně.



Foto: Natálie Nedomlelová

KRISTÝNA JAROŠOVÁ

Lektorka jógy a provozovatelka Boutique Yoga ve Vrchlabí. Studio nabízí různé styly jógy, pilates, fyzio cvičení, tanec, workshopy i další aktivity zaměřené na zdravý pohyb. Kristýna se podílí také na organizaci Zen Days, kde má na starosti program a komunikaci s lektory.

YOGA BETWEEN MOUNTAINS

Slow down, stretch your body, switch off your mind for a while and enjoy beautiful views of the surrounding nature. Does this sound like the perfect way to spend time? It's precisely the combination of physical activity and the mountains that Špindlerův Mlýn put its money on. Open-air yoga classes are popular with locals and tourists alike and have become a popular addition to summer days.

Kristýna Jarošová from the Boutique Yoga studio in Vrchlabí brought regular yoga lessons to the Špindlerův Mlýn Ski Resort. In good weather, the lessons take place on the terrace of the Champagne Lounge in Svatý Petr, which offers a perfectly flat surface and wonderful views of the surrounding slopes. If the conditions don't allow outdoor exercise, the lessons are moved inside to the rental shop.

This means the yoga practice isn't dependent on fickle mountain weather, and both beginners and experienced yogis are welcome to attend. 'I am very happy that yoga is still so popular and that people still take the time to practice it even on vacation,' says Kristýna Jarošová, the person behind the regular yoga lessons in Špindlerův Mlýn.



Photo: Natálie Nedomlelová



When one lesson isn't enough

If you want more than just one lesson and to experience yoga and conscious movement more intensively, you can take it even further. Zen Days, which combine yoga with other activities, relaxation and experiences, are a natural extension of yoga lessons.

Zen Days were born from the desire to bring the atmosphere of mountain yoga festivals to the Krkonoše Mountains. The programme combines different styles of yoga and mindful movement with other activities that allow you to slow down and take time for yourself. It's not just about the practice itself—the programme can also include workshops, experiential activities, and breathwork. Last year, a cacao ceremony was included in the programme.

'The festival concept offers the opportunity to step out of your normal rhythm for a while and dive deeper into movement, relaxation and other inspiring activities. It's up to everyone whether they choose to participate in just part of the day or the entire programme,' explains Kristýna Jarošová, who organizes Zen Days together with her colleague Terezá Šebková. In the future, they would like to hold regular days dedicated to self-knowledge and conscious movement in the Krkonoše Mountains.

Kristýna Jarošová

Yoga instructor and operator of Boutique Yoga in Vrchlabí. The studio offers various styles of yoga, Pilates, physiotherapy-based exercises, dance, workshops, and other activities focused on healthy movement. Kristýna also helps organize Zen Days, where she is in charge of the programme and communication with the lecturers.



ART OF SPINDL

Foto: archiv Michal a Jan Valentovi

SVĚTOVÁ TRADICE OŽÍVÁ VE ŠPINDLEROVĚ MLÝNĚ



Výrazná grafika, stylizované postavy lyžařů, zasněžené štíty a nezaměnitelná atmosféra zimy. Lyžařské plakáty v minulosti patřily k osvědčeným způsobům, jak přilákat lidi na hory. Právě na tuto tradici navazuje projekt Art of Spindl (AOS) bratrů Michala a Jana Valentových. Důraz klade na originalitu a spojení současného umění s řemeslem starým více než dvě století.





Projekt Art of Spindl vychází z myšlenky, že plakát nemusí být pouze forma reklamy, ale i umělecké dílo. Každý rok proto tvorbu plakátu dostane do rukou jiný český výtvarník, který si Špindlerův Mlýn interpretuje po svém. „Nechceme umělci přesně říkat, co má namalovat. Každý by měl Špindl zachytit svým vlastním pohledem a svým výtvarným rukopisem," vysvětluje jeden ze zakladatelů projektu Michal Valenta. První edici pro sezonu 2024/2025 vytvořil výtvarník Petr Hajdyla, o rok později se úkolu zhostil Mio Michálek. Projekt počítá s limitovanou edicí 111 kusů. Plakáty jsou číslované a signované autorem, takže každý z nich má charakter originálního sběratelského předmětu.

Návrat k poctivému řemeslu

Důležitou součástí projektu není jen samotný motiv, ale také způsob jeho vzniku. Art of Spindl se záměrně vrací k barevné litografii, technice, která má za sebou více než 250 let historie. Plakáty vznikají ručním tiskem v tradiční pražské litografické dílně. Každá barva, každý tiskový krok a každý detail vyžaduje čas a zkušenost. Výsledkem proto není jen reprodukce grafického návrhu, ale unikátní kousek, na kterém je řemeslná práce skutečně patrná.



Grafická dílna AOS – proces tisku



Autorský plakát z grafické dílny AOS

Víc než jen reklama

Lyžařské plakáty mají přitom překvapivě bohatou historii. Už v první polovině 20. století se horská střediska předháněla v tom, kdo vytvoří atraktivnější obraz své destinace. Plakát byl tehdy jedním z nejúčinnějších způsobů, jak představit hory jako místo dobrodružství, sportu i odpočinku. Dnes patří k vyhledávaným sběratelským předmětům.

V Československu vznikaly výrazné návrhy už ve 30. letech. Příkladem je plakát Vladimíra Hipmana z roku 1932 propagující zimní turistiku na Ďumbieru. Později se objevily další ikonické práce, například plakát Ladislava Horáka z roku 1946 s motivem „Velké Karlovice – Ráj lyžařů“.

„Nechceme historické plakáty kopírovat, chceme založit novou tradici a pojmout ji moderním způsobem. Postupně tak vznikne unikátní sběratelská kolekce“ vysvětluje Valenta. Některé motivy z uměleckých děl plánují bratři Valentovi přenášet také na další předměty, například na pohlednice nebo oblečení. Všechny ale bude spojovat důraz na kvalitu a českou výrobu.

SKIAREÁL
ŠPINDLERŮV MLÝN
skiareal.cz

SVATBA
NA HORÁCH

VÁŠ VELKÝ DEN
VE ŠPINDLEROVĚ MLÝNĚ

#spindl

REZERVACE / BOOK NOW
SKIAREAL.CZ



MICHAL A JAN VALENTOVI

Bratři, které spojuje dlouholetá láska ke Špindlerovu Mlýnu. K založení projektu je inspirovaly zahraniční lyžařská střediska a touha dopřát vlastní výrazný vizuální symbol a kvalitní upomínkové předměty také Špindlerovu Mlýnu. Jejich cílem je přispět k propagaci střediska a jeho posunu kupředu právě propojením hor, designu a kvalitní české tvorby.

Foto: archiv Michal a Jan Valentovi

SKIAREÁL
ŠPINDLERŮV MLÝN
skiareal.cz

LANOVKY K UBYTOVÁNÍ
ZDARMA

VE ŠPINDLEROVĚ MLÝNĚ
LETNÍ SEZÓNA / SUMMER SEASON 2027

Ubytujte se ve vybraných hotelech a užívejte po celou dobu pobytu lanovky zdarma.
Stay at selected hotels and enjoy free use of the cable cars throughout your stay.

ART OF SPINDL: A GLOBAL TRADITION COMES TO LIFE IN ŠPINDLERŮV MLÝN

Bold graphics, stylised figures of skiers, snowy peaks and an unmistakable winter atmosphere. In the past, ski posters were a proven way to attract people to the mountains, and the Art of Spindl (AOS) project by brothers Michal and Jan Valenta continues this tradition. It emphasises originality and the fusion of contemporary art with a craft dating back more than two centuries.



Photo: Michal and Jan Valent's Archive

The Art of Spindl project is based on the idea that a poster doesn't just have to be a form of advertising, it can also be a work of art. Every year, a different Czech artist is tasked with creating a poster, interpreting Špindlerův Mlýn in his own way. 'We don't want to tell the artists exactly what to draw, we want them to capture Špindl with their own perspective and their unique style,' explains Michal Valenta, one of the founders of the project.



Original poster from the AOS graphic design studio

The first edition for the 2024/2025 season was created by artist Petr Hajdyla, and one year later Mio Michálek took on the task. The project anticipates a limited edition of 111 posters. The posters are numbered and signed by the author, so each of them is an original collector's item.

Return to honest craftsmanship

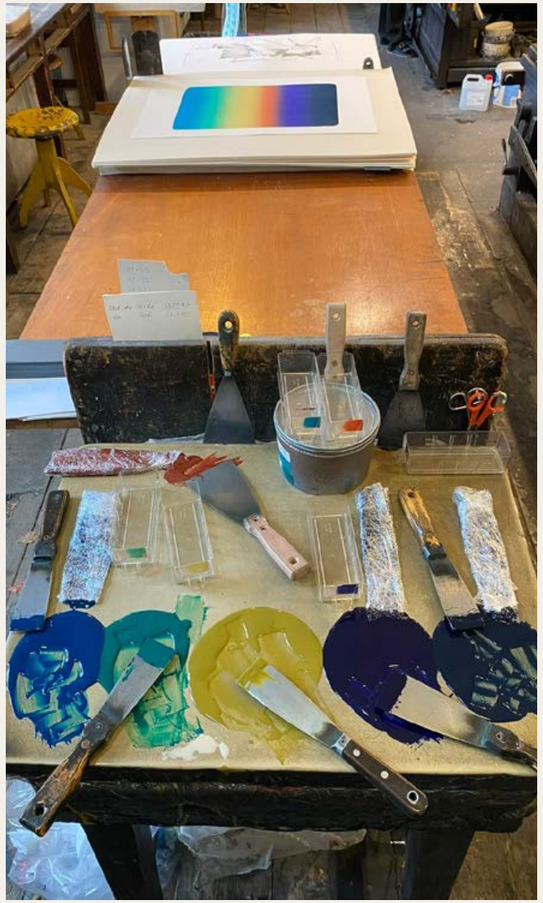
It's not only the motif itself, but also how it was created that is an important part of the project. Art of Spindl deliberately returns to chromolithography, a technique that has more than 250 years of history behind it. The posters are hand-printed in a traditional lithography studio in Prague. Every colour, every step in the printing process and every detail takes time and experience. The result is therefore not just a reproduction of a graphic design, but a unique piece that truly shows the craftsmanship involved.

More than just an ad

Ski posters actually have a surprisingly rich history. In the first half of the 20th century, mountain resorts were already competing to create the most attractive image of their destination. At the time, the poster was one of the most effective ways to present the mountains as a place of adventure, sport and relaxation. Today, they are sought-after collector's items.

Notable designs were being created in Czechoslovakia as early as in the 1930s. Vladimír Hipman's poster from 1932 promoting winter tourism in Ďumbier is a great example of this. There were also other later iconic posters, such as Ladislav Horák's 1946 poster featuring the theme 'Velké Karlovice – Skiers' Paradise.'

'We don't want to copy historical posters, but rather to establish a new tradition and approach it in a modern way, slowly creating unique collector's items,' explains Michal Valenta. The Valenta brothers plan to transfer some of the motifs from the artworks to other objects as well, such as postcards or clothing, all with an emphasis on quality and Czech production.



The AOS graphic design studio

Michal and Jan Valenta

The brothers are united by their long-standing love for Špindlerův Mlýn. Foreign ski resorts and the desire to give Špindlerův Mlýn its own distinctive visual symbol and quality souvenirs is what inspired them to create the project. Their goal is to help promote the resort and aid its development by connecting the mountains, design and quality Czech art.





SKIAREÁL
ŠPINDLERŮV MLÝN

skiareal.cz

KALENDÁŘ AKCÍ

ZIMA 2026/2027

PROSINEC	12. 12.	Svatý Petr	Špindl SkiOpening	TIP
	27. 12.	Svatý Petr – Champagne Lounge	Après-ski live DJ Party	
	27. 12.	Svatý Petr	Krampus Show	TIP
	28. 12.	Svatý Petr – Champagne Lounge	Après-ski live DJ Party	
	29. 12.	Svatý Petr – Champagne Lounge	Après-ski live DJ Party	
	30. 12.	Svatý Petr – Champagne Lounge	Après-ski live DJ Party – speciální host Saxofrancis	
	30. 12.	Alpina Restaurace	Chef's Dinner Experience	
	31. 12.	Svatý Petr – Champagne Lounge	Après-ski live DJ Party	
LEDEN	9. 1.	Svatý Petr – Malý hank	S ČT sport na vrchol	TIP
	16. 1.	Svatý Petr – Champagne Lounge	Après-ski live DJ Party	
	23. 1.	Svatý Petr	Krkonošská 70	
	29. 1.	Svatý Petr	Snow Show	TIP
	30. 1.	Svatý Petr – Champagne Lounge	Après-ski live DJ Party	
ÚNOR	6. 2.	Svatý Petr – Champagne Lounge	Après-ski live DJ Party	
	9. 2.	Svatý Petr	Chinese Downhill	TIP
	11. 2.	Alpina Restaurace	Chef's Dinner Experience	
	12. 2.	Svatý Petr	Snow Show	TIP
	13. 2.	Svatý Petr – Champagne Lounge	Après-ski live DJ Party	
	13. 2.	Svatý Petr – Malý hank	Gopass Season Trophy	TIP
	18. 2.	Alpina Restaurace	Chef's Dinner Experience	
	20. 2.	Svatý Petr – Champagne Lounge	Après-ski live DJ Party	
	20. 2.	Svatý Petr	Pigy na Horách 2027	
	25. 2.	Alpina Restaurace	Chef's Dinner Experience	
	27. 2.	Svatý Petr – Champagne Lounge	Après-ski live DJ Party	
BŘEZEN	4. 3.	Alpina Restaurace	Chef's Dinner Experience	
	6. 3.	Svatý Petr – Champagne Lounge	Après-ski live DJ Party	
	11. 3.	Alpina Restaurace	Chef's Dinner Experience	
	12.–13. 3.	Svatý Petr	Gopass Festival Špindl	TIP
	13. 3.	Medvědín – černá	Den nahoru a dolů	
	13. 3.	Horní Mísečky	A Day for Jake	
	20. 3.	Svatý Petr – Champagne Lounge	Après-ski live DJ Party	
	28. 3.	Svatý Petr – pod malým hankem	Pool Party	TIP
DUBEN	3. 4.	Svatý Petr – Modrá	Modrá Open	TIP

TMR INVEST
Renomé v každé investici

Investice s výhledy

TMR Invest umožňuje investovat do středisek TMR dvěma způsoby:

tmrinvest.cz

Realitní projekty

Vlastní rekreační nemovitost v prvotřídních destinacích

TMR Fond

Investice do portfolia realitních projektů od 1 mil. Kč

TMR FOND
Investiční destinace

Investice, které chcete zažít

tmrfond.cz

Minimální investice
Již od 1 mil. Kč / 50 tis. EUR

12,32 %*
Výkonnost za 12 měsíců

Členství v exkluzivním klubu s benefity
Pobyty, skipasy a služby skupiny TMR se slevou





* Zhodnocení bylo dosaženo v období od 08/2025 do 07/2026. Toto je propagační sdělení, nejedná se o nabídku ani výzvu ke kupování. Historické výsledky nejsou indikací ani zárukou výsledků budoucích. Investorem se může stát pouze kvalifikovaný investor ve smyslu § 272 zákona č. 240/2013 Sb. Než provedete jakékoli konečné investiční rozhodnutí, přečtěte si prosím, statut a sdělení klíčových informací fondu (KID), které jsou v českém jazyce k dispozici na www.amista.cz

Nové Q7



Nová definice **legendy**

Hodnoty spotřeby paliva a emisí CO_2: 7,2–8,29 l/100 km, 188–217 g/km.

audi.cz