



EF NEWS

EFI NEWSPAPERS 10 | 2025 | ŘÍJEN

WWW.E-FINANCE.EU

SAUNOVACÍ SEZÓNA ZAHÁJENA! PROČ A KDE SE TEĎ PONOŘIT DO TEPLA?

Podzim a zima jsou ideální na restart těla i hlavy. Saunování patří mezi nejpříjemnější rituály, které posílí imunitu, zlepší regeneraci a přinesou hluboké uvolnění po hektickém dni. **Tady jsou hlavní benefity v kostce:**



- **Podpora imunity:** střídání horka a chladu trénuje termoregulaci a může snižovat náchylnost k nachlazení.
- **Rychlejší regenerace:** prokrvení svalů pomáhá po sportu i „sezení u počítače“.
- **Klidná hlava, lepší spánek:** tepelné uvolnění snižuje stres a zlepšuje kvalitu spánku.
- **Pružnější pokožka:** pocení napomáhá pročištění pleti.
- **Rituál, který drží návyk:** pravidelné saunování je příjemný způsob, jak si vybudovat péči o sebe bez výmluv

Tip: Dopřejte si 2–3 horká kola s chlazením a odpočinkem. Pijte vodu a poslouchajte tělo — komfort je základ.

KDE SI SAUNOVÁNÍ UŽÍT?

Wellness v EFI SPA Hotelu**** Superior (Brno)

Designové wellness v centru Brna s finskou a parní saunou, odpočívárnou ve věži a saunovými rituály. Ideální pro rychlý únik po práci i víkendový relax.

→ Info & rezervace: efispa.cz/wellness-brno

Wellness v eFi Palace Hotelu (Brno)

Útulné wellness pro max. 15 osob s finskou i parní saunou, odpočívárnou a venkovním bazénem. Skvělé pro páry i přátele, možnost soukromé rezervace.

→ Info & rezervace: efihotel.cz/efi-palace-hotel-wellness

Wellness na Zámku Račice (Račice-Pístovice u Vyškova)

Zámecké wellness obklopené přírodou s finskou saunou, venkovní ochlazovnou, krbem i bazénem. Perfektní pro romantický výlet i digitální detox (max. 8 osob).

→ Info & rezervace: zamekracice.cz/wellness



Saunovací sezóna je oficiálně tady. Vyberte si místo, které je vám nejbližší srdci — centrum Brna, městský klid v eFi Palace Hotelu, nebo zámecké ticho v Račicích — a rezervujte si svůj termín včas.

Těšíme se na vás!

SVATOMARTINSKÉ HODY V EFI HOSTINCI OSMEC SE BLÍŽÍ! DOPORUČUJEME VČASNOU REZERVACI

Svatomartinské hody jsou jedním z nejvoňavějších podzimních svátků. Tradice pečené husy se v českých zemích pojí se svátkem sv. Martina (11. listopadu) už po staletí. Podle pověsti se Martin – skromný voják, později biskup – bránil zvolení a ukryl se do husníku, kde jej prozradilo kejhání hus. Od té doby se husa peče „na počest“ i „na památku“ a na stůl se snoubí s mladým vínem, zelím a knedlíky. Je to čas rodinných setkání, sdílených podnosů a pomalých, voňavých omáček, které zahřejí i v největším nečase.

Kdy a kde slavíme

Letos pro vás v EFI Hostinci Osmec chystáme svatomartinské menu **od 11. do 16. listopadu 2025**, nebo do vyprodání zásob. Doporučujeme proto rezervovat včas, ať máte jisté místo u stolu.

Co bude na menu?

- Předkrm: husí rilletes s nakládanou zeleninou a grilovaným kváskovým chlebem.
- Polévka: svatomartinský husí kaldoun s drobkou, nudlemi a játrovými knedlíčky.
- Teplý předkrm: grilovaná husí játra s omáčkou z portského vína a sušených švestek, podávaná s domácí brioškou.
- Hlavní chod: pečená svatomartinská husa se dvěma druhy zelí (červené kysané a bílé s ryzlinkem), k tomu bramborový a špekový knedlík a silná husí omáčka.
- Dezert: svatomartinský koláč s tvarohem, povidly a drobenkou, servírovaný s naší vanilkovou zmrzlinou.

Rezervujte si svůj svatomartinský stůl včas! Zájem o husí hody bývá tradičně velký. Doporučujeme rezervaci předem, ideálně už teď – ať máte jistotu, že si svatomartinské menu vychutnáte v klidu a v plné parádě.



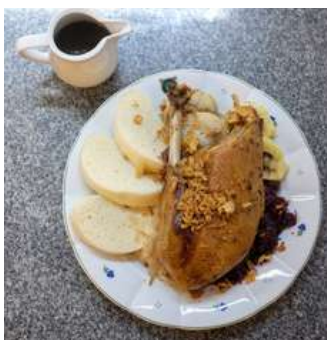
**EFI HOSTINEC
OSMEC**

EFI Hostinec Osmec

náměstí 28. října
1903/23, 602 00 Brno

info@efihostinec.cz

tel.: 515 557 515



PODZIMNÍ SPECIÁL Z EFI PIVOVARU: CASCADIAN DARK ALE (BLACK IPA)

Podzim klepe na dveře a s ním i chuť na piva, která zahřejí. V EFI Pivovaru v Brně jsme pro vás připravili speciál, který spojuje to nejlepší ze světa tmavých piv a chmelových IPA: **Cascadian Dark Ale**, známý také jako **Black IPA**.

Na první pohled zaujme tmavá barva připomínající stout, v chuti ale dominuje intenzivní chmelení s citrusovými tóny. Pražené a lehce čokoládové slady se tu potkávají s aromatickými americkými chmely **Cascade a Citra**. Výsledkem je kontrast – pivo tmavé na pohled, svěží a výrazně pitelné na chuť. Skvěle doplní grilované speciality, houbové omáčky i výraznější masová jídla.

Přijďte ochutnat do **EFI Hostince Osmec** a **EFI Hostince Zelňák**. Podzim ještě nikdy nechutnal takhle dobře!



CO VŠECHNO VÁM POJIŠŤOVNA (NE)ZAPLATÍ PO BOUŘCE?

Podzim přináší nejen barevné listí, ale i dlouhé deště, bouřky, hromy, blesky, vítr a rozvodněné potoky. Tyto jevy dokážou během pár hodin způsobit značné škody. Podívejme se, jak vás může chránit pojištění.

Co nejčastěji způsobí podzimní počasí?

- Zatopené sklepy, garáže a přízemní byty po vydatných deštích.
- Podmáčené zdi, poničené zateplení nebo fasáda.
- Poškozená střecha a okna větrem či spadlými větvemi.
- Zničená elektronika po přepětí způsobeném bouřkou.
- Poškozená auta – padající větve, zaplavení, pád stromu.

(Jen v roce 2023 přesáhly škody z podzimních dešťů a větrů **1 mld. Kč.**)



Jak vás kryje pojištění?

Domácnost a nemovitost

- Vichřice, déšť, úder blesku bývají základní rizika.
- Přepětí (zničená elektronika) často jen s připojištěním.
- Rozvodněná kanalizace nebo voda zvenčí – každá situace se řeší jinak.
- Garáž, pergola či zahradní domek nemusí být automaticky součástí smlouvy.

Tip: Připojištění proti přepětí a vedlejším stavbám se vyplatí.

Vozidla

- Povinné ručení kryje pouze škody způsobené druhým.
- Havarijní pojištění („allrisk“) zahrnuje i živly (pád větve, zaplavení).
- Pozor na výluky a spoluúčast – menší škody si hradíte sami.

Co dělat po škodě?

1. Škodu ihned zdokumentujte (fotky, video).
2. Nahlaste ji online pojišťovně.
3. Poškozené věci nevyhazujte před schválením plnění.
4. Zajistěte místo proti dalším škodám (např. provizorní kryt střechy).
5. Schovávejte účtenky za opravy či odtah.



Jak se připravit na podzimní sezónu?

- Zkontrolujte rozsah své pojistky.
- Aktualizujte hodnotu domácnosti (nová elektronika, vybavení).
- Připojistěte vedlejší stavby a elektroniku proti přepětí.
- U havarijní pojistky ověřte krytí přírodních rizik.
- Odjíždíte-li pryč, odpojte spotřebiče a zajistěte okapy.

Nemáte pojistku?

Sjednání online zvládnete během pár minut:

- Vyberte typ pojištění.
- Vyplňte základní údaje.
- Porovnejte nabídky.
- Zaplatte online a potvrzení vám přijde e-mailem.



POJISTENI.COM
jednoduše po internetu

Podzimní deště a vítr jsou rok od roku silnější. Dobře nastavená pojistka sice škody neodstraní, ale může zásadně zmírnit jejich finanční následky. V případě jakýchkoliv dotazů se neváhejte obrátit na naše specialisty z **pojisteni.com** na telefonu **515 555 555** nebo e-mailem **info@pojisteni.com**.

FIREMNÍ ČI VÁNOČNÍ VEČÍRKY? EFI HOSTINCE V SRDCI BRNA MAJÍ JEŠTĚ PÁR VOLNÝCH TERMÍNŮ



Gastronomický zážitek

Kvalita jídel a nápojů je klíčovým prvkem každé úspěšné události. Náš renomovaný tým profesionálních kuchařů z **EFI SPA Hotelu**** Superior & Pivovar** vám připraví lahodné menu podle vašich přání. Od tradiční kuchyně přes moderní kulinářské trendy až po degustační menu s párováním našich řemeslných piv – vše se ponese v duchu opravdového gurmánského zážitku.

V **EFI Hostinci Osmec** se můžete těšit na poctivou moravskou kuchyni s moderním nádechem. Naše nabídka vychází z kvalitních lokálních surovin a je vhodná jak pro slavnostní tabule, tak i pro neformální večírky. A pokud máte ve firmě milovníky piva, nenechte si ujít možnost exkurze v našem **EFI Pivovaru**, kde se dozvíte vše o poctivém vaření zlatavého moku. Dopřejte si jedinečný vánoční večírek v luxusních prostorách EFI Hostince Osmec, kde se snoubí výjimečná gastronomie, stylové prostředí a přátelská atmosféra.

Zábava a oslavy

Vánoční i silvestrovské oslavy jsou časem radosti, setkávání a zábavy. Chcete spíše elegantní galavečer, nebo uvolněnou party? V našich prostorech dokážeme vyhovět oběma variantám. Díky variabilním možnostem si u nás přijdou na své malé firmy i velké společnosti.

Prostory pro každou příležitost

- **Divadelní sál** – ideální pro velké firemní eventy, konference nebo slavnostní večírky s kapacitou až 286 osob. Historická atmosféra dodá vaší akci jedinečný ráz.
- **Mozartův sál** – elegantní prostor pro menší až středně velké akce s kapacitou až 350 osob. Perfektní pro firemní večere, prezentace nebo kulturní program.
- **Club** – moderní klubový prostor pro neformální večírky a networking až pro 70 osob. Je přímo propojený s **EFI Hostincem Zelňák**, takže si užijete i autentickou atmosféru brněnského centra.
- **EFI Hostinec Osmec** – stylový hostinec v srdci Brna, kde se snoubí přátelská atmosféra, chutná kuchyně a poctivé pivo. Skvělá volba pro ty, kteří hledají neformální, ale přesto elegantní místo pro firemní oslavu.



Rezervace a kontakt

Neoponechte nic náhodě a uspořádejte letošní firemní vánoční večírek nebo silvestrovskou oslavu v Brně v některém z našich EFI Hotelů či EFI Hostinců. Volné termíny ještě máme, ale rychle ubývají – proto si rezervujte své místo co nejdříve.

Pro rezervace a více informací nás kontaktujte – rádi vám připravíme akci na míru.

 www.efihotel.cz/firemni-vecirky-brno

AKTUÁLNĚ NABÍZENÉ DLUHOPISY E-FINANCE

Dluhopisy koncernu e-Finance jsou investiční papíry určené občanům České republiky. Základní prospekt dluhopisového programu je každý rok schvalován Českou národní bankou.

Koncern e-Finance, a.s. je realitní investiční skupinou investující více než 20 let do nemovitostí, jako jsou obchodní a administrativní budovy, hotely a rezidenční nemovitosti v atraktivních lokalitách České republiky.

Portfolio dokončených a pronajímaných nemovitostí skupiny e-Finance, a.s. již přesahuje hodnotu 1,98 miliardy korun a budoucí hodnota realitních projektů v přípravě a výstavbě přesahuje hodnotu 2,64 miliardy korun.

Roční výnos

7 %

JEDNOLETÉ DLUHOPISY S VYSOKÝM VÝNOSEM 7 %

- investice od 50 000 Kč
- roční úrok 7 %
- úrok je vyplácen každý rok

Roční výnos

až 8 %

Zajištěné dluhopisy

DVOULETÉ DLUHOPISY ZAJIŠTĚNÉ ZÁMKEM RAČICE S VÝNOSEM AŽ 8 %

- investice od 50 000 Kč
- roční úrok 8 % za první výnosové období
- roční úrok 7 % za druhé výnosové období
- úrok je vyplácen každý rok

Roční výnos

až 9 %

Zajištěné dluhopisy

TŘÍLETÉ DLUHOPISY ZAJIŠTĚNÉ ZÁMKEM RAČICE S VYSOKÝM VÝNOSEM AŽ 9 %

- investice od 50 000 Kč
- roční úrok 9 % za první výnosové období
- roční úrok 8 % za druhé výnosové období
- roční úrok 7 % za třetí výnosové období
- úrok je vyplácen každý rok

Roční výnos

až 9 %

Zajištěné dluhopisy

TŘÍLETÉ DLUHOPISY ZAJIŠTĚNÉ AKCIEMI EFI HOTELS & PROPERTIES, a.s. S VYSOKÝM VÝNOSEM AŽ 9 %

- investice od 50 000 Kč
- roční úrok 9 % za první výnosové období
- roční úrok 8 % za druhé výnosové období
- roční úrok 7 % za třetí výnosové období
- úrok je vyplácen každý rok

Roční výnos

+1 %

ČTYŘLETÉ PROTIINFLAČNÍ DLUHOPISY

- investice od 50 000 Kč
- roční úrok INFLACE + 1 % je vyplácen každý rok



INVESTIČNÍ TEASER ZÁMKU RAČICE

Pro naše investory jsme si připravili **hodnotný materiál - Investiční teaser k Zámku Račice**, který si můžete stáhnout z webu e-finance.eu, podrobně představuje nejen historii této jedinečné kulturní památky, ale především **vizi její budoucnosti**.

**STÁHNOUT SI JEJ
MŮŽETE PO
NASKENOVÁNÍ QR
KÓDU:**



Všechny dluhopisy je možno předčasně splatit na konci výnosového období

Veškeré informace o námi nabízených dluhopisech na tel [515 555 555](tel:515555555) nebo emailem info@e-finance.eu



Zajistíme prodej vaší nemovitosti

e-Finance Reality

E-FINANCE REALITY, VÁŠ SPOLEHLIVÝ PARTNER V OBLASTI NEMOVITOSTÍ

e-Finance Reality, realitní kancelář specializující se na **prodej a pronájem** nemovitostí s cílem poskytnout našim klientům kompletní servis a optimální řešení pro jejich potřeby.

S dlouholetými zkušenostmi a **odborným přístupem** se věnujeme **efektivnímu zprostředkování** obchodů, ať už jde o prodej či pronájem. Naše služby nekončí pouze uzavřením obchodu.

e-Finance Reality poskytuje také **veškerý potřebný servis včetně právního poradenství**, abyste mohli s klidem a důvěrou investovat do své budoucnosti či optimalizovat své nemovitostní portfolio. Naše poslání je pomoci vám dosáhnout vašich nemovitostních cílů.

Vstupte do světa e-Finance Reality a objevte bezpečnou cestu k úspěšnému řešení vašich nemovitostních potřeb.



Brno - jižní Morava - Vysočina
zajistím prodej vaší nemovitosti

Ivo Škaroupka
skaroupka@e-finance.eu
[+420 602 523 215](tel:+420602523215)

TIPY PRO VÁS - NEMOVITOSTI K PRODEJI:

Bílovice nad Svitavou - novostavba se 3 byty
Jeseníky, Horní Lipová - horské apartmány
Tučapy - stavební pozemek



TIPY PRO VÁS - NEMOVITOSTI K PRONÁJMU:

Brno, centrum - byty v komplexu eFi Palace Hotel***
Jihlava - obchodní prostory v EFI Obchodní galerii
Bílovice nad Svitavou - byty v novostavbě

www.e-finance-reality.cz



AKTUÁLNĚ NABÍZENÉ INVEST. NEMOVITOSTI K PRODEJI A PRONÁJMU

Novostavba se 3 byty a zahradním domkem v Bílovicích n. Svitavou



PRODEJ

ROZLOHA: byty (2+1, 3+1, 3+1) o rozlohách - 66,46 m², 89,46 m², 86,94 m²; dále sklepy, parkovací místa a zahrada 748 m² + zahradní domek (1+kk)

ČISTÝ VÝNOS: 964 620 Kč ročně při plné obsazenosti všech tří bytových jednotek a zahradního domku

CENA: 26 500 000 Kč

bytový dům v Olomouci, čtyři byty, garáž, menší obchodní prostor s výlohou



PRODEJ

ROZLOHA: byty (2kk - 3kk) (53-83m²) v městské části Olomouce - Nové Sady. Plocha obchodu je 22 m². Možnost vestavení podkrovního bytu 4+kk o výměře 115 m².

CENA: 20 100 000 Kč

Obchodní jednotky k pronájmu v EFI Obchodní galerii Jihlava



PRONÁJEM

ROZLOHA: v přízemí se nachází osm obchodních jednotek s výměrou od 24 m² do 70 m².

CENA: od 10 971 Kč/měsíc včetně záloh na energie a služby. Kontakt pro zájemce:

Ivo Mezlík, tel.: 606 343 237, email: mezlik@e-finance.eu

Pět investičních apartmánů v Jeseníkách - Horní Lipové



PRODEJ

DISPOZICE: 1+kk - 2+kk - pět plně vybavených apartmánů

ČISTÝ VÝNOS: až 185 600 Kč (Smluvně zajištěna výše ročního nájmu z jednoho apartmánu)

CENA: od 3 500 000 Kč (dle typu bytu)



Výše čistého ročního nájmu je smluvně zajištěna.

Novostavba z léta 2018 se nabízí k prodeji včetně zařízení a parkovacího místa.

JEDINEČNÁ INVESTIČNÍ PŘÍLEŽITOST



Nabídka dlouhodobého ubytování v centru Brna v eFi Palace Hotelu***



PRONÁJEM

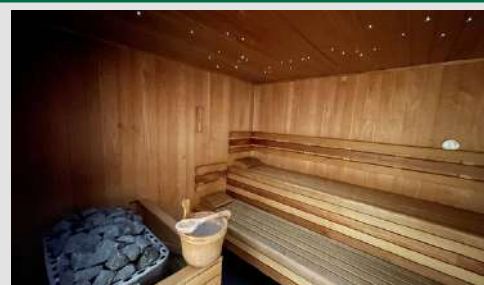


Možnost využití eFi Wellness & Fitness či hotelové restaurace pro stravování



DISPOZICE: 88 bytových jednotek o velikosti 1+kk až 4+kk (ideální pro pracovní či studijní pobyty)

CENA: od 16 433 Kč měsíčně více informací na www.efipalace.cz



DÝŇOVÝ KOLÁČ S KOŘENÍM A JAVOROVÝM SIRUPEM

Král podzimu v jedné formě: voňavý křehký korpus, jemná dýňová náplň a hřejivé koření. Tenhle koláč je jednoduchý, dobře drží tvar a chutná skvěle i druhý den z lednice.

Suroviny (forma na koláč Ø 24–26 cm)

Křehké těsto

- 250 g polohrubé nebo hladké mouky
- 125 g studeného másla, na kostičky
- 50 g moučkového cukru
- špetka soli
- 1 žloutek
- 2–3 lžice studené vody

Dýňová náplň

- 500 g dýňového pyré* (nejlépe hokkaidó)
- 150 g smetany ke šlehání (33–36 %)
- 80 g javorového sirupu (nebo 100 g tř. cukru)
- 2 vejce
- 1 lžička mleté skořice
- ½ lžičky mletého zázvoru
- ¼ lžičky mletého muškátového oříšku
- ¼ lžičky mletého nového koření nebo hřebíčku
- špetka soli
- 1 lžička vanilkového extraktu (volitelně)



* Dýňové pyré: dýni nakrájej, peč na 190 °C doměkka (25–40 min), rozmixuj a nech okapat/odpařit přebytečnou vodu.

Postup

1. Těsto: Smíchej mouku, cukr a sůl. Vpracuj studené máslo do „drobenky“. Přidej žloutek a 2–3 lžice ledové vody, rychle spoj v bochánek. Zabal a nech 30 min v lednici.
2. Předehřej troubu na 190 °C (horní/dolní ohřev).
3. Vyválí a předpeč: Těsto vyválej mezi dvěma papíry, vlož do formy, okraje zarovnej. Propíchej vidličkou, zatěž pečicím papírem a luštěninami. Peč 12 min, sundej zátěž a dopekej 5 min do světlého zlatava. Teplotu stáhni na 175 °C.
4. Náplň: Metličkou smíchej pyré, smetanu, javorový sirup (nebo cukr), vejce, koření, sůl a vanilku dohladka.
5. Pečení: Nalij do korpusu. Peč na 175 °C cca 35–45 min, až je střed téměř ztuhlý (může se mírně chvět).
6. Chlazení: Nech 2 hodiny chladnout na mřížce; pro čisté řezy dej ještě min. 1 hod. do lednice.

Podávání

- Šlehačka zakápnutá javorovým sirupem, opražená dýňová semínka nebo nasekané pekanové ořechy.
- Skvělý i následující den – skladuj přikrytý v lednici 3–4 dny.

Tipy a obměny

- Bezlepkové: použij bezlepkovou směs na křehké těsto nebo sušenkový korpus (200 g bezlepk. sušenek + 90 g másla, předpéct 8–10 min).
- Rychlovka: kupovaný korpus předpéct 5–8 min.
- Koření „pumpkin spice“: smíchej 3 díly skořice, 1 díl zázvoru, 1 díl muškátového oříšku, ½ dílu nového koření/hřebíčku.
- Míň sladký koláč: uber sirup na 60 g a přidej špetku soli navíc – chuť bude výraznější.

Přejeme krásné voňavé pečení!

