

# Tradice v českých městech a na venkově neumírají!

Ministerské  
stop plýtvání  
potravinami

Zemědělci  
a potravináři  
mezi stovkou  
nejlepších firem

Jídelníček  
předškoláka

**OBALY 2017** = nový  
veletrh vycházející  
z historicky zavedené  
**REKLAMA POLYGRAF**





# Startujeme kampaň kvality! Bud'te u toho.

Mají vaši zákazníci jistotu, že na stůl dostávají potraviny splňující přísné parametry kvality? Jsme přesvědčeni, že zákazníci kvalitu ocení! Právě začíná nová kampaň na potravinářské výrobky oceněné logy kvality Klasa, Regionální potravina, Bio a značky evropského systému ochrany názvu produktů. Jejím cílem je podpořit informovanost zákazníků, prodeje vašich výrobků a také vzdělávat veřejnost na novém webu Akademie kvality.

**Získejte pozornost a prodávejte kvalitu s ještě větší chutí!**



## Šéfredaktor:

Ing. Eugenie Línková-Boušková  
mobil.: 604 591 573  
e-mail: elinkova@centrum.cz

## Redakce:

AGRIPRINT s.r.o.  
Wellnerova 7  
779 00 Olomouc

## Inzerce:

Ing. Petr Baštan  
mobil: 608 975 337  
e-mail: bastan@agriprint.cz

## Grafika

Martin Tomašík  
e-mail: studio@agriprint.cz

## Vydává

AGRIPRINT s.r.o.  
Wellnerova 7  
779 00 Olomouc

## Objednávka předplatného

AGRIPRINT s.r.o.  
Wellnerova 7  
779 00 Olomouc  
Tel.: 585 750 810  
mobil: 774 774 280  
e-mail: distribuce@agriprint.cz  
www.agriprint.cz

Cena 80 Kč  
Celoroční předplatné  
Cena 280 Kč/ 4 čísla  
ISSN 2336-4734

# Editorial

## Startujeme do slunných dní

Je tu jaro, radujme se. Je prokázáno, že s delšími slunnými dny se člověk najednou rozhýbe, probere ze zimní letargie a má přinejmenším více sil k uskutečňování svých představ a třeba i snů. Využijme této sluneční terapie k prosazení dobrých předsevzetí a podívejme se na to, co nám postupné kroky do letních dní mohou s sebou přinést.

Už zase venkovská a městská tržiště hýří pestrostí v nabídce dobrých domácích potravin a krajových specialit. S jarem se dostávají i různé svátky, z nichž největší zaslouženou tradici s sebou přináší Velikonoce. Jsou v těsném závěsu za masopustními veselnicemi. Najednou, jako by se roztrhl pytel s různými soutěžemi, z nich jmenujme už ty s jistou tradicí jako je soutěž o nejlepší Regionální potraviny nebo českou Klasu. Pak na řadu přichází krásná a důstojná soutěž o nejlepší Obal roku. Z té loňské vyšly vítězné sýr Olmín z olomoucké Olmy a vakuově balený steak z mladého býka od Kosteckých uzenin. Oba tyto výrobky navíc postoupily do mezinárodní soutěže nejlepších obalů Star World a mají tak zaslouženou reklamu i v zahraničí.

Určitě se opět na Vysoké škole chemicko-technologické v pražských Dejvicích, jako každoročně, budou s pořadatelem, Mlékárenským svazem, hodnotit mlékárenské výrobky a počkáme si, kdo z této soutěže vzejde letos jako vítěz. U všech těchto aktivit stojí magazín Potravinářský obzor a stejně jako zimní především veletrhy s potravinami ale i světovou soutěž Star World zaznamenáme a výstupy zase najdete v dalším, tedy červnovém čísle.

Snažíme se, aby nám nic z tohoto dění neuniklo a tak i v tomto čísle je spousta zajímavých článků a reportáží, včetně poradenství. Tentokrát jsme se zaměřili i na děti předškolního věku a malé školáky a k jejich jídelníčku se vyjadřují odborníci. Jsou průvodci zdravou výživou na vícero stránkách listu, kde mimo jiné jsme tentokrát svědky hodnocení i zavrhaných cukrů v lidské výživě a podíváme se velmi detailně i na jakost celé plejády parků, co jen náš trh nabízí.

Opět doufáme, že si v prvním čísle Potravinářského obzoru roku 2017 najde každý to své, co jej zajímá. A budeme moc rádi, když od vás dostaneme i v psané podobě názory na danou tematiku a nebo okolní dění ve vztahu k potravinám. Tyto názory jsou na stránce čtenářů listu a tentokrát jsme nechali detailně se vyjádřit mlékárenského odborníka Oldřicha Obermaiera, který je zdravě kritický k okolnímu dění s dopadem do ekonomiky země. Je to příklad toho, jak se naši čtenáři dívají na novely, zákony, ale i mezinárodní konkurenci a co vidí jako potřebnou změnu k lepšímu.

Přinášíme i jedinečný příklad slovenských horníků, kteří nechtěli nečinně hledět na uzavírání dolů a propouštění a chopili se úžasné příležitosti v rybníkaření. Víc už neprozradíme, ale slovenský kolega z našeho týmu předložil návod pro ty, co přišli nějakým způsobem o práci, ale nesložili ruce v klín.

V čísle naleznete i určité výzvy ministra zemědělství Mariana Jurečky, který jako zemědělský odborník a praktikující zemědělec ví, kde jsou slabiny jeho rezortu, ať již zděděné nebo ovlivněné legislativou EU a chce je účinně změnit. Daří se mu to? To již posuďte sami na výstupech, které v magazínu jsou.

S přáním, ať se daří i v tomto roce, přinášíme vše, co se zajímavého v uplynulém zimním období stalo a s novým číslem máme již dávno po startu do letních dní, kdy jsme si předsevzali, že ani nebo spíš právě v tomto čase nám opět nesmí nic ze zajímavých aktualit z domova i zahraničí uniknout.







# MLÉKO POTŘEBUJE SKLO.

**Zdravé, cenné, perfektní.** Obaly ze skla chrání hodnotné látky a aroma mléka a mléčných produktů až do okamžiku ochutnání. A požitek je zaručen, protože nic jiného nedokáže tak zpestřit a obohatit prostřený stůl. Mléko potřebuje sklo. Sklo z Vetropacku.

**Vetropack Moravia Glass, a.s.**  
CZ - 697 29 Kyjov, Tel. +420 518 733 111, [www.vetropack.cz](http://www.vetropack.cz)



**SZIF představuje  
mobilní aplikaci Kozel  
Ovozel  
(str. 14)**



**Co není vhodné  
k jídlu pro děti?  
(str. 23)**



**Český venkov se  
mění před očima  
(str. 36)**



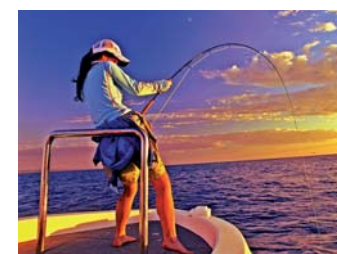
**Návštěva největší  
kuchyně světa  
v halách berlínského  
výstaviště  
(str. 46)**



**Alimentarium –  
unikátní muzeum  
ve Vevey  
(str. 64)**



**Chuť piva je  
důležitější než  
jeho cena  
(str. 76)**



**Fakulta rybářství  
nabízí zajímavé  
benefity studentům  
(str. 91)**

|                                                                       |    |
|-----------------------------------------------------------------------|----|
| Povinnost vyznačovat na obale výživové hodnoty potravin.....          | 4  |
| Ministerské stop plýtvání potravinami.....                            | 6  |
| Zdeněk Juračka: EET je pro český obchod zásadní téma .....            | 8  |
| První značky kvality pro český obchod předány.....                    | 10 |
| Tradiční obchod s převahou českých potravin.....                      | 11 |
| Projekt ovoce a zelenina do škol očima rodičů .....                   | 12 |
| SZIF představuje mobilní aplikaci Kozel Ovozel.....                   | 14 |
| Novinky ve značení potravin.....                                      | 16 |
| Certifikáty KLASA na pražském Žofíně .....                            | 18 |
| Dvanáct oceněných výrobků na závěr uplynulého roku .....              | 19 |
| Potřebujeme stabilitu .....                                           | 20 |
| Ekologie a stravování ve školách 21. století .....                    | 22 |
| Co není vhodné k jídlu pro děti?.....                                 | 23 |
| Jídelníček předškoláka .....                                          | 24 |
| Druhé kolo kampaně na podporu prodeje mléka startuje na jaře .....    | 25 |
| Náplavka zahájila v únoru, návštěvníky nezklamala .....               | 26 |
| Asociace farmářských tržišť ČR se ohraňuje.....                       | 27 |
| Farma Křišňův dvůr.....                                               | 28 |
| Zemědělci a potravináři mezi stovkou nejlepších firem .....           | 30 |
| Ke klasické zemědělské výrobě si přidali i produkci ryb .....         | 31 |
| Labužníci u firmy Boneco ocení především pestrost majonéz.....        | 32 |
| Značky My Food a Náš Grunt jsou nyní pod společnou – Sklizeno ....    | 33 |
| Průlomová metoda pro počítání somatických buněk diferenciálně.....    | 34 |
| Český venkov se mění před očima.....                                  | 36 |
| Vůně chleba.....                                                      | 37 |
| Novým prezidentem Agrární komory ČR je Zdeněk Jandajsek.....          | 38 |
| Obal roku jako předstupeň nejprestižnějšího světového ocenění .....   | 40 |
| Představujeme české výherce z mezinárodního WorldStar .....           | 41 |
| OBALY 2017 = nový veletrh .....                                       | 43 |
| Ve Vejprnicích u Plzně spustila provoz nová třídírna vajec .....      | 44 |
| Petr Chmela EY Podnikatelem roku .....                                | 45 |
| Návštěva největší kuchyně světa v halách berlínského výstaviště.....  | 46 |
| V českém stánku bylo každodenně živo .....                            | 48 |
| Profesní on-line knihovna PotravinyInfo.cz. ....                      | 49 |
| Košík, Koloniál, Rohlík on line .....                                 | 50 |
| Jednoduché a lahodné menu pro přátele.....                            | 51 |
| Na velké oblíbenosti získalo pyré z produkce Ovocňáku .....           | 53 |
| Když tyčinky balí roboti.....                                         | 54 |
| Díky firmě Fanuc se robotizace vyplatila .....                        | 55 |
| PENAM je pekařskou jedničkou .....                                    | 56 |
| Novinky, které představil 11. ročník veletrhu Top Gastro & Hotel..... | 58 |
| United Bakeries .....                                                 | 59 |
| Celosvětový obrat v bio produkci je vyšší než dva biliony korun ..... | 60 |
| Bezlepkové sušenky na veletrhu oslovily návštěvníky .....             | 62 |
| Food Prize pomáhá chudým zemím nasýtit hladovějící .....              | 63 |
| Alimentarium – unikátní muzeum ve Vevey.....                          | 64 |
| Současnému životnímu stylu by měl odpovídat i kalorický příjem ....   | 66 |
| SZPI v roce 2016 pokračovala v kontrolách .....                       | 68 |
| Letenské prase aneb letos již po desáté zabijačka v muzeu.....        | 69 |
| Velikonoce jsou za rohem .....                                        | 70 |
| Test párků bez strojné odděleného masa .....                          | 74 |
| Chuť piva je důležitější než jeho cena .....                          | 76 |
| Král medoviny žije v Lužné u Rakovníka .....                          | 78 |
| Muzeum odhaluje včelí tajemství .....                                 | 79 |
| Mlékárna Valašské Meziříčí slaví 25 let.....                          | 82 |
| Retail Summit letos po dvaadvacáté.....                               | 84 |
| Italské sýry z moravského mléka .....                                 | 86 |
| Jeden výrobní cyklus probíhající mezi dvěma státy .....               | 87 |
| Z baníků sa stali nejlepší slovenskí rybári.....                      | 88 |
| Fakulta rybářství nabízí zajímavé benefity studentům.....             | 91 |
| Hamé nejsou již jen paštiky .....                                     | 92 |
| První historické double patří vínu z Moravy.....                      | 94 |
| Hvězda italské kuchyně.....                                           | 95 |





# Povinnost vyznačovat na obale výživové hodnoty potravin

*V poslední době se z hlediska agrárního sektoru ministr zemědělství Marian Jurečka vyjadřoval jak k nekalým praktikám obchodních řetězců, tak vysvětloval, co by mělo být správně na obalech potravin. Jsou to ale i další zajímavosti, jimž věnuje ministr Jurečka zvýšenou pozornost, více v rozhovoru.*

► **Začneme nekalými praktikami, o nichž jste dokonce hovořil na Radě ministrů zemědělství v Bruselu. Co navrhuje?**

Rychlé a účinné potírání nekalých obchodních praktik. Vyzval jsem Evropskou komisi k vytvoření společného základního legislativního rámce EU, který by nekalé obchodní praktiky omezil. Ocenil jsem v této souvislosti snahu končícího slovenského předsednictví. Obchodní řetězce používají řadu nekalých praktik, které dodavatele staví do značně nevýhodného postavení. Takové praktiky musíme v celé EU jasně postavit mimo zákon. Mým cílem je posílit pozici zemědělců a zpracovatelů, aby byli pro obchodní řetězce rovnocenným partnerem. V této souvislosti jsem zmínil i problém, jímž je nerovnoměrné přerozdělení marží mezi zemědělci, zpracovateli a obchodníky. Například výkupní cena mléka je dlouhodobě pod výrobními náklady, přesto například máslo v obchodech výrazně zdražuje. Zisk

na tom mají jen obchodní řetězce, zatímco zemědělci jsou ve ztrátě. Problematickým je i uplatňování dvojí marže, kterou řada obchodních řetězců znevýhodňuje tuzemské dodavatele na úkor výrobců ze svých mateřských zemí. Ocenil bych proto zavedení cenové observatoře, která by umožnila ceny detailně monitorovat.

► **Na zasedání Rady se diskutovalo také o návrhu nařízení o ekologické produkci a označování ekologických produktů. Můžete víc přiblížit?**

Po téměř tříletém projednávání byl od původního, ve většině prvků naprosto nepřijatelného, návrhu Komise učiněn velký pokrok. Přesto s ním řada členských států, včetně České republiky, nesouhlasí. Původní ambicí tohoto návrhu bylo podpořit další rozvoj a zlepšení sektoru ekologické produkce. Návrh v současné podobě nepovede ani k posílení důvěry spotřebitele, ani k vytvoření lepších, jednodušších a harmonizovaných pravidel pro všechny

ekologické producenty. Navrhl jsem proto projednávání tohoto návrhu ukončit a soustředit se spíše na efektivní vylepšení stávající legislativy.

Proti návrhu se v posledních týdnech postavila řada členských států EU a také samotní farmáři z 16 evropských zemí. Nové nařízení má výrazně změnit pravidla například v oblasti osiv, reziduí pesticidů nebo kontrolního systému ekologické certifikace. ► **V poslední době jste odbornou veřejnost zaujal podporou demonstračních farem. Už samotný pojem dává tušit něco nového a zajímavého, o co půjde?**

Celkem 30 milionů korun plánuje Ministerstvo zemědělství vyplatit v následujících třech letech farmám, které budou ostatním zemědělcům sloužit jako ukázkové. Každá z vybraných demonstračních farem bude moci žádat až o milion korun ročně. Peníze poslouží například na individuální a skupinové konzultace, či pořádání dnů

otevřených dveří. Demonstrační farmy budou ostatním zemědělcům poskytovat poradenství a názorné ukázky ucelených postupů udržitelných způsobů hospodaření. V letošním roce se projekt zaměří především na péči o půdu.

Zájemci, kteří se chtějí do programu zapojit, museli nejpozději do 26. února odevzdat projekt s plánem činnosti na následující tři roky. Odborná komise, tvořená zástupci Ministerstva zemědělství, univerzit, výzkumných ústavů a nevládních neziskových organizací, nyní vybírá farmy, které budou moci požádat o finanční podporu. Podporovány budou především subjekty, které jsou ve svém oboru nositeli nových poznatků a inovací, jejichž osevnické postupy i technologie odpovídají standardům dobrého zemědělského a environmentálního stavu (DZES) a jsou v souladu s národní legislativou.

Letos se projekt zaměří na ochranu půdy, demonstrační farmy budou prezentovat především postupy a technologie snižující degradaci půdy, zejména vodní a větrnou erozi, nadměrné utužování půdy nebo úbytek organické hmoty v půdě. Vybrané farmy budou poskytovat individuální či skupinové konzultace nebo pořádat dny otevřených dveří.

Maximální roční výše podpory je milionů korun na žadatele, tj. demonstrační farmu. Pro rok 2017 je alokovaných 5 mil. Kč, na rok 2018 je plánovaných 10 mil. Kč a 15 mil. Kč na rok 2019.

► **Veřejnost se čím dál tím víc zajímá o výživové údaje. Právě jim je adresován Váš návrh, co vše by měl obsahovat obal k výživovým údajům o dané potravine. S čím se napříště v této oblasti počítá?**

Před koncem uplynulého roku vstoupila v platnost povinnost pro výrobce informovat na obalu o výživových hodnotách potravin. Zákazníci se tak nově budou moci o nákupu rozhodovat například podle energetické hodnoty, množství tuků, soli nebo cukru. Povinné uvádění výživových údajů je dalším logickým krokem, který zákazníkům pomůže orientovat se při nákupu potravin. Až doposud bylo uvádění výživových hodnot dobrovolné, nyní je pro většinu výrobců povinné uvádět sedm údajů, a to energetickou hodnotu, tuky a z nich nasycené mastné kyseliny, sacharidy a z nich cukry, bílkoviny a sůl. Údaje musí být viditelně uvedeny na obalu v tabulce, v případě nedostatku místa v řadě za sebou.

Základních sedm povinných údajů mohou výrobci dobrovolně doplnit o mononenasycené mastné kyseliny, polyne-



nasycené mastné kyseliny, polyalkoholy, škrob, vlákninu, vitaminy a minerální látky. Potraviny, které již byly uvedeny na trh nebo byly označeny před 13. prosincem 2016 a tabulku neunesou, mohou být prodávány do vyčerpání zásob. Vzhledem k dlouhé době trvanlivosti některých potravin se tak bude možné s potravinami bez tabulky setkat i několik dalších měsíců.

Pro některé potraviny povinnost nést výživové hodnoty neplatí, výjimka se vztahuje například na nebalené potraviny (pekařské výrobky, pultový prodej krájených masných výrobků), v obchodě nakrájené a zabalené sýry, pokrmy ve stravovacích zařízeních, potraviny s malým obalem (největší plocha je menší než 25 cm<sup>2</sup>), nápoje s obsahem alkoholu nad 1,2 %, nezpracované potraviny (např. čerstvé maso, ovoce a zelenina), čaj, kávu, byliny a koření, sůl nebo žvýkačky.

Výživové údaje nebudou muset uvádět ani výrobci, kteří potraviny vyrábí v malém množství, tj. v množství, které je výrobcem dodávané přímo konečnému spotřebiteli nebo do místního maloobchodu, přičemž tento výrobce zaměstnává maximálně 10 zaměstnanců nebo jeho roční obrat nepřekročí 20 milionů korun.

(Kompletní seznam výjimek je uveden v příloze nařízení o označování potravin EU č. 1169/2011.)

► **V minulých dnech jste navštívil Ukrajinu. O čem jste jednal ve vztahu k potravinářství?**

Zemědělství a potravinářství je na Ukrajině i v České republice jedním z nejvýznamnějších odvětví národního hospodářství, přičemž Ukrajina je pro nás tradičním obchodním partnerem nejen v agrární oblasti. Přestože v posledních letech zaznamenáváme klesající

trend agrárního zahraničního obchodu způsobený zejména sníženým vývozem z České republiky, přál bych si, aby se stabilizací situace na Ukrajině došlo i k obnově a dalšímu rozvoji obchodní spolupráce obou zemí. Pro posílení vzájemného obchodu bylo rozhodnuto o zřízení pozic takzvaných místních sil pro zemědělství při zastupitelských úřadech. Hlavním úkolem takového zaměstnance bude usnadňovat přístup českým subjektům na místní trh, tedy například monitoring trhu a možností uplatnění českých výrobků, poskytování informací a vytipování vhodných partnerů. Bude spolupracovat se zastupitelskými úřady, Ministerstvem zahraničních věcí a Ministerstvem zemědělství při realizaci projektů na podporu ekonomické diplomacie či asistenci při organizaci obchodních cest do daného teritoria. V současné době se připravuje první výběrové řízení pro tuto pozici.

Na Ukrajině jsem mimo jiné navštívil Národní potravinářskou univerzitu. Ta se specializuje na potravinářské technologie a každoročně produkuje řadu patentů a vynálezů. Zájem české strany se soustřeďuje na možnosti spolupráce s univerzitou i v oblasti potravinářských technologií. S ministrem agrární politiky a potravinářského průmyslu Ukrajiny Tarasem Kutovijem jsme probírali posílení vzájemné výměny agrárního zboží. Navštívil jsem i Ukrajinskou laboratoř kvality a bezpečnosti výrobků, Národní univerzitu bio zdrojů a využití přírodních zdrojů a sešel jsem se s vědeckou radou univerzity. Univerzita přímo spolupracuje s Českou zemědělskou univerzitou v Praze a Agronomickou fakultou Mendelovy univerzity v Brně.

Eugenie Línková



# Ministerské stop plýtvání potravinami

Podle novely č. 180/2016 Sb. musí prodejci s obchodní plochou větší než 400 metrů čtverečních povinně věnovat vyřazené potraviny humanitárním společnostem. Půjde např. o potraviny s deformovaným obalem nebo potraviny, které jsou nepřesně či nedostatečně označeny. Obchody budou muset potraviny bezplatně předávat prostřednictvím tzv. potravinových bank, které je budou bezplatně shromažďovat, skladovat a přidělovat humanitárním nebo charitativním organizacím, které poskytují potravinovou pomoc klientům sociálních služeb.



Logo – potravinová banka

Obchodníci, kteří chtějí vyřazené, avšak bezpečné potraviny darovat na charitativní účely, mají nově k dispozici seznam oprávněných příjemců těchto potravin. Na seznamu, který v únoru zveřejnilo ministerstvo zemědělství, je nyní 56 neziskových organizací z celé republiky. Další se mohou přihlásit. „Snažíme se dlouhodobě snižovat plýtvání potravinami. Díky novele zákona o potravinách mohou výrobci a prodejci charitám věnovat potraviny, které mají například deformované obaly nebo špatnou velikost písma na obalu, ale pro konzumaci jsou stále bezpečné,“ řekl novinářům k tématu ministr zemědělství Marian Jurečka.

## Potraviny na charitu ze zákona

Ve Sbírce zákonů vyšla pod č. 180/2016 Sb. novela zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, která velkým obchodům s potravinami přináší novou povinnost předávat vyřazené nezávadné potraviny k rozdělení mezi sociálně potřebné. Za nedodržení této povinnosti hrozí sankce až ve výši 10 milionů korun. Novela č. 180/2016 Sb. nabyla účinnosti s několika výjimkami 7. září 2016.

## Zkusme být lepšími hospodáři

Tržní cena potravin, které se na světě za rok vyhodí, odpovídá HDP Švýcarska. Tento alarmující fakt zveřejnila loni Organizace pro výživu a zemědělství s dodatkem, že v ceně nejsou ovšem započítány ztráty

## Apel potravinových bank na dárce potravin

V Evropě se plýtvá tisíci tunami potravin, které by mohly být rozděleny těm lidem, kteří nemají dostatek prostředků na živobytí. Vy, akteři v zemědělském a potravinářském sektoru, v distribuci potravin, výrobci a prodejci, vy můžete pomoci! My máme potřebu běžných potravinářských výrobků a čerstvých potravin vyváženého sortimentu, které umožní podpořeným lidem, aby se cítili „jako všichni“. Kontaktujte nás. Nejbližší potravinová banka se Vám ozve a zaručí správné zacházení se zbožím, respektování hygienických norem a bezpečnou manipulaci s potravinami.

Více zde: <http://www.potravinovabanka.cz/jak-pomahat/>



na půdě, vodě a biodiverzitě. Také se sem nezahrnuje negativní vliv na změnu klimatu. Ale pro názornost zůstaňme na domácím „hřišti“. Podle posledních statistik se ze skladů a polic českých supermarketů vyhodilo ročně 11 000 tun potravin. Tenhle stav chce ministerstvo zemědělství změnit už několik let. V loňském roce poprvé spustilo dotační program na podporu činnosti potravinových bank a dalších charitativních organizací. Celkem 30 milionů korun bylo určených na rekonstrukci a výstavbu skladů, jejich provoz nebo na mzdy zaměstnanců. Letos Mze plánuje na tyto účely stejnou částku. Kostky jsou vrženy.

## Proč se děti musí stydět?

Ministerstvo práce a sociálních věcí uvádí, že v České republice žije okolo 10 % osob pod hranici chudoby. „Většina těchto lidí je ale skryta, nejčastější příčinou je, že se za svoji chudobu stydí. Jsou to především osoby ve vyloučených lokalitách ve větších městech a venkovských oblastech s větší nezaměstnaností. Například děti v rodinách, které nemají peníze na obědy, ale netroufají se k tomu přiznat, protože by je to vyčlenilo z dětského kolektivu ve školách,“ dává názorný příklad ředitel Diecézní charity Brno Oldřich Haičman, „s tím, že je potřeba tyto osoby aktivně vyhledávat pomocí terénních služeb a za pomoci odborné sociální práce. Zejména proto, aby nedocházelo k stigmatizaci těch, kteří darované potraviny potřebují. Rozšíření okruhu příjemců potravin z obchodů a potravinových řetězců proto vítáme. Většina jich je z řad poskytovatelů sociálních služeb a dlouhodobě pracují s cílovými skupinami osob, kterým budou potraviny distribuovány,“ dodává ředitel Haičman. Podobný názor

## Komu a kam s pomocí?

Seznam téměř 60 organizací, kterým mohou obchodníci potraviny darovat, zveřejnilo Ministerstvo zemědělství na svých webových stránkách. Mimo potravinových bank jsou to především oblastní charity, ale například i jeden hospic. Další neziskové organizace, které chtějí potraviny přerozdělovat potřebným, se mohou na Mze přihlásit.

jsme zaznamenali i u ředitelky českotěšínské charity Andrey Beličinové. „Myslím si, že zbytečné plýtvání potravinami netěší nikoho z nás. Potraviny, které tímto způsobem získáme, půjdou na pomoc osobám, které tuto pomoc opravdu potřebují. Z našich středisek jde především o Charitní dům pro matky v tísni. Cílovou skupinou jsou matky s dětmi nebo těhotné, které se ocitly v tíživé sociální situaci. Vzhledem k tomu, že máme k dispozici také startovací byty, kde se naše klientky učí, za pomoci sociální rehabilitace, zapojit se do běžného života, potravinová pomoc bude směřovat i tam. Pokud bude potravin více, budeme je distribuovat na naše ostatní střediska nebo ve spolupráci s obcí ostatním potřebným.“

## Zkušenosti má Albert i Tesco

S Federací potravinových bank spolupracuje například obchodní řetězec Albert již od roku 2011. „Aktuálně probíhá spolupráce ve více než čtyřech desítkách našich hypermarketů v několika krajích České republiky. Prostřednictvím potravinových bank pak darované potraviny putují do organizací, jako jsou například lokální Charity nebo azylové domy, kde víme, že potřebným pomáhají. V průběhu letošního roku plánujeme zvýšit počet prodejen, které neprodané potraviny darují, stejně tak jednáme o začátku spolupráce s dalšími potravinovými bankami,“ uvádí Jiří Mareček, ředitel komunikace řetězce Albert. Podle něj jen v posledních čtyřech letech každoročně darovali potraviny v hodnotě více než 5 milionů korun. Nejčastěji to byly trvanlivé potraviny, typicky luštěniny, těstoviny, rýže nebo konzervy, a to vždy v souladu s platnou legislativou, upravující pravidla, které potraviny lze takto darovat.

Za několikaletou péči o efektivní využití potravin se nemusí stydět ani v Tesku. Loni,

## Třetina jídla na světě se vyhodí nebo znehodnotí

Pokud by byly tyto potraviny zachráněny, nasýtily by se jimi asi tři miliardy lidí. V Evropě připadá na jednoho člověka 96 až 115 kg vyhozeného jídla za rok.

Zdroj: Organizace pro výživu a zemědělství



v rámci soutěže MasterCard Obchodník roku 2015, rozhodli účastníci Retail Summitu 2016 hlasováním o tom, že v kategorii úspěšných inovací v oblasti obchodu si zlato odnesla právě společnost Tesco za projekt Spolupráce s Potravinovou bankou. Ještě před uzákoněním norem o potravinách umožňoval jejich projekt využít neprodané a nezávadné potraviny v oblasti charitativní i sociální a zamezit tak zbytečnému plýtvání. Tento projekt má významný společenský a environmentální dopad, stejně tak se dotýká samotného zákazníka. Tesco se této problematiky aktivně chopilo i přesto, že v České republice ještě neexistuje ekonomicky zvýhodňující právní úprava.

Tento fakt leží na srdci i řediteli brněnské Diecézní charity Oldřichu Haičmanovi. „Co ještě zbývá v praxi dotáhnout je podle mne legislativní úprava odvodu DPH z darovaných potravin. V současnosti to jen částečně řeší předpis Generálního finančního ředitelství, což je nedostatečné. Chybí systémové ukotvení této problematiky v právním řádu ČR.“

Dvoustranu připravila:  
Vladislava Tomanová

## Potřebují osvětu jen Britové?

Osmdesát procent Britů si plete pojmy „minimální trvanlivost“ a „spotřebujte do“. Po skončení doby minimální trvanlivosti je zboží obvykle zcela v pořádku a nemusí se vyhazovat. Termín „spotřebujte do“ značí, že jídlo nemusí být po vyznačeném datu zdravotně nezávadné. Jak je to se zmatením českých spotřebitelů bohužel není známo – podobný průzkum u nás totiž nikdo nedělal.

Zdroj: Tristram Stuart: Uncovering the Global Food Scandal







# Zdeněk Juračka: EET je pro český obchod zásadní téma

*Druhá vlna EET, která zasáhne maloobchod, prakticky startuje. Povinnost evidovat tržby se týká také menších českých prodejen, které zastupuje Asociace českého tradičního obchodu (AČTO). Protože se pro tradiční obchodníky jedná o téma zásadní, připravilo AČTO ve spolupráci s Ministerstvem financí dvě konference, které obchodníkům usnadní střet s novou legislativou.*

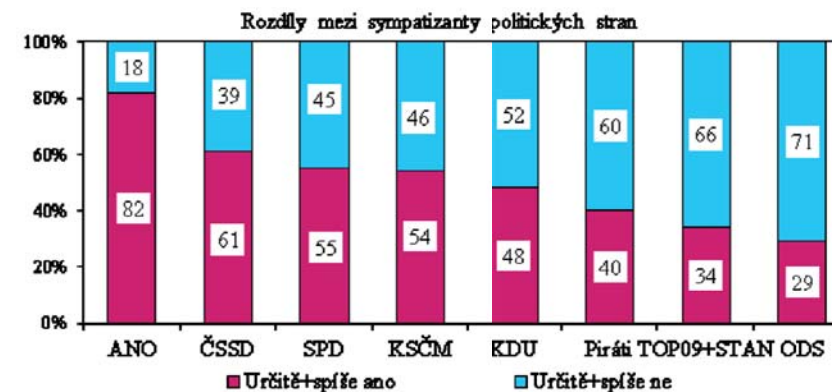
Asociace českého tradičního obchodu od začátku podporovala zavedení elektronické evidence tržeb, neboť jsou její členové přesvědčeni, že tento zákon dokáže alespoň zčásti narovnat pokřivené prostředí českého trhu. To vše ale za podmínky, že nebudou připuštěny žádné výjimky, které celou normu jen znepřehlední, mnohým umožní povinnosti se vyhnout a bití budou opět pouze poctiví obchodníci. AČTO si ale zároveň uvědomuje komplikace, které EET drobným českým obchodníkům přináší, zejména jde-li o náklady spojené s pořízením zařízení, schopných tržby evidovat. „Zákon přinese pro běžného provozovatele plnosortimentní prodejny potravin nepochybně zvýšené náklady. Dle našich průzkumů až 80 % obchodníků, např. v rámci Družstva Eso Market, nedisponuje zařízením, které je schopno elektronické komunikace,“ komentuje reálný stav mnoha malých českých obchodů Jiří

Štorch, člen představenstva AČTO a předseda Družstva ESO MARKET.

Zařízení, schopná splnit podmínky EET, se nemálo liší svou velikostí, využitelností, funkcemi a samozřejmě tedy i cenou. Právě cena je pro mnohé malé obchodníky klíčovým faktorem při rozhodování. Za určitých okolností může být pořízení nového pokladního systému pro venkovskou prodejnu i likvidační. „EET je pro český obchod zásadní téma. Proto jako AČTO pořádáme, společně s Ministerstvem financí, Finanční správou a kongresem Samoška dvě konference pod názvem EET FÓRUM, které obchodníkům umožní v problematice se zorientovat, seznámit se s nabídkou zařízení a minimalizovat tak náklady na jeho pořízení,“ říká Zdeněk Juračka, předseda AČTO. Konference se uskutečnila 10. ledna v Praze – Čestlicích a 18. ledna v Olomouci v rámci kongresu tradičního trhu Samoška. Pro obchodníky byla účast bezplatná.

## Veřejnost v převaze vnímá zavedení elektronické evidence tržeb jako pozitivum

Koncem uplynulého roku provedl STEM pro Generální finanční ředitelství bleskový výzkum, který se zaměřil na názory veřejnosti na elektronickou evidenci tržeb. Dotázáno bylo 1 004 osob starších 18 let. Téměř dvou třetinová většina občanů považuje zavedení elektronické evidence tržeb za pozitivní opatření. Tento názor se i přes kritiku v médiích a ze strany opozice v čase nemění. Mezi stoupenci vládních koaličních stran ANO a ČSSD je podpora jednoznačná, u příznivců KDU-ČSL mírně nadpoloviční. Mezi sympatizanty ODS, TOP 09 a STAN jsou zhruba dvě pětiny těch, kteří EET označují za pozitivní opatření. STEM k průzkumu vydal grafy a tabulky, jeden z nich pro názornost představujeme s otázkou a vyjádřením jednotlivců.



Pozn.: Údaje v grafu jsou vzhledem k počtu dotázaných v souboru u jednotlivých politických stran pouze orientační.

## „Myslíte si, že zavedení elektronické evidence tržeb postupně přispěje k narovnání podnikatelského prostředí v ČR?“

Dvoutřetinová většina občanů (66 %) nadále očekává, že zavedení elektronické evidence tržeb postupně zlepší výběr daní od obchodníků a poskytovatelů služeb. Přes masivní publicitu kritických stanovisek zpochybňujících přínos EET pro vyšší výběr daní se většinové kladné očekávání v průběhu roku 2016 nezměnilo.

Zdražování služeb v restauracích se zavedením EET podle většiny lidí nesouvisí a je pouze záminkou ke zdražování služeb v restauracích. Jediným a hlavním důvodem pro zdražování je pouze pro 10 % občanů.

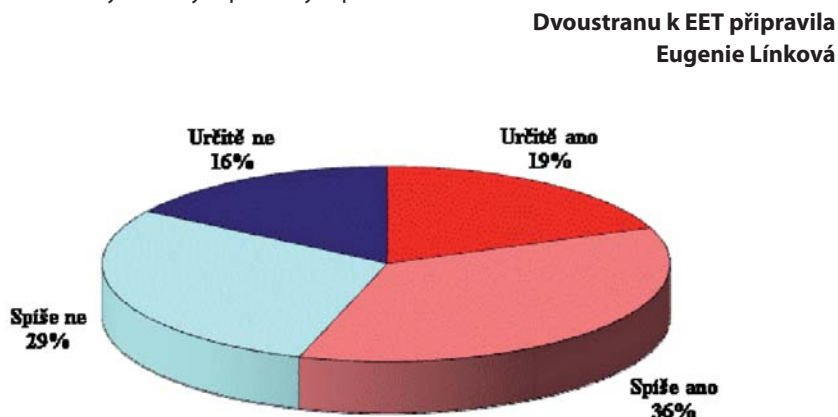
## „Myslíte si, že elektronická evidence tržeb je důvodem ke zdražování restauračních služeb?“

Diskusi vyvolával i systém kontroly vydávání účtenek. Výzkum ukázal, že více než polovina našich obyvatel si myslí, že by měl existovat způsob, jak jednoduše nahlásit nevydanou účtenku, případně ověřit skutečné zaevidování tržby.



## „Má podle vás existovat způsob, jak jednoduše nahlásit nevydanou účtenku, případně možnost ověřit skutečné zaevidování tržby?“

Způsob hlášení nevydané účtenky a možnost ověření evidence tržby nejvíce podporují stoupenci ANO a ČSSD, dále pak sympatizanti KSČM. Jinak odmítavý postoj příznivců pravice k EET je v tomto bodě méně výrazný a zdá se, že kontrola není vyhraněným politickým problémem.



## Vzorec na EET



Jiří Štorch, člen představenstva AČTO, předseda představenstva Družstvo ESO Market

Jsem obchodník a proto používám kupecké počty. Zatím jsem se téměř vždy dopočítal. Za 35 let jsem už zapomněl správné matematické postupy, které jsem se kdysi učil. Kupecké počty mně stačí. Ono to totiž není nic jiného, než používat rozum a logické myšlení.

Moje dcera studuje 1. ročník ČZU. Nedávno přišla s tím, jestli bych jí nepomohl vypočítat jakýsi oševní plán a množství a náklady na hnojivo, potřebné k získání požadovaného výnosu. Nic složitějšího to nebylo, zadání jsem vypočítal. „Tati, výsledek je správně, ale kde máš nějaké vzorce? To je nějak jednoduché, takto se to neučím“, říkala dcera. Neumím příslušné vzorce, umím kupecké počty. Používám rozum a logické myšlení.

Od úplného počátku se zabývám EET. Ne proto, že bych byl jejím velkým zastáncem, ale proto, že když nemůžu něčemu zabránit, snažím se alespoň ovlivnit smysluplnost. Zastupoval jsem AČTO v pracovních skupinách při SOCR a MF, napsal jsem řadu návrhů a komentářů, moderoval panelové diskuse. Stejně důležité, jako vlastní znění zákona, je podle mě i minimalizování výjimek a hlavně důsledné kontroly tam, kde je zřejmé obcházení zákona. Pokud tomu tak nebude, ti poctiví, kteří dnes provozují své živnosti na hranici rentability, zvýšené náklady neunesou a na jejich místa přijdou ti, kteří v tom „umí chodit“.

A teď několik čísel. V prosinci bylo EET spuštěno v gastru. V této první vlně bylo přiděleno přes 50 tis. autorizačních údajů. V prvním měsíci tržby evidovalo přes 40 tis. podnikatelů. Proběhly i první kontroly, které podle předchozích prohlášení úředníků budou směřovány do těch provozoven, které budou vyhodnoceny jako problematické. Zatím jich proběhlo více než 500. Ani v jednom případě nebylo shledáno porušení zákona. Že by se všichni „rizikovní“ polepšili? To by bylo perfektní! Za první měsíc tady ale máme více než 2 000 podnětů na porušování zákona a tady už mé kupecké počty bohužel nestačí. Používám totiž rozum a logické myšlení.... Možná, že existuje vzorec, kterým se dopočítáme k 30 mld. Kč příjmů z EET, které ministerstvo slibuje a já ho asi jen zapomněl.

Jiří Štorch



# První značky kvality pro český obchod předány



V rámci kongresu pro tradiční trh Samoška předala Asociace českého tradičního obchodu (AČTO) první certifikáty kvality, které oceněným prodejnám umožňují používat značku TRADIČNÍ ČESKÝ OBCHOD – CERTIFIKOVÁNO. Tato originální značka by měla přispět ke zvýšení prestiže a konkurenceschopnosti tradičních českých prodejen, které v převážné míře zajišťují obchodní obslužnost venkova.

Značku TRADIČNÍ ČESKÝ OBCHOD si na kongresu Samoška převzalo celkem sedm prodejen, dvě ze sítě obchodů BRNĚNKA, dvě ze sítě ENAPO, dvě ze sítě PRAMEN CZ a jedna JEDNOTA ze skupiny COOP. „Chceme zákazníkům nabídnout něco víc. Ukázat jim, které nezávislé prodejny splňují náročné požadavky nakupujících na kvalitu služeb i sortimentu. Věřím, že naše značka dává oceněným prodejnám konkurenční výhodu, což má svůj význam zejména v souvislosti s neblahým trendem zanikání venkovských prodejen,“ říká Zdeněk Juračka, předseda Asociace českého tradičního obchodu. Téma obchodní obslužnosti venkova považuje AČTO za jednu ze svých priorit. A proto také byla jedním z hlavních bodů kongresu Samoška panelová diskuze, řešící právě tuto otázku.

## Malí a střední podnikatelé hrají klíčovou roli

Panelové diskuze se zúčastnil vedle dalších řečníků také ministr zemědělství Ma-

rian Juračka, kterému není osud venkova lhostejný. „Pokud chceme udržet v malých obcích život, musíme v nich udržet malé podnikání. To je, spolu s rodinným podnikáním, základem dobře fungujícího venkova. Malí a střední podnikatelé hrají klíčovou roli při zaměstnávání lidí na vesnicích, zajišťují zde základní infrastrukturu a obslužnost. Právě proto je chceme podporovat, aby se i lidem v těch nejmenších obcích žilo dobře,“ hodnotí situaci ministr zemědělství Marian Juračka.

## Mezi prvními

Historicky prvními držiteli značky kvality TRADIČNÍ ČESKÝ OBCHOD – CERTIFIKOVÁNO ASOCIACÍ ČESKÉHO TRADIČNÍHO OBCHODU jsou prodejny BRNĚNKA na ul. Purkyňova a na nám. Míru v Brně, Potraviny ENAPO č. 110 v Otrokovicích a č. 126 ve Zlíně, Potraviny PRAMEN č. 152 v Českých Budějovicích a č. 198 v obci Smržovka a JEDNOTA v Trojanově ulici v Rakovníku.

Asociace českého tradičního obchodu je historicky první a největší konsolidovaný subjekt, který sdružuje české maloobchodníky z oblasti malého a středního podnikání. V současnosti má AČTO 19 členů z řad českých maloobchodních sítí i českých výrobců potravin. Reprezentuje na 7 000 prodejen s 30 000 zaměstnanci, čímž představuje cca 25% podíl na trhu s potravinami. Hlavním posláním AČTO je hájit zájmy svých členů před trvale nepříznivým působením nekalé konkurence, obchodních řetězců i ostatních institucí, ohrožujících další existenci českých obchodů, z velké části zajišťujících obchodní obslužnost venkova. Navíc si zakladatelé dali do vinku hájit vše české a to znamená i podporovat výrobu a prodej českých potravin u nás. Projekt certifikace, spojený s udělením značky TRADIČNÍ ČESKÝ OBCHOD – CERTIFIKOVÁNO ASOCIACÍ ČESKÉHO TRADIČNÍHO OBCHODU, spustilo AČTO na konci listopadu 2016 za podpory ministra zemědělství a prezidenta Potravinářské komory. Kontakt zájemců pro členství nebo jakékoliv dotazy je: [acto@acto.cz](mailto:acto@acto.cz), +420 725 141 650

# Tradiční obchod s převahou českých potravin

AČTO je zkratka pro Asociaci českého tradičního obchodu. Setkáváme se s ní stále častěji a i když od jejího vzniku neuplynuly desítky let, ale jedna necelá, její vznik se zapsal zejména do maloobchodního dění na venkově. Tajemník asociace Mgr. Jan Hrdina v rozhovoru prozradil víc.



Mgr. Jan Hrdina

► **Tradiční obchod má ve svém portfoliu ryze české subjekty, které náš trh zásobují zdravými a čerstvými českými potravinami. Jaký je počet v současné době členských organizací a jaký je i jejich roční obrát?**

Zastupujeme na sedm tisíc prodejen z devíti maloobchodních sítí s celkovým obrátem přibližně 50 mld. Kč. Ve všech našich členských prodejnách najdete nejméně ze dvou třetin zastoupený český sortiment, avšak v některých případech je to nad 80%.

► **Co je podle vás jejich hlavním přínosem pro českou společnost?**

Tradiční české prodejny mají nezastupitelnou roli v obchodní obslužnosti venkova, neboť jsou to právě malé prodejny, které v nejmenších obcích i menších městech zákazníkům dávají možnost nakoupit si, aniž by museli cestovat. Zároveň podporují českou ekonomiku, dávají lidem v regionu práci a zajišťují odbytk českého, zejména regionální produkce. Je tu i přínos společenský, kdy se lidé v obchodech setkávají a mají o jeden důvod víc žít na venkově. **Obchod v obci je totiž jedním ze základních předpokladů zachování života na venkově.**

V poslední době se konečně začíná blýskat na lepší časy právě pro maloobchod a ministři zemědělství, průmyslu a obchodu, ale i místního rozvoje si uvědomili určité benefity těchto prodejen pro venkov a slibují podporu. V čem spočívá a kolik to může podle vás zachránit menších, někdy i rodinných prodejen na venkově, kde mnohdy zejména starší občané nemají jinou možnost rychlého nákupu.

Iniciovali jsme vznik expertní meziresortní skupiny pod taktovkou ministerstva zemědělství, která se zabývá možnostmi podpory obchodní obslužnosti venkova. Předkládali jsme řadu návrhů s opatřeními, která by mohla pomoci malé prodejně na venkově udržet při životě. V průběhu března bychom rádi představili konkrétní návrhy řešení, již projednané v rámci ministerstev i dalších partnerů, kteří se na práci skupiny podílejí. ► **S podporou venkovských prodejen počítají v některých okresech i místní samosprávy. Můžete uvést příklady a je to skutečně citelné, nebo to byly jen příklady jednoho či dvou osvícených starostů?**

Těch obcí není málo, ale stále jich není dost. Starostové mají zájem obchod v obci zachovat a známe prodejny, které fungují třeba jen pár dnů v týdnu, několik hodin denně, ale fungují. Na druhou stranu je v republice spousta obcí, kde malé obchody zanikají. První vlna zaniká také mezi kraji, kde se podařilo dojednat podporu pro venkovské prodejny v kraji Vysočina.

**Dvoustranu připravila ve spolupráci s AČTO: Eugenie Linková**



- ✓ chráníme a rozvíjíme tradici českých prodejen
- ✓ podporujeme české výrobce a regionální produkty
- ✓ upevňujeme postavení domácího maloobchodu
- ✓ aktivně vstupujeme do vytváření legislativy



[www.acto.cz](http://www.acto.cz) f /actocz



Zdeněk Juračka s vyznamenanými zástupkyněmi maloobchodu



Zdeněk Juračka, prezident AČTO s tajemníkem Janem Hrdinou předávají certifikáty



Workshopy během konference Samoška



# Projekt Ovoce a zelenina do škol očima rodičů



**Projekt Ovoce a zelenina do škol v České republice běží už osmým rokem. Jeho cílem je rozvíjet zdravé stravovací návyky dětí, bojovat proti kilům navíc a přispívat ke zvýšení spotřeby ovoce a zeleniny.**

**Vitaminové svačinky dostávají v rámci projektu žáci prvního stupně základních škol zdarma. O tom, že jsou populární, svědčí i následující počty: zapojeno je přes 90 % všech základních škol, tedy téměř 4 tisíce, a více než půl milionu školáků.**

**Projekt Evropské unie realizuje Státní zemědělský intervenční fond, který se stará, aby vše fungovalo, jak má. Podstatou práce je pochopitelně i získávání pravidelné zpětné vazby. Každoročně se provádí průzkum u zapojených škol a dodavatelů. U rodičů, jejichž děti ovocné a zeleninové svačiny dostávají, probíhala anketa naposledy v roce 2013, a protože jejich zpětná vazba je velmi důležitá, koncem loňského školního roku SZIF velké dotazníkové šetření u rodičů zopakoval. Zapojilo se jich přes 16 tisíc. Výsledky, se kterými bychom vás chtěli seznámit, ukazují, že se situace ohledně stravování školáků zlepšuje.**

## Snídaně je grunt

Základem zdravého stravování je pravidelná a dostatečná snídaně. O víkendu snídají téměř všichni dotazovaní rodiče a jejich děti, v pracovních dnech pak 83 %

dětí a 77 % rodičů. Průměrný počet pracovních dnů, kdy se snídá: matky 4,3 dne, otcové 4,1 dne, děti pak 4,5 dne. V Praze a obecně ve velkých městech (nad 50 tisíc obyvatel) děti snídají častěji ve srovnání se svými vrstevníky v malých obcích, což může být dáno menší časovou náročností na dopravu do školy. Četnost snídání se snižuje s rostoucím věkem dítěte, i žáci v 5. ročníku ZŠ však snídají v průměru více než čtyřikrát. Rozdíl je také mezi dívkami a chlapci, chlapci totiž snídají o něco častěji než dívky.

Zajímavé je zjištění u prvňáčků. Ti sice vynechávají snídání nejméně ze všech ročníků, ale zároveň ji odmítají častěji než starší děti. Všichni si asi pamatujeme, jak jsme sami v tomhle věku odmítali snídát. A jak si se svéhlaými školáky poradí rodiče? Matky většinou motivují nebo na-



Státní zemědělský intervenční fond

bízí lákavější pokrm, případně jim snídání přiblíží s sebou (ano, laskavé maminky), tatínkové volí přinucení nebo situaci neřeší. Podtrženo, sečteno: Pravidelně snídají žáci ze škol ve velkých městech, v nižších ročnících a častěji chlapci.

## Svačina a oběd

Svačinu dostávají děti připravenou téměř každý den a občas se podílí na rozhodování, co za dobrotu dostanou. Počet dětí, které si svačinu samy koupí, je zanedbatelný, téměř 90 % si ji nikdy nekupuje samostat-

ně. Po informacích o snídaních asi nebude překvapením, že je příprava svačin častější pro chlapce než dívky, pro mladší děti než pro starší a ve větších městech než v menších. Skutečnost, zda a jak dítě svačí, nezávisí příliš na kraji, údaje se v různých regionech prakticky shodují, u obědů už ale krajová příslušnost roli hraje. Žáci ve velkých městech obědvají ve školní jídelně téměř každý pracovní den, nejlépe jsou na tom žáci v Jihočeském kraji, děti v Karlovarském a Ústeckém kraji naopak nejméně často – i přes podporu sociálně slabých rodin mají tyto oblasti nejproblematičtější situaci. Významným faktorem je i velikost školy, neboť ne každá škola má vlastní školní jídelnu, případně může hrát roli možnost dítěte jít po škole na oběd domů. Ve školní jídelně obědvá dle výpovědí rodičů každý všední den 87 % dětí zapojených do projektu, 8 % dětí ve školní jídelně naopak neobědvá vůbec – může se jednat o sociální případy, ale i o situace, kdy dítě jde po škole ihned domů a obědvá doma.

## Večeře s mámou a tátou

Sice stále platí, že děti večeří častěji s některým z rodičů než samy, ale oproti roku 2013, kdy probíhala obdobná anketa, se situace o něco zhoršila. Zatímco před třemi lety děti společně s některým z rodičů večeřeli v průměru alespoň 5 dnů v týdnu, v současné době je to necelých 5 společných večeří týdně. Analýza dále ukázala, že s rodiči večeří častěji mladší než starší děti a děti z Prahy a Středočeského kraje oproti Ústeckému, Olomouckému a Jihomoravskému kraji.

## Kila navíc

Posvíťme si na rodiče a děti ze zorného úhlu nadváhy, jedné z příčin, proč projekt Ovoce a zelenina do škol vůbec vznikl. Ačkoliv hodnocení vlastní tělesné hmotnosti je poměrně delikátní věc a ne každý je ochoten si připustit nadváhu, v dotazníku svou tělesnou hmotnost posoudilo jako vyšší než průměrnou 35 % dotazovaných rodičů. Tělesnou hmotnost svého dítěte ovšem rodiče považují v naprosté většině případů za průměrnou, dokonce častěji spíš nižší než vyšší. Děti v nižších třídách jsou na tom váhově slušně, ale s vyššími ročníky nadbytečná kila „dohánějí“. V 1. ročníku má podle výpovědí rodičů nadváhu jen 7 % žáků, v 5. ročníku je to již 17 %. V největších městech je nadváha dětí o něco řidším jevem než v ostatních obcích. Matky, které mají nižší než průmě-



řenou hmotnost, uvádějí u svých dětí také častěji nižší hmotnost. Na druhé straně matky mající podle svého názoru výrazně vyšší tělesnou hmotnost připouštějí nadváhu svých dětí téměř ve 30 %.

Na tělesné hmotnosti se pochopitelně způsob stravování projeví, proto jsme zjišťovali, zda výskyt nadměrné tělesné hmotnosti u dětí souvisí s nedodržováním zdravých stravovacích návyků. Pokud se omezíme jen na děti, které snídají každý pracovní den a které jedí denně pět nebo víc jídel, má jich vyšší než průměrnou tělesnou hmotnost jen 10%. Mezi dětmi, které nesnídají každý den nebo jedí denně nejvýše čtyři jídla, je již podíl nadváhy 13 %.

## Čemu dávají žáci přednost

Děti stále ještě konzumují častěji ovoce než zeleninu. Zajímavé je, že u jejich rodičů je tomu naopak. Školáci mají obecně nejradyji ovoce a zeleninu v podobě šťáv, naopak velký problém mají s ovocem a zeleninou v tepelné úpravě a většina dětí nerada zeleninové polévky. Dívky jedí ovoce i zeleninu ve významně vyšším počtu dnů v týdnu než chlapci.

Pozitivní je, že ovoce a zelenina jsou v domácnostech žáků volně k dispozici téměř denně, a to i v několika druzích. Bohužel mylná je představa rodičů, že průměrná dávka vitaminů je jednou nebo třikrát denně (obecné doporučení je aspoň pětikrát). Nicméně povědomí o potřebné míře konzumace se zlepšuje.

Nejčastějším důvodem nedostatečné konzumace je chuťová averze dítěte vůči ovoci a zelenině, uvádí ji přibližně každý třetí rodič, nejsilnější je v Moravskoslezském kraji a také překvapivě v Praze, která je přitom krajem s nejvyšším podílem rodin s průměrnou konzumací ovoce a zeleniny.

## Jak se mění vztah žáků k ovoci a zelenině od doby zapojení do školního projektu?

Stravovací návyky dítěte formuje především jeho rodina, škola může přesto působit velmi prospěšně. U více než poloviny žáků pozorovali rodiče od zapojení do projektu nějakou změnu. Dítě začalo například jíst více ovoce a zeleniny, začalo si o ně říkat, jí je s větší oblibou, zná více druhů nebo ví, proč je jejich konzumace důležitá. Ohlasy rodičů na projekt jsou výborné, kvitovali také fakt, že prostředím „party“ školáků je příznivé k tomu, aby děti ochutnaly i druhy, které doma dříve odmítaly. Poté je již řadí do svého jídelníčku. V mnoha rodinách si rodiče všimli, že se děti po čerstvém ovoci a zelenině nedožadují sladkých tyčinek jako dříve.

## Zábava a poučení v jednom

Abychom děti motivovali a podnítili k větší konzumaci ovoce a zeleniny, spustil pro ně Státní zemědělský intervenční fond koncem loňského roku novou vědomostní hru formou mobilní aplikace Kozel Ovozel. Děti mohou hravou formou odpovídat na kvízové otázky, plnit úkoly jako například vysazovat stromy a starat se o ně. Kozel Ovozel do svého traktůrku sbírá plody za správné odpovědi dětí a s plným nákladem pak míří do školy po cestě plné zataček. Věříme, že vtažením do hry budeme školáky motivovat k vyšší spotřebě ovoce a zeleniny a rozšíříme jejich povědomí o účincích konzumace čerstvého ovoce a zeleniny jako součásti každodenního stravování. Aplikace je ke stažení na portálech Google Play, App Store, více informací je k dispozici zároveň na [www.ovocedoskol.szif.cz](http://www.ovocedoskol.szif.cz).

**Dvoustranu s tiskovou mluvčí SZIF Vladimírou Novákovou připravila Eugenie Linková**





# SZIF představuje mobilní aplikaci Kozel Ovozel

**Státní zemědělský intervenční fond (SZIF) spustil mobilní aplikaci pro školáky s názvem Kozel Ovozel. Edukativní aplikace v rámci projektu Ovoce a zelenina do škol zábavnou formou rozšíří obzory dětí. Určena je především žákům 1. stupně základních škol, ale jako uživatelé jsou vítáni i starší žáci a rodiče.**

## Zdravé svačinky

Mobilní aplikace Kozel Ovozel je součástí projektu Ovoce a zelenina do škol, který SZIF administruje. Cílem projektu je vytvoření správných stravovacích návyků ve výživě dětí, boj proti dětské obezitě a zvý-

šení spotřeby ovoce a zeleniny. O zdravé svačinky je zájem, o čemž svědčí následující počty: do projektu, který v České republice běží od roku 2010, je zapojeno přes 90 procent všech základních škol, tedy téměř 4 tisíce, a více než půl milionu žáků. Ovoce a zeleninu dostávají děti zcela zdarma.



## Kozel jako dobrý zahradník

„SZIF se snažil dětem k Vánocům nadělit něco zábavného a poučného zároveň. Ode dneška je k dispozici mobilní aplikace, která pomůže školákům prvního stupně, aby si prohloubili vědomosti o ovoci, zelenině a zdravém stravování. Kamarádkým průvodcem aplikace je kozel Ovozel,“ říká Mgr. Vladimíra Nováková, tisková mluvčí SZIF. Vousatý kozel je v našich končinách velice oblíbený, počínaje postavičkou z díla Josefa Lady přes populární dětský komiks až po název hradu nebo značku piva. V tomto jediném případě však bude kozel skutečně dobrým zahradníkem.



Děti mohou prostřednictvím aplikace hravou formou odpovídat na kvízové otázky, vysazovat stromy v kozlíkové zahrádce a získávat za odměnu různé odznaky. Čím více správně zodpovězených otázek, tím více vysazených stromů a zároveň i více nově nabytých vědomostí. Pokud hráč vyplní název školy, do které chodí a za kterou bude sbírat body, mohou tak školy mezi sebou soupeřit o prvenství ve vědomostech. „Aplikace je primárně zaměřena na věkovou kategorii žáků prvního stupně základních škol, avšak stravovací návyky je nutné měnit i u starších žáků a celých rodin. Spolupráce rodičů je v cestě za zdravou změnou životního stylu nenahraditelná,“ dodává Nováková

## Škola hrou

„Mobily a tablety k cílové skupině školáků patří a mnohdy to jsou právě ony, kvůli nimž nezbyvá dost času na zdravý režim. Snažíme se proto jít s dobou a nasměrovat děti k tomu, aby ony výdobytky moderní doby používaly smysluplně. Nová aplikace je kombinací edukace a zábavy, tedy ve stylu „škola hrou“, jak už propagoval J. A. Komenský. Věříme, že se školákům bude líbit,“ uzavírá Nováková

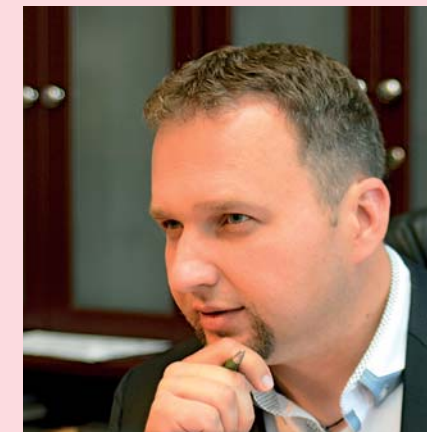
Aplikace je ke stažení na portálech Google Play, App Store. Více informací najdete zároveň na [www.ovocedoskol.szif.cz](http://www.ovocedoskol.szif.cz). (li)



# Dvojí metr u kvality potravin



**Ministr zemědělství Marian Jurečka uvítal nadcházející mimořádné jednání premiérů skupiny Visegrádské skupiny (V4) v Polsku. Těší ho, že díky dvouletému úsilí pracovníků Ministerstva zemědělství se tohoto problému chopili i další lídři (V4).**



Ministr zemědělství Marian Jurečka

„Jsem rád, že se po dvou letech mých snah a práce mých kolegů na Ministerstvu chopili problému dvojí kvality potravin i předsedové vlád skupiny zemí V4. Již koncem roku 2015 jsem požádal dopisem státy východní a střední části Evropské unie o informace, zda také na svém území registrují stížnosti na dvojí kvalitu potravin a zda podpoří iniciativu České republiky o otevření problematiky na Radě EU,“ řekl ministr zemědělství Marian Jurečka.

Česká republika zařadila problematiku dvojí kvality potravin například na jednání ministrů zemědělství států rozšířené Visegrádské skupiny v dubnu 2016. Z jednání vyplynulo, že v názoru na potřebu řešení této problematiky není ČR osamocena. Delegace se shodly na potřebě tuto otázku řešit a také na tom, že zásadní roli při odstraňování těchto praktik hraje i dobrá informovanost spotřebitelů, kterou je třeba podporovat.

ČR upozornila na tuto problematiku i v rámci zasedání Rady pro zemědělství a rybářství loni 17. 5. a požádala o otevření této problematiky na úrovni EU.

V červnu 2016 byly Komisi zaslány podklady k problematice dvojí kvality, včetně provedených testů potravin zakou-

pených v různých členských státech. Začátkem září 2016 MZe obdrželo reakci, ve které Komise vzala na vědomí stanovisko ČR, že odborné diskuze o otázce dvojí kvality jsou nutné na evropské úrovni a že se bude této problematice věnovat.

V červenci 2016 bylo evropským institucím zasláno Společné prohlášení ministrů zemědělství ČR, Slovenska, Bulharska, Chorvatska a Estonska ke dvojí kvalitě potravin na společném trhu Evropské unie. (li)







Představení správného značení potravin novinářům a tím i veřejnosti

# Novinky ve značení potravin, kvalitní potraviny jsou u zákazníků stále více oblíbené

Počátkem letošního roku 2017 byly v rámci tiskové konference na Ministerstvu zemědělství představeny novinky ohledně značení potravin i nová metodika pro udělování značky KLASA. Toto téma vysvětlila náměstkyně pro řízení sekce potravinářských výrobků Viera Šedivá. Ministr zemědělství Marian Jurečka hovořil o efektu probíhající marketingové kampaně na podporu kvalitních potravin a značek kvality. Petr Milas, ředitel Odboru administrace podpory kvalitních potravin SZIF, informoval zástupce médií o ukončené soutěži Stříhněte si naše výhry a jako poslední řečník měl krátkou prezentaci Zdeněk Skála, ředitel výzkumu v agentuře GfK o výsledcích měření, které probíhalo v listopadu 2016 v obchodním řetězci Tesco. Zákazníci mají zájem o kvalitní české potraviny, proto budou tyto potraviny opět dominovat na řadě veletrhů a výstav.

## Chcete získat značku kvality Klasa?

V únoru byla oznámena změna v metodice o získání značky kvality KLASA. Informace o nové metodice pro udělování značky KLASA naleznete na webu [eklasa.cz](http://eklasa.cz). Zjednodušení administrativy pomůže především malým výrobcům, odpadne například povinnost dokladat certifikát systému managementu jakosti a prodlouží se doby platnosti laboratorních protokolů. Nová metodika je přehlednější, obsahuje vysvětlivky a také upřesňuje pojem výjimečné kvalitativní charakteristiky výrobku. Pro držitele české cechovní normy pak nabízí zjednodušenou žádost.

## Jak správně značit potraviny

Během měsíce března až dubna jsme pro vás připravili bezplatné semináře s Regionální potravinou! Zvažujete podat žádost o značku Regionální potravina? Jste provozovatelé potravinářských podniků? Právě

pro vás jsme připravili bezplatný seminář, kde se dozvíte veškeré důležité informace a také praktické příklady ze všech možných oblastí. Přednášejícími jsou zástupci Ministerstva zemědělství, Státního zemědělského intervenčního fondu, dozorových orgánů Státní zemědělské a potravinářské inspekce a Státní veterinární správy.

Více informací o seminářích, datech a místech konání se dozvíte na webu [regionalnipotravina.cz](http://regionalnipotravina.cz).

## Ohlédnutí za soutěží „Stříhněte si naše výhry“

Do 1. ledna tohoto roku mohli spotřebitelé hrát o zajímavé ceny v soutěži Stříhněte si naše výhry. A jak celá soutěž dopadla? Součet došlých herních karet dosáhl 102 699 ks. Celkem to znamená, že bylo nalepeno skoro 3 miliony logů značek kvality. Nejvíce se objevovalo logo KLASA – přes 2 miliony ks, druhý se umístil Český výrobek – garantováno



Potravinářskou komorou ČR s 579 tis. logy a třetí se umístila logo Chráněného zeměpisného označení se 187 tis. kusů. Díky mediální podpoře jsme zasáhli téměř 3 miliony spotřebitelů. Soutěž tak pomohla zviditelnit

výrobky označené logy kvality KLASA, Regionální potravina, BIO Produkt ekologického zemědělství, Ekologická produkce a Chráněné označení (ZTS, CHZO, CHOP) a přispěla ke zvýšení edukace spotřebitelů na téma kvality potravin v České republice.

## RegFoodFest 2017

Festival krajových specialit a regionální potraviny RegFoodFest proběhl ve dnech 19. – 22. ledna opět na brněnském výstavišti společně s veletrhem RegionTour. A jaké to bylo? Festival se setkal s velkým ohlasem a zájmem návštěvníků, kteří se nechávali ujistit, že na dalším RegFoodFest v příštím roce bude repete.

## Výstavy a veletrhy v roce 2017

Rok 2017 přináší opět prestižní výstavy a veletrhy, kterých se samozřejmě Státní zemědělský intervenční fond společně s vámi bude aktivně účastnit. Plánujeme 4 hlavní prezentační události. První z nich je Země živitelka, která se letos bude konat od 24. do 29. srpna. Festival gastronomie a nápojů Olima se letos uskuteční od 5. do 8. října tradičně v Olomouci. A od 5. do 8. října nás ještě čeká veletrh FOR GASTRO & HOTEL. Kromě národních výstav se zúčastníme veletrhu Anuga v německém Kolíně nad Rýnem, kde zástupci našich výrobců budou prezentovat kvalitní potraviny z České republiky od 7. do 11. října. Na všechny tyto akce jsou naši spotřebitelé srdečně zváni a nebudou litovat, nabídka zajímavých krajových specialit bude opět velmi pestrá a ochutnávat se bude dokud každý z návštěvníků veletrhů a výstav neřekne sám sobě „a dost“.

## Odbor administrace podpory kvalitních potravin SZIF



Ani Na Grüne Woche nechyběli Češi a u stánku ČR ministr Marian Jurečka přijíjí, jak jinak než českým Budvarem



Vestibul ministerstva zemědělství zaplněný dopisy soutěžících



Na veletrzích, doma i ve světě, nechybí čeští výrobci kvalitních potravin



České speciality na zahraničních výstavách bodují



# Certifikáty KLASA na pražském Žofíně

Stejně jako v předchozích letech proběhlo koncem uplynulého roku na Žofíně slavnostní předávání certifikátů KLASA. Celkem převzalo ocenění z rukou ministra zemědělství Mariana Jurečky a ředitele Státního zemědělského intervenčního fondu Martina Šebestyána šest producentů. V současné době je značkou KLASA označeno 1 021 výrobků od 215 výrobců.



Oceněnými výrobky jsou:

**Farmářský jogurtový nápoj bílý, Farmářský jogurtový nápoj černý rybíz**  
**Výrobce: FARMERS spol. s r.o.**

Oceněné farmářské jogurtové nápoje jsou vyrobeny z čerstvého kravského mléka pocházejícího z vlastního chovu plemene Čestr. Díky šetrnému zpracování ve farmářské minimlékárně si mléko uchovává všechny prospěšné živiny a obsahuje přirozený podíl smetany. Společnost FARMERS byla založena v roce 1991 a stala se jednou z prvních společností se zemědělskou prvovýrobou. V roce 2013 byl zahájen provoz minimlékárny produkující mléčné výrobky značky FARMILK.



Lubomír Burkoň ze společnosti Farmers s.r.o. s ministrem Marianem Jurečkou a vlevo ředitelem SZIF Martinem Šebestyánem

**Podřipská majonéza**  
**Výrobce: Procházka, a. s.**

Podřipská majonéza obsahuje až 85 % řepkového oleje, který spolu s vysokým obsahem čerstvých tekutých vaječných žloutků dává majonéze její nezaměnitelnou chuť a krémovitou konzistenci. Společnost Procházka se zabývá produkcí lahůdkářských výrobků pod značkou PAPEL, a to včetně širokého portfolia majonéz. Vyrábí produkty z ryb pod značkou RYBYJO. Společnost také zpracovává vejce a je schopna svým zákazníkům nabídnout jak vařená vejce, dlouhá vejce, tak tekuté a sušené vaječné hmoty.



**Syrovátka tvarohová hlavnická, Copánek hlavnický, Zákys hlavnický farmářský**  
**Výrobce: Zemědělské a obchodní družstvo Hlavnice**

Jedním z nově oceněných produktů je Syrovátka tvarohová hlavnická. Jedná se o lahodný kysaný nápoj, vyhledávaný pro své všestranné dietetické účinky. Copánek hlavnický je ručně zpracovaný pařený sýr a spolu se Zákysem hlavnickým farmářským je vyroben z plnotučného mléka dojníc z vlastního chovu společnosti. Zemědělské a obchodní družstvo Hlavnice se zabývá převážně rostlinnou a živočišnou výrobou. Společnost hospodáří na 1 450 ha zemědělské půdy.



**Afráček švestková náplň**  
**Výrobce: JH GROUP, spol. s r. o.**

Afráček švestková náplň má vysoký obsah ovoce a díky praktické tubě jej lze velmi snadno nanést bez použití nože na pečivo. Jindřichohradecká společnost JH GROUP je ryze českou firmou a již od roku 2001 se zabývá vývojem, výrobou a distribucí zlepšujících přípravků pro pekaře a cukráře. Firma má ve svém portfoliu celkem 20 produktových řad a své aktivity rozvíjí nejen na domácím, ale i na zahraničním trhu.



**Jablko – rakytník, Višeň nektar**  
**Výrobce: Moštárna Louny In s.r.o.**

Jablko – rakytník je mošt složený z 90 % jablečné šťávy a 10 % rakytníkové šťávy, která je v BIO kvalitě. Tato ovocná šťáva je vylisována za studena z čerstvého ovoce a následně šetrně pasterována. Druhý oceněný výrobek Višeň nektar je vyrobený vylisováním višní z vlastní produkce ihned po sklizni. Společnost Moštárna Louny In je firma zabývající se obchodem a zpracováním ovoce z lokálních zdrojů od místních sadařů a zahrádkářů již od roku 1993. Taktéž provozuje pěstitelskou pálenici..



**Bezlepkové medové kuličky Marlenka, Bezlepkový medový dort Marlenka s vlašskými ořechy, Medová roláda Marlenka s borůvkami**

**Výrobce: MARLENKA international s.r.o.**

Společnost Marlenka se může pyšnit třemi nově oceněnými výrobky. Jedná se o Bezlepkové medové kuličky Marlenka a medový dort Marlenka. Při vývoji těchto produktů společnost myslela na všechny, kteří si z důvodu bezlepkové diety nemohou pochutnat na běžných zákuscích. Třetím oceněným výrobkem je novinka firmy, a to Medová roláda Marlenka s borůvkami. MARLENKA je ryze česká společnost, která již 13 let vyrábí medové dorty a medové dezerty podle originálních staroarménských receptur majitele společnosti. V současné době své výrobky vyváží do 40 zemí světa.



Dvoustranu připravila ve spolupráci se SZIF: Eugenie Linková

## Dvanáct oceněných výrobků na závěr uplynulého roku

Abychom se s Klasou za uplynulý rok vypořádali co nejdůstojněji a vyčerpávajícím způsobem, zbývá dodat, že po slávě na Žofíně se ještě konalo další kolo vyhodnocení značky KLASA. Oceněno bylo dvanáct výrobků od sedmi výrobců. Nově se tak na jejich obalech objeví logo KLASA, které pomáhá zákazníkům v orientaci na trhu při nákupu kvalitních potravin.

Nově oceněnými výrobky jsou:

**Makovky**  
**Výrobce: Jana Večerková**

Rodinná společnost Jana Večerková – VEST vyrábí ve Zlíně trvanlivé slané tyčinky, preclíky a krekry různých tvarů a příchutí již 20 let.

**Vepřová žebra na grilování**  
**Výrobce: K M S, spol. s r.o.**

Firma K M S se specializuje na výrobu tepelně upravených vepřových kolen vhodných zejména pro gastro-provozy. Velké oblíbenosti se také těší u malospořebitelů.

**Pšeničná mouka hladká pekařská speciál**  
**Výrobce: MLÝN PERNER SVIJANY, spol. s r.o.**

MLÝN PERNER SVIJANY je nejmoderněji vybaveným mlýnem na území ČR. Výroba je zde rozdělena do dvou samostatných moderních mlýnských provozů.

**Kotvičnický s meduňkou, Klidná hlava**  
**Výrobce: OXALIS, spol. s r.o.**

Společnost OXALIS je ryze česká společnost s více než dvacetiletou zkušeností. Radí se mezi přední evropské výrobce a distributory sypaného čaje a plantážní kávy.

**Salát Caesar s pečeným kuřetem a krutony**  
**Výrobce: TITBIT, s.r.o.**

Společnost TITBIT má několikaletou tradici. Jejich hlavní specializací je dovoz exotického ovoce, bylin a chilli z celého světa. Kromě dovozu ovoce a zeleniny se zabývá také výrobou čerstvých zeleninových salátů, salátů s těstovinami, kuskusem a dalších.

**Chia kaše maliny a jogurt, Chia kaše jahody a smetana, Ovesná kaše -80%, Vícezrná kaše -80%**  
**Výrobce: SEMIX PLUSO, spol. s r.o.**

Společnost SEMIX PLUSO je ryze česká společnost. Orientuje se na výrobu a prodej potravinářského sortimentu především v BIO kvalitě.

**Sýrový Bakus salát, Feferonový salát**  
**Výrobce: Lahůdky u Cábů s.r.o.**

Společnost Lahůdky u Cábů je čistě rodinná firma z jihočeské Křemže, položená v podhůří Blanského lesa pod horou Klet. Výrobky se značkou Cábů jsou díky široké distribuční síti známé jak v jihočeském regionu, tak po celé České republice.



# Potřebujeme stabilitu

*Byl jsem 2 roky v KSČ. Nikdy si to neodpustím. S vlky jsem nevyl, ale taky jsem proti nim nic nedělal. Jako pokání jsem si uložil, že nebudu teď psát o politice. Tohle je o ekonomice. Ale i tak mi, čtenáři, promiňte.*

V dobách centrálně plánované ekonomiky existovaly úřady ČCÚ (Český cenový úřad) a FCÚ (Federální cenový úřad). Na tyto instituce se chodilo s výčtem výrobních nákladů a ony vydávaly celostátně platné jednotné ceny pro potraviny v Československu. Ty byly platné léta.

Pokladní v samoobsluhách si je pamatovaly a byly tištěny obalech potravin (cena v kroužku v pravém rohu dole).

Jak to, že nepodléhaly inflaci? ptají se mě mladší kolegové. To proto, že se neinvestovalo, v potravinářském průmyslu byla naprostá většina výrobních zařízení dávno odepsána. Žilo se tedy na úkor budoucnosti, která nás pak dohonila, takže ani 25 let tržní ekonomiky nestačilo napravit 40 let socialismu. Diletanti zničili ekonomiku bohaté země a dnes znovu radí, jak řídit stát.

Do této kategorie patří také současné nápady stanovit pevné marže obchodníkům. (Taky pak samozřejmě zřídit úřad, který je bude kontrolovat).

Vláda se chce starat o omezení prodejní doby, o zlepšení vztahu otců k dětem a platy v Albertu.



Oldřich Obermaier

Řada lidí myslí, že stát dokáže řešit ekonomické problémy a řídit ekonomiku.

Nejnověji chce socialistická vláda zvyšovat daně, Česká národní banka mění kurs koruny (to se týká nás všech a bude mít vliv na dlouhé období) a objevují se nápady na státem stanovení cen a státem určené marže obchodníků.

O tom, jak zasahuje EU do tržního prostředí, v našem oboru produkce mléka, škoda mluvit. Nejnověji podpora poklesu produkce mléka... Sektorová daň, dotace státu na zemědělskou mlékárnu, jedna hloupota za druhou, bohužel za naše peníze.

Potraviny v Česku zdražují, raduje se socialistická vláda i národní banka. Inflace je konečně na světě, máslo už stojí skoro 50 Kč, jak před lety prognozoval ing. Milan Teplý, současný generální ředitel Madety.



I na českém trhu je dnes velká pestrost mlékařských výrobků

Zdaníme výrazně platy, i ty přes 40 tis. Kč. Tím budeme dále demotivovat podnikavost a pracovitost. Nejhorší ale je, že stále změny daní a zákonů (a hlavně intervence národní banky) komplikují běžný život tak, že ekonomika ztrácí konkurenceschopnost.

Posíláme ekonomické rady na vyslanectví, aby podpořili export potravin, a profesní zemědělské a potravinářské organizace se předhánějí v médiích komentáři o špatných potravinách z dovozu k nám i o potravinách domácích.

Zemědělství polyká miliardy (letos činí dotace 103 mld Kč), aby udrželo při životě i nekonkurenceschopné, zatímco ti schopní budou nuceni platit vyšší daně.

Na předsedu vlády, který na konci své kariéry chce dělat vládu s komunisty a dále zvyšovat podíl státní ekonomiky, je smutný pohled.

2% do obrany dá vláda v roce 2025, druhou dálnici do Brna, dálnici kolem Prahy a dráhu na letiště není schopna vláda vůbec termínovat.

Ministr financí si stěžuje, že vláda neinvestuje do dlouhodobých projektů.

Země Visegrádu se scházejí, aby řešily kvalitu dovážených potravin (i neprávem kritizované Polsko!) na základě výsledků publikovaných asociací slovenských spotřebitelů (už jste o ní někdy slyšeli?)

Žijeme v jedné z nejbohatších zemí světa, navíc v dnešních dobách jednou ze zemí nejbezpečnějších. Nadáváme a kritizujeme, volíme ANO a současného prezidenta, ale z 80% jsme se svým životem spokojeni (výzkum veřejného mínění v 3. Q 2016).

Můj kolega a přítel, který pracoval na ministerstvu, mi kdysi řekl: Víš, já myslím, že nejlepší je nedělat nic (jako ministerský

úředník). Velmi si ho vážím. Pochoopil, co společnost potřebuje. Co nejméně státních zásahů. Nechte nás být, státě.

Ke své práci a k rozvoji ekonomiky státu je potřeba především co nejméně státních intervencí a stabilita. Neměňte pořádek daně a zákony. Neutrácete naše peníze na státní projekty s pochybnými výsledky.

Ať se státní banka nestará o tisk falešných peněz.

Nechte nás být a my si poradíme.

**Oldřich Obermaier**  
bývalý ředitel VÚM, tajemník MMF,  
nyní člen správní rady společnosti  
SAVENCIA



## S Ohnivým kohoutem po celý rok 2017

V novém roce 2017 chceme dávat i víc prostoru vám, našim čtenářům. Na této monostraně je zajímavá glosa Ing. Oldřicha Obermaiera, dává náměty k zamyšlení. Nezapomínáme se sice politikou, ale ekonomikou samozřejmě ano. A tyto úvahy skutečně velmi silně s ekonomikou a zdravým vývojem naší společnosti souvisí. Zamyšlejte se proto s námi a také s dalšími kolegy, přáteli, ale i lidmi z určitých postů na ministerstvech a politiky, kteří právě tato doporučení mohou brát vážně ve své předvolební rétorice. Nechceme, aby ale tyto názory byly jen jakési náměty politikům pro oslovení spoluobčanů na předvolebních mítincích, jde nám o to, poukazovat, kde to v národním hospodářství skřípe a lze právě prostřednictvím námětů ovlivnit i změnu k lepšímu.

Pišťte, mailujte a volejte, budeme rádi a nic nezůstane bez povšimnutí. To je náš

slib do roku 2017, který podle čínského kalendáře je rokem Ohnivého kohouta. Podle východní astrologie patří Ohnivý Kohout mezi nekonfliktní, dobrosrdečné, ale i silně egoistické znamení.

A co čínský horoskop na rok 2017 slibuje? Zvýšit svou prosperitu, štěstí i bohatství. A ještě jen pro zajímavost. V Číně tento rok provází vůně myrhy, stromem roku je dub a šťastná čísla jsou 7 a 6. Květinou roku je chryzantéma a nejlepším ročním obdobím by měl být podzim roku 2017, obzvláště pak září.

Rok Ohnivého kohouta trvá od 28. ledna do 15. února 2018. Tento rok symbolizuje především vítězství a úspěchy, kterých bude v průběhu roku dosaženo díky pili, trpělivosti a tvrdé práci. Proč tedy k tomu nepřispět i svou troškou.

Eugenie Línková



## MORAVSKOSLEZSKÉ CUKROVARY a. s. výrobce Korunního cukru

Korunní cukr je na trh je dodáván ve velko- i malospotřebitelském balení v různých krystal, krupice, moučka a cukerní speciality, jako je želír, kandys, třtinový cukr a další.



**Moravskoslezské cukrovary, a. s.**  
Cukrovarská 657, 671 67 Hrušovany nad Jevišovkou  
Tel. 515 209 333, Fax 515 229 196, e-mail: hrušovany@agrana.com

[www.korunnicukr.cz](http://www.korunnicukr.cz)



I v ČR je velký počet podnikatelů z malých a středních potravinářských firem



Donedávna v lednicích supermarketů byla mražená zelenina jen z dovozu, nyní víc převažuje tuzemská, česká potravina i mražená



# Ekologie a stravování ve školkách 21. století

*Dnešní svět je uspěchaný a bohužel v mnoha případech nebývá čas dětem vštěpovat zdravý vztah ke stravě. Čím dál tím více lidí však naštěstí začíná směřovat k rozumné spotřebě ve vztahu k životnímu prostředí a vlastnímu zdraví. Moderní ekologické školky vyznávají řešení, které tkví ve vrácení se o krok zpět. Myslí se tím hlavně návrat k používání základních potravin a čerstvých surovin a vyhýbání se nákupu rychlých, hotových jídel plných konzervantů, stabilizátorů a dochucovadel.*

Do jedné takové moderní mateřské školky, která se nachází v Praze v Toulcově dvoře s názvem Semínko, jsme se vypravili.

### Pestré, čerstvé a zdravé

Moderní školky se snaží hlavně o pestrost jídelníčku a na základě nejnovějších poznatků ve výživě i o jeho vylepšování. Strava by měla být biologicky vyvážená a složená hlavně z produktů zdravé výživy a biopotravin. Děti si totiž takto nejlépe přivykají zdravému životnímu stylu a proto by měly být seznamovány s tím, co nám příroda naděluje a přirozeně se o tom dozvídat. Trendem v ekologických a lesních školkách jsou vlastní zahrady, kde se děti učí pěstovat ovoce, zeleninu i bylinky. Když děti vidí, jak potraviny vznikají a kolik práce je k tomu potřeba, snáze si uvědomí jejich hodnotu a získají k jídlu zdravou úctu. Z vypěstovaného ovoce si pak mohou společně s pedagogy péci vlastní koláče, lisovat šťávy či jen ochutit vodu bylinkami.



Výuka v přírodě děti baví



Semínko – „Skutečně zdravá škola“.

### Ekologická opatření v dalších oblastech

Kromě stravování se mohou uplatňovat ekologická pravidla i v jiných oblastech. Jedná se například o šetrné hospodaření

s vodou, kterého školky dosahují například zachytáváním dešťové vody nebo zařízením pro úsporný průtok vody vodo- vodními bateriemi a vybavením pro šetrné splachování toalet. Lze také vytvořit vlastní kompost na bioodpad, který se přemění na kvalitní substrát pro rostliny. Samozřejmě v ekologických školkách by mělo být třídění veškerého odpadu, u kterého je to možné. Stěžejní je minimalizace obalového odpadu a zohlednění ekologické stopy obalů. Významnou oblastí je energetická úspora, tedy používání energeticky šetrných spotřebičů, rozumné topení nebo za- řazování úsporných zářivek.

### Jak poznat ekologickou školku?

Ekologická výchova je zařazena do výuky a zakotvena ve školním vzdělávacím plánu. Školka se pokouší rozvíjet vztah dětí k pří- rodě co možná bezprostředním kontaktem s živou přírodou. Klade důraz na zdravý životní styl a pravidelný pobyt venku. Tyto typy školek často spolupracují či jsou pod- porované různými iniciativami buď v oblas- ti zdravého stravování či ekologie.

# Co není vhodné k jídlu pro děti?

*Stravování dítěte bychom rozhodně neměli brát na lehkou váhu. Výrazně totiž ovlivňuje jeho zdraví, formuje jeho návyky a tím má dopad na celý jeho život. Říká se, že „všeho s mírou“ a pro jídlo to platí snad nejvíce, existují však potraviny, jejichž míra by v jídelníčku měla být opravdu malá.*

Čeho by se měla vyvarovat školní jí- delna? „Jsou to hlavně smažená jídla, sladkosti s vysokým obsahem přidaného cukru a nadměrná konzumace bílého pe- čiva. Dále jsou to pak ztužené tuky, různá aditiva, aroma a konzervanty. Děti u nás ve školce tak neochutnají třeba smažený řízek, koblihu či běžný bílý rohlík,“ uvádí Bc. Iveta Garciová, vedoucí školní jídel- ny Mateřské školy Semínko v Toulcově dvoře.

Podle odborníků alespoň z MŠ Semínko se stravování začíná zlepšovat. „Samozřej- mě je to hodně o rodičích a jejich nárocích na kvalitu a složení jídla, a také na mož- nostech daného školského zařízení. Tím myslím jak finančních, tak personálních,“ říká Garciová.

### TOHLE NA JÍDELNÍČEK URČITĚ NE:

#### Pozor na cukry

Cukry jsou strašákem každého rodiče, vykukuje na ně odevšad, odkud může a není zrovna jednoduché mu uniknout. Obecně souvisí chuť na sladké s ne- správným a nevyváženým stravováním. Rozhodně by se neměly dávat dětem sladkosti za odměnu, stává se z toho totiž návyk spojený s pozitivním podnětem. Bc. Iveta Garciová, vedoucí školní jídelny Mateřské školy Semínko, uvádí, že „mís- to sladkostí je dobré zahnat chuť na cukr nejlépe sušeným či čerstvým ovocem nebo kvalitním ovocným jogurtem. Čas od času neuškodí ani kousek zdravého domácího koláče či nepečeného dortu.“

Denní dávka cukru pro školáka do 10 let by rozhodně neměla přesáhnout 24 g (6 lžiček). Nejzdrádnější jsou přitom cukry obsažené ve sladkých nápojích a limoná- dách. Těm by se děti měly vyhnout úplně a již odmala si pěstovat návyk na čistou vodu nebo neslazený čaj. Není-li zbytků, doporučuje Iveta Garciová například mošt ředěný minimálně 1:1 vodou.

Cukr je rozhodně součástí stravy, kterou se nevyplatí opomíjet. Při jeho častém přijímání se však může vytvořit i závislost, které se pak jen velmi těžko zbavuje.

### Smažené pryč

Smažení je jedním z nejrizikovějších způsobů úpravy potravin. Kromě toho, že takto připravené pokrmy obsahují ob- rovské množství tuku, mohou také zvýšit riziko rozvoje rakoviny. Obzvláště to hrozí tehdy, smaží-li se na laciném a pro smaže- ní nevhodném oleji. Ten se totiž snadno přepaluje a největší neplechu dělá při příliš vysokých teplotách. Takto upravená jídla by neměli jíst příliš často ani dospělí, natož pak děti. Daleko lepší je pro přípra- vu dětského jídla použít dušení, pečení či vaření v páře. Rozhodně by si děti neměly zvykat na jídlo z fastfoodových restaurací a podobných zařízení.

### A pečivo?

Bílé se vyrábí z bílé mouky, která je tvořena ze středů jednotlivých zrn a neobsahuje skoro žádnou vlákninu a důležité živiny. Zároveň má vysoký glykemický index, což způsobuje přibírání a nadváhu. Pečivo je zároveň také plné soli, která rovněž neprospívá ani dospě- lým, ani dětem. „Není jednoduché se bílému pečivu úplně vyhnout, je však nasnadě typ pečiva střídat. V naší školce dětem pravidelně objednávané pečivo žitné, ječné, vícezrné či kukuřičné. A přímo v Toulcově dvoře pro naše děti pečou i celozrné housky, které mají oproti bílým až dvojnásobné množství prospěšné vlákniny,“ upozorňuje Garciová.



Iveta Garciová

Asi není v silách žádného z rodičů, aby měl absolutní kontrolu úplně nad vším, co dítě školního či „školového“ věku pozře. Je však dobré o tom s dítětem mluvit a mít přehled, dbát zejména na pravidelnost a průběžně mu vštěpovat zdravé návyky. Základem je dát dítěti správný vzor.

**Dvoustranu ve spolupráci se školkou Semínko v Toulcově dvoře připravila: Eugenie Línková**



Takhle krásně upravenému ovoci děti neodolají





Vaří se často venku

# Jídelníček předškoláka

**hraje rozhodně velmi důležitou roli v celém vývoji dítěte. Rodiče by ji neměli brát na lehkou váhu, protože tvoří základ pro celý budoucí život. Špatné stravovací návyky vedou ke špatnému vývoji a neprospívají psychické, ani fyzické stránce dětského organismu. Učme proto děti správně jíst a dodržovat jednoduché zásady už od nízkého věku.**

## Důležitá je pestrost a pravidelnost stravy

Nemá-li dítě ze zdravotních důvodů žádná potravinová omezení, je pro jeho vývoj nejvhodnější sestavit jídelníček tak, aby byl především pestrý. Každý den by se na jeho talíři měla objevit čerstvá zelenina a ovoce. Dětskému i dospělému organismu prospívá také pravidelné zařazování ryb do jídelníčku. Své místo by si zde měly najít i luštěniny. Při vaření se vyplatí používat hlavně čerstvé potraviny.

Naopak velmi omezte přidané cukry a sůl. Taktéž dětem neprospívají smažená jídla, ztužené tuky, různá aditiva a konzervanty.

Dítě by mělo jíst určitě pravidelně, tím se myslí alespoň 5krát denně po menších porcích, což zabrání pocitu hladu. Rovněž by se nemělo zapomínat na dodržování pitného režimu, jehož převážnou součástí by měla být čistá voda.

## Vytrvejte

S dětskými chutěmi to není úplně jednoduché. Některá jídla si děti oblíbí hned napoprvé, u jiných trvá zase trochu déle, než jim přijdou na chuť. Nechte děti potraviny

ochutnávat, ale nenuťte je jíst velké množství, pokud jim jídlo zrovna nechutná, posílili byste tak totiž jejich odpor. Neoblíbené jídlo však hned z jídelníčku nevyřazujte a zkuste je po čase dítěti nabídnout znovu a třeba v kombinaci s jinou potravinou či v jiné úpravě. Dětem obecně trvá déle, než si na některé chutě zvyknou a to, co jim nechutnalo včera, si třeba příští týden oblíbí.

## Problém sladkosti

Sladkosti s přidaným cukrem jsou něco, co dítě útlého věku z výživového hlediska opravdu nepotřebuje. Pokud chcete dětem dopřát něco dobrého na zub, určitě je lepší to řešit ovocem v čerstvé či sušené podobě, případně ovocným pyré, nebo třeba ořísky. Můžete také například zkusit s dětmi něco zdravého upéct. Když jej do přípravy zapojíte, určitě mu pak výsledné jídlo bude více chutnat. Pustit se můžete do domácího perníku s jablky, pohankových palačinek či mrkvového koláče. Preferujte čerstvé potraviny a vyhněte se zbytečnému cukrování a polevám. Místo cukru můžete využít i kvalitní sirupy (třeba javorový či datlový), med nebo džemy s vysokým podílem ovoce a bez přidaného cukru.

## Budte vzorem

Nejlépe dítě naučíte zdravému životnímu stylu, budete-li sami jeho zásady dodržovat. Tedy, pokud nechcete, aby dítě jedlo sladkosti či bramborové chipsy, ani vy sami byste je před ním neměli konzumovat. Stejně tak velmi záleží na tom, jaké potraviny vidí dítě doma, protože takové bude s největší pravděpodobností volit i v budoucnu. Pro dítě jste vzorem, ke kterému vzhlíží a napodobuje jej ve všech směrech svého života.

## Vedte dialog

V prosazování zdravé stravy určitě dětem nezapomeňte vysvětlit, proč je pro ně důležitá a jaký je její význam pro lidské tělo. Nejlepší je děti do samotné přípravy jídla zapojit a ukázat jim jakou má jídlo hodnotu. V rámci prosazování pestré stravy by dítě mělo poznávat co nejvíce chutí a zkoušet nové potraviny. Vyplatí se děti učit, co nám příroda naděluje a jaká je vlastně cesta surovin k našemu talíři, jak je tím ovlivněna krajina a zvířata i jak původ jídla a jeho kvalita ovlivňuje životní prostředí.

Máte-li tu možnost, ukažte dětem, jak potraviny rostou a odkud se berou na našem stole. Můžete je zapojit do sklizení ovoce a následně společně upéct ovocný koláč.

Děti to nejen bude bavit, ale poznají jednotlivé suroviny a vlastně tak zjistí, jak určité pokrmy vznikají. V neposlední řadě si při vaření procvičí jemnou motoriku. Alternativou mohou být také vlastnoručně vypěstované bylinky doma v květináči nebo návštěva farmy spojená např. s výrobou a ochutnávkou mléčných výrobků.

**Dvoustranu s Ivetou Garciovou připravila Eugenie Línková**  
**www.msseminko.cz**

## Tipy na zdravou svačinu

Rychlou a hodnotnou svačinou pro dítě může být bílý jogurt s čerstvým ovocem nebo obilné či bezlepkové kaše, které lze zdravě ochutit třeba rozinkami, ořechy nebo přírodními sirupy.

Osvědčeným typem na svačinu je čerstvé pečivo, které je vhodné střídat, s domácí pomazánkou z luštěnin, vajec, obilnin, ryb, zeleniny nebo tvarohu.

Domácí moučníky je také možné zařadit. Je však potřeba dbát na to, aby byly z kvalitních surovin, a vyhněte se zbytečnému cukrování a polevám.

## 5 tipů na pomazánky podle Ivety Garciové

### Cizrnová

Sterilovanou cizrnu rozmixovat na kaši se stroužkem česneku, kouskem jarní cibulky a trochou panenského olivového oleje. Nakonec můžete přidat přírodní pomazánkové máslo.

### Z červené čočky

Na másle či olivovým oleji lehce orestujeme nastrouhanou mrkev s rozmačkaným česnekem a jemně nakrájenou cibulkou, potom přidáme červenou čočku a vše dohromady uvaříme od měkka. Nakonec trochu osolíme a rozmixujeme.

### Mrkvová

Jemně nastrouhaná mrkev a utřený stroužek česneku se lehce orestuje na másle a nechá vychladnout. Následně se vmíchá přírodní pomazánkové máslo a trocha přírodní Lučiny.

### Avokádová

Zralé avokádo rozmačkáme a vmícháme stroužek utřeného česneku, extra panenský olivový olej, vymačkanou šťávu z citrónu, nejemno nakrájenou a spařenou cibulku, trochu soli, a nakonec nastavíme přírodním tvarohovým sýrem.

### Tuňáková

Tuňák steak, šťáva z citrónu, spařená a nejemno nakrájená cibulka, přírodní pomazánkové máslo a trocha přírodní Lučiny.

# Druhé kolo kampaně na podporu prodeje mléka startuje na jaře

**Pijte mléko a vyhrajte lístky do muzea. Za deset výstřižků obalů získáváte jednu rodinnou vstupenku. Tato jednoduchá pravidla hry na podporu prodeje mléka zaujala více než 280 lidí, kteří si během zimních měsíců přišli do Národního zemědělského muzea vyměnit výstřižky obalů od mléka za vstupenku. Kampaně na podporu chovatelů skotu a výrobců mléka pořádají Národní zemědělské muzeum a Zemědělský svaz České republiky.**

„Mám radost, že se naše kampaně neminula účinkem a že i taková věc, jako je lístek do muzea, se může stát zajímavou výhrou. Přesvědčily nás o tom zejména poslední lednové dny, kdy se počet návštěvníků přicházejících s výstřižky významně zvýšil,“ říká generální ředitel Národního zemědělského muzea Milan Jan Půček.

Zvláštní pozornost si zasloužila jedna třída ze Základní školy Josefa Kubálka ze Všenor, kdy s deseti obaly od mléka přišlo na návštěvu každé z devatenácti dětí. Protože ale děti mají do muzea vstup zdarma, odnesly si všechny rodinnou vstupenku domů, jako dárek pro své rodiče.

Cílem celé kampaně bylo připomenout spotřebitelům, že podívat se na jméno a adresu výrobce není od věci nejen u gastronomických specialit, ale i u běžných potravin. „Koupit českého mléka podporuje spotřebitel nejen chovatele skotu a výrobce mléka, ale také krajinu, kde žije,“ říká předseda Zemědělského svazu Martin Pýcha s poukazem na to, že lidé často u zboží sledují značku, nedívají se ale na adresu

výrobce. Zemědělské podnikání je úzce spjato s přírodou a prosperující, krásná krajina je jedním z nejdůležitějších aspektů našeho národního dědictví. Zemědělský svaz ČR dlouhodobě pracuje na propagaci českých potravin ve snaze naučit spotřebitele kromě ceny potraviny posuzovat také jejich kvalitu a původ. V rámci programu Zemědělství žije! pořádá řadu přednášek a akcí pro děti i veřejnost.

Stejně téma je blízké i Národnímu zemědělskému muzeu, které zase řadou popularizačních akcí během roku ukazuje dětem přímo v centru Prahy, že potraviny nerostou v supermarketech. Nedávno zde například proběhl desátý ročník Letenského prasete aneb zabijačky v muzeu, na programu jsou Cukrářské slavnosti, Bylinkový festival, na podzim oblíbená Letenská husa.

I proto se oba organizátoři domluvili na prodloužení spolupráce a zopakování soutěže. Druhé kolo kampaně bude mít název Mlékohraní a startuje na jaře, tedy přesně 21. března 2017. Více na [www.nzm.cz/mleko](http://www.nzm.cz/mleko).



Na snímku jsou děti s lístky k návštěvě Národního zemědělského muzea jako dárek pro jejich rodiče

Foto archiv NZM







Trhy na Náplavce v Praze už opět lákají nejen Pražany

# Náplavka zahájila v únoru, návštěvníky nezklamala

*Farmářský trh na Náplavce je už dnes pojmem. Zavedená tržnice, které dává protékající Vltava a atmosféra kolem ní nezaměnitelný genius loci. Plné naděje a čekání na jaro bylo i zahájení letošní, v pořadí už osmé farmářské sezóny. Byla sobota 4. února a Náplavka byla plná natěšených prodejců a nudočkávných lidí už od božího rána. Zájemců přišlo přibližně 3 500, prodejců bylo kolem 80.*



„Víte, tady je každá sobota společenskou záležitostí se spoustou milých setkání. My to tady prostě milujeme, jo, celá rodina,“ vypráví rozšafně dáma středních let. Museli jste jí to u ohnivého koše, nad kterým si s dalšími nadšenci opékala právě nakoupené farmářské špekáčky, opravdu věřit. Klacíky s ostrou špičkou připravila řeznická firma, která se postarala také o improvizovaný táborák. Při zahájení sezóny to byla pozornost více než milá.

## Konec frontám na domácí vajíčka

Z farmářských novinek roku 2017 oslnila vajíčka. Jednak proto, že byla k mání už od 3,70 Kč (a to je téměř stejně jako česká vejce v supermarketech). Frontu na domácí vejce za 6 nikdo nemusel stát, protože díky konkurenci dalších nových prodejců je i v tomto oboru nabídka širší a pro zákazníka cenově zajímavější. Když nebudete šetřit krok a dojdete od Palackého náměstí až k Výtoňským hodinám, zastavte se na va-

jíčka k Martě a Petrovi Vesecých, jejichž slepičky mají výběh a pastvu přímo u lesa. Na náplavce budou každou sobotu a vždy na konci trhu směrem k železničnímu mostu. Stejně to bude s kozími a ovčími sýry, mléky a dalšími bioprodukty z koší farmy Pěnčín.

## Kuře z velkochovu nebo z farmy?

Když jsem tuhle otázku provokativně položila Šárce Sedláčkové z pořádajícího Archetypu (Sdružení farmářských tržišť), začala se smát. „Jedním z důvodů, proč blahorečím farmářským trhům je to, že mě konečně přivedly k normálnímu kuřecímu a drůbežímu masu. Nemusíte být zrovna gurmáni, abyste z některého kuřátka z hypermarketu ucítili pachut něčeho umělého a divného, co se vám ihned přestane líbit. Nemusíte být zrovna Magdalen Dobromila, abyste si uvědomili, že to kuřecí masíčko na prkýnku se nápadně promáčklo pod vaším lehkým stiskem a že se konzistencí



Bílý mák v prodejnách není, za to na trhu je v nabídce



Na koší sýry se jen sbíhají sliny

blíží blátu.“ A tak u Sedláčků řadu let žili bez kuřecího. „Pak jsem jednoho krásného dne roku 2010 stála před panem Beranem z jihočeských Pracovic, který se hlásil k prodeji k nám na Náplavku, poslouchala jsem jeho vyprávění o tom, že by rád začal svůj životní



Karlovarské cukrářství



Na trhu se hned i baští



# Asociace farmářských tržišť ČR se ohražuje

Není to první ani poslední případ, kdy se snaží politické reprezentace radnic a obcí nahradit provozovatele sku-

tečných farmářských trhů, kteří se řídí etickým kodexem AFT ČR, jinými subjekty, bez vazby na prodejce na konkrétní regionální producenty zemědělských surovin a výrobce potravin. To v praxi znamená, že se na lukrativních prodejních místech stále více prodává, a postupně bude ještě více prodávat zboží, které neplní účel propagace identické regionální zemědělsko-potravinářské produkce, ani možnosti odbytu výrobků, které řadový spotřebitel nenajde v regálech nadnárodních prodejních sítí. AFT ČR proto považuje takové kroky za aktivity namířené proti myšlence podpory českých potravin a rozvoje venkova jako celku a proti často bohužel jen deklarované podpoře malého a středního podnikání v ČR a také za nepatřičné zasahování do práv podnikatelských subjektů.

AFT ČR v této souvislosti apeluje především na spotřebitele a návštěvníky skutečných farmářských trhů, aby si je nenechali na úkor jarmarečných akcí politiky a lobbistů všeho druhu ukrást. Apeluje ale také na politiky a všechny, jimž není lhostejné dobré jméno farmářských trhů, aby se podle svých sil zasadili o zachování původního smyslu farmářských trhů tím, že budou při výběru jejich provozovatelů preferovat organizátory se zkušenostmi s pořádáním takových akcí a tomu přizpůsobovat podmínky jejich výběru. Inspirovat se mohou v etickém kodexu AFT ČR, který je v současné době největší garancí prodeje takových výrobků na farmářských trzích, které tam spotřebitelé očekávají a jejichž podpora je všude ve vyspělém světě považována za veřejný zájem, podporu tradic a lokálního patriotismu ve prospěch zemědělců, malých potravinářů, živnostníků, venkova i samotných spotřebitelů.

Více informací na [www.aftcr.cz](http://www.aftcr.cz)  
Tomáš Popp, AFT ČR, [info@aftcr.cz](mailto:info@aftcr.cz)

ujala sama a dala tak vzniknout lokální rebelii, Z Prohlášení Asociace farmářských tržišť České republiky vyjímáme: **Asociace farmářských tržišť ČR (AFT ČR) je hluboce zneklidněna pokračující a rostoucí snahou některých představitelů obcí, měst a jejich městských částí měnit primární, veřejně prospěšný účel farmářských trhů, kterým je nabídka identických českých a moravských zemědělských surovin a potravin z nich vyrobených, v jarmareční byznys.**

**Poslední snahou je využít dosud dobré jméno Farmářských trhů („FT“) na náměstí Jiřího z Poděbrad v Praze 3 ve prospěch městské akciovky bez jakékoli zkušenosti s pořádáním trhů a bez jakékoliv vazby na drobné a střední zemědělce a výrobce regionálních potravin. Do konce roku 2016 trhy na Jiřáku 2016 provozoval spolek Archetyp, spoluzakladatel AFT ČR. FT Archetyp v roce 2010 založil na základě vlastní know-how i celkové koncepce, ale 31. 12. 2016 mu skončila smlouva. Radnice Prahy 3 v rámci výběrového řízení na změnu provozovatele v něm vybrala společnost World Production s.r.o., překoupenou měsíc před vyhlášením výsledků, která nedisponovala a nedisponuje žádnými zkušenostmi v pořádání trhů a svou schopnost je provozovat doložila referencí subdodavatele a poskytovatele cateringových služeb CH Catering. Po značných protestech veřejnosti se následně radnice rozhodla, že bude farmářské trhy „na Jiřáku“ provozovat sama. Původnímu provozovateli, ale ani nikomu dalšímu tedy nedala šanci se dalšího výběrového řízení zúčastnit. Obešla v podstatě vlastní předpis.**

Problematické farmářských tržišť se budeme podrobně věnovat v příštím čísle, kdy už by mělo být jasné, jak magistrát zareaguje na petici několika tisíc návštěvníků tržišť, lidí z Prahy 3 a širokého okolí

Text a foto Vladislava Tomanová

## Vrásky z Jiřáku aneb Úspěch se v Česku neodpouští

Letos poprvé se pod taktovkou Archetypu už nepořádají farmářské trhy na Jiřáku. Radnice Prahy 3 podnikla několik osobitých kroků, pořadatelství trhů se ve finále





Hlavní brána



Automat na výrobu sušenek



Pole špaldy s mezí



Mlýn od rakouské fy Green



Práce na poli s voly

# Farma Křišňův dvůr

*Na seminář „Zpracování obilovin“ PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců na farmu Křišňův dvůr v Městečku u Benešova jsem odjížděl s určitými obavami. Jak lze skloubit ekologické zemědělství s náboženským hnutím? Dosud jsem znal hnutí Hare Křišna jen díky průvodům v ulicích měst se zpěvem, bubnováním, tancem a nabízením koláčků.*

Po příjezdu obavy rychle zmizely, jsme informováni podrobně o ekozemědělství a výrobě potravin, o náboženství padne zmínka jen na náš přímý dotaz. Hnutí Hare Křišna bylo registrováno v České republice v roce 1989, jako první náboženská společnost mimo křesťansko-židovskou tradici, pochází z Indie. Mezi jeho zásady patří vegetariánství -zdržení se konzumace masa, vajec a omamných látek. Přímo na farmě bydlí 12 členů hnutí, ve vzdálenosti do pěti kilometrů bydlí dalších devět rodin. Děti se učí buď doma, nebo chodí do školy, je to svobodná volba. Motto farmy je **"jednoduché žítí a hluboké myšlení"**. Snaží se žít v souladu s přírodou a nezatěžovat zbytečně životní prostředí. Soustřeďují se na kvalitu a ne na kvantitu. Farma sdružuje lidi se společným duchovním cílem, přičemž každý dělá podle své chuti a schopností to, co mu nejlépe jde.

Krásnou vstupní bránu vykoval z nakoupeného materiálu člen hnutí, vyučený kovář žijící v domě nedaleko farmy. Farma byla založena zakoupením zpustlého statku v roce 1990. První dva roky se opravovaly vnitřní prostory a odklízely sutiny po hlavních stájích. Po roce 1993 se začalo hospodařit na větší rozloze půdy. Dnes je na farmě i ekologická čistička odpadních vod.

## Hospodaření na farmě

Farma je rozdělena na projekty, ziskové a neziskové, každý projekt má svého vedoucího. **K farmě patří 2 restaurace Govinda(v Praze Na Palmovce a v Sou-**

**kenické ulici), pekárna, mlýn a obchůdek.** Hospodaří na 40 ha, z toho 16 ha jsou trvalé travní porosty. Pokud jde o živočišnou výrobu mají 4 krávy plemene Jersey, 2 Holštýnské. Na zemědělské práce používají i 2 voly. Krávy dojí ručně, mléko používají jen na vlastní výrobu. Krávy dojí 4-5l po dobu cca 10 let. Podívali jsme se na pole, pole jsou orána po vrstevnici k omezení eroze. Svoji významnou roli také hraje vytvoření mezí, které tvoří útočiště pro přirozené nepřátele škůdců. Najdou zde úkryt i ohrožené a postupně mizející druhy zvířat. Občas jsou zde k vidění například koroptve nebo rozmanité druhy hmyzu. Pokud to situace dovolí, používají k obhospodařování půdy i zvířata, což problém postupného zhutňování nižších vrstev půdy téměř eliminuje. Používáním biologických hnojiv se zlepšují vlastnosti půdy, která má více humusových částíček, čímž se omezí větrná i vodní eroze. Pěstují kromě jiného minoritní plodiny: žito, špaldu, hrách a pohanku ale i pšenici. Vše je v BIO kvalitě. Nepěstují ječmen, který je náchylný na rzi a další choroby, ani ozimou pšenici, která je náročná na skladbu živin v půdě. Nepoužívají žádná chemická hnojiva ani pesticidy. Na žně do roku 2008 potřebovali 30 lidí, stavěli panáky jako naši předci. Pro nedostatek stálých pracovníků dnes sklizeň obstarává kombajn. Výnosy stararé pšenice špaldy mohou být třeba jen poloviční oproti novým šlechtěným druhům pšenice. Špalda je plodina nenáročná na hnojení, je odolná proti chorobám a škůdcům a má mnohem



Cizrnové sušenky

lepší složení než vyšlechtěná pšenice. Není potřeba kupovat drahá hnojiva, herbicidy ani insekticidy, což se všechno ekonomicky do výsledku také nutně projeví. Výnos ale není všechno. Pokud zvolíme odolnější a staletými prověřené druhy plodin pro danou lokalitu, najdeme mnoho pozitiv, která vyrovnají menší výnosy. Z tohoto důvodu bývají biopotraviny také o 30-80 % dražší než potraviny v ne-bio kvalitě. Nutno však dodat, že tuto cenu stanovují spíše prodejci než biozemědělci. Cena od biozemědělce bývá právě jen o 15-30 % vyšší oproti ne-bio plodinám a zbylý rozdíl je výsledkem následných marží prodejců. Výnos špaldy bývá 3t/ha, výnos pohanky 4,9t/ha z přímého výsevu a 3,9 z/ha z výsevu do strniště.

## Pekárna se připravuje na certifikaci bio

Na Farmě je od roku 2015 v provozu pekárna, byla postavena úsporně, náklady byly do 0,5 mil. Kč. Jsou to sešroubované buňky, vytápění je pouze pecemi, plocha je 90 m². Pekárna je zatím v experimentálním provozu, příští rok se počítá s certifikací bio. V pekárně se zkouší nové výrobky, po odzkoušení se předávají recepty do pekárny v Praze a Benešově. Zde se peče pro vlastní potřebu a prodej ze dvora či přes e-shop. Tak jako všechno na farmě i zde byla výroba rozšiřována, až když byly potřebné finance pohromadě. Výroba sušenek začala rozválením těsta na stole a vykračováním sušenek ručně skleničkou.

V další fázi byla výroba pomocí ručního strojku. Dnes je výroba plně automatizovaná. V pekárně vyrábí celozrnné sušenky, kokosky, müsli, hrachové krupky a spoustu dalších sladkých i slaných produktů Celozrnných sušenek vyrábějí 12 druhů, z vlastní mouky ovesné, špaldové i cizrnové, které můžete zakoupit zde a také na farmářských trzích. Krupavé müsli jsou jedinečné díky způsobu přípravy. Vločky se míchají s celozrnnou moukou mletou na kamenném mlýnu a vzniklé těsto se pozvolna peče, až vzniknou lahodné krupavé müsli s nezaměnitelnou lehce ořechovou chutí. Vyrábí i bezlepkové ovocné kuličky bez přidaného cukru. *„Při výrobě klademe důraz na kvalitu, nezapomenutelnou chuť a zdraví. Bereme v potaz ekologii a nepoužíváme suroviny, při jejichž získávání se drancuje příroda. Nepoužíváme žádná barviva, konzervanty ani přídatné látky.“* říká náš průvodce Pavel Kratochvíla.

## Vlastní kamenný mlýn

Protože z vlastní produkce by nebyli schopni zásobit mlýn, zvolili strategii zřízení vlastního mlýna. Z nejstarší budovy na farmě, která již dávno před rokem 1850 sloužila jako sýpka, v roce 1996 vybudovali současnou podobu fungujícího mlýna. Původní válcový mlýn z Pardubic opustili, protože když se zastavil na 2-3 dny, byl problém s myšmi. Válcové mlýny zrní spíše drtí a obal zrna zůstane více méně celistvý, takže se pak při dalším zpracování snadno oddělí (např. prosetím) od ostatní mouky, čímž vznikne bílá mouka. Běžné válcové mlýny také vláknu zpracují do ostřejšího jehličkového tvaru, což může poškozovat střevní stěnu. Dnešní technologie mletí zrna ochuzuje náš organismus o minerální látky a vláknu. Zpracování obilí na kamenném mlýně je způsob starý několik tisíciletí, prověřený minulými generacemi. Mezi otáčejícími se mlýnskými kameny si celé zrna zachovává obsah cenných enzymů. Díky těmto enzymům žaludek dobře rozloží potravu na jednotlivé aminokyseliny, stavební kameny potřebné pro tvorbu

bílkovin. Dalším pozitivem je tvorba jemných granulí namleté vlákniny z povrchových vrstev obilí, díky nimž se zpomaluje vstřebávání cukrů a vyrovná se jejich hladina v krvi. Nedochází ke zvyšování glykemického indexu, což šetří slinivku břišní. Rotační, tedy kamenný mlýn zrna obrousí a zároveň ho celé včetně obalu rozkouskuje, takže se namele i obal zrna. Celá slupka je semleta a proto musí být dokonale čistá, proto se před mletím používá síťová třídička. Celozrnná mouka obsahuje oproti bílé mouce řádově o 60 % více vápníku, 76 % více železa, 85 % více hořčíku, 78 % více zinku, 77 % více vitamínu B1, 80 % více vitamínu B2, 86 % více vitamínu E. Taková čerstvě umletá mouka krásně voní, skvěle chutná a jsou v ní zachovány všechny živiny i kvalitní nenasycené mastné kyseliny. V mlýně jsou 2 rakouské mlýny světoznámé firmy Green z Tyrolska. Typ A 700 s průměrem kamene 700 mm má kapacitu 70-125 kg/hod a typ A 500 semele za hodinu 50-95 kg. Součástí jsou i 2 síla o obsahu 2x 3 t. Dřevěná konstrukce mlýna je z alpské borovice, Mlecí kameny jsou z přírodního kamene, samy se ostří a mají životnost 30-40 let, záruka na kámen je 20 let. Mlýn obsluhuje 1 stálý mlynář 6 dní v týdnu a ještě další mlynář na mletí bio mouk. Mele se z vlastního certifikovaného bio obilí, nebo z kupovaného v bio i nebio kvalitě. Netříděné mouky se umele 190 kg /hod a tříděné 90 kg/hod., za den se tak umele 2-3 t. Mlýn namele mouky hrubé, polohrubé i hladké, rovněž koření, nelze použít na cizrnu, kameny by se zalepily. Špalda, pohanka a hrách jsou certifikovány bio. Špalda se loupe na kladívkové loupačce s výkonem 1,5 t/hod. Po semletí je mouka do 3 dnů u zákazníka. V pondělí se přijímají objednávky a ve čtvrtek je odvoz. Odběrateli jsou pekárny, prodejny zdravé výživy a další zpracovatelé. Malou část prodají i přímo ze dvora. Zajímavé je, že se oba mlýny za 3 měsíce provozu zaplatily. Mlýny zajišťují 70 % financí pro vlastní farmu a projekty ekologického zemědělství. *„Díky konstrukci zdejšího mlýna jsme schop-*

*ni namlít jedenáct druhů mouky, například pšeničnou celozrnnou mouku, hladkou a polohrubou, kterou můžete použít podobně jako klasickou bílou mouku. Další výhodou naší mouky je, že při její výrobě nepoužíváme žádné bělicí, konzervační ani jiné chemické látky. Mouku tedy dodáváme čerstvou a jako taková si zachovává nejen veškerou výživnou hodnotu, ale také výbornou chuť a vůni.“* dodává P. Kratochvíle.

## Prodej potravin

V obchodě na farmě a i přes internet E-mail: objednavky@jamuna.cz lze zakoupit další výrobky: Ghí - přepuštěné máslo, se připravuje z másla, ale přesto má zcela jiné vlastnosti než obyčejné máslo. V ajurvédě platí za elixír života, protože má omlazující a regenerační účinky. Zároveň napomáhá detoxikaci organismu. Šakti k doplnění energie, pochoutka z ghí, mandlí a medu podle starodávné Ayurvédské receptury. Sírupy bez konzervantů, domácí marmelády a rovněž med. Na farmě chovají 60 včelstev.

Chutné vegetariánské menu zkonzumovali někteří z nás netradičním způsobem vsedě na zemi v poloze lotosového květu. Moučník Halva-kaše z krupice, medu, ovoce a ořechů a mandlí to vyhrál u všech (neplést s chalcou z Balkánu). Na závěr naší návštěvy jsme si prohlédli staré stroje: odkoukolovávač, který se používal hlavně k pročišťování pohanky, povříslavač k výrobě povřísel, užívaných k vázání snopů a k výrobě ošatek, sečka a třídičku obilí. Ročně farmu navštíví v průměru 2 500 hostů. Většina se účastní pravidelných nedělních programů spojených s ochutnávkou vegetariánských specialit a v létě mnozí z nich absolvují semináře o staroindické filozofii a ekologickém zemědělství. Současní obyvatelé Křišnova dvora se snaží ukázat, že návrat ke zdravým kořenům je možný. Přichází se specifickým způsobem hospodaření, založeným na vědecké filozofii, kde je velký důraz kladen na pokojné soužití člověka s přírodou.

Jaromír Hampl





# Zemědělci a potravináři mezi stovkou nejlepších firem

Celkový záběr  
na vyznamenané

*Při ohlédnutí za uplynulým rokem nelze opomenout jednu z velmi prestižních soutěží Českých sto nejlepších. Každoročně ji vyhodnocuje pořadatelská společnost Comenius a před koncem roku v krásném prostředí Pražského hradu a ve Španělském sále dostávají ti nejlepší z nejlepších diplomy. Každoročně mezi nimi nechybí zemědělci a potravináři a zajímavá je i disciplína, z níž vychází ti nejlepší manažeři a to jak ženy „Lady pro“, tak muži „Gentleman roku“.*

### Nejlepší je být nejlepší

Cílem soutěže „ČESKÝCH 100 NEJLEPŠÍCH“ je v celonárodním měřítku nalézt, vybrat, zviditelnit a veřejně slavnostním způsobem ocenit české (v ČR zaregistrované) firmy, podniky, či společnosti z co nejširšího spektra ekonomických aktivit, které dosahují vynikajících, mimořádných anebo pozitivně pozoruhodných výsledků.



ČESKÝCH 100 NEJLEPŠÍCH  
CZECH 100 BEST 2016

Systém vyhodnocení a stanovení pořadí „ČESKÝCH 100 NEJLEPŠÍCH“ v maximální míře využívá konkrétní znalosti širokého okruhu vybraných odborníků. Nominace

by proto měly vycházet z osobních znalostí, zážitků, či zkušeností z období posledních dvanácti měsíců, získaných jak při profesionální činnosti (to především), tak i ze



Jiří Čunek, Babišovi a Karel Muzikář ze společnosti Comenius (vpravo)



Nejvíce ocenění (pro tři dceřiné firmy) se podařilo získat holdingu Agrotrade, v jehož čele stojí jako prezident Miroslav Toman, otec prezidenta PKČR, který je vedle něj a zcela vlevo v druhé řadě snímku je Zdeněk Toman, generální ředitel holdingu.

soukromých kontaktů s nejrůznějšími hospodářskými subjekty.

**Výběr (nominace) firem pro zařazení mezi „ČESKÝCH 100 NEJLEPŠÍCH“ má pouze tři omezení:**

- subjekt navrhovaný musí být registrován v ČR a být zde plátcem daní,
- měl k datu 30. září daného roku nejméně 20 zaměstnanců,
- jeho obrat za posledních 12 měsíců byl nejméně 30 milionů Kč.

**Mottem této soutěže je:**  
Nelepší je být nejlepší.

Soutěžilo se i v jednotlivých disciplínách. Jednou z nich je **Zemědělství a potravinářství, vítězné vzešly tyto společnosti:**

- Jatky Český Brod, a.s.
- Kostelecké uzeniny a.s.
- MP Krásno a.s.
- Pecu Staňa s.r.o.
- Stena s.r.o.
- Svoboda-výroba domácích knedlíků s.r.o.
- Vodňanská drůbež s.r.o.

**Mezi sto nejlepšími jsou:**

- Agrofert a.s.
- Bohemia sekt s.r.o.
- Boneco a.s.
- Agrotrade a.s.
- Xaverov a.s.
- Rudolf Jelinek a.s.
- Maso uzeniny Písek a.s.

# Ke klasické zemědělské výrobě si přidali i produkci ryb

*Za zemědělce přejímal ocenění Jindřich Neudörfel ze Zemědělské společnosti Dobříš sídlící v městě Dobříš, které se nachází ve středních Čechách poblíž města Příbram. Hlavním předmětem podnikání je provozování zemědělské činnosti včetně prodeje nezpracovaných zemědělských výrobků, obchodní a zprostředkovatelská činnost a další služby z oblasti zemědělství.*

Výroba je soustředěna do čtyřech areálů: Dobříš, Mokrovraty, Dražetice a Čelina. Středisko Dobříš zajišťuje posklizňovou úpravu obilí, opravy zemědělské techniky a dopravu. Má zde sídlo i obchodní sklad s prodejnou náhradních dílů na zemědělskou techniku. V Mokrovratech, Čelině a Dražeticích je umístěna živočišná výroba. Dojnice jsou ve dvou volných a boxových stájích s kapacitou 400 ks a dojárnou 2x12 Westfalie a 320 ks s dojárnou 2x8 Agromilk Pelhřimov. V roce 2005 provedla společnost rekonstrukci jedné haly na středisku Dražetice na výkrm býků a tím uzavřela celkový obrat stáda skotu. V současné době začíná společnost rozšiřovat stádo krav bez tržní produkce mléka. Chov prasat je umístěn v areálu Čelina. Kapacita stájí v tomto areálu je 150 ks prasnic a 800 ks vepřového žíru. Společnost chová kříženko ČBU x L a připouští je hybridními liniemi kanců s cílem zlepšit zmasilost vykrmovaných prasat.

„Pro celkové zvýšení úrovně živočišné výroby se snažíme zajistit co nejvyšší kvalitu výroby objemových krmiv – senáží a siláží, a proto jsme v roce 2006 vybudovali další senážní a silážní jámy na středisku Dražetice. Výrobu krmných směsí pro celou živočišnou výrobu zabezpečuje nově vybudovaná plně automatická míchárna od firmy Romil,“ uvedl Ing. Jiří Neudörfel, jednatel Zemědělské společnosti Dobříš, spol.s.r.o.

Zajímavou činností je i chov ryb, který zajišťuje firma ANAS, spol.s.r.o. a je soustředěn na ploše zhruba 90 ha rybníků. Rybářské středisko zajišťuje chov, výrobu a prodej ryb. Převážnou část produkce tvoří



Jiří Neudörfel (vlevo) převzal ocenění z rukou prezidenta Potravinářské komory Miroslava Tomana.

kapr, v menší míře pak štika a lín. Výlovy tržních ryb probíhají na podzim a v menší části na jaře.

Zemědělská společnost Dobříš hospodaří na ploše, která se pohybuje kolem hodnoty 3 000 ha. Orné půdy je 2 300 ha. Luk, pastvin a zatravněné orné půdy je 700 ha. „Zemědělská půda naší společnosti zahrnuje ucelené území mezi pohořím Brdy a řekou Vltavou a dvě izolované enklávy a to v okolí Mnišku pod Brdy s plochou 200 ha a obce Lazsko u Milína s plochou 185 ha,“ konstatoval Jiří Neudörfel.

Tak významného ocenění na Pražském hradě před koncem uplynulého roku se společnosti dostalo na základě velmi dobrých výsledků v hospodaření.

**Dvoustranu připravila: Eugenie Línková**

Vyznamenaní zemědělci a potravináři s prezidentem PK ČR Miroslavem Tomanem (zcela vlevo)





# Labužníci u firmy Boneco ocení především pestrost majonéz s různou příchutí

Jednou z firem, která pravidelně boduje v celostátní soutěži TOP 100 nejlepších, je i firma Boneco, s jejím generálním ředitelem Zdeňkem Štěpánkem jsme hovořili o zajímavém sortimentu společnosti a s čím se od ní můžeme pravidelně setkávat na trhu.

►Koncem roku 2016 byla firma Boneco oceněna na Pražském hradě ve Španělském sále za kvalitu produkce a úroveň podnikání v rámci soutěže TOP 100 nejlepších. Co se vám především v rámci ekonomiky společnosti povedlo a na co jste pyšní?

BONECO patří mezi pravidelné účastníky v této soutěži a mimo celkové umístění mezi nejlepšími českými firmami máme i řadu ocenění v oborových kategoriích, které se vyhláší. Pro každou společnost je jistě příjemné, když se objeví v tak prestižním ocenění a BONECO a.s. není výjimkou. Tato soutěž je specifická tím, že o umístění rozhodují mimo jiné firmy a společnosti podnikající v České republice. To, že se umístíme v této soutěži, podtrhuje tu skutečnost, že jsme na trhu vidět a zákazníci znají naše výrobky. BONECO je dlouhodobě ekonomicky stabilní společností s jasnou podnikatelskou vizí a strategií. V silném konkurenčním prostředí nejenom firem působících na trhu České republiky,

ale i EU se dokáže prosadit, a to zejména díky kvalitě výrobků, které nabízí.

►V portfoliu firmy jsou zejména hořčice, omáčky určené především na grilovanou masu, různé saláty s majonézou, ale i další výrobky. Zejména různé ochucená majonéza s názvy jako je Samuraj, nebo Francouzská v tubě není v plné šíři sortimentu na trhu. Proč tomu tak je?

BONECO a.s. nabízí mnoho výrobků vhodných ke grilování. Mimo širokého sortimentu hořčic nabízíme řadu omáček v praktickém balení v tubách mezi které patří i zmiňovaná omáčka Samuraj nebo Francouzská omáčka. Pro děti nabízíme speciální kečup, který se vyznačuje mimo jiné menším obsahem soli a vysokým obsahem rajčat. Výrobky v tubách jsou velmi kvalitní. Zákazníci je mohou koupit ve vybraných obchodních řetězcích. Jsme si vědomi toho, že jejich rozšíření by mohlo být větší. Bohužel ne každý obchodní partner je ochoten mít ve svém portfoliu výrobků. Mezi hlavní výrobní artikly společnosti BONECO a.s. patří MAJOLKA. Pod touto značkou uvádí-

me na trh mnoho produktů. Mimo MAJOLKY klasické majonézy labužníci ocení i Majolku citronovou nebo Majolku s příchutí wasabi, tzatziki nebo salsa. Novinkou je MAJOLKA Delikates, která se vyznačuje vyšším obsahem vaječných žloutků. MAJOLKA má řadu ocenění jako například Klasa, Regionální potravina nebo Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou.

►Každým rokem některý z vašich výrobků získává ocenění ať už značkou Klasa, Regionální potravina, Český výrobek garantováno Potravinářskou komorou. Můžete jmenovat ty, co byly oceněny v minulém roce?

Český výrobek – garantováno PK ČR byly oceněny novinky v oblasti hořčic – Pikantní s feferony a hořčice s medem. Obojí v balení sklo 260g a současně nová Majolka citron. Pod značkou Klasa máme stále naši tatarskou omáčku, steakovou hořčici a Majolku. Regionální potravinou je oceněna naše Majolka.

►Hodně se rozjiždí i nákupy potravin po internetu. Ať je to Košík, Kolonial, Rohlík, Tesco a další, zákazníci jsou s jejich službami vesměs spokojeni. Jak hodnotíte tento prodej a v jaké internetové nabídce produkty Boneco nalezneme?

Nákupy po internetu jsou fenoménem současné doby a to platí i pro segment potravin. Výrobky, které uvádí na trh společnost BONECO jsou čerstvé chlazené výrobky a tomu musí odpovídat i celá logistika dodání výrobku až k zákazníkovi. V nabídce např. Koloniálu naše výrobky najdete, ale prodeje jsou malé. Zákazník u těchto výrobků preferuje nákup u klasických obchodníků působících na trhu v ČR.

►Postihlo firmu nějakým způsobem také embargo EU vůči Rusku?

Sankce EU vůči Rusku na naše podnikání neměly žádný vliv. S Ruskou federací zatím vedeme nějaká obchodní jednání, ale neobchodujeme. Ukáže se až později, zda-li naše jednání budou úspěšná.

Eugenie Línková



Generální ředitel Ing. Zdeněk Štěpánek



# Značky My Food a Náš Grunt jsou nyní pod společnou – Sklizeno

Od ledna letošního roku doznávají prodejny nově vzniklé společnosti Sklizeno Foods, která od listopadu zastřešuje značky My Food, Náš Grunt a Sklizeno velké změny. Nový vzhled prodejen bude odpovídat posunu ve směřování celé sítě Sklizeno směrem od farmářských potravin k moderním prodejnám potravin zdravého životního stylu, kde farmářské jsou jednou z důležitých součástí. V rámci změn se všechny stávající prodejny My Food a Náš Grunt do jara promění v nové, modernizované Sklizeno a budou nabízet pouze potraviny, které odpovídají kodexu kvality Sklizeno, který bude dostupný ve všech prodejnách.

„Sjednocení pod jednu značku je jedním z prvních kroků v naší vizi budování široce dostupných prodejen zdravého životního stylu. Sklizeno i Náš Grunt vznikaly v době, kdy byl hlavní důraz kladen na farmářské a lokální, po šesti letech už jsme ale dál a chceme zákazníkům nabídnout kvalitní potraviny v mnohem širším měřítku a v modernějším pojetí. I proto prodejny i vizuálně posouváme od farmářského vzhledu směrem k modernějšímu, čistšímu designu, který více odpovídá jejich nabídce,“ popisuje vývoj konceptu Sklizeno David Kukla, zakladatel Sklizeno.

Všechny potraviny nově musí splňovat přísný kodex Sklizeno, který bude viset v každé z prodejen, aby zákazník na první pohled věděl, jaké potraviny v prodejně najde a především které látky nemohou obsahovat. Cílem Sklizeno je ve spolupráci s farmáři a výrobci dále zvyšovat standard a kvalitu jejich výroby, a s tím kodex dále zpříšňovat. K tomu je ovšem zapotřebí objem a velikost Sklizena, edukace a potřeba po kvalitě.

Zákazníci samozřejmě o svůj oblíbený sortiment nepřijdou ani v modernizovaném Sklizeno, protože velká většina sortimentu kritéria Kodexu splňuje. Páteř nabídky bude stát stále na kvalitních, lokálních potravinách, budou je dále doplňovat další moderní potraviny, jako jsou funkční potraviny, kvalitní polotovary a hotová jídla vlastní výroby i od externích dodavatelů a další.

Sjednocením všech prodejen pod značku Sklizeno chce společnost především zjednodušit zákazníkům orientaci na trhu, který byl dosud silně roztržštěný. Oblíbený sortiment prodejen zůstane zachován, rozšíří se případně o nové produkty úspěšné v jiných prodejnách.

„Zásadním argumentem pro spojení pod jednu značku byla transparentnost a síla komunikace pro zákazníky. Spojením tří sítí dohromady jsme vytvořili lídra v oblasti kvalit-

ních, zdravých a bio potravin, ale kvůli různým značkám to z pohledu zákazníka nebylo ani poznat. Docházelo tak k třídění komunikace a k nepřehlednosti a nesrozumitelnosti. Od sjednocení pod největší ze značek, Sklizeno, si slibujeme posílení pozice kvalitních potravin na trhu obecně i pozice Sklizeno. S ním chceme v budoucnu dále ukazovat, že kvalita v potravinách je dostupná a přivádět ke kvalitním potravinám více a více lidí,“ vysvětluje důvod sjednocení Petr Borkovec, ředitel Sklizeno Foods.

Eugenie Línková  
foto archiv Sklizeno



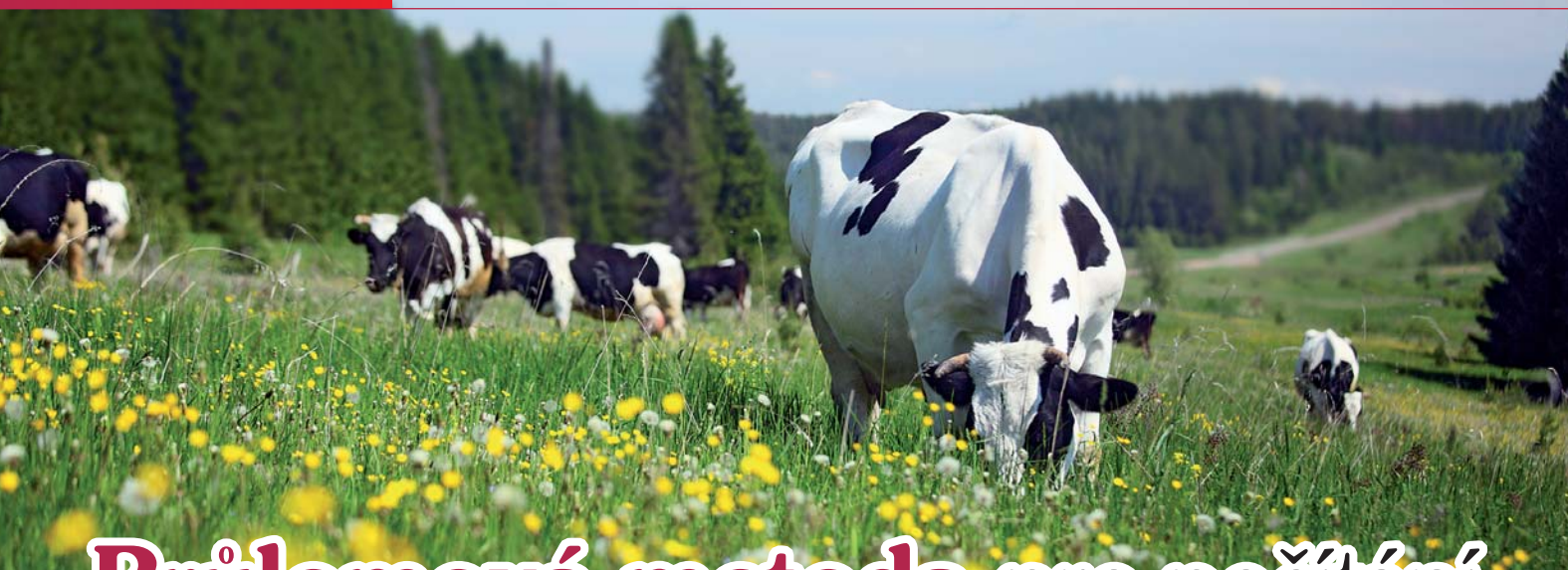
## O Sklizeno:

Česká společnost Sklizeno si vzala za cíl přinášet soustředěnou nabídku poctivých potravin a biopotravin především od regionálních dodavatelů a spojit ji s celoroční možností pohodlného nákupu v moderních prodejnách. Sklizeno nabízí potraviny především od malých a středních pěstitelů a výrobců z regionu, které vznikají podle prověřených postupů a receptur, bez použití zbytečných konzervantů, náhražek, škodlivých éček a dalších chemikálií, za použití kvalitních surovin, které byly vyprodukovány lokálně a nemusely cestovat přes půl světa.

V dubnu 2016 se Sklizeno propojilo se sítí prodejen My Food a v listopadu 2016 se sítí Náš Grunt a aktuálně je v síti 46 prodejen po Česku a na Slovensku.







# Průlomová metoda pro počítání somatických buněk diferenciálně

Dánská firma FOSS uvedla na trh nový přístroj CombiFoss™ 7, novou verzi celosvětově známého analyzátoru CombiFoss využívaného v laboratořích testujících mléko po celém světě. Mezi mnoha novými vlastnostmi, které přístroj nabízí, je nejvýznamnější nová metoda počítání somatických buněk diferenciálně (DSCC). Tato metoda přináší farmářům lepší informace o aktuálním stavu zánětu mléčné žlázy ve stádu a například uvážení používání antibiotik. Podpořena novým parametrem DSCC a úzkou spoluprací uzavřela FOSS historicky největší smlouvu na nákup přístrojů s německou společností testující mléko MPR Bavaria.

## Co se za parametrem Diferenciální počet somatických buněk skrývá?

Parametr se vztahuje k diferenciaci imunitních buněk vyskytujících se v mléce na lymfocyty, makrofágy a polymorfonukleární neutrofile (PMN). Každá z nich má jinou funkci. Makrofágy mají monitorovací funkci a starají se o to, aby se v mléce nevyskytovalo něco nežádoucího, například bakterie.

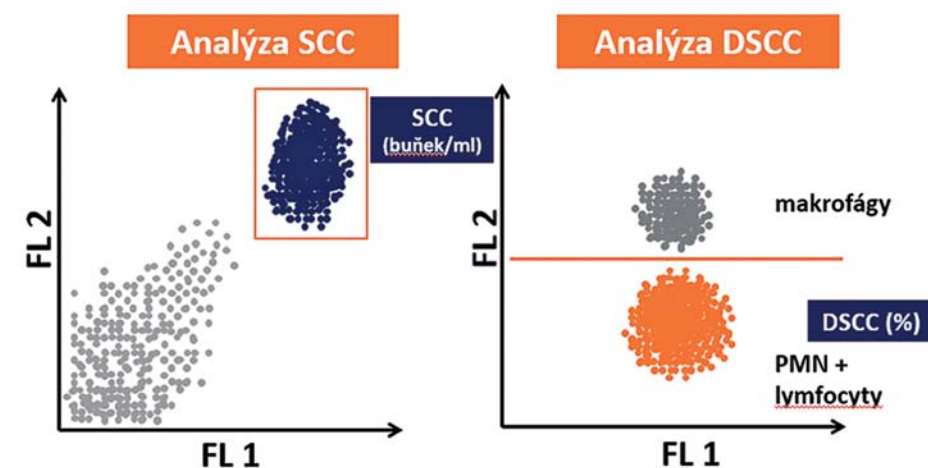
Pokud ano, iniciují imunitní reakci, což má za následek zvýšení počtu somatických buněk, a to konkrétně PMN. Když je kráva zdravá, řekneme, že v mléce se vyskytuje cca 50 000 makrofágů. Jakmile však dochází k infekci bakterií, rapidně roste počet PMN až na několik milionů buněk/1 ml. Mimo to se obrací poměr populace buněk, makrofágy už nejsou dominantní složkou. PMN buňky jsou zde od toho, aby zabíjely bakterie. Jakmile je začnou ničit, počet somatických

buněk se začne postupně snižovat a opět začnou dominovat ve složení makrofágy. Makrofágy v tomto stádiu doslova uklidí nepořádek po PMN buňkách, pohltí zbytky buněk a opravují poškozenou tkáň.

## Nový prostředek k boji s mastitidou v mléčných stádech

Rychlý test pro stanovení celkového množství somatických buněk v mléce byl představen firmou Foss již v roce 1980. Tento test poskytl identifikaci mastitidy a pomohl snížit výskyt případů ve stádech skotu po celém světě o více než polovinu. Přes tento pokrok se onemocnění mastitidou vyskytuje průměrně v 50 případech na 100členné stádo za rok, proto je potřeba pro kontrolu nad mastitidou hledat další specifitější indikátory.

Nakažené krávy produkují méně mléka a často potřebují být léčeny antibiotiky. V tom případě nesmí jejich mléko skončit v potravním řetězci a množství znehodnoceného mléka může dosáhnout 100 až 300 kg. Pokud zvážíme všechny náklady vztahující se k mastitidě, jako je snížená produkce, znehodnocení mléka antibiotiky, zvýšené pracovní nároky, jednotlivý případ přijde zemědělcé na 100 až 950 EUR.



Vyhodnocení signálů metody DSCC. Graf vlevo v oranžovém rámečku – shluk signálů pro celkový počet somatických buněk, graf vpravo – rozlišení shluhu signálů na makrofágy a PMN + lymfocyty.



Nový CombiFoss™ 7



Detail Fossomatic™ 7

## Nový CombiFoss™ 7

CombiFoss™ integruje přístroje MilkoScan™ a Fossomatic™ a umožňuje tak rychlé testování širokého rozsahu parametrů v syrovém mléce. Fossomatic stanovuje celkový počet somatických buněk (SCC) a nově diferenciální počet somatických buněk (DSCC) a MilkoScan provádí řadu standardních testů na parametry jako jsou tuk, bílkoviny, bod mrznutí a nabízí širokou škálu dalších možností testování, jako je profil mastných kyselin, screening ketózy atd. Kapacita přístroje je řízena podle potřeb od 100 vzorků do 600 vzorků za hodinu.

S potěšením můžeme oznámit, že firma FOSS uzavřela pro letošní rok historicky

největší smlouvu s německou společností testující syrové mléko centrálně MPR Bavaria na nákup 12 nových CombiFoss™ 7. MPR Bavaria je jedna z celosvětově největších společností testujících syrové mléko. Laboratorní testy jsou prováděny na tuk, bílkoviny, celkový počet bakterií, celkový počet somatických buněk, bod mrznutí, inhibitory a nyní přibývá i nový test na diferenciální počet somatických buněk.

Pro bližší informace navštivte naše webové stránky [www.milcomservis.cz](http://www.milcomservis.cz), nebo nás kontaktujte osobně.

Ing. Ondřej Borský  
MILCOM servis a.s.

## CombiFoss™ 7

Komplexní řešení v analýze mléka

Navštivte naše webové stránky

[www.milcomservis.cz](http://www.milcomservis.cz)

**VÝHRADNÍ DISTRIBUTOR  
FOSS PŘÍSTROJŮ**  
Hostivařská 538/56  
102 00 Praha 10  
Tel.: +420 274 016 140



# Český venkov se mění před očima

*Evropa investuje do venkovských oblastí. Kdo se naučil o dotace žádat a předložil úspěšný projekt, má nakonec zásluhy o rozvoj svého regionu, své obce, své firmy. Několik takových míst na Slánsku jsme díky pozvání Celostátní sítě pro venkov SZIF i Místní akční skupině (MAS) Přemyslovské Střední Čechy mohli na konci uplynulého roku navštívit a poznat.*

## Zastavení první – EKOFRUKT Slaný, s.r.o.

EKOFRUKT je především ovocnářsko-potravinářská firma navazující na tradice pěstování ovoce v tomto regionu a řadí se k významným pěstitelům ovoce v České republice. Voňavým královstvím nás provedl šéf ovocnářské výroby Pavel Kašpárek. Podnik pěstuje ovoce na cca 200 hektarech (jablka, hrušky, meruňky, třešně) a část produkce je v bio kvalitě. Ročně tu sklízí na 4 000 tun ovoce. Pro dosažení lepší a stabilní produkce společnost investovala do kapénkové závlahy v sadech. K této modernizaci byly také využity finanční prostředky z Programu rozvoje venkova. Ekofrukt díky vlastnímu modernímu technickému vybavení pro skladování a posklizňovou úpravu ovoce, zejména velkokapacitní chlazené sklady s ULO atmosférou a moderní třídící lince na ovoce má o celoroční práci pro své zaměstnance postaráno. Je také tradičním výrobcem müsli tyčinek, které pod značkou Twiggy dodává zákazníkům v České republice, ale i v zahraničí. „Do řetězců v Česku naše zabalené ovoce i tyčinky putují nejčastěji do Kauflandu, Tesky a PennyMarketu. A jen pro zajímavost: každé



*jablko je na třídící lince posuzováno podle barvy, váhy a kvality. Celkově je na automatických linkách 16x vyfotografováno, skoro jako modelka,” vysvětluje Pavel Kašpárek.*

## Zastavení uzené – farma Dryák ve Vítově

Hlavním artiklem na farmě Karla Dryáka je také ovoce. V současné době obhospodařuje 468 ha orné půdy a 122 ha sadů. „Hospodařím od roku 1992 a začínal jsem jako traktorista s něco málo přes hektarem půdy po babičce,” uvedl Karel Dryák, který se ujal role průvodce, v současné době obhospodařuje celkem 468 ha orné půdy a 122 hektarů ovocných sadů. Hlavním artiklem je ovoce (jablka, třešně, švestky, višně, broskve, meruňky), dále pak pšenice, řepa, cibule a obzvláště výtečný český česnek, který farmář dodává i do obchodních řetězců. „Už před třemi roky jsem začal s novinkou, cítíte tu vůni? Tak je to tu cítit, když udíme česnek. Je o něj mezi gurmány velký zájem,” prozradil farmář, který se netajil výhradami k dotační politice. „Dělají zlou krev a podmínky pro regulérní soutěž jsou tím pokřivené,” míní Karel Dryák.

## Zastavení třetí – Jezdecké centrum Královický dvůr

Malá obec Královice nabídla opravdu nevšední podívanou. Obrovský areál, sloužící koním, jejich milovníkům a majitelům, návštěvníkům jezdeckých slavností a v neposlední řadě i rodinám. Jezdecké centrum Královický dvůr, které vzniklo i za finančního přispění z prostředků Programu rozvoje venkova, nám poskytlo azyl a zázemí pro povídání o MAS Přemyslovské Střední Čechy s její ředitelkou Jaroslavou Saifrtovou. Téma bylo historické i současné, hlavně však byla řeč o projektech, na kterých se MAS podílela a ředitelka Saifrtová nastínila výhled na další roky. Ty nabízejí nové a nové výzvy. „Nejde jen o plány v oblasti komunitně vedeného místního rozvoje, jsou to také workshopy, putování za tradičními místy v našem okolí, o kterých jsme donedávna mnohdy neměli ani tušení,” konstatuje sympatická energická dáma a dodává, že v roce 2004 začínali na šesti



projektech z oblasti zemědělství. Strategie do roku 2018 počítá už se třemi stovkami.

Samotná obec Královice jen kvete. „Konkrétně v roce 2009 jsme získali Oranžovou stuhu – ocenění za spolupráci se zemědělskými subjekty. V roce 2013 jsme bodovali podruhé, obci byla udělena Zelená stuha – ocenění za péči o zeleň a životní prostředí,” konkretizuje úspěchy obce místostarosta Václav Rajdlík.

## Čtvrté zastavení ve Vraném

Městys Vraný si na odliv obyvatel do měst kupodivu vůbec nestěžuje, naopak. K téměř osmi stovkám místních starousedlíků přibývají ročně desítky nových. Tady to opravdu žije, nechybí potřebné služby, ani řemesla. Plesová sezóna bude letos jistě bohatá

a krásná, odehraje se totiž v rekonstruovaném kulturním a spolkovém domě. „No, schválně, kolik třeba platíte u vás za vodu? 80? U nás je to 25 korun za kubík a do 40 korun za stočné, asi bychom našli jen málo obcí, které na tom jsou podobně,” zasvěcuje nás dlouholetý starosta Miroslav Zázvorka. V roce 2015 získali titul Vesnice roku 2015 Středočeského kraje. A bylo co obdivovat. Rekonstruovaná škola i mateřinka, místní muzeum, skatepark, lesopark, naučná stezka, nový kabát má radnice s věžními hodinami a středověká brána. Za roky muzicírování v širokém okolí získalo řadu regionálních ocenění také například místní pěvecké sdružení Vranští pěvci. Spolupráce se zemědělskou společností AGROS Vraný a mnoha dalšími zemědělskými subjekty obcí v roce 2014 přineslo Oranžovou stuhu v soutěži Vesnice roku. Odtud se neutíká.

**Ve spolupráci s Celostátní sítí pro venkov připravila Vladislava Tomanová**

## Dotační priority

V souladu se strategií Evropa 2020 jsou obecné cíle podpory pro rozvoj venkova na období 2014–2020 podrobněji vyjádřeny prostřednictvím šesti priorit platných pro celou EU. Každé opatření z nabídky nařízení k rozvoji venkova může přispívat k několika cílům. Jde o:

\* Podporu **předávání znalostí a inovací** v zemědělství, lesnictví a ve venkovských oblastech

\* Zvýšení životaschopnosti zemědělských podniků a **konkurenceschopnosti** všech druhů **zemědělské činnosti** ve všech regionech a podpora inovativních zemědělských technologií a **udržitelného obhospodařování lesů**

\* Podporu **organizace potravinového řetězce**, včetně zpracovávání zemědělských produktů a jejich uvádění na trh, dobrých životních podmínek zvířat a řízení rizik v zemědělství

\* **Obnovu, zachování a zlepšení ekosystémů** souvisejících se zemědělstvím a lesnictvím

\* Podporu **účinného využívání zdrojů** a podpora přechodu na nízkouhlíkovou ekonomiku v odvětvích zemědělství, potravinářství a lesnictví, která je odolná vůči klimatu

\* Podporu **sociálního začleňování, snižování chudoby a hospodářského rozvoje ve venkovských oblastech**

Přemyslovské Střední Čechy Zdroj: webové stránky MZe (dotace)

# Vůně chleba

S tímto názvem vyšla nedávno knížka Mirky van Gils Slavíkové, Češky provdané v Nizozemsku. Tam žije a pracuje a má i hezké pořady v tamní televizi. Je to renomovaná kuchařka, která jako jedna z mála v Evropě absolvovala vysokou školu cukrařiny v Paříži. Než odešla do Holandska, měla v Praze velmi zajímavé a hojně navštěvované kurzy vaření. Sama pak ve spolupráci s dvěma až třemi učnicemi vyráběla sváteční cukroví, dorty na různé příležitosti včetně svatebních. Postupně vydala 3 kuchařky. Ta první s názvem Chřest v hlavní roli měla velký úspěch a neméně tak další s výrobou makronek a s titulem Dezert jedna báseň. I třetí křest neméně zajímavé kuchařky proběhl v Praze, za velké účasti novinářů. Chléb je totiž osobnost, jak řekla Mirka van Gils Slavíková a při jeho přípravě voní celý dům.

Podle receptů své kuchařky nechala přítomné také ochutnat víc než dvě desítky různých chlebů, počínaje klasikou jen s různým ochucením, až po národní speciality jako Pita, Chala, Italská Schiacciata, Focaccia, indický Paratha a nebo Matha houstičky. Nás velmi zaujal Opičí chléb, který byl během křestu knihy i v nabídce k ochutnání s různými po-

mazánkami, co Mirka nachystala. Více než dvouhodinovou slávu na počtu chleba zpestřilo vystoupení Dana Nekonečného, známého šoumena, který rád šíří veselí a dobrou náladu ve víru tance a polétavých konfet.

**Text a foto Eugenie Línková**

## Opičí chleba

Jeden z výborných dochucených chlebů s chutí česneku a bylinek

**Suroviny:** 500g chlebové mouky, 5 g soli, 5 g cukru krupice, 15 g sušeného droždí, 75 ml olivového oleje, 300 ml mléka

**Na česnekovo-bylinkový mix:**

3 stroužky česneku, 1 hrst petržele a pažitky, jemně nasekané a 100 ml olivového oleje  
Postupně mouku prosijeme do mísy a přidáme sůl, sušené droždí, teplé mléko a cukr a zaděláme těsto. Dobře vypracované těsto necháme 1–2 hodiny kynout. Vyknuté těsto nakrájíme na menší kousky a každý z nich ze všech stran namočíme do česnekovo-bylinkového mixu a skládáme do koláčové formy, či pekáčku. Opět necháme vykynout. Pečeme v troubě rozpálené na 200 stupňů Celsia asi 30 minut. Ze zlatavého chlebu lehce odtrháme kousky od sebe.



Autorka kuchařky s názvem Vůně chleba s Danem Nekonečným



# Novým prezidentem Agrární komory ČR je Zdeněk Jandejsek

*Na XXV. sněmu Agrární komory České republiky, který se konal dne 16. března v Olomouci jako sněm volební, byl na nadcházející volební období do pozice prezidenta AK ČR zvolen Ing. Zdeněk Jandejsek, CSc., který získal podporu většiny delegátů. Dosavadní prezident Miroslav Toman, kterému tím skončil mandát, již dříve oznámil, že kandidovat nebude.*

Mezi hlavní cíle nového prezidenta patří vyrovnání agrární soustavy se zhodnocením produkce živočišných odvětví a s důrazem na silnou a v evropském kontextu konkurenceschopnou intenzivní výrobu jak v zemědělství, tak zpracovatelském průmyslu.

Jak sám k tématu uvádí: „Zemědělci by měli být hodnoceni především podle toho, co přináší společnosti. Jednoduše řečeno, kolik vrací společnosti zpátky z podpor ať už formou produkce, tvorby pracovních míst nebo formou odvodů do státního rozpočtu,“ a dále k tématu doplňuje, „u subjektů, které nic nevyrábí a nikoho nezaměstnávají, by mělo dojít k přehodnocení poskytovaných podpor.“

Další stěžejní okruhy, vycházející z reakce na stávající dění v sektoru, vidí nový prezident komory především v podpoře kvalitního života na venkově, udržení pracovních míst a profesního uplatnění, růst konkurenceschopnosti, inovace a modernizace zemědělských a potravinářských výrob, ochrana a zhodnocování půdy, ale také v důrazu na specifika podnikání v in-

tenzivních a extenzivních oblastech. S tím úzce souvisí na evropské úrovni aktuálně zahájená diskuze k nastavení společné zemědělské politiky po roce 2020 a národní zemědělské programy vycházející z podpory živočišných výrob a citlivých komodit, jako je ovoce, zelenina, či chmel. Jak zde prezident Jandejsek zdůrazňuje: „Sektor ale musí být vnímán jako široký komplex odvětví výrobního zemědělství a potravinářství, ale se zapojením všech prolínajících se a navazujících oborů, tedy včetně lesnictví, či rybářství, ale také s oporou v zemědělském školství a vzdělávání nezbytných k řešení generační obměny. Zásadní pak také vidím propojení výstupů vědy a výzkumu do samotné praxe.“

Souběžně s tím musí být zvýrazněn význam českých potravin a propagace jejich původu a přínosu za spravedlivého přístupu kontrolních orgánů k domácím a zahraničním producentům ve smyslu ochrany před dovozy za jiné než deklarované kvality či cen. Za zcela zásadní pak Jandejsek považuje řešení problematiky obchodních



Ing. Zdeněk Jandejsek, CSc.

řetězců: „Je nepřijatelné, aby zástupci řetězců určovali vývoj maloobchodního trhu tak, že doslova likvidují české výrobce. Požadavky jsou nemorální, podráždí českým podnikům možnost rozvoje a chceme se proto zasadit o nápravu na úrovni EU.“

Austrálie, kam jsme se vždy po třech dnech přesunovali a dělali tak velký okruh zejména jižní části země s různými průvleky do vnitrozemí. Vše, co se týkalo naší práce, se odehrávalo na farmách, kam byla vysazena vždy dvojice odborníků. Složení dvojic se střídalo a vždy v ní byl jeden lépe hovořící anglicky a druhý zase špičkový provozář, tedy odborník z praxe.

A tak se stalo, že jednu takovou dvojici jsme tvořili s Ing. Zdeňkem Jandejskem ze známé české firmy Rabbit, kterou založil a s úspěchem vede do dnešních dnů. Rodina farmáře, říkáme mu Jean, se specializovala na chov krav a pastevní pozemky. Krávy se ráno vyháněly na pastvu a dojíly se dvakrát denně v karuselové dojárně. Hned ráno jsme to poznali. Po vydatné farmářské snídani s vejci na špeku a hrncem kakaa jsme nafasovali holiny



Na snímku z roku 1996 je parta zemědělských ekonomů na výzvěděch v Austrálii. Zdeněk Jandejsek je třetí zleva.

a dlouhý hnědý plášť z pogumovaného nepromokavého plátna a hajdy s kravami na pastvu. První dotaz se týkal naší schopnosti pást krávy a hned druhý, zda je vůbec umíme podojit. Jen jsme oba svorně pokývali a farmář pokynul a už jsme pelášili za pěkným stádečkem krav na rozlehlou pláň. Pokyn zněl přihnát je po poledni na první dojení. Oběd si farmář u protinožců může dovolit až tak kolem třetí hodiny odpolední, kdy je kravám odlehčeno od mléka a jdou se znovu napást a proběhnout. Proto musí být snídaneč hutná, aby člověk bez jídla vydržel těch hezkých pár hodin a to při neustálém pohybu. Když jsme v daný čas stádo přihnali a jali se nasazovat na struky dojící zařízení, farmář jen pozvedl obočí a od té chvíle jsme byli jeho kolegy. Vzal nás na vědomí a večer to dokládá i výkladem o svém hospodaření. Souvislý přednes ale často přerušoval Zdeněk Jandejsek ekonomickými otázkami. V ruce tužku, na kolenní bloček a střelil jednu otázku za druhou a já nestačila překládat jasné, stručné dotazy nejednou doplněné výkřiky, to tedy chlapče kecáš, tak to rozhodně není. Jean na to vždy reagoval dotazem, co Zdeněk zase říká a já kulantně vysvětlovala, že mu to či ono není jasné a případně že takto to není možné. A protože se ona dvě slova dost často opakovala, začalo Jeanovi vrtat v hlavě, co znamená české zvolání, chlapče kecáš. Pochopil a rozesmál se a ve svém dalším výkladu byl velmi opatrný. Měl za soupeře velmi zdatného ekonoma, co ví o podnikání v tomto oboru víc než kdo jiný a tak si farmář dával opravdu pozor na svá slova a nakonec přinesl lahev dobrého vína, protože věděl, že soupeř je vybaven střelivem znalostí a nic mu neodpustí.

Po dva večery při jedné a další už při dvou lahvích dobrého vína jsme vše potřebné vyzvěděli a zjistili, že i v Austrálii stát silně dotuje zemědělce, ale zcela jinak než co se děje v Evropě. Australani neznají třeba co je tak zvané čpavkové, kdy se u nás platí za produkci čpavku ve stájích, jiná je i daň z půdy. Zatímco ta je nepatrná, podpora exportu je obrovská. Zvláště v době, kdy je něčeho nedostatek a to jak u nejbližších destinací, tak i v Evropě nebo Americe. Pak stát podpoří velmi štedře farmáře, aby svou produkci co nejlépe prodali, aniž se s tím otálí. Naopak dovozům se často brání a to zejména v případech, kdy by to poškodilo domácí produkci a ceny za ni by letěly dolů. Pak se nasadí velké clo a farmáři se nemusí bát konkurence v podobě levných dovozů. Pro tyto účely v Austrálii fungují po mnoho let speciální instituce, co vše velmi dobře a přísně analyzují a s okamžitostí na dané situace reagují. Lépe řečeno, dají echo státu a ten koná.

Především díky Zdeňku Jandejskovi jsme měli perfektní výstup z naší výzvědné mise. A tyto výpady do farem s touto agrární špionáží se opakovaly se železnou pravidelností po celý měsíc a výprava pak po návratu do vlasti mohla Josefu Luxovi zanedlouho, na mnoha stránkách jakýchsi skript, podat vyčerpávající zprávu o tom, jak v Austrálii fungují dotace do zemědělství. Mohu potvrdit, že už pak ministr Lux nejen na tiskovkách, ale i během svých vystoupení nikdy nepoužil výrazu, nebudeme tady dotovat zemědělství jako je tomu v Austrálii. Měl řadu důkazů na to, že i tam se farmáři silně podporují a ví se proč.

**Dvoustranu připravila:**  
**Eugenie Linková**

## Kdo je Ing. Zdeněk Jandejsek, CSc.

**Dvašedesátiletý Zdeněk Jandejsek** se narodil 5. 11. 1954 v Ledči nad Sázavou a po vystudování SZTŠ v Chotěboři pokračoval v letech 1973 - 1978 na Vysoké škole zemědělské v Praze/Suchbátě na Fakultě provozně - ekonomické. Další dva roky se věnoval Pedagogickému studiu, které uzavřel státní zkouškou učitelské způsobilosti. V letech 1987 - 1996 na České zemědělské univerzitě Praha se věnoval dálkové disertační práci k získání vědecké hodnosti kandidát ekonomických věd.

Od roku 1978 - následně do roku 1983 byl jako ekonom na Státním statku Dolní Kralovice a tamtéž od roku 1989 zastával funkci ekonomického náměstka ředitele (statutární zástupce). Vybaven potřebnými manažerskými zkušenostmi nastoupil následně do ZD Trhový Štěpánov, kde v letech 1989 -1991 působil jako vedoucí úseku pro vědecko - technický rozvoj a vytvořil společnost Rabbit Trhový Štěpánov a.s.

Působí na pozici ředitele společnosti zabývající se jatečním zpracováním kuřecího a králíčího masa s vlastní maloobchodní sítí se cca 100 prodejny, mrazírenským skladováním a provozem bioplynové stanice. Ročního obrátu v roce 2016 společnost dosáhla zhruba 1,2 mld. Kč, s počtem cca 450 zaměstnanců.

Od roku 1997 až po dnešní dny dochází k budování holdingu RABBIT CZ a.s.. Děje se tak postupným kupováním, reorganizací a provozem problémových podniků zemědělsko - potravinářské vertikále. Jde o podniky zemědělské prvovýroby se zaměřením na rostlinnou (hospodářskou na cca 15 500 ha z.p.) i živočišnou výrobu (chov jatečných brojlerů, chov králíků, chov prasat, chov dojníc, chov masného skotu, chov nosnic). Dále došlo k vybudování podniku zabývajícího se výrobou krmných směsí a podniků provozujících porážku jatečných zvířat a výrobu masných výrobků s následným prodejem části produkce ve vlastní maloobchodní síti. Cílem je vytvořit uzavřenou potravinářskou výrobu s kontrolou vstupů a výstupů a možností ovlivňování kvality - „od pole až po vidličku“.

Ve všech podnicích holdingu RABBIT CZ a.s. pracuje cca 1700 zaměstnanců a v posledních letech bylo dosahováno obrátu zhruba 6,9mld. Kč. Zdeněk Jandejsek je na pozici generálního ředitele celé společnosti.

## Kecáš chlapče

*Někdy v roce 1996 odletěla skupina zemědělských ekonomů do Austrálie. Vedeni byli tehdejšími předsedou Zemědělského svazu ČR Ing. Janem Fenclem a jejich úkolem bylo za měsíc pobytu především na australských farmách vyzvědět vše dostupné o tamním dotačním systému.*

V té době totiž ministr zemědělství Josef Lux opakovaně říkal, že se zasadí o to, aby u nás, v České republice se zemědělství nepodporovalo státem, stejně jako v Austrálii. Do té doby tam zrovna moc Čechoslováků nebylo, natož aby někdo měl přesnější údaje o tamní dotační politice.

Na této akci jsem nemohla chybět a tak jsem v redakci deníku Slovo požádala šéf-

redaktora o měsíc na služební cestu a hořečně sháněla sponzory na úhradu nákladů. Po malých částkách se nakonec podařilo dát potřebnou sumu dohromady a odletět s většinou mi známými zemědělskými odborníky do vzdálené jižní hemisféry, jak sami Australani označují svou zem.

Na místě samém nás čekali průvodci z řad farmářů a místa označená na mapě



# Obal roku jako předstupen nejprestižnějšího světového ocenění

*Porotců při hodnocení nejlepšího obalu roku bývá tak kolem 15-17 a jsou to veskrze kovaní odborníci. Mezi nimi bylo vloni i pět novinářů z odborných magazínů a redakce Potravinářského obzoru byla zastoupena šéfredaktorkou Ing. Eugenií Línkovou. Náš magazín se tak už podruhé stal mediálním partnerem soutěže. Jednu z předních odbornic na obaly, Ing. Janu Žižkovou jsme požádali o rozhovor, aby soutěž víc přiblížila.*



## Profil – Ing. Jana Žižková

- Absolventka FSI ČVUT Praha, obor Stroje a zařízení pro chemický, potravinářský a spotřebitelský průmysl
- Spolupráce s obalovým svazem SYBA
- Školitel a konzultant v oblasti výroby a konstrukce lepenkových obalů
- školitel obalových CAD SW
- Certifikovaná lektorka obalářského konstrukčního SW EngView pro Českou republiku
- Člen odborné poroty Obal roku
- předseda soutěže Zlatý Embax
- Člen skupiny TNK 78 Obaly (podíl se na tvorbě norem)
- člen oborové skupiny NÚV – Technická chemie a technologie silikátů

## ► Jak dlouho se účastníte soutěže Obal roku jako porotce?

V porotě Obalu roku jsem již řadu let a tak samozřejmě vnímám i posuny organizace soutěže. Soutěž pořádaná obalovým institutem SYBA se vždy vyznačovala velkou profesionalitou, což jsem ale od počátku považovala za naprosto přirozené, protože národní soutěž je propojena i s mezinárodní soutěží WorlStar (pořádá WPO – World Packaging Organization), která je na bázi globálního profesionalismu postavena.

Co je pro mě velkým benefitem, je vývoj soutěže – její organizace, hodnocení a koneckonců i slavnostní předávání. Prostě, že soutěž není statickou, jednou pro vždy danou záležitostí, ale „žije“ svůj život, reaguje na nejrůznější změny kolem sebe, zapracovává vnější smysluplné podněty, inspiruje se i u jiných „profesionálů“. Cíl soutěže samozřejmě zůstává stejný - vzdvihout a propagovat nejlepší myšlenky, inovace a technologie v oblasti balení, které se na trhu objevují. Současně je dána možnost veřejně ocenit práci obalových konstruktérů a designérů při slavnostním předání ocenění.

## ► Zmínili jste i určitý posun v této soutěži. Můžete prozradit víc?

Prakticky u jakékoli činnosti je důležité nezaspat na vavřínech. Organizátoři soutěže provádí její zhodnocení, analýzy a na základě různých doporučení či brainstormingů ji posouvají kvalitativně dál. Soutěž postupně prošla i proměnami kategorií. Současné kategorie odpovídají kategoriím na mezinárodním plénu WS, což je myslím přínosem i pro firmy, které následně svůj vítězný exponát přihlásí na soutěž pořádanou WPO. Novinkou letošního roku bylo speciální ocenění Save food, které znamená posun ve vnímání role udržitelnosti při tvorbě a používání obalů a balících technologií. Save food je trend, ve kterém se angažují experti World Packaging Organisation a posun spočívá v přenesení důležitosti priorit k používání obalových materiálů a jejich kombinací

s ohledem na minimalizaci potravinových ztrát. Ocenění účastníci v Save Food kategorii budou moci bezplatně vystavovat svá obalová řešení na veletrhu Interpack 2017 v Düsseldorfu.

## ► Jak hodnotíte co do úrovně a obsazenosti Obal roku 2016?

Myslím, že ani přihlašovatelé, ani hodnotitelé se letos rozhodně neměli za co stydět. Úroveň exponátů byla již tradičně vysoká. Potvrdil se i další z dlouhodobějších trendů, špičková kvalita v kombinaci se sofistikovanou konstrukcí u přepravních typů obalů. Čímž samozřejmě nechci říct, že spotřebitelské obaly jsou v soutěži Popelkou. U nich však přece jen o trochu více vítězí grafika, a to nejenom svým nápadem, ale i kvalitou provedení. Pokud se však ještě vrátím k přepravním obalům, horkým favoritem na Zlatou cenu předsedkyně komise a většiny porotců, kteří vzhledem ke svým různým profesím, mají i různé pohledy na hodnocení, byl přepravní obal na karoserie, přihlašovatel ŠKODA AUTO, a. s. Tento obal po zásluze tuto cenu dostal.

## ► Jaké české obaly na potravinářských výrobcích vás zpětně na těchto soutěžích nejvíce zaujaly a v čem je jejich jedinečnost?

Pokud budeme mluvit o potravinách, tak letos je to jednoznačně sýr Olmín. Netradiční konstrukce tento sýr velice výrazně odlišila od konkurence. Tady vidím ohromně zdařilou a úspěšnou spolupráci mezi výrobcem produktu a výrobcem obalu, tedy mezi Cardbox Packaging s.r.o. a Olma a.s. Ale to není zdaleka vše. Sýr Olmín byl moc dobře zkomunikován směrem k zákazníkům. Marketingově byla celá akce velice dobře připravena, načasovaná i zrealizovaná. Významně k vytvoření celého „příběhu Olmín“ přispěl i jeden z hlavních leaderů na trhu s obaly z vlnité lepenky, společnost THIMM Packaging, který vytvořil jak skupinový SRP obal, tak i degustační stolek. Prostě u sýru Olmín je příběh, nechybí tu emoce, ale ani srozumitelnost pro širokou cílovou skupinu.

Za mě vysloveně výborná pro celou marketingovou komunikaci!

## ► Jaké prestiži se těší WorldStar a co to pro firmy znamená být na ní jako vítěz?

Myslím si, že pro řadu firem je WorldStar oceněním dokonce nejprestižnějším, což je správné a bylo tomu tak i v počáteční historii konání této top akce. Ale ze začátku jako by si s oceněním tak trochu nevěděli rady sami ocenění, kteří ho brali jako prestižní, ale marketingově ho moc zkomunikovat neuměli. Líbí se mi současný posun, kdy firmy velice často zveřejňují nejenom na svých stránkách, že obal toto ocenění dostal, ale že se i toto ryze obalové ocenění dostává i do povědomí výrobců produktů a i oni začínají velice často patřit nejenom



Jana Žižková vpravo a vlevo je předsedkyně poroty Jana Lukešová



Obaly k lodní přepravě

mezi přihlašovatele na Obal roku, ale i WS. Myslím, že v současnosti má WS především zvuk vysoké odbornosti i kvality a to přímo té prémiové. Vzhledem k tomu, že SYBA je členem WPO a zároveň i zasedá v komise WS, zvyšuje tím kvalitativně nejenom povědomí o značce WS, ale i Obal roku. Váž-

nost obou akcí dodává i odborné zařazení odborných obalových asociací. Zároveň se jedná i o hodně nestranné hodnocení, v porotě pochopitelně nejsou zainteresováni jakékoli subjekty, které by souvisely s přihlášenými exponáty.

Eugenie Línková

# Představujeme české výherce z mezinárodního WorldStar

*V minulých číslech Potravinářského obzoru jsme podrobně vysvětlili pravidla české soutěže o nejlepší obal roku. Tuto náročnou a prestižní soutěž organizuje společnost Syba a Potravinářský obzor je jejím mediálním partnerem. Na podzim loňského roku proběhlo v krásných prostorách Břevnovského kláštera v Praze během slavnostního odpoledne udělení diplomů nejlepším. O tom byla na dvoustraně v předvánočním čísle magazínu zajímavá reportáž se sdělením, že vítězové postupují do světové soutěže WorldStar a my tentokrát prostřednictvím dvou firem a jejich produktů dáme alespoň trochu nahlédnout do těch nejvyšších sfér soutěže.*



## Kostecké uzeniny a.s. se probojovaly s obalem na steak

Pokud zákazník kupuje potraviny, jedním z měřítek kvality, které u ní hledá, je čerstvost. Při nákupu masa je toto měřítko ještě umocněno. Společnost Sealed Air vyvinula pro svého zákazníka obal, který vzhled masa dokáže i násobně vizuálně umocnit. Obal zaujal i náročnou porotu WPO, hodnotící obaly přihlášené do celosvětové soutěže a obdržel ocenění WorldStar.

„Ochranné balení (preservative packaging) je běžný způsob, jak prodloužit trvanlivost čerstvého masa při jeho distribuci a maloobchodním prodeji a zachovat jeho čerstvý vzhled. Při balení se běžně používá jak modifikované atmosféry s vysokým po-



dílem kyslíku, tak i vakuum. Alternativním, poměrně moderním typem maloobchodního balení masa je vakuové skin balení. Tento relativně nový způsob vakuového balení spočívá v umístění produktu na podložní misku a přebalení horní fólii pod vakuem

při současném působení vyšší teploty. Ohřev horní folie způsobí její změkčení, která potom těsněji obepne výrobek, proto označení „skin“ (angl. skin = kůže). Tento postup umožňuje použít vakuum šetrněji. Následkem je menší množství uvolněné tekutiny a delší trvanlivost v porovnání s klasickým vakuovým balením, uvedla Ing. Jana Žižková obalový specialista.

## Svěží, chutné maso s vynikajícím vzhledem

Balení, které udržuje potraviny svěží a chráněnou déle a dává jí vynikající vzhled - to je, co systém Cryovac® Darfresh® dělá pro steaky z Kosteckých Uzenin, a.s. Díky prvotřídnímu vzhledu a možnému svislému umístění je možné zatraktivnit jejich vystavení v regálech.



## Vysoká bariéra speciálního skin balení

Darfresh® proces využívá speciálně tvarovatelnou vrchní smršťitelnou folii, která pevně, avšak zároveň jemně zkopíruje tvar výrobku bez narušení jeho tvarů. Celistvost sváru v celé ploše kolem výrobku chrání proti ztrátě vakua, avšak udržuje balení snadno otevíratelné pro zákazníka. Vysoká bariéra a mechanická odolnost zvyšuje trvanlivost a podstatně snižuje možnost plýtvání potravinami.

## V celosvětové soutěži o nejlepší obal zvítězila a zabodovala i olomoucká mlékárna Olma

„Jak již bylo v průběžném představování našich vítězných obalů řečeno, někteří naši výrobci byli natolik úspěšní, že dokázali získat hned dvě ocenění. Další z těchto českých výrobců byla i společnost THIMM Packaging, která vedle svého konceptu e-commerce obalu získala ocenění i za SRP obal na sýr Olmín, k jehož úspěchu celkový vizuál balení od všech zúčastněných producentů významně prospěl,“ konstatuje dál Jana Žižková.

Plísňový sýr Olmín vyniká svým netradičním primárním balením, které má tvar hvězdy. Aby byl výrobek během přepravy bezpečně chráněn a v místě prodeje v chladicím regále dobře viditelný, vkládá se do paletky, která splňuje všechny nároky shelf ready packaging. Vytvořit SRP (Shelf Ready Packaging) pro netradiční tvar primárního obalu, tak aby byl celkový vizuál ještě více podepřen, byl úkol, se kterým si vývojáři v THIMMu poradili na výbornou. Sýry jsou v paletce umístěny nastojato, aby čelní strana na první pohled upoutala.

## Ochrana, zabezpečení i technologická funkčnost

Otvory v paletce slouží nejen k bezpečné aretaci jednotlivých sýrů, ale i jako průduchy pro chlazení během celého logistického procesu a zaručují optimální zrání sýra. Paletka je výjimečná i svým oboustranným potiskem – potištěná vnitřní strana obalu dodává výrobkům opticky na hodnotě. Během přepravy je paletka doplněna hnědým víkem, které se v místě prodeje snadno odstraní.



## Tuplované vítězství korunované kvalitou na druhou

Stačí od nás už jen dodat, že staré přísloví říká, že obal prodává. U Olmínu to jistě platí taky, ale má i něco navíc. Pod obalem se skrývá skvělý výrobek, jehož historii vývoje jsme už taky v minulém čísle prozradili a tak můžeme jen dodat, že nelehká vychytávka s odstraňováním průvodních neduhů se vyplátila a sýr Olmín uspěl dokonce i jako nejlepší mlékárenský výrobek roku 2016 a to se už stává jen výjimečně. Většinou skvělý obal má ve svém skrytu normální nebo průměrný výrobek, v případě Olmínu to je vše na té nejvyšší úrovni a tak zbývá než gratulovat celému kolektivu i jejich rádcům, že se dílo tentokrát mimořádně vydařilo.

Eugenie Línková

# OBALY 2017 = nový veletrh vycházející z historicky zavedené REKLAMA POLYGRAF

*Veletrh OBALY je logickým vykrystalizováním z nomenklatury tradičního veletrhu REKLAMA POLYGRAF, který si za 23 let svého fungování vydobyl pozici významné akce ve svém oboru ve střední a východní Evropě. Letošní již 24. ročník se bude konat v souběhu s veletrhem OBALY. Obě akce se uskuteční od 24. do 26. dubna 2017 na výstavišti PVA EXPO PRAHA.*

Návštěvníci veletrhu budou seznámeni s novinkami v oboru, které budou zaměřeny zejména na individualizaci obalů a na trendy v designu obalů. Pozornost bude věnována nejen digitálně tištěným etiketám a obalům, ale také stále více populárnějším inteligentním obalům.

Veletrh OBALY 2017 je prezentován jako specializovaná akce, jejíž hlavní zaměření v r. 2017 bude především na obaly pro e-shopy, dárkové obaly, obaly pro kosmetiku, hračky a farmacie, etikety, POS displeje.

Segment print&packaging není na veletrhu úplnou novinkou, již v loňském roce (2016) bylo tomuto odvětví věnováno cca 200 m² plochy s očekáváním, jakou bude mít odezvu od návštěvníků a případných nových potenciálních vystavovatelů. „V letošním roce pro návštěvníky připravujeme 2 interaktivní expozice, které budou dominovat veletrhu OBALY. Jednou z nich je „Centrum malonákladové výroby obalů“ - v této společné interaktivní expozici představíme návštěvníkům moderní technologie malonákladové výroby obalů. Seznámí se nejen s tím, jak se obal navrhuje a vyrábí, ale také jaké jsou možnosti malonákladové výroby obalů a jak vyrábět obal v malém nákladu, aby byl funkční, estetický a cenově dostupný. V rámci tohoto projektu představíme „výrobní linku“, která bude sestavena z komponentů jednotlivých dodavatelů z různých segmentů výroby, tj. softwarem pro výrobu obalů (Esko – Macron), tiskovým strojem (Xerox), finishingem (Komfi) a dodavatelem materiálů na výrobu obalů (Antalis).

Druhou interaktivní expozicí pak bude „Centrum značení a etiket“, s participací firmy pap4ever digital. Partneři obou center se tak mohou účastnit aktivně na stánku „svého“ Centra, kde představí svou firmu, produkty nebo služby přímo v místě dění“ doplňuje ředitelka veletrhu, Jana Nosálová.

Mezi vystavovateli z oblasti print&packaging se objeví například společnosti



TECHNOLOGY, ARCON Machinery, Aledeto, CT Praha, Achilles, OTK Group, G.N.P. Pake-to, KURZ, Weldplast, MERCANTA, Rajapack, pap4ever digital a další hráči obalového segmentu.

Druhý den veletrhu se pro odbornou veřejnost uskuteční v Kongresovém sále vstupní haly II. odborná konference „Speciality obalového designu“, kterou pořádá Obalový institut SYBA, jež je hlavním odborným partnerem veletrhu OBALY.

Na veletrhu reklamních služeb REKLAMA POLYGRAF se pak odborná veřejnost může těšit nejen na přehlídku nových technologií, produktů či finálních aplikací, ale také na pestrý doprovodný program soutěží, přednášek a konferencí.

Již nyní můžeme prozradit, že se bude letošní ročník veletrhu pyšnit rozsáhlostí a účastí vystavovatelů srovnatelnou s rokem 2015. Stejně jako v předchozích letech se veletrhu zúčastní nejen velké množství českých a slovenských firem, ale i rok od roku navyšující se počet zahraničních vystavovatelů. „Návštěvníci veletrhu

REKLAMA POLYGRAF se budou moci těšit na expozice největších hráčů na českém trhu – s rozsáhlými expozicemi přivítají své zákazníky společnosti Xerox, Spandex či slovenský Nanotec, dále v polygrafické sekci naleznete např. firmy Canon, HP, Comimpex, Ricoh, FujiFilm, Epson, DataLine Technology, Papyrus, Bitcon, Profisign a další významné společnosti, na které jsou u nás návštěvníci zvyklí“ avizuje ředitelka veletrhu Jana Nosálová.

Větší prostor veletrhu REKLAMA POLYGRAF bude věnován reklamnímu textilu. I letos budou na veletrhu vystavovat firmy prezentující vyšívací, laserové gravírovací a řezací stroje. „Za zmínku stojí účast firem s nabídkou výstavních systémů a modulů, které představí např. firmy Madness Advertising, Ultima Displays či DIS Media. Na veletrhu budou samozřejmě zastoupeny i v letošním roce společnosti reprezentující nomenklaturu reklamních a dárkových předmětů a zástupci oboru digital signage“, doplňuje Nosálová.

Více informací naleznete na [www.reklama-fair.cz](http://www.reklama-fair.cz) a [www.veletrhobaly.cz](http://www.veletrhobaly.cz) (II)

# OBALY

VELETRH OBALOVÝCH INOVACÍ A TECHNOLOGIÍ

PVA  
EXPO PRAHA

[www.veletrhobaly.cz](http://www.veletrhobaly.cz)

24.–26. 4. 2017

OFICIÁLNÍ VOZY  
Ford  
Go Further







## Česká vejce

### VÝZNAM KÓDU NA VEJCI



**Registrační číslo chovu**

**Metoda způsobu chovu**

1 - chov ve volném výběhu  
2 - chov v halách  
3 - chov v klecích  
0 - chov v ekologickém zemědělství

**Kód země původu**

např.:  
CZ - Česká republika  
SK - Slovensko  
PL - Polsko

# Ve Vejprnicích u Plzně spustila provoz nová třídírna vajec

Společnost ČESKÁ VEJCE FARMS, s.r.o., otevřela novou centrální třídírnu vajec ve Vejprnicích u Plzně. Tento provoz má přinést snazší, bezpečnější a modernější zacházení s vejci. Roční kapacita zařízení dosahuje až 200 milionů kusů vajec. Dodavateli budou vlastní, české farmy prodávající vejce prostřednictvím společnosti ČESKÁ VEJCE CZ, a.s.



„Novou třídírnou ve Vejprnicích se snažíme dále modernizovat celkovou produkci vajec v koncernu AGROFERT. Z českých farem se vejce dostanou bez kontaktu s lidskou rukou až k zákazníkovi, protože vejce jsou dovážena na paletách, kde je za pomoci moderní techniky roztřídíme, zkontrolujeme jejich kvalitu a bezpečnost a následně je můžeme s označením a v obalech expedovat přímo do obchodů. Tím je zaručena čerstvost, maximální hygiena, ale i vhodné zacházení a dohledatelný původ produkce. Zákazník má díky tomu jistotu, co kupuje,“ uvádí Jindřich Macháček, ředitel zemědělské divize AGROFERT. Výstavba centrální třídírny vajec trvala 9 měsíců a celková investice dosáhla 135 milionů korun. „Pracovní uplatnění zde našlo 25 zaměstnanců. Provoz je z většiny automatizován, což mimořádně zajistí například správné uložení vajec špičkou dolů a při teplotě mezi +5°C až +18°C. Nový provoz je výjimečný zejména vysokým standardem hygieny a produktivitou práce. Hodinová kapacita třídírny činí až 126 tisíc kusů, přičemž vejce putují do různých obalů dle požadavků zákazníků. Naprostá většina produkce je určena pro tuzemské obchodní řetězce,“ dodává Lucie Kobiánová, ředitelka společnosti ČESKÁ VEJCE CZ.

## Fakta o nové centrální třídírně Vejprnice:

- kapacita až 200 milionů vajec ročně,
- centrální třídírna lépe splňuje požadavky na distribuci vajec odběratelům přes logistická centra,
- dodavateli budou především vlastní farmy (Vejprnice, Střížov, Strakonice, Trnová, Plesná) – česká vejce putují na tuzemský trh,
- investice dosáhla 135 milionů Kč, výstavba areálu trvala 9 měsíců,
- nedojde k výraznému dopravnímu zatížení – denně pouze příjezd 3 kamionů a rozvoz zhruba 10 dodávkami,
- celý provoz splňuje všechny aktuální legislativní i hygienické normy.

## Značení vajec – jak se v něm vyznat

Vejce, která zákazník kupuje v obchodech, musí být povinně označena kvůli dohledatelnosti původu produktu. Na vejci najdete např. značení 1 CZ 1234. Jak se v kódu vyznat? První číslice označuje metodu chovu nosnic: 1 – vejce nosnic ve volném výběhu, 2 – vejce nosnic v halách (na podestýlce), 3 – vejce nosnic v klecích, 0 – vejce nosnic v ekologickém zemědělství (BIO). Následuje kód producenta, pomocí něj zjistíte skutečný původ vajec:



CZ – Česká republika, SK – Slovensko, PL – Polsko atd. Poslední čtyřčíslí znamená registrační číslo hospodářství (chovu). Více informací o značení vajec a obalů najdete na webu společnosti ČESKÁ VEJCE CZ.

## O společnosti ČESKÁ VEJCE CZ

Společnost ČESKÁ VEJCE CZ byla založena v roce 1999 aktivitou několika z největších producentů vajec v ČR. Jejím hlavním úkolem je centrálně zajistit odbyt většiny produkce těch výrobců vajec, kteří jsou její součástí. Vytvořením odbytové společnosti reagovali výrobci na vývoj situace na trhu. V době, kdy se na našem trhu etablovaly jednotlivé zahraniční i tuzemské maloobchodní řetězce, bylo nutností vytvořit subjekt, který by těmto uskupením byl odpovídajícím partnerem při vyjednávání obchodní spolupráce. Subjekt s jednotnou obchodní politikou, disponující dostatečným výrobním zázemím, s dlouholetými zkušenostmi z výroby, zpracování a distribuce čerstvých vajec.

Dodavateli vajec jsou produkční farmy rozmístěné tak, že je firma schopna zabezpečit v případě potřeby zásobování ve všech částech republiky. Jmenovitě se jedná o AGPI, a.s., BOHEMIA VITAE Jindřichův Hradec, a.s., DŽV Rychnov nad Kněžnou, a.s., ZEVOS, a.s., AGROPODNIK HODONÍN, a.s., Česká vejce farms, s.r.o., a Druko Střížov s.r.o. Tento fakt měl velkou důležitost v době, kdy se maloobchodním řetězcům zavázelo zboží přímo do jednotlivých prodejen. Dnes většina odběratelů disponuje vlastními distribučními centry, tedy rozhodnutí investovat do výstavby centrální třídírny je logickým krokem v reakci na vývoj trhu. Zároveň ponechání rozmístění jednotlivých chovů napříč republikou má také svou důležitost s ohledem na zdravotní situaci jednotlivých chovů.

Společnost ČESKÁ VEJCE CZ zobchoduje 300 000 000 kusů vajec ročně a řadí se mezi špičku ve svém oboru. Centrální třídírna je další velmi výrazný krok, který bude nápomocný k upevnění pozice společnosti na trhu a zároveň povede k ještě dokonalejšímu servisu pro odběratele společnosti.

Eugenie Línková

Foto archiv společnosti Česká vejce

# Petr Chmela EY Podnikatelem roku

Držitelem prestižního ocenění EY Podnikatel roku 2016 České republiky se stal Petr Chmela, spoluzakladatel a spoludávající společnosti TESCO. Trofej pro vítěze si převzal v úterý 28. února večer v pražském paláci Žofín z rukou prvního místopředsedy vlády pro ekonomiku a ministra financí České republiky Andreje Babiše.

Lepší příklad toho, že i v dnešní době lze kráčet v Baťových stopách, asi nelze najít. Petr Chmela se svým společníkem a kamarádem Jiřím Vaculíkem by svému vzoru jistě dělali radost.

Jeich společnost TESCO je jedničkou na českém a slovenském trhu, ale přední pozici si vybudovala také ve světě. V zahraničí má tisíce prodejen – najít ji lze ve světových metropolích, expanduje ale i do Číny a rozvojových zemí, i když stěžejními zahraničními trhy jsou pro ni Itálie, Rusko a Slovensko. Obchodní pobočky má v sedmi evropských zemích a Číně, přičemž z exportní centrály v Itálii vyváží do více než sta zemí světa.

„Je to až neuvěřitelné, opravdu jsem to nečekal. O to víc si ocenění vážím a s pokorou ho přijímám. Je určitě velkým povzbuzením pro všechny naše zaměstnance z TESCO, kteří už 25 let posouvají firmu dopředu. Velká gratulace patří také mému nejlepšímu kamarádovi a spoluzakladateli firmy Jiřímu Vaculíkovi,“ sdělil své bezprostřední dojmy Petr Chmela. Pro TESCO je to v roce 2017 další z řady významných úspěchů – kromě ocenění EY Podnikatel roku obdržela letos již 8 prestižních cen za design a inovace - German Design awards, Kitcheninnovation a Solutions.

EY Podnikatel roku (Entrepreneur Of The Year®) je nejprestižnější světová soutěž podnikatelů, která vzdává hold výjimečným osobnostem. Je koncipována jako mezinárodní, a proto jsou kritéria, podle nichž jsou posuzováni jednotliví účastníci, v každé zemi srovnatelná. Vítěze vybírá nezávislá porota, pro kterou je rozhodující kvalita přihlášených kandidátů, tedy především jejich podnikatelský příběh, poctivost a bezúhonnost.

„Věřím, že vítěz Petr Chmela bude skvěle reprezentovat Českou republiku na ce-



Petr Chmela



losvětovém finále v Monte Carlu a že jeho příběh osloví mezinárodní porotu stejně jako nás,“ říká vedoucí partnerka EY v České republice a v části regionu střední a jihovýchodní Evropy Magdalena Souček.

Bohumil Brejžek





Maďarsko bylo letos partnerskou zemí veletrhu



Holandsko se představilo, jak jinak, než plejádou sýrů



Maďarský stánek nabízel dobroty všech druhů



Na stánku Meklenburska se přijelo jablečným moštem

# Návštěva největší kuchyně světa v halách berlínského výstaviště

*I letos, ve stejný čas jako každoročně se v Berlíně konal mezinárodní zemědělský veletrh Grüne Woche. Po celý týden se v halách výstaviště prezentovala nejen hospodářská zvířata, ale převažují pavilony s národními potravinářskými specialitami té které země. Obrovskou plochu zabírají i květináři, pak už tradičně nesmí chybět ekologie s biopotravinami a stejně tak si fajnšmekři mohou prohlédnout domky se solárním pohonem, auta na ekologická paliva a tuto přehlídku dobrot a zajímavostí vždy doprovází řada odborných seminářů a konferencí.*

Letos to byl již 82. ročník veletrhu Grüne Woche, který ve dnech od 20. do 29. ledna 2017 akcentoval nové trendy ve výživě a výrobě potravin, které pak nabídlo návštěvníkům na 50 zemí světa. „Grüne Woche je svátek především všech zemědělců, ale i potravinářů s tím nejzajímavějším dopadem na návštěvníky, na něž působí nesporně inspirativně,“ uvedl mimo jiné Han Changfu, ministr zemědělství Číny, který se tohoto veletrhu zúčastnil letos poprvé a neskrýval nadšení.

Partnerskou zemí bylo letos Maďarsko, které na veletrhu svými produkty od salámů, papriky v různých podobách, až po nabídku skvělé gulášové polévky, co provoněla halu, přilákalo hrozny návštěvníků. Co ale všem těmto dobrotám dominovalo, bylo nespočet vín z Tokajské oblasti a pak různých značek z maďarských vinic. Ochutnávky byly každou chvíli a nebylo třeba ani tak zvané řízené degustace, protože u jednotlivých pultů velké prostory patří v hale 10.2 Maďarsku se degustovalo plynule a kdo měl zájem, mohl i nakupovat.

## BIO hala a ekologické zemědělství se svými produkty

Dá se říci, že stálou větší plochu na výstavišti během Grüne Woche zabírá vše, co může po přísné kontrole sdílet značku

BIO. Jsou to produkty ekologického zemědělství ať už ze sadů, zahrad a polí nebo maso jatečných zvířat chovaných za přísně stanovených podmínek. I letos bylo možné s odborníky konzultovat zajímavosti této produkce a ochutnat i výrobky s visačkou BIO. Pozornosti v této hale se těšila i ukázka techniky University Justus Liebig z Giesen, díky níž se dají zjistit paraziti zvířat chovaných na farmách.

Určitou zajímavostí byla nabídka kuchyňsky upraveného masa lesní zvěře především jelení a srovnávání vzorků masa ze stejných partií jelenů z faremních chovů. Tam se navíc návštěvníci mohli dozvědět i jisté zajímavosti spojené s lovem lesní zvěře a mimo jiné zjišťovali, že lov je čím dál tím přitažlivější i pro ženy. Zatímco v roce 1980 bylo mezi myslivci jen 1 % žen, v současné době jsou to 2 % a postupně si myslivecké zkoušky v Německu dělá čím dál tím víc i žen. A když už bylo naše zastavení u německého mysliveckého sdružení, tak bez zájmu nezůstala informace o narůstajícím počtu vlků v německých lesích. Není to už jen pár skrovných výskytů, ale vlků přibývá, přesto jsou velmi přísně chráněnými tvory a i myslivci uznávají, že jejich vliv na regulaci zvěře je pozitivní. Přirozenou cestou se tak brání přemnožení některých druhů a ukazuje se tak, že vlk prostě k lesu a zbytkům nespoutané přírody prostě patří.

## Kooperace mezi Meklenburskem a Estonskem

O kooperaci mezi jednotlivými státy v rámci zemědělské produkce na veletrhu promluví zástupci Meklenburska a Estonska. Ministr zemědělství, v prvním případě to byl Till Backhaus, v druhém státní tajemník ministerstva zemědělství Estonska Illar Lementti, představili na Grüne Woche společný projekt transferu genů v rámci rostlinné produkce. Jak se ukazuje, dá se i tímto způsobem ovlivnit růst produkce některých odrůd.

Víc konkrétní u tohoto tématu byli zástupci švýcarských a lichtenštejnských mlékařů, kde spolupráce odborníků už přinesla první ovoce v podobě vynikajících sýrů s právem nést značku bio kvality. Jsou to sýry se speciální výraznou chutí a s vlaječkami obou zemí na viněti. „S určitou pýchou můžeme konstatovat, že Lichtenštejnsko nejsou jen banky, ale můžeme se pyšnit i ojedinělou chutí sýrů vyvinutých společně se švýcarskými kolegy“, uvedl při jejich představení na veletrhu Florian Bernadi na stánku s vlaječkou Lichtenštejnska. Tam se v určitém čase během jednotlivých dní veletrhu ochutnávalo pod taktovkou krojovaných žen s v typickém lichtenštejnském oděvu a s krajkovými čepci na hlavě.

A že spolupráce kvete i mezi Bavoráky a italskými farmáři z jižního Tyrolska, to hned

první den veletrhu předvedli zástupci obou zemí. Především šlo o skvělá vína z vyšlechtěných odrůd révy vinné a pak i o mléčné výrobky. „Dohromady se dali machři z obou států,“ řekl návštěvníkům během představení společných projektů Florian Reisinger z italské provincie. Odtajnil své znalosti a dali se společně do vývoje úplně nových značek vín a dosud neznámých mléčných výrobků, které už mohli nabídnout k ochutnávkám.

## Předsedající Malta přišla se specialitami své země

V současné době je předsednickou zemí EU Malta a ta se mohla na veletrhu pochlubit svými typickými potravinářskými produkty, které i z velké části exportuje do Německa. Jsou to ovčí a kozí sýry, různé těstoviny plněné ricottou nebo ravioly s králíčím masem, rajčata buď sušená nebo speciálně upravená v oleji, sirupy z lesních plodů bobulovin a nebo likéry z kaktusů.

O specialitách jednotlivých zemí a jejich vystavovatelů se během týdne v Berlíně mohli návštěvníci přesvědčit i na bulharském a portugalském stánku. Zatímco Bulhaři hráli během ochutnávek na strunu BIO, Portugalci vsadili na své typické sladkosti s ojedinělou recepturou. A pak to byla i mořská sůl, vyznačující se

vysokou kvalitou a v jejím případě se dá říci, že pohádkové „sůl nad zlato“ má určitě s tou portugalskou mnohé společné.

## Kambodža se blýskla pochutinami z oříšků kešu

Zástupkyně kambodžské firmy CSOP Ly Sochin na veletrhu představila kambodžskou jedničku ve vývozu zemědělských produktů a to kešu oříšky. Její firma s 25 zaměstnanci měsíčně vyvážela 30 tun kešu oříšků, vše je ale už jinak. Nyní se produkce s vývozem prudce zvedla a firma zaměstnává 150 lidí a měsíčně vyvezla už 150 tun kešu oříšků nejen jako čistý produkt nebo v osolené podobě, ale je to i olej s určitými dietetickými přednostmi a nebo likér z velkých hruškovitých plodů z košatých až 15 metrových stromů tropického ledvinovníku. Ty dávají ročně během sklizně 40-50 kilo kešu oříšků. Z nich se v Kambodži vyrábí jedinečný olej nebo kešu máslo s významným podílem mědi a fosforu. Má proto velmi dobré účinky na srdce a dietologové doporučují několik lžic tohoto másla týdně a věří ve zdravotní zázraky. Kešu máslo se hodí jako ochucovadlo polévek, marinád a jeho specifická chuť dodá na pikantnosti nejen zálivkám, ale i hotovým pokrmům. Mimo toho se v nabídce této země prezentoval i pepř na několik

způsobů a rýže různých odrůd určená pro specifickou úpravu.

## Lotyš se mohli chlubit pestrou nabídkou dobrot

Jako každoročně na veletrhu nemohl ani letos chybět stánek Lotyšů. Proti předchozím létům, kdy představovali především pekárenské výrobky a uzeniny, byla letos nabídka velmi pestrá. Představili například prostřednictvím 16 malých rodinných provozůen takové zajímavosti jako je třeba prášek z červené řepy nebo červené cibule vhodný jako ochucovadlo a barvivo do polévek a hotových jídel, pak to byly džemy z lesních plodů, ale i s velmi zajímavou úpravou maso divočáků, jelení zvěře zpracované do konzerv nebo sušené, uzené a v uzeninách. Nechyběla ani speciální zmrzlina a různé likéry a vína z lesních plodů. Taký tento stánek byl neustále obklopený davem návštěvníků veletrhu, kteří ochutnávali a hlavně i nakupovali.

## Káva a víno z jihu

Zatímco z Jihoafrické republiky se na veletrhu prezentovala lahodná káva a kakao, Ázerbajdžán ve svém stánku nabízel vína a lihoviny. „Chceme světu ukázat prostřednictvím Grüne Woche, že i ázerbajdžánská vína



Maroko



Francii kulináři spojují s vynikajícími sýry, ale i uzeninami



dosahují vysoké kvality," řekl během veletrhu Fuad Jafarov z ministerstva zemědělství této země. Se skupinou podnikatelů prezentovali nejen tyto nápoje, ale přijeli navázat kontakty se zahraničními zástupci potravinářských firem. „Nabízíme spotřebitelům zahraničních států nejen naše dobrou a kvalitní vína a vodu speciál, ale i granátová jablka a ovoce, které se právě dobře hodí k těmto nápojům a má specifickou chuť díky podnebí a půdnímu složení sadů v naší zemi," dodal Jafarov.

### Šafrán z Afghánistánu a lososy z Aljašky

Dalším specifikem mezi potravinářskými specialitami byl ostatně i šafrán z Afghánistánu. Pětileté šlechtění a kultivace rostlin se vyplatila. „Nabízíme tu nejvyšší kvalitu šafránu," řekl Hanif Sufizada z afghánského ministerstva zemědělství a dokladoval to mimo jiné i cenou za gram tohoto zboží, což přijde na 6 euro. Pro obchodníky se tak na veletrhu prezentovala Faizi šafrán společnost z Kábulu, od níž se toto zboží nyní dostává do různých světadílů.

Zcela jiným specifikem své země se mohla pochlubit Aljaška, kde maso z lososů se dostává na sváteční stoly v celém světě. Ročně se tak odsud vyveze na 454 000 tun této kvalitní ryby nesrovnatelně vyšší jakosti, než



Lesnímu hospodářství patřila velká německá expozice

jak je tomu u lososů chovaných v umělých sádkách. „Na trhy jde ve filetech a zmrazená šokem," uvedl specifikum prodeje této ryby Pat Shanahan z Aljašky. V nabídce je ale i konzervovaný losos v omáčce s přísadou speciálních bylin, co jí dodají na výjimečné chuti.

### Nabídka tří spolkových zemí

Zatímco Bavorsko ve svých stáncích nabízelo především pestrou přehlídku pív a sýrů, Westfálsko zase na 220 odrůd jablek, které se podařilo zachránit a rozšířit v sadech této spolkové země Německa. A zatímco prvně jmenovaní zástupci Bavorska nabízeli dovolenou na selských dvorech s vydatnou

krmí a krásami okolí, Westfálsko zase lákalo na prohlídku s turisticky zajímavými zastaveními a chutnou kuchyní s mnoha variantami dobrot s přísadou jablek. Z nich se ale vyrábějí i různé nápoje, mošty počínaje až po mírně alkoholické cidery, vína a sirupy.

Do třetice lze jmenovat i Branderbursko, které svými sýry, jejich pestrou nabídkou a chutí už před léty oslnilo americký trh a letos infiltruje i do kanadských provozů rychlého občerstvení. Nabízejí se nejen v krájené podobě, ale především restované se speciálním sosem s bramborovými opečenými kousky. Tak je ostatně mohli ochutnat i návštěvníci veletrhu a libovat si na touto úpravou.

## V českém stánku bylo každodenně živo

*Na mezinárodním veletrhu potravinářství, zemědělství a zahradnictví Internationale Grüne Woche ani letos nechyběla Česká republika se svojí národní expozicí. Veletrh je také místem setkávání nejvyšších představitelů agrárního sektoru zemí západní, střední a východní Evropy.*

„Výstavy a veletrhy jsou výbornou příležitostí pro prezentaci firem, navazování obchodní spolupráce a získávání nebo rozvíjení obchodních vztahů. Na Ministerstvu využíváme řadu proexportních nástrojů, kterými se snažíme českým společnostem pomoci s uplatněním na zahraničních trzích. Kromě účasti na vý-

stavách a veletrzích v zahraničí jsou rovněž velmi důležité posty zemědělských diplomatů, které jsme zřídili v Rusku, Číně, Saúdské Arábii a Srbsku. Rozšíříme je o Spojené státy, Libanon a Japonsko," řekl při zahájení veletrhu ministr zemědělství Marian Jurečka.

Pod patronací českého Ministerstva zemědělství letos na veletrhu vystavovala například firma Indiana s.r.o., která se specializuje na výrobu sušeného masa a významný producent ovocných destilátů ve střední Evropě Rudolf Jelínek, a.s.

Stánek MZe byl jako každoročně i místem jednání zahraničních delegací, setkání se zástupci zahraničních a domácích firem, zástupců veletržních správ, marketingových agentur, svazů a organizací činných v agrárním a potravinářském sektoru. Návštěvníci zde mohli získat různé publikace, zejména aktualizovanou verzi katalogů

kontaktních adres resortu zemědělství v ČR a kontaktních adres výrobců v potravinářském průmyslu.

Výstava byla zaměřena v oblasti potravinářství na prezentaci gastronomie, na čerstvé produkty, ryby, maso a mléčné výrobky. Dále byl představen široký výběr vín z různých zemí, piva a alkoholických nápojů, nechyběly ani trendy v potravinářství a biopotravinách. Součástí výstavy bylo i lesnictví a myslivost, zahradnictví, květinářství a přehlídky hospodářských zvířat. Zatímco letos bylo partnerskou zemí veletrhu Grüne Woche Maďarsko, Česká republika byla partnerskou zemí v roce 2005.

Letošního veletrhu Internationale Grüne Woche se účastnilo více než 1 600 vystavovatelů z 65 zemí, každoročně ho navštíví kolem 400 tisíc návštěvníků.

**Tři strany připravila: Eugenie Línková**

# Profesní on-line knihovna PotravinyInfo.cz.



**PotravinyInfo.cz – Profesní informace pro všechny výrobce, prodejce a distributory potravin.**

**Povinností každého provozovatele potravinářského podniku je zajistit soulad s právními předpisy pro výrobu potravin a jejich uvádění na trh. Orientovat se v desítkách zákonů, vyhlášek a evropských nařízení není vždy jednoduché. Proto je tu praktická pomůcka pro bezproblémové zvládnutí této činnosti - profesní on-line knihovna PotravinyInfo.cz.**

On-line knihovna PotravinyInfo.cz poskytuje komplexní informace o všech povinnostech, které je potřeba dodržovat při výrobě, distribuci a prodeji potravinářských produktů. Knihovna obsahuje přes 1 100 textů zaměřených na různé aspekty výroby potravin, např.:

- označování potravin a jejich uvádění na trh,
- hygienické požadavky na výrobu,
- systém kritických kontrolních bodů (HACCP),
- standardy obchodních řetězců a jiných organizací (IFS, BRC, CA, atd.),
- metrologie,
- produkce potravin na farmě a produkce biopotravin,
- falšování potravin,
- povinnosti ve stravovacích službách,
- a další.

O dění v branži informuje bezplatný e-mailový zpravodaj. Ten dostávají zájemci o obor výroby potravin každý týden do své schránky.

Hlavní náplní knihovny je kolekce autorských článků. Články píše odborníci z praxe, kteří dohlížejí nejen na jejich věcnou správnost, ale také na jejich aktuálnost. Jakmile se změní legislativa, dojde v co nejkratším čase k úpravě článku tak, aby byl v souladu se stávajícím zněním jednotlivých předpisů.

Využívanou službou je odpovědní servis. Každý předplatitel on-line knihovny má možnost zeptat se na konkrétní problém ze své praxe. Dotaz je předán některému z autorů, který následně vypracuje odbornou odpověď.

Samozřejmostí jsou i úplná znění tuzemských a evropských předpisů pro výrobu potravin. Jakmile vyjde novela některého

z předpisů nebo úplně nový předpis, ihned jsou zařazeny do legislativní sady. Uživatel má tak k dispozici na jednom místě úplnou dokumentační podporu.

Ke snadné orientaci v on-line knihovně slouží vyhledávač s možností filtrovat podle konkrétního tématu nebo typu informace.

On-line knihovna je přístupná na adrese: <https://www.potravinyinfo.cz/>. Čtenáři

časopisu Potravinářský obzor mají 15% slevu na roční předplatné. Stačí zadat stránku <https://goo.gl/9KztHL>

**Za obě vydavatelství:**

**Ing. Roman Uvíra**  
**Verlag Dashöfer, nakladatelství, spol. s r. o.**  
**Ing. Eugenie Línková**

**šéfredaktorka Potravinářského obzoru,**  
**vydavatelství Agriprint**



# Košík, Koloniál, Rohlík on line

*Chumelilo a mrzlo jen praštilo a mně se nechtělo tahat auto z garáže, ze všeho nejdřív odměst snít z cesty a jet do nepohody pro trochu žvance. Zásoby ale citelně docházely a my už neměli jak chleba, tak čím jej namazat, natož zeleninu, sýry, jogurty, prostě vše, co k denní spotřebě člověk potřebuje, aniž nějak ve svých nárocích přehání.*

A tak jsem na internetové stránce dodávkového prodejce potravin Košíku začala vršit jednu věc za druhou, až jsem přišla i na vejce, která nám už víc než citelně chyběla. Pominu-li, jak jsou zdravá a že nahradí jedno jediné z nich denní potřebu některých vitamínů a minerálií, nejsou navíc nosičem „zlého“ cholesterolu, což se donedávna tvrdilo, tak jsem najednou pocítila velkou tíhu jejich nedostatku. Nejdřív jsem proto zaškrtnula kolonku s plátkem 30 vajec a pak když jsem narazila na krabičku s deseti vejci, tak i tu. A co jednu, hned tři a do závorky, jak jsem zvyklá z novinářiny vše vyprecizovat,

aby chápal text bezpečně každý, tak tam jsem ještě upřesnila, tedy 30 ks. Odpinkla odeslání a záhy mi přišlo poděkování Košíku za objednávku a cena, která mne ohromila. Byla skoro dvojnásobná, než co jsem měla nanečisto spočítané sama. I když by brali v úvahu, že se u některých potravin, jako je především maso, může vyšší váhou o trochu navýšit cena, tak mi to nehrálo. A hned mne to taky napružilo, a jak. Bez váhání jsem na toto poděkování odpověděla, že to tedy nehraje a je dvojnásob cenou přešvihnuté. Když hned nepřišla odpověď, prudila jsem dál. Nepřevezmu předražené zboží, psala jsem další výhrůžku a najednou jsem si uvědomila, že odpovídám na jednosměrnou, unisono hlášku a jala se narychlo volat. Košík je totiž pružný a po objednávce je schopen doručit zboží během i 3 hodin, což taky ono oznámení potvrdilo.

Než jsem vytočila centrálu se službou, tak jsem ale přece jen znovu počítala a najednou přišlo neblahé tušení, že oni pojali mé oznámení v závorce jinak než precizaci tří krabiček, tedy třiceti vajec a co když započítali ne 30 vajec, ale 30 krabiček, čili 300 vajec? Odškrtnula jsem tuto částku od výsledného účtu a ono to sedělo. Takže ten blbec jsem já a ne oni, pomyslela si a číslo ústředny hned vytočila. Klidný hlas ženy na příjmu se mne jen optal, zda jsem platila on-line nebo to bude u přejímky zboží a s jistým vydechnutím pak konstatovala, že je to dobře, protože kurýr je už na cestě. Je to prý jeden ze zkušebních doručovatelů a jednoduše si vezmu jen tři krabičky a on veškerá ta vejce další, co jsou navíc, přiveze zpět. A že jich bylo. V malé



**MUDr. Jakub Šulda**  
jednatel společnosti Košík je vystudovaný zubní lékař, který se oboru po promoci na Karlově univerzitě Praha věnoval několik roků, ale pak jej to táhlo k obchodu. S několika dalšími nadšenci pak v roce 2013 založil tuto retailovou společnost a Košík spol. s.r.o. provozuje naplno od roku 2015.

dodávce vyplnila třetinu prostoru a mladý hoch se jen smál, že mu bylo divné, proč jedna osoba potřebuje tolik vajec, ale prý nejsem sama, kdo pojal kusy trochu jinak než je zdravé. A ještě mi objednávku vynesl klidně do druhého patra, postavil za dveře a popřál krásný den.

Moc jsem děkovala za vstřícnost a preciznost Košíku a jakmile jsem zavřela dveře bytu, už jsem volala kamarádce, abych se svěřila s tímhle trapasem. Ta se jen smála, až bylo slyšet vzlykání a další výbuchy řehotu. To ale prý není nic proti její objednávce. Je magistra farmacie a má svou lékárnu v městečku o 3 tisíce obyvatel. Pro mužskou část obyvatelstva chtěla doplnit zásoby kondomů a tak jich zaškrtnula 30 krabic, ne krabiček, jak stálo v dodejce, což je obdoba krabičky s vejci, kde je jich deset, ale u krabic je takových krabiček několik desítek. A jak to vyplnila v objednávce už se těšila, jak místní mládež, ale i lázeňští šviháci z nedaleké ozdravovny budou mít základ potěchy na dosah ruky. Hned ob dva dny přijela dodávka a řidič nosil a nosil jednu velkou krabici za druhou a lékárnice, moje kamarádka se nestačila divit, co tolik a čeho vlastně, když si tentokrát k pár krabičkám léků doplnila zase jen pár kusy zásoby kondomů. Jo, co jste si objednala, to vám vezu, 30 krabic s kondomy a jelikož jste hned platila on-line, tak to nemohu vzít zpět a odjel.

Co teď se zásobou kondomů na několik let, myslela si zoufalá magistra a pustila se do přemlouvání místních stánkařů s novinami, kamenných obchodů s potravinami a i řezníka přiměla, aby i on měl vedle fláků masa, sice po straně vitríny, taky kondomy. A tak jako na poště nabízí některé tiskoviny a hlavně soutěžní kupony a losy navíc, nad požadavek občanů, v našem tří tisícovém městečku nebylo obchodníka s potravinami, tiskem, ale i ošacením, aby nevyšli lékárníci vstříc a za její dobrotu jí dali příslib, že s kondomy pomohou zatočit. A tak jen školní dívka byla prvních pár měsíců po dodávce ušetřena kondomů hned několika druhů a že jich bylo. No, přiznala, že musela i trochu přitvrdit u nabídky viagry a vychvílila její účinky zejména německé klientele nedalekých lázní a tak i tam bylo veseleji víc než zdravě.

Napříště proto malá rada, pozor na kusy a drobnělny, i ty jsou ve hře a vše dobře zvážit a hlavně neplatit on-line, zejména u něčeho takového jako jsou objednávky s donáškou až do bytu.

Eugenie Línková

## Jednoduché a lahodné menu pro přátele

*Společnost Košík pravidelně na svých webových stránkách nabízí i zajímavé recepty. Jedinou podmínkou pro jejich zveřejnění je skutečnost, že jednotlivé potraviny musí být v nabídce rozvážkové služby. Kdo vyzkoušel jako my, určitě uzná, že osvědčené recepty skutečně nabízejí zajímavé sestavení menu pro domácí rodinnou oslavu.*



### Upravený sýr feta

#### Instrukce:

1. Sýr Feta 150 gramů nakrájejte na kostičky a opatrně promíchejte s černými olivami v množství 20 gramů, snítkami rozmarýnu a s proužky z jedné cibule.
2. Vše přendejte do uzavíratelné sklenice, zalijte olivovým olejem a nechte asi týden odležet.
3. Milovníci česneku mohou k sýru přidat i plátky česneku nebo sušená rajčata s oreganem.



### Utopenci

#### Instrukce:

1. Nejprve si připravte nálev. Do hrnce nalijte pivo, přidejte koření (bobkový list, nové koření a celý pepř). Nesmí chybět sůl, cukr a ocet. Nálev zahřejte a promíchejte.
2. Během přípravy nálevu oloupejte cibule, očistěte je a rozkrájejte na plátky. Doporučujeme cibuli nešetřit. ☺
3. Špekáčky před naložením oloupejte. Pokud byste na to zapomněli, trvalo by minimálně měsíc, než by se chuť nálevu dostala do středu špekáčků.
4. Utopence nakrojte a potřete hořčicí, kterou jste smíchali s pepřem. Poté vložte do špekáčku cibuli a chilli papričky.

Kolik čeho ptáte se. Potřebujete 4 kusy bobkového listu, 8 kuliček nového koření, 4 lžíce plnotučné hořčice, 240 ml světlého piva, 1 lžíce soli, 4 kusy cibule žluté, 80 ml vinného octa, 8 lžic cukru krystalu, 8 kusů chilli papriček, 16 kuliček černého pepře, 5 g mletého černého pepře a 8 špekáčků



### Brokolicová polévka

#### Instrukce:

1. Připravte si ingredience a rozpustte máslo. Důkladně omyjte brokolici a rozdělte ji na růžičky. Košťály oloupejte a nakrájejte na plátky. Pak si oloupejte česnek a nakrájejte ho na malá kolečka. Mezitím si v hrnci rozpalte 10 gramů másla.
2. Poduste česnek s košťály. Česnek větší stroužek poduste na rozpáleném tuku spolu s nakrájenými košťály.
3. Přidejte vývar a vytvořte polévku. Přilijte vývar a povařte na mírném ohni asi 5 minut. Pak přidejte růžičky brokolice a s nimi vařte zhruba 10 minut. Jakmile je polévka hotová, rozmixujte brokolici spolu s vývarem. Za stálého míchání dochutte solí, 5 g pepřem a 3 g strouhaným muškátovým oříškem.







### Nejlepší domácí vaječňák

#### Instrukce:

1. Nachystejte si ingredience. Připravte si všechny suroviny potřebné k výrobě vaječného likéru. Kromě smetany na vaření a smetany ke šlehání budete potřebovat rum, 4 vaječné žloutky, 1 kus Tatra salko, cukr krupici, vanilkový cukr a také vanilkový lusk, aby likér získal sladkou vůni.
2. Připravte směs. Do většího hrnce nalijte litr 12% smetany, 250 ml smetany ke šlehání, žloutky, 300 g krupicového a 1 sáček vanilkového cukru a vanilkový lusk. Na výrobu vaječného likéru použijte elektrický šlehač a v rychlosti vše vyšlehejte, aby se vaječné žloutky důkladně rozmíchaly.
3. Směs zahřejte na plotně. Hrnci postavte na sporák, zapněte plotýnku na mírný ohřev a za stálého míchání metličkou zahřívejte směs zhruba na 80 °C (ne víc, aby se žloutky nesrazily). Pokud nemáte kuchyňský teploměr, odhadněte moment, kdy se z hrnce začne kouřit. To bude ten pravý čas hrnci odstavit ze sporáku a nechat ho vychladnout.
4. Přidejte rum. Do vychladlého základu přidejte 0,5 litru rumu, 1 plechovka Tatra salko a vanilkové aroma v podobě jednoho vanilkového lusu. Vše důkladně promíchejte za pomoci

elektrického šlehače. Nakonec směs přes jemné sítko přecedte do mísy s nálevkou.

5. Ozdobte a podávejte. Vaječňák slijte do předem omytých lahví a máte hotovo. Likér skladujte v chladu, ideálně v lednici nebo ve sklepě. Před podáváním nápoj ještě ozdobte skořicí.

### Domácí Sekaná

#### Instrukce:

1. Připravte masovou hmotu. Hovězí a vepřové maso v poměru 150 g: 220 g omyjte, mírně osolte a jemně umelte s jednou cibulí a 40 g slaniny. Za postupného přilévání 150 ml studené vody z něj mícháním vytvořte lepkavou hmotu.
2. Opracujte bůček. Vepřový bůček opláchněte, odstraňte z něj kosti a jednu polovinu umelte nahruho. Druhou půlku nakrájejte na kostičky.
3. Připravte směs na pečení. Do masové hmoty přidejte 90 g strouhanky, 100 ml mléka, rozmíchané vejce, 1g pepře, česnek 10 g utřený se solí, prosetou polohrubou mouku 30 g a 20 g soli promíchejte a utvořte šišky, ty vkládejte do pekáče vytřeného tukem.
4. Začněte péct. Pečte v troubě při teplotě 180 °C po dobu 50 - 60 minut. Po krátkém zapečení sekanou podlijte trochou vody a občas ji zalijte



vypečenou šťávou. Za pravidelného podlévání vodou ji upečte do zlatavé barvy.

5. Máte hotovo. Nakonec upečenou sekanou vyjměte ven. Vypečenou šťávu zředte vodou, přisolte, přecedte a převařte.



### Vosí hnízda

#### Instrukce:

1. Nachystáme těsto do formiček Nejprve vypracujte hladké těsto ze 300 gramů namletých piškotek, 120 gramů moučkového cukru, 240 gramů rostlinného tuku Hera, 2 lžice kakaa, 3 lžice mléka a 6 lžic rumu. Formičky ve tvaru vosích hnízd zlehka vysypejte moučkovým cukrem. Z těsta poté ukrajujte malé kousky a napěchujte je do připravených formiček.
2. Připravte si náplň. Náplň vytvoříte smícháním 2 žloutků, 120 gramů moučkového cukru, 120 gramů másla a 1 lžice hnědého rumu. Z těchto ingrediencí vyšlehejte hladký krém.
3. Naplňte hnízda. Do těsta ve formičkách udělejte vždy koncem vařečky důlek a vyplňte ho máslovou náplní. Přiklopte ho piškotem a vosí hnízdo vyklepněte z formičky.
4. Hnízda nechte ztuhnout. Teď už jen stačí nechat vosí hnízda ztuhnout v lednici. Pak jsou připravená k servírování.

Eugenie Línková



# Na velké oblíbenosti si získalo pyré z produkce Ovocňáku

*Tentokrát jsme se v čísle dost věnovali dětem a jejich zdravé výživě. Pravé a nefalšované české mošty a šťávy k ní samozřejmě taky patří. Ředitel Ing. Tomáš Kořínek ml. z firmy TOKO AGRI a.s. divize Ovocňák, nám k tomu prozradil mnoho zajímavého*

### ► Jaké máte zkušenosti s dodávkami Ovocňáku do škol?

Řekl bych, že docela bohaté. Od začátku činnosti, do tohoto programu jednotlivým žadatelům dodáváme. Před 3 lety jsme si ale řekli, že dodávek našich produktů je velmi málo a proto jsme do programu vstoupili napřímo. Dnes máme na starosti 57 škol v našem okolí – myšleno střední a východní Moravy. V rámci dodávek ovoce a zeleniny, částečně i z našich sadů, samozřejmě nabízíme také mošty a pyré. Péče o školy je dnes velká, vše je baleno v balíčcích, ty jsou napočítány v boxech podle počtu dětí ve třídě. K nim přidáváme pracovní listy a základní info o dodaném ovoci či zelenině. Nad rámec tohoto programu se snažíme dělat tzv. Doprovodná opatření, která primárně směřujeme na osvětu a vzdělávání dětí. Většina škol nás v průběhu roku navštíví v rámci exkurze, u poloviny pak děláme tzv. Vitamínový den a nebo tým lektorek pracuje několik vyučovacích hodin přímo s žáky ve třídách. Školy a děti nám každý rok přibývají, což bych řekl že známkou toho, že to snad děláme dobře.

### ► Co bufety a závodní kuchyně nebo nemocnice?

Tady je to trochu jiná situace, sem dodáváme převážně velká 5 a 10 litrová balení moštu a pyré. Občas je tu tlak na cenu, protože až tolik financí se tomuto segmentu stravování nedostává. Naštěstí ale roste skupina vedoucích, které mají zájem strávníkům a dětem nabídnout něco českého a zdravého.

### ► Kolik druhů dnes vlastně expedujete jak klasického Ovocňáku tak i dřeňových nápojů?

Tato nabídka se v průběhu roku mění, ale je to už pořádná škála! Máme v nabídce cca 19 druhů moštu, z nich je 13 stálých chutí a 6 limitovaných v průběhu roku. U pyré je to stálá nabídka oblíbených 6 chutí. Zajímavější je ale šíře balení, protože kromě větších

3, 5 a 10 litrů balení v Bag-in-Box dnes také nabízíme 8 druhů moštu ve 200 ml balení, 2 ve 250 ml balení se sportovním uzávěrem, 3 druhy 200 ml pyré a 4 druhy 120 g pyré s bezpečnostním dětským uzávěrem. Díky této nabídce dnes umíme oslovit každý maloobchodní segment či HoReCa.

### ► Pomýšlíte na výrobu kompotů?

Pomýšlíme na mnoho způsobů zpracování ovoce a zeleniny, avšak momentálně se nám velmi daří s pyré a proto se snažíme tento segment rozvíjet, přidání další výrobkové řady jako jsou kompoty, nebo poctivé marmelády předpokládám v průběhu nadcházejícího roku. Přiznám se, že nám do noty hraje „pamlskou vyhláška“ protože naše produkty s ní nemají vůbec žádný problém.

### ► Kterým z nápojů jste vloni zabodovali a v jakých soutěžích?

V loňském roce jsme převážně bodovali s pyré, opět v soutěži „Zlatý klas“ a také paralelní hodnocení regionální potraviny pod záštitou hejtmana Zlínského kraje – Perla Zlínka 2016 s pyré Jablko-Hruška. Komise mezinárodního veletrhu Víno a Delikatesy nás ocenila Top Delikatesou pro pyré Jablko-Meruška, takže by se dalo říci, že to byl úspěšný rok!

### ► Chystáte pro trh nějaké překvapení?

Ano a je již na světě! Jsme prvním výrobcem v Evropě, který na trh uvedl mošt v balení doypack, které má v hrdle implementovanou membránu. Nejlepší je, přirovnat hrdlo ke sportovnímu uzávěru jaký znáte třeba z PET lahví několika minerálních vod. Ve 250 ml velikosti jsme tak připravili mošt Jablko-Hruška a Jablko-Lesní ovoce, což jsou velmi oblíbené chutě jak pro děti, tak dospělé. Výhodou je, že se



Ing. Tomáš Kořínek ml. na veletrhu na Grüne Woche

prostě nepolijete! Můžete tak bezpečně dát ovocňáka dětem v autě, do školy anebo jej třeba vzít na túru, protože pak nemusíte řešit co s prázdnou PET lahví. Náš obal prostě srolujete do ruličky, aby zabral co nejméně místa a až se vrátí z výletu, jednoduše jej hodíte do plastu. Naše obaly jsou totiž plně recyklovatelné.

Eugenie Línková



www.ovocnak.cz





# Když tyčinky balí roboti

*Společnost Emco patří mezi nejvýznamnější a nejúspěšnější potravinářské společnosti v České republice. Byla založena jako rodinná firma v roce 1990 panem Zdeňkem Jahodou. Mezi potravináři byli jedni z osvědčených, kteří v závodech Hrdly prověřili přínos robotizovaného pracoviště.*

S automatizovanou manipulační technikou se dnes setkáme snad už ve všech výrobních odvětvích – od slévárenství a kovovýroby přes plastikářství a dřevařství až po potravinářství, včetně balení potravin a nápojů. Důvodem pro stále častější instalaci robotických manipulátorů je zejména fakt, že umí zvýšit produktivitu, výkon a jsou flexibilní. V těch aplikacích, kde člověk musí manipulovat s těžkým materiálem, se navíc usnadňuje zejména namáhavá práce pro obsluhu.

## Zvedá výkony a hlídá kvalitu

EMCO učí Čechy zdravě sníst a slovo cereálie už nám nezní cizí. Firma se známým logem je vedoucí značkou v segmentu výroby müsli, ovesných kaší a ovesných vloček. Díky spojení se zpracovateli bio komponentů, extrudovaných surovin a chladem sušeného ovoce patří tyto produkty mezi vyhledávané

také ze strany příznivců zdravé výživy, celiaků a vegetariánů. „Vyvážíme do 48 zemí světa, 60 % výroby jde za domácím spotřebitelem, zbytek do zahraničí,“ uvedl před časem majitel firmy Zdeněk Jahoda. Je to setrvalá, příznivá bilance, zvláště poté, co se dozvídáte o množství certifikátů, kterými se EMCO pyšní. Že k takovým výsledkům pomáhá cílená robotizace, už není třeba dodávat. Kde je robot, tam stoupne výkon o 30 %.

## FANUC hledá komplexní řešení

Kvalitu si dnes musí hlídat všichni. „Obecně zákazník nepřesvědčujeme ničím jiným než právě kvalitou naší produktů. Jsou 100% vyrobeny v Japonsku, ze 100% japonských komponent,“ vysvětluje Daniel Havlíček z firmy FANUC a dodává: „Nejsou tam žádné prvky třetích stran, takže můžeme ručit za 99,99% spolehlivost. Navíc máme výhodu v tom, že nemáme pouze roboty, ale další produktové řady, které se dají do výroby jednoduše zapojit, protože díky stejnému výrobcí se snadno integrují (elektronické vstříkolisy, obráběcí centra, CNC řídicí systémy). A v neposlední řadě se snažíme o fair jednání. Pokud po nás zákazník požaduje řešení, které se technicky jeví jako nesmyslné, tak mu to zdvořile vysvětlíme a navrhneme, jak by to šlo řešit technicky správně. Jinak bychom za výsledek nemohli ručit.“

## Od nejmenšího po nejsilnější

Společnost FANUC díky více než 100 modelům přináší nejširší nabídku robotů na světě. Jejich stroje pokrývají širokou škálu aplikací a průmyslových odvětví. Díky užitečnému zatížení do 2,3 t, maximálnímu dosahu až 4,7 m, jednoduché integraci a řadě doplňků uzpůsobených na míru konkrétním aplikacím, se vyznačují snadnou obsluhou a také vynikající flexibilitou.

# Díky firmě Fanuc se robotizace vyplatila



*Robotizace je zajímavý obor a stojí za to ji i trochu přiblížit a rozvést. Požádali jsme proto o rozhovor ředitele výroby firmy Emco Ing. Radka Zemana.*

## ►Rozhodovali jste se dlouho, zda ve výrobě budete využívat robot?

Rozhodnutí jít do automatizace pomocí robotů bylo poměrně rychlé. Firma to vnímala jako příležitost získat první zkušenost s robotizací, naučit se s roboty pracovat a najít místa a možnosti, kde s nimi dál pracovat.

## ►Byla od začátku jasná volba pro dodavatele, firmu FANUC a volba, jakou část výrobního procesu robot zastane?

Na začátku bylo výběrové řízení. Nejlepší nabídku celkového řešení (roboty, nakládání výrobků do kartonovacího stroje a kartonovací stroj) přinesla firma Viking Mašek.

Část s roboty dodala firma ARC Robotics, která je integrátorem pro firmu FANUC.

►Po zkušenostech, které dnes s roboty máte, rozhodli byste se stejně? Doporučili byste zařazovat do potravinářství tato pracoviště?

Určitě. V současné době pracujeme na dalším projektu robotizace pracoviště nakládání sušenek do vaniček. Očekáváme od toho zvýšení výkonu, protože stávající řešení s manuálním plněním je úzkým místem linky. Zároveň je tam potřeba velkého množství pracovníků. Vinou toho nedokážeme za stávající situace postavit třetí směnu. Po robotizaci bude na lince stejný počet lidí jako při výrobě müsli. S vyšším hodinovým výkonem a třetí směnou se nám podaří zvýšit využitelnou kapacitu linky.

## ►Umí robot něco víc než člověk anebo podle vás existuje něco, co člověka nikdy nenahradí?

Schopnosti robotů se neustále vylepšují. I když dnes neumějí v plné míře člověka nahradit, nelze nikdy říci, že v budoucnu tomu tak nebude. Robotům je samozřejmě potřeba přizpůsobit přísun zboží, pracoviště i materiály tak, aby byly maximálně funkční.

Robot pracuje 24 hodin denně, neunaví se. To je podle mě jeho hlavní současná výhoda. Ale starat se o něj musí stále člověk, samozřejmě.

Dvoustranu, text a foto připravila: Vladislava Tomanová

## Marlenka už to ví také

*Díky tomu, že paletizační roboty mají schopnost rozeznávat typy boxů, jsou velmi využívány v obalovém a potravinářském průmyslu při skládání krabic s potravinami. Hlavně ty totiž často mají různou velikost. Například světoznámý výrobce medovníkových dortů Marlenka díky nasazení balicích strojů na potraviny a paletizačních robotů FANUC M-410iC nyní vyrobí za hodinu tolik, co by ručně trvalo celý den. Frekvence výroby je zde 1 000 dortů za jednu hodinu.*

OLMA TRADIČNÍ POMAZÁNKOVÉ NATUR | ŠUNKÁ | NIVA | KŘEN

V NOVÉM OBALU

www.olma.cz



# PENAM je pekařskou jedničkou

**Akciová společnost PENAM, které jsou součástí holdingu Agrofert, patří k předním pekárenským a mlynářským výrobcům ve střední Evropě. V jejím sortimentu najdete pekárenské a mlynářské produkty s tradicí již od roku 1992. Ve svých čtyřech českých mlýnech a jedenácti pekárnách dlouhodobě investuje do nejmodernějších technologií i lidských zdrojů.**



Předseda představenstva Agrofertu Ing. Zbyněk Průša, generální ředitel PENAMu Ing. Jaroslav Kurčík a ředitelka rosické pekárny Ing. Magda Aldorfová



Slavnostního překrojení chleba se stuhou se ujal Zbyněk Průša a Jaroslav Kurčík



Účastníky pozdravil i předseda Svazu pekařů Jaromír Dřízal

Koncem února spustil PENAM v Rosicích u Brna zbrusu novou pekárnu, která bude chlebem a pečivem zásobovat zejména okolí Brna a tamní obchodní řetězec. Stavěl ji přes rok, přesněji 380 dnů, a práci v ní celkem najde 279 lidí. „Pekárna v Rosicích vznikla jako součást páteřních pekáren, které budou tvořit jádro české pekařiny Agrofertu,“ říká šéf PENAMu Jaroslav Kurčík.

PENAM do nové pekárny investoval 522 milionů Kč, z nichž zhruba polovina šla na technologie a polovina do samotné stavby a logistiky. Na stavbu pak v roce 2014 získal od ministerstva průmyslu a obchodu investiční pobídku ve formě slevy na dani, a to až ve výši 155,5 milionu korun, kterou může uplatnit až do roku 2026. Ročně je schopna vyrobit až 25 000 tun pečiva.

## Pokročilý a automatizovaný provoz

Celý výrobní proces v Rosicích je založen na nejmodernějších technologiích a kvalitě vstupních surovin. Základní vstupní suroviny jsou v pekárně uloženy ve vysokých nerezových silech, které uvidíte už dálky. Moderní aroma systém, založený na vaření a následné fermentaci, umožňuje zpracovávání obilnin a olejnin. Vyrábí z nich tzv. záparu, která dodává pečivu lepší chuť, aroma, delší trvanlivost, vláčnost a umožňuje výrobu bez použití emulgátorů.

Robotizované hnětení a speciální ořátky zaručují plynulost výroby a zvládnou vyrábět automaticky oválný i kulatý chléb průmyslového i řemeslného typu. Výrobky jsou následně pečeny v termoolejových pecích, které zaručují rovnoměrné propečení výrobků. Hotové výrobky jsou systémem dopravníků dopravovány na místa určení a automaticky roztrženy podle jednotlivých druhů. Expedienti je poté rozdělí na základě sofistikovaného expedičního systému a vozidla odvezou ke konečnému zákazníkovi.

Pekárna a systémy v ní obsažené byly od počátku koncipovány tak, aby co nejlépe odpovídaly současným potřebám moderní výroby a aktuálním trendům na trhu. Díky tomu pekárna dosahuje vysoké úrovně kvality, stálosti výrobků, efektivitu, ekologie a čistoty výroby. Za všechny instalované systémy lze zmínit automatické dávkování

surovin, vyspělé technologie pro vedení kvasu, šetrné zpracování těsta s relaxací, automatizované mytí přepravek nebo kontrolní systémy v moderní laboratoři.

Pekárna má instalovanou technologii takzvaného „clean roomu“, v němž se budou balit chleby a jež umožní čistou cestou prodlužovat trvanlivost, a tím omezit používání chemických látek. Tyto technologie vychází z bohatého know-how společnosti a z úzké spolupráce s vybranými dodavateli. Pečení je tak v podání PENAMu skutečně velkovýrobou s vysokým podílem automatizace. Lidská ruka se s nadsázkou dotýká snad jen přepravek s hotovým pečivem.

## Čtyři páteřní pekárny

Úplně dokončena bude pekárna v Rosicích ve druhé fázi, kdy se dokončí další část expedice a úpraví okolí pekárny. Penam nyní žije také stavbou v Pekárně Zelená louka, kde se připravuje nejmodernější toustová linka.

Modernizací a rozšířením mají – vedle závodu v Rosicích – projít i další pekárny Penamu. Investice čeká pekárnu v Olomouci, která patří mezi tzv. páteřní pekárny Penamu.

## Sázka na nejnovější technologie

Investice do moderních technologií mají PENAMu vylepšit postavení na trhu, který je výrazně konkurenční. Společnost nepůsobí jen v Česku, ale i na Slovensku a v Maďarsku. PENAM, který má na našem trhu cca 15procentní podíl, si nejvíce konkuruje s pekařskou skupinou United Bakeries, kterou vlastní z jedné třetiny její zakladatel Marko Pařík a ze dvou třetin lucemburská společnost Moulins de Kleinbettingen, za níž stojí podnikatel Edmond Miller. Agrofert měl před několika lety o United Bakeries zájem, čímž by došlo ke vzniku středoevropského pekárenského gigantu. Český antimonopolní úřad se spojením tehdy sice vyslovil souhlas, dohoda však zkrachovala na zamítavém stanovisku slovenského úřadu.

Do skupiny Agrofert od roku 2013 patří i největší německé pekárny Lieken, jež jsou německou pekárenskou jedničkou, a jejímiž nejznámějšími značkami pečiva jsou Golden Toast a Lieken Urkorn. Tržby všech pekáren



Výroba pečiva je zcela automatizována



Částečný pohled na rosickou pekárnu

v koncernu se pohybují kolem 20 miliard korun ročně a pekárny zaměstnávají přes čtyři tisíce lidí.

## Nový sortiment výrobků

Vysoce konkurenčnímu prostředí Penam čelí zvýšenou marketingovou aktivitou a novými řadami výrobků, které lépe vychází vstříc potřebám jednotlivých spotřebitelských segmentů. Proto nabízí i výrobky podporující zdravý životní styl a má takzvanou „záparovou“ řadu pečiva „Z jádra dobrý“ nebo unikátní Večerní chlebič určený všem, kdo hledají lehkou večeři a mají rádi pečivo.

## Ekologický aspekt

Při stavbě v Rosicích se myslelo i na ekologii. Téměř všechno odpadní teplo je znovu využíváno a ze všech kouřovodů od plynových

hořáků je získáváno odpadní teplo pomocí nejmodernějších rekuperačních jednotek. Teplo je pak následně využíváno k ohřevu teplé vody, a to jak pro provoz budovy, tak do výroby. Všechna umyvadla (kromě kuchyněk) mají ovládání přes fotobuňku a je u nich pevně nastavena teplota vody, čímž je zamezeno plýtvání vodou a energií. Na zelených plochách bude postupně v následujících letech vysazeno na 700 stromů, keřů a okrasných květin. Byla vybudována retenční nádrž, do které při dešti teče dešťová

voda, která se postupně vsakuje do okolní půdy. Cílem je zajistit, aby maximum vody zůstalo v půdě a neodteklo pryč.

Nezapomnělo se ani na okolí pekárny a její obyvatele. Byla zpracována hluková studie a vybrané části pekárny jako příjem přepravek, odvoz odpadů, kompresorovna atp. byly situovány tak, aby směřovaly do neobydlených částí Rosic. Nová pekárna bude mít také nový přínos i v oblasti logistiky, která je nastavena tak, že ochrání město od vyšší zátěže.

**Text a foto Bohumil Brejžek**

**Rozloha pekárny je 4 588 metrů čtverečních. Kapacita výroby je přes 25 tisíc tun pečiva ročně. Za hodinu mohou všechny linky dohromady vyrobit až 50 000 rohlíků. Provoz funguje nepřetržitě na 3 směny. Pečivo je distribuováno do Brna a okolí v dosahu 80 kilometrů.**



# Novinky, které představil 11. ročník veletrhu Top Gastro & Hotel

*Ve dnech 16. – 19. února proběhl na Výstavišti v Praze - Holešovicích 11. ročník gastronomického veletrhu Top Gastro & Hotel 2017, tradičně souběžně s 26. ročníkem veletrhu cestovního ruchu Holiday World 2017. Cílem spojení jednotlivých veletrhů je poukázat na vzájemné souvislosti mezi světy cestování a stravování a představit je v co nejširší paletě odborníkům a laikům. A to se letos určitě povedlo.*

Gastronomický veletrh Top Gastro & Hotel je v České republice jednou z nejvýznamnějších akcí ve svém oboru. Výstavu letos navštívilo na třicet tisíc návštěvníků. Záštitu nad akcí letos přijalo Ministerstvo zemědělství ČR, Potravinářská komora ČR, Agrární komora ČR, Asociace hotelů a restaurací ČR, Asociace kuchařů a cukrářů ČR a Česká barmanská asociace.

Na veletrhu se prezentovaly hlavně firmy se zaměřením na vybavení hotelů, penzionů, restaurací, vybavení a zajištění gastroprovozů. To nejlepší zde ukázaly také zástupci firem a distributorů alkoholických a nealkoholických nápojů, produktů české a mezinárodní gastronomie. Nechybělo několik regionálních výrobků, jež představily na svých stáncích zástupci krajů. Určitě by jich ale v příštích letech mohlo být i více!

## České firmy nezklamaly!

Potravinářský obzor se zaměřil především na tuzemské výrobce a dodavatele potravin. Mezi všemi zajímavostmi a novinkami, které nás na veletrhu zaujaly, byl například unikátní stroj s možností produkce točené zmrzliny s kousky ovoce, jako jsou maliny, vanilková semínka, jahody nebo třešně,



Koncentrát ovoce v tekuté formě nás zaujal

který umožňuje zmrzlinářům zase o něco více oživit provoz.

## Konečně fólie, která se netrhá

Radost ze šikovných českých nápadů nám udělala jiná domácí firma, která proráží

s balicí potravinovou fólií Fresh'n'Roll. Na Kuchařské olympiádě v Erfurtu 2016 pomáhala při práci našemu Národnímu týmu AKC ČR.

Na stánku české fólie jsme mohli názorně vidět, čím se liší od běžných těch normálně dostupných. Vyniká mnohem lepší



V nabídce uzenin byl velký výběr



Sušené maso Indiana Jerky mělo úspěch u návštěvníků

přilnavosti a větší průtažnosti. Díky tomu je balení gastrónadob i gastro stojanů snadnější a úspornější. Díky systému anti-fog se na fólii navíc nedrží sražené kapky, proto přes ni vždycky dobře vidíte. Nechybí praktická krabička s řezačkou, takže je v případě potřeby mobilní. Fresh'n'Roll splňuje nej přísnější podmínky britské certifikace BRC a všechna nařízení Evropské komise ohledně zdravotní nezávadnosti. Byla také oceněna značkou Česká kvalita. Bez problému odolá -40 °C v mrazáku i 100 °C v konvektomatu.

Běžné potravinové fólie jsou vyráběny z takových materiálů, aby byly co nejlevnější. Mají výrazně horší přilnavost a průtaž-

nost, takže se rychleji spotřebují a ve finále se i prodají. To jen pro srovnání.

## Sušené maso od českých „Indiánů“

Návštěvníky veletrhu viditelně zaujal i menší, za to již tradiční vystavovatel na veletrhu Top Gastro a Hotel, Indiana Jerky. Tence nakrájené plátky libového hovězího, kuřecího, krůtího nebo vepřového masa, dále marinované, sušené a nakonec zauzené, letos prý doplní řada sušeného masa z tuňáka. Díky nízkému procentu tuků (1g v 25 g) jsou jerky nejen chutné, ale i zdravé! A díky vysokému obsahu bílkovin (až 57 %) jsou

i velice výživné. Sušené maso je nemastné a předností je i nenáročnost na skladování a dlouhodobé uchovávání. I proto mají o produkt velký zájem horolezci a turisté. Jerky se řadí mezi potraviny vhodné pro stravování během redukční diety. Produkty jsou bez lepku, bez přidaných glutamátů, obsahují nízké sacharidy a nový typ soli z mrtvého moře. Sušení je jeden z nejstarších způsobů úpravy jídla vhodných pro dlouhodobé skladování.

Jak to na veletrhu vypadalo a s jakými dalšími firmami se zde mohli návštěvníci letos seznámit, se podívejte v naší fotoreportáži.

**Text a foto: Zuzana Schneidewind**

# United Bakeries přesla se svými značkami pod lucemburskou pekárenskou společností

S počátkem nového roku naše redakce obdržela zprávu o důležité transakci v rámci potravinářského průmyslu. Její znění je následující: „Společnost Moulin de Kleinbettingen (MK“) má tu čest oznámit, že uzavřela transakci o převzetí kontroly ve výši 66,6% nad UNITED BAKERIES a.s. (UB“) včetně dohody o nákupu zbývajících akcií v nadcházejících letech. UNITED BAKERIES a.s. je se svými značkami Odkolek, Delta, ToastTip a Cerea jednou z předních pekárenských společností ve východní Evropě. MK je partnerem UB již více než 20 let.

Každá silná společnost má svoji vlastní osobitou tvář, specifickou DNA a zákazníky. V tomto ohledu MK bude respektovat a udržovat identitu a charakteristiku klíčových značek a kultury UB. Během příštích let MK plánuje investovat do stávajících pekárenských zařízení s cílem posílit jejich kapacitu především v produkci zamraženého pečiva a speciálních výrobků.

Součinnost v oblasti výzkumu a vývoje nových produktů bude jádrem spolupráce MK

a UB s cílem využít potenciál rostoucí poptávky po inovativních pekárenských výrobcích v České republice a sousedních zemích.

Těšíme se, společně s managementem UB, na další rozvoj produktů, které budou odpovídat potřebám tohoto dynamického regionu Evropy,“ tolik citace zprávy.

## O Moulin de Kleinbettingen

Moulin de Kleinbettingen Group se sídlem v Lucembursku je rodinná společnost, zaměřená na zpracování obilovin, která má rozsáhlé zkušenosti s produkcí zamražených pekárenských výrobků. Skupina dosahuje

obratu ve výši cca 150 milionů eur a má 1 000 zaměstnanců.

## O United Bakeries

United Bakeries je přední pekárenská skupina v České republice, která vznikla fúzí společností Delta Pekárny a Odkolek. United Bakeries reprezentují symbiózu více než 165leté tradice značky Fr. Odkolek s moderní a dynamickou značkou Delta. Skupina má obrát ve výši cca 90 milionů eur a 1 400 zaměstnanců.

**Eugenie Linková**

**MOULINS DE KLEINBETTINGEN**  
Meuniers depuis 1704

**United Bakeries**



Moderně do stravoven



Zmrzlina pod značkou „toje“ lákala na veletrhu nejen děti







Hala s novými výrobky



Stánek Pro-Bio



Pohled do německé expozice



Tým Pro-Bio

# Celosvětový obrat v bio produkci je vyšší než dva biliony korun

**BIOFACH2017**  
into organic

**Mezinárodní veletrh bio potravin BIOFACH a mezinárodní veletrh přírodní kosmetiky VIVANESS, který se konal v Norimberku 15.-18. 2. 2017 zaznamenal nový rekord v návštěvnosti více jak 50 000 návštěvníků. Na veletržní duo přijeli tentokrát odborníci ze 134 zemí a byli nadšeni bohatou nabídkou celkem 2 785 vystavovatelů (v tom 824 domácích německých) z 88 zemí (z toho 259 vystavovatelů na veletrhu VIVANESS).**

Na rozdíl od jiných veletrhů mohli návštěvníci v tomto případě zapojit do prohlídky nejen oči a uši, ale také jazyk. Návštěvníci Biofachu mohli ochutnat biopotraviny všech druhů ze všech koutů světa a seznámit se s nejnovějšími produkty ekologického zemědělství. Veletrh představil široké spektrum bioproduktů - od čerstvých potravin, přes potraviny mražené, pekařské a cukrářské výrobky, nápoje, živé potraviny (raw food), produkty zdravé výživy. Na Biofachu se představily zajímavé technologické inovace, součástí byly atraktivní speciální přehlídky, o biotrendech pojednával kongres a přednášky.

## Z téměř šesti stovek výrobků bylo sedm vítězných

Na ploše 500 m<sup>2</sup> bylo představeno 575 nových výrobků, odborní návštěvníci z nich vybrali 7 nejlepších. Zvítězilo 5 německých výrobců a bulharská firma Go4Raw s holandskou firmou Ecoffee Cup. Rovněž byla udělena Mezinárodní cena za víno MUNDUS VINI BIOFACH a Olive Oil Award. Byly zde reflektovány dlouhodobé trendy jako convenience (předpřipravené potraviny), speciální potraviny, exotické chutě kokosu, superpotraviny - chia, matcha, moringa.

Mořské chaluhy se objevovaly v bujonech, lupíncích a salátech. Hodně inspirace přinesl návštěvníkům kromě Země roku 2017: Německo, s heslem „Bio vytváří budoucnost“ také kongres STADTLANDBIO a pestrým programem v regionu pod záštitou města a bio metropole Norimberku. Odborný program kongresu byl pestrý a opět přilákal přes 7 000 účastníků. Na kongresu měla i dvě přednášky Ing. Andrea Hrabalová z Bioinstitutu o.p.s. Vlastní zážitkové světy měly veganské výrobky, olivové oleje a vína. Z loňské přehlídky Cook + Talk se nově stal zážitkový svět GASTRONOMIE.



Výrobci oceněných biovín – Mundus vini (svět vína)



Výrobci nejlepších olivových olejů – Oil Award

Prezentace a kuchařské show učily jak používat bio vína, olivové oleje a veganské výrobky harmonicky a úspěšně v gastronomii.

## Společný stánek českých firem

**Česká republika** se účastnila již podesáté společným stánkem českých firem pod záštitou Ministerstva zemědělství ČR. V České expozici se prezentovalo na ploše 120 m<sup>2</sup> spolu s Ministerstvem zemědělství ČR 12 firem: Amylon a.s., České ghíčko, Extrudo Bečice s.r.o., FRUJO a.s., HOLLANDIA Karlovy Vary s.r.o., Organické Pole s.r.o., POLABSKÉ MLÉKÁRNY a.s., PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců, RACIO s.r.o., SEMIX PLUSO spol. s.r.o., SOLEX AGRO s.r.o., Vinné sklepy Kutná Hora s.r.o.,

Samostatné stánky mělo 8 českých společností: Čajová květina s.r.o., COUNTRY LIFE s.r.o., Health Link s.r.o., Lifefood Czech Republic s.r.o., PRO-BIO obchodní společnost s.r.o., Rawvolution s.r.o., Zelená Země s.r.o., Man Ingredients .

Prezentaci z toho, co tuzemští, zejména faremní zpracovatelé, dokáží vyrobit, dodali mj. členové PRO-BIO Svazu z celé České republiky. K zakousnutí při vyjednávání, zejména o obchodní spolupráci byly biosýry – z Krušných hor a Bílých Karpat. „Vybrali jsme sýry, které byly v minulosti oceněny v soutěži Česká biopotravina. O jejich kvalitě tedy nelze pochybovat,“ řekla Kateřina Urbánková, manažerka PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců. Z Horského Statku Abertamy byl tvrdý zrající biosýr Arnika, z Ekofarmy Javorník ve Štítně nad Vláří pak bioeidam a biohermelín. Pro návštěvníky české národní expozice, kteří upřednostňují masné výrobky, pak organizátoři nachystali sasovské klobásy a trhanou paštiku z přeštica. Oba výrobky mají domov na Vysočině, vyrábí je Biofarma Sasov nedaleko Jihlavy. „Kromě samotného výrobku chceme propagovat i česká plemena. Přeštické černostrakaté prase je národní plemeno, které bylo

u nás vyšlechtěno, je tedy v mezinárodním kontextu unikátní. Právě tato jedinečnost může v globalizovaném světě řadu zákazníků v podobě masných produktů oslovit,“ dodává Kateřina Urbánková.

## Originální sušenky z červené čočky a čiroku od společnost PRO-BIO, měly premiéru

Celkem své výrobky představilo sedm členů svazu. Jsou jimi společnosti Amylon, České ghíčko, Extrudo Bečice, POLABSKÉ MLÉKÁRNY, Vinné sklepy Kutná Hora, COUNTRY LIFE a PRO-BIO obchodní společnost. Premiéru na veletrhu měly originální sušenky z červené čočky a čiroku, které uvede v březnu do prodeje společnost PRO-BIO, s.r.o. ze Starého Města. Společnost PRO-BIO slaví letos již 25. výročí od svého založení. Rovněž zde nově představila těstoviny z dvouzrnky a červené pšenice, mouku z cizrny. Polabské mlékárny, které patří v produkci bio mléčných výrobků k průkopníkům, prezentovaly bio tvarohy, máslo, smetanu, řadu Matylda pro děti, sýry. Amylon představil bio pudinky a superpotraviny- kaše s chia semínky, České ghíčko se uvedlo mimo základní produkt též Ghítelou (nugátová dobrota) a KokoGhi.

## Stabilní růst mezinárodního biotruhu

Dle údajů za rok 2015 je celosvětový obrat bio vyšší než 80 miliard eur. Evropské biozemědělství se rozrostlo o půl milionu hektarů na téměř 11 mil. ha tj. o více než 5%. Německo dosáhlo nárůstu obratu o 11,1 % a objemu trhu celkem 8,62 mld. eur (2014: 7,76 mld. eur). V Itálii činil obrat bio sektoru za rok 2015 4,2 mld. Eur, jedna třetina této částky – 1,5 mld. eur – připadla na export.

V ČR hospodařilo ekologickým způsobem na konci roku 2015 již více než 4 100 zemědělců, za posledních 10 let stoupl po-

čet ekofarem téměř pětinasobně. Výrazně narůstá také počet výrobců biopotravin, jichž bylo ke konci roku 2015 zaregistrováno na Ministerstvu zemědělství již 542, přičemž téměř 38 % z nich zpracovává a vyrábí tyto produkty na svých biofarmách. Celkový obrat s biopotravinami v roce 2014 činil zhruba 3,2 mld. Kč, což je o půl miliardy více než v roce předchozím. Z toho čeští spotřebitelé utratili za biopotraviny přibližně 2 mld. Kč, zbývající objem byl vyvezen do zahraničí. Průměrná roční spotřeba na obyvatele, ačkoli setrvale narůstá, zůstává pod hranicí 200 Kč za rok a podíl biopotravin na celkové spotřebě potravin a nápojů představuje necelé 1%. Podíl biopotravin z dovozu na českém trhu se pohybuje na úrovni přibližně 50%.

**V rozloze ekologicky obhospodařovaných ploch patří ČR mezi dvacet zemí světa s největší výměrou půdy v EZ. Výměra orné půdy vzrostla na 66 548 ha a naopak poklesla výměra TTP (Trvalé travní porosty) na 407 448 ha.**

**Dvoustranu připravil: Jaromír Hampel**



Stánek ČR – Vinné sklepy K. Hora



# Bezlepkové sušenky na veletrhu oslovily návštěvníky

Bezlepkové mouky



**BIOLINIE**

**Sušenky bez kompromisu**

**Čiřkové sušenky s ořechy**  
ČIŘKOVÉ SUŠENKY S OŘEŠKEM  
ČIŘKOVÉ SUŠENKY S OŘEŠKEM  
ČIŘKOVÉ SUŠENKY S OŘEŠKEM

**Čočkové sušenky s čokoládou**  
ČOČKOVÉ SUŠENKY S ČOKOLÁDOU  
ČOČKOVÉ SUŠENKY S ČOKOLÁDOU  
ČOČKOVÉ SUŠENKY S ČOKOLÁDOU

✓ bez palmového oleje  
✓ bez zlepšujících přípravků  
✓ bez fosfátových kypřících prášků  
✓ bez náhražek

**PRO-BIO**  
Ruč za kvalitu

www.probio.cz

**Originálními sušenkami z červené čočky a čiroku zaujala návštěvníky mezinárodního veletrhu BioFach společnost PRO-BIO, s.r.o ze Starého Města pod Sněžníkem.**

„Využili jsme potenciálu našich nových bezlepkových bio mouk. Mouka z čiroku a z červené čočky má výjimečné nutriční vlastnosti a sušenky jsou jednou z cest, jak je zákazníkům přiblížit. Sušenky mají jedinečné složení, jsou přirozeně bezlepkové, neobsahují palmový olej a zaujmou svou unikátní chutí i vzhledem,“ vysvětluje ing. Barbora Hernychová z marketingu společnosti PRO-BIO. V roce 2014 uvedla firma do provozu bezlepkový mlýn s nejmodernější technologií zpracování bezlepkových plodin a díky této investici rozšiřuje nabídku bezlepkových produktů. V bezlepkové části stánku návštěvníci našli také mouky z cizrny, žlutého hrachu, pohanky, rýže, či kukuřice

Další část expozice byla zaměřena na minoritní plodiny, kam patří jedlinozrno, dvouzrno, červená pšenice, špalda, žito a další. Jedná se o tzv. zapomenuté plodiny, jejichž pěstování, zpracování a navracení se společnost PRO-BIO cíleně dlouhodobě věnuje. „Minoritní plodiny se svým vlastnostmi řadí do kategorie moderních superfoods. Mají široké gastronomické využití a těší nás, že si začínají získávat pozornost zákazníků, jak v podobě zrna, či ve formě našich nových mouk, těstovin a tyčinek,“ doplňuje Barbora Hernychová.

Společnost PRO-BIO slaví letos 25. výročí od svého založení. „Návštěvníky zveme na další akci – veletrh Evolution, který proběhne 24.-26. března na holešovickém Výstavišti v Praze a na naše BIOSLAVNOSTI 15. července ve Starém Městě, kde se budou konat hlavní oslavy jubilejního výročí,“ prozrazuje Barbora Hernychová.

(li)



## Food Prize pomáhá chudým zemím nasytit hladovějící

**V Des Moines v budově Kapitolu, ve státě Iowa se jako každoročně konalo koncem uplynulého roku slavnostní shromáždění k poctě a předání cen laureátům prestižní ceny Food Prize 2016. Ta je v rámci potravinářství rovna udílení Nobelovy ceny. Má totiž nesmírný význam pro miliony hladovějících na celém světě.**



Vědci, kteří jsou laureáty této ceny totiž svými výzkumnými úkoly zavedenými do praxe pomáhají nasytit celé oblasti a území, kde byl donedávna absolutní nedostatek potravin. Tito lidé vědí, že nestačí poskytnout jen finanční prostředky, ale především jde o to zaměstnat místní komunitu výrobou potravin, které mohou mít řadu podob, počínaje rybami v nově založených rybníčních plochách, obrovských rozloh kukuřice a soji nenáročných na vodu a nebo písečných kaskád bránících vysychání půdy u palem a to jen tím, že svou konstrukcí poskytují stín při pohybu slunce oblohou. S dobrými nápady se mohou přihlásit vědci z celého světa a také nominace k udílení ceny Food Prize přicházejí i z těch nejdostupnějších míst zeměkoule. Vloni si prestižní cenu s velkou finanční odměnou odnesli čtyři vědci. Ke každému z nich přinášíme stručnou charakteristiku jejich výstupu.

Maria Andrade začala se svým výzkumným úkolem v roce 1997. Je z Mozambiku a trápilo ji množství populace žijící ve velké bídě. Věděla, že by se tam dařilo určitě odrůd sladkých brambor.

Soustředila genetický materiál jednak ze Státní univerzity v Severní Karolině a pak ze světového Bramborářského centra v Peru. V roce 2014 se již mohla pochlubit milionem žlutých sladkých brambor distribuovaných do jedenácti zemí v Africe, kde to bylo z hlediska hladu a možností produkce nejvíc potřeba.

Robert Mwanga's je vědec žijící v Ugandě. I on se zaměřil na produkci oranžových sladkých brambor, bohatých zejména na vitamín A. Hledal odrůdu odolnou virozám a hnilobě. Podařilo se díky křížení s divoce žijícími odrůdami, které jsou rezistentní vůči nákazám.

Jan Low se dlouhodobě zabývá podvýživou afrických dětí, které trpí nedostatkem zejména vitamínu A. Založila projekt „Sladké brambory na pomoc iniciativě 2009-2019“ kdy právě tato potravina může zásadně řešit podvýživu a nedostatek vitamínů, důležitých pro zdravý růst dětí. Tento projekt pomáhá 17 africkým státům řešit tento problém.

Howard Bouis se z této trojice výzkumníků trochu vymyká svým daleko širším záběrem. Zatímco předchozí 3 vědci se

soustředili na sladké brambory a podařilo se jim vyšlechtit odrůdy vhodné do půdně-klimatických podmínek Afriky a zlepšit nutriční hodnoty jídla zejména dětí, Howard Bouis se věnoval i několika dalším plodinám, především ale vhodným odrůdám obilí. Jeho vyšlechtěné odrůdy zásobují 30 zemí Afriky základní potravinou, kterou pěstuje na 2 miliony farem. Počítá se, že z jeho výsledků výzkumů na obilovinách odolných vůči chorobám a škůdcům, ale i suchu, bude v příštím roce už profitovat na 100 milionů Afričanů. Mouka z obilovin jim dá základ obživy, ale hlavně výživy.

Tito 4 laureáty ceny Food Prize se zasloužili o zlepšení denního příjmu vitamínů, minerálů a dalších výživných látek dětem. A nejen jim. Každý z této čtveřice byl oceněn 250 tisíci dolary, což je odměna za výzkum a jeho širokoplošnou realizaci. I oni přispěli k nasycení statisíců hladovějících a i v jejich případě platí, že pomohli zajistit výživu nejen Afričanů, ale lepší se život i lidem v Latinské Americe a Asii.

Eugenie Línková



# Alimentarium

## ■ unikátní muzeum ve Vevey

*Městečko Vevey na břehu Ženevského jezera proslavil potravinářský gigant Nestlé, jehož zakladatel německý chemik Henri Nestlé původem z Frankfurtu nad Mohanem zde učinil revoluční potravinářský vynález - sušenou mléčnou moučku jako náhradu za mateřské mléko. Nestlé pak v roce 1958 proměnilo své sídlo v muzeum a informační centrum potravin, jejich produkce, výživové hodnoty a kulturní historie spojené s jídlem.*

Vevey proslavil i Charlie Chaplin, jenž tu strávil posledních 25 let svého života a v roce 1977 zde ve věku 88 let zemřel. Jeho socha stojí na promenádě před Alimentariem a o několik set metrů dále najdete v parku rovněž sochu Jana Palacha.

Alimentarium, jak se toto první muzeum na světě věnované výhradně výživě nazývá, najdete snadno. Přímo před ním je totiž v jezeru zapíchnutá obrovská, osm metrů vysoká vidlička. Sídli v památkově chráněné budově z pískovce v ohromujícím neo-klasickém stylu. Nějakou dobu, přesněji devět měsíců, bylo zavřeno, aby po rekonstrukci a celkové modernizaci bylo slavnostně otevřeno v červnu letošního roku ve zcela nové experimentální scénografii.

Na potraviny a výživu z mnoha aspektů můžete nyní nahlédnout prostřednictvím poučných i zábavných interaktivních instalací a vydat se na překvapivou výpravu do světa jídla a výživy, během níž se dozvíte, že potraviny jsou závislé na času, místě a kultuře, poučíte se o procesech jejich výroby, stejně jako o jejich vstřebávání v těle. Stálá expozice odpovídá na otázky typu „Co a jak mám jíst?“, „Jak mohu jíst“, „Proč mám jíst“ nebo také „Co se děje s mým tělem, když jím“. To automaticky vede k dalším otázkám na původ potravin, společnost, kulturu a jejich vzájemnou provázanost s výživou.

### Vše o jídle

Hlavní exponáty jsou rozděleny do sekce jídlo, společnost a tělo, přičemž veškeré informace jsou v angličtině, němčině a francouzštině. „Stěžejním tématem Alimentaria v novém kabátě je jídlo a výživa populace všech kontinentů z hlediska historie i současnosti,“ říká komisařka výstavy a ředitelka muzea Ursula Zeller a dodává, že to „není jen o tom, co jíme, ale také jak. Kultura se nutně



Kurátorka výstavy a ředitelka muzea Ursula Zeller (první zprava)

*projevuje v naší základní lidské potřebě i v kulturní historii výroby potravin, vaření a výživy. To vše slouží pro naše současné i budoucí pochopení globálního tématu potravin.*

### Muzeum je zaměřeno na mladé

Nejdůležitější cílovou skupinou návštěvníků jsou pro Alimentarium děti a mladí lidé, proto celá expozice začíná ateliérem vaření pro děti, kde se můžou naučit prvním kuchařským dovednostem a po dopolední kulinářských objevů a experimentů si vychutnat své „mistrovské dílo“ vytvořené výhradně vlastními silami. Každé odpoledne se pak k nim mohou připojit rodiče, prarodiče, jednotlivci, profesionálové i nadšenci a společně si vyzkoušet kulinární tvořivost, seznámit se se základy výživy, pracovat s méně známými surovinami a připravit vlastní lahodné jídlo.

Samotná prohlídka začíná v jakési virtuální zahradě, kde děti poskakují a natahují se po právě dozrálých pomerančích. Prostřednictvím videoprojekce na stěnách pozorují ve zrychleném přenosu, jak to v přírodě funguje, od květu až po zrání. A hned na proti můžou nahlédnout třeba pod hladinu



Osmimetrová vidlička je symbolem muzea a zároveň nejvíce fotografovaným místem ve Vevey



K muzeu patří i vzdělávací zeleninová zahrádka



Pracovna prvního ředitele Nestlé

horské bystřiny a okouknout pstruhy, raky a další podvodní život.

„Mnoho zdravotních problémů, jako je obezita, cukrovka a kardiovaskulární onemocnění, souvisí s určitými stravovacími návyky. Pokud chceme pozitivně ovlivňovat výživu, musíme začít u dětí. To je důvod, proč se intenzivně věnujeme programu pro mladé,“ říká Ursula Zeller s tím, že „dětí nemůžou změnit své chování samy – to závisí na jejich prostředí, škole a rodině. Proto se snažíme nabídnout informace přístupné i dětem zábavnou formou, aby měly možnost o tématu samostatně uvažovat,“ dodává. Všude přítomný faktor zábavy přitom funguje jako pozitivní motivační element.



Pohled na budovu Alimentaria, v popředí socha Charlie Chaplina



Děti se seznamují s problematikou hravým způsobem



Zde se učí děti zdravě vařit

### Procházka lidským tělem

V centrální části budovy si prohlédnete jedinou místnost, která je věnována činnosti Nestlé a to autenticky zachovalou pracov-

nu prvního ředitele společnosti. Zde se také dozvíte mnohé o jejich předních představitelích – o Henri Nestlém, Danielu Peterovi, vynálezci mléčné čokolády, Nicolas Appertovi, otci konzervy, Charlesovi Terrierovi, vynálezci první ledničky či Waldo Semonovi, jenž vytvořil první ochranný film na balení potravin. Více se o historii a současné činnosti Nestlé i s výhledem do budoucnosti dozvíte v Nestlé's Discovery Centre, jež bylo otevřeno rovněž ve Vevey vloni u příležitosti 150. výročí založení společnosti.

Poté, když se dostatečně nabažíte různých her, z nichž mnohé jsou určeny i dospělým, dostanete možnost prozkoumat nekonečné varianty jídla napříč celým světem, vstoupit do prostředí jednotlivých

kultur a jejich typických potravin, stravovacích návyků, stejně jako se seznámit s dokumenty o jejich vlivu na zdraví. Na závěr prohlídky dospějete do nervového ústrojí, jež dává signály nejen o našem alimentárním uspokojení. Snad žádná činnost lidského organismu nechybí a tak se na úplný konec dostanete až do přítmi modelu tlustého střeva, přičemž se vám z panelových obrazovek dostane poučení o všem, co se ve vašem těle děje během trávení. Tady sice prohlídka muzea končí, ale pokud chcete na získané vědomosti dále navázat, můžete v návštěvě pokračovat na internetu prostřednictvím platformy Alimentarium akademie.

Text a foto Bohumil Brejžek

## Perfektní team

Kompletní řešení pro sbírání, balení a paletizaci

FANUC

**FANUC Czech s.r.o.**  
 Tel.: +420 234 072 900  
[www.fanuc.cz](http://www.fanuc.cz)



# Prof. MUDr. Věra Adámková: Současnému životnímu stylu by měl odpovídat i kalorický příjem

*Někteří výživoví poradci bijí na poplach a rádi by z lidské výživy zcela vymetli jako škodnou řepný cukr. Troufají si o něm mluvit dokonce jako o bílém jedu. Generální ředitel společnosti Tereos TTD cukr Ing. Oldřich Reinberg ale upozorňuje, že mezi bílým cukrem a jeho alternativami je minimální rozdíl. Velmi fundovaně v minulém čísle Potravinářského obzoru také vysvětlil, zda jsou velké rozdíly mezi cukry řepným, třtinovým, ale i z rýže, ječmene atd. Stojí ale v čele jednoho z největších cukrovarů v zemi a tak může jednostranně fandit jen právě tomu bílému cukru.*

Vyzvali jsme proto jednu z našich největších kapacit na výživu, ale především i kardioložku prof. MUDr. Věru Adámkovou z IKEM, která je i členkou představenstva Společnosti pro výživu. Její odpovědi jsou vypovídající a jednostranný názor na škodlivost cukru jistě poopraví.

**►Především nám prosím prozradte paní profesorko, na jaká doporučení z té změti rad máme dát?**

Jednou z hlavních oblastí zájmu veřejného zdraví patří ovlivňování výživových zvyklostí, zejména s ohledem na dětskou a dorostovou populaci v souladu se zásadami správné výživy. Fundované rady vycházejí z doporučení Světové zdravotnické organizace implementovaných na podmínky České republiky

**►Výživoví poradci moc cukr vyrobený z cukrové řepy nedoporučují a raději vidí třtinový nebo kokosový, z agave, ječmene, rýžový a jmenovat lze dále. Domníváte se, že všechny tyto cukry ať v sypké nebo tekuté podobě jako sirupy jsou zdravější a klasický cukr zavrhujete?**

V současné době je trend pokládat za všechno zdravé to co, má tmavou barvu (třtinový cukr, celozrnné pečivo), ale je třeba říci, třtinový cukr obsahuje melasu již v základní surovině, zatímco je-li dobarven bílý cukr (třeba karamelovým sirupem), zůstává stále pouze dobarveným cukrem.

Dle analýz sice třtinový cukr obsahuje některé vitamíny, zejména vitaminy skupiny B, dále vápník, hořčík, draslík i železo. Ale! – cukr je stále donátorem energie, obsah vitaminů je zde velmi malý pro to, abychom jej kvůli nim konzumovali. Tedy i konzumace třtinového cukru (a dalších) musí být v pouze v doporučeném celkovém objemu cukrů za den a nikoli navíc jako zdroj vitaminů.



Prof. MUDr. Věra Adámková, IKEM

**►Pokud není člověk nemocný cukrovkou, měl by i tak sladit raději umělými sladidly?**

Člověk, který netrpí diabetem mellitus, může přijímat cukry v běžném doporučení denního příjmu. Dle doporučení Světové zdravotnické organizace je třeba snížit konzumaci jednoduchých cukrů na max. 10 % celkové energetické denní dávky (tzn. u dospělých lehce fyzicky pracujících na cca 60 g na den) při zvýšení podílu polysacharidů. Je třeba však podotknout, že cukry myslíme jako celek denního příjmu, tedy i z ovoce a v jídlech a tekutinách.

Umělá sladidla provázejí naše chuťové buňky již také poměrně dosti let. Vyznačují se tím, že jsou sice sladká, ale jejich energetická hodnota nemá vliv ani pro diabetiky, protože nevyžadují inzulín.

## Cukr rozhodně jed není

*S paní profesorkou Adámkovou jsme po skončení rozhovoru povídaly o cukru jako takovém. Běžně používaném jako ingredience do cukroví, dortů a třeba i zmrzlin. Prozradila, že jak sobě, tak ani svému synovi nezakazuje třeba zmrzlinu, i když je v ní cukru požehnaně. Má přehled, co sama denně sní a natož aby nevěděla, jak se stravuje její vlastní dítě. Sem tam cukr v koláči, zmrzlině a nebo i dortíčku nevádí, pokud už v ten den si jeho hladinu v krvi příliš nenavýšíme. Jako s každou kalorickou potravinou se i s pečivem a cukrovím musí jednat jako se šafránem a rozhodně se nesmíme přecpávat a přehánět to se sladkostmi. Zbytečně bychom nejen tloustli, ale zanášíme si pak tělo těmi látkami, které lidově řečeno nestihneme odbourat a tak přirozeně trpí cévy a jednotlivé orgány v těle. Takže skutečně i jídlo včetně cukrů přijímáme s rozumem a s určitou rezervovaností. Pak si ve stáří nebudeme stěžovat na tak zvané civilizační choroby. Pro ilustraci cukrových dobrot jich pár přinášíme. Ani ty nejsou jedem, i když jeden kousek stačí a víc už by mělo být jen pokrmem pro oči.*



**►Co vůbec říkáte umělým sladidlům s chemickou podstatou, jejichž nejvíce proslaveným představitelem byl sacharin? Jedním z lidí, kterým lékař takovou dietu předepsal, byl podle historiků americký prezident z let 1901 až 1909 Theodor Roosevelt. Po pěti letech ve funkci si sedavé zaměstnání vybralo svoji daň. V roce 1907 byl prezidentův lékař tak zděšen jeho rostoucí obezitou, že mu nakázal, aby cukry nahradil sacharinem. O něm se ale říká, že je velmi nezdravý, je to tak?**

Systematický název sacharinu (cukerinu) je 2H-1λ-6,2-benzothiazol-1,1,3-trion a vynalezl jej v roce 1878 chemik Constantin Fahlberg. Sacharin byl hojně užíván zejména v dobách, kdy nebyl dostatek cukru (válečné období). Dle některých (záleží jistě na individuálním posouzení) má sacharin lehce nahořklou chuť, ale to je spíše gurmánské vnímání.

V současné době má značku E 954 a přípustná denní dávka je 0 - 2,5 mg/kg tělesné hmotnosti.

V USA je použití povoleno. V ČR (ale i v celé EU) je použití povoleno v omezeném množství do potravin se sníženým obsahem energie jako jsou ochucené nápoje, dezerty, krémy, žvýkačky, cukrovinky. Jistě jej nedoporučujeme do dětské stravy.

**►A pak se objevily cyklamáty, které se za čas staly synonymem rakoviny pro údajně své vedlejší účinky. Doposud se užívají do limonád a džemů. Jsou opravdu tak škodlivé?**



Cyklamát je umělé sladidlo, které je asi 30–50× sladší než cukr. Ve členských státech EU se cyklamát označuje na výrobcích kódem E952. Vyrábí se synteticky reakcí cyklohexylaminu s kyselinou chlórsulfonovou a následnou neutralizací vzniklé kyseliny hydroxidem sodným nebo vápenatým

Cyklamát v posledních 45 letech prošel dramatickým obdobím. V roce 1969 vydala americká agentura Food & Drug Administration (FDA) na cyklamát sodný zákaz používání. Tehdy byly zprávy o jeho možném prorakovinném působení. V roce 1999 byla publikována dlouhodobá studie (na primátech), která zjistila, že cyklamát nelze za karcinogen jednoznačně považovat. Nicméně z opatrnosti a při vědomí určitých limitů studií jsou cyklamáty v současnosti vedené jako neklasifikované. Na závěrečné zhodnocení tak ještě čekají.

**►Jsou tu i sladidla získaná z rostlin, u nás převažuje stévie a třeba v Austrálii je to zase norbu, co se získává z kořenů rostlin. Dáváte jim přednost?**

Rostliny, ze kterých můžeme získat cukry (většinou ve šťávě) nazýváme cukrodárné, jsou tedy schopné tvořit a ukládat sacharidy, v množství a formě, které umožňuje jejich ekonomické využití.

Mezi nyní nejvíce používané, zejména u diabetiků patří Stévie sladká, které se také říká stévie cukrová, sladká tráva nebo medové lístky. Stevie jako sladidlo je na rozdíl od cukru téměř nekalorická, nepřispívá k tvorbě zubního kazu a je vhodná i pro diabetiky. V listopadu 2011 byla stévie v Evropské unii schválena jako přídatná látka do potravin pod označením E 960.

Potom je tu šáva z javorů, která se získává z povrchového poranění tenké kůry stromů. Čerstvá míza obsahuje až 6 % sacharózy. Javorový sirup zůstává velmi oblíbený třeba v Kanadě. Vysoký obsah sacharidů má třeba nypa. Nypa fruticans je plazivá palma z bahenních brakických oblastí Asie a Ameriky. Sladká míza se získává nařezáním stopky plodenství na počátku tvorby plodů. Obsahuje až 17 % sacharidů. Téměř 5–7 % sacharózy obsahuje míza získaná z arengy cukrodárné. Jinak sladidlem z rostlin je i sirup z řepy cukrovky, další zpracování už je průmyslové. Pro zajímavost cukr ve formě kostek byl vynalezen v Čechách (i když už v 19. století).

**►Generace dnešních prarodičů vyrostla na řepném cukru, stejně**



Staročeský medovník má značku Regionální potravina



A tyto koláče jsou od pekařů z Českých Budějovic z Penamu

**jako na pšeničné mouce a obě tyto potraviny dnešní výživoví poradci zcela zatracují. Přitom se nedá říci, že by starší lidé měli daleko víc civilizačních chorob než mladá generace. Možná se mylím, co byste jako odbornice na zdravou výživu a zároveň i kardioložka na základě svých zkušeností poradila?**

Stále platí, že strava má být racionální, pestrá, obsahovat ve vyváženém doporučeném množství základní živiny - cukry, tuky, bílkoviny, dále připomínám vlákninu, které se u nás konzumuje málo. Uvědomme si celkový životní styl předchozích generací – měly výrazně více pohybu, jídlo bylo (i v dobře situovaných rodinách) ceněno, muselo se s ním zacházet s úctou (nebyly lednice, polotovary, rychlá občerstvení). K povídání o jídle patří také pohyb a toho bylo výrazně více, takže musíme hodnotit životní styl komplexně a to naše generace nijak dobře nedopadá. Tak snad se poučíme a vezmeme si za své hesla našich předků: Střídmě z bohatého stolu. Pijme do polopita, jezme do polosyta a Ve zdravém těle zdravý duch.

Eugenie Línková



# SZPI v roce 2016 pokračovala v kontrolách

*S výsledky kontrol Státní zemědělské a potravinářské inspekce za loňský rok seznámil v poslední únorový den v Klubu techniků na Novotného lávce ředitel inspektorátu SZPI v Praze Ing. Petr Cuhra. Jak uvedl, SZPI provedla v roce 2016 téměř 45 000 kontrol, v jejichž rámci odebrala přes 11 000 vzorků na rozbor do laboratoří a téměř 8 000 vzorků bylo hodnoceno na místě přímo v průběhu kontroly.*

Z uvedených počtů byla hodnocena na místě téměř polovina vzorků jako nevyhovující a ze vzorků odebraných do laboratoří bylo jako nevyhovující vyhodnoceno na 800 vzorků. Z celkového počtu 45 000 kontrol bylo přibližně 10 000 kontrol provedeno v sektoru společného stravování, tedy v restauracích, pivnicích, vinárnách, barech, cukrárnách i čerpacích stanicích. Téměř při každé třetí kontrole zjistili inspektoři porušení právních předpisů a řada provozovatelů stále nedodržovala ani nejzákladnější povinnosti v oblasti hygieny a bezpečnosti potravin. Inspektoři proto vloni již v průběhu kontroly uzavřeli celkem 84 provozoven společného stravování.

## Kontroly zaměřené na hygienu

Z hlediska rizika pro zdraví spotřebitele jsou právě pochybení v oblasti dodržování hygienických předpisů nejzávažnější. Inspekce proto provedla 6 228 kontrol speciálně zaměřených na dodržování nařízení o hygieně potravin - nesplnění povinností konstatovali inspektoři v 2 096 případech (33,7 %). Jedná se tak o nejčastější pochybení v segmentu společného stravování – například o dlouhodobou rezignaci na úklid v provozovně, rizikový technický stav zařízení a prostor, absence přívodu teplé vody, nevládnutý odvoz odpadů apod.

K často zjišťovaným prohřeškům patří i klamání spotřebitele a falšování. V rámci cíleně zaměřené kontrolní akce inspektoři zjistili poskytnutí zavádějících informací v nabídce pokrmů u 27 procent kontrol. Typická pochybení představovala zneužití názvu „sýr“ a „smetana“ při použití náhražek, zneužití chráněného označení původu, např. „Parmigiano-Reggiano“, „Grana Padano“ apod., poskytnutí zavádějících informací o použití šunky v pokrmu, klamavě deklarovanou stupňovitost piva, klamavě užití názvu „čokoláda“ u směsí s nižším

obsahem kakaového prášku zejména v nápojových automatech apod.

## Informace o alergenních látkách

Mírné zlepšení oproti předchozímu roku lze konstatovat u dodržování povinnosti poskytovat spotřebiteli informace o alergenních látkách. Z 2 503 kontrol zaměřených na tuto povinnost inspektoři zjistili pochybení v 305 případech (12,2 %). V předchozím roce chybovala téměř každá pátá kontrolovaná provozovna. Prohřešek měl nejčastěji podobu neposkytnutí informace, nesrozumitelné nebo zavádějící informace, označení alergenů pomocí číselných kódů bez dalšího vysvětlení.

V několika případech kontroly odhalily nedeklarovanou přítomnost složky obsahující lepek ve vysokém množství s možnými závažnými zdravotními dopady pro spotřebitele s nesnášenlivostí lepku (například zjištění lepku v pokrmu v koncentraci přes 8 000 mg/kg). Vzhledem k trvající nespokojivé situaci, kdy řada provozovatelů svým konáním ohrožuje zdraví spotřebitele a užívá klamavých praktik, bude SZPI pokračovat v kontrolách segmentu společného stravování v nesnížené intenzitě i v letošním roce.

## Potraviny Klasa a Regionální potravina jsou kvalitní

Kontroly prokázaly velmi vysokou míru jakosti i bezpečnosti potravin oceněných značkou KLASA a Regionální potravina. U žádné z hodnocených šarží inspektoři nezjistili porušení bezpečnostních parametrů, pouze v jednotkách případů byly zjištěny drobné jakostní nedostatky například ve značení a složení. U ostatních skupin potravin inspektoři zjišťují až řádově vyšší podíly nevyhovujících vzorků.

Inspektoři odebrali celkem 200 šarží takto označených potravin, přičemž ne-



Ředitel pražského inspektorátu SZPI Ing. Petr Cuhra

vyhovující parametr zjistili pouze u čtyř. SZPI hodnotila rovněž 76 šarží potravin oceněných značkou Regionální potravina, z nichž jediná byla vyhodnocena jako nevyhovující. Přehled všech hodnocených šarží s označením Regionální potravina a KLASA je k dispozici v sekci Tematické kontroly na [www.potravinynapranryi.cz](http://www.potravinynapranryi.cz)

## Potraviny a reklama

Vedle standardně zaměřených kontrol v provozovnách potravinářských podniků SZPI věnovala zvýšenou pozornost kontrolám prodeje a nabízení potravin na internetu a také kontrole reklamy, kde má SZPI nově kompetenci v oblasti reklamy publikované v tisku, na internetu, v letáčích a obchodech. Konstatovala přitom, že nejvíc potravinových doplňků s nezákonnou reklamou se prodává na internetu. SZPI našla 33 reklam na potraviny, které porušovaly zákony, přičemž nejčastěji se jednalo o reklamy na potravinové doplňky, které obsahovaly takzvaná léčebná tvrzení.

Trestání takových e-shopů je však problematické, zvláště pokud sídlí v zahraničí a mají pouze webové stránky v češtině. SZPI se snaží řešit informace o provozovatelích se sídlem v Evropské unii s dozorovými orgány v příslušném státě prostřednictvím evropského systému sdílení informací o nevyhovujících potravinách AACs. V některých případech jde však o produkty nabízené na e-shopech sídlících mimo Evropskou unii a vymahatelnost práva je zde prakticky nulová. Pokud sídlí mimo EU, umístí inspekce e-shop na Seznam rizikových webových stránek a výrobků. Ojedíněle našla inspekce i reklamu na běžné potraviny, která klamala spotřebitele. Je to příklad reklamy, jež tvrdila o chlebu, že má vysoký obsah vlákniny, laboratorní rozbor však ukázal, že tomu tak není.

**Text a foto Bohumil Brejček**

# Letenské prase aneb letos již po desáté zabíjačka v muzeu

*Malá stylizovaná hospůdka se zabíjačkovými specialitami, praktické komentované ukázky práce řeznického mistra a samozřejmě program pro děti včetně tematického představení Tři prasátka, takový byl desátý ročník tradiční lednové akce Letenské prase aneb Zabíjačka v muzeu, kterou v sobotu 28. ledna pořádalo Národní zemědělské muzeum v Praze. Akce probíhala pod záštitou ministra zemědělství Mariana Jurečky.*

Domácí zabíjačka byla, je a zřejmě vždy bude atraktivní událostí. Nejde o pouhé zabít a zužitkování vykrmovaného a opečovávaného zvířete, je to prostě rituál se vším všudy, má svou organizaci, řád i důstojnost; je to oslava života a uvědomění si jeho podstaty. A právě to mohou dospělí návštěvníci v muzeu svým dětem názorně ukázat a vysvětlit. Přímou v centru Prahy se tak mohly děti dozvědět, že řízek opravdu nerostou v hypermarketech a že dobrý chovatel o svá zvířata dlouho před porážkou pečuje a doslova je piplá.

## Domácí zabíjačka je rituálem

Kdo pochopí, bude moci ochutnat z nepřekerné nabídky zabíjačkových pokrmů. I jejich složení a úprava jsou zajímavou exkurzí do historie, jak říká ředitel pražské pobočky NZM Jiří Houdek: „Zabíjačky a zpracování vepřového má v našich končinách velmi dlouhou tradici, která se v původní podobě dodneška udržela ve čtyřech regionech: v jižních a západních Čechách, na Vysočině a na jižní Moravě. Přesto je vepřové velmi populární napříč republikou, ne nadarmo je knedlo-zelo-vepřo považováno za národní pokrm. Domácí zabíjačka je přitom rituálem, který se dochoval i u našich sousedů, například v Polsku a na Slovensku, kde je, na rozdíl od třeba Bavorska s Rakouskem, podobná i úprava jednotlivých pokrmů, použité ingredience a koření i pořadí zabíjačkového jídelníčku – od ovaru přes bílou a tmavou polévku, přes prejt, jitrnice, jelítka až ke guláši, pečenému masu, tlačence a sulcu.“ To všechno mohli návštěvníci Národního zemědělského muzea v sobotu nejen ochutnat, ale také od mistra řezníka Hudery zjistit, jak se jednotlivé speciality připravují.

Návštěvníkům byla samozřejmě k dispozici i expozice muzea. Akci doplnily informace

o původních plemenech prasat, co speciálně pro tuto akci připravil Výzkumný ústav živočišné výroby.

## Tradice s počátky v 7. tisíciletí před naším letopočtem

Domácí zabíjačka má překvapivě dlouhou tradici. Jde o akt, který naši prapředkové pravidelně provozovali už od 9. až 7. tisíciletí před naším letopočtem. Už tehdy člověk uměl prase, které domestikoval, zužítovat se vším všudy – zpracovat maso, vnitřnosti včetně střev, krev, kůži i štětiny, z kostí pak vyráběl nástroje a ozdoby. Tehdy byl ovšem hlavní součástí domácí zabíjačky rituál, který jednak demonstroval rodovou pospolitosť, hlavně ale směřoval k instinktivnímu oceňování vnitřností zvířete. Ty totiž obsahovaly nejvíc živin a z biologického hlediska byly nesmírně hodnotné. Proto patřily v rodové hierarchii těm nejvýše postaveným, případně sloužily jako dar vzácným hostům a musely být speciálně upravovány.

## Se znakem jednoocasého bílého lva bez korunky

To se napříč staletím příliš nezměnilo, stejně jako fakt, že do domácí úpravy vepřového masa téměř neprošla mechanizace ani modernizace nástrojů – hlavní roli stále hrál (a hraje) ostrý nůž a dovednost řezníka. Ta se stále zdokonalovala, proto také vznikly ve 13. století první masné krámy a začaly se konstituovat první řeznické cechy. Vážnosti a také mnohých privilegií pak dosáhli tuzemští řezníci významným záساهem do naší historie, a to v době, kdy Prahu obsadila korutanská vojska, konkrétně 28. listopadu 1310. Řezníci se tehdy u kláštera



Výklad mistra řezníka sledovali Pražané s velkým zájmem



Demonstrace správné úpravy vepřového masa



Děti si přišly na své s výrobou figurek

svatého Františka na žoldněře vrhli, svými sekerami (širočinami) prosekali městskou bránu a umožnili tak mladému Janu Lucemburskému vstup do hlavního města království. Za tento čin se stali privilegovaným cechem s právem chodit v čele průvodu řemesel. Do znaku dostali na jedné straně otevřenou bránu a dva ozbrojence, kteří ji prosekávají, na druhé jednoocasého bílého lva bez korunky. Později se znak změnil do dnešní podoby – na bílého lva, který v prackách svírá širočinu. „Navíc byla domácí zabíjačka událostí, při níž se v zimním období od Vánoc až do masopustu scházela celá rodina, příbuzní, přátelé a sousedé. A na to chceme navázat a uspořádat podobně přátelské setkání, být ve větším,“ uzavírá pozvánku ředitel pražské pobočky NZM Jiří Houdek. Této zajímavé akce na Letné se letos zúčastnilo 2 500 návštěvníků.

**Eugenie Línková  
Foto archiv NZM**



# Velikonoce jsou za rohem

Tradice v českých městech a na venkově neumírají!

*Jeden z našich největších svátků se blíží. Už za pár dní končí předvelikonoční půst, doba střídmosti a pokání bez světských radovánek a začínají velikonoce. Masopust se i letos slavil v mnoha místech naší republiky, nyní se lidé chystají na velikonoce.*

V dnešní, jak se často říká uspěchané době, je takový jev určitě povzbudivý. Lidé nezapomínají na masopustní zvyky jako je stínání kohouta nebo babský mlýn, při němž za všeobecného veselí „přemílali“ staré báby na hezká děvčata. Hospodyně měly při tanci vyskakovat co nejvýše: to aby len narostl tak vysoko. Když se symbolicky pochovala basa

a ponocný odtroubil půlnoc, nastala Popeleční středa a s ní i předvelikonoční půst, který se alespoň podle našich zpráv z terénu snaží dodržovat stále více mladých lidí.

## Nejdřív se pořádně vykrmit!

Masopust je starodávný třídní svátek. Slavil se ve dnech předcházející Popeleční středě, ve které začínal čtyřicet denní půst, končící o velikonocích. Je to svátek předkřesťanský, křesťany znovu přijat a zformován podle jejich potřeb. Až do 6. století byl Masopust pohyblivým svátkem. Přípravou na masopust býval již čtvrtek před masopustní nedělí, nazývaný tučný čtvrtek. V mnoha usedlostech mu tak předcházela zabijačka a k obědu se tradičně servírovala vepřová pečeně s knedlíkem a se zelím spolu se džbánem dobrého piva. Panovalo

přesvědčení, že se na tučný čtvrtek má člověk pořádně nacpat, aby byl celý rok při síle.

Hlavní masopustní zábava začínala o masopustní neděli. Po bohatém obědě se chystalo k muzice. Někdy se tancovalo i přímo na návsi, pivo teklo proudem a muzika hrála až do rána. Také o masopustním pondělí se pokračovalo v zábavě a tanci, ale vyvrcholením masopustu bylo úterý. Toho dne procházely venkovem průvody maškar, ve staročeských městech se hrála masopustní divadelní představení, secvičená obvykle žáky. Obchůzky masek neměly obvykle závazná pravidla a záleželo na vtipu a pohotovosti maškarád, jaké taškařice budou provádět. Při návštěvách domů se zpívalo, tancovalo, vinšovalo a žertovalo na úkor hospodáře a hospodyně. Masky byly všude pohoštěny, především pálenkou a pivem, které ještě zvyšovaly veselí a rozpustilost.



Maškary také dostávaly výslužku. Za tu chasa pila večer v hospodě.

Masky jsou odnepaměti tradiční i rozmanité, podle vtipu jejich tvůrců. Průvodu do dnes velí většinou maska Masopusta. Jeho kostým je zhotoven ze spousty barevných ústřížků látek. Na hlavě mívá červenou čepici či klobouk. Role nešťastníka Masopusta však nezřídka končíva špatně například oběšením nebo utopením.

Pravidelně se v zástupu vyskytuje medvěd. Ten patří k nejstarším maskám. Masce medvěda se přisuzovaly magické vlastnosti jakou je plodnost přenesena na ženy i celé hospodářství. Při každé zastávce si s ním proto hospodyně a děvčata musela zatancovat. Medvěda na provaze vodila maska medvědáře, nebo žida. Medvěd se neustále medvědáři vytrhával a strašil například malé děti. Žid zase vyjadřoval nespokojenost s dárky, které mu připadaly malé. Žid také patřil k převlekům, způsobující chaos a jeho chování nebylo zrovna laskavé. V dávných dobách dával každému na potkání šňupnout a požadoval za to peníze, odmítnutí se

trestalo ránou pytle. Často s Židem chodí Bába, která většinou nese v nůši na zádech vycpanou loutku dítěte. Ve druhé variantě vyčnívá z nůše člověk a představuje dítě, zatímco vycpaná je naopak postava báby. Jinou tradiční maskou byla kobyla, ras, kat a řemeslníci. Kobylu ztvárňovali buď dva lidé - jeden dělal hlavu a přední nohy, druhý dělal hřbet, zadek a zadní nohy. Někdy byla kobyla dvounohá, to když ji dělal jeden člověk. Kobyla tropí neplech a slaměnou, nebo dřevěnou hlavou naráží do přihlížejících, nebo se dožaduje ovsu. Ras mívá bílý oblek s červenými knoflíky a doplňky, někdy škrabošku a doktorský fonendoskop. Kat v reji zastává podobnou úlohu jako ras, právě tak jako soudce, případně kněz, který vyřkne ortel nad nebožákem Masopustem.

Do toho všeho se někdy připletla smrtka s kosou, strašidelná maska oblečená do bílého hábitu. Po průvodu se slaví v místní hospodě, mělo by pouze do půlnoci. Lidé dříve věřili, že pokud budou tancovat přes půlnoc, objeví se mezi nimi ďábel. A začal dlouhý půst...

## Svěcení potravin a další hody

Postní dobu ukončuje křesťanský zvyk Svěcení potravin. V našich zemích probíhá v neděli po bohoslužbě. Mnoho lidí přináší své pokrmy k posvěcení, aby je mohli při nedělním obědě konzumovat. V minulých dobách se lidé postili zejména na mase, které bylo jejich hlavní potravou. V dnešní době může post podle představitelů římskokatolické církve představovat nesledování televize nebo i omezení jízdy autem.

## Velikonoční jídelníček sahá před biblickou Poslední večeří Páně

Připomeňme si ještě velikonoční svátky v takové podobě, jak je drželi naši předci. Příprava velikonočního jídelníčku ve skutečnosti sahá až před biblickou Poslední večeří Páně. O svátku pesach se prolínaly dávné jarní slavnosti starověkých hebrejských kmenů se vzpomínkou na záchránění z egyptského

otroctví. Součástí byla i tradiční hostina, jež se později přenesla do úzkého kruhu rodiny. Významnou roli při ní hrálo i červené víno provázené mnoha rituály. Pokud tedy Ježíš skutečně do Jeruzaléma doputoval, byly pesachové pokrmy posledním jídlem, které jedl. Součástí chodů byly symbolické pokrmy, jež měly evokovat odchod z Egypta. Servíroval se tedy nekvašený chléb, jako připomenutí útěku hebrejského lidu, kdy nezbyl čas nechat chlebové těsto vykynout. Podstatnou součástí tabule bylo pečené jehně. Pečená jehněčí kosti s kousky masa symbolizovaly boží ruku a vykonavatele posledního testu - desáté rány egyptské.

Během hostiny se také namáčely do slané vody byliny s hořskou chutí (čekanka, libeček. Křen, lebeda, dnes tento zvyk nahradila konzumace mladých kopřiv), jako připomínka trpkých časů a slz prolitých v egyptském zajetí.

A nechyběla vejce, stejně jako dnes symbolizující nový život. Vařila se natvrdo na symbol odolnosti člověka proti všemu zlému.





## Čas Velikonoc v dobách Keltů. Podobné zvyky?

Podívejme se na období kolem Velikonoc také očima Keltů. Na začátku února, kdy světla i tepla valem přibývá a začíná doba předjaří, přišel čas starého keltského svátek Imbolcu. Kult slunce poté zdůrazňovaly obřady v čase jarní rovnodennosti a cyklus ukončoval svátek Beltine na přelomu dubna a května.

V přírodě začíná vše kvést, zvířata vyvedla první mláďata. Beltine znamená v keltské řeči zářící oheň. Zlí duchové jsou definitivně zaháněni pryč, vítězí síly pozitivního rázu.

### Vajíčka malovaná

Vrcholem svátků jara je Velikonoční pondělí a koledování s pomlázkou. Nejběžnější odměnou pro koledníky jsou a byla vajíčka, a to jak bílá, tak i malovaná, tzv. kraslice, které byly považované za symbol jara.

Vejce se barvila nejprve pouze červenou barvou, tedy barvou života, krve a lásky. Pak přibýly další barvy - zelená, hnědá, žlutá a černá. Každá z nich měla svou magickou moc. Zelená byla považovaná za barvu růstu a štěstí, žlutá byla symbolem slunce, bohatství a medu, hnědá a černá barvou země. Modrá barva byla barvou smutku, proto se při malování kraslic nepoužívala.

K barvení vajec se používaly přírodní materiály, především cibulové slupky, které vajíčko obarvily do krásně červenohnědavého odstínu. Dále lidé používali mladé osení, kůru stromů, šafrán, ale i rezavé železo.



Všechny keltské oslavy byly doprovázeny ohněm jako díkůvzdáním za teplo a světlo, poskytované v zimním čase.

Uctívání ohně se postupem času přeměnilo na svěcení svící hromniček, na velikonočních svící paškálů, pálení "jidáše", svěcení ohně v sobotu před chrámy až po tzv. pálení čarodějnic a planoucí hranice ohňů filipojakubských."

A v jarních měsících najdeme ještě více podobných obřadů u Keltů a křesťanů. Začátek února považovali příslušníci keltského kmene za čas vhodný pro očistění těla. Nastávalo období přirozeného půstu, neboť docházely zimní zásoby potravin. Na druhou stranu zde byly první možnosti využití čerstvých bylin.

Krátce po únorových Hromnicích přichází i přísný čtyřicetidenní půst křesťanů. Křesťané slaví svátek Uvedení Páně do chrámu. Lukášovo evangelium připomíná opět kult nového světla: Ježíš je světlo k osvětlení národů.

### Zajíček naděloval i dětem na Šumavě!

Dávno zapomenutým zvykem, křesťanským zvykem, je obdarování nejmenších dětí při obcházení polí. Ten dodržovaly rodiny na Šumavě. Sotva se děti naučily trochu chodit, vodili je při kladení křížků a zapichávání proutků do polí rodiče. Tatínek upoutal jejich pozornost a maminka položila nepozorovaně ke křížku v poli perníček, jablko nebo jinou sladkost. Dárek se potom svedl na nějaké zvířátko, třeba zajíčka březňáčka. Tak se do velikonoční symboliky vedle dalších mláďat dostal i dnes téměř neodmyslitelný zajíček. Zároveň byly děti od mala vedeny k úctě k polím, přírodě a jejich přirozeným obyvatelům.

ZUB

### Na Velký pátek straší a o Bílé sobotě vše očistí oheň

Podle tuzemských tradic na Velký pátek, přicházeli lidé před východem slunce k tekoucí vodě v potoce, aby se umyli. Tím byli chráněni před nemocemi. Dodnes se na Klatovsku dodržuje zvyk nehýbat v tento den se zemí. Hospodář chodil časně ráno do sadu a do polí, kde se modlil. Lidé věřili na magickou moc Velkého pátku, kdy se podle pověr otevírala země a vydávala poklady. A tak za tmy prohledávali staré zříceniny hradů s nadějí, že se jim poštěstí na Velký pátek nějaké bohatství najít.

K Velkému pátku se vztahují také pověry o nadpřirozených bytostech, především o vodnicích a čarodějnicích, kteří měli v tento den neobyčejnou moc. Lidé se proti jejich moci bránili všelijak. Hospodáři chodili po domě a na každý práh udeřili třikrát sekerou. To proto, aby se čarodějnice nedostaly do stavení a do chléva. Zapudit neviditelné čarodějnice mělo i střelení do vrat, které prováděli chlapi.

Na Bílou sobotu se před vchodem kostela třením rozněcoval nový živý oheň, což představovalo pálení figurky zrádného Jidáše. Novému ohni se přisuzovala ochranná a zároveň očištná moc. Každá hospodyně přiložila na hranici před kostelem své vlastní polínko. Jakmile oheň kněz nebo kostelník posvětili, okolo stojící lidé si ze spáleniště brali oharky, které si odnášeli domů. Z ohořelých dřev pán domu vyráběl křížky, které zapíchal jako ochranu úrody do polí.

# Velikonoce v Evropě

*Na Velikonoce se připravuje každá země po svém. V Londýně se pořádají hony za vajíčky, v Berlíně věší na stromy kraslice, v Paříži pojíždají čokoládu, ve Vídni pořádají nejlepší evropské velikonoční trhy a v Budapešti jsou ženy kropeny vodou.*

### Velikonoce v Londýně aneb hon za vejci

Jak slaví Velikonoce Britové? Děti hlavně sportem! Čokoládová vajíčka tady přináší velikonoční zajíček, a protože chce, aby si malí nezbedníci čokoládu zasloužili, ukrývá jim sladkosti na zahradě. Úkolem dětí je rozluštit, kde se sladké dobroty ukrývají.

**Velikonoční pochoutky:** Na Velký pátek si Londýňané spolu s turisty pochutnávají na tradičních teplých křížových bochánkách, které chutnají po muškátovém oříšku a sušeném ovoci. Britové jim říkají „Hot Cross Buns“. A kde je možné je ochutnat? Jděte za vůní skořice až do Upper Street, kde se nachází pekárství Euphorium, ve kterém najdete jedny z nejlepších bochánků v celém Londýně.

### Velikonoce v Berlíně, to je jedna velká párty!

První dubnový týden je Berlín doslova nabítný velikonočními akcemi. Ať už máte chuť na koncert, výstavu či tradiční akce, vašemu přání bude v jakémkoliv případě vyhověno. Víte, co by se mohlo ukrývat pod pojmem Osterstrauch? Jedná se o jednu z typických velikonočních aktivit Němců, kteří každoročně na jaře věší vlastnoručně nabarvená vejce na keře a stromy zdobící parky a zahrady napříč Německem.

**Velikonoční pochoutky:** Na Zelený čtvrtek si zde dejte polévku ze sedmi bylin, jejímiž ingrediencemi jsou špenát, petržel, pórek, pažitka, pampeliška a také nesmí chybět šťovík. Je to opravdová lahůdka a narážíte na ni na velikonočních trzích. Na Velký pátek je maso zakázáno, a tak se musíte spokojit s rybou. Po masovém půstu je neděle dnem, kdy se naopak masu holduje. Němci dávají přednost hlavně jehněčímu.

### Velikonoce v Paříži ve znamení delikates

Francouzi jsou známí svou láskou k jídlu, a jak jinak oslavit příchod jara než dobrým jídlem? Mezi dobroty, na které se vám budou sbíhat sliny, patří hlavně čokoláda.

**Velikonoční pochoutky:** K Velikonocům neodmyslitelně patří také vajíčka, která ne-

musí být ukryta jen na zahradách, ale můžou se skrývat i ve vašem talíři. O víkendu si v Paříži zajděte na pozdní snídani či brzký oběd tzv. brunch do restaurace, kde vejce hrají hlavní roli – do Eggs & Co. Každým rokem tady připravují speciální velikonoční menu!

### Tradiční velikonoce ve Vídni

Rakouská metropole si v tradiční velikonoční atmosféře libuje. Téměř na všech vídeňských náměstích jsou trhy, kde je možné pozorovat řemeslníky a ochutnat sezónní speciality.

Mezi ty, které Češi pravidelně navštěvují, protože jsou prostě nejlepší, patří trhy před zámkem Schönbrunn. Stačí jít za vůní květin, protože na vás čeká bohatá květinová dekorace, ale také výrobky z keramiky, dřeva, program pro děti a kulinářské delikatesy z celého Rakouska.

Ve starovědeňském stylu jsou velikonoční trhy na Freyungu.

**Velikonoční pochoutky:** K vídeňským trhům patří kančí, štavnatá šunka, knedlíky s vejci a Osterpinze – sladké bochánky z kynutého těsta. Mlsné jazyčky své chuťové pohárky uspokojí pečenými jablky nebo třeba oblíbeným pokrmem císaře Františka Josefa I. – trhanci.

### Krojované Velikonoce v Budapešti

Festival, který oslaví příchod jara, se bude i letos konat v okolí Budínského hradu. Lidové vystoupení v krojích, řemeslnou výrobu i přehlídku zdejších tradic můžete spatřit na jarmarku v Budapešti. Jak Maďari slaví Velikonoce, je možné poznat v Muzeu Etnografie, kde můžete také spatřit umění maďarského folklóru. Na tomto místě proběhne i speciální velikonoční program pro děti a jejich doprovod.

Tradice se v Maďarsku dodržují se stejným nadšením jako u nás v Čechách. Kdy jindy v roce mohou muži své ženy polévat studenou vodou, aniž by jim za to dámy vyčinily? A navrch k tomu pánové ještě dostanou sladkou odměnu v podobě čokolády.

**Velikonoční pochoutky:** K jídlu, které ve velikonočním menu nesmí chybět, patří uzená šunka, vařená vejce, bramborový salát a velikonoční pečivo. (zub)





# Test párků bez strojně odděleného masa

*Před pár roky si nás, osm redaktorů ekonomické rubriky v jednom z deníků lámalo hlavu tím, jak je možné, aby kilo párků stálo 55 korun když nejlevnější bůček byl v té době za 85 korun kilo. Když jsme pak následně položili telefonicky otázku obchodnímu řediteli jednoho ze supermarketů, který do našeho deníku dal na první stranu reklamu právě na tyto „skvělé“ párky, jak je možné docílit této ceny, odpověděl, že se k těmto párkům ani nemusí jíst houska. Tak jsou skvělé.*

## Lidová tvořivost po zrušení cechovních norem

V té době byly čerstvě zrušené normy na masné výrobky, panovala naprostá lidová tvořivost a mimo separátu se do tak zvaného díla s domnělým masem přidávala i houska. Dnes, kdy se řezníci opět k osvědčeným normám vrací, se tohle nepřipouští a nás spolu s hodnotícím týmem z magazínu DTest zajímalo, co v sobě skrývají současné párky za bohatství přídatných látek a ingrediencí. A tak naši mediální partneři z DTestu koupili 15 různých druhů párků, u jejichž výběru nás zajímaly jen dvě věci – co nejnižší cena a absence separátu ve složení. Bohužel i tentokrát jsme odhalili klamání zákazníků. Většina vzorků však přinesla dobré zprávy – i mezi levnějšími potravinami lze najít velmi slušné. Při hodnocení rozhodovala nutnost, aby neobsahovaly separát a zároveň se vešly do ceny 180 Kč/kg. Celkem se podařilo nakoupit 15 výrobků splňujících obě tato kritéria.

Párky prošly řadou zkoušek. Ověřovalo se splnění deklarovaného obsahu masa a kontrolovalo se, zda se ve výrobku přece jen nenalézá nedeklarovaný separát, či zda výrobci nedoplnili maso zamlčenou drůbeží nebo sójovou bílkovinou. Ukázalo se, že jednotlivé párky se od sebe významně liší a to jak chutí, tak složením. Nejlevnější byly drůbeží párky a to zcela bez masa nebo s jeho malým množstvím.

Během testování se potvrdilo, že v českých obchodech existuje celkem 13 výrobků, které tomuto popisu odpovídaly. Jejich cena za jeden kilogram se pohybovala zhruba od 40 do 140 korun. Chtěli jsme zjistit, jak se mezi sebou liší a co v nich můžeme nalézt. Je třeba si přiznat, že za minimum peněz nelze očekávat mnoho muziky. Na druhou stranu, vyšší cena automaticky vyšší kvalitu také nezaručí. V nejdražších drůbežích párcích se separátem v našem srovnání, tedy v Javoříčských z Kosteckých uzenin (139 Kč/kg), se můžete setkat se 40 % drůbežního a 8 % vepřového separátu spolu s blíže neurčeným množstvím masa. Oficiálně bezmasé Kuřecí koktejlové párky z dílny DZ Klatovy se 64 % drůbežního separátu stojí zhruba 96 korun za kilogram. Kuřecí párky Schneider uvádějí podíl masa 5 % a separátu 57 %, kilogram je za bezmála 40 korun. Jediné, kde lze vysle-

dovat korelaci s cenou, je použití jedlého střívků. Ty nejlevnější párky zkrátka musíte vždy oloupat.

Pokud vám záleží na tom, kolik za párky platíte i co se v nich ukrývá, nezbyvá než se spolehnout na informace z obalu a vyhodnotit, zda jsou hodny vašich peněz. U párků z řady těch nejlevnějších drůbežích je ke čtení složení potřeba i jistá dávka odhodlání.

## Sója ku podivu párky zdražuje

S trochou ironie můžeme potvrdit, že když do párků nepříjde drůbeží separát a obsah zůstane jen na sóje, cena za takový produkt se překvapivě nesníží, právě naopak. Důkazem jsou například bezmasé (a bez-separátové) Sunfood Tofu Párky a Kalma Sójové párky. První se skládají z tofu (tedy vysrážené sójové bílkoviny), mouky, oleje, koření a soli za 215 Kč/kg. Druhé mají ve složení na prvních místech uvedenou vodu, sójovou bílkovinu, olej a pšeničnou

bílkovinu. Navíc jsou druhé nejslanější, obsahují 2,5 % soli.

I v případě párků ze sóji jde o vysoce zpracovanou potravinu, která sice neublíží, ale o zdraví zde nemůže být příliš řeč.

Do nejlevnějších párků používají výrobci drůbeží strojně oddělené maso, lidově zvané separát. Nejde o nic nezákonného ani skandálního, strojně oddělené maso česká legislativa nezakazuje a výrobci jej na obalech uvádějí, separát se však podle evropského nařízení nesmí započítávat (a ani nezapočítává) do celkového obsahu masa ve výrobku.

Pojďme si nejprve říct něco o tom, co to strojně (nebo mechanicky) oddělené maso je, protože jej nezřídka provází temná aura. Pokud rádi připravujete vývar a používáte k tomu kuřecí trup, který zbude po naporcování, případně kuřecí kosti se zbytky masa nakupujete u řezníka, máte poměrně jasnou představu, jak vypadá vstupní surovina pro drůbeží separát. Oproti přesvědčení některých spotřebitelů do něho nepatří hlavy ani běháky (pařáty) či kůže z krku. Přesné definici a hygienickým požadavkům na strojně oddělené maso se věnuje evropské nařízení č. 853/2004. V nové vyhlášce č. 69/2016 Sb. se píše, pro které párky je separát přípustný (kuřecí párek jemný, drůbeží debrecínský, drůbeží vídeňský párek) a pro které zakázaný.

## Jak se získává a zpracuje separát

Osm párků ve sklenici nizozemské značky Lupack dostanete v českých obchodech za zhruba 43 korun. Přepočteme-li cenu na kilo, vyjdou na 239 korun. Kdybychom chtěli přispěchat s rychlým vysvětlením, řekneme, že k ceně samotných párků musíme připočíst i jejich trvanlivost a obal, který lze opětovně použít. Dvě třetiny nizozemských párků z českého trhu tvoří kuřecí a vepřový separát.

V Německu se pod stejnou značkou prodávají ve sklenici pouze párky s názvem 5 Bockwürstchen. Samotné párky váží 150 gramů a jejich cena je 95 centů, po přepočtení dostaneme cenu zhruba 175 korun za kilogram. Jsou tedy levnější, a navíc obsahují 70 % vepřového masa. Co mají oba výrobky mimo jiného společné, je použití kontroverzního azobarviva E 155 (hněd HT), jehož použití je v Unii značně omezeno. Může způsobovat alergické reakce a je nevhodné pro děti.

Není v možnostech průmyslové výroby nechat maso z kostí odškrabovat ručně, proto se zpracovávají celé kosti spolu s chrupavkami a pozůstatky masa v přístroji, takzvaném separátoru. V něm se surovina

protlačuje skrze síto, které zachytí kosti nebo jejich úlomky a propustí pouze měkké tkáně. V závislosti na tom, jak kvalitní separát chce výrobce dostat, použije buď šetrnější metodu oddělování masa od kosti s použitím nižšího tlaku, při které nedochází k poruše struktury kostí, nebo vysokotlaký způsob s větší výtěžností. Druhá popsána metoda se používá ve třech čtvrtinách případů a kosti se při ní zcela rozdrtí.

Výsledkem separace je hmota, která připomíná mleté maso, respektive masovou pastu, podle toho, která z metod se při výrobě použije. V obou případech však výsledek pozbývá charakteristické masové struktury. Vedle svalových a pojivových tkání může párek obsahovat také kostní dřev, případně jemné kostní úlomky. Pro pořádek ještě dodejme, že strojně oddělené maso nemusí být nutně drůbeží. V masné výrobě se však používá nejčastěji.

## Čím oklamat nedostatek masa v páрку

Ve složení se často lze setkat se škrobem a vlákninou. Někde je druh škrobu specifikovaný (bramborový nebo kukuřičný), jinde ne. Původ vlákniny lze vysledovat vždy. Používá se například bambusová nebo bramborová. Jejich úlohou je vázat ve výrobku vodu, želírovat a dodávat potravině strukturu. Díky své schopnosti bobtnat zvyšují tyto látky její stabilitu podobně jako guma guar, která rovněž nechýbí ve většině sledovaných drůbežích párků. Právě škrobů a vlákniny ve výrobcích pravděpodobně přibývá na úkor strojně odděleného masa.

Přidávání náhražek v podobě rostlinných bílkovin, nastavování vlákninou a zahušťování škrobem nebo moukou je důsledkem toho, že v produktu chybí maso nebo je ho v něm velmi málo. Není proto divu, že spolu s nimi vstupují do hry i přídatné látky. Párek je třeba udržet pohromadě a často je potřeba mu dodat chuť – toho se docílí přidáváním zvýrazňujících látek, jako je například glutaman sodný či kvasničný extrakt. Ty byly objeveny u sedmi výrobců.

Není neobvyklé, že se výrobci snaží vyladit zdání „masovosti“ barviv. V tomto případě se našlo u pěti výrobků problematické uzenářské barvivo košenila (párky značek DZ Klatovy, Albert, Tesco Value a Vodňanské kuře Striptýzky). Toto barvivo, které se skrývá pod kódem E 120, je povoleno pro vybrané kategorie potravin a jen v omezeném množství. Citlivým jedincům může způsobovat alergické reakce. Bez zajímavosti není, že nejlevnější párky v našem srovnání (Schneider Kuřecí párky,

40 Kč/kg) se obešly jak bez dobarvování, tak bez dochucování.

## Dochucovadla barviva a různé náhražky

Bylo by velkou iluzí kupovat jakékoli párky s tím, že jde o zdravé jídlo. Párky z obchodů jsou průmyslově zpracované potraviny a můžete se u nich setkat s konzervanty, barviv, škrob, dochucovadly a náhražkami nebo doplňky masa. Jakákoliv přirozenost původní suroviny zůstává v dále. Je na nás, zákaznících a spotřebitelích, jestli budeme upřednostňovat masné výrobky s masem, nebo separátem. Zda budeme kupovat ty s řadou éček nebo jen s jejich minimem či bez nich, nebo zda se raději párkům vyhneme. Pravdou zůstává, že párky s obsahem strojně odděleného masa (separátu) odrážejí požadavky zákazníků na nejlevnější „masový“ produkt.

**Ve spolupráci s DTestem: Eugenie Linková**

## Párky bez strojně odděleného masa

**Z 15 párků vybraných k testům představujeme nejlevnější a nejdražší dva druhy. I v tomto případě se ukazuje, že cena není až tak rozhodující u kvality a nutně, co je drahé, nemusí být nejlepší.**

### Nejlevnější Vídeňské párky Classik Kaufland

Složení: vepřové maso 80 %, voda, jedlá sůl s jódem (jedlá sůl, jodičnan draselný), dextróza, stabilizátor: difosforečnan, glukózový sirup, koření, antioxidant: kyselina L-askorbová, extrakty koření, konzervant dusitan sodný, jedlé skopové střevo, kouř. Cena je 120 korun za kilogram



### Nejdražší Billa Spišské párky

Složení: vepřové maso 56 %, hovězí maso 24 %, pitná voda, vepřové kůže, dusitanová solící směs (jedlá sůl, konzervant E 250), koření, přípravek (paprika sladká, paprika pálivá, stabilizátory E 450, E 451, antioxidant E 300), skopové střívků. Cena je 166 korun za kilogram.







# Chut' piva je důležitější než jeho cena

*To je jeden ze zajímavých závěrů letošních výsledků dlouhodobého výzkumu Centra pro výzkum veřejného mínění Sociologického ústavu AV ČR, které představil Český svaz pivovarů a sladoven na listopadové tiskové konferenci.*

Výzkum „Pivo v české společnosti 2016“ týkající se vztahu Čechů k pivu se důkladně podíval pod pokličku spotřeby a konzumace piva v roce 2016 a odhalil mnoho zajímavých poznatků a souvislostí. Získané výsledky jsou o to cennější a věrohodnější, protože sledují trendy v období 2004-2016. Podle autora průzkumu Jiřího Vinopala z Centra pro výzkum veřejného mínění Sociologického ústavu AV ČR bylo formou skutečných osobních rozhovorů tazatele s respondentem osloveno 999 obyvatel na území celé České republiky. Zvolený vzorek respondentů je zmenšeninou celé populace ČR. Výsledky průzkumu mohou být nejen inspirací, ale také odrazovým můstkem pro pivovary i hospody k pochopení příčin a souvislostí souvisejících s konzumací piva mimo domácnosti jeho pijáků. Některé z analýz získaných časových řad předkládáme čtenáři k úvaze.

## Konzumace piva mezi muži a ženami

Podíl lidí, kteří pijí pivo se v ČR dlouhodobě výrazně nemění. Pije jej 88 procent mužů a 57 procent žen a tyto podíly jsou stále stejné. Ženy jsou ovšem mnohem více náchylnější k bezprostředním náladám a impulsům, se kterými se setkávají ve společnosti a které rozhodují o tom, zda jim někdy pivo chutná více a jindy méně. Největšími konzumenty piva zůstávají muži ve věku 30-59 let. Zajímavostí, která však stojí za pozornost, je podíl vzdělanostních skupin na konzumaci piva. Od roku 2013 dochází k výraznému nárůstu u mužů, středoškolačů bez maturity, naopak k poklesu u vysokoškolačů. U žen je nejvíce konzumentek ve středním věku, ale již třetím rokem narůstá množství piva konzumova-

ného nejmladšími ženami ve věku 18-29 let. Na rozdíl od mužů se stávají konzumentkami piva ženy s vyšším vzděláním a také se podílejí na nárůstu objemu vypitého piva, i když se jedná o dva až tři půllitry za týden. Sedmdesát pět procent žen však pije pivo maximálně dvakrát týdně. Nosnými skupinami konzumentů piva v ČR jsou muži a ženy středního věku. V období 2008-12 nejvíce ubylo náruživých pijáků piva, tedy těch, kteří vypijí více než čtrnáct půllitrů za týden. Také se snížil podíl skupiny konzumentů, kteří pijí pivo každý den.

## Týdenní konzumace

Výzkum ukázal, že se zásadně nemění ani frekvence a množství konzumovaného piva. Muži si zlatavý mok dopřávají přibližně třikrát týdně, ženy pak dvakrát. Od roku 2008 došlo k poklesu frekvence pití piva. Nejedná se ale o žádný dramatický pokles. Důležitou charakteristikou je počet půllitrů vypitých týdně. Muži za týden vypijí zhruba osm půllitrů, u žen se toto množství pohybuje kolem dvou půllitrů.

## Nealkoholické pivo

Toto pivo je výzkumně sledováno konzumačními vzorci od roku 2007. Po nealkoholickém pivu v době, kdy si nemohou dopřát alkoholické pivo, sáhne 48 procent mužů. a 19 procent žen. Ostatní si raději dají nějaký jiný nealkoholický nápoj. Nejzajímavější je však skokový nárůst konzumace nealkoholického piva mezi roky 2009 a 2010 přibližně o 10 procent, který hlavně zůstal na přibližně stejné úrovni.



Nejdůležitější věkovou skupinou mužů konzumujících toto pivo je skupina středního věku.

Obliba nealkoholického piva u žen není záležitostí nějaké módy. U všech věkových kategorií žen je evidován vzestup žen preferujících nealkoholické pivo.

## Klasické téma – výběr piva

Nejdůležitější věcí je, že čeští muži i ženy mají velmi jasno v tom, jaké pivo chtějí pít, mají svou oblíbenou značku a jsou jí velmi věrni. To neznamená, že by neradi ochutnávali nové značky, ale k tomu mají ještě svou oblíbenou. Velká část konzumentů dokáže tuto značku jmenovat, konkrétně 92 procent mužů a 72 procent žen. To svědčí také o tom, že lidé mají přehled o tom, co pijí.

## Aspekty výběru

Mohou jimi být značka, tradice, zvyk, stupňovitost, preference. Velmi zajímavým ukazatelem toho, jak se Češi staví ke svému pivu, jsou aspekty chuti a ceny. Dlouhodobě se ukazuje, že chuť je pro české konzumenty velmi důležitá (65 procent) a spíše důležitá (27 procent).

Nelze ale říkat, že cena pro ně není důležitá. Pro 20 procent lidí je velmi důležitá a pro 39 procent spíše důležitá. Je však možné potvrdit, že při výběru piva muži i ženy zmiňují jako nejčastější kritérium chuť a podle ní si také pivo vybírají. Navíc existuje plynulý nárůst skupiny lidí, u nichž převažuje chuť nad cenou. „Mezi deseti českými konzumenty bychom našli přibližně je jednoho, který se většinou nezajímá o značku a typ piva, které si kupuje, a téměř žádného, který by se o to

nezajímal vůbec“, shrnul zjištění Jiří Vinopal. Podle příjmové kategorie konzumentů se konzumace piva neliší. Bohatí i chudí lidé pijí pivo v přibližně stejném množství, ale nejvyšší příjmová kategorie preferuje u piva jeho chuť na rozdíl od ceny. U žen to ovšem není tak jednoznačné. Velmi často nekupují pivo pro sebe, ale domů pro manžela. V takovém případě se spíše zajímají o cenu piva a na chuť jim nezáleží.

## České prvenství – 143 litrů

Taková je spotřeba piva v České republice na osobu za rok. Stává se to velice často. Ať již ve firmě nebo doma. Přijede k nám zahraniční návštěva a my se nadýmáme pýchou naším prvenstvím se 143 litry na špičce světového žebříčku konzumace piva na osobu a rok. Tento pocit hrdosti narůstá s množstvím vypitého piva. Stále se však objevují informace o tom, že sledujeme propad ve spotřebě piva v ČR, jedná se však o údaje 200-2015. Pokud však sledujeme křivku spotřeby od roku 1948, tam můžeme nad tímto propadem mávnout rukou. Sice se jedná o propad ze 160 litrů na 143 litrů, ale dlouhodobě jsme stále na stejné úrovni spotřeby minimálně od roku 1970. Hrdost na české dlouhodobé prvenství na špičce

celosvětového žebříčku konzumace piva vyjadřuje třetina mužů a jen jedna z deseti žen. Pocit hrdosti kolísá, závisí i na našem momentálním naladění, například vůči EU nebo světové integraci. Pocity se liší i podle dosažené úrovně vzdělání.

## Pohostinská zařízení

a jejich podíl na konzumaci piva je výzkumně sledován od roku 2014. Typy oblíbených podniků k posezení a konzumaci piva se liší v závislosti na pohlaví. Mezi muži k nejoblíbenějším patří hospoda, hostinec, pivnice (40 %), restaurace (21 %) a podniky se zahraniční kuchyní (5 %). Ženy naopak preferují restauraci (22%), kavárnu (16 %) nebo cukrárnu (11 %). Ale, 20 procent žen a 13 procent mužů nechodí vůbec nikam! Muži chodí do svého oblíbeného podniku v průměru šestkrát za měsíc, ženy zhruba třikrát měsíčně.

Mužům, kteří mají hospody za své nejoblíbenější podniky, se frekvence jejich návštěv pomalu, ale jistě snižuje. Z 9,6 návštěv za měsíc v roce 2004 na 7,3 návštěv letos. Průzkum tak znovu potvrdil klesající trend v četnosti návštěv hospod. Když si jdou lidé posedět s přáteli, přes tři čtvrtiny si nejraději objedná pivo. U žen je skladba oblíbených

nápojů rozmanitější, což odpovídá i jejich pestřejším preferencím podniků. Průzkum se také zabýval i důvody, proč se hosté do podniků vrací. Nejčastějším motivem k návštěvě pohostinských zařízení je setkávání s přáteli a známými, druhým je pak chuť pobavit se, zlepšit si náladu.

## Národ pivařů

I nadále zůstává Česká republika národem pivařů. Nic na tom nemění ani to, že nejčastěji konzumovaným nápojem jsou nealkoholické nápoje. Podle Martiny Ferencové, pověřené výkonnou ředitelkou Českého svazu pivovarů a sladoven při hodnocení 29 evropských zemí jsou pivovary a celé pivovarské odvětví nejvíce populární v ČR. Tomu je třeba rozumět tak, že v pivovarském odvětví je ČR nejhodnější zemí pro investice, zaměstnání, apod. Je však třeba vnímat i to, že od roku 2010 se pivními zeměmi postupně stávají i Polsko, Ukrajina, Finsko a Španělsko.

Aktivním přístupem nejen pivovarů, ale i hospod by se z některých až překvapivých výsledků průzkumu dalo vytěžit mnohé. Průzkum totiž odkrývá i návody na to, na které kategorie konzumentů piva a jakým způsobem se zaměřit.

Michal Vokřál





# Král medoviny žije v Lužné u Rakovníka

*Cesty osudu bývají často klikaté a nevyzpytatelné. Vladimír Slanař z Lužné u Rakovníka se při kantořině na střední škole staral o tři včelstva. Na ně měl nejvíce času o letních prázdninách. Medu vytočil dost pro svou rodinu a přátele a ještě mu nějaký zbyl.*

„Před více než dvaceti lety jsem z medu, který mi zůstal, vyrobil medovinu. Dělal jsem ji obdobně, jako se doma dělá šípkové či rybízové víno. Jednou jsme měli nějaké posezení s přáteli, medovinu jsme vypili, všem chutnala, a to i kolegyni, která bydlela na Křivokláte. Navrhla, abychom zkusili medovinu prodávat při předvánočních hradních trzích. S desetilitrovým demižonem naplněným medovinou jsme se dlouho za pultem nezdrželi. Těm, kteří se vrátili se pro další, jsme už nemohli vyhovět,“ vzpomíná na první prodejní úspěchy Vladimír Slanař.

Do rodinné kasy přibýlo pár set korun, což před více než dvaceti lety, pro kantorskou rodinu, byly zejména nemalé peníze.

## Zkrotili úředního šimla

„Bylo to pro nás natolik povzbudivé, že jsme si v budově, v níž bývala zrušená mateřská škola, pronajali kuchyňské prostory s přívodem pitné vody, vhodné pro výrobu medoviny.

Aby všechno mělo potřebné úřední náležitosti, tak jsem požádala v roce 2002 o živnostenský list na výrobu potravin,“ vzpomínala Eva Slanařová.

Než začali, tak museli zkrotit úředního šimla. Schvalující razítko pro budoucí výrobu museli dát hygienik, pracovník Státní zemědělské a potravinářské inspekce a úředníci, kteří mají na starost živnostenské podnikání v uvedeném oboru. Po náležitém schválení začali Slanařovi dělat medovinu, kterou si sami na trzích prodávali.

## Sázka na nevařenou medovinu

„Zkoušeli jsme dělat medovinu z víček, vařenou, nakonec jsme se rozhodli pro výrobu za studena, byť vyžaduje nákladnější a preciznější technologii. Umožňuje zachovat v lahodném nápoji bez použití chemie všechny léčivé vlastnosti medu.

Ponejvíce zužitkováváme med světlý, příležitostně i tmavší, což však výslednou kvalitu nijak výrazně neovlivní. Vyzkoušel jsem různé, i vinařské kvasinky, nakonec jsem zůstal u Dolských, které nejlépe dávají nápoji typickou chuť medoviny,“ prozradil výrobce luženské medoviny něco ze své technologie.

## Místo chemie poslouží filtry

Po medovině rostla poptávka, takže jsme průběžně zvyšovali výrobu medoviny a s ní i získávali další zkušenosti, kterých nikdy není dost.

„Zpočátku jsme medovinu čerili. Sehnali jsme tenkrát malý filtr s přesvědčením, že bude stačit. Nestačil. Tak jsme koupili dokonalejší filtr. Nepoužíváme žádnou chemii, takže medovinu ani neslíváme, nepřidáváme žádné konzervanty. Dnes už medovinu nečeříme, protože si myslím, že čerící látky jsou chemie, kterou bych v medovině ucítil,“ poznamenal Vladimír Slanař.

Aby v lahvích udržel kvalitní čirou medovinu čerpal zkušenosti od vinařů, kteří mu poradili membránové filtry. Nejsou sice nejlevnější, avšak od doby, co je při výrobě medoviny používá, nemá problémy s trvanlivostí medoviny. Bez jakékoliv konzervace vydrží v lahvi bez ztráty kvality několik let.



Eva a Vladimír Slanařovi ve svém království medoviny

## Program pro třetí věk

Časem Slanařovi pro výrobu medoviny přizpůsobili prostory rodinného domku. Peníze ušetřené na nájemném investovali do technologie, neboť od začátku narostly náklady v současných cenách na statisíce korun.

„Pro nás to tehdy bylo pořád spíš velké hobby, nepředpokládali jsme, že bychom se tím živili. Když se však blížil, tzv. třetí- důchodový věk, tak jsme se rozhodli postupně zvyšovat počet včelstev, kterých nyní máme 60 a k nim několik záložních.

Většinou zpracují polovinu medu, a to převážně květového, ponejvíce z řepky. Mám však rád med ze slunečnice, k níž kočuji do sousedního lounského okresu, kde zabírá značné plochy. Letos jsem měl 30 včelstev na dvou místech u slunečnice pod kopcem Raná. Když tady skončí snůška, tak 10. července u slunečnice začíná.”

## Po medobraní auto nenastartoval

Měli jsme tři včelařské vozy. V jednom, umístěném v lese, byla i vytáčecí místnost. Medomet jsem připojil na autobaterii, točil jsem, až jsem dotočil, avšak pak jsem na vyždímanou baterku auto nenastartoval. Nejlepší se ukázalo vytáčení doma v uzavřené místnosti, kde včely, zejména, když nemají co na práci, neobtěžují. K vytáčení bohatě postačuje šestirámkový radiální medomet a programovatelnou automatikou.

## Nejlepší reklamu dělají zákazníci

„Pro výrobu medoviny máme zákonem stanovený limit 1 800 litrů, což pro nás bohatě stačí,“ řekli závěrem manželé Slanařovi s dodatkem: „Snažíme se medovinu vyrobit a prodat bez zbytečného shonu. Velkovýrobci nemůžeme konkurovat množstvím, někdy ani cenou ne. Naši vizitkou je lahodná medovina bez chemie a zákazník, který se k nám pro ni vrací.”

Text a foto: Zdeněk Kulhánek



Na místě starého kulturního domu je dnes zajímavá muzejní sbírka



Každá polička je stylová a každá skrývá informaci ze života včel v Moravském krasu. (Všimni si, i ty podlahy jsou ze šestihranů...)



V klasické výbavě moderního včelaře nesmí chybět klobouk se sítkou, kamizola i kalhoty z pevného plátna a kožené rukavice.

# Muzeum odhaluje včelí tajemství

*Umí včely tančit? Co by se stalo, kdyby vyhynuly? Třicet litrů vody, taková je průměrná spotřeba jednoho včelstva na jednu sezonu. Litr zralého medu váží 1,44 kg. Stačilo chvíli postát u interaktivního informačního panelu a návštěvník Muzea včelařství Moravského krasu si okamžitě otestoval svoje znalosti. Muzeum slavnostně otevřeli Veselíci v opraveném kulturním domě.*



„Nejsem včelař, ale moc se mi to líbí. Máme v nedalekém Vavřinci chalupu, a tak jsme se přišli podívat. Med si kupujeme od souseda včelaře a zajímalo mě, jak se vlastně dělá. Dozvěděl jsem se tady spoustu úžasných věcí. Jak dlouho žije včela? Věděl jste to? Já ne. Expozice je zajímavě udělaná a pro návštěvníky atraktivní,“ usmíval se jeden ze sobotních návštěvníků veselického muzea Sebastian Belz.

## Historické úly

Na historické úly, medomety a další včelařské pomůcky se první den přišly podívat asi tři stovky turistů. Vystavené exponáty doplnily také informační panely o historii včelařství a promítání videa. „Mně se ten nápad moc líbí. Myslím, že to sem přitáhne spoustu turistů, kteří do Veselice jezdí hlavně na rozhlednu. Návštěva muzea bude podle mě zajímavá i pro školy. Dnešní děti toho o přírodě už kolikrát moc neví. Med znají jen ze sklenic, ale všechny ty věci kolem něj už asi moc ne,“ řekla další z příchozích Eliška, která do Veselice dorazila z nedalekého Suchdola. Muzeum v sále kulturního domu provozuje sdružení Včela lidem. „Včelařit jsme s tátou začali před několika lety. Chtěli jsme lidem ukázat úly a trochu přiblížit, co to vlastně včelaření je. To byl prvotní impuls, ze kterého se pak vyklubal nápad s muzeem. Jenže nám chyběly prostory. Domluvili jsme se proto s vedením obce, že bychom mohli využívat sál v kulturním domě. Založili jsme sdružení a na novou expozici se nám podařilo získat dotace,“ řekl předseda sdružení triadvacetiletý student Martin Švan-

cara z Veselice. Většinu historických exponátů Veselickým darovali včelaři z blízkého okolí. Část nakoupili. „Muzeum samozřejmě chceme postupně vylepšovat. Přemýšlíme o pravidelných akcích. Něco na způsob medobraní, kde by si lidé na vlastní kůži vyzkoušeli práci včelaře. Samozřejmě se nabízí i prostor oslovit školy a školky, pro které by návštěva muzea byla určitě zajímavá. Uvažujeme i o nějaké stezce, která by propojila veselickou rozhlednu, muzeum, Novodvorskou alej, zříceninu hradu Blansek a cestu přes žleb do Moravského krasu,“ poznamenal Švancara.

## Půl milionu

Stálá expozice přišla zhruba na půl milionu korun. Autorkou návrhu expozice je Iva Machová z Vavřince. Většinu nákladů pokryly dotace z evropských fondů. Otevřeno bude v turistické sezoně. Veselice tak má po rozhledně Podvrší další turistickou atrakci. „Na rozhlednu přijdou každý rok tisíce lidí. Muzeum je další zajímavost, kterou jim můžeme nabídnout a výlet jim zatraktivnit. Do kulturního domu jsme se rozhodli soustředit místní spolky a jejich činnost. Máme tady i informační centrum pro turisty. Sál je opravený, ale celoročně bychom ho těžko využívali. Stálá expozice je tak ideální řešení,“ řekl Miloslav Novotný, starosta Vavřince, jehož je Veselice místní částí. Kdo by se chtěl o tomto skvělém muzeu dozvědět víc, jsou k dispozici tyto webové stránky: [www.vavrinec.cz](http://www.vavrinec.cz)

Text a foto Vladislava Tomanová



René Švancara je neúnavný vypravěč i nadšený včelař a průvodce, v muzeu zná každý exponát více než důvěrně.



Historické úly věnovali muzeu starí včelaři z okolí, některé pocházejí z prodejů na burzách.



Rámečky jsou úložištěm na med. I jejich vývoj expozice v muzeu dokumentuje.

*Medovina manželů Slanařových je oceněná několika medailemi, např. Medovina roku 2010 nebo Král medoviny 2011. Lze ji vychutnat v několika kořeněných variantách, od klasické Hradní, přes osmiletou vyzrálou Chmelovou, lehkou Rytířskou, vanilkovou Sváteční až po Vánoční a Velikonoční speciály vonící anýzem a badyánem. S medovinou je prostě život sladký už od středověku!*







Část týmu úspěšné firmy Zámecké vinařství Bzenec

# Vinař roku Vinařství roku Šampion Salonu vín: Úspěšný rok Zámeckého vinařství Bzenec

*Zámecké vinařství Bzenec získáním titulu Šampion Salonu vín 2017 završilo úspěšný rok, který se nesl v duchu vítězství v prestižních soutěžích pořádaných v České republice. V červnu získalo ocenění Vinařství roku 2015, v srpnu se vinařství dočkalo titulu Vinař roku 2016. Prosincové vítězství v Salonu vín ČR bylo pěknou tečkou za úspěšným rokem Zámeckého vinařství. O rozhovor jsme požádali jeho ředitele, Ing. Bořka Svobodu.*

► **Tři velká vítězství v jednom roce, to jste asi opravdu nečekali, jak s oblibou říká jiný mistr – zpěvák Karel Gott? Jak jste reagoval po vyhlášení šampiona Salonu vín?**

Tak je pravda, že tři taková velká ocenění v jednom roce, s tím jsme opravdu nepočítali. Velmi si toho vážíme, protože získat v jednom roce titul Vinařství roku 2015, Vinař roku 2016 a ještě Šampiona Salonu vín, to se prozatím nikomu nepodařilo. Úspěch ale bereme s pokorou. A je to i určitý závazek, abychom ta vína dělali dál stejně tak, jak v minulosti, jak nejlépe umíme, aby naši zákazníci měli při jejich konzumaci dobrý pocit a radost. Víte, časem se na nějaká vítězství stejně zapomené, důležité je udržet nastavenou kvalitu a nepřijít tak o své příznivce.

► **Takže půjdete i do dalších prestižních soutěží?**

Určitě ano. Člověk si v nich ověří, zda svou práci dělá dobře, přesvědčí se, že to má smysl. A samozřejmě že tam jdete s tím, že chcete, aby bylo hodnoceno co nejlépe. Je to stejné jako ve sportu – pokud byste neměli ambice na umístění, nemá smysl se těch závodů vůbec účastnit. Naši vinaři jsou celkem soutěživí, a to je dobře, protože i kvalita našich vín pak jde nahoru, což je ve finále dobré také pro konzumenty...

► **Co to pro vás znamená na poli obchodním, změni se něco po získání prestižních ocenění, medailí?**

Samozřejmě se to snažíme marketingově zužitkovat a pomáhají nám v tom pochopitelně i média, která o těchto soutěžích píší. A také milovníci vín sami často vyhledávají vína, která byla v prestižních soutěžích oceněna.

► **Dá se říci, které ceny si nejvíc vážíte?**

Ona každá ta soutěž je trochu o něčem jiném. V Salonu vín se dostanete mezi nejlepší vína z celé země, a když se to podaří už popáté, tak o to větší máte radost a víte, že jdete správným směrem. Soutěž Vinařství roku zase posuzuje komplexněji celé vinařství, jeho filosofii podnikání, rozvoji a modernizaci oboru. A takového ocenění si velmi vážíme, protože je to záležitost celé firmy a její dlouhodobé strategie, nejen cena za určitý vzorek vína v některé soutěži, což někdy může být i dílo náhody.

► **Oslavujete ve firmě získání prestižních cen?**

Ano. Asi nejintenzivnější to bylo právě po získání ceny Vinařství roku, které se dotýká každého z našeho týmu. Uspořádali jsme proto zájezd a cenu jsme si společně užili. Ale i ostatní ceny jsme ve firmě oslavili.

► **Můžete představit firmu Zámecké vinařství Bzenec těm, kteří o ní třeba ještě neslyšeli, i když moc takových asi nebude?**



Ing. Bořek Svoboda ve vinicích Zámeckých sklepů Bzenec

Historie tohoto vinařství v Bzenci je velmi dlouhá a bohatá. Obecně vinařství v Bzenci má dlouhou tradici a vždy se zde vyráběla pěkná vína. V areálu naší firmy dříve působilo jedno z vůbec prvních vinařských družstev v bývalém Československu. Na zámku v Bzenci se vyrobil třeba také první sekt v Čechách a na Moravě, který se začal exportovat v roce 1876 a v rámci Rakouska Uherska to bylo druhé místo, kde se vyrobil sekt. Po skončení společnosti Víno Bzenec jsme se k těmto objektům dostali čistou náhodou – naše firma měla sídlo na severní Moravě. Postupně jsme zde rozjeli provoz, vysadili nové vinice, nakonec jsme asi před deseti lety přesunuli sídlo firmy do Bzence a vše se odehrává zde, v modernizovaných a rozšířených prostorách. První lahvování jsme zde zahájili na jaře roku 2008. V roce 2004 jsme koupili společnost Mikros vín Mikulov. Dnes máme celkem 520 hektarů od Znojemska, přes Mikulovsko až po region Bzenecka. Vinařství prošlo kompletním rebrandem, v obchodech tak můžete najít vína s novými, elegantními etiketami. V logu společnosti jsou vyobrazeni pávi, jejichž chov v zámeckém parku podporujeme a okrasný ocas tvoří největší poklad vinařství – réva vinná.

► **Připravujete nějaké novinky pro letošní rok 2017?**

Jsou to spíše nějaké drobné marketingové a designové změny, ale sortiment obecně



Sklepy Zámeckého vinařství v Bzenci mají dlouhou historii



Další pohled do sklepení Zámeckého vinařství Bzenec

zůstává stejný. V loňském roce jsme uvedli na trh sekt z Mikrosvínu, vyrobený metodou klasického ležení v láhvi. Je to sekt, který není až tak běžný v tomto středoevropském regionu, ale to už musí každý zákazník posoudit sám, stejně jako sortiment našich vín, který je poměrně pestrý.

## Vinařství roku – o soutěži

Prestižní vinařské soutěže o titul Vinařství roku vyhlašuje Svaz vinařů ČR společně s Národním vinařským centrem a za podpory Vinařského fondu.

Na rozdíl od jiných vinařských soutěží v ČR se statut soutěže zakládá na komplexním posuzování vinařských společností – nejen na základě kvality vína, ale také podle toho, jak svým podnikáním přispívají k pozvednutí, rozvoji a modernizaci oboru vinařství.

## Vinař roku – o soutěži

Prestižní Národní soutěž vín Makro Vinař roku, je určena všem domácím výrobcům vín. Organizátorem soutěže je Český archiv vín s.r.o., hlavním partnerem je společnost Makro. V této soutěži se udělovalo ocenění za kolekci šesti nejlepších vín, které hodnotili jak tuzemští, tak i zahraniční odborníci, tzv. „Masters of wine“, tedy nejvýše postavení experti ve vinařském oboru.

## Salon vín České republiky

Salon vín České republiky je prestižní ocenění sta nejlepších vín, navazující na nejvyšší Národní soutěž vín v ČR, která zastřešuje systém nominačních podoblastních soutěží. Na vlastní soutěž navazuje celoročně otevřená veřejná degustační expozice nejlepších sta vín, umístěná ve sklepních prostorách státního zámku ve Valticích.



Ředitel Zámeckých sklepů Bzenec Ing. Bořek Svoboda s Šampionem Salonu vín ČR pro rok 2017 Foto: Národní vinařské centrum, o.p.s.

## Šampion Salonu vín ČR 2017

Ryzlink vlašský 2015 z Collection 1508 Reservé uspěl v konkurenci 2 020 moravských a českých vín přihlášených do soutěže. Stal se také mimo jiné vítězem kategorie A, tedy vín bílých suchých a polosuchých. „Jedná se o víno zlatavé barvy se zelenkavými odlesky, s vůní grepové pecky a mandlí ukazující na výbornou zralost hroznů. Chuť je příjemně minerální se širokým začátkem i středem a střední perzistencí. Dochuť pomerančové kůry, tónů medu a vlašských ořechů naznačují velký potenciál tohoto vína,“ přiblížil nejlepší víno České republiky Bořek Svoboda, ředitel Zámeckého vinařství Bzenec. V novodobé historii Salonu vín, tedy za posledních sedm let, získalo vinařství titul již po páté.

Text: Petr Hynek

Foto: archiv Zámecké vinařství Bzenec

Vinařství roku 2015 ZÁMECKÉ VINAŘSTVÍ BZENEC

VINAŘ ROKU 2016 ČESKÉ REPUBLIKY

7 oceněných vín včetně Šampiona Salonu vín 2017

Kolekce medailových vín za zvýhodněnou cenu **999,-Kč**  
www.zameckevinarstvi.cz



# Mlékárna Valašské Meziříčí slaví 25 let

*Mlékárna Valašské Meziříčí vznikla před pětadvaceti lety privatizací Beskydských mlékáren, které navázaly na činnost mlékárny Spolku chovatelů hovězího dobytka s obchodním názvem Valašská spolková mlékárna z roku 1936. Tento spolek reprezentovalo devět až dvanáct větších zemědělců z oblasti kolem Valašského Meziříčí.*

Zakladatelem mlékárny byl Vilém Frank, který byl jejím správcem a ředitelem až do roku 1960. Počáteční zpracovatelská kapacita byla přibližně 500 litrů denně. Kromě mléka se vyrábělo i mléko samovolně zkysané, máslo a tvarohové pomazánky. V roce 1948 se po zavedení národní správy vyměnilo zastaralé výrobní zařízení hnané transmisí za modernější zařízení. V roce 1954 byla provedena rekonstrukce výrobních kapacit, která zvýšila zpracovatelskou kapacitu na 25 000 litrů denně,



Na snímku vpravo je Zdeněk Bukovjan, uprostřed Radka Benešová a vlevo Dana Morávková

jež byla dalšími úpravami zvýšena až na 45 000 litrů mléka denně.

## Žádané jogurty

Dnes mlékárna denně zpracuje 90 000 litrů mléka, měsíčně také 45 000 litrů mléka v bio kvalitě. Firma vyrábí smetanové jogurty, polotučné ovocné jogurty, nízkotučné ovocné jogurty, kysané výrobky, jogurty v bio kvalitě, jogurtová mléka i čerstvé tekuté výrobky. Až 85 procent produkce prodá mlékárna prostřednictvím obchodních řetězců a maloobchodních sítí. Téměř veškeré

výrobky směřují na domácí trh, část jde na Slovensko. Tržby i zisk mlékárny v posledních letech rostou. V roce 2014 utržila přes 781 milionů korun, zisk činil asi 15 milionů korun.

Léta ověřené výrobní postupy a vybrané ovoce jsou základem úspěchu a rostoucí oblíbenosti těchto výrobků, které jsou, kromě nepostradatelného vápníku, bohaté i na jogurtové bakterie. Jogurty patří mezi nejpopulárnější mléčné produkty, které se prodávají v tuzemských obchodních řetězcích a své uplatnění najdou v teplé i studené kuchyni.



Mlékárna na Retail Summitu 2017

## Bezkonkurenční kvalita

Mlékárna Valašské Meziříčí ročně vyrobí asi osmdesát milionů jogurtů různých druhů. „Ke stálícím našeho sortimentu patří již po mnoho let Smetanové jogurty z Valašska, jejichž obliba neustále stoupá a prodeje se meziročně zvyšují,“ uvádí sales&marketing manager Zdeněk Bukovjan. „V loňském roce rozšířila řadu smetanových jogurtů nová příchuť brusinka-ostružina s vanilkou, kterou naši zákazníci postupně mohou zakoupit ve vybraných obchodech,“ říká s tím, že ve svém výročním roce uvede mlékárna na trh rovněž nový výrobek. Jedná se o doplnění řady Acidofilních mlék.

„Na nedávno proběhlém Retail summitu jsem hovořil mimo jiné o významu kvalitních potravin. V sekci „One Quality - Výchova ke kvalitě má cenu“ jsem se zabýval zejména preferencemi a pohledem spotřebitelů na čerstvost a kvalitu potravin s přihlédnutím k ceně. Snažili jsme se najít odpověď na otázku, zda je možné spotřebitele naučit tomu, že kvalita je důležitá, protože právě český zákazník je na cenovou politiku nesmírně citlivý. Obchod je stále složitější, proto jsem rád, že si naše výrobky udržely po celou dobu existence mlékárny svoji kvalitu. A přestože

byl na mlékárnu v minulosti tlak, nikdy nepřistoupila na snížení kvality. Jsme vděční našim zákazníkům, že nákupem výrobků dokazují, že o ně stojí,“ zdůrazňuje Zdeněk Bukovjan.

„Naše výrobky se pyšní řadou ocenění. Účastníme se nejruznějších soutěží, kde jsou výrobky hodnoceny jak odbornou veřejností tak i spotřebiteli, abychom vyzdvihli význam a důležitost kvalitní, tradičně zpracované potraviny,“ říká Radka Benešová marketing manager mlékárny a připomíná, že například Valašská Kyška, kysaný mléčný výrobek s probiotickou kulturou (Lactobacillus Acidophilus, Bifidobacteria, Streptococcus-mophilus) se stala Mlékárenským výrobkem roku 2016. „Valašská Kyška je výrobek, který již léta patří k našim nejprodávanějším výrobkům a ocenění mu jistě právem náleží,“ dodává Zdeněk Bukovjan.

## Podpora mladých sportovců

Firma se může rovněž pochlubit úspěšnou spoluprací s mladými sportovci

– moderními gymnastkami, které dlouhodobě podporuje, nebo s talentovaným juniorským mistrem světa v desetiboji Jiřím Sýkorou. „Tradiční a kvalitně zpracované potraviny chceme přiblížit i mladé generaci, proto vznikla spolupráce s mladými talentovanými sportovci. Jsme za to rádi, protože jednak podporujeme pěknou a správnou věc a na druhou stranu nám například tvář Jirky Sýkory pomáhá sdělit význam správného stravování. Jirka sám naše výrobky pravidelně snídá. Kdo ví, třeba tak alespoň trochu napomůžeme k nějaké medaili,“ dodává Radka Benešová.

Mlékárna Valašské Meziříčí podpořila také loňský memoriál Míly Morávkové v moderní gymnastice. Závodu se zúčastnil rekordní počet závodnic. Talentové závodnice z celé České republiky předvedly své sestavy na celkem 70 skladeb. Závod byl jak organizačně, tak i provedením na vysoké úrovni, tomu pomohly také sponzoři. Závod podpořila rovněž Dana Morávková, která se na něm aktivně podílí, jako vzpomínku a poděkování za práci své maminky, dlouholeté trenérky moderních gymnastek.

Text a foto Bohumil Brejžek



Ochutnejte  
**Kefiřové mléka**  
z Mlékárny Valašské Meziříčí

www.mlekarna-valmez.cz

Výstaviště Flora Olomouc  
www.flora-ol.cz  
Výstaviště Flora Olomouc, a. s.  
Wolkova 17 • 771 11 Olomouc • Česká republika  
tel.: +420 585 726 111 • e-mail: info@flora-ol.cz

## Kalendárium 2017

|                                                                                                                 |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| FLORA OLOMOUC                                                                                                   | 20.–23. 4. |
| Mezinárodní zahradnická výstava a veletrh, jarní etapa                                                          |            |
| HORTIFARM                                                                                                       | 20.–23. 4. |
| Veletrh drobné zahradní mechanizace, pomůcek a potřeb                                                           |            |
| JARNÍ ZAHADNICKÉ TRHY                                                                                           | 20.–23. 4. |
| Prodej trhy květin, zeleniny, semen, okrasných rostlin, školních výpěstků, zahradnických pomůcek a potřeb       |            |
| FLORA OLOMOUC                                                                                                   | 17.–20. 8. |
| Mezinárodní zahradnická výstava a veletrh, letní etapa                                                          |            |
| LETNÍ ZAHADNICKÉ TRHY                                                                                           | 17.–20. 8. |
| Prodej květin, zahradnického sortimentu, drobné zahradní mechanizace, pomůcek a potřeb                          |            |
| VYZNÁNÍ RŮŽÍM                                                                                                   | 17.–20. 8. |
| Přehlídka a prodej růží                                                                                         |            |
| FLORA OLOMOUC                                                                                                   | 5.–8. 10.  |
| Výstava ovoce, zeleniny a školních výpěstků, podzimní etapa                                                     |            |
| OLIMA                                                                                                           | 5.–8. 10.  |
| Festival gastronomie a nípoj                                                                                    |            |
| PODZIMNÍ ZAHADNICKÉ TRHY                                                                                        | 5.–8. 10.  |
| Prodej trhy květin, ovoce, zeleniny, okrasných a ovocných dřevin, drobné zahradní mechanizace, pomůcek a potřeb |            |

# DESTILA®

KVALITA, SPOLEHLIVOST A TRADICE

- restaurační minipivovary
- pěstíelské pálenice
- filtry
- příslušenství pro pivovarské provozy

www.destila.cz





Retail Summit se i letos těšil velkému zájmu u obchodníků



O obchodování ve světě bez hranic hovořil Miroslav Hošek



Daňová kobra a EET jsou poslední věci, kterými vám znepříjemním život, prohlásil Andrej Babiš

# Retail Summit letos po dvaadvacáté

*Retail Summit 2017 na přelomu ledna a února v pražském Clarion Congress Hotelu byl připraven Svazem obchodu a cestovního ruchu ČR, VŠE Praha a společností Blue Events. V jeho průběhu se kromě velkého plenárního jednání uskutečnilo i dvanáct specializovaných diskusních sekcí a specializovaný seminář o EET.*

Více než tisícovka účastníků Retail Summitu intenzivně diskutovala, jak dál na trhu, na němž mizí tradiční hranice. Papírové letáčky nahradily moderní digitální propagační technologie. Firmy Cisco a Pygmalios pomocí své sofistikované technologie měřily, kolik jednotliví účastníci nachodí po konferenčních sálech metrů, jestli v nich stráví jen několik minut, nebo spíše hodiny. Působivé hostesky s tykadýlkou a bezdotykovými platebními terminály vybíraly na charitu.

## Bariéry mizí

Digitální transformace umožnila zákazníkům nakupovat kdekoli, kdykoli a jakkoli. Kamenný a internetový obchod se propojují, mizí bariéry mezi výrobou a obchodem a je daleko jednodušší překračovat i hranice geografické. To přináší všem hráčům nejen nové výzvy a rizika, ale též nové příležitosti k rozvoji byznysu.

Britský retail marketingový stratég Tim Mason z agentury Eagle Eye Solutions v tomto kontextu ve svém vystoupení naznačil, že digitální a mobilní technologie sice změnily naše životy díky personalizaci, relevanci a pohodlí, které přinášejí, ale maloobchod toho zatím využívá jen málo. Digitální transformace tak často končí na prahu prodejny, protože obchodníkům chybí schopnost orientovat se v množství dat, jež z online světa získávají. Aktivita spotřebitelů v kamenném světě pak často zůstávají stejně tajemné, jako kdykoliv dříve v analogových dobách.

## Cestou k úspěchu je originalita

O obchodování ve světě bez hranic hovořil Miroslav Hošek, český manažer velké americké firmy, obchodující globálně. Podle něj i menší podnik může na globálním trhu uspět, bude-li řídit své podnikání podle několika prověřených principů, kdy mezi nejdůležitější z nich patří originalita. Aby byla prodejní nabídka produktu na globálním trhu dlouhodobě udržitelná, musí být jedinečná a vycházet z dobře formulovaných a relevantních klíčových kompetencí, které si konkurence na globálním trhu nemůže hned tak rychle osvojit. Velmi důležitý je i samotný způsob vstupu na globální trh. K jeho úspěchu a následnému udržení pozice je potřeba mnohem více přípravy, než jen pouhé určení cílové skupiny zákazníků. Je potřeba jasně definovat otázky geografické strategie, optimální způsob distribuce, závazek dlouhodobé strategie, podpory výrobku na trhu a způsob řízení rizik.

## Slevy, slevy, slevy

Hlavní debata k sobě přivedla dodavatele a obchodníky. Panel s podtitulem „Jeden trh a jeden svět: Společenský kontext obchodování“, byt měl původně jiný zájem, se svezl do tradiční pře o slevy. Je jich moc, mělo by jich být méně? A kdo za to může? Zákazník, obchodník? Podle řečníků za to, že se dle některých zdrojů

více než padesát procent spotřebního rychloobrátkového zboží v Česku prodá v nějaké slevě, může vysoká koncentrace prodejních ploch a konkurence obchodníků. A také to, že potraviny jsou relativně drahé, přičemž platy oproti západní Evropě jsou u nás výrazně nižší, zatímco ceny potravin tolik ne.

„Česká republika je negativně unikátní ve slevách. Jednak v jejich objemu, ale i co do hloubky slev, zatímco jinde je to dvacet procent, u nás často čtyřicet, padesát,“ prohlásil šéf Hamé Martin Štrupl s tím, že „současná konjunktura ekonomiky je správná doba k tomu, aby se ty slevy eliminovaly.“ Také podle ředitele drogerií Rossmann Vladimíra Mikela je potřeba se ze „šílené“ spirály slev dostat. „Určitě teď je vhodná doba, dokud se ekonomice daří, ekonomické prostředí k tomu vytváří více prostoru než v době recese,“ uvedl Mikel. Podle šéfa českých prodejen Tesco Martina Beháně by k omezení slevových akcí měli přistoupit nejen obchodníci, ale i dodavatelé.



UGO – stoprocentní šťávy jsou i v pražském metru

Prodeje zboží v akcích nyní podle něj dosahují v ČR závratných čísel - pohybují se od třiceti do padesáti procent. V některých kategoriích zboží, jako je například drogerie, je to i víc.

## Přijde zvýšení cen?

Omezení slev ale bude znamenat zvýšení prodejních cen. „Když se sníží objem těchto promocí, pro toho konečného spotřebitele to zboží musí prostě zdražit. To znamená, že se musí zvýšit koncová maloobchodní cena, protože jestliže máte udržet nějakou míru zisku jak na straně výrobce, tak na straně obchodníka, tady platí přímá úměra,“ řekla prezidentka Svazu obchodu a cestovního ruchu Marta Nováková. Cena je ale pro tuzemské zákazníky stále důležitá. „Český zákazník chce nakoupit co nejlevněji co nejvyšší kvalitu zboží, které bylo vyrobené v ČR, což samozřejmě dohromady moc nejde,“ připomněl předseda představenstva COOP Pavel Březina.



Během konference se se představili obchodníkům různé firmy

## Prodejny se začínají rekonstruovat

Přítomní se shodli, že nejvýraznějším retailovým trendem za loňský rok byl počátek rekonstrukcí prodejen obchodních řetězců. Zkrátí se inovační cyklus prodejen – obchodníci, kteří budou chtít budovat svoji značku, musí počítat maximálně s osmiletým cyklem. Investice v retailu směřují více do vnitřního prostředí. Společnosti se dříve lišily zejména cenou, ale dobrou cenu už bude mít prakticky každý. Jedna z mála cest, jak se odlišit, je nabídnout zákazníkovi jiný zážitek z nákupu. Jiná bude pochopitelně situace u diskontních prodejců, u supermarketů a hypermarketů, jiná u specialistů.

Za všemi změnami stojí měnící se chování zákazníků. České ekonomice se nyní daří, roste kupní síla a lidé se stávají hlavním hnacím motorem obchodu, minimálně pro příštích pět let. Jedna strana jsou však rostoucí nároky zákazníků, druhá pak rostoucí cena a klesající dostupnost pracovní síly. Je stále obtížnější sehnat zaměstnance pro práce, které mají nižší prestiž. Rostou nároky na zaměstnance na prodejní ploše, součástí zážitku v prodejně je totiž také personál. Dosáhnout komplexního systému zážitkového nakupování, do kterého počítáme i usměvavý a vstřícný personál, nebude pro retailery do budoucna vůbec snadné.

## Nedostatek pracovních sil

S velkým zájmem se setkala vystoupení ministra financí Andreje Babiše, který seznámil přítomné se závěry a výsledky některých svých kroků, zejména pak pokud se týkalo kontrolních hlášení nebo EET, které se retailu bezprostředně dotýkají. „Daňová kobra a EET jsou poslední věci, kterými vám znepříjemním život,“ prohlásil Andrej Babiš, který rovněž za největší problém pro byznys v Česku ozna-

čil nedostatek pracovních sil. „Vidím vás tady, pan Pilčík z Krásna a další, kteří za mnou chodí a píšou mi, potřebujeme Vietnamce, firmy prosí, aby u nich mohli pracovat vězni,“ poukázal na skutečnost, že v Česku je rekordně nízká nezaměstnanost a zároveň dostatek volných pracovních míst.

Andrej Babiš ve svém vystoupení podnikatelům slíbil, že se bude snažit sledovat trendy ve světě a to nejlepší přinášet do Česka. Jako příklad uvedl, že v Kataru nebo v Estonsku je digitální daňové přiznání, jehož vyplnění je otázkou minut. „V Singapuru založíte firmu za šest hodin,“ řekl s tím, že všechno už je někde vymyšleno, jen to přenést k nám.

## IKEA obchodníkem roku

Retail Summit je tradičně spojen s udělením významných ocenění nejúspěšnějším obchodníkům a tak i letos byly během slavnostního večera uděleny ceny Obchodník roku 2016. Obchodníkem roku čtrnáctého ročníku se poctvrté v řadě stal švédský řetězec s nábytkem IKEA. Na základě internetového a mobilního hlasování byl zvolen vítěz ceny veřejnosti, kdy si s více než 123 000 hlasy si prvenství odnesl Lidl. I v tomto případě se jednalo o obhajobu.

Přímo účastníci Retail Summitu rozhodli o vítězi titulu Nový zákaznický zážitek. Profesionálové z oboru volili z trojice nominací, kdy se o titul ucházel Lidl a Globus se svými novými koncepty prodejen. Zvítězila však síť prodejen La Formaggeria Gran Moravia, rodinná sýrárna z Litovle vedená Italem Robertem Brazzalem, jež je největším světovým výrobcem parmezánu. Vlastní výrobu pak doplňuje konceptem stylově zařízených obchodů zaměřených na smyslový zážitek z nákupu sýrů.

Text a foto Bohumil Brejžek



Nemohla chybět ani veselá kráva





# Italské sýry z moravského mléka

*Po brilantní prezentaci maloobchodní sítě La Formaggeria Gran Moravia, setkávám na Retail Summitu prezidenta skupiny Brazzale pana Roberta Brazzale a využívám toho pro detailnější seznámení s firmou. Rodina Brazzale nyní ve své sedmé generaci vlastní nejstarší italskou mlékárenskou společnost založenou 1784.*

Společnost má ústředí v Zane a 3 závody v kraji Veneto (Benátsko) nedaleko Palladiovy Vicenzy. Původní malou společnost Orrero na Hané založila paní Marie Martinů, která se vdala do italské Modeny. Bez nezbytného know-how se sýrárně nedařilo a hrozilo jí uzavření. Společnost proto v Itálii hledala vhodného partnera a našla ho v podniku Brazzale. „Okamžitě jsme vytyčili potenciál moravského zemědělství a lidí. Byla to ideální oblast, kterou jsme nenašli v Polsku ani v Maďarsku. Tady jsme mohli zahájit náš velký projekt,“ říká Brazzale. Společný podnik vznikl v roce 2000.

V roce 2003 vznikl sýr Gran Moravia, zcela originální receptura i značka, plod vycházející z italské tradice, ale s velmi silnou identitou provázanou s moravským územím. Nyní je společnost na pátém místě v množství mléka zpracovaného v České republice. Skupina Brazzale je průkopníkem v ohleduplném chování k životnímu prostředí a v úspoře zdrojů. V roce 2010 vytvořila „Ekoudržitelný řetězec Gran Moravia,“ v jehož rámci stanovila přísná pravidla rovnováhy životního prostředí a pohodlí zvířat, která musí dodavatelé ve svých chovech dodržovat. Dnes je sýrárna v Litvli největším zařízením na výrobu tvrdého sýra na světě, na světovém trhu s tradičními tvrdými sýry má podíl 2,5 %. Největší sýrárna v České republice se podílí téměř jednou třetinou na celkovém vývozu sýrů z ČR. Sýr Gran Moravia Skupina prodává do více než 50 zemí světa. Denně vyrobí 700 až tisíc sýrových bochníků, to je 8 500 tun ročně. Sýry jsou z 95 % exportovány, dvě třetiny produkce tvoří sýr Gran Moravia. Od 1. května 2016 se Orrero a.s. změnila na Brazzale Moravia a.s., aby byla lépe zřejmá příslušnost moravské sýrárny ke Skupině Brazzale. V roce 2016 firma dosáhla obrátu téměř 2 miliardy korun a má 300 zaměstnanců. Letos pro ně zavedla věrnostní příspěvek za odpracované roky u společnosti a Baby Bonus – speciální příspěvek ve výši 25 000 korun na každé dítě narozené zaměstnanci společnosti.



## Jeden výrobní cyklus probíhající mezi dvěma státy

*V České republice obchodů s mléčnými výrobky La Formaggeria Gran Moravia velmi zdařile a poměrně rychle přibývá a jen v hlavním městě, v Praze je jich hned několik. Prezidentu skupiny Brazzale, Robertu Brazzale jsme položili několik otázek.*

► Jak se dnes díváte na spojení s firmou Orrero a čeho si nejvíce ceníte na českých zaměstnancích?

Je to vynikající spojení našich italských aktivit s těmi českými. Jedná se o jeden výrobní cyklus, který probíhá mezi oběma zeměmi. Spojením našich dvou kultur jsme vytvořili mix, který je schopný konkurovat celému světu, což je jedním z kladných aspektů evropské integrace. Na našich českých spolupracovnících si nejvíce vážím jejich schopnosti pracovat metodicky a s přesností. Na prodávacích v našich obchodech si zase cením jejich entusiasm, se kterým nabízejí produkty spojené s italskou kulturou, a jejich schopnosti navázat vztah se zákazníkem. Jste skvělý národ.

► Itálie je největším vývozcem biopotravin na světě. V ČR se ekologické zemědělství rozvíjí od roku 1990, dnes máme 4 000 ekofarem oproti 50 000 v Itálii. Nyní se u nás stává, že ačkoliv suroviny pochází z ekologické produkce, zpracovatelé, poté co získají důvěru zákazníků, již necertifikují. Tato situace se vyskytuje zejména u produkce vína a živočišné produkce. Sedlák prodá faremní produkci nezávisle na tom, zda je certifikovaná či ne. Aktuální pokles zájmu zemědělců o certifikaci biopotravin souvisí s malým zájmem českých spotřebitelů o certifikované faremní biopotraviny, ale také s výrazným poklesem podpory státu ekologických zemědělců v investičních programech. Brazzale již od r. 1970 chová dojnice dle staré tradice na Conco'Oro v létě pastevním způsobem a máte etikety, kde se dá sledovat postup výroby. Vaši dodavatelé dodržují pravidla rovnováhy životního prostředí a pohodlí zvířat. Uvažujete tedy o Bio certifikaci pro Vaše výrobky?

Vytvořili jsme vlastní standardy jak v Evropě, tak v Brazílii, kde jsme rozvinuli chov masného skotu na zalesněných pastvinách „Pascolo Riforestato“. Je to opravdu něco úžasného, co nám umožnilo zdvojnásobit produkci masa, a zvýšit produkci kyslíku, která osmkrát převyší jeho spotřebu během výrobního

cyklu. Biopotraviny jakožto byrokratický systém EU nás nezajímá, ba naopak jsme názoru, že velmi často nepůsobí blahodárně na životní prostředí, i když spotřebitelé jsou často vedeni k tomu myslet si opak. Máme raději volnost ve vytváření originálních a svobodných modelů.

► Vyrábíte Gran Moravia také v Itálii, nebo tam jen dozrává sýr z Litvle? Jakým podílem se podílí Litovel na produkci Brazzale?

Sýr Gran Moravia se vyrábí pouze v Litvli z moravského mléka pocházejícího z certifikovaného řetězce. Výroba v Litovelské sýrárně představuje již 80 % naší celkové sýrové produkce.

► Máte aktivity v Brazílii – Silvio Pastoril-řízení biokoridoru výsadbou 600 000 stromů, obdobně je tomu v Číně. Plánujete rozšíření činnosti i do dalších zemí?

V současné době pracujeme na rozvoji těchto společností a věříme, že jsme našli optimální lokaci, abychom co nejlépe provedli každou část výrobního cyklu, dle principu dělat věci tam, kde se nejlépe daří je realizovat, všude na světě a ve prospěch zákazníka. Exportní prodeje probíhají již do 54 různých zemí po celém světě a věříme, že porostou jak v počtu, tak v objemu.

► Jste vystudovaný právník, což je ideální profese pro vedení firmy. Mimo to jste vystudoval konzervatoř a hrál jako varhaník. Máte ještě při současné pracovní zátěži čas si někdy zahrát? Hrával jste v benátských kostelích? Jakou hudbu máte rád (italskou, českou, moravský folklor)?

Může se to zdát zvláštní, ale studium kontrapunktu a skladby mi velmi pomohlo jak v řízení firmy, tak i skupiny lidí. Hudba je „okultní aritmetika“ jak říkával Leibniz, je to taková duševní posilovna. Hraji dodnes, a to obzvláště komorní hudbu s mými syny. Přestože volného času moc nezbyvá, daří se nám organizovat mezinárodní festival v Asiagu, který se konal již po padesáté a já zažil všechny jeho ročníky. Má matka byla koncertní varhanicí a vyučovala v Benátkách; dětství jsem strávil



**Roberto Brazzale (52)**

Vystudoval práva na univerzitě v Padově a hru na varhany a varhanní skladbu na konzervatoři v Benátkách. Je členem řídicího výboru sboru Italské mlékárenské a sýrářské asociace, místopředsedou Českomoravského svazu mlékárenského.

Zastává funkci předsedy představenstva společnosti Florentis, kontrolního holdingu skupiny Brazzale.

V české dceřiné společnosti Brazzale Moravia a.s. je členem představenstva. Je ženatý a má tři syny. Jeho koníčkem jsou zejména dějiny ekonomie a finančníctví.

mezi benátskými kostely, je to opravdový ráj historických varhan, jejichž pláště jsou často zdobené velkými umělci, jako je například Tintoretto. Mám velmi rád barokní benátskou hudbu, na které vyrostl rovněž mladý Bach a velmi si cením folklorní hudby Čech a Moravy. Není to však pouze skvělá folklorní hudba, která je velmi originální pro svůj rytmus a melodii a kterou vyhledávám, kdykoliv navštívím Moravu, mám velmi rád také její transpozici do skvělé moderní romantické české hudby. Samozřejmě jsem velkým milovníkem Dvořáka, Smetany, Mahlera nebo také Janáčka a Martinů či kontrapunktisty Reicha.

► Je známo, že máte rád i českou literaturu (Vladimíra Holana, Bohumila Hrabala), kdo je vašim oblíbeným z italských autorů?

Z klasických autorů je to Manzoni, z moderních je to Pirandello a Montale, z žijících autorů se mi líbí Bettiza pro svou krásnou italštinu. Co se týká mladších autorů, je trochu obtížnější se nadchnout, i když jsem si velmi rád přečetl Maurensiga a Noriho.

Česko-italské styky mají dlouholetou tradici, vždyť italské architekti, stavaři a malíři se podíleli na mnoha stavbách nejen v Praze. Proto oceňuji vaše skvělé podnikání, je to modelový příklad česko-italské spolupráce navazující na ty nejlepší historické tradice.

Jaromír Hampel  
foto archiv firmy Gran Moravia



# Z baníkov sa stali najlepší slovenskí rybári

*Handlovskí baníci sa stávajú najproduktívnejší chovatelia rýb na Slovensku. Banícke zdatnosti a znalosti kreatívne využili tam, kde by to nikto nečakal. Vybudovali excelentnú rybiu farmu, aká nemá nielen na Slovensku ale v Európe páru. V Handlovej slovenskom banskom meste na hornej Nitre, všetci vedia, že ťažba uhlia raz odzvoní. Už poldruha desaťročia je hlavnou témou Hornonitrianskych baní ich transformácia.*

Spoločnosť dnes zamestnáva štyri tisíce ľudí a z nich tisíce sa už živí prácou na povrchu. Baníci rozvíjajú rôzne často prekvapujúce druhy podnikania. Na prelome minulého a tohto desaťročia využili bohaté skúsenosti zvýšiť pomocou tepelných čerpadiel výhrevnosť banskej vody z 18 na 50 stupňov Celzia a v Novákoch postavili tri a pol hektárový areál skleníkov. Dnes je ich zeleninové hospodárstvo so 42 zamestnancami druhým najväčším pestovateľom rajčín na Slovensku.

Keď sa udomácnili na trhu so zeleninou, prišiel nápad chovať ryby. Nie hocaké, ale teplomilného Sumčeka afrického, ktorý pochádza z tropickej Afriky. Ani rybári nemali dosť guráže realizovať ambiciózne, až fantastickou zaváňajúci projekt, hoci na Slovensku výskumné pracoviská v experimentálnych podmienkach chov sumčeka vyriešili, pravda s cieľom využiť potenciál termálnych vôd.

Stanislav Gurský, kedysi riaditeľ nováčikov baní a dnes konateľ Agro GTV, skleníkového hospodárstva a Agro Rybej farmy, dvoch úspešných dcér Hornonitrianskych baní, je jednou z kľúčových postáv baníckeho agrobiznisu. Rovnako jeho kolega Ivan Beňo. No viac ako na seba upriamujú pozornosť na ostatné postavy neuveriteľného príbehu o zlatej baníckej rybke.

## Najprv sa naučili pestovať rajčiny

Gurský s odstupom času vraví, že na samom začiatku, bola spleť stretnutí ľudí premýšľajúcich v širších súvislostiach, ktorých osud skôr či neskôr musel dať dohromady. Všetkých spájala a posúval vpred pohľad ponad rámce ich profesií. Impulz vyslal inžinier



Na snímke vľavo konateľ Agro Rybia farma Stanislav Gurský a produktový manažér Juraj Masár

Miroslav Babjak, zastupujúci slovensko-izraelskú spoločnosť Netafim, ktorá dodávala baníkom technológiu do skleníkov. Babjak raz v diskusii s baníkmi prehodil:

„Chlapi, keď už využívate banskú vodu, lacný a výdatný zdroj tepla, na pestovanie rajčín, skúste chovať ryby. Veď moria sú takmer vyložené, voda v nich čoraz viac znečistená, zdravé rybie mäso bude čo nevidieť veľkou vzácnosťou,“ hodil novú podnikateľskú návnadu Babjak medzi baníkov.

Uplynulo pár rokov a zdalo sa, že baníci na rybí námet zabudli. Lenže nevyhnutnosť hľadať nové podnikateľské príležitosti sa nástočivo ozývala. A opäť sa k nemu vrátili. Realistický pohľad na vec vrhol špičkový banský hydrogeológ doktor Jozef Halmo. Práve z úst uznávanej autority odznegli slová, ktoré prekonal obavy a váha-

nie: „Skúsme využiť špičkovú izraelskú technológiu na chov rýb v Handlovej a potenciál našich banských vôd prinesie ešte väčší efekt ako pestovanie rajčín.“ Halmovo proroctvo sa naplnilo - na slovenské pomery až neobvykle rýchlo.

V období medzi dvoma svetovými vojnami, keď stúpala ťažba uhlia, vyrástla nad Handlovou banícka kolónia Liptácke domky. Žili v nich baníci z Liptova. Po storočí kolónia zmizla. Práve na jej mieste vyrástla akoby šibnutím prútika Agro Rybia farma. Márne by tu človek hľadal rybník. Štvorhektárovému areálu dominuje kaskáda striebrostosivých budov, kde sa ukrýva priam laboratórny, ale svojimi parametrami superintenzívny chov Sumčeka afrického spolu so spracovateľským závodom a potrebnými obslužnými pracoviskami. Na sve-

te je ich sedem. Prácu tu našlo doteraz 63 ľudí, onedlho po prechode na nepretržitú prevádzku farmy ich bude 70.

Reči o tom, že Slovensko v čoraz tvrdej globálnej ekonomickej súťaži obstojí, len keď svetu ponúkne produkty a služby s vyššou pridanou hodnotou už začínajú ľuďom pomaly liezť na nervy. Baníci prišli s nečakaným inovatívnym riešením: ukázali poľnohospodárom a rybárom, ako z miníma dosiahnuť maximum a výrazne zlepšiť sebestačnosť potravín, tam kde je najzratejšia.

## Chovná či lovná? Absolútne zdravá

Pestujú šťavnaté chutné rajčiny a teraz chovajú ryby, ktoré priam zázračne dvíhajú produkciu Slovenska. Po roku skúšobnej prevádzky vytiahli výrobu na úroveň 600-tisíc kilogramov a v decembri 2017, ak sa im bude dariť ako doteraz, dosiahnu projektovanú metú jeden milión kilogramov a kýžene produkčné maximum skráti o rok.

V praxi to bude znamenať, že slovenská produkcia sladkovodných rýb stúpne o celú jednu tretinu! Mäso sumčeka, ktoré je už niekoľko mesiacov na trhu, sa stalo labužníckym prekvapením roka. No je tu ešte jedno obrovské plus - filety zo sumčeka majú oproti bežným rybám štvornásobný obsah cenných omega tri nenasýtených mastných kyselín. A keby len to.

Spotrebiteľ má záruku, že si pochutnáva na mäse ryby odchovanej v naozaj čistej vode. Nehrozí pri nej švindľ s dofarbovaním mäsa ako na lososích farmách, v mäse niet stopy po antibiotikách, tie by totiž zlikvidovali baktérie, ktoré sa starajú v bio-filtroch o čistotu vody. Zo svojej podstaty je to super bezpečný chov rýb. Panenskú čistotu vody dnes už nedokážu garantovať ani oceány, ľudia ich miestami premenili na jednu veľkú stoku, ktorá pripravila ryby o zdravé životné prostredie. A tak práce vznikajú nákladné umelé enklávy napodobňujúce veku sa vytvárajúce dobre kooperujúce prírodné systémy.

Baníci vybudovali rybiu farmu nákladom 14 miliónov eur expresne rýchlo. Bez pomoci eurofondov, za vlastné plus úvery! V priebehu roka 2013 zbúrali starú banícku kolóniu a vlni v septembri už doviezli do nádrží s teplou prefiltrovanou banskou vodou prvé plôdiky Sumčeka afrického. A o necelých sedem mesiacov neskôr už spracovali pol druhu kilogramové sumčeky na filety a ponúkli ich Handlovčanom a Prievidžanom na ochutnanie. Ľuďom zachutili. Dnes sú sumčeky v ponuke najväčších obchodných reťazcov a začína sa



s vývozom extra lahôdky do Česka, Poľska a Maďarska.

## Rybník nad baňou

Agro Rybia farma je z technického aj chovateľského hľadiska unikátne dielo, aké vo svete nemá obdobu. Budovy stoja na 16-metrových betónových pilotoch. Pod farmou jazdia vláčiky s fájajúcimi baníkmi do štôlní. To, že farma leží nad hlavami baníkov, nie je náhoda. Nablízku vyteká voda, ktorú mohutné tepelné čerpadlá zohrievajú s úžasnou efektívnosťou až na 50 stupňov Celzia. Pri štvrtinovej spotrebe elektriny sa vyrobí štvornásobok tepelného výkonu. Táto technická bravúra, ktorú baníci dlhodobým využívaním v minulosti priviedli do dokonalosti, je jedným z pilierov efektívneho chovu rýb.

Vraví sa, že šťastie žičí pripraveným. Baníci rozumejú horninám a uhlia, hĺbeniu štôlní, vode, čerpadlám, ale potrebovali odborníkov na chov rýb a nie hocakých. Ako z neba im spadol výskumník Juraj Masár, ktorý sa zaoberal možnosťami chovu sumčeka v bývalom Ústave rybárstva a akvakultúry. Bol členom tímu, ktorý vyvíjal technológiu použiteľnú na Slovensku. V roku 2012 nákladný výskum štát prestal financovať. Vo chvíli, keď sa zdalo, že poznatky Masára a jeho kolegov zostanú len v zborníkoch, vedec zachytil informáciu, že handlovskí baníci sa chcú pustiť do chovu rýb.

Masára akoby obľali živou vodou. Rýchlo sa spojil s projektovým manažérom Rybej farmy Jozefom Halmom. Vzápätí dostal ponuku robiť konzultanta výstavby farmy. Po jej dostavaní sa stal šéfom výroby a jeho dlhoročný kolega z výskumu Radovan Turanský prevzal extrémne dôležitú

sekcii karantény. Ich dlhoročná výskumná práca napokon vyústila do praktického projektu, po ktorom snívali. Baníkom vznikla kostra chovateľského tímu doslova za pochodu a ľudia, ktorí prišli na rybiu farmu z rôznych pracovísk, vytvorili obdivuhodne fungujúci tím.

Jeho súčasťou je aj Ivan Brezovský. Tento muž 28 rokov prežil v baniach, slovenských aj nemeckých a pred rokom dostal ponuku stať sa manažérom spracovateľského závodu. Ako vedúci výroby si potrpel na poriadok v bani a Stanislav Gurský, ktorý má nos na správnych ľuďoch, usúdil, že si poradí aj na spracovateľskej linke.

Rybia farma je supermodernou biotechnologickou prevádzkou s prísnyimi bezpečnostnými pravidlami. Napríklad zamestnanci v chovnom pavilóne sa pred vstupom povinne sprchujú a prezliekajú do pracovných odevov. Pri odchode z pracoviska sa tento rituál opakuje. Dodávateľ technológie izraelská foima AquaMaof neponechala nič na náhodu. Jeden chybný krok by odrovnal celú populáciu rýb a škody by mali katastrofické ekonomické dôsledky.

## Našli aj českých partnerov

Čím je Sumček africký príťažlivý? Juraj Masár vraví, že bezkonkurenčne rýchlo rastie. Kým domáci pstruh potrebuje na dosiahnutie optimálnej spotrebiteľskej hmotnosti 16 mesiacov, sumček skracuje dobu rastu na 6 až 7 mesiacov. Je to preto, lebo každý gram krmiva, premení na gram prírastku. Ak teda vhodia do nádrží sto kíl krmiva, ryby zvýšia svoju hmotnosť o sto kilogramov.

Na Slovensku sa rodí najintenzívnejšia výroba mäsa. Predstavme si, že poľnohos-





podásky podnik, který chová na každém hektáři kus dobytka a k tomu má aj velkú farmu ošípaných, vyprodukuje okolo 400 kilogramov mäsa v koži z hektára. Klasický dobre obhospodarovaný rybník sa môže popýšiť až 500-kilogramovou produkciou z hektára vodnej plochy. No banskí chovatelia rýb dosahujú mnohonásobne vyššiu výrobu.

Hlavný produkčný pavilón má rozmery 30x80 metrov, čo je plocha väčšieho hokejového ihriska. V dovedna 18 nádržiach tu pri plnej prevádzke vyprodukujú milión kilogramov rýb. Keby sme rátali len so 40 percentnou výťažnosťou, vyrobí 400-tisíc kilogramov čistých filiet. Mäsa bez kostí, ktoré neobťažuje kuchára pri príprave a spotrebiteľa pri konzumácii. To znamená, že zo štvrt hektára čistej plochy baníci vyprodukujú toľko mäsa, na aké by poľnohospodári potrebovali okolo dve tisíc hektárov pôdy. To je pridaná hodnota z kategórie snov, ktorá môže krajinu suchozemcov zmeniť na rešpektovaného producenta kvalitného rybieho mäsa.

Na banskej rybej farme vyriešili aj niekoľko tradične citlivých miest každej živočíšnej výroby. Odpady nemusia na svoje náklady likvidovať v kafilérii, pretože z Česka prišiel výrobca krmív pre psov a mačky, ktorý za ne dokonca platí. O rybaciú kožu sa prihlásili firmy z Francúzska, využijú ju vo farmaceutickom a kozmetickom priemysle.

A s konzervárňami Hamé našli Handlovčania aj využitie pre mäso, ktoré zostávalo

po vykosení na chrbtovej kosti. Práve prichádzajú na trh zeleninovo rybacie pochúťky s logom Omega sumčiek.

Baníci stáli pred otázkou, čo budú robiť, až nadíde čas, keď posledný raz vyfárajú z baní. Už vedia, že si poradia. Práca v bani a roky hľadania nových pracovných príležitostí ich naučili inovatívne myslieť a využiť netušený potenciál podzemného priestoru a chytrých hláv.

### Ako žije a chutí Sumček africký

Táto teplomilná tropická ryba prežíva aj v extrémnych podmienkach, keď počas obdobia sucha takmer vysychajú africké rieky a jazerá. Juraj Masár, ktorý sa venuje jej výskumu, vraví, že vďaka za to schopnosti dýchať nielen žiabrami, ale využíva aj vzdušný kyslík, ktorý získava pomocou labyrintu.

Je mimoriadne odolná. Stiesnený život vo veľkých húfoch jej nevaďí. V kubíku vody pláva v nádrži 400 rýb! Handlovská banská voda stekajúca do podzemia cez andezitové pohorie je mimoriadne bohatá na kyslík. Aj preto sa rybe darí, ale chovatelia musia rešpektovať jej evolúciou získanú schopnosť dýchať labyrintom vzdušný kyslík.

Mäso Sumčeka afrického je prirodzene ružovočervené. Má výbornú konzistenciu. Kuchári ho môžu pripraviť na desiatky spôsobov.

Nie je to lacné mäso, kilogram filiet, ktoré sú pravda bez kostí, vyjde na 8 až 11 eur, podľa toho, akú maržu si dá ten či onen obchodník. Táto delikatesa, údená predovšetkým však stojí za ochutnanie.

**Text a foto Josef Sedlák  
predseda slovenských zemědělských  
novinářů a publicistů**



Zabýváme se výrobou malých pivovarů a vinařských závodů nebo jejich částí, nerezových tlakových i netlakových nádob, nerezových samonasávacích čerpadel a zakázkovou kusovou výrobou z nerezavějících materiálů.

[www.nerezblucina.cz](http://www.nerezblucina.cz)



Centrum Eden, Bystřice nad Pernštejnem

# Fakulta rybářství nabízí zajímavé benefity studentům

*Až na 12 tisíc měsíčně si mohou přijít stipendisté Fakulty rybářství a ochrany vod ve Vodňanech. O absolventy fakulty je zájem po celém světě.*

*Blíží se uzávěrky pro podávání přihlášek na bakalářské a magisterské obory vysokých škol, kterých je u nás nepřeberné množství. Pro zájemce o zemědělské a přírodní vědy může být zajímavou možností Fakulta rybářství a ochrany vod Jihočeské Univerzity ve Vodňanech. Ta se může pochlubit celosvětovým renomé, moderním zázemím a vysokým uplatněním absolventů.*

## Fakulta je důležitým centrem výzkumu v oblasti rybářství a ochrany vod

Rybářství má v Česku dlouhou tradici a v evropském a celosvětovém měřítku je velmi významnou oblastí. „Naše fakulta patří mezi největší a nejmodernější zařízení svého druhu ve střední Evropě, a i proto se k nám sjíždí poměrně vysoké množství zahraničních studentů,” říká Otomar Linhart, děkan Fakulty rybářství a ochrany vod (FROV JU). Fakulta je důležitým centrem výzkumu v oblasti rybářství, ochrany vod a vodních ekosystémů, kde se realizuje mnoho zajímavých projektů. Na těch se mohou podílet studenti všech stupňů studia nebo absolventi, kteří zde po dokončení studia zůstanou a využívají zázemí fakulty k vědecké činnosti.

## Absolventi FROV JU si své uplatnění najdou

Z přibližně 250 absolventů fakulty od jejího vzniku v roce 2009 není v současné době nikdo evidovaný na úřadu práce. FROV JU je velmi proslulá kvalitou vzdělání. Absolventi fakulty jsou vysoce žádaní na trhu práce především díky odborným znalostem získaným během studia a také díky výborné znalosti anglického jazyka, na kterou je kladen vysoký důraz,” uvádí Martin Kocour, proděkan pro pedagogickou činnost FROV JU. „Uplatnění tak nacházejí nejen v rybářských podnicích napříč Českou republikou, ale i ve státní správě, vodohospodářských organizacích či rybářských svazech. Nezanedbatelná je rovněž možnost získání až roční praxe při studiu nebo možnost pokračovat ve vědecké dráze na FROV JU,” dodává. Fakulta rybářství a ochrany vod JU se

již podruhé umístila na prvním místě ve své kategorii v hodnocení časopisu Týden „Kam jít studovat vysokou školu”, s velkým náskokem před ostatními fakultami. Mezi úspěšné absolventy fakulty patří například Kateřina Švagrová, která je mezi ženami trojnásobnou mistryní a dvojnásobnou vicemistryní republiky v muškaření.

## Studenti cestují za zkušenostmi i do zahraničí

Bakalářský obor Rybářství a magisterský obor Rybářství a ochrana vod jsou vyučovány jak v prezenční, tak kombinované formě, bakalářský obor Ochrana vod zatím pouze v prezenční formě. Důraz se kromě specializovaných předmětů klade u všech oborů na výuku anglického jazyka. Studenti v průběhu studia získávají praktické zkušenosti v různých rybářských a vodohospodářských podnicích a mohou vycestovat i do zahraničí. Fakulta poskytuje zajímavou finanční podporu v podobě celé řady stipendií. Opravdu nadaní studenti mohou získat až 12 tisíc korun měsíčně.

Více informací je možné nalézt na stránkách fakulty [www.frov.jcu.cz](http://www.frov.jcu.cz) (li)



Otomar Linhart, děkan Fakulty rybářství a ochrany vod



Úspěšná absolventka fakulty Kateřina Švagrová



# Hamé nejsou již jen paštiky

*S hospodářskými výsledky za rok 2016 a s plány do dalších let seznámil koncem března pražské novináře generální ředitel podniku Hamé Martin Štrupl.*

Zdůraznil, že stále se rozšiřující typy výrobků vyráběných v některém z deseti závodů Hamé ve čtyřech zemích jsou důvodem, proč loni stoupaly společnosti tržby meziročně o necelá tři procenta na 5,231 miliardy korun, což je nejvíce v polistopadové historii od transformace a privatizace podniku. Vyšší tržby, dokonce o čtyři až pět procent, očekává i v letošním roce.

Hamé loni převzala norská skupina Orkla za 175 milionů eur od investičního fondu Nordic Partners. V Česku a na Slovensku má vedoucí pozici na trhu paštik, hotových jídel, kečupů, konzervované zeleniny, džemů a dětské výživy. Mezi nejznámější značky firmy se sídlem v Kunovicích u Uherského Hradiště patří Hamé, Májka, Znojnia, Otma či Veselá pastýřka. Silnou tržní pozici u paštik má Hamé také v Maďarsku, Rumunsku a Rusku. Firma exportuje do zhruba 40 zemí, má sedm výrobních závodů v Česku a tři v zahraničí, v nichž pracuje na 2 400 zaměstnanců.

## Rok 2016 představoval nárůst i na českých trzích

Firmu v posledních letech táhly především stoupající prodeje v zahraničí. „Český a slovenský trh naopak stagnoval. Za loňský rok již můžeme ohlásit nárůst i na těchto trzích, které jsou pro nás hlavní,“ prohlásil Martin Štrupl. Ten zároveň uvedl, že na českém



Generální ředitel Hamé Martin Štrupl

trhu vzrostly tržby o 5,1 procent, v Maďarsku o 7,8 procent, k růstu se vrátilo i Rusko (o 1,2%) a Ukrajina (o 112 %). Tržby se znatelně zvýšily také v některých dalších zemích jako v Izraeli, Slovinsku, Černé Hoře, Číně, Itálii či Tunisku a jak ředitel Štrupl řekl, Hamé je úspěšné i „v průniku na nové exportní trhy, jako je Vietnam nebo Haiti.“

Tržby na nejdůležitějším českém trhu činily v roce 2016 celkem 50 procent, druhou polovinu tržeb Hamé vykazalo na zahraničních trzích. Druhým největším odbytištěm pro výrobky Hamé po tuzemsku bylo tradičně Slovensko (17 procent tržeb), dále zotavující se Rusko (10 procent), Maďarsko (9 procent) a Rumunsko (necelých 7 procent). V roce 2016 Hamé své produkty uplatnilo na celkem 46 trzích po celém světě. Největší podíl na tržbách měly trvanlivé masové výrobky, tzn. paštiky, masové konzervy a také hotová jídla. Pokračoval trend z minulých let a chlazený sortiment (chlazená hotová jídla, paštiky, bagety) i nadále jako celek roste.

## Hamé bude investovat do výroby

V letošním roce Hamé připravuje investice do výroby v celkovém objemu 180 milionů Kč. Společným jmenovatelem investic je posílení automatizace výroby v závodech, což společnosti umožní lépe se vyrovnat s citelným nedostatkem pracovních sil na pracovním trhu. Půjde například o zavedení automatizovaného vkládání skla na dvou linkách současně v závodě v Uherském Hradišti, nové plně automatizované linky na výrobu ovocno-zeleninových výrobků do plastových obalů v závodě v jihomoravském Podivíně nebo zahájení kompletní modernizace bzenického závodu.

## Produktové novinky

Hamé pro rok 2017 vyvinulo také několik lákavých produktových novinek. Jde například o novou řadu Znojnia zeleninových směsí nazvanou Pod masíčko, jež se dají velmi snadno a rychle využít pro vaření pod různé druhy masa. Nově nabízí rovněž ovocné snacky Easy Fruit pro školáky v praktických kapsičkách, jež si oblíbili i čeští biatlonoví reprezentanti. Nejen vegetariáni ocení trvanlivé kvalitní zeleninové pomazánky EasySandwich a na trh se dostává i rybí chlazená řada těchto lehkých pomazánek a také nové druhy legendární paštiky Májka. Přímo pro pečení jsou vyvinuty nové ovocné náplně, které nevytékají ani za vysokých teplot a lehce se roztírají, lidé je mohou využít třeba střídavě s tradičními povídky.

## Převzetí distribuce Panzani v Maďarsku

Hamé převzalo distribuci těstovinových produktů a hotových omáček značky Panzani na maďarském trhu a ještě více tak posílilo svou pozici ve střední Evropě, protože Panzani distribuuje v Česku a na Slovensku již od roku 2015.

## Čínské perspektivy

Hamé se také podařilo uchytit v Číně. Díky listingu kojeneckých výživ, kečupů, omáček či džemů na e-shopech Alibaby, největšího světového prodejce tohoto typu, se Hamé znásobily tržby v této nejlidnatější zemi světa. Hamé nyní bude usilovat o to prosadit se i do dalších čínských e-shopů a výrazně rozšířit i svou přítomnost v kamenných obchodních sítích v Číně.

## Marketingová kampaň v Rusku

Podle Martina Štrupla se ze zahraničních trhů Hamé daří nejlépe v Rusku, kde tamní trh vykazuje nejvyšší dynamiku při slušném základu. Společnost v ruském závodě v Bologjubovu asi 200 kilometrů od Moskvy vyrábí jenom určitý sortiment, zejména



masové produkty, kojeneckou výživu a kečupy. „Do budoucna bychom chtěli posílit kojeneckou výživu, kterou tam dneska děláme jen určité druhy,“ dodal Štrupl. Zboží z tohoto závodu Hamé dodává i do okolních zemí.

Hamé do svého závodu hodlá investovat. Ze zhruba 30 milionů Kč půjde třetina do vylepšení výroby, zbytek je určený na celoplošnou marketingovou kampaň. „Na příští rok jsme v Rusku naplánovali zhruba čtvrtinový růst,“ říká generální ředitel Hamé Martin Štrupl. Poté, co se loni rubl zpevněl, se totiž začala situace zlepšit a nyní je Rusko pro Hamé trh číslo tři. Významně přítom firmě pomáhá existence výrobního

závodu v Rusku, takže se na prodeje výrobků nevztahuje embargo vyhlášené Ruskem na dovoz potravinářských výrobků z EU.

„Na jaře v Rusku uskutečíme naši největší marketingovou kampaň v historii,“ říká marketingová ředitelka Lenka Vaněk. A dodává, že bude zaměřena na propagaci masových výrobků, zejména paštik a masových konzerv. „Využijeme pro ni kompletní marketingový mix, včetně televizní a rozhlasové reklamy, naši komunikaci soustředíme také na online a ruské sociální sítě. Jsme přesvědčeni, že nám tato kampaň pomůže ještě výrazně navýšit odbyt našich výrobků.“

Text a foto Bohumil Brejžek



Ukázka vaření s výrobky Hamé

Obalroku

syba

www.obalroku.cz

Potravinářský obzor je mediálním partnerem soutěže

Uzávěrka soutěže 31. 5. 2017



# První historické double patří vínu z Moravy



Leoš Horák (vlevo) se synem z Vinařství Horák



Vinařská obec Vrbice

*Neuvěřitelný úspěch moravského Vinařství Horák v Paříži znamenal první double v historii prestižní světové soutěže Vinalies Internationales a opět potvrdil, že Morava patří mezi nejlepší vinařské regiony na světě a moravští vinaři jsou součástí absolutní světové špičky. Minulý rok Leoš Horák vyhrál Šampiona (Lauréat Trophée) mezi růžovými víny a nikoho ani nenapadlo, že bychom se něčeho podobného mohli dočkat i letos. Vinařství Horák však se svým vínem Hibernál výběr z hroznů 2016 vyhrálo letos v obrovské konkurenci nejprestižnější kategorii bílých vín. Prezentaci moravských a českých vín v soutěži organizovalo Národní vinařské centrum s finanční podporou Vinařského fondu.*

„Je to něco neuvěřitelného, ještě teď jsem v šoku. Celé vinařství zažívá obrovskou radost. Loni nám bylo řečeno, že uspět v kategorii rosé je náš životní úspěch a že zopakovat něco podobného se rovná zázraku, a letos v bílých vínech... Francouzi asi budou na mapě hledat, kde je Vrbice,“ sděluje s úsměvem Leoš Horák a představuje Šampiona: „Naše vítězné víno je plné s potenciálem ležení, má jiskrnou zelenožlutou barvu, v aromatu najdeme zralou brokev, sušenou meruňku i směs tropických plodů. Jeho chuť je plná, kořenitá, vysoce extraktivní, lehký zbytkový cukr je vyvážený pikantní kyselinkou. Charakterem spíše připomíná jednoho z rodičů - Ryzlink rýnský.“

Kromě tohoto úspěchu, kdy se moravský Hibernál stal nejlepším bílým vínem na světě, se ještě všechna naše úspěšná vína na podzim objeví v publikaci 1 000 Vins du Monde se stejným respektem ve vinařském světě, jaký má v gastronomii tolik vážený michelinský průvodce.

„Vítězství Leoše Horáka z Vrbice vyhlásil Alex Schaeffer, zakladatel Unie francouzských enologů. Upřímně, když jsem slyšel „Orak lbernal“, moc jsem

si to nedal do souvislosti a až République Tchèque a Alexovo povzbudivé gesto mě vystřelilo ze židle a za velkého potlesku dovedlo na podium. Poděkoval jsem pořadatelům i degustátorům za Horákovy i za všechny české vinaře, a když jsem zmínil, že v loňském roce vyhrálo tohle malé rodinné vinařství Šampiona mezi rosé, strhl se potlesk ještě jednou. Prezident unie Cyril Payon to okomentoval, že podobné double se ve 23leté historii soutěže ještě nikomu nepovedlo,“ přiblížil průběh vyhlášení šampiona JUDr. Luboš Bárta, dlouholetý člen poroty Vinalies Internationales.

Arnošt Dubský



# Hvězda italské kuchyně Roberto Carcangiu v pražské MAKRO Akademii

*Vůbec poprvé měli zájemci o autentickou italskou gastronomii možnost naučit se novým postupům v přípravě pokrmů s šéfkuchařem Robertem Carcangiu. Na svůj původ je rodák z italského Piemontu velmi hrdý a v moderní podobě ho převádí do gastronomického umění. Italský šéfkuchař představil inovativní recepty, které si připravil speciálně pro workshop v pražské MAKRO Akademii, největším kulinářském studiu ve střední Evropě.*

„Pro pražský kurz jsem vytvořil recepty, které jsem ještě nikde neprezentoval. Je to tedy jejich premiéra,“ představuje svoji práci Roberto Carcangiu. Na dvoudenním workshopu v MAKRO Akademii se sešli profesionální šéfkuchaři z prestižních českých a slovenských restaurací. Všichni účastníci semináře měli možnost si vyzkoušet práci se zkušeným kolegou a seznámit se s nejmodernějšími trendy v italské gastronomii.

„Upřímně, raději pracuji v kuchyni, než mluvím, ale předávání zkušeností je velmi důležité,“ říká Roberto Carcangiu. „Italská kuchyně je v podstatě jednoduchá, ale pro vynikající jídlo musíte používat prvotřídní ingredience a znát základní postupy. Například u vaření sušených těstovin je klíčové, aby voda měla 96 stupňů, vařila se pomalu a po jejich uvaření zůstala čirá. Na to stačí přidat do hrnce trochu octa,“ dodává.

Roberto Carcangiu pracuje s tradičními ingrediencemi, jako jsou sýry mozzarella, parmazán, ale také hovězí šunka bresaola nebo kvalitní těstoviny, které si nejraději připravuje sám. „U vaření musíte myslet i na strukturu ingrediencí. Cukr není jednoduše cukr, i to jestli je moučkový nebo krystal rozhoduje o výsledné chuti pokrmu,“ vysvětluje.

„Jsem rád, že se nám do MAKRO Akademie daří zvát světové kuchařské hvězdy. Čeští kuchaři se u nás mohou inspirovat a posunout se o kousek dál ve svém kulinářském umění. Na tento rok chystáme další překvapení nejen z kuchařského světa,“ uzavírá Petr Stádník, šéfkuchař MAKRO.

## Roberto Carcangiu

Roberto Carcangiu je mužem mnoha talentů a profesí. Jako prezident vede italskou Asociaci profesionálních kuchařů, jejímž cílem je podporovat italskou kuchyni a její ingre-

dience prostřednictvím organizování vzdělávacích akcí a kulturních aktivit. Věnuje se i food stylingu ve Food Design Studio v Miláně a je konzultantem pro mnohé potravinářské firmy. Jeho kuchařské umění je velmi všestranné, a to převážně díky předchozím zkušenostem, které načerpal po celém světě v michelinských restauracích. V minulých letech vařil pro speciální akce mezinárodních institucí: Benátský filmový festival, Peggy Guggenheim Museum, italskou ambasádu v Paříži a další.

## Pokrm, které připravoval Roberto Carcangiu v MAKRO Akademii:

- Chupa caldo se sýrem Provolone, mostardou a burizony
- Špaldový váleček s bresaolou, křupavou zeleninou, parmezánem a mandlovou smetanou
- Bramborové gnocchi se šafránem v rajčatovém vývaru s mozzarellou ve dvojí konzistenci
- Rizoto se sýrem Pecorino Collesardo, dýní, mortadellou a garnáty
- Bílé máslové špagety
- Doutník z mozzarely Buffalo s hráškovým krémem, piniovými oříšky a máslem z lískových ořechů

Eugenie Línková  
Foto archiv MAKRO



Nové postupy v přípravě pokrmů s šéfkuchařem Robertem Carcangiu



Robert Carcangiu s českým kolegou Petrem Stádníkem



# NOVÁ KNIŽNÁ PUBLIKÁCIA

Počas mojej púte vínnym svetom som bol neraz konfrontovaný otázkou: „Je ťažšie víno vyrobiť alebo predáť?“ Správna odpoveď znie: Výroba vína a umenie jeho prezentácie spolu úzko súvisia, úspešným je ten, kto dokáže oboje. A práve to je poslaním publikácie Vinárstvo & Somelierstvo.

Štefan Ailer, autor

**V rámci předplatného časopisu Potravinářský obzor publikace zdarma**



Formát knihy 210x220mm  
vázba tvrdá, počet strán 228

## Potravinářský obzor

MAGAZÍN O ČESKÝCH A SLOVENSKÝCH POTRAVINÁCH

Vážení čtenáři,  
dovolujeme si vám nabídnout předplatné časopisu **Potravinářský obzor**  
**Roční předplatné 4 čísla 320 Kč.**  
Navíc obdržíte 1x ročně časopis **Vinař & víno, Pivař & pivo**  
**V rámci předplatného – zdarma knižní publikace Vinárstvo & somelierstvo**

Děkujeme vám za vaši přízeň, objednávku.

Petr Baštan  
jednatel AGRIPRINT s.r.o.



### ZPŮSOB OBJEDNÁNÍ:

- 1) na internetu na adrese [www.agriprint.cz](http://www.agriprint.cz);
- 2) mailem na adrese [obchodni@agriprint.cz](mailto:obchodni@agriprint.cz);

### ZPŮSOB ÚHRADY:

- a) **složenkou**, kterou vám na vyžádání zašleme
- b) **bankovním převodem** na účet č.: 3212751379/0800, musí být uveden variabilní symbol – novým předplatitelům bude obratem přidělen. Bez variabilního symbolu nebude možné identifikovat platbu! **Prosíme o zaslání e-mailové adresy!**  
V případě potřeby daňového dokladu volejte na tel.: 585 750 810, mobil: 774 774 280 nebo pište na e-mail: [ucetni@agriprint.cz](mailto:ucetni@agriprint.cz), nejpozději do 15 dnů od provedení platby předplatného.

- 3) telefonicky a faxem **585 750 810**, mobilem **774 774 280**;
- 4) písemně na adresu redakce s uvedením adresy plátce, adresy doručování (pokud je jiná než plátce).

### PŘEDPLATNÉ POTRAVINÁŘSKÝ OBZOR – cena 320 Kč/ 4 čísla /rok

Název organizace: .....

Odpovědná osoba: .....

Adresa pro fakturaci: ..... PSČ: .....

IČO: ..... DIČ: ..... e-mail: ..... Tel.: .....

☐ složenkou ☐ fakturou

Datum: .....

Razítko a podpis



Dodávky po celé ČR  
**ZDARMA**

OD OBJEDNÁVKY  
**NAD 2 000 Kč**  
bez DPH

## CENTRÁLA ČR

Merida Hradec Králové, s.r.o.  
Zemědělská 898, 500 03 Hradec Králové

Tel.: +420 495 545 924

+420 495 406 858

Mob.: +420 605 255 689

- Sanitární doplňky
- Hygienický materiál
- Úklidová technika
- Profesionální úklidová chemie



[www.merida.cz](http://www.merida.cz)

**náš e-mail:**  
[office@meridahk.cz](mailto:office@meridahk.cz)



# ČESKÁ POTRAVINA

Pravidla pro dobrovolné označování a použití loga

a)

100 % složek celkové hmotnosti nezpracované potraviny, vinařských produktů nebo mléka pochází z České republiky a prvovýroba, porážka zvířat a všechny fáze výroby probíhají na území České republiky.

b)

Součet hmotnosti složek pocházejících z České republiky tvoří nejméně 75 % celkové hmotnosti všech složek stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě potraviny jiné než uvedené v písmeni a) a zároveň výroba proběhla na území České republiky.



Pro účely dobrovolného označování lze rovněž používat grafické logo „Česká potravina“ Ministerstva zemědělství za předpokladu, že potravina splní jeden z výše uvedených požadavků. Logo je možné používat bezplatně a bez žádosti či schvalování. Ostatní slovní, obrazové nebo grafické vyjádření naznačující, že země původu potraviny je Česká republika, lze rovněž dobrovolně používat, avšak za předpokladu výše uvedeného.

