

# Potravinářský

90 Kč

MAGAZÍN PRO ČESKÉ POTRAVINÁŘE A SPOTŘEBITELE

1/2019

**obzor**



**U potravin označených CZ  
zákazník chybu neudělá**

**Hrachová  
bílkovina**  
v podobě Nutralys  
nachází stále větší  
uplatnění

**V jogurtových nápojích  
se na cukru nešetří,  
na ovoci ano**

**Spotřebitel zvažuje  
nejen cenu,  
ale i kvalitu, chuť,  
či zemi původu**

**BIOFACH  
a VIVANESS**  
2019 slavily  
v Norimberku  
úspěch

**Kvalitní potraviny,  
bez chemických  
aditiv a s láskou  
připravované  
i konzumované**



**INSPIRUJEME SE PŘÍRODOU,  
léčíme zeleným srdcem.**

Certifikované extrakty z bylin  
pro ochranu zemědělských plodin.

Green Heart, s. r. o.  
[www.zelene-srdce.cz](http://www.zelene-srdce.cz)  
[www.green-heart.cz](http://www.green-heart.cz)  
[lukas.rudolfsky@vinokutnahora.cz](mailto:lukas.rudolfsky@vinokutnahora.cz)  
Tel.: 736 536 488

## 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

## Foto titulka:

archiv PRŠUTERIE

## Vydává

AGRIPRINT s.r.o.  
Wellnerova 7  
779 00 Olomouc  
IČ 29308755

## 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 320 Kč/ 4 čísla  
ISSN 2336-4734  
MK ČR E 21771

# Editorial

## Klamavé šíření nesmyslů

Nesmysl, dnes moderně označovaný jako hoax, měl už své opodstatnění v 17. století v Anglii a v anglosaských společnostech se tento výraz používá běžně. K nám dorazil s „poangličtovením“ běžných a srozumitelných českých výrazů. Hoax můžeme také představit i jako mystifikaci spojenou často se snahou někoho poškodit. Tak třeba na webu jedné zemědělské společnosti se praví, že Klasa je přežitkem, nikdo ji v podstatě nebere vážně a ztrácí na významu. Opak je ale pravdou, podle agenturních zjištění u veřejného mínění většina, tedy více než 90% lidí žijících v České republice, ví jaké je toto označení na potravinách, co garantuje a v čem je pro ně zárukou kvality. Navíc porotci jsou z valné části pracovníci výzkumu, některé z vysokých škol zemědělských nebo veterinární, inspektoři a odborníci, co se kvalitou potravin zabývají pracovně.

Zatímco tohle byl názorný příklad snahy poškodit agenturu s porotci, co výrobky hodnotí a v neposlední řadě i samotné firmy, které takto označené potraviny vyrábějí, je tu i příklad zcela opačný. Dá se stručně nazvat klamavým označením a lze jej opět přiřadit k hoaxům. Jedna firma rozvážející potraviny až do domu láká spotřebitele na 6 zaručeně jedinečných a nejlepších řeznických firem s farmami, kde se kravičky i prasátka volně pohybují v přírodě a se slepičkami tvoří takovou malou základnu bio a eko nejlepších potravin. Člověk znalý alespoň trochu oboru a firem masného průmyslu, včetně rodinných maso zpracujících společností, ani u jediného, navíc většinou s anglickým označením těchto super řezníků nevkřikne radostně: „Jo, to je ono, jsou skutečně vynikající, znám je“. V něčem jsou ale jedineční, mají své maso i masné výrobky přinejmenším 3x tak drahé a využívají naivity lidí, jimž stačí na obalu zakroužkované eko nebo bio a je to jednoznačně to nejlepší, co můžeme dát dětem, nemocným nebo starým lidem ke zlepšení kondice. Tento hoax je ze skupiny klamavých sdělení zneužívající důvěru spotřebitelů a snižující bohužel i význam obou označení.

A je tu třetí příklad hoaxu, ten je ale spíš už sporným označením pro příkaz řezníkům, nekupovat po nějaký čas maso z Polska, což sám vyzyvatel ale porušil a nakoupil pro svůj masokombinát. Hoax? Nikoliv, alespoň ne potud, co se výzvy týká. Výraz hoax ani tak úplně nesedí na samotné porušení výzvy, již sám vyzyvatel nedodržel a pro sebe maso z Polska nakoupil. Právě v této zásilce byla jako naschvál nadměrně zastoupená salmonela a maso dohledané v nemocnicích a ve školce většinou na Moravě dalo veterinářům do ruky ukazovátka a zveřejnili onoho „starostlivého“ dobroděje. Vyslal doporučení, které sám porušil a byl pak pranýřován. Doporučení bylo na místě, ale on sám se stal falešným hráčem, člověkem nedůvěryhodným.

Ostatně, jak poznat, co je skutečně české u potravin. V souvislosti s polským masem si tuto otázku položilo nemálo lidí a řada z nich se obrátila na naši redakci. Čtenářský ohlas na značení masa s dotazem, co je jednoznačně české značení, potěšil a následně vedl k prezidentovi agrární komory, veterinářům a samotným řezníkům. Co je vlastně dnes jediným a průkazným označením masa z českých chovů zpracovaným do českých masných výrobků? Zatím si každý masokombinát dává svou značku, ale vzniká tu nový pojem pro průkazné CZ, kde musí být takto značené maso stoprocentně z českých chovů a stejně tak surovina do masných výrobků. V tomto čísle je k tomu hned několik vysvětlení, v čem je složitost této známky nebo spíš razítka. Vysvětlují to jak ministr zemědělství Miroslav Toman, prezident Agrární komory Zdeněk Jandajsek, tak ředitel Jatek Český Brod Richard Hrdina. Vychází z toho jedině, že se všechny strany, a to nejen řezníci a zemědělci, ale i právníci, inspektoři, veterináři musí shodnout na dohledatelnosti a skutečné českosti výrobku.

V tomto čísle ale především nemůže chybět velikonoční příloha se zajímavostmi týkajícími se tohoto tak významného svátku, dalšího po Vánocích. K Velikonocům se váží i dobroty s nabídkou na sváteční stůl. K nim přejeme hodně malovaných vajčiček koledníkům, málo modřin od pomlázky děvčatům a bohatou nadílku od zajíčka. K tomu všemu hodně pohody a veselí, je to svátek jara a zmiňované k tomu patří.



## ZNOVÍN

VINÁŘSKÝ TURISTICKÝ PROGRAM



Loucký klášter ve Znojmě



Staré vinice, Havraníky



Turistický vyhlídkový vláček



Vinice Šobes v srdci Národního parku Podyjí

www.znovin.cz  
www.facebook.com/ZnovinZnojmo

ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.  
SE SÍDLEM V ŠATOVĚ



*mění tradice  
dříve dnes*

*Nepasterované  
Veselé Velikonoce!*

*Žádejte u svého obchodníka  
nebo na eshop.pivovarsvijany.cz!*



**Zdeněk Jandajsek:  
Europoslanci by  
měli prosazovat  
zájmy českého  
zemědělství  
(str. 6)**



**Mezinárodní  
zelený týden  
v Berlíně 2019  
byl opět plný  
zajímavostí  
(str. 20)**



**Zlatý pohár Pivexu  
udílel zasloužená  
vítězství  
(str. 34)**



**Náše vína odrážejí  
čejkovický terroir,  
říká Stanislav  
Škrobák z vítězného  
vinařství v soutěži  
Vinařství roku 2018  
(str. 42)**



**Pršuto klášterní  
šunka získalo  
prestižní ocenění  
Grand Prix  
(str. 58)**



**Dvě vejce stačí  
na pokrytí až třetiny  
doporučené denní  
potřeby vitamínu D  
(str. 64)**



**Připomenutí  
krásných svátků  
velikonočních  
s příchodem jara  
(str. 74)**

Čtvrt století největšího obchodního summitu .....	4
Europoslanci by měli prosazovat zájmy českého zemědělství .....	6
Žena, která hýbe Bruselům .....	8
Českých 100 nejúspěšnějších firem na Pražském hradě .....	9
Palmový olej likviduje naši planetu .....	10
Budějovický Budvar loni vyvezl rekordní objem piva .....	11
Legislativa proti dvojí kvalitě do voleb zřejmě nebude, čekáme na členské státy EU .....	12
Kdy dojde ke skutečnému srovnání podpor v jednotlivých zemích EU? .....	14
Pravidla nové Společné zemědělské politiky nesmí být diskriminační .....	16
První online pivní výčep Peevo.cz rozšiřuje rozvoz mimo Prahu .....	18
Kauza masa z Polska otřásla Českem .....	19
Mezinárodní zelený týden v Berlíně 2019 byl opět plný zajímavostí .....	20
Diamantová liga již potřetí .....	22
Vítěz poletí na nejprestižnější kuchařskou soutěž do Lyonu .....	24
Návrat domácího zpracování ovoce .....	25
U potravin označených CZ zákazník chybu neudělá .....	26
Francouzská kuchyně vytváří celosvětový most .....	29
TOP GASTRO & HOTEL – Letos s novým konceptem .....	30
Zrekonstruovaný pivovar z chyšského panství z rodu Lažanských právem boduje .....	32
Zlatý pohár Pivexu udílel zasloužená vítězství .....	34
Svijanský pivovar má důvod k oslavě .....	36
BIOFACH a VIVANESS 2019 slavily v Norimberku úspěch .....	38
Nebílovske mošty jsou známé na Plzeňsku .....	40
Náše vína odrážejí čejkovický terroir, říká Stanislav Škrobák z vítězného vinařství v soutěži Vinařství roku 2018 .....	42
Ředitel Znovínu Znojmo: „Vína ročníku 2018 jsou skvělá“ .....	44
Zámecké vinařství Bzenec vsadilo na kvalitu a vyplatilo se .....	46
V jogurtových nápojích se na cukru nešetří, na ovoci ano .....	48
Spotřebitel zvažuje nejen cenu, ale i kvalitu, chuť, či zemi původu .....	50
Podpora ankety Zlatý Ámos .....	51
Mléku zdar aneb Co vyplynulo z anket k projektu Mléko do škol .....	52
Hrachová bílkovina v podobě Nutralys nachází stále větší uplatnění ..	54
Maso z králíků bylo a bude královnou diet, ale i české kuchyně .....	56
Pršuto klášterní šunka získalo prestižní ocenění Grand Prix .....	58
Bramborový škrob má velký význam ve výživě lidí, ale i zvířat a půdy .....	62
Dvě vejce stačí na pokrytí až třetiny doporučené denní potřeby vitamínu D .....	64
Speciality Karlových Varů .....	66
Kvalitní potraviny, bez chemických aditiv a s láskou připravované i konzumované .....	68
Chutné vitamíny za pár kaček .....	69
Snaha zpřístupnit platby kartou v menších venkovských prodejnách ..	70
Bez nás o nás, říkají ti, co přišli s dobrým nápadem .....	70
Cesta ke snídaňovým cereáliím .....	72
Připomenutí krásných svátků velikonočních s příchodem jara .....	74
Nejlepší velikonoční beránek .....	75
Vaječná tlačěnka ozdobí sváteční stůl a chutná každému .....	76
Vepřové hody s kozlem .....	77
Na veletrhu FOR GASTRO & HOTEL se i soutěžilo .....	78
Letošní desáté výročí oslaví Farmářské tržiště Náplavka vyloučením plastů z prodeje .....	80
Irské donuty chutnají i v Praze .....	82
Úspěch Vinařství Mikrovín Mikulov na soutěži Bacchus Madrid ..	83



# Čtvrt století největšího obchodního summitu

**Retail Summit 2019, největší odborná a společenská událost českého obchodního trhu, se uskutečnil začátkem února v Praze. Jubilejní pětadvacátý ročník byl věnován tématu zákaznického zážitku spolu s „věčnými“ i aktuálními otázkami úspěšného obchodování.**

Po celou svoji historii se Retail Summit intenzivně věnuje novým technologiím, doporučujícím vyšší efektivnost obchodního provozu a lepší obsluhu zákazníků. Letošní program byl v tomto směru doslova nabitý. Jednalo se zejména o programové bloky věnované uplatnění technologií pro tvorbu kvalitativně lepšího zákaznického zážitku a pro efektivní logistiku. Program zahrnoval i detailní diskuse o tom, jak naplno využít digitální nástroje v kamenných prodejnách a jak organizovat celkovou digitální transformaci obchodních firem.

## Maximálně pět kontrol za rok

Prvním vystupujícím na summitu byla ministryně průmyslu a obchodu Marta Nováková, která uvedla, že obchodník by měl mít maximálně pět kontrol ze strany státních dozorních orgánů za rok. Ministerstvo již zpracovalo analýzu kontrol podnikatelů ze strany státu. „Začínáme jednání s jednotlivými ministerstvy, abychom dosáhli toho cíle, že obchodník bude mít maximálně pět kontrol za rok, a že mu nebudou chodit kontroly tak, že by jich měl v jeden den třeba pět,“ uvedla Nováková. Jednání s jednotlivými resorty jsou podle ní komplikovaná, zejména s ministerstvem zemědělství.

Nováková také řekla, že bude bojovat za to, aby byl zrušen zákon o regulaci prodejní doby, na jehož základě je omezena otvírací doba velkých řetězců o některých státních svátcích. „Já budu osobně bojovat za to, aby v rámci liberalizace byl zrušen zákon regulace prodejní doby v maloobchodu. Ten zákon je přežitý,“ uvedla ministryně Nováková. Současně odmítla krok slovenské vlády, která na konci roku zavedla sektorovou daň v maloobchodu. Slovenský parlament totiž na konci roku potvrdil zavedení zvláštní daně na velké obchodní řetězce, které prodávají i potraviny. Tyto řetězce jsou zatíženy odvodem 2,5 procenta z obrátu sníženého o obrát některých prodejen.

## Ne protekcionistickým opatřením

Proti sektorovému zdanění maloobchodu na Slovensku se vyslovil i prezident Svazu



Ministryně průmyslu a obchodu Marta Nováková

obchodu a cestovního ruchu Tomáš Prouza, který uvedl, že „tlak některých výrobců na vytváření protekcionistických opatření ze strany vlády je jenom důkazem, že nemohou obstát v otevřené evropské konkurenci, ať již se jedná o zaostávání v produktivitě práce či v inováčních technologiích.“ Takové jednání nemůže dopadnout jinak, než že ho vždy zaplatí spotřebitel, zdůraznil Tomáš Prouza s tím, že protekcionistická opatření, jako jsou regulace slev, povinný podíl zboží od tuzemských producentů či stanovování minimálních prodejních cen, by vedla jen ke zdražení a zmenšení výběru zboží pro spotřebitele. Spolu se zákazem prodeje za podnákup-

ní cenu jde o opatření, která v posledních letech zmiňovalo ministerstvo zemědělství.

V Česku podle Prouzy také stále existují snahy stavět maloobchod do role nepřítel „národních zemědělsko-potravinářských“ uskupení. „Obvinění, že zahraniční maloobchodní společnosti dováží dotované zboží ze svých mateřských zemí s cílem zlikvidovat tuzemské producenty, jsou na hraně konspiračních teorií,“ uvedl Tomáš Prouza. Podle něj jsou tuzemští producenti schopni zabezpečit soběstačnost pouze v hovězím mase, mléce a pivu, přičemž zbytek základních potravin je v bilanci výroby a spotřeby deficitní a většinou se dále prohlubuje. V případě vepřového masa dosahuje soběstačnost 45 procent, u drůbežního 66 procent a u masa 91 procent.

## Nákupy podnícené slevami

Podíl rychloobrátkového zboží prodaného ve slevě loni stoupl v Česku o jeden procentní bod na 56 procent. Ještě v roce 2004 to byla čtvrtina. Naopak podíl zboží nabízeného pod vlastní značkou obchodních řetězců zůstal na 21 procentech, kde se drží posledních šest let. „Promoční spirála se stále točí a proti loňskému roku jsme přidali jeden procentní bod závislosti na slevách,“ řekl na konferenci Karel Týra ze společnosti Nielsen.

Podle něj je český maloobchodní trh v porovnání se západními zeměmi typický právě dlouhodobě vysokým procentem zboží prodaného ve slevových akcích a s tím spojeným nízkým podílem privátních značek, což se mění jen pomalu. Česko má přitom jednu z nejhustších sítí hypermarketů v Evropě, přestože podíl hypermarketů loni klesl o tři procentní body na 37 procent a vrátil se na úroveň roku 2008. „Češi si více váží svého volného času a nechtějí ho tolik trávit nakupováním,“ uvedl Karel Týra.

Nejvíce je v Česku supermarketů – 703, jejich počet se od roku 2010 nezměnil. Počet diskontních prodejen se zvýšil o 60 na 648 a hypermarketů o 47 na 320, naopak počet malých prodejen stále klesá. Malých obchodů s potravinami do prodejní plochy padesát metrů čtverečních bylo v roce 2017 celkem pouze 5 464, když v roce 2001 jich přitom bylo 12 319.

## Internetové nákupy rostou

Přes internet Češi nejvíce kupují módu, sportovní elektroniku a vstupenky. Oblečení kupuje on-line 62 procent spotřebitelů a elektroniku 57 procent. Největší odlišností v porovnání s celoevropským i celosvětovým průměrem je velmi vysoké procento on-line nakupujících v segmentu léků a vý-



Na summitu nechyběla ani firma MP Krásno z Valašského Meziříčí se svými výrobky

živových doplňků – až 44 procent českých spotřebitelů nakupuje toto zboží on-line, zatímco v Evropě je to 23 procent a celosvětově 27 procent.

Elektronické obchodování se na celosvětovém prodeji rychloobrátkového zboží podílí čtyřmi až pěti procenty. Úspěšnost e-commerce se však po celém světě liší. V ČR se pohybuje mezi jedním a dvěma procenty, v Německu je to 0,7 procenta, v Polsku či Maďarsku méně než jedno procento a v USA 3,3 procenta.

Ve Francii a Velké Británii naopak přesahuje šest procent. Premiantem ve světě je Jižní Korea, kde se přes internet prodá 18 procent potravin a drogerie.

## Mastercard Obchodník roku

Vítanou součástí Retail Summitu byl doprovodný program, zejména společenský večer, v jehož rámci byli mimo jiné vyhlášeni vítězové ocenění Mastercard Obchodník roku.

Tato soutěž se konala letos již po šestnácté a o přízeň veřejnosti i odborníků bojovali ti nejlepší z maloobchodu v celkem dvanácti kategoriích. Vítězové jednotlivých kategorií byli určeni na základě výsledků reprezentativního internetového průzkumu společnosti GfK Czech, uskutečněného na vzorku 2 000 respondentů z celé České republiky. Hodnocenými parametry bylo spontánní jmenování prodejny („top of mind“), míra loajality zákazníků k prodejně a důvěra v ni.

Absolutním vítězem ocenění Mastercard Obchodník roku 2018 se stala společnost IKEA Česká republika, která tak obhájila titul z předchozích pěti ročníků soutěže. „Prodejna zvítězila především díky vysoké míře loajality a důvěry zákazníků,“ řekl vedoucí rozvoje obchodu Mastercard Česká republika a Slovensko Martin Dolejš.

Cenu Mastercard Obchodník s potravinami 2018 (hypermarkety, supermarket, potraviny) především díky vysoké spontánní znalosti mezi zákazníky a jejich důvěře v prodejnu získal Lidl Česká republika, druhé místo připadlo Globusu a na třetím místě je Kaufland. Cenu veřejnosti obdržel také Lidl, jenž obhájil loňský titul – o jeho prvenství rozhodli zákazníci 49 540 hlasy. Na druhé příčce se umístila IKEA s 40 133 hlasy a na třetí TETA drogerie s 39 980 hlasy.

## Manifesto market jako zákaznický zážitek

Jednou ze speciálních kategorií byl Zákaznický zážitek, v němž expertní porota nominovala tři finalisty: Manifesto Market, MOL Fresh Corner a JIP Východočeská, přičemž o vítězi rozhodli hlasováním účastníci summitu. Ti dali nejvíce hlasů projektu

Manifesto Market, což je dočasný gastronomický a kulturní market oživující opuštěné a zanedbané místo v centru Prahy. Skládá se z 27 kontejnerů a nabízí unikátní gastronomické koncepty předních pražských restaurátérů uzpůsobené jako street food. Soustředí se rovněž na kvalitní český design a umění, pořádá filmové projekce, koncerty a vystoupení DJs i lekce přístupné zdarma. Pro zimní období byl upraven jako vánoční trh Manifesto Winter Market a podle Prague City Tourism se stal hlavní atrakcí metropole. Iniciátorem Manifesta je americký krajinný architekt Martin Barry a nezisková organizace reSITE, jež se dlouhodobě zabývá zkvalitňováním veřejného prostoru a prosazuje nejlepší praxi z celého světa, jak vytvářet města příjemná k životu. Jedná se o první cashless místo v České republice a jedno z prvních ve střední Evropě.

Text a foto Bohumil Brejžek

Zcela zaplněný sál hotelu Clarion



Předseda SOČR Tomáš Prouza



## Zdeněk Jandejsek: Europoslanci by měli prosazovat zájmy českého zemědělství

*Při příležitosti lednového zasedání Evropského parlamentu došlo ve Štrasburku k setkání českých europoslanců s delegací českých zemědělců vedenou prezidentem Agrární komory ČR Ing. Zdeňkem Jandejskem. Na programu byla totiž hlavním tématem agrární politika EU včetně bodů týkajících se potravinářství.*



Prezident Agrární komory ČR Ing. Zdeněk Jandejsek

Na to, co bylo předmětem jejich vzájemného jednání a na další otázky týkající se české zemědělské politiky jsem se prezidenta Jandejška zeptal bezprostředně po jeho návratu.

**► Pane prezidente, v minulých dnech jste měl v Bruselu jednání s našimi europoslanci. S jakým výsledkem?**

Z mého pohledu bylo určitě dobře, že jsme se sešli. Europoslanci se totiž málo schází jak s vládními, tak nevládními činiteli, protože kdyby to dělali, tak by viděli, jaké jsou potřeby a požadavky našeho zemědělství a mohli by jim své konání přizpůsobit. Z naší strany je obrovská snaha s nimi komunikovat a vysvětlovat, a to nejen nyní kolem hlasování o nové zemědělské politice, aby konečně i něco konkrétního udělali pro náš stát v této oblasti. Je to ale složité, protože

většina poslanců je bez praktických zemědělských znalostí, takže v řadě věcí dochází k obrovským nedorozuměním.

Chtěli bychom proto prosadit u našich vládních představitelů, aby někdo pravidelně s europoslanci komunikoval. Máme v Evropské unii stálého zástupce, a tak si myslíme, že by to měl být zejména on. A měl by je také svolávat na setkání se zástupci vládních a nevládních organizací. Aby to nebylo jako teď, kdy se podařilo realizovat setkání jen díky našemu Konsorciu nevládních agrárních organizací.

Jednání bylo sice přínosem, ale přišlo trochu pozdě. Vše by se mělo řešit dopředu a mělo by to mít nějaký řád. Poslanci jsou v Evropském parlamentu za naše peníze, náš stát a naše občany, tak by měli prosazovat zejména zájmy naší republiky a až potom Ev-



ropské unie, protože stále jsme samostatný stát a měli bychom si v EU prosadit to, co je pro nás relativně v pořádku.

**►Přijde vám normální, že ani jeden europoslanec za Českou republiku není členem zemědělského výboru?**

To je velice nenormální. Ve výboru pro zemědělství a rozvoj venkova nemá Česká republika žádného člena ze 46 a ani náhradníka ze 45. V minulosti byl náhradníkem jeden z poslanců STANu. Byl v našem podniku a řešil welfare králíků v podstatě bez odborných znalostí a informací. Myslím si, že tohoto náhradnictví se s radostí vzdal, protože když jsem se ho ptal, proč se tam nechal jmenovat, tak mi říkal, že to na něj zbylo. Tohle nejsou kroky našich europoslanců správným směrem.

**►Budete nějak působit na nově zvolené europoslance, aby se zapojili do činnosti zemědělského výboru?**

Určitě. Máme představu a doporučili jsme i lidi s odbornými znalostmi a uvidíme, zda se podaří dohodnout se šéfy stran jejich nominaci. Byli bychom rádi, aby čeští poslanci pracovali v zemědělském výboru a prosazovali požadavky českých zemědělců, protože stav, který byl vyjedнан před vstupem ČR do EU v roce 2004, nebyl dobrý. A tak i díky vyjednání jsme na tom jako jedni z nejhůř postavených.

**►Jak je to možné?**

Základ pro podpory byl sestaven na základě výsledků let, kdy byl největší propad výroby, kdy byly zastaveny exporty a neměl kdo se postarat o odbyv v České republice. Ceny spadly téměř na nulové hodnoty, třeba maso krav se prodávalo za 9 korun kilo, maso býků za 13 korun. V té době, kdy se téměř vůbec nehnojila půda, protože nebyly peníze, se vzaly průměry a Česká republika byla tímto velice poškozená.

**►Pomáhá zlepšit tento stav dohoda dojednaná ministrem zemědělství Miroslavem Tomanem s europoslancem Pavlem Pocem, kdy přes jeho kancelář lobujeme v otázkách zemědělství?**

Vaši otázku nedovedu posoudit, ale mám na tuto věc dva různé pohledy. S ministrem zemědělství se dokážeme ve většině věcí dohodnout. Komunikace je v pořádku. Jiné je to s poslancem Pavlem Po-

cem, který se pustil do zemědělství, a hlavně ochrany rostlin, přičemž má podle názoru odborníků nedostatečné znalosti z oboru. Není možné brát za bernou minci jen to, co si člověk přečte. Takže tam je pro zemědělce velký problém. Už jsem také upozornil pana ministra, že podle zemědělské veřejnosti není poslanec Poc ten, který by měl některé odborné věci řešit.

**►Jak hodnotíte návrh nové zemědělské politiky EU?**

Návrh vypadal ze začátku dost problematicky, protože finance měly být zkrácené, což si myslím, že není rozumné, ale v tom bych zásadní problém neviděl. Obrovský problém je zastropování, to vlastně odporuje zdravému rozumu, odporuje produktivitě práce, efektivitě, rentabilitě, všem základním ekonomickým kategoriím a světovým trendům. Čím bude podnik menší, tím daleko větší budou problémy z hlediska kvality výroby. (Pozn. red.: u velkých podniků by se to zase podstatně dotklo snížených plateb z EU a staly by se nekonkurenceschopnými).

Ve stanovisku k návrhu společné zemědělské politiky se nám podařilo udělat kus práce. Sešli jsme se s celým spektrem zemí, které přistoupily v roce 2004, a dohodli se, že budeme jako nevládní organizace proti zastropování. A všichni se to snažíme prosadit i u vládních organizací. Většinu z nás se to povedlo a v případech, když se tato komunikace nepovedla, tak alespoň třeba Maďaři hovoří o dobrovolnosti zastropování. Obrovská výhoda je nyní, kdy Německo prohlásilo, že je proti zastropování, už nám tedy moc nechybí, abychom měli většinu, a věříme, že povinné zastropování nebude.

**►Jak je to s otázkou kofinancování jednotlivých zemí?**

Kofinancování jednotlivých zemí v rámci druhého pilíře, to znamená, co si stát přidává k obálce pro rozvoj venkova k tomu, co dostává z Evropské unie, je další problém. My máme 35 procent, nejméně je 15 procent, ale Německo má téměř 60 procent, stejně tak Holandsko, a Rakousko má až 100 procent z rozpočtu své země. Máme národní dotace, ale většina ze starých zemí EU má čtyřikrát až pětkrát vyšší dotace než jsou ty naše, to znamená, že

dochází k tomu, že tady není žádný jednotný trh, ale že staré země, které jsou ekonomicky silné a mají na to, aby národní dotace vyplácely, si tímhle způsobem řeší konkurenceschopnost v Evropě. Státy přistoupivší po roce 2004 si takřka všechny snižují výrobu a státy původní patnáctky výrobu navyšují a dělají konkurenci v rámci Unie a ne navenek na trhu s třetími zeměmi. To odporuje jednoznačně tomu, že se hovoří o jednotném trhu, protože podle nás žádný jednotný trh neexistuje.

**►Jak se to projevuje v produkci potravin?**

Velice zásadně. Ve vepřovém jsme spadli na 38 procent vlastní produkce, 62 procent dovážíme. Tím, že jsou národní dotace, o nichž jsem mluvil, tak v podstatě nemůžeme být konkurenceschopní. My jsme konkurenceschopní v nákladech, ty máme dokonce nižší, ale není nám to nic platné, protože státy, které používají dotace, k nám zboží hrnou a tím pádem dochází u nás k tak obrovským poklesům výroby. Poslední dva roky se pokles zastavil, nejde to ani nahoru, ani dolů. Je to velmi složitá situace, protože pokud to nevyřešíme, tak se může stát, že nebudeme mít žádné vlastní vepřové, drůbež, vajíčka a další komodity. Musíme se proto bránit. Všechny tyto problémy jsem při mém jednání s poslanci v Bruselu nastínil a velice jsem se utkal s panem Pavlem Teličkou, který je jedním z těch, kteří vyjednávali v letech, kdy jsme vstupovali. A výsledky vyjednávání hodnotí nejen zemědělská veřejnost velice negativně.

**►Zmínili jste vepřové maso, jak jsme na tom v ostatních komoditách?**

Co se týká vajíček a drůbežního masa, tak se pohybujeme v soběstačnosti mezi 57 až 63 procenty, což znamená, že dovážíme kolem čtyřiceti procent těchto komodit. Hovězího masa máme dostatek, ale jen proto, že v roce 1990 byla roční spotřeba 26 kilo a dnes je jenom kolem 7,8 kilo na obyvatele. Tím, že je hovězí dražší a naši lidé jsou spouševí a v podstatě ho nekupují nebo ho kupují velice ojedinele, jsme soběstační. Produkci syrového mléka částečně vyvážíme a tím vzniká dojem, že jsme v této komoditě soběstační. Není to však pravda, vývoz stimuluje hlavně zájem zahraničních mlékáren, spolehlivost vzájemné spolupráce a garantovaná vyšší cena za produkci. Soběstační jsme tedy asi jen na 85 procent, protože dovoz mléčných výrobků, když se přepočte na mléko, je podstatně vyšší, než je množství syrového mléka, které vyvážíme. Přesto v uživatelské hospodářských zvířat, zejména v produkci mléka, masa a vajec, jsme na tom podstatně lépe než většina zemí.

**Text a foto Bohumil Brejžek**

# Dita Charanzová

## Žena, která hýbe Bruselům

*Dita Charanzová se v Evropském parlamentu věnuje třem hlavním oblastem: ochraně spotřebitele, digitální ekonomice a oblastí mezinárodního obchodu. Jako místopředsedkyně Výboru pro vnitřní trh a ochranu spotřebitelů (IMCO) se zabývá mj. možnostmi rozvoje digitálního prostředí v EU – nejen pro spotřebitele a obchodníky, ale i pro komunikaci občana se státní správou, nebo pro snadnější online přístup k veřejným informacím pro handicapované občany.*

►Paní poslankyně, co si můžeme pod pojmem ochrana spotřebitele představit?

Ochrana spotřebitele je velmi široké téma, řešíme ho nejen ve fyzickém světě, v němž žijeme, ale i v on line prostředí, protože celá řada spotřebitelů se přesouvá na web. Snažíme se, aby spotřebitel měl stejné záruky, ale aby zároveň více vnímal rizika, které on line prostředí přináší.

►Jaké nejdůležitější téma v této souvislosti vidíte ve vztahu k České republice?

Zcela jistě je to dvojitá kvalita potravin, což bylo dlouho téma Čechů a Slováků, a také obyvatel některých dalších zemí východní Evropy, Evropská unie ale tohle téma vůbec nechtěla slyšet. Takže jestli se nám tady něco povedlo, a jsem ráda, že jsem byla u toho, je to, že už se nebavíme, jestli je to problém, ale jak ten problém co nejrychleji vyřešit. Že se nám podařilo problém, který jsme neúspěšně řešili v ČR, dostat do agendy EU. Sám předseda Komise Jean-Claude Juncker řekl, že není možné, abychom měli dvě kategorie spotřebitelů a aby spotřebitelé třeba v ČR měli zboží, které je kvalitně horší, má jiné složení a mnohdy je ještě dražší než to, které se dá sehnat na západ od České republiky.

►Daří se vám jednat i s výrobci a dodavateli?

Teď sedíme s konkrétním návrhem, prokousáváme se legislativou, dáváme dohromady jednotnou metodologii, abychom měli objektivní kritéria jak říci, že ten produkt vykazuje známky nekalé praxe, že má prostě stejný obal, stejné značení, ale složení je jiné. Pevně doufám, že tak jak se nám to teď tady podařilo rychle dostat do procesu, aby nám vznikla nová pravidla, abychom odstranili dvojitou kvalitu z regálů a pultů, že

**Ing. Dita Charanzová, PhD.**

- Narodena 30. dubna 1975 v Praze.
- Vystudovala VŠE v Praze a Diplomatickou akademii v Madridu.
- V roce 2014 byla zvolena za ANO poslankyní Evropského parlamentu, kde zastává mj. funkci místopředsedkyně Výboru pro vnitřní trh a ochranu spotřebitelů. V roce 2016 obdržela jako první český europoslanec prestižní Cenu poslanců Evropského parlamentu. O rok později byla serverem Politico.eu vyhlášena jedním ze 41 nevlivnějších poslanců EP a zařazena mezi dvacítku nevlivnějších žen, které „hýbou Bruselům“ (Women who shape Brussels 2017). V roce 2018 byla zvolena místopředsedkyní ALDE Party. V témže roce skončila podle českého Forbesu v první desítku Top 100 českých nevlivnějších žen.
- Hovoří anglicky, francouzsky, španělsky a rusky.
- Se svým partnerem má dcery Sophii a Miu.
- V nadcházejících volbách do Evropského parlamentu je leaderem kandidátky ANO.



to brzy spotřebitel ucítí na vlastní kůži. To je pro mne nejdůležitější, proto jsem i celou dobu nabádala, aby vedle legislativního procesu, který běží a nějakou dobu bude ještě trvat, jsme vedli jednání ať už s výrobci, dodavateli, řetězci, abychom je dostali k jednomu stolu a aby oni sami pochopili, že je v jejich zájmu k tomuto tématu přistoupit věcně a začít ho řešit.

►Jak se daří testovat výrobky v otázce dvojitá kvalita?

Evropská komise odstartovala minulý rok první sběry informací, testování výrobků napříč EU. Máme nějaké první údaje, výsledky bychom měli znát během první poloviny tohoto roku. Nebylo to úplně jednodu-

ché, protože jsou země, které tyto problémy nemají, museli jsme zaktivizovat i spotřebitelské organizace v členských státech, ale co je dobré, že všech 28 členských států už teď sedí u jednoho stolu a snaží se to řešit.

►Ten problém je typický pouze pro potraviny anebo se vyskytuje i u spotřebního zboží?

Nejvíce se samozřejmě bavíme o potravinách, ale říkáme, že bychom to neměli vztahovat pouze na potraviny, neboť víme z některých testů, že dvojitá kvalita může být například u pracích prášků. To znamená, chtěli jsme, aby dvojitá kvalita nebyla jen u potravin, ale aby ten termín sám o sobě byl označen jako nekalá praxe.

►Jak se v ochraně spotřebitele může odrazit digitalizace?

Digitalizaci z hlediska ochrany spotřebitele vidím spíše v tom, že trendy ve společnosti jsou takové, že čím dál více nakupujeme přes internet. Hodně z nás si i vyzkoušelo, co se stane, když nejsme spokojeni s tím, co jsme si koupili, chceme to vyměnit a na jednu zjišťujeme úskalí. Že jsme si to třeba objednali ze serveru, který nechce vzít zodpovědnost za produkt, který nám poslal. Mnoho lidí nakupuje i za hranicemi Česka, a tady celá řada serverů, které nabízí zbo-

ží například z Číny. A tady se opravdu dostáváme do nových vod, kdy ta naše tradiční ochrana spotřebitele ve fyzickém světě úplně nefunguje a musíme nastavit pravidla hry, ať už legislativu, tak jednotlivé postupy, které by měly dodržovat i orgány, jež dohlíží nad trhem, aby to opravdu odpovídalo moderní době.

Mohla byste uvést nějaký konkrétní příklad, kterým jste se v poslední době zabývali?

Například jsme řešili otázku medu, který patří k jednomu z nejvíce falšovaných produktů

na světě. V Evropě bohužel evropský med má tendenci mizet, přičemž důvody jsou různé. Ať už proto, že vymírá generace včelařů, nebo že je tady celá řada nemocí, jimiž jsou včely napadeny. Dostáváme se do situace, kdy bych chtěla, aby Evropa více pomáhala evropským včelařům i formou dotací, protože jak řekl Albert Einstein, pokud vymře včelstvo, tak v horizontu několika let vymře také lidstvo. Kvalitní český a evropský med byl jedním z témat, na nichž jsem se osobně podílela.

Bohumil Brejžek

## Českých 100 nejúspěšnějších firem na Pražském hradě

*Celkem devět potravinářských firem bylo mezi stovkou nejúspěšnějších v anketní soutěži Českých 100 nejlepších. Škoda Auto vyhrála podeváté za sebou. 23. ročník byl tradičně vyhlášen na Pražském hradě a během slavnostního večera se ve Španělském sále předávaly diplomy. Cílem soutěže je zviditelnit a ocenit české firmy, které dosahují vynikajících výsledků. Druhá letos skončila energetická společnost ČEZ, třetí pak zemědělská a potravinářská skupina Agrofert, která si polepšila ze šesté pozice. Soutěž formou ankety organizuje již od roku 1996 společnost Comenius.*

Na galavečeru byly oceněny společnosti a instituce v osmi oborových kategoriích, nechyběli ani zemědělci a potravináři. Cenu získalo i deset mimořádných žen a šest mužů v kategoriích Lady Pro a Gentleman Pro.

Jediným měřítkem konečného umístění firmy v anketě je četnost nominací od vybraných odborníků. Návrhy musí splňovat tři omezení: firma je zaregistrovaná v tuzemsku a v Česku také platí daně, má nejméně 20 zaměstnanců a její obrat za posledních 12 měsíců činil nejméně 30 milionů korun. Podstatou vyhodnocení sou-



Celkový záběr na manažery vyznamenaných firem

**Mezi stovkou nejlepších byli i potravináři**

Na 3. místě se umístil Agrofert, a.s., na 5. Karlovarské minerální vody a.s., na 20. Agrotrade a.s., na 24. Boneco a.s., na 34. Bohemia sekt s.r.o., na 37. Maso uzeniny Písek, a.s., na 38. Xaverov, a.s., na 61. Rudolf Jelínek a.s. na 89. Zemědělské družstvo Všečary

těže je součet nominací na vyplněných a do Comenia navrácených dotaznících, kterých ve spolupráci s Hospodářskou komorou ČR letos rozesíláme 25 000 kusů.

Den „D“ začal dopolední konferencí „Klíčové faktory úspěchu“, aby v pozdním odpolední pokračoval slavnostním galavečere. Na pódiu Španělského sálu byly pře-

dány diplomy představitelům vrcholné desítky ze stovky nejlepších společností roku 2018. Závěrečnou a z pohledu účastníků velice příjemnou částí je vždy velká recepce, která tradičně bývá vysoce ceněným kulinařským zážitkem i příležitostí pro mnohá zajímavá setkání.

Eugenie Línková

# Kateřina Konečná Palmový olej likviduje naši planetu

*Každou hodinu zmizí kvůli plantážím na pěstování palmy olejné tři kilometry čtverečních deštěného pralesa. Česká europoslankyně Kateřina Konečná stojí již několik let v čele iniciativy Evropského parlamentu, která má používání palmového oleje zamezit.*

► **Dlouhodobě se zasazujete o zákaz palmového oleje. V roce 2017 schválil Evropský parlament vaši zprávu o škodlivosti palmového oleje a o jeho vlastně zbytečnosti s naší spotřebou. Jaký je vývoj v této otázce?**

Ne tak pozitivní, jak bychom si představovali. Zpráva není legislativní akt, takže jsme se snažili v rámci vyjednávání o biopalivech ji dostat do legislativních aktů. Evropský parlament dokonce schválil, aby byl palmový olej vyňat do roku 2021 z biopaliv, kde je jeho největší a nejzbytečnější spotřeba. Jak to ale vypadá, dojde k posunutí data až na rok 2030, což mne velmi mrzí, protože je to malá věc, kterou můžeme udělat pro životní prostředí a pro plíce naší planety. Bohužel je zde ale velká nelibost ze strany některých členských států a také států jako Indonésie a Malajsie vyvíjejí neskutečný tlak na evropskou Komisi. Je evidentní, že se tady hraje velká diplomatická hra, ale chtějí-li být asijské státy našimi partnery, měli by respektovat rozhodnutí jediného voleného orgánu a to je Evropský parlament. V každém případě toto téma bude nadále jedním z velkých témat i pro nový parlament, jelikož některé politiky EU mají neblahý vliv na odlesňování, což není možné připustit u celku, který tak silně podporuje Pařížskou dohodu a cíle udržitelného rozvoje OSN.

► **Jak je to s využíváním palmového oleje v potravinářství?**

V naší zprávě jsme uváděli, že by měla Evropská komise připravit návrh univerzálního jednotného značení, kdy by spotřebitel mohl jednoduše zjistit, zda potravina obsahuje palmový olej. Velké pozitivum vidím v tlaku samotných spotřebitelů. Dnes už to vidíme na řadě potravin, u nichž sami výrobci píšou, že jsou bez palmového oleje, protože vědí, že je to něco, co spotřebitelé nechtějí a zvyšuje jim to prodejní hodnotu. Vývoj se tedy ubírá dvěma cestami, přičemž je třeba, aby spotřebitel byl alespoň informován, že výrobek obsahuje palmový olej, což by mohlo mít odrazující hodnotu. Ukázka toho, že když máte možnost kou-

pit si dva výrobky, jeden s palmovým olejem a druhý bez, tak raději sáhnete po tom, který ho neobsahuje. Koupí výrobku s palmovým olejem likvidujeme naši planetu a myšlenka, že přidávání palmového oleje do biopaliv planetě pomůže, je naprostou chimérou.

► **Výbor pro životní prostředí, veřejné zdraví a bezpečnost potravin, jehož jste členkou, soustřeďuje pozornost i k otázce plýtvání potravinami. Vy sama vyzýváte, aby cíl snížit plýtvání do roku 2030 o polovinu byl závazným, ne jen doporučeným.**

Plýtvání potravin je jedno z témat, kterému se hodně věnujeme, je to obrovský problém. Vždyť každoročně vyhazujeme v rámci Evropské unie na jednoho obyvatele 120 kilogramů potravin a to je skutečně šílené číslo, zvláště když víme, kolik lidí nám v rámci EU hladoví. A to se nebavíme vůbec o celém světě.

Vezměte si, že jen v České republice přibližně milion lidí nejenom, že hladoví, ale žije na hranici životního minima, tak si dovedete představit, kdybychom jim uměli ty přebytečné potraviny dát, že by se jim žilo mnohem lépe a prostředky by použili třeba na léky nebo dětské kroužky nebo možná na zimní boty pro děti, protože i na ně tyto rodiny velmi často nemají.

Všichni bychom se měli zamyslet, jak to zařídit jinak. Hodně záleží na označování. Mám na mysli minimální trvanlivost a pojetí minimální trvanlivosti, zda opravdu by nestálo za to u některých potravin, kde nehrozí bezpečnostní riziko při užití, vysvětlit občanům, že nemusejí potraviny vyhazovat. Vždyť třeba těstoviny jsou požitelné i ve chvíli, kdy je měsíc prošlá lhůta. Jedná se většinou o trvanlivé potraviny, nebude se to týkat například mléčných výrobků či masa. Je zjevné, že informační kampaň se snaží udělat v tomto případě osvětu zatím i přes veškerou snahu stále selhávají. Z druhé strany plýtvají potravinami i samotní výrobci. Přijali jsme proto řadu návrhů a budeme chtít po Komisi, aby se nad

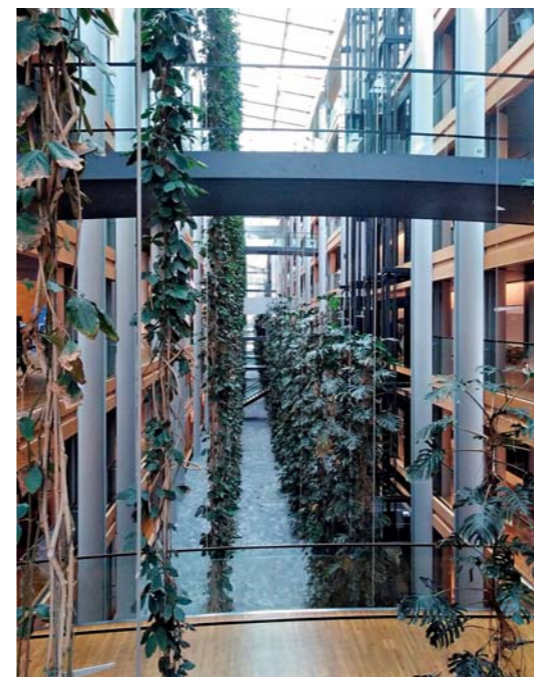
nimi vážně zamyslela a aby udělala některá jednoduchá opatření, jež by mohla pomoci. Jednalo by se třeba o výslovné povolení daňových výjimek v rámci darování potravin. To je další věc, která se ukazuje jako problematická.

► **Podařilo se vám také prosadit kritickou zprávu výboru ENVI ohledně dvojí kvality potravin obsahující řadu vašich vlastních pozměňovacích návrhů včetně zákazu dvojí kvality potravin u jídla pro malé děti. Bylo to obtížné?**

To, že se podařilo dostat do textu, že se vůbec nepřipouští dvojí kvalita potravin u výrobků pro děti, považuji za velké vítězství. Protože Komise dlouhodobě říká, že jsou různé preference spotřebitelů v jednotlivých zemích a že firmy vlastně nic tak zlého nedělají. Naproti tomu já tvrdím, že malé děti nemají preference, ani v chuti, vůni či čímkoliv jiném. Ač bych si to nemyslela, tak to bylo neskutečně složité mým kolegům vysvětlit, ale povedlo se to. Jako matka tříletého dítěte mohu konstatovat, že nechápu důvod, proč u skleničky výživy od té samé značky koupené v Německu je sedmdesát procent lososa a v Čechách čtyřicet procent. Jsou to úplné nesmysly, s nimiž výrobci argumentují, a je důležité, abychom tomu dokázali zabránit. Nejsou to všichni, znám mnoho poctivých výrobců. Jsou to především čeští výrobci, kteří vyrábí pro celý svět, pro celou Evropu a jsou schopni se stejnou kvalitou vyrábět pro všechny. Proč tedy nemůžeme mít výrobce ze západní Evropy, kteří to také tak budou vyrábět?

**Bohumil Brejžek**

Foto archiv Kateřiny Konečné



Chodby Evropského parlamentu ve Štrasburku



Havana – veletrh Fihav

## Budějovický Budvar loni vyvezl rekordní objem piva

*Budějovický Budvar, n. p., loni vyvezl nejvíce piva ve své historii. Objem vývozu se meziročně zvýšil o 8,5 % na 1 075 000 hektolitřů. Pivovar tím potvrdil pozici druhého největšího českého exportéra s podílem na celkovém českém vývozu 21 %. Národnímu pivovaru se daří vývoz zvyšovat dlouhodobě – během posledních 10 let se export zvýšil téměř o 85 %.*

Budějovický Budvar loni vyvážel do 79 exportních teritorií. Více než 90 % objemu exportu tvořil světlý ležák „Budweiser Budvar“, který se v některých zemích prodává pod značkami „Budějovický Budvar“ nebo „Czechvar“. „Nejvíce budvarského piva i loni směřovalo do Německa, kde se navíc podařilo dosáhnout nového historického rekordu,“ říká Ing. Mgr. Renata Pánková, vedoucí oddělení exportu z Budějovického Budvaru. Meziroční nárůst prodeje v Německu činil téměř 6%. „Skokanem roku podle hodnotových ukazatelů se stalo Švédsko, které patří mezi naše nejdůležitější trhy a objem prodaného piva se tam meziročně zvýšil téměř o 80 %. Velmi nás potěšil i výsledek ve Spojených arabských emirátech, kde jsme prodej zdvojnásobili. Tento region se ukazuje



Octoberfest Chile 2018

Budvar nechybí ve světě na prestižních veletrzích, oba snímky jsou toho důkazem

být nejen náročným, ale pro naše pivo i velmi zajímavým. V roce 2018 se pivovaru také podařilo realizovat historicky první dodávky piva do Bahrajnu, na Bermudské ostrovy a do Senegalu. Po několika letech byl obnoven export do sedmi zemí - např. do Angoly, Albánie či Iráku.“

Veškeré pivo z Budějovického Budvaru se vaří výhradně z českých surovin pouze na jediném místě – a to ve varně v Českých Budějovicích – a v souladu s podmínkami pro Chráněné zeměpisné označení.

**Eugenie Línková**



# Olga Sehnalová: Legislativa proti dvojitá kvalitě do voleb zřejmě nebude, čekáme na členské státy EU

*Europoslankyně Olga Sehnalová problém dvojitá kvality, zejména potravin na vnitřním trhu EU, poprvé představila v Evropském parlamentu již v roce 2011. Od té doby uspořádala několik testování a ochutnávek potravin a přilákala k tématu pozornost evropských institucí. Letos v lednu Evropský parlament přijal revizi směrnice o nekalých obchodních praktikách, kdy autorkou návrhu zakazujícímu dvojitá kvalitu a požadujícímu jasné označení výrobků byla právě ona.*

Sedím s doktorkou Sehnalovou v její kanceláři ve Štrasburku a hovoříme o tom, jaký je poslední vývoj v otázce dvojitá kvality.

**►Paní doktorko, Evropský parlament právě schválil revizi směrnice o nekalých obchodních praktikách. Co bude nyní dál?**

Evropský parlament má splněno. Já jsem se svojí verzí směrnice kolegy v Evropském parlamentu přesvědčila a nyní jsou v legislativním procesu na řadě členské státy. Těch je třeba se ptát, co chtějí servírovat evropským - a tedy i českým - spotřebitelům. V České republice konkrétně ministryně průmyslu a obchodu, která vyjednává za Českou republiku. Její vyjádření rovněž postrádáme.

Jsme ve fázi, kdy Evropský parlament svou pozici má, členské státy v Radě ji ještě odsouhlasenou nemají. Výbor pro vnitřní trh a ochranu spotřebitelů Evropského parlamentu se nedávno shodl na zákazu dvojitá kvality a upravil původní návrh Evropské komise do přísnější varianty. Přijal znění, podle kterého má být dvojitá kvalita jako taková zařazena na seznam nekalých obchodních praktik. Problém řešili také ministři zemědělství, jejichž zasedání ale bylo spíše orientační. Oni totiž nebudou ti, kteří o tomto textu budou rozhodovat.

**►Nyní se tedy rozhoduje v Radě. Jak to probíhá?**

V Radě je zápletka taková, že každého půl roku hlavního vyjednaváče dělá zástupce jiné členské země, tomu se říká takzvané předsednictví. V druhé polovině loňského roku to bylo Rakousko, teď převzalo štafetu Rumunsko. Rakousko při projednávání navrholo, protože dvojitá kvalita byla zjištěna i tam, být v té opačné verzi, pasáž o dvojitá kvalitě potravin úplně vypustit. Což vyvolalo docela velkou vlnu nevole ve státech střední a východní Evropy, nicméně Rakousko s touto verzí opouštělo předsednictví. Práci pře-



## MUDr. Olga Sehnalová

- Narodena 25. října 1968 v Kroměříži
  - Absolventka lékařské fakulty Masarykovy univerzity v Brně.
  - Poslankyně Evropského parlamentu za ČSSD od roku 2009.
- Působí ve Výboru pro vnitřní trh a ochranu spotřebitelů (IMCO) a Výboru pro dopravu a cestovní ruch (TRAN). V EP se především dlouhodobě věnuje ochraně spotřebitele.
- V roce 2017 ji prestižní bruselský zpravodajský server Politico.eu zařadil do přehledu osobností, které v roce 2018 nejvíce ovlivní veřejnou debatu v Evropě a zasáhnou do mezinárodního dění.
  - Hovoří anglicky, německy, francouzsky a rusky.
  - Ve volbách do Evropského parlamentu v květnu 2019 kandiduje na 2. místě kandidátky ČSSD.

vzalo Rumunsko a snaží se uvedenou pasáž vrátit zpátky. Velmi oceňuji jeho přístup, kdy - snad kvůli společné zkušenosti - tématu dvojitá kvality výrobků věnuje pozornost. Byla jsem první, kdo toto téma do Evropského parlamentu přinesl a ze svého mnohaletého boje rovněž nepolevím. Už jen, že se o tomto problému, který pociťují zejména střeďo a východoevropští spotřebitelé,

hodně mluví, je třeba vnímat jako velký tlak na prostředí, aby se od této praktiky upustilo. Čeští spotřebitelé nejsou spotřebitelé druhé kategorie.

Jakmile se na textu Rada shodne a bude mít svou verzi odhlasovanou stejně jako Evropský parlament, tak se půjde do tzv. třístranných vyjednávání, při nichž Evropská komise, Evropský parlament a Evropská rada

budou hledat kompromisní text. Jak vidíte, není to nic jednoduchého, legislativní proces od začátku až do přijetí výsledného zákona je zdoluhavý a velmi komplikovaný.

**►Mohlo by se i stát, že pasáž o dvojitá kvalitě vypadne?**

Již v prosinci loňského roku jsem upozorňovala, že se to stát může. Parlament musí podle mých zkušeností jít do vyjednávání s co nejtvrďší pozicí, zástupci východních zemí se nesmí nechat zatlačit, aby dvojitá kvalita z úpravy vypadla. Musí také usilovat o co nejjednoznačnější formulaci a pak se budeme bavit o nějaké střední cestě, která zřejmě nebude úplně stoprocentně optimální, ale myslím si, že to bude úspěch možného, co se dosáhlo. Kdyby to skončilo tím, že Rada tu pasáž zcela vypustí a Evropský parlament půjde s nějakou velmi osekanou verzí, tak by pro mne byl výsledek velkým zklamáním a dala bych to hlasitě najevo.

**►Dá se výsledek nějak odhadnout?**

Teď se bavíme o tom, jak přesně legislativa bude vypadat a jak bude vymahatelná pro dozorové orgány. Výsledek přímo předjímat nemohu, vždy jsem byla docela opatrná v takových velmi optimistických vizích, kdy už to bude a že už se nám všechno povedlo,

protože vím, co tyto složité procedury znamenají a že opravdu každé slovo, o němž se jedná, může mít velký dopad.

**►Jak to vypadá s testováním potravin? Pokročilo se už v tomto směru?**

Začalo se testovat. Existuje ale několik evropských institucí, jež stojí mimo působnost Evropského parlamentu, různé expertní skupiny, kde se vždy musíte ptát, odkud se tam experti vzali a proč jsou tam právě ti a ne jiní. Experti vytvořili nejprve společnou metodiku testování, která měla vyjít vstříc výhradám průmyslu při různých testech, kdy se mluvilo třeba o tom, že se srovnávají nesrovnatelné věci. Tak se vytvářela tzv. společná metodika, k níž mám razantní výhrady, do těchto skupin ale bohužel Evropský parlament nemá přístup, mohu to tedy pouze konstatovat.

A ptát se, proč tato metodika nepokrývá všechny druhy potravin? Proč jsou některé potraviny předem z testování vyloučeny? Jak se má docílit požadavku, že všechny musí mít stejnou dobu expirace, když to jako spotřebitel nemám nejmenší šanci ovlivnit? A že vůbec před tím, než se začne testovat, je třeba se zdvořile výrobce otázat, zda se jedná opravdu o stejný výrobek. Jakoby se

museli inspektoři České obchodní inspekce nejprve povinně před kontrolou ptát.

Podle uvedené metodiky se začalo pod hlavičkou Evropské komise testovat. První výsledky už Komise má, ale zatím nám je ne sdělila, přitom původně měly být představeny do konce roku.

**►Se svojí zprávou přišlo i Vysoké fórum pro fungování potravinového řetězce.**

Fórum se zabývá různými aspekty dodavatelско-odběratelských vztahů. Jedním z jejich témat byla také dvojitá kvalita a jakási doporučení, jak dvojitá kvalitu posuzovat, příklady tak zvaných oprávněných důvodů, kdy má být dvojitá kvalita přípustná. Musím říci, že výstupy tohoto fóra byly pro mne natolik nepřijatelné, že jsem o tom jednala i se zástupci českého ministerstva zemědělství. Díky jejich postoji, společně se Slovenskem, Maďarskem a dalšími zeměmi bylo přijetí závěrů fóra odmítnuto, což si myslím, že bylo více než záhodno, protože zde byly snahy odkazovat na tento dokument, jenž je z mého pohledu silně účelový. Je problematické výstupy fóra považovat za dokument, který by měl mít relevanci pro současně probíhající legislativní proces. To je velice pochybné.

Text a foto Bohumil Brejžek

## Pojištění podnikatelů FORTEL, jednoduchost a variabilita v jednom

*Také potravinářským firmám je Hasičská vzájemná pojišťovna schopna nabídnout adekvátní pojištění. Je to jak pojištění majetku, tak i pojištění odpovědnosti za škodu. Toto pojištění na míru ocení zejména menší podnikatelské subjekty živnostníků.*



Obchodní ředitelka – Ing. Vladimíra Ondráková

„Ať už jde o jakékoliv pojištění Hasičské vzájemné pojišťovny, vždy jde o pojištění, které reflektuje požadavky klienta na jednoduchost a přehlednost při sjednání pojistné smlouvy. Tyto požadavky byly zohledněny zejména u pojištění podnikatelů FORTEL, které je určeno především pro drobné podnikatele, kteří chtějí dělat svou práci a vydělávat a ne se topit v papírech a hlášeních. Jejich pracovní činnost je jednoduchá a přehledná a tak potřebují i jednoduché a přehledné pojištění. Takové, které sjednají snadno a rychle a přitom takové, které může pružně reagovat na změny v jejich podnikání. Přesně toto splňuje pojištění FORTEL,“ říká ředitelka Ing. Vladimíra Ondráková. Toto pojištění se vyznačuje jednoduchým sjednáním pojistné smlouvy a velkou variabilitou. Drobní podnikatelé tak mohou pojištění především ta rizika, která jejich podnikání ohrožují nejvíce, a samozřejmě není problém při-

pojistit další rizika podle toho, jak se jejich podnikání rozvíjí. Samozřejmou součástí pojištění Fortel je vedle pojištění majetku také pojištění odpovědnosti, které je opět velice variabilní a o které je ve sféře drobného podnikání citelně narůstající zájem.

„Samozřejmě je Hasičská vzájemná pojišťovna schopna pojistit i velké zpracovatele, především na klasická nebezpečí jejich podnikání jako je základní živelní pojištění – požár, výbuch, přímý úder blesku,“ říká Ing. Vladimíra Ondráková a výčet doplňuje i o sdružené živelní pojištění obsahující širokou škálu nebezpečí. „Samozřejmostí je i pojištění odpovědnosti za škodu,“ dodává. Sjednat takové optimální pojištění podnikání může vypadat složité, ale HVP se snaží tomuto segmentu zákazníků výběr pojištění usnadnit, ačkoliv jejich nároky a potřeby jsou specifické a velmi individuální. (II)

# Kdy dojde ke skutečnému srovnání podpor v jednotlivých zemích EU?

Není to tak dlouho, co Ing. Josef Kubiš, ředitel Agro Jesenice a viceprezident AKČR velmi precizně, jak je jeho zvykem, charakterizoval částečně i v číslech české zemědělství. Mimo jiné vysvětlil, proč nás výsledky rostlinné a živočišné produkce řadí na přední místa v Evropě, ale i ve světě. Výnosy obilovin byly vloni kolem 6 tun z hektaru, řepky 3,5 tun, cukrovky 80 tun, dojivost krav přes 9 tisíc litrů za rok, daří se získat 29 selat na prasnici a denní přírůstky ve výkrmu vepřů jsou přes 90 dkg. „Když se ale podíváme na celkovou produkci českého zemědělství, tak jsme se propadli skoro o 100 let nazpátek, na začátek třicátých let minulého století. Dnes celková zemědělská produkce dosahuje jen 81 % úrovně roku 1936,“ připomenul Josef Kubiš.



Prodejna roku, toto ocenění v soutěži několika krajů získaly Jatky Český Brod a.s. s prodejnou u závodu. Richard Hrdina je na snímku s diplomem.

Proč tomu tak je a kdo za to nese odpovědnost? „Odpovědnost nese celá společnost a všechny polistopadové vlády. Tím, že společnost dává do zemědělství dotace, také nastavuje pravidla hry a zemědělci se jen přizpůsobují. A tak, když se začala podporovat nevýroba, většina se přizpůsobila a ztrátové výroby, jako je celá živočišná výroba, ovoce a zelenina, dělá jen malá část těch hloupějších zemědělců,“ dodal. Podle jeho názoru, pokud se podstatně nezmění dotační politika, tak náročné výroby postupně zaniknou a zbudě jen rostlinná výroba v úrodnějších oblastech a travní porosty v LFA. „Že to nemusí trvat dlouho, vidíme u prasat, kdy jsme se z výroby 105 % domácí spotřeby v roce 1990 propadli na současných 35 %,“ řekl viceprezident AK ČR Josef Kubiš.

## Pád produkce vepřového masa v Čechách

Na jeho slova jakoby chtěl navázat svým telefonátem do redakce Potravinářského obzoru Richard Hrdina, prokurista společnosti Jatky Český Brod, a.s. Je členem představenstva Českého svazu zpracovatelů masa a pád produkce vepřového masa v Čechách mu rozhodně není jedno. I on se shoduje s Josefem Kubišem, že nejsou dobře nastavené podmínky podpor v zemědělství. „To, že je na výrobcích v obchodě umístěná česká vlajka, nemusí nutně znamenat, že obsahuje skutečně maso českého původu. Zákazník ani netuší, že masný výrobek sice vyprodukoval český zpracovatel, ale surovinu ve většině případů importoval ze zahraničí. Podpora, i když je dobře míněná, tak nenese očekávané plody. Díky vnitřnímu trhu EU se dá v zahraničí nakoupit levnější vepřové maso, které je u nás stále hlavním druhem zpracovávaným do masných výrobků. Maloobchod tlačí zpracovatele k nízkým cenám. Je logické, že se zpra-

covatelé snaží zachovat ekonomicky co nejlépe. Maso z českých prasat vychází o něco draž, než se dá většinou nakoupit ve Španělsku nebo Německu, případně v jiných členských zemích. Výsledkem je, že o české vepřové není dnes zájem a porážky nám stále klesají. Přitom to není otázka aktuálního nedostatku prasat. Je to otázka snížené poptávky po českém vepřovém masu. Před pár lety jsme v Českém Brodě poráželi denně okolo 700 prasat. Dnes je to v průměru o stovku méně. Problém je ve skladbě částí. Nejvyšší poptávka je dnes po krkovicích, ale například boky nebo kýta se prodává hůř. Pokud bychom navýšili porážky na dřívější objemy, nikdo od nás nekoupí už méně poptávané části. Nebo jen za velmi nízkou cenu. Jsme tak v situaci, kdy krkovicí sami dokupujeme a poptávku po ostatních částech kryjeme z vlastních porážek,“ vysvětluje situaci v nákupu prasat a prodeji vepřového masa Richard Hrdina.

## Globus a Maso Třebovle preferují na pultech české maso

Jak dále konstatuje, určité části vepřového masa v některých ročních obdobích ani oni nedokáží vytěžit z vlastní produkce. Půlka, jak říká, má bohužel jen jednu kýtu, plec, krkovicí, pečení a bok. Nemohou tak rozbourat 1 200 půlek na krkovicí, protože kupříkladu kýtu a bok v takovém množství neprodají. Podle Richarda Hrdiny tak malí řemeslní zpracovatelé vesměs nakupují od českých jatek, s velkými supermarkety je tomu už jinak. Jsou i výjimky, jak slyšíme od Richarda Hrdiny, který především jmenoval například Globus nebo Maso Třebovle, tam na pultech je české maso. U velkých prodejců je to ale především vepřové z dovozu. „O čerstvosti suroviny, která k nám mnohdy putuje tisíce a více kilometrů, si opravdu dovolím pochybovat. A to se neděje bavit o tolikrát zmiňovaném nebláhem

vlivu takové přepravy na životní prostředí. Stačí sledovat etikety na baleném zboží,“ konstatuje dál Richard Hrdina.

Není proto z těchto zmíněných důvodů ani divné, že nových výkrmů prasat vybudovaných na zelené louce nepřibývá a prakticky se nestaví.

## Domácí produkci vepřového masa podporuje RABBIT Trhový Štěpánov, a.s.

Jatky Český Brod jsou součástí zemědělsko-potravinářského koncernu RABBIT Trhový Štěpánov, a.s., ten jednoznačně domácí produkci vepřového masa podporuje. Do rozvoje produkce vepřového masa investovala tato společnost v nedávné minulosti okolo 500 milionů korun. Na vlastní jatky ročně dodává kolem 300 tisíc prasat.

„Předseda představenstva naší společnosti je Ing. Zdeněk Jandajsek, CSc., který je zároveň prezidentem Agrární komory ČR a pochopitelně se snaží zájmy českých zemědělců prosazovat také v rámci EU,“ uvádí Richard Hrdina a ukazuje tak na to, o jak složitou situaci v současné době jde. Ceny vepřového masa totiž ovlivňují velmi citelně i vnitřní dotace, různé u jednotlivých zemí. Před časem nám to jasně potvrdila i návštěva v Dánsku na farmě většího chovatele vepřů ve výkrmu. Ten pár novinářům z různých zemí EU vysvětlil, jakými způsoby je podporuje jejich stát a pochvaloval si mimo jiné i vývozní dotace. Jejich svaz výkrmců vepřů velmi přísně monitoruje zásoby vepřového masa na evropském trhu a jakmile zjistí výhodnost vývo-



zu, okamžitě upozorňuje příslušnou státní instituci, že se Dánsku vyplatí dát tuto vývozní podpůrnou injekci. Je to podpora mimo jiné zaměstnanosti na venkově a sociální jistota lidí, co se zabývají zemědělskou, ale potravinářskou činností. Rozdíly v dotacích u jednotlivých zemí EU jsou nejen ve výšce přímých plateb (od 95 eur na hektar až 400 eur na hektar a více), ale i ve výši kofinancování Programu rozvoje venkova (od 15 % až do 100 %) a ve výši finanční podpory již zmíněných z národních rozpočtů.

## Náklady na výrobu jsou v českém zemědělství takřka totožné s EU

Na závěr si proto vyslechněme Zdeňka Jandajseka, který se nám za Agrární komoru ČR vyjádřil k této situaci přesně a prostřednictvím čísel, ta jsou vypovídající. „Snížení soběstačnosti ve vepřovém masu je zapříčiněno dovozy, které jsou ve výši 25 až 30 % dotované z národních zdrojů, a to nejen ze zemědělství, ale i z jiných rezortů (ministerstvo práce a sociálních věcí, ministerstvo životního prostředí, ministerstvo pro místní rozvoj, regionálních institucí, jako

jsou spolkové země, kraje, ale i města). Tyto podpory byly u EU 15 zavedeny již před rokem 2004. Po roce 2004 musí být jakékoliv podpory notifikovány, to znamená, že nejenže náš stát nemá k dispozici takový objem finančních prostředků, ale ani notifikace neprobíhá automaticky, a tak není možné poskytnout podpory ve výši EU 15. Tím dochází k dovozům vepřového masa, například kýty za 58 až 62 Kč za kilogram, zatímco naše cena bez uvedených podpor se pohybuje ve výši 84 až 85 Kč. Náklady na výrobu jsou ale jak u nás, tak v EU 15 téměř totožné (u nás ještě o něco málo nižší). Naše výroba, která je u vepřového masa na úrovni 38 % domácí spotřeby, je téměř neprodejná, proto se vepřové vyváží v živém stavu a soběstačnost nadále klesá.“

Tento problém našich zemědělců znali po roce 2004 všichni ministři zemědělství, někteří z nich (především Petr Gandalovič a Petr Bendl ale z nepochopení celého zemědělství jen stále dokola uváděli, že naši zemědělci mají nižší produktivitu práce než farmáři EU a tím je to dané.) Kdy konečně dojde ke změně v EU a notifikaci podpor je, bohužel, stále jen otázkou.

Eugenie Linková





Na snímku provází český ministr zemědělství Miroslav Toman (vlevo) komisaře pro zemědělství a rozvoj venkova EU Phila Hogana.

## Pravidla nové Společné zemědělské politiky nesmí být diskriminační

*Ministr zemědělství Ing. Miroslav Toman v současné době řeší hned několik závažných problémů, které se dotýkají nejen našich zemědělců a potravinářů, ale nás všech, občanů České republiky. V rozhovoru uvedl fakta týkající se dovezeného polského masa, vyjádřil se i ke dvojí kvalitě potravin a stejně tak i k nestejným podporám evropských farmářů, kdy čeští pod tímto vlivem ztrácejí na konkurenceschopnosti.*



Ministr zemědělství Ing. Miroslav Toman

► **Jsmo svědky současné velké kauzy s dovozem závadného hovězího masa z Polska. Částečně lze je dohledat i na balíčcích, co unikly do prodeje pod číslem PL 14160202 WE. V této souvislosti napadá řadu našich občanů, jak je tohle ošetřeno u tzv. sanitních jatek v ČR. Už neexistují prodejny masa nuceného výseku, nemůže se ale přesto dostat i u nás takovéto maso nemocných krav (ne poraněných) do běžného prodeje?**

V České republice můžeme uvádět na trh pouze hovězí maso ze zvířat poražených na jatkách, kde každé zvíře projde veterinární prohlídkou před porážkou a následně také po porážce. Veterinární prohlídku na jatkách smí dělat pouze takzvaný úřední veterinární lékař, tedy státní zaměstnanec. Tady je rozdíl mezi námi a Polskem. Tam totiž může stát kontrolou na jatkách pověřit i soukromého veterinárního lékaře, který primárně dělá preventivní, diagnostické a léčebné úkony v cho-

vech hospodářských zvířat. V Česku se úřední veterinární lékaři na jatkách zabývají i kontrolou identifikace a evidence zvířat a kontrolují přesuny zvířat, takže žádné zvíře nemůže být poraženo ilegálně bez vědomí veterinárního lékaře.

Prohlídka má přesně zákonem daný postup, kdy musí veterinář například po porážce označit na předepsaných místech razítky zdravotní nezávadnosti všechno maso určené k lidské spotřebě. Pokud se na jatka výjimečně dostane zvíře, které je nemocné, je u něj podezření na nemoc nebo je třeba zraněné z převozu, vždy o dalším postupu rozhodne veterinární lékař.

Zvířata, která nejsou schopná přepravy, se nesmí na jatka převážet, aby netrpěla. V těchto případech se proto dělá takzvaná nucená porážka, což znamená, že se zvíře porazí přímo v hospodářství. Předtím ho prohlédne soukromý veterinární lékař, který hospodářství normálně navštěvuje. Po porážce, kdy je tělo přepraveno na jatka, ho vyšetří úřední ve-

terinární lékař. A i v tomto případě musí chovatel na jatka kromě písemného prohlášení soukromého veterinárního lékaře dodat také písemnou informaci o zdravotní situaci zvířete a stáda. A pokud bylo zvíře léčeno, tak i to, jakým způsobem.

Po vypuknutí kauzy polského hovězího mi můj polský protějšek Jan Krzysztof Ardnowski slíbil, že do konce března přijmou změnu legislativy. Díky ní budou jatka pod nepřetržitým kamerovým dohledem a státní dozor nebude moci být delegován na soukromé veterináře.

Je na místě říct, že Česká republika je známá svým fungujícím kontrolním systémem. Díky němu dokážeme například u tuzemského hovězího masa dohledat původ každého kilogramu. A pokud si lidé chtějí ověřit původ masa, který koupili na našem trhu a které pochází ze zvířat v tuzemsku chovaných, vykrmovaných a také poražených, mohou to udělat na webu Ministerstva zemědělství na Portálu farmáře.

► **Opakovaně jste pane ministře jednal v Bruselu a i na dalších důležitých jednáních o dvojí kvalitě potravin. V jaké je to nyní fázi po zhruba 8 letech, co na to jako první upozornila paní europoslankyně Sehnalová na tiskové konferenci v Praze s viceprezidentem Svazu obchodu a cestovního ruchu Pavlem Mikoškou a zástupci Vysoké školy chemicko-technologické Praha?**

Jak prokázala řada společných testů, spotřebitelé nejen u nás, ale i v dalších „nových“ členských zemích, mají na pultech častěji méně kvalitní výrobky ve srovnání s ostatními státy Evropské unie. Je nutné připomenout, že problém dvojí kvality se týká výhradně nadnárodních firem, naši výrobci se těchto praktik nedopouštějí.

Rakousko, které koncem roku 2018 skončilo jako předsednická země Unie, ale postihování dvojí kvality z návrhu evropské směrnice na ochranu spotřebitele vypustilo. Po nátlaku České republiky a dalších zemí však rumunské předsednictví na začátku roku do návrhu směrnice postihování dvojí kvality vrátilo.

My budeme nadále se stejnou intenzitou pokračovat v úsilí odstranit nekalou praxi dvojí kvality potravin z vnitřního trhu EU tak, aby český spotřebitel těmito nekalými praktikami některých nadnárodních firem již nebyl postihován.

V současné době Jednotné výzkumné centrum EK testuje v Evropské unii vybrané potravinářské výrobky, které zahrnují i privátní značky řetězců. Do tohoto testování se aktivně zapojila i Vysoká škola chemicko-technologická, která už má jako nezávislá a odborná instituce s testováním dvojí kvality v Česku praktické zkušenosti. Informace, které o vy-

braných potravinách shromáždila, předala v prosinci 2018 Evropské komisi. Výsledky testování výzkumného centra by měly být známy v první polovině roku 2019.

► **Naše zemědělství je ve vztahu k okolním státům EU konkurenceschopné, a to i přes stále velké rozdíly v dotacích, a to ať evropských, tak zejména vnitřních, jimiž různými způsoby dílí země EU podporují své farmáře. Například Belgie nebo Nizozemsko podle prezidenta AKČR Zdeňka Jandajského dostává 4x více na dotacích než třeba Lotyšsko a samozřejmě víc i než země Visegrádu. Dá se tohle vůbec kdy změnit?**

Je nezbytné, a my to při každém jednání v Bruselu zdůrazňujeme, aby zemědělci napříč celou Evropskou unií měli rovné a spravedlivé podmínky. Pravidla nové Společné zemědělské politiky (SZP), která se nyní velmi intenzivně nastavují, proto nesmí být paušálně diskriminační a musí zohledňovat specifika sektoru v jednotlivých členských státech. Proto Česká republika dlouhodobě odmítá povinné zastropování zemědělských dotací. S naší pozicí k němu jsme se snažili seznámit nejen české europoslance, ale i europoslance z dalších zemí. Pro příznivější nastavení SZP pro české i evropské zemědělství chceme maximálně využít všech legitimních nástrojů.

Prostřednictvím europoslanců, kteří jsou v zemědělském výboru, je předloženo přes 5 000 pozměňovacích návrhů k legislativním návrhům Evropské komise. Pokud se projdou všechny tyto návrhy, určitě nebude mít legislativa navržená Komisí podobu, v jaké byla představena loni v červnu. Není zatím schválený ani rozpočet, takže není jasné, kolik peněz na danou politiku a pozměňovací návrhy půjde. Komise předpokládá, že se o víceletém finančním rámci bude hlasovat až na podzim. Což znamená velké zpoždění. Jak už jsem ale zmínil, naše návrhy se snažíme protlačovat na každém zasedání Rady ministrů. Na jejím jednání koncem ledna už jsem uvedl, že je potřeba se bez prodlev bavit o přechodném období. Zpoždění připouští i někteří europoslanci, takže je nutné začít řešit podmínky, aby nedošlo ke zpoždění v toku peněz zemědělcům, kteří je potřebují.

► **Zaznamenáváme stálý propad v produkci vepřového masa a právě i díky rozdílným dotacím je dovozové levnější. Agrární komora ČR v minulém roce iniciovala určitý způsob státní podpory chovatelům prasat. Je to reálné nebo půjde dál o výmluvy, jako za vlády ministrů za ODS?**

Situace na trhu s vepřovým masem je problematická dlouhodobě. Výkupní cena za živá prasata loni klesla na nejnižší úroveň od roku 2010, a producenti jsou tak nuceni prodávat

za ceny nižší než výrobní náklady. Vyzval jsem proto eurokomisaře Phila Hogana, aby zavedl mimořádné cílené podpory, které by producentům vepřového masa kompenzovaly jejich kritickou situaci. Pomoci chovům prasat překonat tuto situaci se Ministerstvo zemědělství snaží zaváděním dostupných podpor podle pravidel EU – systémově jsou vybírány podpory pro pohodu a zdraví zvířat, podobně jako u dalších druhů hospodářských zvířat.

Nepřímo přispívají k podpoře živočišné výroby plošná opatření Programu rozvoje venkova. Do dojeného skotu a prasat je cíleno opatření Dobré životní podmínky. Významnou součástí PRV jsou neinvestiční dotace, tzv. plošné platby, které nepřímo podporují živočišnou výrobu, nicméně záleží na intenzitě chovu hospodářských zvířat.

Pro rozvoj tuzemské živočišné výroby je také důležité pokud možno posílit její provázání na kvalitu potravin. Většina důležitých ukazatelů produktivity českých chovů hospodářských zvířat je na světové úrovni. Již méně úspěšná byla dosud snaha přesvědčit o těchto kvalitách zákazníky, aby pokud možno vyhledávali domácí značky. Typickým příkladem nevyužitého potenciálu je právě sektor vepřového masa. Podařilo se sice zastavit dlouhodobé snižování stavů prasnic, avšak soběstačnost v produkci jatečných prasat stagnuje přibližně kolem 50%. Tato situace si říká o systémovou práci s českými spotřebiteli s důrazem na kvalitu domácí produkce.

► **Inicioval jste jako prezident Potravinářské komory návrat k tzv. cechovním normám. Můžete vysvětlit, o co jde a jak je to daleko s realizací tohoto zejména spotřebitelsky velmi zajímavého a přirovnatelného tématu?**

Jde o dobrovolný národní systém kvality, tedy dobrovolnou značku kvality, kterou spravuje a administruje Potravinářská komora ČR. Ta reagovala na požadavky výrobců, kteří se chtěli prezentovat zjednodušeným logem, aby nemuseli vypisovat, že vyrábějí podle kvalitních českých cechovních norem. Tato norma je jednoznačně napsaná a určuje, co se do daného výrobku má a může použít. Omezuje například používání přídatných látek, nabízí masné výrobky s vyšším obsahem masa nebo preferuje používání kvasů u pekařských výrobků. Vyplývají z ní tedy nadstandardní parametry, jimiž se daná potravin liší od jiných srovnatelných potravin, které jsou uváděné na trh. Zákazník tak ví, že si ve srovnání s ostatními potravinami stejného druhu kupuje vyšší kvalitu dané potraviny a hlavně má zaručený obsah jen těch složek, které jsou v normě uvedeny. V současné době je držitelem České cechovní normy více než 900 výrobců a Potravinářská komora chce v jejím rozvíjení pokračovat, aby zahrnovala i další



Jednání vlád ČR a SR – Košice 17. 9. 2018

kategorie produktů. Ministerstvo zemědělství aktivitu v oblasti tvorby českých cechovních norem, které zpracovávají samotní výrobci a zpracovatelé, podporuje, protože efektivně doplňuje povinné standardy vyplývající z prováděcích vyhlášek k zákonu o potravinách.

**► Kriticky se stavíte delší dobu k maržím u velkoobchodu a slevovým akcím. Nastavíte určité mantinely těmto „hrákám“ s cenami?**

Témata marží, slevových akcí a prodeje se ztrátou jsem řešil se zástupci všech velkých

obchodních řetězců, včetně zástupců Svazu obchodu a cestovního ruchu (SOCR) již v listopadu loňského roku a s prezidentem SOCR Tomášem Prouzou jsem jednal i letos v lednu. Témata vysokého podílu slevových akcí a podpora prodeje tuzemských potravin byla ze strany Svazu obchodu a cestovního ruchu velmi pozitivně a aktivně zmiňována. Zaznělo také, že slevové akce jsou problémem celého potravinového řetězce, tedy i maloobchodu, a že je nutné tuto problematiku společně a aktuálně řešit. Svaz obchodu a cestovní

ho ruchu má v této souvislosti do jara předložit konkrétní nástroje a opatření k problematice slevových akcí.

Musím zopakovat, že slevové akce rušit nechci. Mým záměrem je vnést do nich určitý pořádek a k tomu mě vedou i výsledky kontrol Státní zemědělské a potravinářské inspekce. Ty jasně ukazují, že se ve slevových akcích mnohdy prodávají méně kvalitní potravinářské výrobky, které dokonce klamou zákazníky svým složením. Rád bych proto omezil jejich četnost nebo podíl, které toto zboží představuje na celkovém ročním prodeji. Vždyť zákazník pak chápe akční cenu jako cenu základní a ztrácí reálnou představu o hodnotě potravinářských výrobků. Navíc tyto kroky jednoznačně vedou k šíření fenoménu plýtvání potravinami.

Pokud jsou slevy plně nebo z větší části hrazeny na úkor dodavatelů, tedy našich potravinářských výrobců, považuje Ministerstvo zemědělství za svoji povinnost hledat řešení tohoto neutěšeného stavu. Stejně tak jsme přesvědčeni, že domácí trh má být pokrýván v maximální míře tuzemskými zpracovateli surovin českého původu.

Eugenie Línková

## První online pivní výčep Peevo.cz rozšiřuje rozvoz mimo Prahu

*První online pivní výčep Peevo.cz, který v Praze a okolí od loňského září expresně rozváží čerstvě načepovaná piva z menších českých pivovarů, rozšířil rozvoz také mimo hranice Prahy, v první fázi do Říčan, Průhonic, Velkých Popovic a okolí v okrese Praha - východ. Zákazníci mohou nově využít také možnost osobního odběru přímo v Peevo.cz (Tomáškova 773/3, Praha 5), nebo expresního doručení v lokalitě Prahy 5 objednááním přes rozvážkovou službu Damejido.cz.*



„Na trhu jsme zatím opravdu jen pár měsíců, ale zájem o naši službu každý měsíc roste zhruba o 20-30% a velmi nás těší vesměs pozitivní reakce od lidí, kteří nás vyzkoušeli a vracejí se. Naši zákazníci si chválí vynikající servis, rychlost doručení a hlavně možnost vychutnat si zajímavá řemeslná piva z pohodlí domova,“ říká Matuš Karaffa, spoluzakladatel Peevo.cz, a dodává: „Za první 4 měsíce provozu se přes Peevo.cz vyčepovalo přes 300 sudů pív. Na čepu se vystřídal celkem 82 různých pív z 36 menších českých pivovarů a minipivovarů. Jednoznačně neprodávanější jsou světlá svrchně kvašená piva stylu IPA. Z konkrétních pív vede dvojice Clock Twist American Red IPA 14° z řemeslného pivovaru Clock z Potštejna a Zichovec Mosaic ALE 12° z rodinného pivovaru Zichovec.“ Od testovacího spuštění

služby Peevo.cz v září loňského roku si službu vyzkoušelo už přes 800 zákazníků. Překvapivě roste počet žen, které službu online výčepu také využívají. V prosinci to byla dokonce celá čtvrtina zákazníků, jinak se podíl žen pohybuje okolo 18%. Většina zákazníků jsou Češi, ale pomalu roste také počet cizinců. Naše redakce také vyzkoušela a můžeme doporučit. Je to s dovozem hned několik vybraných pív během krátké čekací doby a s perfektní službou. Na párty jako dělané. V dalších plánech Peevo.cz pro letošní rok je pak postupné rozšiřování rozvozu do okolí Prahy, zejména do pražských satelitů a okruhu cca 15–20 km kolem Prahy, a rozšiřování nabídky pív nejen na čepu, ale také prostřednictvím piva v lahvi přímo od pivovarů.

Eugenie Línková

## Kauza masa z Polska otrásla Českem

*Kauza závadného masa z Polska otrásla Evropou, Česká republika zavedla celou řadu opatření, aby se nevhodné hovězí dále nedostávalo na české pulty. Na několik míst se ale potravina dostala. Kontroly také odhalily podniky, které klamaly zákazníky v případě původu masa. O ochraně českého trhu a kontrolách dovozu hovořili proto na tiskové konferenci ČSSD ministr zemědělství Miroslav Toman, europoslankyně Olga Sehnalová, europoslanec Pavel Poc a ústřední ředitel Státní veterinární správy Zbyněk Semerád.*

Ministr Toman informoval, jak se řešila napjatá situace mezi Českem a Polskem, kdy polská strana po zavedení opatření pohrozila, že zavede kontroly českých výrobků. Česká strana je s Polskem v kontaktu, musí si však být nicméně jistá, že Polsko odstraní všechny závady. V případě, že se to nepovede, budou opatření dále pokračovat. Povinné kontroly dováženého hovězího masa z Polska platí od provalení se skandálu s polským masem, od té doby se maso musí před uvedením na trh vyšetřit na salmonelu. Povinně se zatím nekontrolují polotovary z hovězího masa, jako je například tatarský biftek. Podle ústředního ředitele Státní veterinární správy Zbyňka Semeráda se z nich odebírají vzorky, pokud by se objevil problém, je připraven mimořádná opatření rozšířit.

### Váhavé stanovisko Evropské komise

„Mimořádné kontroly, které ČR zavedla pro polské hovězí maso, se ale nelíbí Evropské komisi,“ řekl na tiskové konferenci ministr zemědělství Miroslav Toman. Komise podle něj usiluje i o zrušení povinnosti nahlašovat dovozy masa 24 hodin předem. Pokud Polsko podnikne slibované kroky, je ministr připraven mimořádná opatření na konci března zrušit. Ministr Toman toto stanovisko potvrdil i při jednání s eurokomisařem pro zdraví a bezpečnost potravin Vytenisem Andriukaitisem. Komise nakonec vzala argumenty ČR na vědomí a souhlasila s návrhem nalézt kompromisní řešení na třístranném jednání 18. března, které se uskuteční na okraj Rady ministrů ve složení ministr Toman, polský ministr Ardanowski a eurokomisař Andriukaitis.

### Evropská komise zaspala

Na tiskové konferenci pak europoslankyně Olga Sehnalová komentovala nedávné vyjádření eurokomisařky Věry Jourové ke dvojí kvalitě potravin. „Myslím, že aktivita paní komisařky by se teď měla zaměřit v první řadě na prosazení legislativy v členských státech ve verzi, která nebude bezzubá a v praxi nepoužitelná. Všechno ostatní jsou řeči a PR cvičení,“ uvedla doktorka Sehnalová a pokračovala: „Paní komisařka naznačila jakési první výsledky celoevropského testování. Ty výsledky podle mého názoru nepřinášejí do této debaty nic nového, Evropská komise tím de facto plní dluh vůči Evropskému parlamentu, protože bych chtěla připomenout, že na můj návrh Evropský parlament již v roce 2013 vyzval Evropskou komisi k provedení celoevropského testování. Po pěti až šesti letech tu máme jakési výsledky, myslím si, že i to zveřejnění bude ne jaksi náhodou několik měsíců před volbami do Evropského parlamentu.“

Jak dále Olga Sehnalová zmínila, „paní komisařka říká, že hříšníci hodlá zveřejňovat, tedy ty, kteří uplatňují dvojí kvalitu na vnitřním trhu EU. Myslím si, že není nač čekat. Byl jim poskytnut určitý čas, aby své receptury přizpůsobili a udělali tak v tichosti, nicméně už jsme mnohem dál a to, že se pořád našlapuje jaksi po špičkách, není úplně na místě.“

### Spotřebitelé nemohou nahradit dozorové orgány

S názorem, že by to měli být hlavně spotřebitelé, kteří mají hlásit dvojí kvalitu, Olga Sehnalová nesouhlasí. „Myslím si, že spotřebitelé nemohou nahrazovat dozorové orgány, vidíme to na příkladu kontroly kvality hovězího masa. Aby si spotřebitelé napřed dělali své testy a potom to teprve někam hlásili?“



Olga Sehnalová, Miroslav Toman, Pavel Poc a Zbyněk Semerád

V momentech, kdy budou mít dozorové orgány skutečně legislativní nástroj, aby mohly dvojí kvalitu postihovat, tak předpokládám, že tak učiní. Vše, co nás dovede k řešení dvojí kvality, je jasná vymahatelná legislativa a tady si troufnu říci, že Evropský parlament má odpracováno, přijal verzi, která byla přísnější k původně navrženému návrhu Evropské komise, tedy ke změně směrnice o nekalých obchodních praktikách. Nyní čekáme na pozici členských států v Radě a toto je úkol paní komisařky Jourové, aby přesvědčila členské státy a nejen ty, jichž se dvojí kvalita týká, zejména země střední a východní Evropy. Přesvědčit všechny ty, kteří jsou k dvojí kvalitě možná odmítaví a skeptičtí a stojí na druhé straně barikády, aby směrnici o nekalých obchodních praktikách a dvojí kvalitě v ní zařadily a to v podobě, aby byla skutečně vymahatelná,“ řekla Olga Sehnalová.

### Dvojí kvalita je i u nepotravinového zboží

Poslankyně Olga Sehnalová na druhé straně ocenila, že Věra Jourová nyní v souvislosti s dvojí kvalitou zmiňuje nejen potraviny, ale i nepotravinové zboží, konkrétně prací prášky, a změnila tak svůj dřívější názor. „Stejně tak bych takovýto posun ráda viděla i ze strany Ministerstva průmyslu a obchodu, protože až dosud jsem žádné vyjádření v tomto smyslu neslyšela stejně jako to, že v Bruselu v rámci vyjednávání ministerstvo hovoří pouze o dvojí kvalitě v souvislosti s potravinami, nikoliv s dalším zbožím. Do volte mi, abych poděkovala panu ministru Tomanovi a ministerstvu zemědělství, které v tomto smyslu má mnohem jasnější pozici,“ uzavřela svoje vystoupení europoslankyně Olga Sehnalová.

Text a foto Bohumil Brejžek

# Mezinárodní zelený týden v Berlíně 2019 byl opět plný zajímavostí

Mezinárodní zelený týden v Berlíně (IGW) je největším veletrhem pro výživu, zemědělství a zahradnictví na světě a již se stal tradiční akcí. Zelený týden v Berlíně nabízí produkty jako ovoce a zeleninu, ryby, maso a mléčné výrobky. Kromě toho existují na IGW široký výběr vína, piva a lihovin v souvislosti s mezinárodními specialitami, takže nabízí velkou kulinární škálu. V souladu se spotřebitelským trendem nabízejí přímí zemědělci a ekologický trh řadu produktů s certifikovanými ekologickými produkty. V oblasti zemědělství, lesnictví a zahradnictví jsou kromě řady obchodních zájmů takové, které jsou prezentovány s obnovitelnými surovinami, také v poloprovozních oblastech, jako je bioenergie, praktické a vědecké poznatky. Mezinárodní Zelený týden v Berlíně také nabízí podpůrný program s více než 300 symposií, seminářů, kongresů a schůzí výborů.



Ochutnávky byly na denním pořádku během veletrhu a posuzovala se třeba i kvalita brambor



Bulharská rajčata jsou vyhlášena po celém světě



Madaři nabízeli skvělé pečivo

Na veletrhu jsou i haly s hospodářskými zvířaty, technika a to nejen pro potravinářské provozy. Právem se stal svým přesahem veletrh Grüne Woche celosvětovou událostí pro milovníky nejen dobrého jídla a pití, ale i zajímavých informací z oblastí života na venkově. Mezinárodní zelený týden v Berlíně se letos konal ve dnech od 18. - 27. ledna.

## Partnerskou zemí Zeleného týdne 2019 bylo Finsko

Na pozvání federální ministryně Julie Klöckner se prvního dne veletrhu zúčastnila i spolková kancléřka Angela Merkel. Na setkání s více než 70 ministry zemědělství z celého světa hovořila kancléřka během odborné konference mimo jiné o významu digitalizace pro zemědělství. Přestřížením pásky zdobené věncem ze šišek, větviček borůvky a březových větví zahájila federální ministryně zemědělství Julia Klöckner spolu s finským ministrem zemědělství Jari Leppou, Berlín starostou Berlína Michaeliem Müllerem a prezidentem Německé zemědělské asociace Joachimem Rukwiedem Mezinárodní zelený týden.

Během tradičního zahajovacího turné ministryně Julia Klöckner zdůraznila, že Zelený týden v metropoli Berlín také znamená „sjednocení města a země“. Budoucnost zemědělství závisí na tom, jak se sjednocuje modernost a tradice. „Veletrh je příkladem, že můžete ochutnat doma,“ řekla v květinové síni po mnoha ochutnávkách potravin z celého světa.

„Jsem rád, že se můžeme společně s našimi zemědělskými výrobci a zástupci lesních společností, vlastníky finských know-how na potraviny získané z naší krásné přírody, dostat do povědomí návštěvníků 84. Zeleného týdne, uvítal Jari Leppa ve finském stánku rozleh-

lé haly stovky hostů. Spolu s ním vyjádřil prezident Německé zemědělské asociace Joachim Rukwied naději, že se Zelený týden stane platformou pro spotřebitele, zemědělce, politiky a zástupce obchodu a dojde tak k užitečnému dialogu. „Příběh o úspěchu Zeleného týdne ukazuje, že Berlín je přesně ten správný prostor pro tuto platformu,“ zdůraznil primátor Michael Müller. Phil Hogan, evropský komisař pro zemědělství a rozvoj venkova s potěšením konstatoval, že se už popáté účastní diskusí o důležitých nápadech pro zemědělství do budoucna.

Na zemědělském veletrhu Zelený týden, s více než 80letou historií, se letos představilo 1 750 vystavovatelů z 61 zemí. Z jednoduché místní komoditní burzy se stal historicky nejdůležitější mezinárodní veletrh potravinářského průmyslu, zemědělství a zahradnictví. Od roku 1926 (přestávka byla během druhé světové války) se více než 72 000 vystavovatelů z 116 zemí představilo více než 29 milionům obchodníkům a soukromým návštěvníkům s rozsáhlým sortimentem výrobků ze všech kontinentů.

## Co je vlastně reformulace

Odborníci na zdravou výživu tvrdí, že moc sladíme, solíme a používáme zbytečně víc tuků než je zdravé. Právě uzpůsobením pokrmů na menší příjem těchto „ochucovadel“ se dá nazvat onou reformulací. Jsou to sice přírodní látky, ale čeho je moc, toho je příliš, říká jedno naše úsloví a u zdravotníky je to znát pak na růstu civilizačních chorob. Sůl, cukr a tuk nejenže poskytují dobrou chuť, ale mají i jiné důležité funkce. Například sůl prodlužuje trvanlivost potravin podléhajících zkáze. To jsou fakta na jedné straně mince, totéž totiž platí o cukru a tucích, i ty lze brát současně jako dobrá konzervovadla. Ale



Spolková ministryně zemědělství a potravinářství Julia Klöckner s královnami krásy jednotlivých komodit



Letošní hostitelskou zemí na Grüne Woche bylo Finsko

příliš mnoho těchto ingrediencí může poškodit naše zdraví. Tak co děláš, řekli si vědci z Max Rubner Institute (MRI) v Německu. „Budeme zkoumat nové formulace a výrobní procesy tak, aby méně cukru, soli a tuků, co jsou používány běžně v pokrmech, neovlivnily příliš chuť určitých potravin, ale i jejich trvanlivost. Prvním takovým příkladem bylo snížení obsahu soli v mladém sledi na polovinu. Byl chutný a zdravější. S tímto konstatováním se šlo na další pokusy s potravinami a reformulacemi a daří se to bez zhoršeného požitku z jejich konzumu,“ vysvětlil tiskový mluvčí institutu Max Rubner. Na stánku MRI návštěvníci mohli také vyzkoušet, zda jim chutná klobása s méně tuku, chleba s méně soli nebo čokoláda s menším množstvím cukru.

## Domácí kuchyně měla množství vyznavačů

S domácími dobrotami letos na Grüne Woche excelovali Slováci, taky u jejich velkého a nápaditého stánku bylo stále plno a počty návštěvníků mlsalů nebraly konce. Halušky se zelím a kousičky špeku nebo brynzou, to chtěl ochutnat snad každý a prakticky bez výjimky, kdo ochutnal, chtěl i nakupovat a to jak přísady v podobě lahodné brynzy nebo poctivého špeku, uzeneho bůčku, tak i škvarky podávané na chlebu. Tradiční výrobky z mouky a brambor šly na odbyt a kdo ochutnal halušky, hned šel do řady na ovocné knedlíky a to buď kynuté plněné domácími džemy nebo bramborové se švestkami a dalšími ovocnými přísadami. Tyto chutné sladké bramborové koule s názvem Mnamito vítězily. Hned za nimi se nesly i výrobky firmy Milsy, co nabízela uzeneho sýry, které v kombinaci s vynikajícími pekárenskými výrobky pekárny Minit Slovakia byly také velmi žádané a o nakupující nebyla nouze. Zvláště, když hned vedle u pultů s výčepem se točil mok Banskobystrického pivovaru, lehké, ležácké pivo a Radlery Pavilion se stánky slovenských potravinářských byl letos obzvláště žádaný, zatímco u českého pavilonu došlo k velkému poklesu zájmu návštěvníků. Nabídka sušeného masa jer-

ky hned od dvou firem zase tak moc nelákala a ani další firmy moc nebodovaly, dřívější slavné týdny české vesničky jsou už zřejmě minulostí. Alespoň tak to viděli novináři, co shromažďovali fakta pro centrální press centrum tohoto veletrhu.

## Inovace v duchu nezvyklých chutí

Mimo tradičních pokrmů u jednotlivých zemí nechyběla ani nabídka v duchu nových nápadů. Například speciálně upravené okurky naložené s dubovými listy a sirupem z bylin dle starého receptu z Schorfheide z Braniborska. Nebo ovoce naložené ve šťávě dalších ovocných druhů bez jakýchkoliv přísad. Nezvyklé byly i polévky na stánku z Indonésie. Návštěvníci veletrhu mohli ochutnat i netradiční zmrzliny jako byla jogurtová s kousky hrášek a skořiči, zajímavou chuť měly i okurky v kari, zvláštní byla i sekaná s uzeneho chřestem a červenou řepou nebo chleba netradiční chuti s novými přísadami a plevelový sirup. Nechyběly ani zajímavé novinky pro vegany, kteří nechtějí přijít o chuť, na něž byli zvyklí. Návštěvníci zeleného týdne tak mohli ochutnat veganský burger, který připomínal hovězí. S novými chuťovými variantami přišli i Norové. 95 vystavovatelů představilo kulinářskou rozmanitost Norska. Na stáncích se veřanů se tak nabízel třeba sýr z hnědého kozího mléka a fermentovaný pstruh, osobně na ně lákal v první zahajovací den veletrhu ministr zemědělství Bård Hoksrud. Kromě různé upraveného masa sobů, lososa a halibuta se představila také „Fenalår“, vyčištěná a uzeneho jehněčí stehna a mírně modrý sýr „Kraftkar“. Na ochutnávky bylo během veletrhu připraveno 60 z 200 norských Aquavitů, 16 regionálních pivovarů nabízelo 36 různých typů piva, včetně „Saison“ Carl Otto Christensen, jehož láhev je uzavřena korkem ze šampaňského. A co teprve produkce jablečného moštu, která také v Norsku zaznamenává obrovský vzestup.

V hale s nápisem Schleswig-Holstein bylo možné nejdřív zavítat na virtuální exkurzi do výroby mléka. Pomocí virtuálních brýlí bylo možné sledovat zpracování mléka bě-



Bylinná manufaktura



Jak jinak než nabídka čajů z Indie

hem celého výrobního procesu. Start do tohoto virtuálního světa byl samozřejmě na samotných pastvinách. Provincie má více než 70 firem, organizací a sdružení a nejsou registrované jako fair produkce. Návštěvníci mohli být také přítomni každodenním kuchařským show. Tito profesionálové z pěti okresních sdružení DEHOGA každý den nabízeli nové pokrmy z regionu. Nechyběly přitom ani nabídky produktů pro osoby s potravinovou intolerancí, což se představilo širokým masám návštěvníků letos poprvé. „Naše zemědělství a venkovské oblasti představují silný kus Šlesvic-Holštýnska,“ zdůraznil předseda vlády Daniel Günther této spolkové země a právem mohl být hrdý na opravdu velmi pestrou škálu nabídky k ochutnávkám, ale i nákupům zajímavých dobrot. A tím i naši letošní procházku výstavištěm Mezinárodního zeleného týdne ukončíme.

**Dvoustranu připravila: Eugenie Línková**

# Diamantová liga již potřetí

**Ve třetím ročníku soutěže Diamantová liga kvality 2018 se staly absolutními vítězi čtyři prodejny – dvě v kategorii Food (potraviny) a dvě v kategorii Non-food (nepotravinové prodejny). Vítězům ceny předal na slavnostním večeru v Kaiserštejnském paláci prezident Svazu obchodu a cestovního ruchu Tomáš Prouza a šéf Rady kvality ministerstva průmyslu a obchodu Petr Koten za účasti ministryně průmyslu a obchodu Marty Novákové.**



První ročník soutěže se uskutečnil v roce 2016 a do její finální fáze se dostalo 19 maloobchodních prodejen s převahou sortimentu potravin. Do druhého ročníku se vedle nich zapojily i prodejny s nepotravinovým sortimentem a do finální fáze soutěže bylo nominováno celkem 41 prodejen.

V loňském roce byly hodnoceny maloobchodní prodejny s převahou sortimentu potravin, prodejny s nepotravinovým sortimentem a nově i prodejny maloformátového typu. Do finální fáze soutěže bylo nominováno celkem 46 prodejen, z nichž 41 získalo certifikát Držitel ocenění Diamantové ligy kvality a právo používat ochrannou známku po dobu dvou let. Celkem 19 z těchto prodejen (deset v segmentu Food, sedm v segmentu Non-food a dvě v kategorii Maloformátová prodejna) navíc obdrželo Zvláštní cenu prezidenta SOCR a čtyři nejlepší si odnesly i Cenu za vynikající kvalitu České společnosti pro jakost. V kategorii Food to byly obchody Albert Praha 4 – Chodov a Lidl Ostrava – Sjízdna, v kategorii Non-food byly jako nejlepší

prodejny vyhodnoceny DM Drogerie Markt Velký Týnec a SIKO Koupelny Praha 5 – Zličín. Cenu veřejnosti pak obdržel Lidl Ostrava – Sjízdna.

## Lepší služby pro zákazníky

Diamantová liga kvality je soutěž maloobchodních a velkoobchodních prodejen, v níž se hodnotí úroveň služeb zákazníkům, kvalita a čistota prodejního prostředí, vzhled prodejen, ochota personálu, nabídka zboží a dodržování legislativních požadavků při prodeji. Jde o společný projekt Svazu obchodu a cestovního ruchu a Ministerstva průmyslu a obchodu, který byl na podzim 2015 zařazen do Programu Česká kvalita podporovaný vládou a jenž je součástí Národní politiky kvality. Odborným garantem soutěže je pak Česká společnost pro jakost.

Soutěž napomáhá zlepšování úrovně služeb v oblasti malo a velkoobchodu, přičemž jednotlivá ocenění by měla prodejny motivovat, aby se trvale zlepšovaly.

Oceněné prodejny se odlišují od konkurence a jsou znamením pro zákazníky, že právě tady jdou jejich přáním naproti. Účelem soutěže není vybrat jedinou vítěznou prodejnu, ale ocenit, dekorovat a následně upozornit na všechny prodejny, které splní podmínky pro získání ocenění.

## Podrobné hodnocení

Součástí přihlášky každé prodejny je sebehodnotící dotazník. V něm každá prodejna mimo jiné uvádí své hlavní důvody (například realizované inovace, důvěra zákazníků, péče o místní komunitu), jimiž se odlišuje od konkurence a které ji nominují do soutěže. Mnohé hodnocené prodejny kladou důraz na rozšiřující se nabídku doplňkových služeb, ať už jde například o pokrytí wi-fi, dětský koutek nebo vlastní pekárnu či řeznictví. Zvýšená pozornost je věnována matkám s dětmi nebo seniorům. U prodejen s potravinami se také navyšuje spolupráce s lokálními dodavateli, totéž platí i o pestřejší nabídce pro zákazníky ze zvláštními

požadavky na výživu. „Těší nás, že se do tohoto celorepublikového klání hlásí stále více prodejen, aby mohly předvést, jak na tom jsou například s kvalitou poskytovaných služeb, šíří sortimentu nebo vstřícností k zákazníkům,“ konstatuje viceprezident SOCR pro obchod Pavel Mikoška.

Následný neohlášený audit prováděný dvojicí nezávislých hodnotitelů se zaměřuje na dodržování legislativních pravidel, komplexnost doplňkových služeb, hygienickou dokonalost prodeje potravin a na úroveň nastavení a dodržování vlastních firemních pravidel. Prodejny se důkladně hodnotí na základě celé škály parametrů, ať už jde o legislativní pravidla, hygienické podmínky nebo kulturu prodeje. Metodika hodnocení se zakládá na posuzování prodejen prostřednictvím „neznámého zákazníka“ (Consumer Quality Index). To znamená, že neznámý zákazník při své návštěvě na prodejně hodnotil tři základní kritéria zákaznické spokojenosti. Těmi je v případě prodejen s potravinami úroveň celkového vzhledu prodejny i jednotlivých úseků, kvalita zboží a úroveň služby zákazníkovi. U nepotravinových prodejen se jedná o úroveň celkového vzhledu prodejny i jednotlivých úseků, sortimentní nabídku a kvalifikovanost personálu.

## Třetí ročník s novými kategoriemi

Aktuální ročník doznal rozšíření a to konkrétně o soutěžní kategorii Prodejny maloformátového typu. Jak uvedl ředitel Komory obchodních řetězců Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR Radek Sazama,

spadají do ní venkovské prodejny v obcích do třech tisíc obyvatel a specializované prodejny s úzce specializovaným sortimentem, ať už jde třeba o pultový prodej elektra nebo květinářství. Za účelem dalšího zatraktivnění soutěže a získání širšího spektra soutěžících byla zavedena speciální kategorie, kterou je zákaznická nominace oblíbené prodejny, jejíž vítěz si premiérově odnese Cenu veřejnosti. Do budoucna by se hodnocení v rámci Diamantové ligy kvality mělo rozšířit i na další subjekty a podnikatele, ať už jde o oblast hotelů, restaurací a dalších služeb souvisejících s cestovním ruchem (například cestovní kanceláře a agentury, ski areály a další).

## Obchod jako otevřené tržiště

„Albert na Chodově je obchodem, v němž zkoušíme inovace a novinky,“ říká generální ředitel obchodů Albert Jesper Lauridsen s tím, že „srdcem obchodu je oddělení čerstvých potravin.“ Prodejna byla otevřena před více než třinácti lety, v roce 2017 prošla kompletní rekonstrukcí, kdy za pouhých šestnácti dnů byl vytvořen moderní obchod se širokou nabídkou a moderním nákupním prostorem.

Jak vysvětluje manažerka prodejny Hana Reinichová, vše se točí kolem otevřeného tržiště, z něhož se lze dostat do ostatních nákupních oddělení. V oddělení ovoce a zeleniny by se měli zákazníci cítit jako na trhu, přičemž důraz je kladen na čerstvost a pohodlí nákupu. Zákazníci v prodejně najdou například speciální oddělení potravin pro zdravý životní styl, sushi bar, unikátní vintéku nebo fresh bar pro rychlé občerstvení. Atraktivní novinkou je možnost zákazníkovi nastříhat si a nakombinovat různé druhy bylinek, ty dát do připraveného sáčku a navázat. Hana Reinichová také vyzdvihla, že o zákaznících se stará více než 200 zaměstnanců, z nichž 42 na prodejně pracuje více než deset let.

„Diamantová liga kvality představuje unikátní příležitost, jak veřejnosti představit naše obchody jako skvělé místo pro každodenní nákupy i skvělé místo k práci,“ říká k udělení Ceny za vynikající kvalitu ředitel pro operativu obchodů Albert Michal Pavelka a dodává: „Prodejna na Chodově byla navíc tou první, kde jsme představili přelomový koncept nakupování. Tento model se postupně objevuje i v dalších prodejnách ve větších městech napříč Českem, stejně tak i v našich modernizovaných supermarketech. Úspěch v Diamantové lize kvality je především příjemným oceněním práce celého týmu kolegů, kteří se o naše zákazníky starají každý den,“ zdůrazňuje Michal Pavelka.

## Dvě hlavní ceny do Ostravy

Prodejna Lidl v Ostravě v ulici Sjízdna byla otevřena v červenci 2017. Jedná se o prodejnu nové generace, jejíž stavba nahradila původní prodejnu a která zákazníkům nabízí pohodlné nakupování od začátku do konce. Při výstavbě bylo pamatováno také na zaměstnance, kteří mohou využívat prostorné zázemí včetně odpočinkové místnosti anebo zastřešené terasy. Prodejna získala nejen nejvyšší ocenění – Cenu za vynikající kvalitu, ale i byla vyhodnocena jako nejoblíbenější prodejna zákazníky. „Cenu nás samozřejmě těší. Největší zásluhu na tomto úspěchu má přitom všech 30 zaměstnanců prodejny, díky kterým se sem zákazníci rádi vrací,“ říká tisková mluvčí společnosti Zuzana Holá.

## Pět ocenění pro Kaufland

Certifikát Držitel ocenění Diamantové ligy kvality a právo používat ochrannou známku po dobu dvou let získalo i pět prodejen Kaufland. Vedle prodejen v Sokolově a Pardubicích byla oceněna také úplně první prodejna Kaufland v Ostravě Zábřehu, jež vítá své zákazníky od roku 1998, a vlajková loď společnosti na pražském Vypichu, která loni prošla modernizací. Prodejna v Českém Těšíně získala i Zvláštní cenu prezidenta SOCR. Jak říká tisková mluvčí společnosti Kaufland Česká republika Renata Maierl, „naše prodejny modernizujeme tak, abychom zákazníkům během jejich nákupu nabídli co největší komfort a pohodlí. Každý rok se investuje do modernizace obchodu více než deset miliard korun. Vše je doplněné o nové technologie, jakými jsou například čtečky EAN kódů pro kontrolu ceny, samoobslužné pokladny, elektronické etikety nebo digitální obrazovky.“

## Pokračující modernizace obchodů

Na závěr slavnostního večera prezident Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR Tomáš Prouza ocenil roli ministryně průmyslu a obchodu Marty Novákové jako zakladatelky soutěže Diamantová liga kvality i její roli, kterou ve vztahu k obchodu sehrává ve své ministerské funkci. Uvedl, že i v letošním roce bude pokračovat tvrdá konkurence řetězců, z čehož budou těžit zákazníci, poroste objem investic do modernizace obchodů a jejich fungování, kdy zároveň připomněl, že do modernizace obchodu se investuje každoročně více než deset miliard korun.

Text a foto Bohumil Brejžek



Zástupci prodejny Ahold z Prahy - Chodova



Pavel Mikoška a Daniela Písařovicová, která slavnostní večer uváděla



Tomáš Prouza a Marta Nováková

# Vítěz poletí

## na nejprestižnější kuchařskou soutěž do Lyonu

Vítězem nové kulinářské soutěže Chef Club Culinary Challenge se stal **Jakub Holý**, kuchař z pražské restaurace Aureole. Ta se konala v Akademii Grosseto v Průhonících, kdy se ve finálovém kole utkalo celkem 10 kuchařů. Vítěz se může radovat z hlavní ceny, podívá se do francouzského Lyonu na finále jedné z nejprestižnějších kuchařských soutěží Bocuse d'Or.

První ročník gastronomické soutěže Chef Club Culinary Challenge se konal pod záštitou značky Chef Club společnosti Vita-na FoodService ve spolupráci s Asociací kuchařů a cukrářů ČR. „Chtěli jsme dát kucha-

řům možnost porovnat své znalosti a umění, inspirovat se od ostatních a vyzkoušet si naostro soutěžní gastronomii. Všichni komisaři mají velké zkušenosti a jsem přesvědčený, že z jejich poznámek a kritiky je možné na-

čerpat spoustu námětů ke zlepšení,“ popisuje záměr soutěže Marek Procházka z Vita-na FoodService. Výkony soutěžících posuzovala profesionální porota s mezinárodními zkušenostmi, složená z členů Národního týmu AKC. Soutěž byla koncipovaná jako dvoukolová. Do finále tak po pečlivém výběru a hlasování postoupilo pouze deset nejlepších.

V posledním kole soutěžící připravovali dvouchodové menu, jehož tématem bylo 100. výročí vzniku ČSR. Úkolem bylo uvařit s použitím tradičních českých surovin předkrm z kuchařského pstruha duhového a jako hlavní ingredienci pro hlavní chod použít kachní prsa s kůží. Úspěch souboje však nespočíval pouze v samotném vaření, ale také ve schopnosti udržet si po celou dobu přípravy vzorný pořádek na pracovišti, dodržet technologické postupy, využít maximálně všechny suroviny a mít co nejmenší odpad.

Absolutním vítězem se letos stal **Jakub Holý** z restaurace Aureole, druhý byl **Martin Košťál** z Valmer restaurant v Českých Budějovicích. Třetí místo obsadil **Michal Gožo** z Hotelu Dvořák v Táboře.

**Eugenie Línková**



Jakub Holý – kachna 1. místo



Předávání hlavní výhry



## Hollandia spolupracuje s Asociací kuchařů a cukrářů ČR

Česká mlékárna HOLLANDIA Karlovy Vary, s.r.o. zahájila spolupráci s juniorskou sekcí Asociace kuchařů a cukrářů ČR. Prostřednictvím krátkých videí s originálními recepty pěti mladých českých kuchařů chtějí spotřebitelům přiblížit vaření a pečení s využitím kvalitních jogurtů.

„Každý měsíc budeme na našem webu a sociálních sítích zveřejňovat dva recepty, které si speciálně pro tuto spolupráci připravilo pět vybraných juniorských kuchařů nebo cukrářů z AKC ČR, jimž je 16-24 let. V lednu začínáme teasingem na Instagramu, kde budou využity fotky a videa z natáčení,“ vysvětluje Jan Ško-

da, manažer marketingu. „Naše videorecepty budou mít speciální posilu – kelímek jogurtu Hollandia coby chatbota (pozn. red.: Chatbot je program, se kterým mohou uživatelé chatových platform jako je Messenger, Skype nebo třeba Slack, v omezené míře komunikovat.) Ten bude vystupovat jako „jogurt-ko-

mentátor“, z něhož se zrovna bude vařit. Bude komentovat přípravu jednotlivých receptů.“

Spolupráce Hollandie s juniorským národním týmem Asociace kuchařů a cukrářů bude probíhat po celý rok. Celkem bude natočeno 24 videí s recepty na slaná i sladká jídla. (II)

## Návrat domácího zpracování ovoce

*Naše stravovací návyky jsou do velké míry stále tradiční, i když jsme za poslední desetiletí vyzkoušeli exotické plodiny dovážené do České republiky přes půlku zeměkoule. Současná mladá generace zjistila, že to, co jim chutná a to, co chtějí dávat svým dětem, roste prakticky za humny.*

Trendem dnešních jídelniček je vše, co nazýváme „domácím“. Odjakživa se komory a spíže českých rodin plnily tím, co hospodyňky zpracovaly ze zahrádek a záhonů. Vesměs to bývala naložená zelenina, ale též kompoty, marmelády a sušené ovoce, které se urodilo v dosahu jejich obydlí nebo se nakoupilo od zahradníků na trhu.

Dnešní mladé ženy a dívky opět probouzejí k životu tradici podomácku zpracovaného ovoce a nutno přiznat, že se jim to víc než daří. Vznikají dokonce i spolky z iniciativy maminek na mateřské dovolené, které realizují své nápady navázané na tradič-

ní zpracování ovoce po vzoru našich předků. Ruční výroba, kvalita a chuť produktů mají u zákazníků velký úspěch. Marmelády, džemy či kompoty bez zbytečných konzervantů jsou pro zdraví dětí i celé rodiny prioritou. Navíc jsou pěkně a vtipně balené a úžasně chutnají. Ne náhodou máme už několik vítězek v celosvětové soutěži domácí výroby marmelád World's Original Marmelade Awards, která se od roku 2004 každoročně koná v britském Dalemain v hrabství Cumbrie a my o tom vždy přinášíme reportáž.

**Eva Kloudová**



# U potravin označených CZ zákazník chybu neudělá

Po aférách s dovezeným polským hovězím pocházejícím z nelegálních jatek a nakaženým salmonelou zavedla Česká republika mimořádná veterinární opatření. Veškeré hovězí maso z Polska musí být s platností od 21. února před uvedením na trh vyšetřeno v akreditované laboratoři na zdravotní nezávadnost. Rychlé akreditované testy na přítomnost bakterií rodu *Salmonella* v mase provádí i Státní veterinární ústav Olomouc. „Situace určitě není dramatická, ale pokud bychom byli z polské strany dostatečně informováni, nebyla by opatření potřeba. Důvěra je trochu narušená,“ srovnává přístup českých dozorových orgánů se sousedním státem ředitel olomouckého SVÚ Olomouc Jan Bardoň.

## ► Máme se mít před polským masem na pozoru?

Dlouhodobě konzumentům doporučujeme, aby v rámci možností upřednostňovali tuzemské potraviny. V tuto chvíli nejde o ochranu trhu našich zemědělců, ale nezvratným faktem je, že v případě tuzemských domácích potravin máme přesnou představu o tom, jakým způsobem jsou hospodářská zvířata krmena, v jakých podmínkách jsou chována. Máme k dispozici výsledky průběžných zdravotních zkoušek, víme, kde jsou zvířata přesouvána. Na našich jatcích je veterinární dozor před poražením, při porážení i po něm. Z těchto zvířat se odebírají vzorky na monitoring cizorodých látek, na původce zoonóz atp. To znamená, že množství jednotlivých údajů, které o každém zvířeti známe, než se dostane ze stáje na pult prodejny, je nesrovnatelně komplexnější a rozsáhlejší, než je tomu u masa importovaného.

## ► Jak tyto informace prospějí zákazníkovi?

Pokud mě jako spotřebitele zajímá bezpečnost potravin a její kvalita, jednoznačně preferuji potraviny domácí. A protože mám trochu problémy s očima, když jdu do obchodu, s klidem si vezmu malinkou lupu, dívám se na obal a hledám pověstné označení CZ. Tuto potraviny pak jednoznačně upřednostňuji.

## ► Lze dobré maso poznat i jinak než podle obalu?

Je to problém. V prodejně, navíc pokud je maso balené, může zákazník těžko něco odhalit. V klasické masně, když mu řezník krájí maso, on k němu čichne, může cítit zápach a vidí, že maso je šedé, oslzlé, a tak ho odmítne koupit. Ale v supermarketech, kde je maso ve vakuovém balení, lze zkontrolovat jediné dobu použitelnosti a původ masa. Pokud je označení CZ, je větší



Ředitel Státního veterinárního ústavu Olomouc Jan Bardoň

šance, že maso bude v pořádku. Víme, odkud maso pocházelo, v jakých podmínkách zvířata žila a tak dále. Kontrola bezpečnosti masa přímo v prodejně je v podstatě ze strany spotřebitele nemožná, kromě prostudování značení.

## ► Jak lze původ potravin zjistit v restauracích?

V restauracích je to druhá věc, tam původ masa asi moc zkoumat nelze. Nicméně je možné se optat personálu, kuchařů z čeho vaří. Také existují zkušenosti, reference. Navíc řada restaurací na jídelních lístcích uvádí, že se jedná o české potraviny, české maso. Pokud to garantují, tak i naše kontroly, které chodí nejen do potravinových závodů, ale i restaurací, dbají na to, aby spotřebitel nebyl klamán. Čili pokud například deklarují, že dělají českou svatomartinskou husu, určitě se inspektor podívá, jestli je husa opravdu česká.

## ► Vyšetření na přítomnost bakterie salmonela v mase provádí i SVÚ Olomouc. Změnil se vám s koncem února zájem o tuto službu?

Salmonely vyšetřujeme dlouhodobě po celou dobu existence ústavu. Očekávali jsme, že poté, co vstoupila v platnost mimořádná veterinární opatření, zájem ze strany dovozců výrazně naroste. Ale kupodivu se tak nestalo. Vzorků je velmi málo. Domnívám se, že v tuto chvíli se asi polské hovězí maso do naší spádové oblasti příliš neimportuje, protože vzorky na vyšetření, jak přikazují veterinární opatření, k nám nechodí.

## ► Vaše spádová oblast pokrývá jaké území?

Obecně řečeno Moravu. Konkrétně se jedná o Olomoucký, Moravskoslezský, Zlínský a Jihomoravský kraj a přilehlé okresy východních Čech.



Laboratoř oddělení hygieny potravin a krmiv SVÚ

## ► Projevy politiků byly po propuknutí kauzy na české i polské straně někdy emotivní. Bylo to na místě?

Myslím, že to nelze posuzovat černobíle. Můžeme diskutovat o snaze ochránit náš trh, jak uvádí polská strana, ale naším základním úkolem a povinností je chránit zdraví našich lidí, spotřebitelů. Přestože se v této problematice přímo neangažuji, někdy mám dojem, že komunikace s polskou veterinární správou není úplně optimální, že informace neposkytuje včas a v plném rozsahu. Mívá i tendenci věci bagatelizovat, což nevytváří ovzduší důvěry. To potom vede k situaci, kdy Česká republika přistupuje k problému zodpovědně, nespolehá na ujistění a raději sama prověří, zda importované potraviny nejsou závadné. Ačkoli naprostá většina z nás konzumuje hovězí maso tepelně opracované, což znamená, že by tam problém být nemusel. Máme ale také labužníky, kteří si rádi dají tatarák, tedy syrové hovězí maso, a tam pokud by se salmonela vyskytla, pomnoží se a může způsobit závažné zdravotní problémy.

## ► Je nakažené maso nebezpečné i jinak?

Maso se salmonelou může sekundárně kontaminovat prostředí, ve kterém se zpracovává, tedy kuchyni v domácnosti či v restauraci a přenést se na jiné potraviny a prostředí kuchyňského zázemí. Když to shrnu: Situace určitě není dramatická, ale pokud bychom byli informováni včas, otevřeně a věrohodně, nebylo by možná zapotřebí přijímat zásadní opatření. Důvěra je trochu narušena.

## ► Lze u dováženého masa jednoznačně najít viníka kontaminace salmonelou?

Maso mohlo být kontaminováno různým způsobem. Od nezákladnějšího, kdy hovězí kus měl ve svém střevě bakterie rodu *Salmonella* a při porážce došlo ke kontamina-

ci masa. Maso se mohlo kontaminovat také při styku s plochami či předměty v bourárně na jatcích, při skladování a transportu. Mohl to způsobit i některý z pracovníků, který s masem při zpracování nebo transportu v Polské republice manipuloval. Je potřeba si uvědomit, že tento případ navázal na reportáž polských investigativních novinářů, kteří natočili celkem ošresné záběry jatek, kde se načerno v rozporu s veškerými hygienickými předpisy porážely a bouraly nemocné kusy dobytka. Když vznikne řetězec takových nepříjemných událostí, je důvěra spotřebitele i dozorových orgánů narušena a opatření, tedy kontrola dovozu, jsou v tomto případě na místě.

## ► Jaká je pozice českých dozorových orgánů v potravinářství ve srovnání s Evropou?

Neznám detailně systém veterinárního dozoru v ostatních členských státech. Z těch málo zkušeností, které mám, když jsem pobýval v zahraničí na stážích nebo služebních cestách, musím říct, že náš veterinární dozor je na špičkové úrovni. Rozhodně v něm mám větší důvěru než u jiných států. Také veškeré mise v našich potravinářských závodech ze strany cizích zemí nebo komisařů Evropské unie vždycky potvrdily vysokou kvalitu našeho veterinárního dozoru, veterinárních laboratoří, které patří svým vybavením a pracovníky k nejlepším v Evropě. Nikdy nebylo zaznamenáno nějaké zásadní pochybení či nedostatek. Pokud do toho nezačne někdo vrtat s úspornými opatřeními a rekonstrukcemi, myslím, že ochrana spotřebitele bude dál fungovat velmi dobře. Největším nebezpečím jsou různé nápady, víze a koncepce, jak „změnit, zefektivnit, zlevnit“ to, co dobře funguje. V konečném důsledku to totiž vždycky dopadne pro spotřebitele a bezpečnost potravin špatně.

## ► Zbývá tedy jen přesvědčit zákazníka, aby tuzemské potraviny koupil?

Máte naprostou pravdu. Trh je do velké míry ovlivněn tím, co spotřebitelé nakupují. Bohužel i u nás větší část spotřebitelů klade důraz na cenu. Tedy kupuje nejlevnější potraviny, neznamená to ale vždycky nejlepší nákup. Navíc cena potravin je do jisté míry ovlivněna nestejnoměrným systémem dotací v rámci Evropské unie, které trh výrazně křiví. V takové situaci se naši zemědělci mohou postavit na hlavu, ale na některé ceny nemají šanci se dostat. Navíc striktně dodržují předpisy, které do jisté míry mohou výrobu prodražit. Jsou to třeba obohacené kletce u drůbeže. Víme, že některé členské státy zdaleka ne tak důsledně tato opatření realizovaly. Stojí to samozřejmě spoustu peněz, a kdo to neudělá, nemá náklady a své produkty může prodávat levněji. Jde o komplexní problém a nezbývá, než aby si spotřebitel uvědomil, že zdraví má jenom jedno a položil si otázku, jestli mu úspora pár korun mu stojí za to.

## ► Uplynul přes rok a půl od prvního potvrzeného výskytu afrického moru prasat. Jak zpětně hodnotíte následné kroky v oblasti biobezpečnosti?

Africký mor prasat je pro nás velmi zajímavá otázka, protože Státní veterinární ústav Olomouc byla laboratoř, která zachytila jeho první výskyt v ČR. Je to den, na který nezapomenu do konce života. Když mi z laboratoře o víkendu nahlásili, že mají pozitivní africký mor prasat, nechtěl jsem tomu já ani kolegové věřit. Kde by se to tam vzalo? Následně se to bohužel potvrdilo.

Opatření zatím byla velmi úspěšná. Jsme jeden z mála států, kterým se podařilo udržet ohnisko na určitém území a nákaza se nerozšířila do dalších oblastí. Zatím nedošlo k průniku do domácích chovů prasat, což by pro naše zemědělce byla naprostá katastrofa.

Veterinární opatření byla správná a dobře realizovaná. Myslím, že je to věc, kterou bychom se měli chlubit nejen v rámci České republiky, ale i Evropy. Některé státy EU mají velký problém s nekontrolovaným šířením afrického moru prasat a udržením nákazy v určitém regionu. Proto můžeme být velmi rádi, jak to u nás dopadlo. I to je vize úroveň naší veterinární služby.





### ► Jak jsme na tom s africkým morrem prasat teď?

Důležité je, že nedochází k zvětšování území s výskytem u divočáků a je šance, že se nákaza podaří eradikovat úplně. Doufejme, že další případy nás minou. Opatření jsou velmi náročná a také velmi nákladná. Laboratorní vyšetření, které provádíme, prokazuje DNA viru ve tkáních prasat. I to je další věc, kde se diskutuje o „úsporách“. Je ale potřeba si uvědomit, že tady by se šetřilo zcela na špatném místě. Pokud by došlo k rozšíření afrického moru prasat, zejména do domácích chovů, byly by to stamilionové náklady. Šetřící by si měli tuto skutečnost uvědomit dřív, než začnou škrtat výdaje na laboratorní diagnostiku, která je základem kontroly nálezové situace. Bez kvalitního, rychlého laboratorního vyšetření žádnou nákazu řešit nelze, ale to pochopitelně něco stojí.

► I díky zájmu o služby SVÚ můžete sledovat trendy i dlouhodo-

### bé změny v chování společnosti. Mění se zájem o vaše služby?

V posledních letech můžeme sledovat, že narůstá počet domácích mazlíčků. Stávají se členy rodiny, takže se o ně také tak staráme. Vyrůstají požadavky na kvalitu, úroveň, vyšetřování jejich zdravotního stavu. Také sledujeme větší zájem spotřebitele o bezpečnost potravin, to znamená mírný nárůst vzorků, kdy si spotřebitel zakoupí potraviny, něco se mu nezdá, a proto si ji donese na laboratorní vyšetření. Jde například o nález parazita v rybách, to se nám stává několikrát do roka. Dříve to nebylo. Nebo žádost o bakteriologické či toxikologické vyšetření potravin. Jinak se samozřejmě trendy v laboratořích odvíjejí od nálezové situace. Když vypukl africký mor prasat, základním trendem bylo virologické vyšetření na jeho přítomnost. Pokud by došlo k rozšíření jiné nákazy nebo potravinové krizi, ovlivní to naši činnost, vzorků je víc, dohledávají se rizikové potraviny a podobně.

Ondřej Zuntých

## Myšlenka, že infekční onemocnění vymytím antibiotiky, byla mylná

Zoonózy, tedy infekční choroby přenosné ze zvířat na člověka, jsou specializací Jana Bardoně mnoho let. Ještě když začínal kariéru, doznávala éra euforie z antibiotik a vakcín. „Opravdu se docela vážně uvažovalo o tom, že infekční onemocnění lidí nebo zvířat postupně zcela vymytím a o tento problém se nebudeme muset z hlediska zdraví zajímat. Záhy se ukázalo, že tyto názory byly úplně mylné,“ vrací se pár desítek let zpět.

Dnes naopak infekce u lidí i zvířat hraje významnou roli. Mohou za to vzájemně se podporující faktory. Mezi nimi globalizace a přesuny lidí, potravin, zboží nebo zvířat na velké vzdálenosti. Příčinou je i změna klimatu, která přispívá k šíření některých onemocnění, zejména jsou-li přenašeči komáři, klíšťata a podobně. „Je to i změna životního stylu. Vychováváme děti ve skleníkovém prostředí, a když jsou vypuštěny do světa, nejsou úplně adaptovány na nástrahy z hlediska mikroorganismů, se kterými se setkají,“ dodává ředitel Státního veterinárního ústavu Olomouc.

Zároveň vzrůstá počet lidí s narušenou imunitou. Medicína umí starším lidem prodloužit život a stejně tak zachránit při narození slabší děti. O obě skupiny je však potřeba se pozorně starat, protože z hlediska infekcí jsou snadno zranitelné.

„Řádí pandemie HIV, počet nakažených roste, také snadno podlehnou jakékoli infekci. Faktorů je mnoho, mimo jiné i cestování. Dostáváme se bez problémů do oblastí, kde bychom přes pár desítkami let neměli šanci se objevit, ale nejsme adaptováni na mikroflóru, která se tam vyskytuje,“ podotýká Jan Bardoň.

Infekce zkrátka byly, jsou a budou. „Pochopitelně to neznamená, že proti nim přestaneme bojovat a nebudeme se snažit dodržovat zásady a dělat opatření, aby negativně neovlivnily náš zdravotní stav, život, možnosti,“ shrnuje ředitel SVÚ Olomouc.

## Státní veterinární ústav Olomouc

Akreditovaná zkušební laboratoř č.1144

Jakoubka ze Stříbra č.1, 779 00 Olomouc  
Tel.: +420 585 225 641, fax: +420 585 222 394  
E-mail: svuolomouc@svuol.cz, www.svuolomouc.cz

ODDĚLENÍ HYGIENY POTRAVIN A CHEMIE  
PROVÁDÍ

- kompletní mikrobiologické, chemické, senzorické vyšetření potravin a surovin dle požadavků novelizovaného zákona o potravinách
- stanovení cizorodých látek v potravinách
- kompletní analýzu nutričních hodnot potravin
- laboratorní kontrolu HACCP a hygieny provozu v potravinářské výrobě
- posuzování zdravotní nezávadnosti potravin za účelem exportu a importu
- kompletní vyšetření pitné a odpadní vody dle platné legislativy
- poradenskou a konzultační činnost v oblasti platné legislativy ve značení potravinářských výrobků

SVOZNÉ LINKY VZORKŮ – ODBĚRY VZORKŮ – SLEVNÉ RYCHLÉ VYŘÍZENÍ ZAKÁZEK – NEPŘETRŽITÝ PROVOZ



Na tiskové konferenci byli představeni zástupci jednotlivých restaurací

## Francouzská kuchyně vytváří celosvětový most

Na pět tisíc šéfkuchařů ve sto padesáti zemích světa na pěti kontinentech, to je pátý ročník gastronomické oslavy francouzské kuchyně Goût de France/Good France, který se v první jarní den 21. března nesl v provensálském duchu. Letos si tento projekt navíc kladl za cíl odpovědný rozvoj prostřednictvím odpovědné gastronomie.

### „Epikurejské večere“ Augusta Escoffiera

Psal se rok 1912, kdy přišel šéfkuchař, restaurátor a gurmán Georges Auguste Escoffier, zakladatel moderní francouzské kuchyně na tradičních recepturách, jež vylepšil a modernizoval, s nápadem „Epikurejských večerů“, které měly nabídnout ve stejný den stejné menu v restauracích v různých světových městech a pozvat na ně co nejvíce lidí. Escoffier je ve světě gastronomie zaplán jako jedna z největších legend vaření vůbec, je nazýván roi des cuisiniers et cuisinier des rois (král šéfkuchařů a šéfkuchař králů). Jako první kuchař obdržel roku 1919 Řád čestné legie, v roce 1928 byl jmenován čestným předsedou World Association of Chefs Societies. Navázal na zakladatele francouzské haute cuisine Marie-Antoina Carême, kladl však důraz na stravitelnost a nenáročnou přípravu. Jeho známými recepty jsou dodnes crepe Suzette a broskve Melba.

### Poprvé v roce 2015

V tomto duchu nyní pokračuje akce Goût de France/Good France, když spojuje restaurace všech kategorií po celém světě v jeden večer. Její první ročník se uskutečnil 19. března 2015 po zápisu francouzské gastronomie na seznam nehmotného

dědictví UNESCO. „Když mluvíme o kuchyni - francouzské kuchyni - mluvíme o radosti ze života, jednoduchosti, optimismu a radosti, tvoříme základní kámen obrazu destinace Francie,“ říká Alain Ducasse, který dnes stojí v čele více než dvaceti restaurací na celém světě, z čehož tři tříhvězdičkové jsou v Monaku, Paříži a Londýně.

Francouzská kuchyně spolu s typickými regionálními produkty místní kuchyně v nové interpretaci má vytvořit celosvětový most vybrané chuti a vkusu, přičemž důraz je kladen na ekologický a šetrný výběr potravin a na zdravou přípravu pokrmů s nízkým obsahem tuků, cukru, soli a významným podílem čerstvé zeleniny. Jak připomněl francouzský velvyslanec v ČR Roland Galharagu, ale „gastronomie není jen o jídle, nýbrž i o vztahu s ostatními, s nimiž jídlo sdílíte, nebo o vztahu k životnímu prostředí a lokálním výrobkům.“

### Provence, udržitelná kuchyně citlivá k životnímu prostředí

Celou akci zahájil 21. března velký provensálský banket v centru Paříže ve Village International de la Gastronomie pod taktovkou Géralda Passédada, šéfkuchaře a majitele restaurace Le Petit Nice v Marseille, jenž má od roku 2008 v průvodci Michelin tři hvězdy.



Francouzský velvyslanec Roland Galharagu představuje letošní ročník Goût de France/Good France

Současně se také uskutečnily večere v tisících restauracích po celém světě. Od 22. do 24. března pak kulinářské zážitky čekaly celou Francii. V Provence se navíc u příležitosti Goût de France koná až do konce roku MPG 2019, Marseille Provence Gastronomie 2019, gastronomický rok v Provence, kdy se od března do prosince v oblasti Bouches-du-Rhône uskuteční mnoho slavností, setkání se šéfkuchaři, kurzy vaření, pikniky, trhy...

### Goût de France v Česku

Se svými menu, jež však musí vycházet z receptu inspirovaného francouzským know-how, se letos do Goût de France/Good France zapojilo také jednadvacet velkých restaurací i malých bister z celé České republiky, což je o čtyři více než loni. V Praze mohli zájemci vyrazit například do restaurace Bílá kráva, Alchymist Club Restaurant, Café 35, Á Table či Art Nouveau, ve Zlíně pak do restaurace La Villa a v Brně do restaurace Catherine nebo La Bouchée Gril. Menu muselo obsahovat předkrm, hlavní jídlo, výběr sýrů, dezert, francouzská vína a šampaňské. Restaurace mohly vybraná jídla servírovat dle vlastního uvážení nejen 21. března, ale i v následujících dnech. Kmotrou akce v Česku byla Chantal Poullain, která má k tématu osobně velmi blízko, protože právě z Provence pochází.

Text a foto Bohumil Brejžek

# TOP GASTRO & HOTEL

## Letos s novým konceptem

Vybavit si restauraci od židlí přes sporáky a lednice až po kávovar bylo možné na třináctém ročníku gastronomického veletrhu Top Gastro & Hotel, který se konal v polovině února na pražském výstavišti v Holešovicích. Mediálním partnerem veletrhu byl náš časopis a tak je pochopitelné, že naši redaktori na něm nemohli chybět.

**Potravinářský obzor**  
MAGAZÍN NA PODPORU ČESKÝCH POTRAVIN



Kuchař Radek Příhonský připravoval pro návštěvníky pokrm z indonéské kuchyně



Na stánku České veganské společnosti nabízeli ochutnání veganské stravy

Cílem veletrhu For Gastro & Hotel je šířit povědomí o oborech gastronomie a hotelnictví, podpora obchodu a odborných řemesel v oboru HoReCa a profese kuchař, číšník, cukrář a pekař a především propojení nabídky firem a poptávky cílové skupiny z oboru. Veletrh přivádí veřejnost též k zájmu o kvalitní suroviny a jejich využití v gastronomii, uvědomění si vlivu kvality potravin a nápojů pro kvalitní život a naše zdraví. Současně představuje nové trendy a inspirace v gastronomii a hotelnictví pro odbornou veřejnost. Sdružuje profesionály v oboru, školí a podporuje vzdělávací projekty, které probíhají v rámci doprovodných programů.

### Nárůst vystavovatelů i návštěvníků

Gastronomický veletrh je v České republice jednou z nejvýznamnějších akcí ve svém oboru. Za poslední roky zaznamenal dynamický nárůst, když se ho v roce 2018 zúčastnilo celkem 143 vystavovatelů z 15 států a navštívilo ho 29 353 návštěvníků, obdobný počet přišel na veletrh i letos, kdy pořadatelé připravili nový koncept veletrhu, který byl velmi úzce propojen s veletrhem cestovního ruchu Holiday World, kte-

rý se letos konal již po osmadvacáté. Cílem spojení veletrhů bylo poukázat na vzájemné souvislosti mezi světy cestování a gastronomie. K ochutnání byly mezinárodní speciality napříč celým světem připravené přímo před zraky návštěvníků kuchaři, kteří tyto země navštívili a v nich i vařili. Atraktivní byla především indonéská kuchyně, stejně jako kuchyně vietnamská, japonská, francouzská, brazilská, maďarská či italská. Kuchaři doplňovali přípravu a vaření o vyprávění z těchto zemí.

### Bohatá nabídka produktů

Veletrh představil celou řadu produktů spotřebního průmyslu v segmentech kuchyňských potřeb, stolování, domácích potřeb a interiérového designu a nábytku spolu se službami v oblasti gastronomie a hotelnictví. Restauratěři se tak mohli inspirovat širokou nabídkou prodejců vybavení, ale i pochutin a nápojů. Zastoupení měli na veletrhu vinaři i prodejci kávy a čokolády.

### Ochutnávka vín i veganských pokrmů

Tradičně velký zájem byl o degustaci vín, kde návštěvníci ochutnávali vína ne-



Majitel firmy Vinofrühaufer Otomar Frühaufer (vpravo)

jen českých a moravských výrobců, ale i vína dovozová. Mezi nimi na sebe poutaly pozornost zejména dva stánky, Kassimex a Vinof. Výborná rumunská vína společnosti Kassimex představoval její jednatel Casian Suciú Šubert, který mohl nabídnout i celou řadu exkluzivních vín urče-

ných výhradně pro jihoafrický či britský trh z prestižního rumunského vinařství Vinuri Crameles Recas, v němž na výrobu vína dohlíží dva veteráni Hartley Smithers z Austrálie a Nor Iriat ze Španělska, kteří mají na svém kontě přes padesát sklizní ve všech vinařských oblastech světa.

V Čechách poněkud opomíjené víno z Limbašského vinohradnického družstva bylo hlavním lákadlem společnosti Vinofrühaufer. Toto víno má velkou tradici, rodina Vavrinských z rodinného vinařství Vavrinský-Brehler je spojena s výrobou a pěstováním vína již od roku 1725. Jedinečný Limbašský sylván objednával již Hugo Haas ve filmu Muži v ofsajdu. Majitel firmy Vinofrühaufer Otomar Frühaufer dovedl o každé odrůdě z limbašských vinic povědět vyprávět.

Mezi vystavovateli byla také Česká veganská společnost, která si jako nezisková organizace klade za cíl zlepšit v České republice podmínky pro lidi, kteří z různých důvodů chtějí snížit svoji spotřebu živočišných produktů nebo je úplně vyloučit. Návštěvníkům veletrhu představila chutné veganské alternativy.



Jednatel firmy Kassimex Casian Suciú Šubert

### EET mezi doprovodnými programy

Velký zájem byl o doprovodné programy, kde mezi hlavní témata patřily změny obsažené v novele zákona o evidenci tržeb a zkušenosti se zaváděním 1. a 2. vlny EET. Stejně jako aktuální informace, jakých činností se bude elektronická evidence tržeb týkat, podrobnosti nového zvláštního (papírového) režimu pro nejmenší podnikatele a jaké daňové změny jsou v souvislosti se spuštěním další fáze EET připravovány.

Text a foto Bohumil Brejžek



Nabídka sušeného ovoce



Na veletrhu bylo možno vidět bohaté vybavení určené pro restaurace

**Merida**<sup>®</sup>

SANITÁRNÍ ZAŘÍZENÍ A HYGIENICKÉ POTŘEBY

## Inovace a elegance...

Merida je evropská výrobní a obchodní síť prodávající sanitární zařízení a hygienické prostředky. **Prodej a hygienický servis** celého sortimentu pro Vás zajišťují zaměstnanci společnosti MERIDA v 9 evropských zemích na celkem 59 pobočkách v České republice, na Slovensku, v Polsku, Maďarsku, Rusku, na Ukrajině, v Litvě a Lotyšsku.

**CENTRÁLA ČR**  
Merida Hradec Králové, s.r.o.  
Zemědělská 898  
500 03 Hradec Králové  
tel.: +420 495 545 924  
mobil: +420 605 255 689  
e-mail: office@meridahk.cz  
[www.merida.cz](http://www.merida.cz)

- Sanitární zařízení
- Hygienický materiál
- Úklidová technika
- Úklidová chemie
- Servis



# Zrekonstruovaný pivovar z chyšského panství z rodu Lažanských právem boduje



*Kde se pivo vaří, tam se dobře daří. Slova z lidové písničky platí doslova o pivovaru Chyše, který jsme navštívili. Historii vaření piva v Chyši nám přiblížil majitel pivovaru Ing. Vladimír Lažanský*

## ► Zpustlý zámek jste koupili s manželkou v r. 1996 a skvěle zrekonstruovali. Jak jste se rozhodli ještě přikoupit zdevastovaný pivovar?

Pivo se vařilo v Chyši již od roku 1580. V letech 1839–1841 nechal postavit Prokop III. Lažanský z Bukové nový klasicistní pivovar. V roce 1932 byla výroba zastavena, protože se nedařilo konkurovat okolním pivovarům. Objekt byl pak využíván jako sýpka, a nakonec jako kotelna. Tehdy pro stavbu komína vyřezali vazné trámy a z budovy se stala ruína. V roce 2003 mně volal tehdejší krajský hejtman JUDr. Josef Pavel, abychom budovu koupili. Nabídl nám to, protože to patřilo do areálu zámku a viděli v nás záruku, že to opravíme, jako jsme již opravili zámek. Tak jsem to koupil týden před Vánoci 2003

za 30 tisíc Kč. S pomocí místních řemeslníků jsme dokázali opravit za 1 a 1/4 roku. Celkové náklady byly 28 milionů, jen oprava budovy stála 8 milionů. Na projekt Obnova zámecského pivovaru Chyše jsme získali dotaci 8,4 mil Kč z EU. Dodnes jsme dávaní za vzor, jak má vypadat podpora z EU, která má po-

moci pouze z části, v našem případě 30%. Obnovený pivovar s restaurací jsme otevřeli dne 1. června 2006, po 74 letech se začalo v Chyších opět vařit pivo. Pivo jsme nazvali Prokop po prvním majiteli chyšského panství z rodu Lažanských, který panství v roce 1766 koupil spolu s pivovarem.

## ► Kolik máte zaměstnanců? Bylo těžké najít šikovného sládků?

Kmenových zaměstnanců je sedmáct, tři jsou na zámku, v pivovaru je sládek, podsládek, 4 kuchaři, 4 servírky, uklízečka a údržbář. V letní sezoně máme ještě brigádníky. Najít sládků bylo těžký oříšek, ale nakonec se mi povedlo angažovat Roberta Maňáka. Přišel sem z Prahy, kde absolvoval školu v Podskalské a vyučil se i v Budvaru. Po ukončení školy obcházel první pražské minipivovary a nabízel, že bude zadarmo brigádníčit, aby se něco naučil. Až se ozval jeden z nejlepších českých sládků pan Matuška, který vedl minipivovar ve strahovském klášteře. Ten ho naučil řemeslo, takže ve 22 letech už byl sládkem.

## ► Jaké suroviny používáte k výrobě piva?

Pivo vaříme podle staročeských receptur z vody, chmelu, sladu a pivovarských kvasnic. Slad kupujeme v Benešově z pivovaru Ferdinand, dělají ho klasicky, chmel (žatecký poloraný červeňák) máme z Žatce a voda je z řeky Střely a žlutické vodní nádrže. Chyšské pivo není filtrované a pasterizované a také neobsahuje chemické přísady. Jako mají křesťané desatero, tak pivovarníci mají patero zásad pro dobré pivo:

1. Mít kvalitní technologii, záleží hlavně na dobrých svarech potrubí. Aby byla sanitace dokonalá nesmí být žádné skuliny.
2. Vařit z nejkvalitnějších surovin sladu i chmele.
3. Kvalitní pitná voda.
4. Dodržovat všechny sanitální a desinfekční zásady, výčepní zařízení rozebrat každých deset dní do šroubků a vyčistit.
5. Mít dobrého sládků.

Když máte slušného sládků a dodržíte čtyři zásady před tím, tak nemůže vaše pivo dopadnout špatně. Pokud máte sládků, že ho práce baví, je do piva „zařazený“, umí uvařit vídeňské červené, piva pšeničná, belgického typu a další, tak máte stěny ozdobeny diplomy jako já.

## ► Kolik piva vaříte a jaký máte sortiment?

Výstav je 1 200 hl piva, jedna várka se vaří 8-10 hodin. Základní sortiment tvoří 3 piva: Prokop 11° – světlé pivo plzeňského typu s průměrným obsahem alkoholu 4,0% obj.

Prokop 12° jantar – pivo medové barvy s průměrným obsahem alkoholu 4,2% obj. je vařeno ze čtyř druhů speciálních sladů, které ležáku dodávají nezaměnitelnou chuť i aroma.

Prokop 12° tmavé – pivo temně černé barvy s průměrným obsahem alkoholu 4,2% obj. Osobitou chuť tmavého ležáku dodává pražený slad a aromatický žatecký chmel.

Mimoto vaříme ročně cca 15 speciálů, třeba v září Svatováclavský speciál 15°, dále Vánoční speciál 22°, velikonoční 14° s me-

Restaurace v pivovaru

Varna, historické nářadí

Ocenění a certifikace restaurace

dem. Do prokvašeného piva dáme 2l místního medu ze zámeckých javorů a lip, tak vznikne sametová chuť. Vaříme i vídeňskou červenou 14°, svrchně kvašená pšeničná piva typu amerického či belgického Ale. Dbáme na kvalitu, předpis stanovuje pro ležák na 1 000 l vody dát 187 kg sladu, my dáváme rovných 200 kg. Všechny naše druhy piva prodáváme točená i lahvová.

## ► Budete dělat i pivo nealkoholické?

Nealkoholické pivo nebudeme dělat, výroba na dosažení 0% alkoholu je příliš náročná. Je několik metod, jak to dosáhnout. Pivo se vyrábělo tak, že se technologický proces výroby zastavil ve chvíli, kdy množství alkoholu dosáhlo povolené hranice, bylo nedodělané, nemělo chuť a říž. U Birellu se používají speciální kvasinky, které produkuje minimum alkoholu. Díky tomu umožňují zachovat celý proces kvašení. Nejnovější způsob výroby nealkoholického piva vymysleli v pivovaru Černá hora. Ve vakuovém prostředí se při sníženém tlaku alkohol odpařuje z běžně uvařeného piva při teplotě 40 až 45 stupňů. Vedlejším produktem je pivní pálenka pivovíce.

## ► V Bamberku jsme ochutnali v pivovaru Schlenkerla nakuřované pivo, dávám ale přednost pivu z normálního sladu. Máte v sortimentu i pivo nakuřované?

V barokní době naši předci při sušení naklíčeného ječmene nedokázali technicky oddělit kouř od vzduchu, a tak vznikala tzv. „uzená piva“. Dnes je to módní atrakce, hotoť slad se nakuřuje nad různými aromatickými dřevy, která se používají na uzení. Nakouřený speciál děláme jednou ročně.

► Zúčastňujete se soutěží, máte spoustu ocenění. Namátkou jmenuji Mezinárodní festival v Českých Budějovicích, loni jste získali za Winter Ale 17° 2. místo, v r. 2017 to bylo za Prokop tmavý ležák 3. místo a v r. 2015 2. místo. Prokop světlý ležák 11° zvítězil v r. 2010 a 2013. Rovněž jste získali ocenění Regionální potravina Karlovarského kraje za Prokopa polotmavého jantaru. Kterého ocenění si nejvíce vážíte?

Nejvíce si cením Zlaté pivní pečeti za Prokop světlou 11°. Není umění udělat kvalitní 15°, ale v 11° je obrovská konkurence. Na soutěžích se nás sejde třeba 170 minipivovarů, pokud jde o typ Ale, tak tam je i mezinárodní konkurence. Je úžasné, když za pivo, které je doma v USA, Anglii, Skotsku přivezeme medaili za druhé místo. Máme hlavně legendární špičkové tmavé pivo, a to pořád boduje. V celostátní anketě Hospodářských novin jsme se stali v r. 2016 nejoblíbenějším minipivovarem v zemi, získali jsme i další ceny v soutěži Pivo roku nebo Jarní cena českých sládků. Když jsme začínali, byli jsme 74. minipivovarem, dnes jich je přes 430. Pořád jsme ale trpaslíci s 2% na trhu. V roce 2013 jsme získali prestižní cenu agentury CzechTourism za první místo v kategorii Fénix, nejlépe obnovený objekt za zámek a pivovar.

## ► Cena Fénix ve mně evokuje otázku, jak ufinancujete opravy a provoz zámku a pivovaru?

Původně jsem strojní inženýr, vystudoval jsem ještě ekonomii a po roce 1989 jsem začal samostatně podnikat ve finančnictví. To je dnes můj hlavní zdroj příjmů. Zámek sám byl dříve jen taková třešnička na dortu velkého hospodářství. Šlechtičtí předci říkali, že na metr čtvereční střechy zámku je třeba jeden hektar lesa nebo pole. Když jsem to slyšel, tak jsem zalistoval v rodové kronice z r. 1860. Do Chyšského panství tehdy patřilo 27 vesnic včetně Lubence, pozemků bylo 4 500 ha, z toho 2 700 ha lesa. Střecha zámku má 2 360 m². Prokop III. měl k tomu cihelnu v Podštělích, sklárnu v Tisu a v Rabštejně břidlicové lomy, na řece Střele mlýny a katry. Proto mohl postavit palác Lažanských v Praze, dnes sídlo FAMU a kavárny Slavie. Mám jen tu třešničku – zámek, ale jsem rád, že mám pivovar, který vydělává na splácení dluhu. ► Jaké máte plány do budoucna? Věříme, že pivovar bude vydělávat na provoz a údržbu zámku s parkem, vstupné to zdaleka nepokryje. Jediné, co tu chy-



Historická etiketa z doby Rakouska-Uherska



Ocenění Regionální potravina

bi je ubytování, tak to bychom chtěli ještě vyřešit. Závěrem jsem ochutnal v restauraci, kde se nachází varna pivovaru, výborné pivo. Tak končím sloganem: „Chyšské pivo točené všechny chmuřily ražene.“

Jaromír Hampl



Pivo Prokop



Absolutním vítězem letošního 27. ročníku soutěže lahvových piv Zlatý pohár Pivex - pivo 2019 je Zubr Gold z pivovaru v Přerově. Snímek je z galavečera při předávání cen v Brně.

## Zlatý pohár Pivexu udílel zasloužená vítězství

Šampionem 27. ročníku soutěže lahvových piv Zlatý pohár Pivex - pivo 2019 je Zubr Gold z pivovaru v Přerově. Stejně pivo zvítězilo i v kategorii světlých výčepních piv. Pivovar Zubr si stejně jako v loňském

roce dovezl z Brna absolutní vítězství v odborné degustační pivovarské soutěži o Zlatý pohár PIVEX – PIVO 2019. Šampionem soutěže je Zubr Gold, který zvítězil i v kategorii světlých výčepních piv. Kvalitu piv Zubr, kterou odborníci na degustačních soutěžích dlouhodobě oceňují, potvrdil svým vítězstvím také Zubr Grand v prestižní kategorii světlých ležáků. Tuto kategorii ovládl již potřetí za sebou. Pořadatelé výsledky vyhlásili o posledním únorovém víkendu na Galavečeru pivovarníků a sladovníků České republiky v brněnském hotelu Voroněž. Mezi tmavými pivy zvítězil Bernard černý ležák.

„Úspěch na letošním ročníku mě velice těší. Zubr Gold je stálíci v našem sortimentu, má své věrné příznivce a ocenění si určitě zaslouží. Zubr Grand jsme uvedli na trh před necelými pěti lety a od té doby pravidelně boduje na těch nejvýznamnějších odborných tuzemských degustačních soutěžích. Velkou radost mám z toho, že právě na PIVEXU již potřetí v řadě porazil ve své kategorii

i konkurenty z řad dvanáctek. Myslím, že to je tím nejlepším potvrzením jeho skvělé chuti a kvality,“ komentuje vítězství Tomáš Pluháček, ředitel pivovaru Zubr.

### Nejstarší odborná degustační soutěž

Soutěž o Zlatý pohár PIVEX je nejstarší odbornou degustační soutěží v České republice a v letošním roce se konal již 27. ročník. O držitelích ocenění rozhoduje odborná degustační porota ve dvou kolech a hodnocení probíhá anonymně. Hlavními hodnotícími kritérii při degustaci jsou chuť, plnost, vůně, říz, hořkost i jiné vlastnosti piva nebo příznaky podle dalších chuťových, čichových i vizuálních zjiště-

# PIVEX

ní odborných degustátorů. V obou kolech soutěže jsou u všech vzorků piv prováděny laboratorní rozboru a senzorká hodnocení v laboratořích Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského v Praze, který je odborným garantem soutěže. V porotě zasedají zástupci ústavu společně se zástupci pivovarů, převážně sládků, a dalších odborných institucí.

### U nealko piv bodoval Birrel

Kategorii nealkoholických piv znovu po roce ovládl Birrel z pivovaru Radegast. Mezi míchanými nápoji na bázi piva ocenila porota nejvýše Holbu brusinka s mátou. Dvoukolové soutěže se letos zúčastnilo 50 značek z 13 průmyslových pivovarů.



Mendelova univerzita v Brně poprvé přihlásila svoje pivo do prestižní oborové soutěže Pivex. Ležák 1919 vyrobený ke stému výročí od založení školy vyrobila ve spolupráci s Pivovarem Richard v Brně-Žebětíně.



Černé pivo, vítěz od Bernarda

### Zlatý soudek Pivexu

Současně s výsledky soutěže Pivex vyhlásili pořadatelé i vítěze 6. ročníku Zlatého soudku Pivex 2019 o nejlepší sudové pivo z průmyslových i řemeslných pivovarů a minipivovarů. Mezi průmyslovými pivovary, kam pivovary přihlásily 30 značek, zvítězil mezi světlými ležáky Lobkowicz Premium ležák, vítězem v kategorii světlých výčepních piv se stala Gambinus Nepasterovaná 10. Mezi 10 značkami z minipivovarů zabodoval Merklínský krokodýl z pivovaru Petr Petružálek z Merklína u Přeštic.

### Odborníci hodnotí piva anonymně

Hlavními kritérii jsou chuť, plnost, vůně, říz nebo hořkost. Loni se soutěže lahvových piv zúčastnilo 53 značek od 13 pivovarů, v soutěži sudových piv porota vybírala mezi 39 značkami z průmyslových pivovarů a 10 značkami z minipivovarů.

Do soutěžního klání se pustila i Mendelova univerzita v Brně, která má ve svém brněnském kampusu vlastní zkušební pivovar, jeho kapacita je malá. Jedna várka má kapacitu zhruba 120 litrů, oproti tomu minipivovar v Žebětíně má kapacitu zhruba desetkrát větší.

„Proto jsme spojili síly s naším absolventem Petrem Kobzíkem, který provozuje jeden z nejstarších minipivovarů na jižní Moravě. Pivo vaří podle receptur, které odráží výzkumnou činnost univerzity,“ uvedl vedoucí Ústavu technologie potravin (AF) Tomáš Gregor, který je mentorem a odborným garantem projektu. Ležák, který soutěžil o cenu v Pivexu, je už na trhu k dostání. Konkrétně v Klubu Green, Akademické vinotéce, U Richarda - Údolní, Pub U dvou přátel, Pivovarská U Richarda v Žebětíně. „Počet prodejních míst se bude postupně rozšiřovat. Někde bylo vyprodáno velice rychle,“ uvedl Kobzík. Na jaře bude následovat Gregorův speciál. „Půjde o silnější tmavé pivo unikátní v tom, že použijeme slad vyrobený z černého ječme-

ne Nudimelanocrithon. Nikdo z toho pivo ještě nevařil, očekáváme charakteristiku piva s plným sladovým tělem a chuťovými stopami trávy. Proto zvolíme nižší chmelení, abychom zbytečně nepotlačovali tyto vlastnos-

ti. Tento speciál bude blíže osvětlovat zemědělsko-výzkumnou činnost univerzity, protože tento ječmen byl vypěstován na našem zemědělském statku v Žabčicích,“ uvedl Gregor.

Eugenie Línková

## NEJLEPŠÍ JEDENÁCTKA



## VÍTEZ SOUTĚŽE ČESKÉ PIVO 2018

# Svijanský pivovar má důvod k oslavě

*Na kopci ve vesnici Svijany stojí celkem nenápadný pivovar, který je ale jedním z největších pivovarů v českých rukou a největším českým výrobcem zachovávajícím tradiční způsob kvašení piva.*

Pro Pivovar Svijany skončil loňský rok historickým rekordem, když v něm uvařili 681 868 hektolitrů piva, což je vůbec nejvíce od roku 1564, kdy pivovar vznikl. „Je to o sedm procent víc než v roce 2017,“ říká ředitel pivovaru Svijany Roman Havlík. K rekordu přispěl vyšší vývoz svijanského piva a především úspěch nového balení nepasterovaného piva v plechovkách. Letos pivovar plánuje, že se jeho výstav přiblíží hranici 700 tisíc hektolitrů.

## O pivo v plechovkách je zájem

Novou linku za více než sto milionů korun na nepasterizované pivo v plechovkách, která dokáže za hodinu naplnit 14 tisíc plechovek, spustil pivovar 21. března loňského roku. Z pohledu výroby piva šlo o největší investiční počín v celé historii pivovaru – více stála jen záchrana chátrajícího Zámku Svijany v těsné blízkosti pivovaru. Plně automatická linka vytvořila šest nových pracovních míst.

„Šlo o výborné rozhodnutí. Nepasterované pivo v plechovkách nabízíme jako první český pivovar a prosadili jsme se s ním na domácím trhu i v zahraničí,“ uvedl na tiskové konferenci uspořádané v prostorách pivovaru jeho ředitel Roman Havlík. „Loni jsme vyrobili více než osm milionů půllitrových plechovek,“ dodal a pokračoval: „Obliba našeho plechovkového piva jak u českých, tak i u zahraničních zákazníků překonala naše neoptimističtější odhady. Za rok provozu jsme na nové lince stočili přes deset milionů plechovek, více než dvakrát tolik, než jsme původně plánovali. Při tomto tempu se největší investice v celé historii pivovaru zaplatí už za čtyři a půl roku,“ řekl Roman Havlík.

## Díky plechovkám vzrostl export

Investicí pivovar reagoval na dramatický růst oblíbenosti dříve u českých spotřebitelů spíše opomíjeného balení piva i na požadavky zahraničních zákazníků. Nepasterované pivo v plechovkách se nejvýrazně-



Sládek Petr Menšík

ji podílelo na nárůstu exportu, který se loni meziročně zvýšil o zhruba tři procentní body a nyní tvoří již více než desetinu celkové produkce. Do zahraničí směřovala téměř třetina všech vyrobených plechovek, nejvíce na Slovensko, ale také do Polska, Německa, Ruska, Chorvatska a Maďarska.

Na Slovensku prodává nyní pivovar dvakrát víc piva než před třemi lety, když dovoz k našemu sousedovi zvýšil z 19 620 hektolitrů v roce 2015 na loňských 42 410 hektolitrů. V Leopoldově proto v listopadu otevřel novou skladovací halu a kancelářskou budovu, jež vyšly na více než 1,4 milionu eur (v přepočtu asi 35 milionů korun). Pracuje tam deset zaměstnanců. Původně Svijany vozily pivo na Slovensko do skladu v Hlohovci. Klimatizovaný sklad umožňuje udržovat nepasterovaná piva v nevhodnějších podmínkách i v letních měsících a hala také vytváří lepší základy pro pět obchodních zástupců na Slovensku. Svijany se na Slovensku točí v asi osmi stech restauracích. Letos hodlá pivovar překonat hranici padesáti tisíc hektolitrů, čemuž právě mají dopomoci nové kontrakty na prodej nepasterovaného piva v plechovkách v obchodních řetězcích a v maloobchodní síti.



Ředitel Pivovaru Svijany Roman Havlík

## Letos dvanáct milionů plechovek

Do plechovek se ve Svijanech na nové lince stáčí zatím pět různých nepasterovaných piv: Svijanská Desítka 10%, Svijanský Máz 11%, Svijanský Rytíř 12%, prémiový ležák „450“, speciál Svijanský Kníže 13% a nealkoholické pivo Vozka, které ale prochází pasterací. Jako další by měl přijít na řadu tmavý speciál Svijanská Kněžna 13%. „Všechny si za poslední rok u zákazníků získaly tak obrovskou oblibu, že se podíl plechovkového piva zvýšil na 6,5 procenta celkové výroby, takže dnes už z pivovaru odchází zhruba každé patnácté pivo v plechu. Plánujeme, že v průběhu letošního roku na trh dodáme celkem dvanáct milionů plechovek a do budoucna do nich hodláme i díky dalšímu nárůstu exportu stáčet až pětinu našeho celkového výstavu,“ řekl Roman Havlík.

## „Živé“, nepasterované pivo

Na výrobu nepasterovaných piv v sudech a lahvích svijanský pivovar přešel již v roce 2000. Předcházela tomu náročná změna pracovních postupů a návyků, jejímž cílem bylo zajištění potřebné čistoty, a zdokonalení technologie filtrace piva.

Pasterace, tedy tepelné ošetření, se provádí s cílem prodloužit dobu trvanlivosti piva. V důsledku zahřívání a oxidace se však při ní zhoršují sensorické vlastnosti i nutriční hodnota piva, ničí se enzymy a další zdraví prospěšné látky, a mimo jiné se také snižuje kvalita a trvanlivost pěny. „Chuť nepasterovaného piva je čistší a těkavě chmelové silice, jejichž obsah v pivu pasterace rovněž dramaticky snižuje, mu dodávají příjemně chmelovou pivní vůni. Proto jsme už při plánování nové plnicí linky měli okamžitě jasno v tom, že i v plechovkách budeme našim zákazníkům nabízet výhradně nepasterované pivo. A zdá se, že to dokážou ocenit,“ říká svijanský sládek Petr Menšík, který se v roce 2003 stal celorepublikovým sládkem roku.



Automatická stáček linka piva do plechovek

„Pivo vaříme za normálního atmosférického tlaku. Nešetříme čas a energii, protože to by mělo zásadní vliv na charakter našeho piva.“

Z varny sestupujeme po schodech dolů, do spilek, kde probíhá kvašení. Rozlehlé podzemní místnosti postavili ještě za války Němci. Proces kvašení trvá zhruba celý týden a výsledný produkt pak putuje k velkým ocelovým tankům v ležáckých sklepech, kde pivo zraje, speciální piva až dva měsíce. Pivních tanků tady mají více než sto – od šedesátihektolitrových až po šestisethektolitrové. Z nich potom na závěr putuje pivo přes křemelínový filtr, který ho zbaví nežádoucích kvasinek a dalších mikroorganismů. A je hotovo, může se stáčet. Do lahví i do plechovek.

## Na Velikonoco v originálním čtyřpacku

Svátky jara jsou za dveřmi a s nimi i atraktivní velikonoční edice půllitrových plechovek, jichž ve Svijanech vyrobí více než milion kusů a po omezenou dobu budou k dostání v běžné maloobchodní síti, stejně jako lahvové pivo s velikonočními etiketami. Jako doplněk velikonočního sortimentu pivovar uvádí na trh sváteční edici oblíbené



Nejlépe chutná točené

ho dvoulitrového balení piva » Plechovek pro chlapy « a zbrusu nový, originální velikonoční čtyřpack půllitrových plechovek Svijanského Mázu 11%. Další velikonoční balení, již osvědčený velikonoční multipack s osmi půllitrovými lahvemi nejprodávajícího svijanského piva, Svijanského Mázu 11%, a souborem obtisků na víčkové s pivními motivy, čeká pak na zákazníky ve většině obchodních řetězcích.

**Text a foto Bohumil Brejžek**

## Dokonalý výrobní proces

Spolu s Petrem Menšíkem se jdeme podívat, jak se „postaru“ vyrobené pivo ve Svijanech vaří. Vše začíná ve varně, kde se v obřích nádobách o objemu dvě stě hektolitrů smíchává rozdrčený slad s vodou, kterou čerpají ve Svijanech z vlastních vrtů. Znikne sladina, jež se scedí, a pak se v několika várkách přidává chmel. Ten si pěstuje svijanský pivovar vlastní, na Polepských blatech má 54 hektarů chmelnic. „Na zvyšování výstavu jsme se předvídatě připravovali za chodu pivovaru,“ vysvětluje Petr Menšík. „A vzhledem k loňské horší úrodě chmele a sladovnického ječmene nás těší, že jsme si v lepších letech vytvořili zásobu, z níž teď dokážeme čerpat,“ dodává.

Během čtyřadvaceti hodin vyteče ze svijanských vární 1 600 hektolitrů mladiny, která se ve vířivých kádích zbaví kalů, zchladí se a přidávají se do ní pivovarské kvasinky. „Proces by mohl být rychlejší, ale dodržujeme tradiční technologické postupy, abychom tu nevyrobili jen další europivo,“ říká sládek.

Plechovky ze Svijany s velikonočními motivy





▲ Bio vaření z polotovarů

◀ Expozice Bio od začátku

**BIOFACH2019**  
into organic



Romana Šafránková – Marmelády Šafránka Ltd.



Český stánek

# BIOFACH a VIVANESS 2019 slavily v Norimberku úspěch



Stánek Thajska



Stánek italské firmy Golféra



Zážitkový svět vína – degustace

V Norimberku se konal od 13. do 16. února mezinárodní veletrh bio potravin BIOFACH a veletrh přírodní kosmetiky VIVANESS. Největší evropský veletrh biopotravin oslavil své 30. výročí rekordním počtem vystavovatelů: 2 989 na Biofachu a 284 na Vivanessu, celkem tedy 3 273 vystavovatelů z 98 zemí.

Veletrh navštívilo 51 500 odborných návštěvníků ze 143 zemí, polovina návštěvníků byla zahraničních. Z ČR se zúčastnilo 797 návštěvníků. Největší zastoupení mezi vystavovateli mělo domácí Německo 1 020, následováno Itálií 423, Španělskem 220 a Francií 213.

## Trendy na veletrhu BIOFACH: vegetariánská/veganská strava, bílkovinné produkty, convenience (polotovary) a produkty s nulovým odpadem

Vegetariánské a veganské produkty jsou nadále silným trendem, který byl vidět i na stánku novinek veletrhu BIOFACH. Kromě klasických veganských ingrediencí, jako je sója, jsou zákazníci nadšeni také z kešu oříšků, mandlí nebo hrachu. Oblíbené jsou rovněž potraviny s obsahem bílkovin, ať už ve formě olejů, tyčinek, pomazánek nebo koktejlů. Pokračuje i trend jídel, jejichž příprava je rychlá a jednoduchá. Convenience je dnes už nepostradatelnou součástí bioodvětví. Při tom všem však stále více spotřebitelů věnuje pozornost „vnějším hodnotám“, tedy obalu. Inovativní způsoby bale-

ní a také nové způsoby „nebalení“ pod názvem „nulový odpad“ nebo anglicky „zero waste“ jsou v odvětví důležitým tématem, které bude podle odborníků nadále získávat na významu.

Trendy je také kurkuma a další exotické chutě, ale také kimči, fermentovaná a mléčně kysaná zelenina původem z korejské kuchyně.

## Nové trendy

Na ploše 500 m<sup>2</sup> bylo představeno 541 nových výrobků, odborní návštěvníci z nich vybrali 7 nejlepších. Zvítězilo 5 německých výrobků a po jednom z Rakouska a Polska: sýr s dýňovými semínky firmy Käsebelllen GmbH (čerstvé produkty), zmrzlina od Schrozberger Milchbauern (mražené výrobky). V kategorii sušené produkty na vaření a pečení získal Georg Thalhammer ocenění za pesto z mořských řas a divokého česneku.

HANS Coffee & Berry od společnosti HANS Brainfood získala cenu v kategorii ostatní sušené výrobky. V nepotravinářských výrobcích upoutal nástěnný „růsto-



vý“ kalendář se semínky od firmy Primoza. Po utržení listu na konci měsíce se semínka mohou zasadit. Z Rakouska vyhrála firma Landgarten s mandlemi s růžovými květy v čokoládě, lesním ovocem a višněmi v čokoládě v kategorii sušené produkty, občerstvení a sladkosti. V kategorii nápoje byla polská firma Nutraceut oceněna za BIOHASKAP, 100% džus z modrého zimolezu.

## Vegetariánská/veganská strava, potraviny bez lepku a laktózy, stravování mimo domov a suroviny

Tento sortiment je jedním z dynamických a neustále rostoucích segmentů tohoto veletrhu. Svou vegetariánskou nabídku představilo 1 245 vystavovatelů a 1 345 pak veganskou. Za zmínku stojí také segmenty bez lepku a laktózy (1 200, resp. 890 vystavovatelů), stejně jako „raw“-syrová či živá strava (potravina, která nebyla upravena při více jak 45 °C), kterou představilo 561 vystavovatelů. Kromě toho má rostoucí význam nabídka stravování mimo domov a společného stravování (432 firem s odpovídajícím sortimentem). Roste i počet firem ze sektoru biosurovin (421).

## Kongres BIOFACH a VIVANESS: výměna znalostí, diskuse a společné utváření budoucnosti

Největší mezinárodní kongres v oboru biopotravin a přírodní kosmetiky měl hlavní téma: „Systém bio – zdravý jako celek.“ Kongres BIOFACH 2019 se zaměřil na vztah mezi zemědělstvím, zpracováním, výživou a zdravím. Na 139 zasedáních v šesti fórech bylo přes 9 500 účastníků.

Odvětví se na souvislost mezi bio a zdravím dívá v holistickém (celostním) smyslu, a patří sem tudíž témata jako biodiverzita, zdraví půdy, čistá voda, divoké rostliny, dobré životní podmínky zvířat, ale také styly výživy.

Ekologický sektor roste po celém světě a poptávka po biopotravinách pokračuje nemezeně. Fórum BIOFACH se zabývalo budoucími a vývojovými otázkami ekologického potravinářského průmyslu, inovacemi a zvyšováním povědomí o kvalitě. Byla představena studie „Německý ekologický trh: Fakta, údaje z roku 2018 a analýza“, opírající se o data 251 firem.

## České ekologické zemědělství (EZ)

Ke konci roku 2018 hospodařilo v ČR ekologicky přes 4 600 farem (téměř každý desátý zemědělský podnik v ČR) na celkové výměře přes 520 tis. ha, což představuje 15% podíl na obhospodařované zemědělské půdě. V současné době je ekologickými zemědělci obhospodařováno více než 43% trvalých travních porostů, přes 3% orné půdy a 15% ploch trvalých kultur, zejména sady a vinice. Za posledních deset let vzrostla výměra 1,6krát a počet farem stoupl více než dvojnásobně. Průměrná velikost české ekofarmy v roce 2016 činila 119 hektarů, v EU máme průměrně třetí největší ekofarmy.

## Trh a spotřeba biopotravin

Celkový obrat s biopotravinami českých subjektů dosáhl v roce 2016 přibližně 4,19 mld. Kč. Z toho spotřebitelé v České republice utratili za biopotraviny 2,55 mld. Kč, což představuje 13,5% meziroční nárůst. Výrobci biopotravin je již 750. Téměř 40% z celkového obratu za biopotraviny bylo exportováno (zboží za 1,64 mld. Kč), ve srovnatelné hodnotě byl dovoz biopotravin ze zahraničí. Průměrná roční spotřeba na obyvatele vzrostla na 241 Kč (v EU je to 54 eur) a podíl biopotravin na celkové spotřebě potravin a nápojů dosáhl 0,9% (v EU již 7%). Andrea Hrabalová z České technologické platformy pro ekologické zemědělství vysvětluje: „Průměrný Čech utratí za biopotraviny šestkrát méně než průměrný Evropan a po 30 letech fungování ekologického zemědělství v ČR stá-



Vítězný sýr v kategorii nové trendy – čerstvé produkty, fa Käsebelllen



Pohled do německé expozice

le netuší, proč domácí biopotraviny kupovat. Ze zkušeností z jiných zemí jednoznačně vychází, že hlavním tahounem rozvoje EZ nejsou dotace, ale dlouhodobá a uvědomělá poptávka spotřebitelů. Na rozdíl od řady zemí však u nás zatím neprobíhají kampaně, které by vysvětlovaly benefity ekologického zemědělství jak z pohledu ochrany půdy, vody a krajiny, tak z pohledu zdravotní prospěšnosti pro společnost. Naše ekologické zemědělství dosahuje dobrých výsledků a neztratí se ve světě. V Evropě je 350 000 biofarem a celosvětově 2,4 milionů. Domácí bioprodukce by potenciálně umožnila výrobu čtyřnásobně více biopotravin, než je tomu dnes.

Jaromír Hampl  
foto NürnbergMesse  
a T. Tůmová – PROveletrhy s.r.o.

# Nebílovské mošty jsou známé na Plzeňsku

*Nebílovy, nacházející se jižně od Plzně, jsou známy jako sadařská obec s dlouholetou tradicí. Pěstování jádrového i peckového ovoce v obci navazuje na sadařství zahradníků tehdejších panských sadů. Sadařství dosáhlo největšího rozvoje koncem 19. století. Pokračovatelem této tradice jsou Sady Nebílovy, které jsou součástí zemědělského podniku a. s. Lukrena. Tradičně se zdejší ovocnáři úspěšně zúčastňují soutěže Regionální potravina roku. Tuto vizitku loni získali za mošt s příchutí jablko – hruška, vyráběný výhradně z vlastního ovoce.*

Základem nápoje jsou jablka doplněná o sladké odrůdy hrušek (Lucasova, Klappova), aby chuť moštu byla jemná a vyvážená. Mošt je ošetřen pouze šetrnou pasterizací při teplotě 80 °C v průtokovém pastéru. Speciální systém balení do pětilitrových krabic bag-in-box s výčepním ventilem zaručuje trvanlivost a jedinečnost tohoto moštu.

Víc jsme se o zdejší produkci ovoce a jeho tržním využití dozvěděli od vedoucí sadu Jany Zikmundové.

V současnosti mají zdejší sady něco přes 50 hektarů, toho jabloně jsou přibližně na 30 hektarech, o zbytek se dělí hrušně, třešně a švestky. Produkce ovoce je zčásti prodána tzv. ve vlastní prodejně v areálu sadu, na farmářských trzích, část je využita pro výrobu moštu s rozmanitými příchutěmi, využita je i zdejší sušárna jablek a hrušek.

## Mošty s různými příchutěmi

Odbytové výkyvy v prodeji ovoce způsobily, že se zde před více než deseti lety začaly zabývat možnostmi lepšího zpeněžení, a to za sušené ovoce a hlavně za ovocný mošt. K tomu nás dohnala cena průmyslových jablek, která se pohybovala okolo 50 haléřů za kilogram, takže firma investovala do technologie na výrobu moštu, pořízena s dotačním titulem z Evropských fondů.

- Ochrannou známku SISPO lze udělit až po uplynutí 3letého přechodného období, během kterého čekatel převede svoji technologii na integrovaný způsob pěstování, tj. ve 4. roce členství v SISPO.
- Ovoce prodávané pod touto ochrannou známkou je vyrobeno za výrazně omezeného používání pesticidů a umělých hnojiv.
- Proti škůdcům a chorobám se přednostně používá biologická ochrana (draví roztoci, ptactvo, slunéčka atd.).
- Nezávadnost ovoce je garantována rozbory na obsah těžkých kovů.
- Výroba ovoce je kontrolována Svazem pro integrované systémy pěstování ovoce.
- Podmínky výroby jsou v souladu s přísnými mezinárodními normami.
- Ovoce se pěstuje v ekologicky nejvhodnějších oblastech, málo zatížených emisemi.
- Právo používat ochrannou známku je udělováno pěstitelům vždy pouze pro jeden rok.



Sítě chrání úrodu proti nepřízní počasí



Jana Zikmundová s Nebílovským moštem

„Nová moštárna byla na podzim roku 2009 zprovozněna v prostorách bývalé odchovny selat. Zpracovávají se zde převážně průmyslová jablka, jak na čerstvý tak pasterovaný mošt, který následně balíme do Bag-boxů. Jeho obsah je 5 litrů a zaručuje až půlroční trvanlivost,“ uvedla Jana Zikmundová. Dodala, že ročně jich vyrobí na 6 000 s moštem, jehož základem je jablko či jablko-hruška. Specialitou jsou jablečné mošty obohacené např. zázvorem nebo limetkou, mrkví, červenou řepou, celerem a okrajově štávou ze švestek či třešní.

## Slavnosti jablek lákají k návštěvě

Nejvíce moštu se prodá v kryté hale v sadech, dále pak v Plzni a okolí na farmářských trzích, ve školách či v malých provozovněch s občerstvením.

„Mošty u nás jsou samozřejmě levnější než u dalších prodejců. K dobré propagaci našeho ovoce a výrobků z něj pomáhá každoročně pořádané slavnosti jablek, loni se konal 10. ročník, kdy k nám zavítalo, obdobně jako v předchozích letech na 10 tisíc návštěvníků. Při prohlídce sadů vidí, odkud ovoce je a v jakém prostředí se zpracovává, což posiluje důvěru v naše výpěstky.“

## Nerovné podmínky trhu

S čím se však v Sadech Nebílovy potýkají, stejně jako další producenti ovoce, jsou nerovné podmínky, s nimiž vstupují na společný evropský trh. Loni výrazně při nadúrodě jablek v Evropě pocítili tlak polských ovocnářů, kteří od svého státu mají dotovanou sklizeň. Ve velkém k nám vozili jablka, která českým supermarketům a velkoobchodům prodávali po třech korunách za kilogram, čemuž není česká produkce schopna konkurovat.

Navíc polští ovocnáři mají úplně jiný systém ochrany plodin. Mají takřka neomezené množství pesticidů v ochraně sadů proti chorobám a škůdcům, jejichž jablka jsou na pohled krásná, bez skvrnky, avšak obohacená o řadu zbytkových složek postřikových přípravků.

Český ovocnář může v podstatně menších dávkách aplikovat jen ty pesticidy, které jsou povoleny a musí každý rok dělat rozbory ovoce na přítomnost chemických prvků a těžkých kovů. Důsledně na to dbá Svaz pro integrované pěstování ovoce (SISPO), jehož členem je mateřský podnik Lukrena.

Členství v SISPO je podmíněno členstvím v Ovocnářské unii České republiky.



Plnička moštu do pětilitrových bagů



Plnička moštu do pětilitrových bagů

To polští ovocnáři nemají, jde jim jen o maximální produkci dobře prodejného ovoce, zejména jablek v Evropě.

## Další zhodnocení úrody

K lepšímu tržnímu zhodnocení úrody ovoce spolu s výrobou moštu a sušením bude v dalších letech i proměna v ovocné destiláty. V současnosti je v Sadech Nebílovy pěstitelská pálenice, což je vítaná služba zejména pro okolní zahrádkáře.

Jana Zikmundová však předpokládá, že se podaří ji tzv. překloupat do lihovaru. Na rozdíl od pálenice jsou striktnější výrobní a daňové podmínky, na jejichž dodržování dbají celníci a další kontrolní instituce. Výhodou pak bude podstatně větší množství ovoce, které proteče destilačním zařízením do oblíbených ovocných pálenek.

Není vyloučeno, že v budoucnu zdejší ovocnáři uspějí s lahodným alkoholovým nápojem na trhu i v soutěži Regionální potravina roku.

Připravil: Zdeněk Kulhánek

**minerva.**  
budujeme efektivní podniky  
v potravinářství  
[www.minerva-is.eu](http://www.minerva-is.eu)

# Naše vína odrážejí čejkovický terroir, říká Stanislav Škrobák z vítězného vinařství v soutěži Vinařství roku 2018

Vítězem devátého ročníku soutěže Vinařství roku 2018, pořádané Svazem vinařů ČR, je rodinné Vinařství Škrobák z Čejkovic, které zároveň zvítězilo v kategorii malé vinařství s produkcí do 50 000 litrů za rok. Rodina Škrobákových vinařů v Čejkovicích již několik generací. Dnes ve vinařství pracují rodiče, syn Martin s manželkou Ladislavou a syn Stanislav, kterého jsme po vítězství v soutěži požádali o rozhovor pro náš časopis.

## ►Vaše rodinné vinařství získalo titul Vinařství roku 2018. Prozradíte tajemství úspěchu?

Nejdříve bych chtěl říci, že je velmi překvapující, že druhý rok za sebou vyhrálo v této soutěži malé vinařství, což je v silné konkurenci velkých vinařství a korporací opravdu úspěch. A možná je tajemstvím úspěchu právě to, že rodinné vinařství může nabídnout něco navíc oproti anonymitě velkých firem, že do toho přidá tu srdečnost, atmosféru, lidskost. My svou práci děláme opravdu s nadšením, baví nás to a tato cena je oceněním pro celou naši rodinu.

## ►Můžete blíže představit vaši rodinnou firmu – jakou má historii a na jaké ploše dnes hospodaříte?

Vinařstvím se živil už náš děda. Kvůli tehdejšímu režimu ovšem nemohl podnikat, takže pracoval jako vedoucí vinic bývalého JZD v Čejkovicích a doma obhospodařoval aspoň těch deset arů vinohradu, které komunisti povolili. Otec po revoluci v roce 1991 vysadil první hektar a hned další rok odešel z práce a začal jako jeden z prvních tady v obci podnikat ve vinařství profesionálně. Dnes už máme necelých dvanáct hektarů a ještě se chystáme zhruba hektar a půl vysadit.

## ►Jste rodinná firma – máte nějak rozdělené kompetence nebo děláte všichni to, co je zrovna třeba?

Rodiče jsou již v důchodu, ale oba nám ještě pomáhají. My s bráchou máme na starosti vinohrady a sklepní hospodářství, bratrova žena se stará o akce ve vinařství, jako například svatby, podnikové akce či rodinné oslavy. Věnuje se gastronomii, takže i vaří a spolu s pomocníky připravuje veškeré občerstvení. My s bráchou hospodaříme společně, ale oba máme své oblíbené odrůdy, typy vín, které si pro radost děláme každý sám.

## ►Na jaká vína se zaměřujete?

Tento region přeje spíše bílým odrůdám, ale paradoxně naší nejoblíbenější a nosnou odrůdou je Pinot Noir, tedy Rulandské modré. Z bílých odrůd děláme převážně suchá vína, ale také polosladká, která si zákazníci žádají. I z bílých odrůd preferujeme Pinoty - takže Rulandské bílé a Rulandské šedé. V Čejkovicích se hodně daří také Tramínu, takže i ten máme v naší nabídce. Děláme ale i vína slámová a ledová a podílíme se i na výrobě sektu tří čejkovických vinařství 3-SEKT.

Už náš děda v minulosti, když se jej různá média ptala na víno z Čejkovic, propagoval vždy tuto obec ve spojitosti s Rulandským modrým a Tramínem. A toho se i my snažíme držet. Všechna naše vína odrážejí čejkovický terroir. Zdejší půdy mají hodně vápníku, tedy podobné podmínky jako v Burgundsku...



Stanislav Škrobák mladší

## ►Užili jste si slavnostní večer? A jak probíhaly oslavy doma?

Byla to obrovská euforie, nečekali jsme to. Z těch malých vinařství mohl vyhrát opravdu kdokoli z nás, takže to vítězství jsme skutečně nečekali! Na druhý den jsme to hned s kamarády řádně oslavili v našem vinařství, otevřelo se hodně vín (úsměv).

## ►Co pro vás znamená takové ocenění, pomůže vám v marketingu a prodeji vín?

Když jsem se bavil s vítězi předchozích ročníků – tedy se zástupci těch větších vinařských firem, řekli mi, že ta cena Vinařství roku až takový velký obchodní význam pro



Degustační prostory s vinotékou



ně neměla. Myslím si ale, že je to tím, že tyto vinaře už každý zná, jsou na trhu vyhledávaní. Kdežto pro malé vinařství, jako jsme my, má taková cena obrovský přínos. Prakticky ze dne na den jsme zaznamenali zvýšení objednávek, zájem o degustace našich vín. Kurýr, který vozí vína od nás, byl také překvapený, když místo několika kartonů na něj ve firmě čekala celá hromada...

## ►Kde všude mohou zájemci sehnat a ochutnat vaše vína?

Určitě hlavně u nás, třeba formou degustace v naší vinařské budově Na Příhonu, v Čejkovicích. V suterénu této budovy děláme víno už od roku 2005, další patro s degustačními prostory a vinotékou jsme postavili v roce 2013. Nyní tam

budujeme bistro s kavárnou a prodejnou našich vín – to chceme otevřít letos v létě. A v dalším patře pak ještě plánujeme vybudování penzionu. Jinak naše víno prodáváme i přes e-shop, v gastronomii a v řadě vinoték.

Text: Ing. Petr Hynek  
Foto: archiv Vinařství Škrobák



„Naší filozofií je dělat špičková vína a spojit je s výbornou gastronomií a kvalitní architekturou. Pro nejbližší roky je tak naším cílem zvýšení výměry vlastních vinic, ale především investice do budovy vinařství s cílem vybudovat moderní vinařský komplex pro všechny milovníky vína,“ říká za Vinařství roku Ing. Stanislav Škrobák.



Stanislav Škrobák se svými syny Martinem (vlevo) a Stanislavem



Vinařská budova rodinného Vinařství Škrobák

Vína z Vinařství roku můžete objednávat na [www.vinoskrobak.cz](http://www.vinoskrobak.cz)

VINAŘSTVÍ ROKU 2018

Škrobák





# Ředitel Znovínu Znojmo Pavel Vajčner: „Vína ročníku 2018 jsou skvělá“

Znovín Znojmo je průkopníkem propojení vína s turistikou. To vedlo ke vzniku turistického vinařského programu zahrnujícího v současné době celou škálu aktivit, které lákají desetitisíce lidí, kteří hledají propojení vína s dalšími aktivitami. Není roku, kdy by nebyly připraveny nějaké novinky. Rok 2019 nebude výjimkou.

## Na koloběžky do okolí Louckého kláštera

„První bude vytyčení koloběžkového okruhu, protože koloběžky se stávají běžnou součástí života mnoha lidí. Okruh bude okolo řeky Dyje a bude měřit zhruba čtyři kilometry. U Louckého kláštera na Melkusově ulici bude půjčovna kol a koloběžek, kladem je blízké velké parkoviště, takže zájemce si může dovézt i svůj dopravní prostředek nebo zaparkovat,“ konstatoval v úvodu Pavel Vajčner. Trasa povede od Louckého kláštera přes sedlešovický most pod Znojenskou přehradu, kde jezdci překonají most a zpět se budou vracet po levém břehu Dyje. Pokud by bylo po dešti a část cesty byla blátivá, mohou využít lávky pro pěší a vrátit se po asfaltu zpět do Louckého kláštera. Délka trasy vyhovuje malým i velkým, po cestě jsou dvě restaurace, dá se navštívit i Muzeum motorismu, které je na cestě. Prostě pohoda, kterou může ukončit degustace vína v Návštěvnickém centru Znovínu v Louce.

V jedné z místností zůstanou zachovány výmalby pocházející z období, kdy v Louckém klášteře sídlila Československá armáda.



Ředitel Znovínu Pavel Vajčner představuje Veltlínské zelené z loňského ročníku vyrobené technikou kryomacerace (obchodní název Ledňáček říční) z krhovické vinice Skalka.

## Novinky budou i v Louckém klášteře

Další aktivitou je oprava třetího podlaží Louckého kláštera, kde vzniknou velice pěkné sály určené pro degustace znovínských vín a další akce. Prostory by také mohly sloužit k svatebním obřadům a hostinám. V klášteře, který je mimochodem národní památkou, byly vyčištěny historické prostory, kde chce Znovín dělat další prohlídky. „Jedná se o takové tajemno, podzemní prostory chceme jen navštívit a nechat je takové, jaké byly, když je opouštěla armáda. Včetně vyrytých nápisů od vojáků i původních sociálních zařízení (jsou nefunkční - pozn. red.), aby se návštěvníci mohli vrátit zpět do doby, kdy klášter sloužil vojákům,“ pokračoval Vajčner. Loucký klášter byl už za Rakouska-Uherska místem Ženíšní akademie a jako kasárna sloužil až do počátku 90. let minulého století.

Jeden z velitelů tvrdil, že má víc místností

než vojáků... Jedna místnost, kde budou ponechány původní vojenské malby, bude nazvána Síní tradice a uvažuje se o expozici mapující vojenskou historii objektu. Na stěnách není Jan Žižka s lehkým kulometem, ale obrazy stojí za zhlédnutí. Další novinka čeká vinici Šobes, a pokud se podaří vše legislativně dotáhnout, měl by zde vzniknout větší typizovaný degustační stánek s prodejem vína, který by nabízel lepší pohodu jak personálu, tak i návštěvníkům.

## Jaký byl ročník 2018 z vinařského hlediska

Je to až k nevíře, počátek květu révy viné byl na Znojensku stejný jako v jiho-francouzském Bordeaux. Zrychlená vegetace pokračovala i nadále. „Sklízet hrozny jsme začali 15. srpna, 29. srpna jsme dokonce sklízeli Sauvignon ve viniční trati U tří dubů, a to v kvalitě pozdního sběru. Ten bude již od 1. dubna v prodeji pod názvem Green, takže má svůj obchodní název,“ přibližuje počátek sklízě znovínský ředitel. Počátkem září přišly tolik očekávané srážky. Obavy, že by výrazně naředily obsah cukru, se ukázaly jako liché. O něco málo cukernatost poklesla, ale další pro révu dobré počasí vše dohnalo. Vinaři byli tomuto rádi, protože réva začala zrát naráz a nebyl zájem o extrémně vysoké cukernatosti. Jen pro zajímavost - průměrná cukernatost všech zpra-



V třetím podlaží se připravují reprezentační prostory.

covaných moštů ve Znovínu byla 22° normovaného moštoměru, čili v průměru byla vína v kvalitě pozdního sběru. Zatímco dříve vinaři toužili, aby jim hrozny velmi dobře vyzrály, v současnosti se snaží více o svěží vína, která nebudou mít vysoký obsah alkoholu. Takový je trend. Dnes již nejde jen o odrůdu Rulandské šedé a Sauvignon, které se musí hlídat, aby neměly příliš vysoké cukry. V současnosti je to i Rulandské modré či Chardonnay, kde je třeba dbát na obsah cukru, což ovlivňuje konečné množství alkoholu ve víně. Příliš vysoký alkohol, hlavně u bílých vín, může u některých odrůd znamenat určitou štiplavost, které se snaží vinaři vyhnout. Naopak dobré počasí svědčí nejvíce ze všech odrůd Ryzlinku rýnskému, pak Tramínu a Veltlínskému zelenému. Většina cukernatosti v hroznech se zastavila pod hranou 24° normovaného moštoměru, což znamená pod 240 gramů přírodního cukru v litru moštu. Výjimkou však nebyly ani výběry z hroznů, ale vše regulovali vinohradníci, aby byla podle pokynů vinařů ideální surovina pro to které víno. „Původně jsme se připravovali, že se sklízí hrozny začneme ve Znovínu poslední srpnový týden, ale museli jsme začít dříve. Organizačně nejde jen o sklizeň, ale mít k dispozici i pracovníky, takže jejich dovolené se přesouvají spíše do dřívějšího termínu na červenec,“ přibližuje situaci Vajčner. V hroznech obecně chybělo dostatečné množství kyselin, takový byl prostě rok. Všichni vinaři ve středoevropském regionu museli dokyselovat mošty - někde více, jinde méně, v určitých případech dokonce vůbec. Nejedná se o nic ne-přírodního, dodávaná kyselina vinná je součástí hroznů, jen jí bylo letos méně. Přidávat kyselinu do hotového vína je již pozdě...

## Jaká jsou letošní vína

Znovín zasílal mladá vína na jednu brněnskou výstavu, kde uspěl velmi dobře, nyní jsou již známé výsledky Juvenale, kde Znovín získal devět medailí, nejvíce, co kdy získal. Ve Znovínu sklídili v loňském roce nejvíce Veltlínské zelené a na druhém místě byl populární Sauvignon. K dispozici jsou desítky šarží této odrůdy, takže i v letošním roce se k zákazníkovi dostanou typické Sauvignony. Aby bylo možné deklarovat odrůdové víno, může mít maximálně 15% podílu jiné odrůdy. Ve Znovínu do některých odrůdových vín přidávají pět až deset procent Sauvignonu, což si v dřívějších dobách nedovedl nikdo ani představit. Jedná se o ty Sauvignony, které příliš nevoní, ale dávají výsledek vínu tolik požadovanou plnost.

Ryzlinky rýnské jsou z loňského roku fantastické, voňavé, příjemné. V předloňském roce byly sice díky přezrálosti plnější, ale neměly takovou vůni jako letos. U této odrůdy problémy s kyselinami nebyly. Každý rok prostě přináší jiná vína a to je skutečně skvělé. Velice dobré jsou tramíny a veltlíny. „Máme rozmanité druhy této odrůdy. Některé jsme posbírali dříve, jiné jsme nechali i přezrát - ať už to bylo na našich viničích či vinohradech našich dodavatelů a tím máme veltlíny z výběrů z hroznů, které jsou plné a současně mají svoji pikantnost. Zde je vyšší alkohol a nižší obsah cukrů - takové Veltlínské zelené je skutečně nezaměnitelné a mám ho velice rád. Letošní veltlíny mně připomínají ty z roku 2000 nebo 2015,“ přiblížil tuto populární odrůdu Vajčner. Nechybí samozřejmě ani svěží Veltlínské zelené. Tato odrůda je velice rozmanitá, variabilní, je z ní možné připravit celou škálu vín - od lehčích svěžích až po těžší se zbytkovým cukrem.



Součástí prohlídky Louckého kláštera bude i návštěva podzemí, které je staré mnoho století.



V sklepeních bude zachována vzpomínka na vojáky, kteří do omítky vyrývali svoje vzkazy.

## Červená vína

Loňský rok svědčil modrým odrůdám. Vysoké teploty má ráda odrůda Zweigeltrebe, která přinesla loni vysoké výnosy, stejně si stojí i André. Frankovky si svoji pikantnost ponechaly i při vyšších teplotách za vegetace. „V letošním roce jsme připravili Rulandské modré se zbytkovým cukrem a vyšším alkoholem, které si mnozí zákazníci oblíbili a požadují jej. Jim letos maximálně vyhovíme,“ pokračoval v modrých odrůdách znovínský ředitel. Velice zajímavá vína přináší letos odrůda Cabernet Sauvignon. Zatímco se z ní v ročníku 2017 připravilo pouze růžové víno, které bylo mimochodem vynikající a rozhodnutí bylo tehdy skutečně správné, o rok později, tedy v loňském roce se úroda této odrůdy dělila napůl - z poloviny bylo připraveno růžové víno, z druhé poloviny hroznů z vinice Dívčí hora bylo vyrobeno červené víno. „A to bude skutečně skvělé,“ neskrývá spokojenost Vajčner. Znovín zatím nevysazuje modré odrůdy, ale pokud k tomu dojde, jeví se jako perspektivní odrůdy Merlot a Dornfelder, který má pěknou tmavou barvu.

## Závěrem

Ročník 2018 se po vinařské stránce vydařil, i když měli sklep mistři více práce. Zákazníci Znovínu se mají zase na co těšit.

Připravil: Jiří Eisenbruk

# Zámecké vinařství Bzenec vsadilo na kvalitu a vyplatilo se...

*Neuvěřitelný úspěch pro Zámecké vinařství Bzenec. Titul Šampion národní soutěže vín Salon vín České republiky získalo vinařství již po šesté v historii této soutěže z celkem devíti udělených titulů Šampion. Dále se pyšní tituly Vinařství roku, Vinař roku a mnohými dalšími oceněními... O tom, jak se takové úspěchy dají zúročit v praxi, jsme hovořili s obchodním ředitelem Zámeckého vinařství Bzenec Ing. Romanem Sečkou.*

► **Jedním z posledních úspěchů pro vaše vinařství je titul Šampion národní soutěže vín Salon vín České republiky. Co pro vaši firmu tento titul a podobná ocenění znamenají z marketingového a prodejního hlediska?**

Především bych chtěl zdůraznit, že je to vždy celkové ocenění naší práce, od péče o vinohrady, přes práci ve sklepě až po ten marketing a obchod. Je to také výsledek toho, že se firma vydala správným směrem, když se rozhodla jít cestou výroby kvalitních, řekl bych až výjimečných vín. Neděláme to samozřejmě jen kvůli soutěžím, ale je to součástí celé naší filosofie a je to i cesta k zákazníkovi. Ale pochopitelně nám kaž-

dé takové ocenění v prestižních soutěžích udělá radost a je to i potvrzením toho, že to děláme dobře. Marketingově nám pak samozřejmě pomůže, když se na základě úspěchů našich vín hovoří a píše o Zámeckém vinařství Bzenec jako o dobré značce. Zákazníci i obchodníci s vínem si nás pak sami vyhledávají a mají zájem o naše vína.

► **Pomůže vám takový úspěch třeba i při jednání s obchodními řetězci?**

Některé řetězce mají dnes již našťástí posypané nákupních obsazenými lidmi, kteří se ve vínech vyznají, zajímají se o ně a neberou je čistě jako obchodní komoditu s preferencí ceny. Tito obchodníci se třeba i účastní různých soutěží jako degustátoři a sledují jejich výsledky. Je fakt, že se mnohdy zajímají o vína, která získala prestižní ocenění, tady však narážíme na to, že u těchto vín často už nemůžeme garantovat to množství, které řetězce do svých prodejních sítí požadují. Ale řešíme to třeba tak, že oceněná vína nabídneme do některých speciálních katalogů vín, speciálních dárkových či vánočních edicí a tak dále.

► **Vinařských soutěží jak v ČR, tak v zahraničí přibývá. Podle jakých atributů vybíráte, zda se do soutěže přihlásíte?**

Během let se postupně vyprofiloval určitý seznam soutěží, kterých máme zájem se účastnit, a které nám mohou marketingově a obchodně pomoci. Je pravda, že těchto soutěží je dnes obrovské množství, proto už se rozhodujeme opravdu na základě jejich prestiže u odborné veřejnosti a také podle toho, jak jsou známé u spotřebitelů. V zahraničí pak kromě prestiže rozhodují i naše zájmy o trhy, na které chceme vstoupit a kde nám případný úspěch může pomoci po obchodní stránce.

► **Můžete prozradit, které trhy to aktuálně jsou?**

Tak třeba nedávno jsme poslali naše vína na soutěž do Jižní Koreje, aktuálně řešíme trhy v Polsku. Polsko je pro nás do budoucna z obchodního a geografického hlediska velmi zajímavá země, kde žije téměř čtyři-



## ZÁMECKÉ VINAŘSTVÍ BZENEC

cet milionů lidí. Dosavadní povědomí o českém a moravském vinařství je tam však velmi malé. Navštívil jsem tam jak specializované prodejny, tak i obchodní řetězce, které nabízejí na jedné straně vína z velkých vinařských zemí, na druhé straně, snad ještě jako pozůstatek bývalého režimu, vína z Rumunska, Bulharska nebo Moldávie. Na česká a moravská vína jsem vůbec nenarazil. Ale to povědomí o našich kvalitních vínech se pomalu mění a výsledky ze světových soutěží dokazují, že se ve vinařském světě rozhodně máme čím pochlubit. Zajímavý pro nás může být i obrovský čínský trh, kde se lidé rovněž začínají orientovat na víno, byť zatím spíše levnějšího charakteru nebo naopak vyhledávají drahá červená vína z velkých vinařských zemí.

► **Jaký typ prodeje vín na trhu preferujete?**

Pro nás je samozřejmě nejvýhodnější přímý prodej koncovému zákazníkovi, ale protože jsme větší vinařství, potřebujeme využívat všechny dostupné prodejní kanály. Máme produktové řady určené speciálně do gastronomie, vinoték, hotelů, hodně pracujeme s privátní – firemní klientelou, dále jsou to řady určené pro maloobchod a obchodní řetězce, ať už domácí nebo i zahraniční.

► **O jaká vína mají obchody a gastronomie aktuálně zájem – podléhá i poptávka po vínech určitým „módním vlnám“?**

Určité modní trendy tady samozřejmě jsou. V posledních letech třeba velmi stoupla poptávka po rosé vínech, zájem je i o mladá, Svatomartinská vína, což je v obou případech dáno jistě i reklamními kampaněmi podporovanými Vinařským



Absolutní vítěz v soutěži Prague Wine Trophy 2018, vpravo ředitel společnosti Zámecké vinařství Bzenec Ing. Bořek Svoboda, uprostřed MVDr. Jiří Kaprálek, jednatel společnosti, vlevo Ing. Šárka Dušková, Prague Wine Trophy.

fondem. Největší zájem je ale stabilně o tichá bílá vína, i když výsledky ze světových soutěží dokazují, že umíme i výborná červená vína. A řetězce pro doplnění portfolia často rády sáhnou i po specialitách, jako je ledové nebo slámové víno, výběr z cibéb a podobně. Bohužel velký podíl vín v regálech řetězců tvoří stále segment levných vín, převážně z dovozu.

► **V posledních letech se u nás stala doslova fenoménem tzv. vinařská turistika. Má význam i pro vaše vinařství? Co konkrétně v této oblasti marketingově zajišťujete?**

Ano, tento fenomén se nevyhnul ani Bzeneci, kdy počet návštěvníků vinařských akcí rok od roku narůstá. Naše vinařství také každoročně realizuje několik projektů, podílíme se i na těch společných s řadou dalších místních vinařství. Z vlastních akcí bych chtěl zmínit velmi oblíbenou letní akci „Vína ze zámku na zámku“, kdy v zámeckém parku prezentujeme vína z celého světa, jež mají nějaký vztah k zámku, jako máme i my. Další událostí, která si získala návštěvníky, je podzimní akce „Bzenecké sklepy při svíčkách“, kdy jsou naše sklepy osvětleny pouze svíčkami a má to určitou neopakovatelnou atmosféru. Novou akcí loňského roku bylo

listopadové „Vino mezi paletami“, kdy jsme vyklidili sklad a z prázdných palet jsme udělali posezení a stoly. Hrál hudba ve stylu ART ROCK a byli jsme příjemně překvapeni účastí i pozitivními ohlasy, takže v tom určitě budeme pokračovat i v letošním roce. Další novou akcí bude jasně pojmenovaná událost „Vino je ve skle“, kdy bude možné ochutnat hotová vína z loňské sklizně.

► **Máte na závěr nějaké novinky, kterými se může vaše vinařství pochlubit a případně nalákat přímo k vám do Bzence?**

Určitě bychom rádi pozvali zákazníky do naší nové firemní prodejny, která je hned za recepcí našeho areálu. Otevřeli jsme ji v loňském roce a díky většímu prostoru nabízí velmi přehledně celý sortiment našeho vinařství. Velmi se nám osvědčila nepřetržitá provozní doba, takže i po celý letošní rok bude nabízet vína 24 hodin denně. Další určitou zajímavostí je naše nová vinice vysázená pod obnovenou kaplí svatého Floriána a Šebestiána, kde jsou vysázeny i původní staré odrůdy, které se dnes běžně nepěstují. Navíc je to velmi příjemné místo s výhledem na celý Bzenec i jeho okolí.

► **Děkujeme za rozhovor.**

Text: Petr Hýnek



Záběr z akce Vína ze zámku na zámku



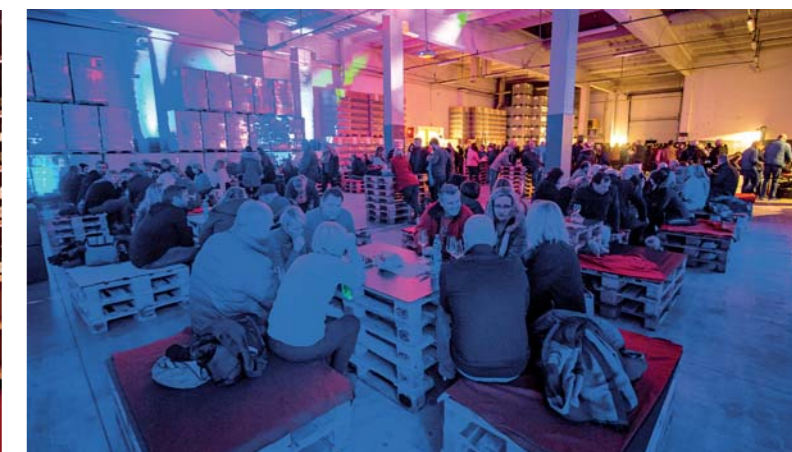
Šampion soutěže Salon vín ČR 2019



Obchodní ředitel Zámeckého vinařství Bzenec Ing. Roman Sečka



Nová podniková prodejna v Bzenci



Nová akce Vína mezi paletami v roce 2018

# V jogurtových nápojích se na cukru nešetří, na ovoci ano

Ve spolupráci s DTestem, prestižním magazínem, kde jsou pokaždé i testy u některé z potravin budeme pokračovat i v tomto roce. Tentokrát si tak vezmeme na paškál jogurtové nápoje. Většina z nás při pití jogurtového nápoje má pocit, že si právě dopřává svou denní porci zdraví. Jogurtové nápoje jsou skutečně zdravé, je tu ale jeden dost významný háček, který po pečlivém přečtení prozradí etiketa. Na cukru se rozhodně nešetří, na ovoci spíše ano. Potvrdily to mimo jiné i testy 25 výrobků.

Jogurtový nápoj patří ve své podstatě k vítaným složkám jídelníčku. Bílý jogurt zředěný vodou slouží ve východních kulturách jako skvělý osvěžující prostředek. Ovocné jogurtové nápoje, které jsou k dispozici na českém trhu, od nich však dělí zejména velké množství cukru a přidatné látky v ovocných složkách. Velké rozdíly mezi nimi lze najít v obsahu ovoce. Většina jogurtových nápojů s ovocem příliš nepočítá a obsahuje ho jen jednotky procent. Můžeme však narazit i na výjimky, proto se hodí číst etikety. Vyrobili si vlastní jogurtový nápoj je velmi jednoduché, stačí k tomu protřepat bílý jogurt s vodou, případně přidat rozmačkané ovoce.

## Znáte ayran?

Pokud ano, pak máte představu, jak vypadá jogurtový nápoj ve své původní podobě, a také čím se odlišuje od jogurtových drinků, které běžně dostanete v obchodě. Původ slova jogurt se připisuje turečtině, jako ayran se pak označuje osvěžující jogurtový drink oblíbený zejména v Turecku, na Blízkém a Středním východě. Jogurtový nápoj tedy není originální produkt mléčného průmyslu, ani novinka poslední doby. Vznikl před mnoha staletími prostým naředěním jogurtu vodou, případně prošleháním, a pro výraznější chuť i přidáním trochy soli.

Bílým jogurtům na našem trhu zdatně konkurují ochucené – tedy ochucené a oslazené – varianty. S jogurtovými nápoji je situace trochu jiná, u nich na verzi bez cukru běžně vůbec nenarazíme, přestože je jejich výroba dalece jednodušší a nevžaduje tolik surovin.



Podle údajů analytické společnosti Nielsen každým čtvrtým prodaným jogurtovým nápojem v Česku chutná po jahodách. I přes velkou oblibu jahodové příchuti však prodej jahodových jogurtových nápojů v posledních třech letech klesá. Za uplynulý rok se jich v Česku vypilo skoro 2 tisíce tun, což bylo o 3 % méně než v roce předcházejícím. Jogurtové nápoje, které jsou běžně k dostání, odborníci spolupracující s DTestem prostudovali a vyhodnotili podle obsahu cukru, ovoce, některých přídatných látek a deklarace na obalu a vytvořili přehledný graf. Z něj je patrné, že největší podíl mají v těchto nápojích rybíz s malinou a granátovým jablkem. Pak je to jahoda a další ovoce a kupodivu je malý zájem o borůvku nebo o kokos s ananášem.

## Život v jogurtu určuje legislativa

Bílý jogurt patří mezi žádanou složku jídelníčku. „Obsahuje mléčnou bílkovinu, na kterou je vázán i vápník, a má v sobě mléčný tuk, který se nepovažuje za problematický. Hlavní jsou ale probiotické kultury, které pomáhají správnému bakteriologickému osazení střev. To má mimo jiné za následek třeba udržení imunity,“ vypočítává přínosy bílého neslazeného jogurtu Ing. Hana Střítecká, Ph.D., ze sdružení Fér potravina.

Česká mléčná vyhláška č. 397/2016 říká, že označit jako jogurtovou směs výrobce jen takovou potravinu, ve které tvoří jogurt alespoň 50% podíl hmotnosti. V jogurtu a jogurtovém mléku zároveň předepisuje minimální podíl bakterií mléčného kvašení, díky kterým se z mléka stane jogurt. Musí jich být v jednom gramu aspoň deset milionů.

Vedle toho ještě existují jogurtové nápoje, pro které legislativa nestanoví žádné nároky, nebo kysané mléčné nápoje, u nichž požaduje pouze milion bakterií mléčného kvašení v jednom gramu.

## V zajetí cukru

Pozitiva spojená s konzumací jogurtového nápoje však trochu blednou, rozhodneme-li se sáhnout do nabídky velkovýrobci. Jak jsme již zmínili výše, sehnat výrobek v „čisté“ podobě je totiž prakticky nemožné. „Jogurtový nápoj – stejně jako cokoliv jiného – je vždy prospěšnější v neslazené variantě. Měli bychom se vždy držet zásady: kde není potřeba přidat cukr, tam jej nepoužívat,“ dodává Hana Střítecká.

Koncentrace cukru v nápojích se pohybuje od necelých 10 (Tesco/High Protein) po více než 14 gramů cukru ve 100 gramech výrobku (Rajo Probia Nature, k dostání na Slovensku).

Pokud se však chceme dostat na skutečné množství cukru, které s jogurtem vypijeme, je třeba tuto hodnotu běžně vynásobit třikrát i čtyřikrát. Pokud totiž balení spořádáme celé, můžeme vypitím jedné lahvičky zároveň spolýkat 10 kostek cukru (52 gramů). K takovému kvantu „dopomohou“ nápoje Penny/Boni, Olma Florian a Albert.

Norma/Landfein Joghurt Drink Erdbeere a Kaufland/K-Classic Yoghurt Drink mají dokonce tak velká balení, že bychom jejich spořádáním dodali tělu 11, respektive 12 cukrových kostek. Obsah cukru jak ve 100 gramech, tak v celém balení lze jednoznačně hodnotit podle úvahy čím víc, tím hůř.

Připomeňme znovu, že stávající doporučení Světové zdravotnické organizace vidí jako optimální podíl volného cukru na denním energetickém příjmu maximálně 5%, což je zhruba 25 gramů přidaného cukru denně (asi 5 kostek). Přičemž je třeba počítat s tím, že cukr se přidává do mnoha hotových potravinářských výrobků.

V tomto klání si tedy lépe vedou nápoje, které se prodávají v menších porcích. Balení lahviček po čtyřech až šesti, jejichž objem je 100 až 125 gramů, lze proto ohodnotit lépe. Lepší službu ale prokážou pouze proto, že s menší dávkou dostane tělo méně cukru. Pokud jich vypijeme několik najednou, výhoda se vytratí.

## Olma Smoothie jako výjimka ovocem nešetří

Kolik se nachází v jogurtovém nápoji ovoce, ke kterému se tak hrdě hlásí? Jak jsme se přesvědčili, rozdíl mezi výrobky mohou být veliké. Z ryze spotřebitelského pohledu toužíme mít v ovocných výrobcích co největší množství ovoce. Stejně jsme přistupovali k hodnocení. Čím méně výrobce šetřil, tím lépe pro jeho výrobek v našem srovnání.

Výpočty skutečného obsahu ovoce mohou být někdy složitější, protože se nezřídka uvádějí jako součást tzv. ovocné složky, která se může skládat z mnoha dalších přísad. Pokud ovocná složka tvoří 15% výrobku a podíl jahod v ní je 30%, pak v celém nápoji můžeme počítat se 4,5% jahod (15 × 0,3 = 4,5).

Otevřeně si lze přiznat, že drtivá většina nápojů se spokojí s množstvím ovoce, co by se za nehet vešlo, tedy v řádu jednotek procent. Úplně nejmenší množství deklarují výrobky Tesco L. Casei Strawberry (2%), Danone Actimel a Lidl/Milbona L. Casei (oba 2,1%). Ovšem narazili jsme

i na výjimku: Olma Smoothie lahodné jogurtové nabízí podle údajů na etiketě 40% podíl ovoce.

## Spousta surovin navíc

„V ochucených jogurtových nápojích jsou velmi často vedle cukru i jiná, vylepšení, jako třeba guma či škrob, což snižuje obsah základních živin i prospěšných látek. Také se v nich objevují i éčka a aroma,“ upozorňuje výživová specialista.

Podle zjištění můžeme zahušťovač (nebo také stabilizátory) nalézt v naprosté většině výrobků, kde se vyskytují jako součást ovocné složky.

Mírně se ubíralo na bodech těm, ve kterých se nacházel škrob či guma, jelikož nebývají – na rozdíl od pektinu – standardní součástí džemu, kterým byste si mohli ochutit jogurtový nápoj při jeho domácí výrobě. Zhruba polovina sledovaných škrob ke své existenci nepotřebuje. Naopak drinkům, které uváděly použití přírodních (tedy nesyntetických) aromat, se body přidávaly.

Jiné mikrobiologické požadavky klade vyhláška na jogurt a jogurtové mléko,

jiné na kysané mléčný výrobek s bifidokulturou. Výrobek pojmenovaný jako jogurtový nápoj však nemá co do počtu mikroorganismů žádnou minimální hranici. Proto se udělovaly body k dobru těm nápojům, na které jsou nároky nejpřísnější: tedy jogurtové mléku s bifidokulturou, jogurtům a jogurtovému mléku.

Na obalech některých lahviček se ještě můžeme dočíst, jaké další bakterie se uvnitř nacházejí. Za tuto informaci se rovněž nápoje odměňovaly.

**Ve spolupráci s DTestem: Eugenie Linková**



**ekofrukt** +

**EKOFRUKT Slaný, spol. s r.o.**  
Trojanova 1566, 274 01 Slaný  
Tel.: 312 500 410, Fax: 312 527 493  
E-mail: ekofrukt@ekofrukt.cz

**TWIGGY** Sušené jablčnické plátky 20g

**TWIGGY** FLAPJACK

**TWIGGY** Múšli TYČINKA s jogurtovým nápojem

**TWIGGY** Organic

**www.ekofrukt.cz**



Na špičkovou kvalitu mlékárenských výrobků z Valašského Meziříčí má vliv i moderní technologie

## Spotřebitel zvažuje nejen cenu, ale i kvalitu, chuť, či zemi původu

*Jistou stálíci na trhu s mléčnými produkty, co do kvality, je Mlékárna Valašské Meziříčí. Není soutěže, aby se jí místní manažeři neúčastnili a utržené ceny vítězů nejsou výjimkou.*

S ředitelkou Mlékárny Valašské Meziříčí MVDr. Janou Novotnou jsme si povídaly o výrobě a novinkách v produkci.



Jogurty na lince



Bez zásahu lidské ruky se plní kelímky

► **Produkce mlékárny, v jejímž čele stojíte již řadu let, se specializuje především na jogurty, konzumní mléko a smetany a mléčné kyseliny. V tomto sortimentu vynikáte a máte taky řadu cen. Jakých jste dosáhli v loňském roce a v kterých soutěžích chcete i letos zabojevat?**

V loňském roce jsme získali s naším Acidofilním mlékem vanilkovým s cereáliemi a lněným semínkem titul Mlékárenský výrobek roku v kategorii zakysané nápoje, tento výrobek byl rovněž zvolen Novinkou roku v mléčné řadě. Se smetanovým jogurtem bílým z Valaška jsme zabodovali rovněž na regionální úrovni a získali jsme titul Perla Zlínska.

► **Držíte se zřejmých zásad, že je lépe užší specializace a v ní být co nejlepší. Přesto každým rokem přinášíte zákazníkům další novinky. Jaké chystáte letos, nebo jsou už na trhu?**

V měsíci dubnu hodláme završit naši dlouhodobou spolupráci se společností Manner společným výrobkem. Jedná se o smetanové jogurty v příchutích typických pro společnost Manner, prvky typické pro obě společnosti budou rovněž na obale, v převlečném víčku navíc budou oplatky Manner, které si tak bude zákazník moci zamíchat do našeho jogurtu.

► **Některé české mlékárny dost bojují s cenami konkurence ze zahraničí, máte tentýž problém i u vašeho sortimentu?**



Jogurt z Valašského Meziříčí přijde k chuti

Každá konkurence je zdravá, i ta zahraniční, nicméně podstatnější a mnohem větší je konkurence dalších českých producentů. Myslím, že i naši konkurenti mají velmi kvalitní výrobky, zákazníci mají z čeho vybírat. Právě proto musíme přicházet s novými výrobky či dalšími inovacemi, abychom nezůstávali pozadu. Myslím, že český zákazník je velmi náročný a v dnešní příznivé ekonomické situaci zvažuje nejen cenu, ale i jiné faktory jako kvalita, chuť či právě země původu.

► **Řada producentů mléka je vyváží do mlékáren v příhraničí, což je pak**

## Podpora ankety Zlatý Ámos

*Mlékárna Valašské Meziříčí se v loňském roce poprvé zúčastnila jako partner ankety Zlatý Ámos a s podporou projektu pokračuje i letos.*

„Podporujeme především regionální kola proto, aby byly motivovány všechny děti, protože jen na nich závisí nominace oblíbených učitelů do soutěže. Organizátorům akce jde o to, aby výhry a ocenění nedostávali pouze finalisté, protože práci s přípravou na soutěž mají skutečně všichni“, říká ředitelka Mlékárny Valašské Meziříčí MVDr. Jana Novotná.

Dětem odměna za jejich práci s výběrem nejlepších učitelů určitě patří

Podle výkonů letošních prvních regionálních kol to děti s nominacemi svých učitelů myslí skutečně vážně. Mezi semifinalisty již nyní určitě je letošní Zlatý Ámos. Komu

ministr školství nakonec korunku Zlatého Ámosa nasadí, bude známo 28. března, kdy se uskuteční závěrečné finále. Slavnostní korunovace proběhne následující den na Kantorském bále. (li)



**na úkor zásobenosti tuzemských zpracovatelů. Pociťujete i vy někdy nedostatek suroviny?**

V současnosti nepociťujeme nedostatek surovin, ať se jedná o mléko či smetanu. Co se týče mléka, máme dlouholeté prověřené dodavatele, kteří dokáží pokrýt naši potřebu. V případě zvýšené potřeby, zejména při některých akcích řetězců, jsme schopni ji pokrýt tzv. příkupem od ostatních výrobců či dodavatelů mléka.

► **Váš sortiment je i v nabídce e-shopů jako je namátkou třeba Košík nebo Rohlík. Jak jste s jejich službou spokojeni?**

Kategorie e-shopů je pro nás nejrychleji rostoucí segment našich zákazníků, byť samozřejmě vycházíme z menšího základu, protože, na rozdíl od maloobchodních řetězců, zde působí relativně krátkou dobu. Do budoucna si myslím bude mít tento segment ještě několik let rostoucí tendenci, pokud dokáže ke spokojenosti zákazníka dořešit logistiku zboží.

► **Blíží se Velikonoce, chystáte pro tyto svátky nějakou specialitu nebo máte i nějaké doporučení co by se z vašeho sortimentu gurmánsky vyjímalo?**

V našem sortimentu máme výrobky, které se hodí k přípravě různých pochutin, cukroví nebo velikonočního zajíčka. Věřím, že zákazníci, kteří při jejich přípravě vyzkouší naše mléko, kefir, bílý jogurt nebo kysanou smetanu již z jiných surovin nebudou chtít vařit. Jinak bych chtěla samozřejmě našim zákazníkům a vašim čtenářům popřát veselé Velikonoce a bohatou pomlázku.

Eugenie Línková



Veselé a krásné Velikonoce s výrobky Mlékárny Valašské Meziříčí



www.mlekarna-valmez.cz

# Mléku zdar aneb Co vyplynulo z anket k projektu Mléko do škol

*Konzumace mléka je bezpochyby důležitá. Mléko obsahuje základní živiny, vitaminy, je důležitým zdrojem dobře vstřebatelného vápníku a dalších důležitých minerálních látek. Zejména u dětí pomáhá nastartovat zdravé stravovací návyky a zatočit s nadbytečnými kilogramy. Jeho role je natolik významná, že má svůj „světový“ i „mezinárodní“ den. A aby se to nepletlo, slaví se každý v jiný den. K tomu, aby mléko a mléčné produkty měli v oblíbě školáci, slouží projekt Mléko do škol, o jehož fungování se stará platební agentura Státní zemědělský intervenční fond (SZIF).*



Mléko do škol má letos své výročí. Projekt na podporu spotřeby mléka ve školách totiž v ČR běží už 20 let. Žáci, kteří dostávali mléko v době jeho rozjezdu, jsou už dnes sami možná v roli rodičů.

Školní rok 2017/2018 přinesl v projektu radikální změnu. Neochucené mléčné výrobky začaly děti dostávat zdarma. Do té doby si na všechny ochucené či neochucené mléčné svačiny museli žáci (respektive jejich rodiče) připlácet. Tato změna odstartovala zvýšený zájem o projekt. Počet přihlášených dětí raketově stoupl – trojnásobil se. V rámci zachování pestrosti a atraktivitu v nabídce zůstaly i výrobky ochucené, na ty si ale školáci už musí přispívat.

Škála výrobků, které jsou určeny dětem v rámci projektu, je opravdu široká, pestrá

a často v bio kvalitě. Školákům je k dispozici přes 130 výrobků: Od mléka, kysaných mléčných výrobků, přes jogurty, skry, tvarohy až po sýry. Mléčnou nabídku pro své žáky může ovlivnit přímo škola. Záleží, jakého dodavatele a tedy potažmo i výrobky, které má schválené, si zvolí. Pro letošní školní rok bylo možné vybírat z 15 firem.

Zpětná vazba je pro dobré fungování projektu velmi důležitá. Podněty jsou ale mnohdy rozporuplné. Občas slyšíme výtku, že žáci dostávají mléko a neochucené mléčné výrobky, které jim nechutnají, a tudíž je nekonzumují. Na druhé straně jsou kritické připomínky k dodávkám ochucených mléčných výrobků, které obsahují přidaný cukr.

Ne všechny děti holdují neochuceným výrobkům. Stravovací návyky startují v rodině, škola sehraává podpornou roli. Podle odborníků si za dětské vybírání v jídle mohou často sami rodiče. Ve většině případů postačí trocha fantazie, empatie a jít příkladem při společném stolování. Důležitá je motivace. Zůstává tedy na nás, dospělých, přesvědčit dětské strávníky, že ochucené sice chutná, ale neochucené je zdravější.

Abychom zjistili názory škol a rodičů, připravili

li jsme dvě ankety, které mohli v průběhu loňského léta a podzimu vyplňovat. S jejich výsledky bychom vás teď rádi seznámili.

S anketou k Mléku do škol jsme oslovili všechny zapojené školy, kterých bylo v loňském školním roce téměř 3 300. Počet vyplněných dotazníků nás příjemně překvapil. Obdrželi jsme jich 2 890, což představuje 88% návratnost. Anketu ze strany rodičů vyplnilo 3 650 osob, žáků zapojených do projektu je necelých 800 tisíc. Návratnost lze těžko ověřit, dá se totiž předpokládat, že někteří rodiče mohou mít doma více školáků a odpovídají souhrnně. Přesto je evidentní, že ve srovnání s dotazníky pro školy je odezva v tomto případě podstatně nižší.

## Ochucené versus neochucené

Prioritou projektu je zvýšit konzumaci mléka. Rodičů jsme se proto zeptali, jak často jejich dítě pije mléko. Poměrně dobrým výsledkem je, že 42% uvedlo „každý den“, 49% „příležitostně“ a jen 9% uvedlo, že vůbec.

Zajímá nás také zájem o odebírání ochucených mléčných výrobků. Téměř 69% škol odpovědělo, že zájem má. Zde je tedy prostor pro informační činnost škol, aby projektu věnovaly větší edukační podporu a motivovaly děti ke spotřebě především mléka a neochucených mléčných výrobků. Zajímavé je, že rodiče ochuceným výrobkům

pro své děti strání ještě více: 75% z nich uvedlo, že si přeje, aby jejich dítě mělo možnost konzumovat ochucené mléčné výrobky, a jen 17% je vyloženě proti.

## Obal navnadí

Hezký obal dokáže chuťové buňky nastartovat a u dětí to platí obzvláště. Myslí si to 68% základních škol. 26% se naopak domnívá, že obal výrobku tolik důležitý není, za nedůležitý jej považuje 5%. Ze strany rodičů je 56% přesvědčeno, že líbivý obal je pro konzumaci důležitý, 33% odpovědělo ne a 11% neví.

## Mléko + ovoce = dobrá volba

84% škol si myslí, že by bylo dobré více propojit Mléko do škol s druhou částí školního projektu Ovoce a zelenina do škol. Výsledkem by mohly být kombinované „svačinky“, např. ovoce/jogurt, sýr/zelenina apod. Necelých 12% škol tento názor nesdílí a 4% vyloženě nesouhlasí. Také u rodičů převládá názor, že by jejich dítě pravděpodobně raději konzumovalo kombinované svačiny: 42% uvedlo ano, 43% spíše ano, 12% spíše ne a 3% ne. SZIF by rád podpořil větší atraktivitu dodávek, nicméně cesta k propojení mléčných výrobků s ovocem či zeleninou není zcela jednoduchá z důvodu odděleného rozpočtu pro každý projekt a také z hlediska jejich přípravy a skladování.

## Ochutnávky jsou v kurzu

Chtěli jsme také vědět, jaká doprovodná opatření v rámci projektu jsou nejoblíbenější nebo nejčastěji využívaná, abychom mohli v budoucnu vytvářet dobré podmínky pro jejich podporu. Školáci totiž dostávají nejenom mléčné produkty, ale mají nárok také na doprovodné aktivity, které jsou pro ně zcela zdarma. Jedná se například o ochutnávky, exkurze do zemědělských podniků a farem, vzdělávací akce nebo školní soutěže propagující produkty nebo zdravé stravovací návyky a ochranu životního prostředí. Doprovodná opatření organizují společnosti, které dodávky mléčných produktů zajišťují.

Z ankety vyplynulo, že školy mají největší zájem o ochutnávky (68%) a exkurze (19%). O tištěné vzdělávací materiály projevoval zájem pouze necelých 9% respondentů. Nicméně pokud už takový materiál škola obdržela, bylo s jeho kvalitou spokojeno 40% respondentů a spíše spokojeno 52% škol, což nám udělalo radost. Zjišťovali jsme také, zda by školy uvítaly nějakou formu soutěže. Ano uvedlo 21% škol, spíše

ano 37% škol. Třetina byla toho názoru, že spíše ne. Kdo však projevil o soutěže v letošním školním roce zvýšený zájem, byli schválení dodavatelé, a tak se budeme těšit na výsledky a případnou zpětnou vazbu škol, do jaké míry byly soutěže atraktivní a úspěšné.

## Spokojenost s dodávanými produkty a dodavateli

Dobrá zpráva! 96% škol je s dodávanými produkty spokojeno. Méně než 1% škol odpovědělo, že spokojeno není, a necelá 3% uvedla variantu „spíše nespokojeno“.

Školy se mohou každý měsíc ke kvalitě dodaných produktů vyjádřit prostřednictvím formuláře, na kterém potvrzují jejich převzetí. Pokud by měl SZIF tuto zpětnou vazbu co nejdříve, může pak hledat cestu ke zlepšení. S vyjádřením školy na těchto potvrzeních se však setkáváme jen výjimečně. Školám z toho plyne apel – komunikujte se svými dodavateli a neváhejte vyjádřit svou nespokojenost! Dáte mu tak šanci, aby se zlepšil.

Co se samotných dodavatelů týká, spolupráci s nimi hodnotí 74% škol kladně, 23% spíše kladně, 2% škol je spíše nespokojeno a méně než 1% uvedlo nespokojeno.

Zajímalo nás dále, zda si může škola každý měsíc vybrat, jaký druh mléčného výrobku kromě mléka dostane. 40% respondentů odpovědělo, že tuto možnost má, 38% možnost volby nemá a 22% může skladbu produktů ovlivnit omezeně. Což je další signál, že by školy měly aktivněji komunikovat se svými dodavateli, aby dostávaly skutečně produkty, o které stojí a které budou žákům chutnat.

Na dotaz, kde probíhá rozdělování mléčných výrobků ve škole, uvedlo 64% škol, že ve třídách, 20% ve společných prostorách školy, 11% v jídelně a 5% „jinde“.



## Zájem rodičů

O tom, že se rodiče o projekt zajímají, svědčí i zpětná vazba na otázku, zda se dítě ptají, jestli mléčné produkty ve škole skutečně zkonzumuje. 79% rodičů odpovědělo, že ano a 17% uvedlo, že se občas zeptá.

Dále jsme se ptali, zda se domnívají, že jejich dítě dodané produkty ve škole skutečně sní. 55% uvedlo ano, 6% ne a 37% vybralo odpověď, že záleží na druhu výrobku. Pouze 1% rodičů zvolilo odpověď neví.

Od rodičů jsme zároveň chtěli zjistit, odkud se o projektu dověděli. 45% sdělilo, že od školy, 38% od dítěte a jen malé procento z internetu, tisku, propagačních materiálů apod. Z toho vyplývá, jak je velice důležitá i komunikace mezi školami a rodiči. Znamenali jsme už připomínky rodičů, že nevědí, kdy jejich dítě dostane ve škole produkty, a tak „zbytečně“ připravují svačinu a dochází k plýtvání. I my bychom byli rádi, aby rodiče ocenili výhody školního projektu pro jejich dítě. Třeba kvůli tomu, že jim několikrát měsíčně ušetříme práci s přípravou zdravé svačiny!

Školám a rodičům, kteří si našli čas na vyplnění ankety, tímto moc děkujeme. Vaše odpovědi nám pomáhají posunout projekt vpřed a plnit jeho poslání: Aby mléčné svačinky dětem chutnaly a byly jim ku prospěchu.

SZIF





S přibývajícím teplem jarními dny je možné už piknikovat na zahradě a pochutnat si na nutričně bohaté svačince s pečivem obohaceným hrachovou bílkovinou. Lívanečky s Nutralysem budou příjemnou sladkou tečkou.

# Hrachová bílkovina v podobě Nutralys nachází stále větší uplatnění

Segment „proteinů“ je nejrychleji rostoucím trendem posledních let. Nabídka bílkovin společnosti Barentz se mění. Upravila a rozšířila ji tak, aby odpovídala současným trendům a požadavkům našich zákazníků.

„Vnímáme rostoucí zájem především o kvalitní rostlinné bílkoviny. Spotřebitelé se stále více zajímají o své zdraví, o zdraví a podmínky chovu zvířat i udržitelnost procesů na naší planetě. 33% Evropanů se označuje za flexitariány. Vegetariánská jídla pravidelně do svého jídelníčku zařazuje stále více lidí,“ říká obchodně-technická manažerka společnosti Barentz Pavla Pohanková. Výrobci potravin se tomuto trendu přizpůsobují a v obchodech nacházíme stále více produktů označených jako vegetariánské či veganské.

## Celá řada proteinových koncentrátů či izolátů

Společnost Barentz může nabídnout celou řadu proteinových koncentrátů či izolátů – z hrachu, rýže, slunečnice, quinoi, lupiny, teffu, sóji či pšenice. Vhodná kombinace jednotlivých rostlinných proteinů může optimalizovat aminokyselinové složení finálních výrobků. Zatímco například u sóji či pšenice dochází k ochabnutí zájmu, hrachová bílkovina nachází stále větší uplatnění.

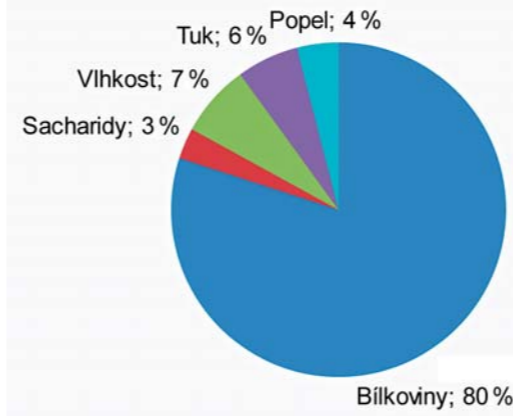
V uplynulém roce, uprostřed října pořádal Barentz ve spolupráci s francouzskou firmou Roquette odborný seminář zaměřený na vysokoproteinové pekařské výrobky. Přednášku na téma „zdravý snack – méně cukru a více bílkovin“ sledovalo více než 70 zástupců 40 českých potravinářských firem. Pod spojením „zdravá svačinka“ si konzumenti představují potraviny s vyšším obsahem vlákniny, bílkovin a nižším obsahem cukru. „Pro takové potraviny nabízí společnost Roquette již hotová řešení. Ze sledování, které Roquette provedla, vyplynulo, že od roku 2010 do 2016 došlo k navýšení pekařských výrobků s deklarací vysokého obsahu bílkovin na evropském trhu z počtu 37 finálních výrobků na 353,“ dodává zástupce firmy Barentz Pavla Pohanková.

## Pro vysokoproteinový pekařský výrobek je skvělá hrachová bílkovina

Skvělou surovinou pro vysokoproteinový pekařský výrobek je hrachová bílkovina fir-

my Roquette, který vstoupil na náš trh pod názvem Nutralys®. Je extrahován z vyzrálého sušeného hrachu (Pisum Sativum). Tento hrách se pěstuje na severu Francie, kde se nachází i zařízení na zpracování hrachu firmy ROQUETTE. Proces, při kterém lze získat hrachovou bílkovinu, lze shrnout do několika výrobních kroků. Při jeho získávání se nepoužívají žádná chemická rozpouštědla a tím se plně zachovávají funkční a nutriční vlastnosti této suroviny. „Velkou předností tohoto výrobku je navíc i lehce hrachová chuť bez hořkosti, jinak příznačné pro hrachovou mouku,“ vysvětluje Pavla Pohanková i důvod, proč je o výrobek u pekařů tak vzrůstající zájem.

Surovina není geneticky modifikovaná. Hrách a jeho deriváty nejsou uvedeny v listu alergenů. Nutralys obsahuje 85% bílkovin v sušině, má jemnou a příjemnou hrachovou chuť a vůni. Je to surovina vhodná pro vegetariány i vegany a splňuje Halal a Kosher certifikaci. K dispozici jsou 3 typy vhodné pro pekařskou výrobu: **Nutralys BF** – obsah bílkovin 80 % (85 % v sušině), obsah sodíku méně než 0,1 %, menší interakce s lep-



Nutriční hodnoty Nutralysu S85F (průměrné hodnoty ve 100 g produktu)

kem, vyšší objem pečiva. **Nutralys F** – obsah bílkovin 80 % (85 % v sušině), obsah sodíku cca 1,5 %, dobrá rozpustnost a vaznost. Do třetice je to **Nutralys S** – obsah bílkovin 80 % (85 % v sušině), obsah sodíku cca 1,5 %, výborná rozpustnost a vaznost

Hrachový protein je běžně používán v západní Evropě k obohacení pekařských výrobků bílkoviny - ať už jde o chleba či trvanlivé pečivo (krekry, jemné pečivo). Roquette ovšem může nabídnout i další typy Nutralys pro aplikace jako jsou „potravi-

ny pro sportovce“ či speciální potraviny pro starší konzumenty. Především tato skupina je v České republice ohrožena nedostatečným přísunem bílkovin.

## Alternativní rostlinné zdroje bílkovin

Obohacování potravin kvalitními bezlepkovými zdroji bílkovin je jedním z hlavních trendů současnosti. Je to doba hledání i alternativních rostlinných zdrojů

bílkovin například nově i proteinu z vodní rostliny Okřehku bahenního. I tato surovina je součástí Barentz nabídky. Dalšími trendy je minimalizace alergenů v potravinách, či omezení případně úplné odstranění přídavných látek. Limitujícím faktorem bývá samozřejmě i cena. Nutralys nabízí optimální řešení. Jeho velkému využití v pekařském a nejenom v pekařském průmyslu tak nic nebrání.

Eugenie Línková  
ve spolupráci firmou Barentz



# 3D obtisky pro ovocné pálenky

Nalepíte na jakoukoliv vhodnou láhev.

**Bricol - M**  
Tel.: 800 274265 zdarma  
www.bricol.cz  
bricol@bricol.cz  
MIKULOVSKÁ 225  
691 42 VALTICE

# Maso z králíků bylo a bude královnou diet, ale i české kuchyně

*Králíků v malochovech ubývá. Je to dáno nejen určitou modernizací venkova, kde už mladí lidé ustupují od produkce vlastních slepičích vajec a králíčího masa. Co dřív bylo zcela samozřejmostí, začíná být dnes spíš výjimkou. Přesto spotřeba králíčího masa neklesá a naopak právě mladí lidé, při vědomí jeho nutriční hodnoty, jej stále více zařazují do svého jídelníčku. Kde se tedy u nás bere tato pochoutka, zdravé králíčí maso?*

Předsedovi představenstva jednoho z hlavních producentů a zpracovatelů králíků z holdingu RABBIT CZ a.s., Ing. Zdeňku Janděskovi, CSc. jsme položili pár otázek na vysvětlení toho, co zajímá mnohého z nás, spotřebitelů.

**► Zemědělské a zpracovatelské veřejnosti jste velmi dobře znám jako náš přední odborník z agrárního sektoru. A nejsme jistě sami, kdo si vás už řadu let dokázal představit v čele ministerstva zemědělství jako odborníka na svém místě s domácími, ale i zahraničními zkušenostmi z tohoto oboru. Co vás vedlo ke specializaci na chov králíků a zpracování jejich masa?**

Po roce 1989 hledala firma program, který má šanci uplatnit se na zahraničních trzích. Po několika měsíčním zvažování došlo na chov králíků a zpracování králíčího masa a to z důvodů: hlavně vysokého podílu lidské práce jak při chovu, tak při zpracování, kvality našich zaměstnanců a v té době u nás nižší ceny pracovní síly. Ukázalo se to jako dobré rozhodnutí, protože na trzích jak v Itálii, tak v Belgii jsme byli konkurenceschopní.

**► Jak a kdy vznikla společnost RABBIT? Společnost byla založena v roce 1991, přičemž činnost začala v roce 1990 pod ZD Trhový Štěpánov. První činností firmy bylo zpracování králíčího masa a odtud také pochází název mateřského podniku. Postupem času z malé firmy vyrostl v průběhu následujících let zemědělsko – potravinářský celek, který využívá nejmodernější technologie v celém řetězci výroby**



Zdeňek Janděsek je generálním ředitelem firmy Rabbit a.s.

a zpracování. Ve všech podnicích holdingu RABBIT CZ a.s. pracuje cca 1 700 zaměstnanců a v posledních letech bylo dosaženo obrátu více než 7 mld. Kč, konsolidované výnosy se pohybují kolem 4,7 mld. Kč.

**► Prozradte trochu víc i o organizační struktuře holdingu.**

Firma RABBIT CZ a.s. má holdingovou organizační strukturu a patří v České republice mezi střední podniky. Vlastní 15 dceřiných společností, z nichž 8 je podniků zemědělské prvovýroby hospodařících na půdě s katastrální výměrou 17 000 ha; podle databáze LPIS to představuje 15 500 ha půdy, na kterou jsou nárokovány podpory. Dále má firma tři podniky specializované na živočišnou výrobu, zejména na vepřové maso, drůbeží maso, vejce a agrochemické služby. Další tři potravinářské podniky jsou zaměřené na zpracování a produkci drůbežího masa, králíčího masa, vepřového masa, hovězího masa a uzenářských výrobků. Při prodeji především vlastních výrobků

ků využívá cca 102 vlastních prodejen. Dále do holdingu patří podnik služeb na výrobu krmných směsí a skladování obilí.

**► Máte tedy uzavřený obrat u vepřů a dokázáte si produkovat tolik krmiva, co pro ně potřebujete? Totéž zřejmě platí pro králíky, je tomu tak?**

Uzavřený obrat máme jak u chovu dojného skotu, taky u prasat i králíků. Co se týče krmiva, využíváme hlavně vlastního obilí, které pochází z krmných odrůd (nižší obsah lepku) a asi 30% veškerého obilí nakupujeme hlavně od spolupracujících podniků. Do vzdálených výkrmů, hlavně u prasat, je krmivo zajišťováno u nejbližších výrobců krmných směsí, jako například Chrudimsko a Svitavsko.

**► Jaké plemeno preferujete u vepřů a stejně tak u králíků?**

U chovu prasat došlo k plné repopulaci všech chovů, chováme asi 10 tisíc prasnic, produkuje zhruba 300 tisíc jatečných kusů ročně. Asi šest tisíc jsou plemena PIC a přes čtyři tisíce kusů plemena DanBred. V odchovu je dosaženo asi 31 ks selet na prasnici za rok u PIC a asi 32,5 ks selet na prasnici za rok u DanBred. Všechny chovy jsou SPS, to značí, že neprobíhá žádné léčení, pouze se očkuje na červenu a mor prasat. Náklady na léčiva a jejich aplikaci před repopulací se pohybovaly od 2,6 až 3 Kč na kilo produkovaného masa, posledních deset let jsou náklady pouze na zmíněné očkování, které se pohybuje 0,3 do 0,5 Kč.

U králíků používáme francouzský hybrid HYPLUS. Stejně tak u králíků došlo k repopulaci a k nákupu nových technologií s automatickým krmením. Po tomto zásahu je dosaženo mimořádných výsledků. Na jednu okocnou samici překračujeme 70 kusů králíků za rok.

**► Když se zaměříme hlavně na králíky, kolik masa za rok vyprodukujete a v jakých podmínkách je chováte a kde je porážíte?**

Ve vlastním chovu vyprodukujeme asi 240 tisíc králíků za rok, což



Klece je rozložitelná.

je cca 600 tisíc kilo a celkem zpracujeme na vlastních jatkách v Kasijovicích zhruba 720 tisíc kusů králíků, což je asi 1,8 milionů kg. Asi 33 až 34% máme z vlastního chovu a zbytek se nakupuje zejména v České republice a na Slovensku. Podmínky pro chov jsou na špičkové úrovni, jelikož jak už bylo uvedeno, byla instalována nejmodernější technologie včetně automatického krmení, nová ventilace, nové vytápění a neustálá kontrola kvality vody.

**► Jistě znáte čísla o produkci králíků v malochovech dřív a dnes a jak se čísla tak zvané prohodila? Máme na mysli velký úbytek malochově a naopak prudký nárůst produkce ve vašem velkochovu.**

V České republice se chovalo (evidence podle vykoupných kůží) 15 až 20 milionů kusů králíků. V současné době se v malochovech chová přibližně 2 miliony kusů králíků. Pro zpracování se v současné době vykupuje sotva 5% produkce. Chov králíků je velmi náročný z pohledu zdravotního stavu, takže mladá generace v dřívějších domácích chovech pokračuje velmi málo.

**► Na webových stránkách vaší společnosti lze nalézt velmi pestrou nabídku masa z vašich chovů a dokonce i recepty na jeho úpravu, sezonní slevy a nabídku s mapou prodejen v jednotlivých částech republiky. Nepřemýšlíte taky o zásilkové službě, kdy si u vás lze objednat zboží, jako třeba je tomu se zvěřinou u jedné šumavské firmy?**

Úvahy o dodávkách do domu jsou, ale domníváme se, že králíčí maso je velmi specifické a při spotřebě 3,5 kg na osobu a rok u nás doma by náklady na rozvoz byly ne-

úměrně vysoké a cena by tím rostla na úroveň těžko prodejného masa. Výhledově uvažujeme tento způsob prodeje uplatnit v Praze a ve velkých městech nad 200 tisíc obyvatelů.

**► Většina lidí pod vlivem výstupů z médií ví o nutnosti změnit klecové chovy u drůbeže za volnější způsob produkce. Jak je tomu králíků?**

Klecové chovy u drůbeže bude těžké úplně zrušit, protože produkce na podestýlce, či ve volných chovech je z hlediska hygieny vajec velmi problematická, ale i z hlediska chování zvířat je problematický chov nosnic na podestýlce, či ve volných chovech. Klecové chovy mají své opodstatnění a podle poptávky bude možné rozšiřovat chovy na podestýlce či ve volné přírodě samozřejmě v rozumné míře. Je těžko představitelné chovat nosnice ve volné přírodě z pohledu téměř poloviční produkce a potřeby desetitisíců hektarů pozemků, jelikož se počítá při volných chovech potřeba na 100 kusů nosnic 1 hektar půdy. Není to ovšem jenom o prostoru, ale také o zdravotním stavu nosnic, hygieně produkce a její bezpečnosti pro spotřebitele. Je těžko představitelné tyto chovy zprovoznit kolem vesnic. Je to spíš utopie.

Co se týká králíků, už byly chovy na podestýlce a venku na zahradách vyzkoušeny. Zejména na podestýlce, tím že králík je koprofág (konzumace trusu), dochází k velkému výskytu a k rychlému rozšíření nákazy a následným úhynům zvířat. Co se týká chovu na travnatých pozemcích, je tam obrovské nebezpečí přenosu nákazy od hrobošů a dalších hlodavců. Je vyzkoušeno, že v domácích chovech se v poslední době zelená tráva téměř nekrmí, vše je řešeno přes seno a další krmivo. Pokud budeme přemýšlet tímto směrem, spotřeba králíčího masa se podstatně sníží a bude dovážena z Číny či Španělska, kde jsou zvířata chována v klecových chovech ve výrazně vyšších koncentracích.

Ke klecím, v nichž se u nás králíci chovají, bych už jen dodal, že klece je rozložitelná, kdy při odstavu, tj. přibližně 32 dnů, se odsune samice a z klece vznikne prostor zvětšený, a to původní klece plus hnízdo a z jednoho vrhu se přesune 3 až 4 ks králíků do klece v patře.

**► Na jaký způsob úpravy máte nejraději králíka?**

Pro mě je králík nejchutnější při úpravě se svičkovou omáčkou, ale králíčí maso na jakýkoliv způsob je chutné a dietní.

**► Co si myslíte o šunkovaru a domácí přípravě králíčí šunky, jak bylo dřív velmi módní a pomalu se k tomu lidé vrací, protože se bojí tzv. rychlosoli a další chemie co se přidává do uzenin? Domácí taková výroba šunky je zcela bez přídavných látek, kterých je dnes mnohdy nad míru.**

Určitě příprava domácí králíčí šunky je vynikající delikatesa, je ale potřeba mít na paměti, že výtěžnost u králíka je 57% včetně kostí, takže vlastní maso je do šunek cenově velmi vysoké a králíčí šunka pak pro běžnou konzumaci je finančně velmi těžko dostupná pro běžného spotřebitele, pokud neprodukuje králíky ve vlastní režii.

**► Když byste měl ve stručnosti shrnout přednosti králíčího masa, co je u něj nejpodstatnější při držení různých diet.**

Králíčí maso je z hlediska srovnání s ostatními druhy masa velmi dietní maso, kde obsah tuku je do 3% a jeho přírodní úprava dává záruku diety pro jakéhokoliv spotřebitele. Je ale třeba vidět z výše uvedených důvodů vyšší cenu tohoto vysoce kvalitního masa.

Eugenie Línková



WWW.RABBIT.CZ

Králíci se vyskládají ve váze 2,5 až 2,6 kg, takže váha masa je pak cca 1,35 až 1,55 kg (bez hlavy).



# Pršuto klášterní šunka získalo prestižní ocenění Grand Prix

Není tomu až tak dávno, co na veletrhu FOR GASTRO & HOTEL vybírala odborná porota v čele s Miroslavem Kubcem, prezidentem Asociace kuchařů a cukrářů ČR nejlepší exponáty a technologie loňského roku. Soutěžilo se ve dvou kategoriích: Technologie a vybavení a Nápoje a potraviny. O prestižní ocenění bojovalo celkem 31 přihlášených zajímavostí. Prestižní ocenění GRAND PRIX získaly v každé kategorii tři společnosti. PRŠUTERIE - firmy Chovaneček s.r.o. z Litoměřic v kategorii Potraviny a nápoje získala ocenění Grand Prix za produkt Pršuto klášterní šunka.

Jde o rodinnou firmu, v níž druhá generace produkuje skvělé masné výrobky, uzeniny a pršuty. Otec Vlastimil již předal ve firmě žezlo synům, Vlastimilu juniorovi a Tomáši. Mýlil by se ale každý při pomýšlení, že otec si doma leží na kanapi či cestuje po světě a užívá zaslouženého volna. Nepolevil a dál pomáhá vyrábět všechny ty řeznické dobroty, co s nimi firma vítězí každým rokem nejen v soutěži Regionální potravina. Celkem ve firmě funguje šest rodinných příslušníků a ředitelem je dnes už Vlastimil Chovaneček junior, má na starosti obchod, marketing, prodejny a rovněž hospodaří na ovčí farmě. Bratr Tomáš je vedoucím výroby. Řediteli Chovanečkoví jsme položili pár otázek v rozhovoru.

**► Před dvěma roky jsme vás v Potravinářském obzoru ještě představovali jako hospodáře, co se od té doby změnilo?**

Změnilo se toho opravdu hodně, k farmaření jsem si po rodinné poradě přibral i celkové zaštitění naší PRŠUTERIE. Jednoho dne táta přišel s tím, že nám chce přenechat firmu na vrcholu svých sil, a jak to má ve zvyku, za 14 dnů na nás firmu přepsal se slovy „tady ji máte a starejte se“. Naskočil jsem tedy zpět do oboru a firmu dnes řídím. Pravou rukou mi je Tomáš jako vedoucí výroby, švagrová Petra je hlavní účetní, moje žena Iva zabezpečuje farmu když jsem ve měs-



Bratři Chovanečkové, zleva Vlastimil a Tomáš s vítěznou Regionální potravinou – salámem z divočáka

tě, táta je nadále hlavní pršutér a vývojář, jeho žena mu pomáhá se školením pršutů a od června se do firmy zapojí i švagr Karel, manžel mé sestry Jany, která je třetí spoluzakladatelkou firmy. Ohromnou radost pak máme z našich dětí, které se kolem všeho točí a pomáhají tak, jak jim jejich věk dovoluje.

Jsem opravdu z gruntu rodinnou firmou jak jsem výše popsal, tj srdcem a mozem, ale bez šikovných rukou, a poctivého př-

stupu našeho týmu se zhruba 15 kolegy bychom to nezvládli. Jim patří velký díky.

**► Pršut to byl váš nápad, jak jste se k tomu dostal a co spustilo tuto výrobu?**

Naše pastviny jsou ve strmých kopcích Českého středohoří, je to dřina, ale odpočinek a vydechnutí pak chutná neopakovatelně. V jedné takové chvíli, kdy jsem měl kus práce hotový, pásl se kolem mě spokojené stádo našich ovcí, jsem vzal telefon a vy-



Jehněčí fermentovaná klobása



Dobrota na sváteční velikonoční stůl



Pršuto klášterní šunka s kůží

točil tátu a bráchu a pozval jsem je nahoru na kopce. Ukázal jsem jim tu krásu pohledu na kopce Českého středohoří, na voňavou louku na zdravá zvířata, která okolo přežvykovala a říkám jim, že bychom měli společně zachytit tenhle pocit do reálných výrobků. A vznikl z toho náš projekt PRŠUTERIE.

**► Pokud se nemýlím, tak jste začali s vepřovým pršutem a postupně k němu přibýly i další druhy, je to tak?**

Víte, začali jsme opravdu od nuly. Vývoj jednotlivých pršutů nám trvá více jak rok, mnohdy ale i 3 roky. Na takovém jehněčím pršutu celé 4 roky. Je to ohromná specializace. Úžasná práce, která má spoustu cestiček, z nichž mnohé k cíli vedou, ale mnohé také ne. Nyní vyrábíme pršuty jak z vepřového masa, tak hovězího, kachního, či právě z jehněčího, naší největší speciality.

Bylo by pěkné mít vše z vlastních chovů, ale to není reálné, tedy pokud člověk není

součástí nějakého koncernu, ale to my nejsme.

**► Někteří řezníci z rodinných firem přiznávají, že u řady specialit, co se u nás dřív nevyráběly, zajeli na zkušenou do Francie, Španělska nebo Itálie, kde se specializují odjakživa na určité typy suchých salámů. Kde jste se naučili technologii výroby pršutů a připravuje se odlišně, pokud jde o různé druhy masa jednotlivých druhů zvířat?**

Ano také jsme byli v zahraničí pro inspiraci, ale největším dílem do skládky je táto věc 45 let v oboru a chuť nadále na projektu pracovat a posouvat nás všechny dál. Jsou to stovky vzorků, zkoušek a mravenčí práce. Spousta omylů, objevování nových způsobů a přístupů k surovině, koření, obalům, procesům atd. Je toho opravdu strašně moc a mohu říci, že jsme si nemysleli, že ta cesta bude tak náročná, ale nyní jsme na svoji práci opravdu hrdi.

**► Už před řadou let jste měli v Litoměřicích svou prodejnu. Jak je tomu dnes? Jdete na trh s výrobky přes své prodejny a nebo jste hlavně dodavatelem do některých supermarketů?**

Ano v Litoměřicích stále máme svoji prodejnu, nyní se ji chystáme remodelovat a více přiblížit našemu záměru specializace na PRŠUTY, ale hlavním odbytištěm jsou dnes vinotéky, sýrárny či uzenáři, kteří dokáží prodat kvalitní uzenářské speciality, rovněž začínáme s renomovanou českou firmou zásobovat pražský gastronomický trh. Opravdu kvalitní spolupráci pak máme s Billou, která nám dala prostor dokázat, že opravdový poctivý český výrobce má šanci zákazníky oslovit.

Dnes je na trhu velké množství pseudo příběhů, poloprávd a marketingových pokusů. Snažíme se o opravdu přímou komunikaci a chceme poskytnout našim odběratelům konkurenční výhodu tím, co a jak děláme.

**► Dnes se velmi rozmáhá e-shop s nákupy i potravin. Může si přes něj zákazník objednat i vaše výrobky?**

Ano e-shop nám funguje, zatím bez reklamy a vidíme v něm velký potenciál.

V pololetí tohoto roku se do něj pořádně opřeme a v příštím roce se pokusíme proniknout i na slovenský a německý trh.

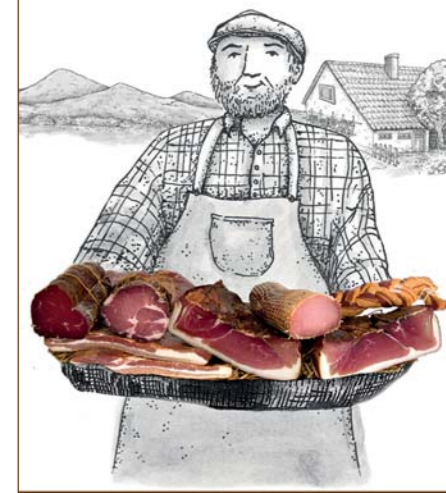
**► Co byste doporučil z vaší produkce na sváteční velikonoční tabuli?**

Určitě to je naše Jehněčí klobása z řady fermentovaných výrobků. Je složená z jehněčího masa z naší farmy, či farem našich přátel, výhradně pak z Českého středohoří a pak je to i kvalitní vepřové maso. Pro dokonalou chuť tohoto mimořádného výrobku používáme dost netypické přísady - pomerančovou kůru, jamajský rum, kardamon, vinný destilát. Na výrobu 100kg klobásy jsme použili 150kg kvalitního masa. Klobásy doporučujeme uchovávat v chladném prostředí nejlépe zavěšené, tam kde mírně proudí vzduch - například větraný skřípek nebo komora. Jejich aroma se nejlépe rozvine při pokojové teplotě.

Eugenie Línková



OCHUTNEJTE  
NÁŠ PŘÍBĚH



www.pršuterie.cz





Probio mouky balírna

# Nové obaly mouk firmy PROBIO sdělují skutečný příběh biopotravin

*S novým vizuálem bio mouk přichází největší český výrobce biopotravin společnost PROBIO. Ukazuje konkrétní souvislosti a vliv zemědělství na naši planetu i vlastní zdraví. Jsou to ale nejen nové nápadité obaly, tato společnost i do letošního roku vstoupila s motem: bez odpadu a bez obalu. Vysvětlení a své jasné poselství vyjadřuje v tomto článku sám majitel a zakladatel společnosti Ing. Martin Hutař, který s partou nadšenců vystoupil po letech z anonymity, aby sdělil spotřebitelům: Konečně jsme to my!*

## Ekologické zemědělství – zemědělství bez obalu a bez odpadu

„Obaly a bezobalový prodej jsou naším nejenom letošním velkým tématem. Naše nové mouky PROBIO balíme do papírových sáčků jak klasických 1 kg, tak i do gastrobalení po 4 kg. Současně zásobujeme již velké množství bezobalových prodejen, kde je možné si mouky odsypat do vlastních nádob přímo ze zásobníků a namlít z našich zrn na mlýnku. Současně zde zákazník nakoupí i naše další suché suroviny jako obiloviny, luštěniny, těstoviny rýže a další. V loňském roce jsme zahájili prodej biopotravin ve vratných kyblících.

Naší snahou je co nejvíce výrobků prodávat v papírových obalech, většina našich balících linek je však uzpůsobena k balení pouze do PP (polypropylenových) obalů. Technologie na papírové obaly jsou mnohonásobně nákladnější, čímž by se zvýšila i konečná cena našich biopotravin, takže toto pro nás není zatím reálná cesta. Snažíme se, aby naše obaly byly snáze recyklovatelné – u většiny výrobků nelepíme na PP žádné papírové etikety, takže jejich recyklace je podstatně snazší,“ říká Martin Hutař. Má pro to řadu dalších důvodů a v samotné zemědělské činnosti se snaží všichni jeho spolupracovníci jít cestou ekologické produkce. Je pracnější, náročnější, ale



Martin Hutař se špaldou

ve svém důsledku i úspornější. Co to znamená v praxi?

## Snahou je minimalizovat neobnovitelné zdroje

„Nejdůležitější pro mě je skutečnost, že ekologické zemědělství coby fungující systém minimalizuje vstupy neobnovitelných fosil-



Sáčky a PROBIO vratný kyblík



Bezobalový prodej

ních zdrojů – to je pro mě ta pravá podstata bez odpadu a bez obalu. Srovnajte kolik hnojiv, pesticidů, jejich obalů, energie na jejich výrobu, přepravu a aplikaci jde do konvenčního zemědělství. Kolik aditiv se přidává do průmyslových potravin a další látky, které je potřeba vyrobit, zabalit, přepravit a aplikovat. Ekologické zemědělství používá organická hnojiva, meziplodiny, více ruční práce a zemědělské mechanizace, tak šetří obrovské množství obalů a neobnovitelných zdrojů. V tom spatřuji zásadní benefit ekologického zemědělství a důvod proč jej podporovat a dávat přednost biopotravinám,“ dodává Martin Hutař.

## Důležité je znát dopad toho, co jíme

Jednotlivým prvkem obalů firmy PROBIO jsou obrázky s přírodními motivy. Ty jsou jasným upřímným vzkazem zákazníkům, že tato společnost uznává význam a vliv ekologie na veškeré dění kolem nás od prvopočátku svého podnikání. „Brali jsme to jako samozřejmost, ale až nyní to dáváme najevo,“ vysvětluje Martin Hutař, co měl na mysli úvodním: Konečně jsme to my!

„Nové obaly mouk přináší vzkazy, proč už 27 let hospodaříme ekologicky, a fakta, jak je důležité znát dopad toho, co jíme. Dáváme zákazníkům nahlédnout do naší činnosti a vysvětlujeme, že je pro nás normální chránit půdu, krajinu i polní živočichy,“ a tím i nás konzumenty objasňuje Martin Hutař zakladatel PROBIO.

## Ptáčci, pěvci jako symbol zdravé krajiny

Základním spojícím prvkem nové řady bio mouk jsou tak obrázky různých druhů polních ptáků. „Motiv ptáčka jsme zvolili cíleně. Pták jako symbol propojuje čistou zdravou krajinu a biopotravinu, které z ní pocházejí,“ objasňuje Barbora Hernychová z marketingu PROBIO. „Obilí na mouky je pěstováno v režimu ekologického zemědělství, bez

chemických postřiků a umělých hnojiv. Novým vzhledem prezentujeme ekologické zemědělství a biopotravinu jako možné řešení na současné ekologické i zdravotní problémy,“ doplňuje.

Nabídka PROBIO zahrnuje téměř čtyřicet druhů a granulací bio mouk mletých ve třech vlastních bio mlýnech. „Zaměřujeme se na mouky celozrněné a chlebové kvůli jejich zdravotnímu benefitu. Jsou zdrojem vlákniny, která ve stravě české populace chybí. Pro zpestření nabízíme i základní mouky bílé a mouky bezlepkové z bezlepkového bio mlýna, bezpečně pro celiaky,“ objasňuje Barbora Hernychová.

Specialitou firmy jsou mouky z tzv. minoritních nešlechtěných plodin, jako je špalda, jednozrnka, dvouzrnka, červená pšenice a další. „Tyto obiloviny lze zařadit mezi superpotraviny. Jejich zdravotní účinky byly prokázány mnoha vědeckými studiemi, chceme je prostřednictvím mouk lidem více přiblížit,“ dodává Martin Hutař.

## Nabídka účasti na letním festivalu Bioslavnosti, ale i návštěvy bio mlýna

Příležitostí k osobnímu setkání s firmou PROBIO je tradiční letní festival Bioslavnosti, který se letos koná 13. července v areálu firmy ve Starém Městě pod Sněžníkem. Kromě toho firma nabízí exkurze do bezlepkového bio mlýna a dalších provozů - pro jednotlivce, skupiny i školy. Tím dokazuje společnost nejen velkou míru otevřenosti, ale nabízí i možnost blíže se seznámit s veškerým děním kolem vzniku jak bio plodin z ekologického zemědělství, tak jejich zpracováním na mouky, raději, prosím použít slovo „směs“, ale i hotové výrobky. A pokud jde o Bioslavnosti a bohatou nabídku kulturních i kulinárních zážitků, stačí jen uvést jednu základní pravdu: kdo se zúčastnil už v minulosti, automaticky už počítá s dalším ročníkem ojedinelé podívané a zábavy.

Eugenie Línková





Ředitel společnosti  
Lyckeby Amylex a.s.,  
Ivica Punčičar



## Bramborový škrob má velký význam ve výživě lidí, ale i zvířat a půdy

*Pomineme-li keramický a slévárenský průmysl, nebo výrobu lepidel, pak škrob, zejména bramborový, má obrovské uplatnění v potravinářském průmyslu. Má řadu předností z hlediska jeho složení ale i vlastností. Více nám o něm prozradil ředitel společnosti Lyckeby Amylex a.s., Ivica Punčičar.*

► Vloni v létě jste mluvil o záměru nakontrahovat více ploch pro brambory určené ke škrobárenskému účelům. Jaká je skutečnost a o jaké jde především odrůdy?

Loňský rok byl velice úspěšný s hlediska kontraktace. Nakontrahovali jsme rekordních 2 806,85 ha v České republice, což představuje 8,11% nárůst oproti roku 2017. Když připočítáme k tomu kontraktu v Německu, měli jsme nasazeno 2 920,45 ha škrobárenskými bramborami.

Z hlediska odrůd, měli jsme nejvíce zastoupené odrůdy Eurostarch, Zuzanu, Euroresu společnosti Europlant, potom Ornellu od Selekty Pacov a Dominator a Verne z Vesý Velhartice.

► Už máte jistě po roční uzávěrce. Kolik se vloni podařilo vyrobit škrobu? Jaký je poměr mezi domácí produkcí a spotřebou a vývozem?

I přesto, že se nám podařilo mít rekordní kontrakt, naše společnost minulý rok vyrobila přes 18 500 tun škrobu, což je bohužel o 4 000 tun škrobu méně než v roce 2017. Hlavním důvodem bylo sucho v průběhu vegetačního období, které se podepsalo na výnosech brambor. Abychom si vyrovnali bilanci škrobu, rozhodli jsme se nakupovat menší množství hrachového a tapiokového škrobu a s těmito surovinami si rozšiřujeme i portfolio výrobků. Naše finální výrobky prodáváme do zahraničí – cca 65% tržeb, hlavně do západní Evropy a Spojených států.

► Hodně jste modernizovali provoz, na co jste nejvíce pyšní a jak to ovlivnilo produktivitu práce?

Loni jsme dokončili druhou fázi investičního projektu „Zlepšení využití hlízové šťávy na výrobu krmiv“. Jedná se o unikátní projekt v České republice, kterým

jsme si zajistili dva nové výrobky: krmný protein a koncentrát na organické hnojení. V první fázi projektu, která se realizovala v roce 2017, jsme postavili technologii na extrakci proteinu z hlízové šťávy a v roce 2018 jsme investicí dokončili odparkou zahušťující hlízovou vodu po separaci proteinu. Z ní se tak stává plnohodnotné organické hnojivo bohaté výživnými látkami. Prodej Lyckeby koncentrátu bychom měli zahájit v březnu a prodej proteinu se realizuje už druhým rokem přes distributora, který pro-

dává námi vyrobený protein co největšímu počtu výrobců krmiv určených domácím mazlíčkům.

► V čem je přednost škrobu extrahovaného z brambor proti jiným, jako je třeba škrob z obilí, rýže atd.?

Bramborový škrob má velké uplatnění v potravinářském průmyslu, hlavně kvůli svým specifickým vlastnostem. Jednak bobtná už i při nižších teplotách a neobsahuje lepek. To jsou hlavní jeho přednosti oproti jiným škrobům.

► Počítáte s některými novými produkty na bázi škrobu?

Výzkum a vývoj společnosti LYCKEBY AMYLEX, a.s. se soustřeďuje na výrobu dextrinů se speciálními parametry podle požadavků a potřeb jednotlivých zákazníků. V současné době nabízíme 13 druhů potravinářských dextrinů a 32 druhů dextrinů pro technické účely. Naši další investice bychom chtěli směřovat do rozšíření výroby dextrinů, abychom využili potenciál trhu, hlavně potravinářských dextrinů.

Eugenie Línková



### Kapalné organické hnojivo "LYCKEBY KONCENTRÁT", organické hnojivo

výrobce: LYCKEBY AMYLEX, a.s. Strakonická 946, 341 01 Horažďovice  
Číslo rozhodnutí o registraci: 4688



Chemické a fyzikální vlastnosti:	
Vlastnost:	Hodnota:
Sušina v %	min. 34
Spalitelné látky ve vzorku v %	min. 15
Celkový obsah dusíku jako N ve vzorku v %	min. 1
Celkový fosfor jako P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ve vzorku v %	min. 0,6
Celkový draslík jako K <sub>2</sub> O ve vzorku v %	min. 5
Celkový hořčík jako MgO ve vzorku v %	min. 0,3
Síra jako S ve vzorku v %	min. 0,6
Bor celkový ve vzorku v %	min. 0,001
Hodnota pH	5,0 – 7,0
Obsah rizikových prvků	splňuje zákonem stanovené limity v mg/kg sušiny: (arsen 20; kadmium 2; chrom 100; měď 150, rtuť 1,0; molybden 20; nikl 50; olovo 100; zinek 600)

Kapalné organické hnojivo "LYCKEBY KONCENTRÁT" je organické hnojivo vyrobené ze šťávy z brambor. Konzistencí připomíná sirup a má slabě nasládlou vůni.

Agronomické oddělení telefonní číslo: 376 532 239

#### Rozsah a způsob použití:

KONCENTRÁT je kapalné organické hnojivo použitelné při pěstování všech druhů polních plodin a zatrávňovaných ploch. Hnojivo je bohaté na draslík, a proto je vhodné pro plodiny vyžadující velké množství draslíku bez přítomnosti chloru, jako jsou brambory, kukuřice a zelenina. Dávka 3,5 t hnojiva/ha dodá cca 35 kg dusíku (z toho cca 15 kg je k dispozici přímo během vegetačního období), cca 20 kg fosforu a cca 175 kg draslíku. Hnojivo je nejvýhodnější použít při jarním hnojení zařízením umožňujícím přesnou aplikaci. Také je možné hnojivo míchat s tekutými statkovými hnojivy nebo digestátem.

Aplikace se provádí jak na strniště, tak i na podmiřené a zorané plochy. Dávky kapalného hnojiva „KONCENTRÁT, organické hnojivo“ k jednotlivým plodinám nesmí překročit u obilovin ozimých 2 t/ha, u obilovin jarních 3 t/ha, u řepky ozimé 3 t/ha, u řepky jarní 4 t/ha, u technické cukrovky 4 t/ha, u silážní kukuřice 4 t/ha, směsky a obiloviny na zeleno 4 t/ha, trvalé louky 4 t/ha, u brambor 4 t/ha.

# Dvě vejce stačí na pokrytí až třetiny doporučené denní potřeby vitamínu D

*Před Velikonocemi se uklízí, peče a samozřejmě připravuje pomlázka. Nejen ale ta pletená z vrbového proutí. Některé děti navštíví i velikonoční zajíček a ten nese v torně na zádech mimo barvených vajíček i další dobroty. Maminky a dívky mají tedy v tento čas plné ruce práce a ve většině rodin se těsně před svátky barví vajíčka. O těch českých jsme si povídaly s ředitelkou společnosti Česká vejce, Ing. Lucii Kobiánovou, MBA.*

► Blíží se Velikonoce, kdy zájem o vejce každoročně naroste. Jak jsme na tom v současné době se soběstačností v domácí produkci a případně odkud nejméně vejce dovážíme na český trh?

V ČR vyprodukuje cca 2,1 miliardy vajec, přičemž se zkonsumuje téměř 2,7 miliardy vajec ročně. Soběstačnost se tedy pohybuje na úrovni 78%. Nejvíce vajec se na český trh dováží z Polska, které doveze 80% všech importovaných vajec.

V čem spočívá přednost českých vajec a jak má spotřebitel zjistit, že jsou skutečně z českých chovů?

Vejce z českých chovů jsou pod stálou veterinární kontrolou, přičemž vyhovují vysoce nastaveným standardům a neobsahují zdraví škodlivé látky.

Abyste měli jistotu při nákupu, že vejce jsou skutečně z českých chovů, musíte při nákupu krabičku s vejci vždy otevřít a podívat se na kód umístěný na vejci. Značka CZ na obalu totiž nezaručuje český původ vajec. Jedná se o číslo třídirny či balírny, které nemusí místně odpovídat produkci. Na každém vejci najdete několikamístný kód, ze kterého můžete vyčíst vše potřebné.

Kód může vypadat například takto 3CZ1234.

První číslice značí metodu chovu slepic, ze kterého vejce pocházejí.

0 – vejce nosnic chovaných v souladu s požadavky ekologického zemědělství (bio)

1 – vejce nosnic ve volném výběhu

2 – vejce nosnic v halách

3 – vejce nosnic v klecích

Následující písmena jsou registračním kódem státu, například:



CZ – Česká republika, SK – Slovensko, PL – Polsko, DE – Německo

Další čtyři číslice jsou registrační číslo chovu, které dostanou producenti přidělené Státní veterinární správou.

► Vždy se taky zejména v tomto před-svátečním období objeví strašák zvaný salmonela. U nás jsou veterináři obzvláště přísní, co byste k jejich kontrolám řekla ze svých vlastních poznatků?

Ano, mohu souhlasit, že u nás jsou veterináři přísní. Nicméně je nutné říci, že díky těmto kontrolám máme jistotu, že vejce vyprodukovaná v ČR jsou kvalitní a neobsahují škodlivé látky. České chovy jsou tedy pod přísným veterinárním dozorem, a proto má spotřebitel jistotu, že v případě českých chovů se jedná o kvalitní a bezpečnou produkci.

► V rozhovoru, co je v tomto čísle, vysvětluje prezident Agrární komory ČR Ing. Z. Jandajsek nákladovost jednotlivých komodit a dochází k závěru, že naši farmáři mají sice náklady ve většině případů nižší, ale mnohdy nižší cena zahraniční produkce je dána daňově větší podporou z domácích roz-

počtů v jednotlivých zemích EU. Pak se sem doslova hrne levnější produkce z některých okolních států. Jak vy to cítíte u komodity vejce?

U komodity vejce se samozřejmě s tímto problémem potýkáme také. Bohužel čeští producenti nejsou mnohdy se svými náklady na produkci konkurenceschopní a jsou vytlačováni zahraničními producenty, kteří sem často vyvážejí své přebytečky za velmi nízké ceny. U vajec je největším problémem dovoz levných vajec z Polska, přičemž se mnohdy cena těchto vajec pohybuje pod náklady na českou produkci.

► Před Velikonocemi je větší zájem o vejce bílá, ta se dají lépe barvit a zdobit. Jak se to dá zvládnout a jaké je běžné procentuální zastoupení bílých a nahnědlých vajec z chovů?

Dá se říci, že v ČR je produkována jen hrstka bílých vajec. Jedním z důvodů, proč lze zakoupit především hnědá vejce, je pevnější skořápka hnědých vajec. Dále je nutné uvést, že slepice snášející hnědá vejce jsou odolnější a často mají lepší snášku oproti plemenům snášejícím bílá vejce. Tedy

ve velkochovech je raději volena varianta snášky hnědých vajec.

► Máte nějaký recept na rychlou úpravu vajec nějakým netradičním způsobem?

Já osobně mám nejraději klasické volské oko či míchaná vejce, tedy klasiku. Samozřejmě lze i klasické volské oko využít trochu netradičněji, například si můžeme udělat domácí burger s volským okem. Budeme potřebovat: 100-150g mletého masa (hovězí či vepřové dle chuti), 1 cibule, 1 vejce, 1 houska, 1 rajče, 1 plátek sýra, ledový salát, sůl, pepř, olej. Nadrobno nakrájíme cibuli a smícháme s mletým masem, osolíme, opepříme a vytvarujeme cca 1,5cm vysoké placky. Olej na pánvi rozpálíme a osmažíme maso a následně volské oko. Housku rozpůlíme a necháme upéct dokřupava. Následně na housku dáme všechny přísady, tedy plátek rajčete, plátek cibule, ledový salát, maso, plátek sýra a samozřejmě to nejlepší na konec osolené volské oko. Dobrou chuť!

► Už je překonaný názor, že vejce zvyšují cholesterol v těle a naopak lékaři dietologové dávají vejcem v jídelníčku zelenou a nebrání už jejich časté konzumaci. Co byste z hlediska zdravé výživy u nich zejména zdůraznila?

Mimo jiné je vejce velmi bohatým zdrojem vitamínu D. Pouhých 100 gramů vajec (to jsou cca 2 vejce velikosti M) stačí k tomu, abychom pokryli až třetinu doporučené denní potřeby vitamínu D. Nicméně je nutné jíst vejce celé, tedy včetně žloutku, jelikož v něm je vitamínu D nejvíce. Vejce obsahuje nejen vitamíny, ale také minerální látky, aminokyseliny a antioxidanty.

► Kolik se nyní v ČR ročně vyprodukuje vajec a počítá se do budoucna s růstem?

Jak již bylo zmíněno, v ČR se vyprodukuje cca 2,1 miliardy vajec ročně. Aktuálně je v rámci tržního prostředí vyvíjen tlak na zvýšení počtu podestýlkových vajec. V ČR je většina produkce z klecových chovů, tedy pokud bude tento trend v budoucnu převládat a producenti budou nuceni opětovně přestavovat na novou technologii může naopak dojít ještě ke snížení soběstačnosti, jelikož slepic chovaných na podestýlce je v jednotlivých halách méně a tedy dojde ke snížení produkce vajec. Tedy soběstačnost ČR se ještě sníží. Z mého pohledu to v žádném ohledu není správně, jelikož české hospodářství má dlouholetou tradici a produkty vyprodukované v rámci ČR jsou kvalitní a především bezpečné, jelikož jak bylo zmíněno, jsou pod stálou veterinární kontrolou, přičemž dlouhodobě odpovídají vysoce nastaveným standardům.

► Jak se drůbežáři, producenti vajec připravují na legislativní naříze-



ní EU z hlediska klecových chovů a co to ve svém důsledku znamená?

Producenti vajec byli již v roce 2012 nuceni přestavět technologie na tzv. obohacené klecové systémy, jelikož vzešlo v platnost taktéž nařízení EU. Je nutné uvést, že toto přestavění bylo velmi finančně náročné a mnoho producentů je stále zatíženo úvěry a samozřejmě odpisy. Tedy se jedná o nové technologie, které by se měly opětovně měnit.

Vzhledem k prodejním cenám v posledním období, které jsou pod náklady na produkci, aktuálně producenti stojí před otázkou, zda je změna z ekonomického hlediska reálná. K tomu, aby producenti mohli investovat, a plně vyhovovat požadavkům, je potřebná garance odběrů za rentabilní ceny. Producenti aktuálně nemají žádnou garanci odběrů a jsou neustále porovnávání s levnými dovozy a často jsou nuceni přistoupit na nerentabilní ceny, jelikož jinak by museli vejce vyvézt do zahraničí na zpracování za ještě nižší ceny. Tedy stojí před volbou, která varianta je menší zlo.

Osobně nesouhlasím s úplnou změnou přechodu na minimálně podestýlkový chov,

jelikož se domnívám, že zákazník by měl mít možnost výběru. Je nutné říci, že podestýlková vejce jsou výrazně dražší, jelikož jsou nákladnější na produkci. Pokud nebude možné prodávat vejce z obohacených klecí, nutíme zákazníka kupovat si dražší vejce bez možnosti výběru, což z mého pohledu není správné. Každý by měl mít možnost volby.

Systém ustájení má vliv na hmotnost vajec, kvalitu bílku i žloutku, kvalitu skořápky a kontaminaci vajec. Všechny tyto vlastnosti vajec pak mají vliv i na skladovatelnost vajec. Vejce z obohacených klecových chovů dlouhodobě vycházejí z hlediska mikrobiálního jako nejlepší. Jak bylo uvedeno systémem ustájení má vliv na kvalitu čerstvých vajec, kdy nejen hygienické podmínky chovu zajišťují vyšší kvalitu vajec z obohacených klecí proti halovým chovům, ale především tato vejce zajišťují lepší bezpečnost produkce. Tyto faktory pak mají i přímý vliv na kvalitu vajec v průběhu skladování a mohou ovlivnit i dobu skladování.

Nicméně je nutné uvést, že aktuálně producenti vajec splňují veškerá nařízení EU, která jsou v platnosti, jelikož žádné nové nařízení či předpis nebyl vydán.

Eugenie Línková

# Speciality Karlových Varů

Naše největší lázně jsou proslulé léčebnými prameny, zvláště tím třináctým - Becherovkou, sklárnou Moser, porcelánkami Thun a G. Benedikt, kosmetikou družstva Vřídlo a lázeňskými oplatkami. Skoro každý návštěvník Karlových Varů si veze domů, mimo jiné, i Karlovarské lázeňské oplatky. První oplatky, klasický atribut zdejšího lázeňského života, se začaly vyrábět kolem roku 1770. Po zlatých časech pečení oplatek na konci 19. století vznikl v r. 1949 národní podnik Karlovarské oplatkárny, po změně názvu na Kolonádu se vyráběly oplatky v Karlových Varech do roku 1989. Ve výrobě oplatek v Karlových Varech po roce 1990 pokračovala firma Otto Malý – Bodam, která se v roce 2008 přejmenovala na společnost Karlovarské oplatky s.r.o. Společnost je členem sdružení výrobců karlovarských oplatek.



## Znáte historii oplatek?

- 1770 – první oplatky o průměru 13 cm v K. Varech
- 1778 – první písemná zmínka o karlovarských oplatkách v průvodci po Karlových Varech
- 1867 – Barbara Bayer založila první pekárnu oplatek pro lázeňské hosty
- 1899 – Karl Bayer, císařským dvorním dodavatelem pro vídeňský dvůr
- 1900 – zlatá medaile na Světové výstavě Paříž
- 1904 – začátek profesionální výroby, ve městě 22 pekáren
- 1916 – zákaz průmyslové výroby oplatek
- 1949 – znárodnění provozoven výrobců oplatek, vznikl n. p. Karlovarské oplatkárny
- 1974 – vznikla firma Kolonáda.
- 1989 – společnost Orion, karlovarská pobočka podniku Kolonáda ukončila výrobu
- 1990 – firma Otto Malý – Bodam
- 2008 – přejmenování firmy Otto Malý na společnost Karlovarské oplatky s.r.o.

Vydali jsme se do závodu v Bohaticích, abychom přímo na místě zjistili podrobnosti. Rozhovor nám poskytla jednatelka firmy Barbora Jílková.

### ► Jak došlo k tomu, že pan Otto Malý obnovil výrobu lázeňských oplatek v Karlových Varech?

Navázal na tradici výroby Karlovarských oplatek, v době, kdy byla nedostatečná nabídka na trhu.

### ► Jak se vyvíjela výroba od 18. století, suroviny jsou podobné? Dříve se přidávalo do těsta sádlo, dnes se přidává palmový tuk?

V současné době obsahuje převážná většina tuků pro pekařské účely i zmiňovaný palmový tuk v určitém procentuálním zastoupení. Naší prioritou je výroba pouze z kvalitních surovin, do výrobků přidáváme karlovarskou léčivou vodu, kterou nakupujeme. Naše firma vyrábí oplatky podle tradiční receptury a také dle specifikace CHZO (Chráněné zeměpisné označení).

### ► Kolik máte zaměstnanců? Jsou problémy s hledáním nových zaměstnanců?

Máme do 30 zaměstnanců. S pracovníky do výroby máme stejný problém, jako všichni výrobci v celé republice. Musím říci, že naši nejlepší zaměstnanci jsou lidé důchodového věku.

### ► Kolik oplatek vyrábíte? Pracujete na směny? Vyrábí se stále stejně, nebo je i období nižší výroby?

Měsíčně kolem 100 tisíc kusů. Pracujeme v režimu dvousměnného provozu, kde druhá směna peče pouze samotné korpusy. Zmíněné korpusy dodáváme do našich obchodů, kde se spékají oplatky a to přímo před zákazníky. V zimě býval útlum od ledna do března. Letos byl útlum minimální.

### ► Obchody ve městě jsou vaše, máte podnikovou prodejnu? Stánek v hotelu Windsor vám také patří?

## Slavné osobnosti, které si pochutnávaly na oplatkách:

- 1711, 1712 – ruský car Petr Veliký
- 1718- 1720 – Wolfgang Amadeus Mozart
- 1721 a 1732 – císařovna Marie Terezie
- 1785-1823, 13 návštěv – J. W. Goethe
- 1791 – F. Schiller
- 1812 – L.van. Beethoven
- 1835 – F. Chopin
- 1881 – H. Schliemann a mnoho dalších



Tam, kde se přímo spékají oplatky, se nacházejí naše prodejní místa, např. v ulici I. P. Pavlova máme firemní prodejnu s kavárnou. Stánek v hotelu Windsor nám nepatří, ale dodáváme tam.

### ► Výroba oplatek je založena na ruční práci, teď se hodně mluví o automatizaci a robotizaci. Uvažujete o nějaké automatizaci?

Výrobu sypaných oplatek nelze zautomatizovat. U mazaných oplatek to lze, ale je to velmi drahá záležitost a to si zatím nemůžeme dovolit. Dalším aspektem je, že křem pro strojní výrobu musí mít jinou konzistenci než pro ruční a někomu chutnají více oplatky zpracované ručně.

### ► Dodáváte oplatky i do jiných krajů a exportujete do ciziny?

Teď momentálně ne, protože nemáme takovou kapacitu výroby, abychom si to mohli dovolit. Vydáváme do Německa a do Ruska, ale nepravidelně. V lázeňské sezoně máme v Karlových Varech velký odbyt. Dále dodáváme také do Prahy na letiště Václava Havla a nově rovněž na Havelův trh. Máme svůj obchod v Mariánských a Františkových Lázních.

### ► Jaký je postup výroby?

Nejdříve se upečou korpusy – oplatkové pláty o průměru cca 19 cm nebo 13 cm. Základními surovinami pro výrobu Karlovarských oplatek jsou hladká pšeničná mouka, Vřídlení karlovarská léčivá voda, rostlinný tuk, cukr, mléko, vaječná melanž, škrob, kypřicí prášek, máslo. Vymíchané těsto (nekvašené – nenabývá na objemu), se ponechá po dobu cca 60 minut odstáním vyzrát a následně se nalévá do zásobníku pečicího karuselu. Peče se při teplotě 220 °C, pak se korpusy dají na 2-3 dny do zvlhárny, kde se vlhčí vřídlení vodou. Nakonec se nanese prosyp a pláty se spečou při 180 °C. Mazané se dávají do chladicího boxu, aby ztuhly, oříznou se a zabalí.

Trojhránky mají náplň čokoládovou, kakaovou a nugátovou. Lišíme se od konkurence tím, že do čokoládových dáváme opravdu čokoládu a do kakaových kaka.

Skoro všichni ostatní dávají náhražky, protože je to levnější.

### ► Dlouho jste bojovali, tuším 7 let, o Chráněné zeměpisné označení (CHZO) EU, nakonec se to v roce 2011 podařilo. Je výroba podle specifikace snadná?

Nebýlo to úplně jednoduché, ale naše firma v soudním sporu uspěla. S výrobou dle dané specifikace si umíme, na základě našich zkušeností, poradit.

### ► Jak je to s konkurencí, vím, že zde je i nekalá konkurence. Před 2 lety proběhla zpráva, že soud rozhodl ve sporu se Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí (SZPI), že může prodávající používat název Královské, protože podle soudu nijak nepřipomíná slovo Karlovarské? Přiznám se, že mně to připomíná obejití problému nebo s nadsázkou radu chytré horákyne.

Konkurence se až tak úplně neobáváme, i když někteří prodejci v Karlových Varech nabízejí lázeňské oplatky, které se v Karlových Varech rozhodně nevyrábějí. Je tomu



například v Luhačovicích. Je to i případ, který jste zmínil. Karlovarské nebo Královské, ať si každý udělá úsudek sám, v horší situaci je potom zahraniční turista. Kontrolní orgán SZPI se snaží ochránit označení, ale není to jednoduché.

### ► Máte děti, budoucí následovníky?

Máme 4 děti, starší se brigádně zapojují do chodu firmy.

Jaromír Hampel

**POJIŠTĚNÍ  
PODNIKATELŮ  
FORTEL**

Pojištění FORTEL je určeno především živnostníkům, kterým přináší možnost sjednat optimální pojistnou ochranu svého podnikání a vybrat si vhodný rozsah pojištění.

Pojištění se sjednává pro stavby, movité věci a odpovědnost za újmu, ve variantách STANDARD, NADSTANDARD a EXKLUZIV, které je možné kombinovat.

**HASIČSKÁ  
VZÁJEMNÁ  
POJIŠTOVNA, a.s.**

**www.hvp.cz - info@hvp.cz - 222 119 119**



# Kvalitní potraviny, bez chemických aditiv a s láskou připravované i konzumované

*Tentokrát se v poradenské části Potravinářského obzoru zaměříme na rady dalšího z řady našich předních odborníků, lékařů. Bude jím MUDr. Martin Zahradník, který jako ortoped a primář působil řadu let v Praze v nemocnici Na Bulovce, v Rakovníku a na ortopedicko-traumatologickém oddělení v Příbrami. Následně se mimo své soukromé praxe začal věnovat i čínské medicíně a je i lektorem akupunktury. Jezdí za ním lidé ze všech koutů naší republiky a on jim pomáhá s určitým „restartem“, tedy často a především s problémy pohybového aparátu.*

**►Váš e-mail se skládá z příjmení a zkratky tcm. Proč zrovna tradiční čínská medicína a co z ní vás nejvíce zajímá a co propagujete v léčbě určitých neduhů?**

V tradiční čínské medicíně mne fascinuje celostní pohled na člověka a vzájemné souvislosti, které se v naší západní medicíně nerespektují. V léčbě každého neduhu postupuji většinou tak, že se pokusím odstranit bolest, pokud to jde a posléze je nezbytné léčit kořen onemocnění. Tedy rozebrat pacientovy návyky, stravování, pohybový režim, prodělaná předchozí onemocnění a tak i možné působení vnějších, či vnitřních škodlivin. Zjišťuji tak i aktuální stav jednotlivých orgánů a zejména psychiky.

**►Při vyšetření pacientů používáte klasických metod moderní medicíny, stejně tak i léků, přesto v ordinaci máte celou řadu tablet z mixů bylin a hub, v čem jsou jiné než chemické preparáty a jaké jsou jejich přednosti?**

Fytoterapie, vzhledem k nedostatku času, nepatří mezi nosné programy mé praxe, přesto, v jistých případech, k urychlení průběhu uzdravení používám byliny.

V posledních letech jsem se zamiloval do medicínálních hub. Fytoterapii používám vzhledem k minimu jejich vedlejších účinků. Terapii chemickými preparáty respektuji, v některých případech je jistě nezbytná, avšak v současné době je nesmírně nadužívaná. Je běžné, že pacient užívá deset i více léků, u seniorů jsem napočítal až 18. Ne všechny jsou nezbytné a téměř všechny mají nezanedbatelné vedlejší účinky. Jako příklad uvádím nadužívání statinů, o nichž se domnívám, že jsou nebezpečnější, než vysoký cholesterol, dále inhibitory protonové pumpy, které užívá velké procento pacientů a to trvale, aniž by se někdo zamyslel nad případnou změnou stravování a mohl bych pokračovat dále (pozn. red.: Statiny jsou součástí léků na snižování hladiny cholesterolu a většinou jsou i v názvu léků jako je Rosuvastatin, Atorvastatin atd.).



MUDr. Martin Zahradník

**►Co strava, jaká jídla upřednostňujete a co doporučujete pro ozdravení jídelníčku? Čínané mnohem méně trpí civilizačními chorobami, je to podle vás dané právě i stravou?**

O stravě se domnívám, že je hned po psychoemocionálním rozpoložení pacienta to druhé nejdůležitější. Preferuji vyváženou stravu přizpůsobenou typu pacienta, jeho klinickému stavu, ročnímu období apod. Doporučuji čerstvé a kvalitní potraviny, bez chemických aditiv. Málo se hovoří o tom, že ideální strava je i s láskou připravovaná a konzumovaná v příjemném prostředí, v klidu, nejlépe ve společnosti přátel, či rodiny. Po obědě, ideálně mezi 11 až 13 hodinou, by měl být pravidlem krátký, maximálně půlhodinový spánek.

**►Některé chemikálie, ať jsou to léky, nebo v zemědělství používané herbicidy, pesticidy a umělá hnojiva zanáší lidský organismus doslova jedy. Dají se prostřednictvím bylin jejich rezidua z těla postupně odstranit bylinkami? Mám na mysli vhodně sestavenou jejich směs a správně vyhotovený výluh.**

Jsem přesvědčen, že ano, ale s touto problematikou nemám zkušenosti.

**►Prakticky každý z nás postupně pocítí počínající artrózu. Dá se jí předcházet nebo zpomalit její projev?**

Je jistě pravda, že všechna onemocnění, tedy i artróza jsou daná jednak tím, co jsme zdědili do vínku, v okamžiku početí a dále, jak s tím během života zacházíme. U artrózy se jedná hlavně o kvalitní energii systému ledvin, které bezprostředně navazují na kvalitu kostí. Léčba a prevence artrózy je záležitostí velmi komplexní. Zmínil bych zejména stravovací návyky, dále pohybové návyky – neúměrná zátěž, chybné pohybové stereotypy, jednostranná zátěž, svalové dysbalance apod. Ze stravy zdůrazňuji přísun vitamínu C, D, kolagenu apod. Léčba artrózy je jistě stěžejní problematikou ortopedie. V posledních letech

studuji a úspěšně používám preparáty Fysiologické regulační medicíny, injekce GUNA MD apod. (Podrobně na stránkách in-PHARM). Používám však i přípravky klasické medicíny. Nezbytné je správné cvičení, udržování optimální hmotnosti apod. Zejména, jako ostatně u každé léčby, je důležitý aktivní přístup pacienta.

**►V čínské medicíně, stejně jak to bývalo dřív i u nás, se striktně jedlo a pilo jinak v zimě a v létě. Zásadně se třeba ani v létě ale nepijí ledové nápoje. Máte i vy nějaký recept na jídelníček a jeho uzpůsobení ročním obdobím?**

Je jistě nezbytné hodnotit potraviny podle jejich tepelné kvality. Člověk je součástí přírody, v zimě je nezbytné konzumovat zahřívající potraviny. Je to daleko složitější – máme i mezidobí mezi hlavními čtyřmi obdobími – zde doporučuji posilovat žaludek a slezinu.

Pokud už musíme jídlo zapíjet, doporučuji teplou vodu, případně s citronem a to jak



v zimě, tak v létě. Stran pohybového režimu je v zimě nezbytné hodně spát a odpočívat, pokud už sportujeme, tak zásadně tak, abychom se nezpotili. V létě je tomu naopak.

Eugenie Linková

## Chutné vitamíny za pár kaček

Horkou novinkou, z produktů značky Ovocňák, které krásně doplní zdravé svadčiny v podobě pyré a moštů, jsou ovocné plátky. Je to z „laboratorní kuchyně ve velkém“ od firmy TOKO, která zásobuje trh především velmi známými a chutnými sto-procentními ovocnými šťávami v mnoha chutích z ovoce převážně z vlastních sadů. Ozkoušeli jsme tyčinky jablko/hruška a skvěle chutnají. Jde o pasírované ovoce, které se následně v podobě dře-

ně rozetře na plát a usuší při nízké teplotě tak, aby si zachovalo to nejlepší. V balení je vždy přibližně 12 plátek, které jsou široké něco málo přes 1cm.

Svou konzistencí jsou pružné, gumové a chutí nejsou nijak zvlášť sladké, ale ani naopak kyselé.

Jsou bez konzervantů, přidaného cukru, škrobu, umělých přísad a jsou 100% vegan. Pro obchod je doporučená cena za balíček 24 korun. (li)



# Snaha zpřístupnit platby kartou v menších venkovských prodejnách

Asociace českého tradičního obchodu (AČTO) vítá iniciativu Ministerstva průmyslu a obchodu ČR (MPO) na zpřístupnění plateb kartou v menších obchodech. Nechápe však, z jakého důvodu se toto děje bez účasti AČTO, jakožto de facto jediného a největšího zástupce českých nezávislých obchodníků, provozujících zejména malé venkovské prodejny.

Na půdě Ministerstva průmyslu a obchodu ČR bylo 20. února 2019 podepsáno memorandum o spolupráci při posilování a podpoře bezhotovostní ekonomiky. Toto se má výraznou měrou vztahovat na venkovský obchod, zejména pak nejmenší prodejny. Signatáři memoranda jsou Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR, Svaz průmyslu a dopravy ČR, Hospodářská komora ČR, Asociace ma-

lých a středních podniků a živnostníků ČR a společnost Mastercard. Kupodivu však k celému plánu a podpisu memoranda nebyla přizvána Asociace českého tradičního obchodu, která sdružuje a zastupuje na 7 000 nezávislých českých obchodníků, kteří své prodejny provozují především v menších městech a na venkově. A právě na takové obchodníky cílí uvedená iniciativa.

Je to jako dělat narozeninovou oslavu, na kterou jste zapoměli pozvat oslavence," říká k iniciativě MPO Zdeněk Juračka, prezident AČTO. „Nevím, co je účelem, ale chci pomáhat malým obchodníkům bez jejich účasti na celém projektu je poněkud zvláštní. Iniciativu ministerstva samozřejmě vítáme, ostatně jako každý projekt, který dokáže zlepšit život našich obchodníků," doplnil Zdeněk Juračka.



Brněnka – Rajhrad

znamu platebních míst umístíme i nejmenší venkovské prodejny. Tento strategický tah se vyplatil. Vyhrála ČSOB a zanedlouho dle výsledků musela sama konstatovat, že venkovské obyvatelstvo ve velké míře disponuje a rádo platí platebními kartami. Nárůst plateb měl parabolickou křivku a spokojenost byla na obou stranách. Tedy závěrem. Je dobře, že je vyhlášena podpora používání bezhotovostních plateb i na malých venkovských prodejnách, ale původní myšlenka rozhodně není produktem MPO.

► **Jak tomu bylo doposud s placením kartou v malých venkovských prodejnách a kde jsou doposud úskalí?**

Používání platebních karet bylo do nedávna i na venkově více či méně bezproblé-

mové až do doby, kdy banky začaly z ekonomických důvodů rušit bankomaty a Sdružení pro bankovní karty zároveň navíc jednostranně vyhlásilo zrušení námi dohodnutých podmínek pro používání cash backu na maloobchodních prodejnách. Kupující si mohl prostřednictvím terminálu vyzvednout z vlastního účtu hotovost, ostatní výhody inkasovala banka a obchodníci měli smůlu. Protestovali jsme. Z počátku marně. Teprve když jsme „přitlačili na pilu“ a podali na ÚOHS žádost o rozklad na podezření z nekalých praktik ze strany sdružení se ledy pohuly. Dnes je možné se s pozhňáním SBK domluvit s bankou na specifických podmínkách pro další provozování této služby.

► **Na venkově se toto téma prodeje zboží v menších prodejnách týká především krámků s potravinami. V čem by jim tato iniciativa prospěla?**

Samozřejmě, že platba kartou je pro prodejny výhodná. Přitahuje movitější zákazníky zvláště na venkově a je stále více vyhledávanou službou. Finanční podpora křízení či provozování této služby je ze strany státu samozřejmě velmi prospěšnou aktivitou a je potřeba za ni poděkovat.

Eugenie Linková

## Bez nás o nás, říkají ti, co přišli s dobrým nápadem

Někdy se stává, že člověk nebo skupina lidí zastupujících zájmy celé škály firem, či spotřebitelů přijde s dobrým nápadem. Ten je celospolečensky s dobrým dopadem, rozkřikne se to a najednou se jako předkladatel této iniciativy hlásí zcela někdo jiný.



Pramen CZ v Mladé Boleslavi

K dílčímu vysvětlení zpřístupnění plateb kartou v menších obchodech jsme přizvali iniciátora této dobré myšlenky, prezidenta AČTO Zdeňka Juračku (pozn.red.: Asociace českého tradičního obchodu – AČTO je historicky první a největší konsolidovaný subjekt, který sdružuje české maloobchodníky z oblasti malého a středního podnikání.)

► **Co vás vedlo k zmíněnému způsobu podpory bezhotovostní ekonomiky? Je samozřejmě zvláštní přivlastnit si dobrý nápad a pak iniciátora jaksi opomenout přizvat ke kulatému stolu, mám pravdu?**

Je pro nás dosti zarážející a nepřijatelné, že si MPO plně přivlastnilo tuto iniciativu, když už se vůbec problematikou českého maloobchodu začalo zabývat. Vždy jsem totiž musel upozorňovat ministry z této instituce aby si uvědomili, že jsou nejen ministři průmyslu, ale i obchodu. Teprve

nedávno tam byl zřízen odbor zabývající se touto formou podnikání a možná odtud plyne snaha se zviditelnit. Problematika placení nákupů na malých venkovských prodejnách kartou je totiž historicky velmi dlouhá. Již před více než deseti lety, v době kdy jsem stál v čele Svazu českých a moravských spotřebních družstev (v té době i v čele SOCR), jsme hledali cestu, jak umožnit venkovskému obyvatelstvu používat tuto vymoženost i na nejmenších prodejnách, nebo v té době nám zřízení této služby všechny banky údajně pro ekonomickou nevýhodnost odmítaly. Napadl mne tehdy, řekl bych po letech, geniální tah. Nakoupili jsme do vlastnictví SČMSD více jak tisíc platebních terminálů a vyhlásili výběrové řízení pro banky, aby je obsluhovaly ovšem s podmínkou, že do se-



Prezident AČTO Zdeněk Juračka

# Cesta ke snídaňovým cereáliím

Společnost SEMIX PLUSO, spol. s r. o. začala svou podnikatelskou činnost jako výrobce sypkých směsí určených pro další zpracování v pekárenských a cukrárenských provozech. Vyrábí široké portfolio polotovarů pro potravinářský průmysl, jež jsou sice pro koncového zákazníka neviditelné, ale velmi důležité pro pekaře, cukráře a mlékaře, kterým pomáhají v jejich práci. Tyto průmyslové přípravky a směsi jsou součástí receptur průmyslově i ručně pečených chlebů a rohlíků, vánoček a závinů. Řeč je o směsích, záparách, posypech a náplních pro pekaře, cukrářských směsích a krémech pro cukráře a premixech pro mlékárny. Své průmyslové zkušenosti Semix posléze využil i v typických produktech určených pro domácí použití. Možná si ještě vzpomínáte na bábovky, palačinky, lívance či pudinky korunované starým logem Semixu s kuchařskou čepicí. Postupem času pak Semix přešel k modernímu a nadčasovému sortimentu – snídaňovým a svačinovým cereáliím prodávaným pod značkou Zdravý život.

Při zpracování zrn klade důraz na zachování obsažených živin, vitamínů a minerálních látek. Výrobní proces probíhá na speciálních výrobních linkách, které jsou seřazeny tak, aby bylo zpracování suroviny co nejšetrnější a hotové produkty co nejstravitelnější. Nadšení spotřebitelů, jejich zvyšující se poptávka po zdravém stravování je velkou motivací pro vývojové oddělení. To je tak motivováno k dalším nápadům na rozšíření sortimentu. Průběžně se však pracuje i na inovacích stávajících výrobků.

Pod pojmem snídaňové a svačinové cereálie se skrývá několik typů výrobků. U České republiky je nejznámější **křupavé neboli zapékané müsli**. Zde Semix vsadil na müsli tvarované do podoby **srdíček**. Srdíčka totiž můžete jíst kdekoli a kdykoli a nepotřebujete k tomu ani lžičku, ani misku. Druhým typem cereálií jsou **obilné kaše**. Bez nadsázky můžeme říci, že značka Zdravý život nabízí nejširší sortiment snídaňových kaší, ze kterého si vybere úplně každý. Můžete si zvolit, jaký benefit je vám nejbližší – kaše pro bezlepkovou dietu, vysoký obsah vlákniny, snížený obsah cukru, exotické příchutě či přídavek zdravých semínek. V kaších Zdravých život si můžeme vybrat Omega 3 řadu, proteinovou řadu, řadu se lněným semínkem, řadu Chia. Novinkou jsou dvě kaše obohacené vápníkem, určené pro dětské zákazníky. Třetina sortimentu kaší je přitom vyrobena z bezlepkového ovsa.

Třetím typem výrobků je **sypané müsli**, tedy cereálie pražené. Nejčastěji se jedná o směs různých druhů vloček, sušeného či lyofilizovaného (sušeného mrazem) ovoce a ořechů. Sypané müsli je vhodné jako přísada do jogurtů, k zalití mlékem nebo jiným zdravým nápojem.

Prozatím poslední, tedy čtvrtou skupinou výrobků jsou **Celozrnné lupínky**. Vzor pro jejich vývoj a výrobu byly obilné lupínky vyráběné v Anglii, kde má konzumace snídaňových cereálií dlouholetou tradici. Výroba celozrnných lupínek se řídí principem „co obilka, to lupínek“. Nejedná se o extruzi nebo pufování, ale zrna jsou uvařena, válkována a vysušena do křupavé podoby. Produkuje se lupínky z tradičních obilovin – ovsa, pšenice, ječmene, špaldy, a také pohankové, rýžové a jáhlové lupínky bez lepku.

Výroba všech produktů Semix podléhá požadavkům na bezpečnost a kvalitu potravin dle mezinárodní normy IFS (International Featured Standards). Certifikát dle této normy je každoročně obnovován externím auditem. Vzhledem k výrobovému portfoliu a požadavkům zákazníků je také držitelem BIO certifikátu a naplňuje



je požadavky pro Kosher certifikát. Některé výrobky jsou nositelem národní značky kvality Klasa. V roce 2018 získal Semix ocenění Potravinářské komory za výrobek Ovesná kaše Omega 3 s rakytníkem a pekařskou směs Sladké s rozumem®. Ovesné lupínky s jablkem a skořicí se staly Reformulací roku 2017.



Obrázek: Přírodní rezervace Kozmické ptačí louky jsou největším počinem Semixu. Na ploše několika desítek hektarů vznikla důmyslně vytvořená jezírka pro ptáky a obojživelníky. V lokalitě žije řada endemických druhů. Laická i odborná veřejnost jistě ocení ptačí pozorovatelnu. Více na [natura.semix.cz](http://natura.semix.cz)

„Naše produkty dodáváme pod značkou Semix nebo privátními značkami do tuzemské sítě maloobchodních řetězců Lidl, Kaufland, Globus, Makro, Billa, Norma, Penny Market, COOP, ROSSMANN, TEMPO, Tesco Stores, DM drogerie, Hruška atd. Prorazili jsme také na náročných zahraničních trzích. Vyvážíme do 35 zemí světa. Podnikatelský záměr vyrábět chutné produkty s řadou zdravotních benefitů, minimalizovat přídavný cukr, nepoužívat ztužené tuky a opustit palmový olej nám otevřel cestu například do Izraele nebo země dálného východu – Ja-

ponska a Jižní Koreje,“ říká Michal Čížmár, generální ředitel firmy. V současnosti Semix vybavuje stroji novou výrobní halu. Investice 90 milionů Kč bude znamenat nové výrobky a sortimentní novinky, které se na trhu objeví ještě v roce 2019.

Od své konkurence se Semix liší také přístupem k ochraně přírody a životního prostředí. V roce 2016 přestal v cereálních výrobcích používat palmový olej a stal se generálním partnerem Koalice proti palmovému oleji. Semix vlastní nebo má v pronájmu šest přírodních areálů v Moravskoslezském, Olomouckém a Zlínském kraji, ve kterých obnovuje původní ráz krajiny a vytváří podmínky k přežití a rozmnožení mnoha dnes ohrožených a chráněných druhů živočichů. Podle odborníků na přírodu může být vzorem pro ostatní společnosti. Motto společnosti výstižně charakterizuje jejich postoj „Přírodě vrátíme, co nám dává - aktivně ji chráníme a snažíme se ji udržet zdravou“.

Základní surovinou pro výrobu snídaňových a svačinových cereálií byl, je a bude oves. Obsahem

důležitých složek totiž vyčnívá nad všechny ostatní obiloviny. Unikátnost spočívá zejména ve skladbě bílkovin a vyšším obsahu jejich složek – aminokyselin methioninu a lyzinu. Obsah tuku je taktéž oproti běžným obilovinám vyšší, činí až 6%. Navíc se vyznačuje vhodným poměrem nasycených a polynenasycených mastných kyselin a vysokým obsahem kyseliny linolové (omega-6). Další nutričně hodnotná složka se nachází v endospermu obilky – rozpustná vláknina zvaná  $\beta$ -glukan tvoří až 6,5% obsahu.  $\beta$ -glukany snižují hladinu cholesterolu v krvi a tím snižují riziko výskytu ischemické choroby srdeční.

V poslední době se začíná hodně hovořit o tzv. „udržitelné stravě“. V rámci tohoto konceptu se hodnotí rovnováha mezi adekvátní výživou, ochranou životního prostředí a socioekonomickými aspekty - tedy správná volba vhodné výživy - aby lidský organismus nestrádal, nebyl jídlem přetěžován a poměr nutričních hodnot stravy byl ideální. Z vytipovaných potravin jsou cereálie hodnoceny jako ideální pro naplnění tohoto konceptu.

**SEMIX PLUSO, spol. s r.o. Rybníčky**  
**338, 747 81 Otice Česká republika**  
**Tel.: +420 553 759 980**  
**Fax: +420 553 759 982**  
**E-mail: [zakaznici@zdravyzivot.com](mailto:zakaznici@zdravyzivot.com)**  
**[www.semix.cz](http://www.semix.cz), [www.zdravyzivot.com](http://www.zdravyzivot.com)**  
**Natura.semix.cz**

# Připomenutí krásných **svátků velikonočních** s příchodem jara

O Velikonocích se říká, že je to čistě křesťanský svátek. Jak se ale z historie dozvídáme, jejich původ sahá hluboko do dávnověku. Všechny výklady Velikonoc spojuje společné téma smrti a zrodu nového života, v jejich původu se však názory rozcházejí. Počátky však s největší pravděpodobností sahají do pohanských dob, kdy lidé oslavovali příchod jara a plodnosti, což při tehdejšímu způsobu obživy znamenalo klíčovou životní otázku. Plodnost a nový život symbolizují vajíčka.

Jako nábožensky organizovaná tradice se však Velikonoce poprvé objevily u Židů, kteří slaví svátky Pesach k uctění Boží pomoci při vysvození Izraelitů z egyptského otroctví. Z tohoto pojetí pochází například beránek coby symbol Velikonoc. Každá izraelská rodina obětovala mladého berana a jeho krev se potřela veřeje domu na znamení ochrany. Uchránění, případně ušetření, je překlad hebrejského slova pesach.

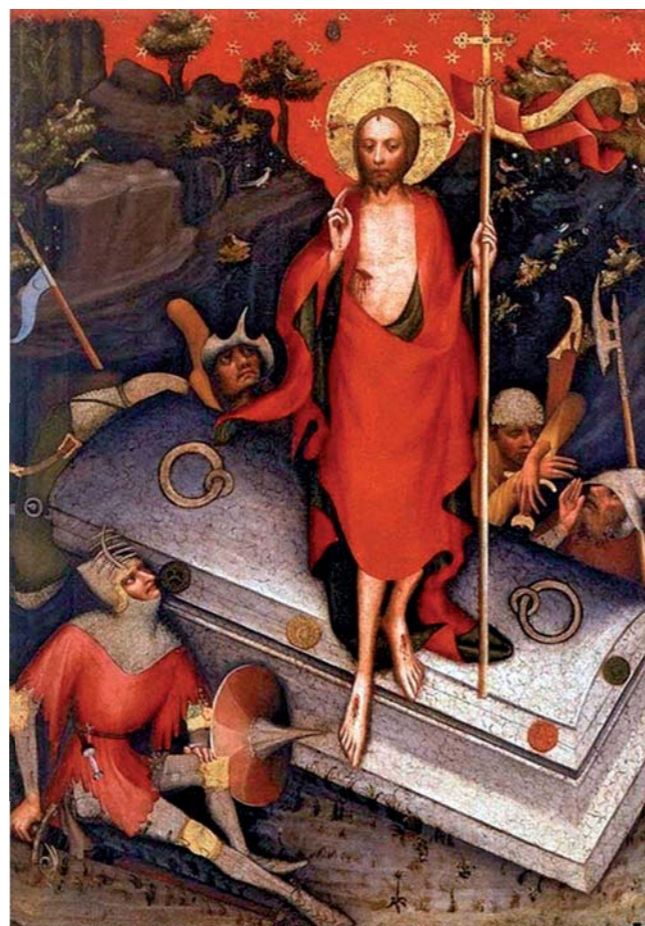
Podle některých historiků používali křesťané pro usnadnění christianizace pohanských národů metodu, při které překrýly stávající svátky svými vlastními oslavami. Proto se dnes prakticky všechny křesťanské svátky včetně Vánoc a Velikonoc kryjí s pohanskými. Také například pomlázky a jiné velikonoční rekvizity mají původ v době dávno před Kristem.

## Jak šly svátky v jednotlivých velikonočních dnech po sobě

Středa před Zeleným čtvrtkem se nazývá Sazometná, Škaredá nebo Smetná. Sazometná proto, že starí Čechové v tento



den vymetávali z komína saze. Škaredá se jí říká zřejmě proto, že se v tento den Jidáš na Ježíše škaredil. Gründonnerstag (Zelený čtvrtek) byl dnem odpuštění, kdy bývali kající se hříšníci přijímáni zpět mezi věřící. Velký pátek je připomínkou smrti Ježíše Krista a proto je prožíván ve znamení smutku, ticha a rozjímání. Podle evangelií zemřel Ježíš na kříži ve tři hodiny odpoledne. Přibližně v tento čas se proto scházejí věřící k zvláštní bohoslužbě. Na Bílou sobotu se neslavila mše svatá a další svátosti, kromě pomazání nemocných a svátosti smíření. Před východem slunce bylo třeba vymést čisté stavení, aby se v něm nedržel hmyz. Název Velikonoc pochází z „velké noci“ ze soboty na neděli, kdy došlo ke zmrtvýchvstání Ježíše Krista. Neděle po Bílé sobotě (1. neděle velikonoční) je počátkem velikonočního období. V tuto neděli všichni spěchali do kostela. Pondělí velikonoční nebo také jinak červené je ve znamení tolik očekávaného koledování, pomlázky, mrskutu, pamihody atd., kdy chodí chlapci s pomlžkami vyšlehat děvčata. V mnoha vsích bylo zvykem číhat na děvčata brzy ráno. Skutečností je, že Ježíš Kristus měl zemřít kolem roku 30 právě v blízkosti svátku Pe-



sach. Tuto událost si křesťané připomínají údajně od 6. století oslavou Velikonoc, které fakticky začínají nedělní bohoslužbou na počest Ježíšova vzkříšení o Velké noci a trvájí padesát dní až do Letnic slavností Seslání Ducha svatého na apoštoly.

Velikonoce se pojí s řadou tradic, z nichž některé jsou již dávno zapomenuté a jiné se uchovaly dodnes. V české tradici se vžilo jako klíčový den oslav Velikonoc pondělí po Božím hodě velikonočním, které se označuje jako Červené pondělí.

## Středověká a renesanční pomlázka byla zábava výhradně dospělých a to značně nemravná

Podle zvyků muži pomocí pomlázek, tatarů či žil šlehají ženy, aby neuschly. Ty je mohou na oplátku polévat vodou (k tomuto účelu dřívě v některých oblastech sloužil následující den, takzvané odplatné úterý, kdy děvčata oplácela pomlážkou hochům). Dívky obvykle hochy obdarovávají zdobenými vajíčky. Toto pojetí má podle psychoanalytiků



jednoznačný sexuální podtext. Vejce bylo od pradávna symbolem plodnosti, úrody, života, narození, návratu jara, slunce a díky skořápce i symbolem bezpečí. Jeho přirovnání k hrobu, který skrýval život, bylo tak symbolickým spojením. Podle historika a publicisty Vlastimila Vondrušky jde o typický příklad toho, jak se pod nánošem křesťanství uchovaly ozvěny pohanských rituálů a symbolů. Ve středověku její užívání prý církevní preláti odsuzovali jako pohanství. Teprve když se jim to nepodařilo, snažili se celé věci dát křesťanský smysl. A tak se podle něj rozšířila doktrína, že na Velikonoce šlehá muž ženu proto, aby ji potrestal, že je hříšná a aby nemyslela na necudnosti. „Středověká a renesanční pomlázka byla zábava výhradně dospělých a byla značně nemravná. Tehdy totiž prostě ženy nenosily spodní prádlo. Chlapci jim vyhrnovali suknice, šlehali je a vyváděli s nimi i jiné kousky,“ vysvětlil Vondruška.

## Proč je svátek oslavy Velikonoc pohyblivý

Den slavení Velikonoc, velikonoční neděle zmrtvýchvstání se vypočítával vždy na neděli po prvním jarním úplňku, po 21. březnu. Tak to počítají všichni křesťané. Po II. vatikánském koncilu byly z katolické strany snahy stanovit slavení Velikonoc na pevné datum, někdy v březnu. Bohužel tyto snahy narazily na jasné „ne“ pravoslavných církví.

A proč tedy, když se datum Velikonoc vypočítává podle stejné skutečnosti, prvního jarního úplňku, je datum slavení u většiny křesťanských církví odlišné od slavení pravoslavného? Celá věc spočívá v tom, že v kalendáři Gaia Julia Ceasara z 1. stol. př. Kristem, který solární počítání uspořádal, narůstala chyba tím, že se kalendář zpozdoval za Sluncem. V 16. stol. se papež Řehoř XIII. rozhodl po konzultacích s astronomy tuto chybu napravit. A tak roku 1582 po 4. říjnu nastoupil hned 15. říjen. Tak se stalo vypočítávání data



## Nejlepší velikonoční beránek

Rady od profesionální valašské cukrářky

Recepty na tradiční moučníky patří k rodinnému zlatu. Pokud se vám doma návod, jak upéct toho nejchutnějšího velikonočního beránka, nedochoval, vyzkoušejte recept od Pavly Stoklasové, profesionální pekařky a cukrářky Resortu Valachy ve valašských Velkých Karlovicích. Její beránek je skvělý, vydrží dlouho vláčný a navíc také krásně vypadá.

„Týden před svátky u nás vrcholí přípravy na pečení beránků. Zjistila jsem, že nejvhodnějším dnem pro pečení je středa. Pokud se tímto doporučením budete řídit, vydrží vám beránek vláčný a chutný až do Velikonočního pondělí,“ prozrazuje svůj první tip Pavla Stoklasová. Používá keramickou formu, kterou vymazává Herou a vysypává hrubou moukou.

### Suroviny pro přípravu těsta

250 g cukru krystal, 300 g polohrubé mouky, 5 vajec, 50 ml oleje, 40 g rozinek, 40 g vlašských ořechů, 40 g hořké čokolády, 1 citron, 20 g prášku do pečiva, 50 ml vlažné vody

### Na polevu

500 g fondánu, 1 bílek, šťáva z 1 citronu

### Postup:

1. Vajíčka rozklepneme a žloutky oddělíme od bílků. V misce přidáme ke žloutkům cukr, společně je vyšleháme do pěny, přidáme olej, opět důkladně vyšleháme, a na závěr přidáme vlažnou vodu.
2. Bílky se špetkou soli vyšleháme do tuhé pěny.
3. Mouku s kypřicím práškem prosejeme přes síto do druhé misky a přimícháme zbylé suroviny – mouku, rozinky, nasekané ořechy a čokoládu, nastrouhanou kůru z jednoho citronu, k tomu vyšlehanou pěnu z bílků.
4. Vše spojíme do jednoho těsta, které důkladně vypracujeme, ideálně s použitím kuchyňského robota.
5. Formu vymažeme Herou a vysypeme moukou, nalijeme do ní těsto (zhruba do výšky dvou třetin formy, protože při pečení ještě nabyde) a vložíme do trouby. Pečeme shora i zespodu 55 až 60 minut na 155 °C. Po upečení necháme formu i těsto vychladnout, teprve poté opatrně vyklopíme.
6. Hotového beránka můžeme přelit čokoládovou polevou nebo fondánem. Pro zdobení vytvoříme polevu z bílku, fondánu a citronové šťávy. Cukrářským zdobítkem tvoříme na pečivu kudrlinky, na oči použijeme dva kousky čokolády. Po zatvrdnutí polevy dozdobíme mašličkou kolem krku.







## Vaječná tlačěnka ozdobí sváteční stůl a chutná každému

Výroba vaječné tlačěnky je velmi jednoduchá. Stačí hovězí, kuřecí nebo zeleninový (pro vegetariány) vývar půl litru a do něj se dá tak dvě deci, podle chuti, šťávy z okurek nakládaček. V této tekutině se nechá přejít varem zmrazená zelenina, nejlepší je hrášek s mrkví a kukuřicí. Do horkého nálevu se ještě přidá jedna želatina, (menší pytlíček ve velikosti jako jsou vanilkové cukry) a k tomu se přidají tak 4 polévkové plné lžice majolky. Uvaří se natvrdo 3 vejce a ta se dají na plátky naspad hřbetu nebo formy na bábovku a zalije se vše tímto nálevem se zeleninou. Dá se přidat i na kolečka nakrájený párek, ale bez něj je to skoro chutnější. Podle chuti se nálev přisolí. Lepší je kyselejší, protože plátky vajec pohltní kyselost a mohlo by to být fádni. Lze přidat do nálevu k zelenině i nakládanou papriku nakrájenou na nudličky, vizuálně to zpestří a dodá víc na chuti.



## Pochoutka, co ladí oku

Velikonoční vajíčka vařená natvrdo lze upravit s chutnou „nádivkou“ na dobrůtku, co talíř se syrovou a šunkovou oblohou zpestří svou barevností a vynikající chutí. Žloutky se rozetrou s polévkovou lžící majolky a se stejným množstvím plnotučné hořčice od firmy Boneco a dodá se na drobno nasekaná jarní cibulka a ředkvičky. Do uprázdňených důlků se vrátí takto ochucené žloutky a mírně se jen náplň ještě osolí. Je to chuťovka, po níž sáhne určitě každý.

Velikonoc přesnější. Církve pravoslavná toto „papěžské“ rozhodnutí nepřijala a dodneška zůstala při časové chybě, která stále narůstá. Proto slaví Velikonoc se zpožděním i proti židovskému Pesachu.



### Velikonoc v cizině

Ve většině zemí západní Evropy a v USA se praktikuje schovávání sladkostí a drobností na zahradě, kde je děti hledají. Ve Finsku chodí koletovat děti převlečené za čarodějnice, v Norsku se o svátcích vžila tematika vražd, takže televize vysílají detektivky a v novinách vycházejí články, v nichž čtenáři hledají pachatele.

V některých zemích, jako jsou například Filipíny, jsou Velikonoc spjaté s krvavými průvody. Ve státech Střední a Jižní Ameriky se konají rozsáhlá procesí za mohutné účasti věřících. V Rusku se slaví Velikonoc se zpožděním, protože se pravoslavná církev drží starého juliánského kalendáře.

### Pašijový týden

Poslední týden dlouhého postního období připomíná utrpení Ježíše Krista a každý den má své pojmenování:

**Modré pondělí** – v kostelech se vyvěšovaly modré látky  
**Šedivé úterý** – hospodyňky vymetaly pavučiny a uklízely  
**Škaredá (černá) středa** – vymetaly se komíny a kdo se mračil, tak mu to zůstalo každou středu v roce, v tento den zradil Jidáš Ježíše.

**Zelený čtvrtek** – v tento den by se měla jíst zelená jídla (špenát, kopřivy, řeřicha apod.), aby byl člověk zdravý, zvony „odlétají do Říma“ a vesnicemi obcházejí až do soboty „klapači“, chlapi s řehtačkami a klapači.

**Velký pátek** – je dnem smutku, protože Ježíš byl vyslýchán, odsouzen a ukřižován. V některých městech se hrají pašijové hry. Podle starobylych pověr se v těchto dnech otvírala země s poklady, nesmělo se orat a kopat na poli, nepralo se prádlo.

**Bílá sobota** – den, kdy byl Ježíš ukládán do hrobu. Doma se bílilo, vařily a pekly se obřadní pokrmy, pekly se mazance a beránci, muži a chlapi pletli pomlázky, zdobila se vajíčka.

**Velikonoční neděle (Boží hod velikonoční)** je největším svátkem celého liturgického roku. Jedly se pokrmy posvěcené v kostele a každý, kdo do domácnosti přišel, musel být takovým jídlem obdarován.

**Velikonoční (Červené) pondělí** je dnes nejoblíbenějším dnem hlavně mužů. V tento den se mělo darovat červené vejce a dívka měla být vyšlehána, aby byla celý rok zdravá.

**Velikonoční přílohu připravila:**  
**Eugenie Línková**



# Vepřové hody s kozlem

*Tradiční venkovská česká zabíjačka! Kdo by neznal kouzelný obrázek Josefa Lady s čuníkem zavěšeným na rozporce v otevřených vrátech stodoly a mistra řeznického s velkým nožem, který ho začíná porcovat. Kolem stojí členové rodiny a přihlížejí, jak se řezník činí. U necek pobíhá černý pes, jenž očichává krvavé stopy ve sněhu a čeká, co na něj zbude. Idylka, kterou většina z nás zná už jen z tohoto obrázku.*

Není však třeba věšet hlavu, přece jen něco z této atmosféry bylo ještě možné shlédnout a zažít ve Velkých Popovicích, kde v sobotu 9. března již po desáté pořádal pivovar spolu s obcí Velké Popovice a mikroregionem Ladův kraj Ladovské vepřové hody. Přípravu jitrnic, jelítek, tlačěnky, ovaru i guláše si navíc mohl každý vyzkoušet s mistry řezníky přímo na místě společně s nimi!

### Na hody jsme se vypravili vlakem

Do Velkých Popovic bylo možné se z Prahy dostat několika způsoby: autem, autobusem anebo také speciálním vlakem, který byl při této příležitosti vypraven. Zvolili jsme tu třetí možnost a rozhodně jsme neprohloupili, vyjeli jsme z pražského hlavního nádraží historickým motorovým vlakem, abychom se zhruba po čtyřiceti minutách jízdy dostali do Stránčic, kde jsme se otočili na železniční úvratí a pokračovali dál po pět a půl kilometrů dlouhé vlečce až před brány Velkopopovického pivovaru.

Trať ze Stránčic do Velkých Popovic nebyla nikdy určena pro osobní dopravu a provoz na ní se definitivně zastavil po 103 letech v dubnu 2005. Ještě v devadesátých letech po ní vagony do pivovaru přivážely slad a odvážely střepe, pamětníci vzpomínají i na občasně vlaky s Radegastem z Nošovic a na parní spoje v rámci oslav Dne Kozla. Historicky se vlečkou do pivovaru dováželo především uhlí, ječmen nebo led a bednářské dříví. Z pivovaru potom odjíždělo pivo určené na export v chladiřských vagonech na Slovensko. Zajímavostí byl v roce 2000 vlak plný piva vezoucí ho až do Mongolska. V loňském roce však došlo ke znovu zprovoznění trati a od té doby slouží k občasnému provozu pro návštěvníky pivovaru.

Poobědvali jsme, poklábosili i nakoupili

Na nápad uspořádat vepřové hody přišli před deseti lety zástupci pivovaru spolu s představiteli Ladova kraje a tehdejší místním starostou Velkých Popovic. Původně byla v názvu zabíjačka, následně, když se už nesmělo prase zabíjet na veřejnosti, vznikl název Ladovské vepřové hody. Ostat-

ně, je tady Ladův kraj, takže nechyběla inspirace v obrázcích Josefa Lady.

### Živý i dřevěný kozel

Kozel je maskotem nejen pivovaru, ale i celých Ladovských hodů. Po té, co dlouholetý kozel Olda loni na podzim uhynul, stal se jeho následníkem jeho potomek, čtyřlétý kozel, samozřejmě také Olda. Ten byl středem pozornosti, ale ještě větší pozornost poutal malý třínedělní kozlík, který byl na hodech pokřtěn jako Olda Novák. Nebylo dítěte ani dospělého, kdo by si ho nechtěl pohladit.

Ve Velkých Popovicích mají ale ještě jednoho kozla, dřevěného, kterého nechali vyrobit u příležitosti oslav 140 let založení pivovaru. Ten se, než zakotvil v Popovicích, vydal na pouť po některých zemích, kde kozla pijí - po Slovensku, Gruzii a Moldavsku. Mohutný kozel je svými rozměry (výška 7,1 a délka 7,4 metru) největším na světě. Váží pět tun a je složený z 67 dubových a borovicových desek. Kovová konstrukce má 45 částí a na její výrobu se použilo přes tři tuny železa. Aby kozlí velikán odolal silnému větru, jsou v jeho útrokách čtyři tuny písku, měl by tedy vydržet i silu orkánu.

### Bourání masa i výroba sudů

Součástí hodů byl i bohatý doprovodný program, který přinesl atmosféru staročeské zabíjačky i ukázky tradičních postupů zpracování vepřového masa. Zajímavé tak bylo vidět bourání prasete v provedení řeznického mistra Tomáše Hudery, který měl prase zavěšené na háku a zkušenými tahy nožem z něj odřezával jednotlivé kusy masa, při jejichž porcování si občas musel pomoci i sekrou. To bylo vítaným zpestřením a zároveň poučnou akcí pro děti, které se s vepřovým setkají nanejvýš na talíři a těžko si dovedou představit výrobu jitrnic, jelit, prejtu nebo tlačěnky.

Ty sledovaly napjatě ukázkou bourání prasete a spolu s nimi i ostatní, kteří si alespoň tímto způsobem oživovali vzpomínky dávno minulé.

To ale nebylo vše, přítomni byli i další mistři řezníci a uzenářští se svými produkty jako



Starostka Velkých Popovic slavnostně vyhlásila začátek masopustního veselí



Malý kozlík byl pokřtěn jako Olda Novák



Řeznický mistr Tomáš Hudera názorně ukazoval, jak se porcuje prase

uzenář Arnošt Dvořák či mistr škvarkař Radomír Sekyra. Shlédnout bylo možno i ukázky prací kovářů, řezbářů či výrobců originálních šperků, to vše za hudebního doprovodu a předvedení lidových zvyků. Přímo z Plzně pak přijela bednářská parta Plzeňského prazdroje, která jako poslední pivovarská parta vyrábí dubové sudy a kádě tradičním způsobem. Ladovské vepřové hody se zkrátka vydařily, a to navzdory studenému počasí, kdy jen chvílemi svítilo sluníčko.

**Text a foto Bohumil Brejžek**

# Na veletrhu FOR GASTRO & HOTEL se i soutěžilo

Již poosmé hostilo výstaviště PVA EXPO PRAHA v Letňanech mezinárodní veletrh hotelového a restauračního zařízení, potravinářství a gastronomie FOR GASTRO & HOTEL. Na čtyřdenní akci se představilo na ploše 15 500 m<sup>2</sup> 306 vystavovatelů. Zahraničních vystavovatelů bylo 25 z 9 zemí. Veletrh navštívilo téměř 30 000 návštěvníků.

Profesionálové i amatérští milovníci gastronomie se na veletrhu seznámili s technologickými a potravinářskými novinkami, shlédli řadu soutěží, nechyběly ani degustace vybraných delikates. Hvězdy španělské kulinářské sféry šéfkuchaři Lorenzo Sinisi a Javier Carbone odborné i laické veřejnosti předvedli, co dokáže Rolls-Royce mezi grily pro profesionály – revoluční gril JOSPER. Výsledky jejich práce mohli návštěvníci sledovat nejen očima, ale i ochutnávat. V bohatém doprovodném programu se například mohli návštěvníci pod vedením odborníků

ků z Pilsner Urquell naučit správně čepovat pivo, dozvědět se hodně informací o pivu a porozumět výrazům „na hladinku“, „čochtan“, „šnyt“ či „mlíko“.

## Zájemci o zaměstnání měli šanci uspět

Na prvním ročníku veletrhu práce pro obor HoReCa Gastrojobs Career Day mohli zájemci najít zaměstnání. Pro profesionály z HoReCa byl první den veletrhu v Kongresovém sále připraven celodenní KONGRES FOR GASTRO & HOTEL. Hlavním tématem byl Lidský faktor. Jedná se o největší odborné setkání majitelů, manažerů a exekutivních pracovníků hotelů, restaurací, kaváren, penzionů a dalších ubytovacích a stravovacích provozů, dodavatelů z oblasti HoReCa, zástupců asociací, svazů, ministerstev a odborné veřejnosti pořádané v České republice. Kongres přinesl přednášky klíčových řečníků, případové studie z ČR i ze zahraničí, odborné debaty nebo kuchařské a barmanské show. V rámci slavnostního galavečera KONGRESU FOR GASTRO & HOTEL byli vyhlášeni vítězové soutěže CENA VLTAVA LABE MEDIA o nejzajímavější gastronomické podniky. Soutěžilo se celkem ve 3 kategoriích: 1. Kategorie Start-up: ZAS a ZNOVA, Hlubčinka – Sulice 2. Kategorie Inovace: RYCHTA BRANDÝS, Brandýs nad Labem 3. Kategorie Koncept: Bistro Dynamica, Praha 5

## Podpora kvalitních domácích potravin Státním zemědělským intervenčním fondem

Státní zemědělský intervenční fond (SZIF) podpořil účast dvanácti výrobců, kteří prezentovali své nejlepší výrobky oceněné značkami KLASA a Regionální potravina. Byli to tito výrobci a jejich výrobky: Magdaléna Válková, vinný mošt – Andělka spol. s.r.o.,



Stánek Happy fish – Tilapia Tábor

cukrářský výrobek Andělka – BILBO šmak, s.r.o., masné výrobky, pečeně – TILAPIA, s.r.o., výrobky z ryb, filet – Lihovar Lžín spol. s.r.o., pálenky – Chovaneček s.r.o., fermentované masné výrobky – Ing. Josef Elis pekařství, chléb, tyčinky, koláčky – Corax Trading s.r.o., jerky – Biogas Bohemia spol. s.r.o., rostlinné oleje – Efko.cz s.r.o., okurky, feferonky, křen – KAND s.r.o., omáčky – Oldřiška Foffová, řepný sirob. O Regionální potravinu se každým rokem soutěží v jednotlivých krajích v rámci devíti kategorií. Značka podporuje malé a střední zemědělce a producenty potravin již devět let. Spotřebitelé si mohou v současné době vybírat z 525 oceněných produktů. Národní značku kvality KLASA získávají mimořádně kvalitní potravinářské a zemědělské výrobky už od roku 2003. V současnosti má značku 980 produktů. Obě značky uděluje Ministerstvo zemědělství, administraci značky provádí SZIF.

## Soutěže barmanů a cukrářů

V rámci veletrhu FOR GASTRO & HOTEL se konaly prestižní soutěže České barmanské asociace a Cukrář roku 2018–Hollandia Cup. Nejprestižnější soutěž oboru se koná každé dva roky a je určená pro každého, kdo pracuje na pozici cukrář, bez rozdílu věku. Ve čtyřech studiích se ve třech dnech utkalo v Letňanech deset finalistů. Každý tým připravil podle svého originálního receptu šest porcí kavárenského dezertu za použití bílého jogurtu Hollandia a 3 surovin „Klasa“ a šest porcí restauračního moučniku za použití bílého jogurtu Hollandia a 3 surovin „Klasa“. Dalším úkolem soutěžících bylo přivést a vystavit soutěžní úkol z korespondenčního kola – slavnostní výrobek bez omezení tvaru do hmotnosti 5 000g na téma 100. výročí vzniku Československa a odborné porotě předložit degustační vzorek. Nejlepším cukrářem České republiky se stala slečna Jana Šplíchalová ze Střední odborné školy a Středního odborného učiliště Horky nad



Pohled do expozice



Expozice Czech Specials, ochutávka

Jizerou s commis (pomocnicí) Natálií Tůmovou. Druhé místo obsadil pan Jiří Malina ze společnosti ARAMARK s commis Tomášem Konopkou, třetí místo získala paní Iva Roháčová z cukrářského studia Timinka – sladké umění s commis Helenou Fléglovou.

## Prestižní ceny GRAND PRIX a TOP EXPO

V rámci veletrhu byly uděleny prestižní ceny GRAND PRIX za nejlepší exponáty/technolog

gie a ceny TOP EXPO za nejpůsobivější expozice. Odborná porota posuzovala čtyři desítky soutěžních exponátů a zaměřovala se nejen na netradiční nápad, ale také na možnosti uplatnění na trhu, mimořádnou kvalitu za přijatelnou cenu nebo progresivní technologii. V rámci obou soutěží se o vítězství bojovalo v kategoriích Technologie a vybavení a Potravinářství a nápoje. Udělena byla také čestná uznání.

V soutěži GRAND PRIX: Kategorie technologie a vybavení obhájil první místo

HALBERŠTÁT – servis s.r.o. za výrobek CITAQ H10 – pokladní terminál.

V soutěži TOP EXPO: Kategorie technologie a vybavení obhájila první místo společnost UNOX DISTRIBUTION, s.r.o. – pece a konvektomaty.

V kategorii potraviny a nápoje se vítězem stala společnost MINIT BOHEMIA s.r.o. – výroba pečiva.

Text a foto: Jaromír Hampl



Expozice SZIF



Stánek Makro



**První hygienické odvodnění potravinářských provozů**

**ACO si uvědomuje, jak zásadní roli hraje odvodnění v nárocích na hygienu. Naše odvodňovací systémy nabízejí nejvyšší hygienické standardy, tak aby se zabránilo vzniku a šíření škodlivých bakterií. Této filozofii říkáme HygieneFirst a je naším závazkem kvality a hygieny.**

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





# Letošní desáté výročí oslaví Farmářské tržiště Náplavka vyloučením plastů z prodeje

*Členem Asociace farmářských tržišť je i společnost Archetyp, založená před více než deseti roky manželi Sedláčkovými. Provozují Farmářské tržiště Heřmaňák a Farmářské tržiště Náplavka, které oslaví letos 10. sezonu. K ní si dává velmi zásadní závazek, v letošním roce chce zcela eliminovat plasty.*

Farmářské tržiště Náplavka na Rašínově nábřeží v Praze 2 zahájilo 2. února svoji desátou sezonu. Za dobu své existence se počet prodejců zčtyřnásobil. Na trhy pravidelně míří stále víc lidí.

První farmářský trh se na Rašínově nábřeží konal před deseti lety. „Ještě předtím, než jsme se do organizace farmářských trhů pustili, jsme v roce 2009 stáli s kamarádem Danielem Mourkem na prázdné sobotní ná-

plavce a já jsem se rozpačitě rozhlížel kolem. Na vodě labuť, v dálce rybář na staré pramici a sem tam projel cyklista na kole. Říkal jsem si tehdy, co to bude ještě za kus práce, udělat z Náplavky místo, které bude pomáhat farmářům i Pražanům přesně tak, jak jsme to chtěli,“ zavzpomínal Jiří Sedláček, předseda spolku Archetyp, který farmářský trh Náplavka založil a provozuje.

## Inspirace přišla z Německa i Spojených států

Málokdo věřil, že se Náplavku podaří oživit. Inspirace přišla z Německa i Spojených států. „Pokusy realizovat na Rašínově nábřeží trhy už v minulosti proběhly, ale zkrachovaly. Na úplném začátku váhali i farmáři, někdy jsme je museli dlouho přesvědčovat. My jsme ale našemu konceptu pevně věřili. V nákupních řetězcích tehdy chyběly kvalitní a čerstvé potraviny a biopotraviny z české produkce. A naopak čeští malí výrobci a farmáři se tenkrát potýkali s nezájmem a s nedostatkem možností odbytu. Náplavku jsme si vybrali kvůli tomu, že umožňuje farmářům přistavit i chladič auto, což je velmi důležité pro čerstvé potraviny, pro zeleninu a bylinky. Tahle možnost dělá z Náplavky skvělý farmář-

ský trh, kde lze nakoupit v sezóně skutečně nejčerstvější potraviny a zeleninu. Podle stejného konceptu fungují farmářské trhy i v Berlíně a v centru New Yorku, například ten největší a nejstarší na Union Square,“ řekla Šárka Sedláčková, spoluorganizátorka trhu.

Od samého začátku měli organizátoři za cíl vytvořit nejen místo s kvalitními farmářskými produkty, ale i prostor pro sousedská setkávání. „Chceme, aby sobotní farmářské tržiště na náplavce sloužilo Pražanům i farmářům. Jde nám jednoduše o to, aby se tu setkávali lidé, co se nemají jinak šanci osobně potkat. Živý farmářský trh pomáhá uchovat tradiční znalosti a pracovní postupy, které vznikaly celé generace. Podporuje ale i přirozenou lidskou kreativitu,“ doplnila Alena Bžochová ze spolku Archetyp.

## Libují si jak farmáři, tak muzikanti

K farmářskému trhu na Rašínově nábřeží vždy patří i živá hudba, střídají se tu buskeři i profesionální muzikanti. Jedni z těch prvních, kteří se tady začali scházet a hrát, jsou soulovo-bluesoví The Brownies. „Farmářský trh na náplavce je pro nás dlouhodobá a srdečná záležitost. I v zimních měsících nás tady



hřeje vřelá atmosféra a lidé. Je to pro nás takový přístav,“ řekl za celou kapelu kytarista a zpěvák Pavel Rohlena.

Z 28 prodejců na prvním trhu na Náplavce se trh postupně rozrostl na pravidelných 90 až 100 stánků, které každou sobotu od února do prosince mezi 8. a 14. hodinou nabízejí farmářské produkty. Někteří farmáři jsou součástí farmářského tržiště celých deset let, mezi ně patří například Mlékárna Krasolesí, biofarmy Pěnčín, zahradnictví a zelinářství Jansových z Kochánek nebo Pstruhařství Vacek.

„Bylo to pro mne něco zcela neznámého, do té doby jsme prodávali pouze na farmě takzvané ze dvora, kde zákazníci prominou i menší neprofesionalitu, tady se šlo do slova s kůží na trh,“ řekl ke svému desetiletému působení David Kolman z Mlékárny Krasolesí. „Náplavka nám přinesla propagaci našich výrobků, přímou komunikaci se zákazníkem a stále odbytové místo, které je pro existenci naší biofarmy důležité. Seznámili jsme se se spoustou zajímavých lidí, kteří jsou po celou dobu našimi věrnými zákazníky, a mnoho z nich nás pravidelně navštěvuje i na farmě,“ uvedl k působení i Náplavce majitel biofarmy Pěnčín Josef Pouliček.

„Nečekal jsem tehdy, že se z farmářského trhu na Náplavce pro nás stane tak významná záležitost a taky radost. Farmářské tržiště na náplavce je fenomén v setkávání lidí, které je zvláště v dnešní době velmi důležité. Vznikly tu kamarádské vztahy mezi organizátory, prodejci a zákazníky. Mám okamžitě zpětnou vazbu od zákazníků, jak naše rybářství dělá svou práci. Známe vzájemně naše rodiny a záliby. Proto jsme téměř pokaždé za chůvy dětí, které nakupující rodiče postaví k nádrži s našimi pstruhy na korbě auta, aby děti mohly pozorovat živé pstruhy úplně zblízka, a rodiče jdou mezitím nakoupit nebo na kávu,“ popsal působení na farmářském trhu Náplavka další z prodejců Jiří Vacek ze Pstruhařství Vacek.

## Zajímavé kousky nabízí i chráněná dílna

Na farmářských trzích mají své místo i charitativní projekty, ty se zde mohou prezentovat zcela bezplatně. Během deseti let se na Náplavce vystřídaly například Kuchařky bez domova – gastro projekt tvořený ženami se zkušeností s bezdomovectvím, anebo Záchraná stanice Lesů hlavního města Prahy pro volně žijící živočichy. Prodej zde bezplatně realizují i různé chráněné dílny, například Dílny tvořivosti z Prahy 2. „Být na farmářském trhu Náplavka nám umožnilo potkávat se tu s lidmi, kteří by se o nás jinak nedozvěděli. Mnoho lidí nás zná právě odtud a pak se rozhodli navštívit i naše bistro,“ řek-

la Lenka Vrbová za Kuchařky bez domova z organizace Jako doma.

Farmářské trhy Náplavka ani po deseti letech fungování nepřestávají pracovat na zlepšování tržiště. V minulém roce tu organizátoři zavedli vratné kelímky na studené nápoje. V roce 2019 pokračuje tržiště s kelímky na teplé nápoje v systému „Otoč kelímek“, který mohou zákazníci vrátit i v jakémkoliv zapojené kavárně. Pivo, víno a nealko se čepuje do skla, do vratných, zálohovaných kelímků typu „nicknack“ anebo do nádob, které si zákazníci sami přinesou. Občerstvení bude v nové sezoně servírováno pouze na nádobí z přírodních materiálů, do porcelánu nebo do vlastních přinesených krabiček zákazníků. V průběhu letošního sezóny chtějí organizátoři po dohodě s prodejci zahájit prodej v papíru, kterým nahradí plastové jednorázové sáčky.

## Farmářské trhy Náplavka

Jedinečný genius loci spolu s uvolněnou atmosférou dělá z farmářských trhů Náplavka oblíbené místo Pražanů i turistů. Každou sobotu od 8 do 14 hodin je zde možné nakoupit potraviny z kvalitních surovin – od sezónní zeleniny a ovoce, pečiva, masa, čerstvých ryb přes kozi, kravské i ovčí sýry až po domácí vejčička. Farmářské tržiště Náplavka je součástí Asociace farmářských tržišť ČR, která se řídí kodexem farmářských trhů.

## Heřmaňák podporuje bezobalové prodeje

První částečně bezobalový farmářský trh v Česku se konal vloni 9. září na Řezáčově náměstí v Praze 7. Vedle bohatého výběru farmářských potravin nabízí trh i možnost

### Kdy, kde, kam

- Farmářské trhy na Náplavce a Heřmaňáku jsou pravidelně od 2. února každou sobotu, vyjma poslední v měsíci.
- Potraviny do konce října, opět bez poslední soboty v měsíci.
- Na Náplavce s adresou Rašínovo nábřeží v Praze 2 trhy začínají vždy ráno v 8 a trvají do 14 hodin
- Tržnice Heřmaňák je na Řezáčově náměstí v Praze 7 a tam trhy trvají od 9 do 14 hodin



Šárka a Jirka Sedláčkoví

nákupu květin a za příznivého počasí se zde konají dílny pro děti i rodiče. V plánu je také rozšíření částečně bezobalového prodeje na farmářské trhy Náplavka.

**Eugenie Linková**  
ve spolupráci se spolkem Archetyp,  
předsedajícím členem jím spoluzaložené  
Asociace farmářských tržišť České republiky,  
[www.farmarsketrzieste.cz](http://www.farmarsketrzieste.cz)

SPOLEK  
ARCHETYP



FARMÁŘSKÉ TRŽIŠTĚ  
PRAHA

Jiří Sedláček  
[info@farmarsketrzieste.cz](mailto:info@farmarsketrzieste.cz)  
[www.farmarsketrzieste.cz](http://www.farmarsketrzieste.cz)  
[www.facebook.com/ftpaha](https://www.facebook.com/ftpaha)



## Irské donuty chutnají i v Praze

**Pouhý týden před Štědrým dnem otevřel irský řetězec Offbeat Donuts svoji první pobočku v České republice. Ta našla své místo v Praze v přízemí obchodního domu Desirred na Václavském náměstí. Zákazníci si v ní mohou vybrat z dvaceti druhů donutů a koblih, které jsou pečené v kobyliské pekárně v průběhu celého dne a přímo na pobočce čerstvě plněné a zdobené.**

### Co to vlastně donuty jsou?

Donuty neboli americké koblihy představují druh pečiva z kynutého těsta ve tvaru zploštělého prstence, velice podobný středoevropské koblize, na rozdíl od ní však mají uprostřed otvor. Tepelně se připravuje smažením ve vysoké vrstvě oleje do tmavě zlaté barvy, přičemž sladká náplň se nedává dovnitř, ale na horní stranu.

Podle jedné z verzí vznikla tato americká kobliha s dírou uprostřed zásluhou Nizozemců, kteří ji přivezli do Ameriky v polovině 19. stolecí.



tí během osidlování kontinentu. Později se rozšířila do mnoha zemí, v nichž se dnes vyskytují její různé verze.

### Donuty Offbeat

Jednou z těchto verzí je vysněný projekt pekařského dua Briana a Sandry O'Caseyových, kteří chtěli oživit tradiční irské pekařství a vytvořit koblihy, na něž se budou jednoduše sbíhat sliny, a proto Sandra a Brian strávili půl roku v malé venkovské kuchyni pečením a zdokonalováním chutí a textur. Svůj sen zhmotnili v květnu 2016, kdy otevřeli první obchod v Dublinu, kde v současné době provozují již šest vlastních obchodů a další tři fungují na bázi franšizy. Jak zdůrazňuje Brian O'Casey, Offbeat donuts představují novou pekařskou a maloobchodní koncepci koblih, která má špičkovou kvalitu. „Je to poslání, jehož cílem je přinést trochu kouzla do života našich zákazníků tím, že překoná jejich očekávání,“ říká O'Casey.



### Prvenství pražské pobočky

Pražská pobočka je první, kterou Donuty Offbeat otevřela za hranicemi Irsku. „Reakce zákazníků v Irsku byly prostě fenomenální a proto jsem se rozhodl umožnit jedinečný gurmánský zážitek milovníkům sladkého i v Česku, kde žijí více než 25 let,“ řekl Frank Nourse, přítel manželů O'Caseyových a zakladatel české pobočky Offbeat Donuts při jejím otevření. „Za kvalitu našich výrobků ručí Lukáš Puffer, který předtím působil jako šéfkuchař v restauraci Ginger & Fred v Tančícím domě,“ dodal ještě Frank Nourse, který by v letošním roce chtěl otevřít v centru Prahy další dvě až tři pobočky Offbeat Donuts. Na otevření pobočky na Václavském náměstí přivítal mezi hosty i velvyslance Irsku v ČR Charlese Sheehana, jenž vyslovil přání, aby se Offbeat donuty setkaly u Pražanů se stejným ohlasem, jako tomu bylo a je u obyvatel Dublinu.

Provozním ředitelem českého Offbeat Donuts je David Clark, který se může opřít o předchozí pětiletou zkušenost ve společnosti Kampa Group, kde vedl Hergetovu Cihelnu. Ten ke konceptu Offbeat Donuts ještě doplnil: „Naším zákazníkům nabízíme nejčerstvější donuty a tu nejlahodnější kávu, což však nutně neznamená nejvyšší ceny. Chceme, aby si každý z návštěvy naší prodejny odnesl nejen chuťový zážitek, ale také trochu té Offbeat magie!“

Text a foto Bohumil Brejček



Charles Sheehan, Frank Nourse a David Clark společně otevřeli novou pobočku Offbeat Donuts



Prodejna nabízí každý den dvacet druhů donut



# Úspěch Vinařství Mikrosvín Mikulov na soutěži Bacchus Madrid

**Ve dnech 8. - 11. března se v hlavním městě Španělska, v prostorách honosného paláce Casino de Madrid, konal sedmnáctý ročník jedné z nejprestižnějších vinařských soutěží světa, Bacchus Madrid 2019. Tato nejvýznamnější vinařská akce na španělské půdě, kterou již pravidelně pořádá Unie španělských degustátorů, pod vedením jejího prezidenta, Fernanda Gurucharri Jaque, byla i v letošním roce zaštitěna patronátem OIV a sdružením nejprestižnějších světových soutěží VINO FED.**



V odborné porotě Miroslav Majer

### V jedné ze třinácti komisí předsedal poprvé zástupce ČR.

Svoji výjimečnost opět potvrdila i složením poroty, ve které zasedli hodnotitelé z osmnácti zemí světa. Nechybělo pět držitelů titulu Master of Wine, nákupčí prestižních sítí mezinárodních obchodních i hotelových řetězců, sommeliéři s titulem MS se samozřejmým zastoupením enologů v každé z komisí. Česká republika byla počtem vzorků po Španělsku a Slovensku třetí nejvíce zastoupenou zemí. V odborné porotě ji zastupoval Miroslav Majer, ředitel společnosti DAVINUS, který měl v rámci letošního ročníku čest jedné ze třinácti komisí předsedat.

Jak Potravinářskému obzoru ze zákulisí soutěže prozradil, nepostrádá na určité nobile. „Nejsem proti sportovnímu oblečení, ale na této soutěži skoro automaticky sáhnete po slavnostním černém obleku a stejně s takovým pocitem k dění přistupujete,“ řekl Miroslav Majer. Byl to právě on, kdo jako jediný Čech byl jedním z hodnotících.

„Španělsko není pro moravské a české vinaře, z pochopitelných důvodů, cílem pro export, nicméně úspěch v takové vinařské zemi, na tak prestižní soutěži, zvedne prestiž oceněných vín, jejich výrobcům i celé České republice. Tím jsem si jistý.“

„V opravdu těžké konkurenci, a v rámci profesionálního čtyřdenního hodnocení více než 1 600 vzorků vín, si Česká republika odváží

díky Vinařství Mikrosvín Mikulov jednu velkou zlatou medaili za své Traditional Line Chardonnay, Dobré Pole, Rosentické 2017. Toto nejvyšší ocenění získalo pouhých 23 vín z celého světa. Úspěch je o to větší, že se jedná o suché víno,“ shrnuje výsledky a pocity ze soutěže Miroslav Majer a dodává: „V záplavě červených, převážně španělských vín, považují za parádní úspěch zlatou medaili pro Alibernet 2015 pozdní sběr barrique z produkce vinařství Hana a František Mádlovi Velké Bílovice. Kompletní výčet tuzemských zlatých medailí doplňuje 1. Négociant v ČR, společnost DAVINUS.“

Svoji velkou kvalitu, kterou pravidelně dokazuje například v Salonu vín, opět ukázalo Zámecké vinařství Bzenec, které získalo skvělé čtyři zlaté medaile. Mikrosvín svoje Gran Bacchus de Oro ještě do sbírky doplnil o jednu zlatou a jednu stříbrnou medaili.

Eugenie Línková  
Foto Bacchus Madrid

**Nová společnost DAVINUS (zasloužila se i o transport a přihlášení moravských vín na tuto soutěž) vstoupila na tuzemský trh s vínem na konci roku 2013 a přinesla do tuzemského vinařství nový rozměr. DAVINUS je první négociant v České republice, který chce nabídnout širokému spektru zákazníků výjimečná moravská vína. Tato vína společně s enology špičkových vinařství na jižní Moravě spoluvytváří a na jejich výrobě se podílí zakladatel firmy Miroslav Majer, dlouholetý obchodník s vínem a zkušený mezinárodní degustátor. Zodpovědně dohlíží na celý technologický proces, finalizuje produkt a prodává ho pod svým vlastním jménem. Takto postupně vznikají originální kolekce vín pro retail, gastronomii, vinotéky i privátní klientelu, která mají vlastní rukopis.**

### Výsledky vín z České republiky:

Výrobce	Víno	Ročník	Medaile
VINAŘSTVÍ MIKROSVÍN MIKULOV	Chardonnay Traditional Line, Dobré Pole, Rosentické	2017	Velká zlatá
ZÁMECKÉ VINAŘSTVÍ BZENEC	Rulandské bílé, pozdní sběr, Collection 1508	2017	Zlatá
ZÁMECKÉ VINAŘSTVÍ BZENEC	EGO No. 0076 Sauvignon	2017	Zlatá
ZÁMECKÉ VINAŘSTVÍ BZENEC	Ryzlink rýnský Terroir Moravia	2015	Zlatá
ZÁMECKÉ VINAŘSTVÍ BZENEC	EGO No. 59 Rulandské šedé	2017	Zlatá
VINAŘSTVÍ MIKROSVÍN MIKULOV	Neuburské Traditional Line, Kotelná	2017	Zlatá
DAVINUS	Veltlínské zelené, pozdní sběr	2016	Zlatá
MALÝ VINAŘ - HANA A FRANTIŠEK MÁDLOVI	Alibernet, pozdní sběr barrique	2015	Zlatá
VINAŘSTVÍ MIKROSVÍN MIKULOV	Chardonnay Traditional Line, Dobré Pole, Rosentické, barrique	2017	Stříbrná
VINAŘSTVÍ ŠTĚPÁN MAŇÁK	Cabernet Sauvignon rosé, pozdní sběr	2018	Stříbrná
VINAŘSTVÍ GÖTBERG POPICE	Sauvignon, pozdní sběr	2017	Stříbrná

# KNIŽNÁ PUBLIKÁCIA

Počas mojej púte vínnym svetom som bol neraz konfrontovaný otázkou: „Je ťažšie víno vyrobiť alebo predat?“ 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 predplatného časopisu Potravinářský obzor publikace zdarma**



Formát knihy 210x220mm  
väzba tvrdá, počet strán 228

## Potravinářský obzor

MAGAZÍN PRO ČESKÉ POTRAVINÁŘE A SPOTŘEBITELE

Vážení čtenáři,  
dovolujeme si vám nabídnout předplatné časopisu **Potravinářský obzor**  
**Roční předplatné 4 čísla 360 Kč.**

**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 [ucetni@agriprint.cz](mailto:ucetni@agriprint.cz);

### ZPŮSOB ÚHRADY:

- a) **složenkou**, kterou vám na vyžádání zašleme
- b) **bankovním převodem** na účet č.: 2301451648/2010, 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 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) mobilem **774 774 280**;

4) písemně na adresu redakce s uvedením adresy plátce, adresy doručování (pokud je jiná než plátce).

**PŘEDPLATNÉ POTRAVINÁŘSKÝ OBZOR 2019 – cena 360 Kč/ 4 čísla /rok**

**PO 12019**

Název organizace: .....

Odpovědná osoba: .....

Adresa pro fakturaci: ..... PSČ: .....

IČO: ..... DIČ: ..... e-mail: ..... Tel.: .....

složenkou  fakturou

Datum: .....

Razítko a podpis

AGRIPRINT s.r.o., Wellnerova 7, 779 00 Olomouc, mobil: 774 774 280, e-mail: [ucetni@agriprint.cz](mailto:ucetni@agriprint.cz), [www.agriprint.cz](http://www.agriprint.cz)



# REKLAMA POLYGRAF OBALY

26. MEZINÁRODNÍ VELETRH REKLAMY, POLYGRAFIE, OBALŮ  
A INOVAČNÍCH TECHNOLOGIÍ



[www.reklama-fair.cz](http://www.reklama-fair.cz)

9.-11. 4. 2019

OFICIÁLNÍ VOZY



Go Further



**POPELA**  
VINARSTVÍ PERNÁ



Vinarství POPELA založil v roce 1994  
Stanislav Popela.

Od začátku našeho založení se snažíme, aby pěstování révy a též zpracování hroznů z našich vinic bylo na nejvyšší úrovni a dalo vzniknout kvalitním vínům, které jsou charakteristické svou typickou vůní, barvou a chutí odrážející v sobě slunné rozpálené Pálavské vrchy.

Zaměřujeme se především na výrobu ročníkových jakostních vín, přívláskových a archivních vín, typických pro tuto vinařskou oblast. Naším cílem je, aby se víno pro vás stalo příjemným zážitkem, který může přinášet radost a potěšení do vašeho každodenního života.

VINARSTVÍ POPELA PERNÁ

691 86 Perná 262

Tel./fax: +420 519 517 117

Mobil: +420 724 265 365

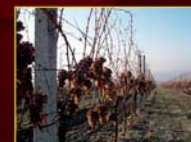
e-mail: [vinarstvi.popela@seznam.cz](mailto:vinarstvi.popela@seznam.cz)

[vinarstvi@popela.cz](mailto:vinarstvi@popela.cz)

[WWW.POPELA.CZ](http://WWW.POPELA.CZ)



*Vína ze slunce Pálavy*



# FANUC

## Perfektní team

Kompletní řešení pro sbírání,  
balení a paletizaci



### Silný partner pro kompletní manipulační proces

Nikdo jiný Vám nenabídne tak ucelenou nabídku. Nejširší produktová řada v průmyslu umožňuje FANUC poskytovat vše, co potřebujete pro zrychlení, zpružnění a zefektivnění Vašich manipulačních procesů. Ideální roboty pro sbírání, balení a paletizaci umožňují perfektní synchronizaci a hladký průběh procesů od prvního do posledního kroku. Nezáleží, zda je Vaše zboží velké nebo malé, lehké nebo těžké, robustní či křehké, vždy máme perfektní řešení pro všechna průmyslová odvětví a aplikace. **Smart, strong, yellow**



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

