

Šéfredaktor:

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

Redakce:

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

Inzerce:

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

Grafika

Martin Tomašík
e-mail: studio@agriprint.cz

Vydává

AGRIPRINT s.r.o.
Wellnerova 7
779 00 Olomouc
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 90 Kč
Celoroční předplatné
Cena 180 Kč / 4 čísla
ISSN 2336-4734
MK ČR E 21771

Editorial

Na slovíčko s českými manažery z potravinářství

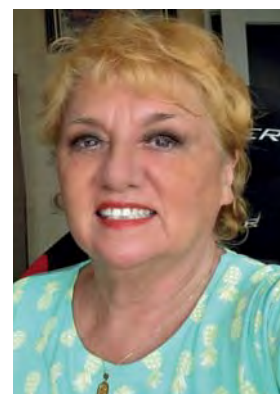
Nejvíce frekventovanými slovy pro potravináře jsou v tomto období výrazy jako dvojí kvalita potravin, omezování slevových akcí v supermarketech, soutěže doma i v zahraničí a jmenovat lze určitě dál. Na tato témata jsme se zaměřili v předvánočním čísle Potravinářského obzoru, kde v tento adventní čas nechybí samozřejmě řada receptů na cukroví a to jak bezlepkové, bez cukru, tak zcela běžné, podle receptů našich babiček.

Jsme i na stopě podivných rošád s cenami běžných zemědělských komodit a za příklad jsme si vzali zcela běžnou mrkev a petržel. Jeden kilogram každé z nich jsme platili kdysi za obdobnou, nízkou cenu. Ta mrkev zůstala a kilogram je v průměru za 19 korun a zemědělcí ji nabízejí do velkoskladů za takových 15 korun kilogram. Petržel s cenou ale najednou vyletěla nahoru a není výjimkou, že stojí 90 korun, někde až dvojnásobek této nadhodnocené ceny. I ji zemědělci prodávají supermarketům přes velkosklad za 17 až 24 korun kilogram. Kde ale na své cestě ke spotřebiteli tak bobtná, to jsme se snažili rozklíčit s lidmi, co jsou k této tematice nejbližší.

A jelikož Vánoce se u nás odjakživa spojují s kaprem nebo jinými druhy ryb, máme co nabídnout k zajímavému počtení i z této oblasti. A prozradíme, že ne každý, kdo musel v mládí po lžících denně na své zdraví spolykat něco rybiho tuku a získal tím tak odpor ke všemu, kolem něhož jen rybka přeplavala, má kvůli získanému nechutenství s tímto zdravým masem utrum. Je tu ale česká firma, co doslova vyoplala takové pochutiny z ryb, u nichž neucítíte pověštný odér a budete chtít přidat tu nezvyklou baštu. S jejím majitelem a provozovatelem je v čísle rozhovor a odkaz, kde se tyto ryby neryby dají sehnat.

Ani letos jsme nepominuli potravinářskou Nobelovu cenu Word Food Star, co se výzkumníkům a odborníkům na dané téma uděluje vždy na sklonku roku v americkém státě Iowa v Des Moines v krásném kapitolu, s patřičnou pompou a oceněním nejen diplomem, ale i částkou 250 tisíc dolarů. Je to cena za úspěšný boj s hladem v rozvojových zemích a navrzení chytrých opatření, jak chudobě a nedostatku potravin předcházet a dokonce i zabránit. V minulosti jsme tak představili například indického vědce, co spolu s dalšími nechal vybudovat množství rybníčků s rybami a nakrmil tak statisíce hladovějících. Jiná vědecká pracovnice zase navrhla vytvoření potravinového fondu v Africe, z něhož se rodinám podle množství strážníků přidělí měsíčně několik kilo rýže a k tomu olej jako ty nezákladnější potraviny a příjemci jsou ale povinni posílat své děti do školy. Jen vzdělaný a gramotný člověk dokáže smysluplně pracovat a postarat se tak o sebe a své blízké. Letos byli na tahu nizozemští producenti odolných semen zeleniny určené pro tropickou Asii a Afriku. Jeden z nich tak usilovným vývojem takto otužilých semen a následně rostlin dokázal nakrmit doslova miliony hladovějících lidí z 60 zemí nejvíce postižených horkem a suchem. I k tomuto tématu naleznete v čísle víc.

Celým číslem se prolínají navíc zajímavé názory těch českých manažerů, co se nebáli rozjet byznys v tak náročné oblasti jako je potravinářský průmysl. Jedni produkují například stroje na zpracování semen lisováním a druzí takto vytěžený olej mění ve zlatavou tekutinu, bez níž si už ani nedokážeme představit právě štedrovečerní tabuli s vonícími řízký z kapra a nebo kuřat. Další se zase nemusí stydět za nádhernou produkci cibule, v naší kuchyni naprosto nepostradatelné, což je stejně tak i případ bramborářů. S nimi se všemi rozprávíme a přinášíme jejich moudrý přístup k tak zajímavému dění, co nás denně obklopuje a my si to mnohdy ani neuvědomujeme. Je to exkurz do každodenní činnosti lidí, co nedávají na odiv nádherné výsledky své práce, již berou jako samozřejmost. Přistupují k ní s veškerou erudicí a s nasazením, aby výsledky jejich snažení přinášely pohodu nám všem. A to je i nepsaným odkazem 30 let dění na českých polích a v potravinářských provozech, kde není třeba cokoli nakazovat a určovat, protože obrovský lidský potenciál, co tu máme, nás vždy ve světě činil nepřehlédnutelnými. Nepřekvapilo proto, když v roce 1991 na mezinárodním veletrhu lehkého průmyslu v Basileji se speciálními pavilony potravin vyslechli naši vystavovatelé od švýcarských průmyslníků vedených tehdy v emigraci žijícím Otou Šikem jednu zajímavou skutečnost. Naše koruna byla po první světové válce silnější než švýcarský frank a našinec vždy patřil ve světě k předním vynálezčům a odborníkům. Jejich potomci, stejně erudovaní, žijí mezi námi a my se k nim proto rádi v člancích obracíme.





Žofinské fórum se zaměřilo na kvalitu potravin (str. 4)



Černá zubří hlava se zlatou houžví v nozdřích láká čím dál víc pivařů (str. 26)



Světový den chleba v České republice (str. 38)



Test citrusových kůr prozradil, jak je tomu u nich s chemií (str. 40)



Sto let od zahájení průmyslové výroby jogurtu (str. 46)



Sklizeň brambor byla průměrná, v obchodech podraží (str. 60)



Vánoční menu inspirované rostlinnou kuchyní (str. 64)

Žofinské fórum se zaměřilo na kvalitu potravin	4
Skupina Brazzale je uhlíkově neutrální	8
Farmet přináší na trh technologie pro výrobu kvalitnějších olejů za energetických úspor	10
Nový europarlament bude i nadále jednat o potravinách	12
Výzkum na stopě správné výživě i v boji s falšováním potravin	16
Kardiologové preferují řepkový olej, přidávají se i hospodyňky	17
Prestižní značku Klasa získalo na Žofíně 14 výrobců	20
Kynšperský pivovar povstal jako bájný pták Fénix	24
Černá zubří hlava se zlatou houžví v nozdřích láká čím dál víc pivařů	26
Společnost LINDR.CZ	29
Hořký ležák z národního pivovaru: Budvar 33	30
První pivo, které dostalo jméno. Šerák slaví 35 let	32
Všestarská cibule: Nenahraditelný pomocník nejen v kuchyni, ale i v domácí lékárně	34
TBA PLASTOVÉ OBALY s.r.o. přichází na trh s vlastní řadou pekárenských a cukrářských přepravek	37
Světový den chleba v České republice	38
Test citrusových kůr prozradil, jak je tomu u nich s chemií	40
Tubus s unikátními salámy jako vánoční dárek	42
Nejen na Selský jogurt jsou v Olmě právem hrdí	44
Sto let od zahájení průmyslové výroby jogurtu	46
Ambasador kvality patří Aholdu, Cena Anežky Žaludové Pavlovi Mikoškovi	48
Jak je to s mlékem a mléčnými výrobky? Pozor na nepodložené mýty!	49
Firma s logem Happy fish činí šťastnými i zákazníky	50
Hroznová mouka nejen pro celiaky	52
Sušenky nejen chutné, ale i s možností prevence proti rakovině	53
Vánočka upletená za pár vteřin, tousty bez zbytečné chemie	54
Odbornost včelaře nespočívá jen v umění chovu včelstev a produkce medu	56
Dva vánoční recepty z kuchařky nasavrcké včelařské školy	57
Supermarkety BILLA – kvalitní potraviny dostupné pro každého	58
Sklizeň brambor byla průměrná, v obchodech podraží	60
Vegani nabízejí: Alternativy šetrné ke zdraví člověka, zvířatům i planetě	62
Vánoční menu inspirované rostlinnou kuchyní	64
Pečení ve zdravém duchu a bez tloustnutí	68
Nejlepší český sommelier roku 2019	69
Znovín Znojmo se svými víny vítězí doma i v zahraničí	70
Nejdůležitější ze všeho je správně zavíněný sud	72
Konference Obalko a Soutěž Obal roku	74
Podzimní Sběrka vynesla rekordních 382 tun zboží pro potřebné	77
For Gastro & Hotel letos podeváté	78
Holandská semena zeleniny zachraňují tropickou Asii a Afriku od hladu a podvýživy	79
Tržiště spolku Archetyp nabízejí nejen kvalitní potraviny, ale snižují podíl plastů během prodeje	80
Naučíme se opět jíst ryby? Ryby z tuzemských chovů jsou kvalitní	82

Žofínské fórum se zaměřilo na kvalitu potravin

V polovině října se uskutečnilo ve Velkém sále paláce Žofín v Praze 230. Žofínské fórum na téma Potravin a jejich kvalita z pohledu českého zákazníka. Kromě ministra zemědělství Miroslava Tomana vystoupili viceprezident Potravinářské komory ČR předseda představenstva společnosti MADETA Milan Teplý, ústřední ředitel Státní zemědělské a potravinářské inspekce Martin Klanica, ústřední ředitel Státní veterinární správy Zbyněk Semerád, prezident Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR Tomáš Prouza, operativní ředitel společnosti BILLA Petr Dupal a jednatel společnosti KITL Jan Vokurka.

Dvojitá kvalita potravin

Jako první vystoupil Miroslav Toman, který svůj projev věnoval podílu českých potravin na domácím trhu a dvojitě kvalitě potravin.

„Pro českého zákazníka chceme kvalitu za férovou cenu. Obchodníci si nesmí myslet, že nám mohou naservírovat cokoliiv,“ řekl Miroslav Toman s tím, že české potraviny jsou vysoce kvalitní a bezpečné, což potvrdil například časopis The Economist, podle kterého se Česká republika loni umístila na 24. místě ze 113 zemí.

„Některé firmy, obvykle zahraniční, jsou přesvědčeny, že zdejší spotřebitel kvalitu nepozná a je možné mu naservírovat cokoliiv. Jinak si totiž nemohou vysvětlit jev zvaný dvojitá kvalita, který je prakticky výhradní doménou v takzvaných nových zemích Evropské unie,“ uvedl ministr Toman a zdůraznil, že Ministerstvo zemědělství, profesní komory i naši europoslanci na to upozorňovali léta. „Jsem rád, že Evropská komise vzala konečně problém na vědomí a rozhodla se vydat příslušnou směrnici,“ řekl ministr Miroslav Toman s tím, že do Sněmovny jde novela zákona o potravinách, podle které je na trh zakázáno uvádět potraviny sice stejně označené, ale s odlišným složením pro jednotlivé členské státy EU.

„Zároveň zavádíme do novely zákona o významné tržní síle další opatření proti dvojitě kvalitě. Je nepřijatelné bránit odběrateli, zpravidla obchodnímu řetězci, v dovozu potravin, které jsou určeny k prodeji v jiném členském státě Unie. Bohužel jsme se setkali s tím, že dodavatel výslovně zakázal dovoz určitého druhu potravinářského zboží do Česka s tím, že je určeno pouze pro domácí trh,“ uvedl Miroslav Toman

Ostrá kritika Svazu obchodu a cestovního ruchu

V souvislosti s novelou zákona o významné tržní síle ministr Toman kritizoval Svaz



Petr Dupal, Milan Teplý a Miroslav Toman

obchodu a cestovního ruchu (SOCR), který hned poté, co novela odešla do meziresortního připomínkového řízení, obvinil Ministerstvo zemědělství ze snahy zrušit slevové akce, a tím připravit nízkopříjmové skupiny o možnost nákupu potravin. Jediné nové ustanovení, které se v zákoně týká „prodejních akcí“, podle něj přitom říká, že je-li sjednána mimořádná prodejní akce, musí být mezi odběratelem a dodavatelem podepsána písemná smlouva. Podle Tomana se slevové akce u velkých obchodních řetězců rušit nebudou a nízkopříjmových skupin obyvatel se změny v chystané novele zákona nedotknou. Odmítl tvrzení prezidenta Svazu obchodu a cestovního ruchu (SOCR) Tomáše Prouzu, který kritizoval změny v navrhované novele zákona. Podle Tomana vyvolal Prouza mediální kampaň a lže, ministr požadoval po Prouzovi omluvu.

Předmětem sporu je novela

V novele, která je nyní v připomínkovém řízení, se píše, že za zneužití významné tržní síly bude nově považované sjednávání nebo uplatňování náhrady nákladů na slevy na potraviny v akcích. „Já tomu rozumím, že SOCR a jeho členům, významným obchodním řetězcům, vadí, že již nadále nebudou moct pokračovat v praktikách typu, že na akce jsou poskytovány cenové slevy, které se běžně uplatňují už týden a více před jejich zahájením, často i týden po akci. Takže pro dodavatele to představuje značnou finanční ztrátu, aniž by slevu pocítil konečný spotřebitel. Pouze se vylepší zisk obchodníka,“ řekl na fóru Miroslav Toman. Nikdy se podle svých slov netajil také tím, že podporuje české, moravské a slezské výrobce a ubezpečil přítomné, že ministerstvo bude i nadále „podporovat kvalitní české výrobky od českých producentů. Loni jsme na to vydali 149 milionů korun,



Martin Klanica, Tomáš Prouza a Zbyněk Semerád

letos 200 milionů korun. Obdobné částky vydávají i naši sousedé v bývalých zemích EU-15, ovšem v eurech.“

„Já rozhodně odmítám, že bychom chtěli slevové akce rušit. Mým záměrem je vnést do nich řád,“ upozornil Miroslav Toman na Žofínském fóru. Podotkl přitom, že největší podíl zboží prodaného v akci (80 procent) je u másla či vajec. „Sami zástupci řetězců přiznávají, že jde o problém, který je třeba řešit,“ podotkl ministr, podle kterého je problémem prodej za podnákladové ceny.

Rád by proto Česko směřoval k zavedení zákazu prodeje se ztrátou pro každý výrobek třeba po vzoru Německa. Chce také mimo jiné prozkoumat podezření na skryté „predá-torské ceny“ v obchodech.

Tomáš Prouza se nedal

Prezident SOCRu Tomáš Prouza v odpovědi Miroslavu Tomanovi trval na svých vyjádřeních o tom, jak je formulovaný návrh novely, o významné tržní síle, a uvedl, že ministerstvo v rozporu s dohodami a nejspíš pod tlakem potravinářské lobby novelu změnilo. Připomněl, že na novele pracovali odborníci šest měsíců a během léta se nečekaně změnila a vznikla ze strany MZe jednostranná varianta, zcela nový návrh popírající evropskou směrnici a už nechránící slabé proti silným, ale hájící zájmy vybraných výrobců potravin, bez ohledu na dopady na trh a spotřebitele.

Tomáš Prouza uvedl, že SOCR podal na ministerstvo zemědělství v nedávné době několik návrhů na zlepšení spolupráce, na něž resort nereagoval. Jednalo se například o Týdny českých potravin na pultech obchodních řetězců, návrh novely zákona o zadávání veřejných zakázek na podporu nákupu českých potravin

institucemi veřejného sektoru, společně memorandum na podporu českého masa ve shodě s Agrární komorou. Podpora Agrární komory pro lepší kontrolu dovozu byla odmítnuta a skutečné řešení dvojitě kvality potravin bylo prosazeno až po intervenci premiéra. Uskutečněna byla z těchto návrhů pouze podpora cechovních norem pro výsekové maso a společné akce se Zemědělským svazem ČR, Svazem pekařů a cukrářů, Svazem pěstitelů ovoce, Českým svazem zpracovatelů masa a dalšími.

Tomáš Prouza zdůraznil, že SOCR o spolupráci s MZe stojí, stejně tak chce řešit, proč je tak málo českých potravin a základních komodit. Vyzval ministra Tomana, aby návrh špatně připravené novely s obrovskými negativními dopady na občany stáhl a vrátil se k jednacímu stolu se všemi účastníky trhu, od něhož před prázdninami odešel. Pokud by byla novela v této podobě schválena, nemohly by velké obchodní řetězce už pořádat slevové akce na vybrané zboží, což by ovlivnilo například penzisty, kdy průměrný český důchodce musí vyžít ze 110 Kč na jídlo denně. Došlo by také k omezení investic do rozvoje dodavatelů a zhoršení obchodní bilance České republiky.

Tomáše Prouzu podpořila Hospodářská komora

Hospodářská komora ve svém prohlášení k novele zákona o významné tržní síle zdůraznila, že Ministerstvo zemědělství při přípravě nevyhodnotilo dopady nové regulace na podnikatele a domácnosti. Přitom nejenže bude nové právní úpravě podléhat nový okruh podnikatelů, budou se muset také upravit miliony odběratelsko-dodavatelských smluv. Vznik novely navíc doprovází nestandardní průběh – do me-

Válná hromada SOCR ČR zvolila prezidentem znovu Tomáše Prouzu, redakce Potravinářského obzoru gratuluje

ZPRÁVA PO UZÁVĚRCE

ziresortního připomínkového řízení se totiž dostal paralelní návrh zákona neprojednaný se svazy a spolugestorem novely, jímž je Ministerstvo průmyslu a obchodu. Hospodářská komora a Svaz obchodu a cestovního ruchu proto v meziresortu požádaly Ministerstvo zemědělství, aby novelu stáhlo a vypracovalo její nové znění. Zároveň ministerstvu nabídly odborné zázemí pro nový návrh.

„Když předkladatel nezpracoval hodnocení dopadů regulace (RIA), nebude schopen v dalším legislativním procesu obhájit své návrhy a vůbec vysvětlit přínos tak výrazného navýšení administrativní zátěže a nákladů na straně podnikatelů, které se principiálně přenesou i na české domácnosti. Přitom jen sjednání milionů nových smluv mezi dodavateli a odběrateli si vyžádá stamilionové náklady, další náklady kvůli nové agendě vzrostou také u českých úřadů,“ poukázal prezident Hospodářské komory Vladimír Dlouhý na jeden z mnoha důvodů, proč Hospodářská komora po analýze novely doporučila její přepracování.

Výhrady má i Družstvo CBA

Chystaná novela zákona o významné tržní síle, podle které by provozovatelé prodejen museli revidovat většinu dodavatelských smluv, může zdražit potraviny zejména v menších obchodech. Uvedl to Roman Mazák, předseda Družstva CBA, jež sdružuje přes tisíc menších prodejen. „Pokud by se nepodařilo v nových smlouvách dojednat současné podmínky, což sami považujeme za prakticky nemožné, znamenalo by to zdražení zhruba o deset procent,“ řekl Roman Mazák.

Malí obchodníci mohou podle něj na nevhodné podmínky v podobě vysokých nákupních cen při jednání s dodavateli o změně smluv buď přistoupit, nebo je odmítnout. „Druhá varianta však znamená nedostupnost některých populárních produktů a odliv zákazníků jinam,“ upozornil Roman Mazák, podle něhož by pak hrozilo zavírání malých prodejen. Zdůraznil fakt, že návrh novely vůbec nezohledňuje postavení velkých výrobců potravin zejména vůči menším obchodníkům, na něž „nadanárodní společnosti často uplatňují jiné podmínky než u řetězců, se kterými mohou spolupracovat ve více zemích.“ Podle Mazáka by proto novela měla být přepracována.



Nový europarlament bude i nadále jednat o potravinách

Dvojitá kvalita potravin byla jedním z hlavních témat, o němž se hovořilo v rámci předvolebního boje do Evropského parlamentu. Zda se jedná o téma, které je i nyní na pořadu dne v Parlamentu a co je v tomto směru nového, jsme se zajeli podívat přímo na jeho zasedání do Štrasburku, kde jsme v této souvislosti položili otázky několika našim europoslancům.

Dita Charanzová

Téma kvality potravin pro mne neskončilo

► **Paní inženýrko, co pro vás znamená zvolení místopředsdkyní parlamentu?**

Především čest, že mi kolegové dali důvěru tuto funkci vykonávat, a zároveň velký závazek. Beru to i tak, že z této funkce mohu dostat slibům, které jsme dali našim voličům během předvolební kampaně do Evropského parlamentu. A to že poslanci, kteří byli zvoleni za hnutí ANO, budou mít v Evropě větší vliv a tím budou také moci lépe hájit zájmy českých občanů a firem.

Budoucnost vidím v digitální oblasti, zejména v rozvoji umělé inteligence. To jsou oblasti, kde má Česko velký potenciál a já bych ráda pro něj v Evropě vytvořila podmínky.

► **V té kampani jste říkala, že chceme mít na kontinentě bezpečí a prosperitu. Nezdá se vám ale, že místo zásadních otázek se parlament zaměřuje příliš na detaily ze života občanů?**



Ing. Dita Charanzová, PhD. se narodila 30. dubna 1975 v Praze. Vystudovala VŠE v Praze a Diplomickou akademii v Madridu, do Evropského parlamentu byla poprvé zvolena v roce 2014 za ANO. Poslanecký mandát obhájila jako leader kandidátky ANO i v letošním roce a následně byla zvolena místopředsdkyní Evropského parlamentu.

Nevím, zda úplně parlament, protože my nejsme ti, kteří mohou navrhnout legislativu. Ten, kdo zahajuje legislativní proces, je Evropská komise. Kolikrát kritizují, že se nezabýváme tím, co je pro naše občany důležité a řešíme detaily našeho běžného života, kde si myslím, že jednotlivé státy by mnohdy věděly lépe, co by vyhovovalo jejich občanům.

► **Země V4 narážejí na neshody s Unií ve více oblastech. Lepší se tato situace nebo je stále stejná?**

Bylo mi líto, že během mého posledního mandátu došlo v hodně věcech vlastně k rozdělení Evropy na Východ a Západ. Ať už to byla migrace, ale i jak chceme budovat vnitřní trh pro naše podniky a spotřebitele či dvojitá kvalita potravin. To vrazilo klín mezi země Visegrádu a západní Evropu. Mám pocit, že nově jmenovaná předsdkyně Evropské komise k těmto otázkám přistupuje trochu jinak, že chce mít se zeměmi dialog. Uvidíme, samozřejmě

mě, jaká bude praxe, ale to je ta správná cesta.

► **Jako místopředsdkyně jste zodpovědná hlavně za bezpečnost, zároveň ale zůstáváte členkou výboru pro vnitřní trh a ochranu spotřebitele. Na co se zde budete zaměřovat v nadcházejícím období?**

Mám stejný cíl jako před pěti lety: Chci pracovat na konkrétních věcech pro české občany. Vnitřní trh je klíčový pro fungování české ekonomiky, pro naše firmy a spotřebitele. Na jednu stranu nám přináší větší možnost výrobků, které se k nám dostávají, na druhou stranu ale musíme hlídat i to, co se k nám dostává ze třetích zemí, například z Číny, aby například naše děti nedostávaly závadné hračky.

Je zapotřebí, abychom měli jednotná pravidla, co se týká kvality potravin. Kvalita potravin bylo velké téma, které pro mne neskončilo, nejsem spokojená s dosaženým výsledkem, rozhodně to bude téma, ke kterému se budeme vracet.

► **Bude se jím tedy parlament dále zabývat?**

Stoprocentně. Já to téma rozhodně nepouštím, nejsem spokojena s legislativou, kterou jsme přijali. Myslím, že se hodně může odehrát u nás doma, jak budeme dostávat evropskou legislativu do našeho právního prostředí. Je to hlavně i na dialogu, který zahájil premiér Andrej Babiš s jednotlivými řetězci a výrobci, jak oni se k tomu postaví, jaké kroky přijmou. Chtěla bych vyhodnotit v krátké době, jaký je výsledek, jestli naši spotřebitelé opravdu vidí rozdíl ve zboží. To je to, co je pro mne důležité. A budeme tady bojovat dál, ať už i návrhy na změnu legislativy. Je potřeba také pokračovat v jednotlivých výzku-mech, které ukazují, jak je trh rozdělen a že máme dvě kategorie spotřebitelů.

► **Evropská komise započala s testováním potravin. Pokročila v tomto směru?**

My jsme se na Výboru pro jednotný trh a ochranu spotřebitele (IMCO) tématem dvojitá kvalita a testování potravin poprvé v tomto funkčním období zabývali nedávno (6.11.). Jednání byli přítomni také zástupci Evropské komise právě proto, aby nám představili výsledky šetření trhu, včetně porovnání spotřebního koše 128 produktů v různých zemích EU. Ukázalo se, že zhruba téměř každý desátý výrobek na evropském trhu jednoznačně poukazuje na dvojitá kvalitu potravin, dalších 22 procent výrobků se této definici velmi blíží. Celkově se jedná téměř o třetinu produktů prodávaných na evropském trhu. Podle mne to nelze popsat jinak než

jako diskriminaci. Není akceptovatelné, aby lidé v některých částech Evropy dostávali potraviny horší kvality a mnohdy dražší. Komise nyní pomáhá členským zemím s implementací již přijaté směrnice, která dvojitá kvalitu označila jako nekalou obchodní praktiku. Stále ale musím trvat na tom, že tato legislativa nebude problém řešit komplexně. Bude nutné její doplnění či revize.

Hynek Blaško

Jsou vybírána témata, aby to chemické firmy nebolelo

► **Pane generále, jste členem výboru pro vnitřní trh a ochranu spotřebitelů (IMCO) a podvýboru pro bezpečnost a obranu (SEDE). Jaké jsou vaše první dojmy z práce parlamentu a orgánů, jichž jste členem?**

Při současném rozložení sil v Parlamentu se obávám, že si můžeme vykládat, co chceme, můžeme protestovat, jak chceme, tak ostatní nás stejně vždycky přehlasují. Když jsem sem přišel a viděl to, tak jsem si říkal, potěš pánbůh.

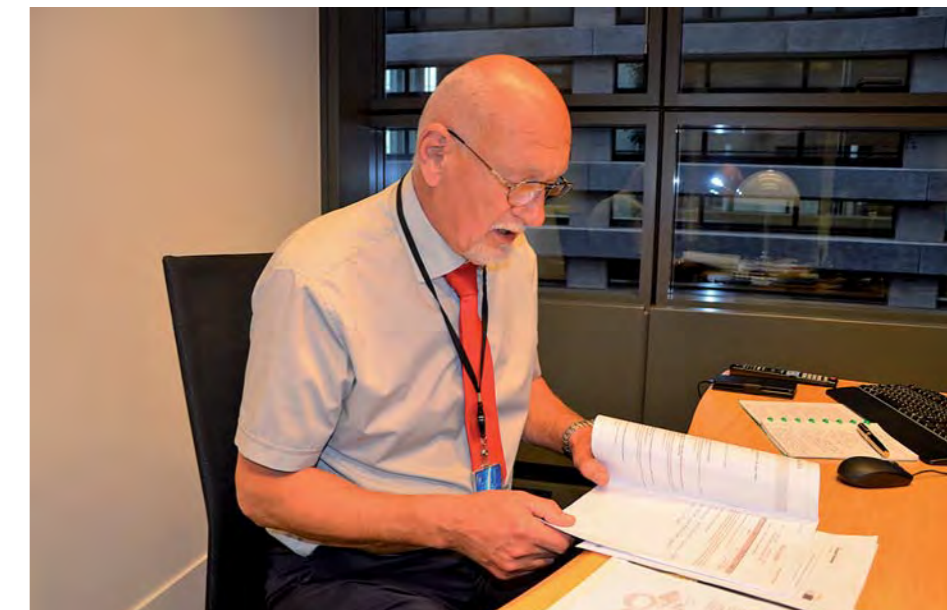
► **Přesto, když se budeme bavit o potravinách, myslíte si, že Evropská unie může nějak omezit v potravinách přítomnost toxických látek?**

Evropský parlament se svým způsobem o něco snaží, nedávno jsme například hlasovali o zákazu jakýchkoli chemických prostředků v zemědělství, ale hned se ozývaly hlasy, že to bude mít vliv na výnosy. Některé snahy tady jsou, ale jsou vybírána taková témata, aby to chemický průmysl moc nebolelo.

► **Dá se tedy říci, že se jedná o střet ekonomických zájmů s lidským zdravím?**

Je taková premisa, jestliže nevíte, proč se něco děje, tak za tím vždycky stojí peníze. Bohužel. Mohu vám uvést konkrétní příklad, dnes jsem z Evropské komise obdržel odpověď na můj dotaz ohledně zákazu olova kromě mokřadů a bylo mi sděleno, že v roce 2018 Evropská agentura pro chemické látky ECHA zveřejnila investigativní zprávu o použití olova mimo mokřady ve stělivu a rybářském náčiní a dospěla k závěru, že existuje dostatek důkazů o rizicích, jež ospravedlňují další opatření, tedy tzv. zákaz. S takovou odpovědí se nemohu spokojit a budu je dál zahrnovat dotazy.

► **Evropský parlament soustřeďuje pozornost také k otázce plýtvání potravinami, kde v minulosti přijal i některá doporučení.**



Ing. Hynek Blaško

se narodil 15. července 1955 v Praze. Absolvent Vysoké vojenské školy pozemního vojska ve Vyškově, vojenské akademie v Brně a vojenské akademie Bundeswehru v Berlíně. V roce 2006 byl jmenován generálmajorem a až do svého odchodu do zálohy byl velitelem Společných sil Armády ČR. V roce 2019 byl zvolen za SPD poslancem Evropského parlamentu, když získal 47.505 preferenčních hlasů.



Prestižní značku Klasa získalo na Žofíně 14 výrobců

Ocenění kvality KLASA převzalo 14 tuzemských producentů z rukou ministra zemědělství Miroslava Tomana a generálního ředitele Státního zemědělského intervenčního fondu (SZIF) Martina Šebestyána. Na slavnostním večeru v pražském paláci Žofín získalo tuto prestižní značku celkem 34 výrobků.



Nově oceněnými výrobky jsou:

Brambory konzumní – odrůda Adéla

Výrobce: AgroAutex s.r.o.

Farma AgroAutex pěstuje široké spektrum plodin určených pro sladovníctví, pekárství a škrobářství. Brambory odrůdy ADÉLA se pěstují tradičním způsobem v systému odkameňování půdy bez použití průmyslových hnojiv, tedy s využitím hnoje pocházejícího z místních stájí. Tvar hlíz je oválný se sytě žlutou dužninou. Tato odrůda varného typu B získala v roce 2018 ocenění Regionální potravina Kraje Vysočina.



Andělka kokosová, Andělka pistáciová, Andělka čokoládová a Anděl

Výrobce: Andělka spol. s r. o.

Andělky jsou originální nebalené zákusky, prodávané výhradně v Krámku U Andělky v Počátkách. Jedná se o ruční výrobu. Andělka má křehký sněhový korpus plněný máslovým krémem v několika originálních příchutích, které jsou přizpůsobeny ročním obdobím. Na jejich výrobu se používají výhradně kvalitní a převážně regionální suroviny. Dort Anděl je originální ořechový dort, složený pouze ze čtyř surovin.



Kmínovo světlicový olej z Petrávče

Výrobce: Biogas Bohemia spol. s r. o.

Tento olej v sobě ukrývá neobvyklé spojení tradičního českého kmínu kořeného z Vysočiny a světlice barviřské, vypěstované taktéž v tuzemsku. Jejich lisováním vzniká olej s lehce oříškovou chutí a především typickou intenzivní vůní a chutí dvouletého kmínu. Lisuje se při teplotě do 40 °C. Je vhodný pro ochucení brambor, polévek, zeleniny, salátů a masa. Olejový mlýn Petrávč je také držitelem ocenění Regionální potravina Kraje Vysočina z roku 2018 pro výrobek Kmínový olej.



Lubská játrová cihla

Výrobce: Blanka Kloudová

Jedná se o játrovou paštiku, kterou se plní formy vykládané krájeným sádlem. Při výrobě s vysokým podílem ruční práce se používají čerstvé suroviny a původní receptura. Společnost byla založena v roce 1992 manželi Kloudovými a jejich třemi syny a produkuje uzeniny dle původních receptur zakladatele firmy Jaromíra Klouda st.



Kuřecí mleté maso stehenní

Výrobce: Drůbežářský závod Klatovy

Tento produkt obsahuje 100% kuřecího mletého masa. Vysoká kvalita masa je výsledkem moderního způsobu řezací technologie, která nenaruší svalové vlákno, a maso tak získává nadstandardní jakost. Drůbežářský závod Klatovy a.s. je druhým největším zpracovatelem kuřecího masa a výrobcem uzenin z kuřecího masa v České republice. V roce 2016 oslavila firma jubilejních 50 let.



Rajčata cherry kulatá – Medunka (červená), Rajčata cherry kulatá – Medunka (žlutá), Rajčata cherry podlouhlá – Hranáček (červený), Rajčata cherry podlouhlá – Hranáček (oranžový), Rajčata kulatá – Štrápáček

Výrobce: Farma Bezdínek s.r.o.

Rajčata ve skleníku se pěstují v organickém kokosovém substrátu, zalévají se dešťovou vodou a o opylení se starají čmeláci. Farma Bezdínek je největším produkčním skleníkem pro pěstování zeleniny v České republice, který dodává zeleninu na trh 12 měsíců v roce a jako první ve střední Evropě zavedl technologii pěstování bez pesticidů. Aktuálně hospodaří v Dolní Lutyni na ploše přesahující 11 hektarů. Roční produkce rajčat ze skleníků dosahuje 4 500 tun.





V prodejně jsou mimo dárkových předmětů i oblečení pro včelaře a různé pomůcky nutné k jejich práci

Odbornost včelaře nespočívá jen v umění chovu včelstev a produkce medu



Včely zařadila letos odborná veřejnost na seznam ohrožených druhů a to přesto, že jsou nejdůležitější živá stvoření na Zemi. Rozhodla o tom organizace Earthwatch Institute na poslední schůzi Královské geografické společnosti v Londýně. Podle posledních studií se jejich populace zmenšila za poslední roky až o 90 %. Za hlavní důvody vědci považují užívání pesticidů a úbytek květin a lesů v důsledku klimatických změn. Na včelách závisí asi 70 procent světového zemědělství. Opylováním zajišťují rozmnožování řadě rostlin, které prý odhadem poskytují potravu až 90 procentům lidské populace. Už Albert Einstein prohlásil, že pokud vymřou včely, lidstvo je přežije o čtyři roky. Masovým vyhnutím by byla postižena také živočišná říše, která je na těchto plodinách závislá. Jen v Evropské unii včely každoročně vytvářejí ekonomickou hodnotu ve výši odhadem 14,2 miliard eur.



Ředitel Josef Lojda



Učiliště má ve své režii na 346 včelstev umístěných v okruhu 15 km kolem Nasavrky. Med prodává včetně medoviny a na starosti má tuto činnost Zdenka Komercová, na snímku.

V České republice ročně naopak přibývá zájemců o včelaření a jediným vzdělávacím centrem a to již po desítky let, je Střední odborné učiliště včelařské – Včelařské vzdělávací centrum, o.p.s v Nasavrkách. A právě zde byl vybudována Hala pro získávání včelích produktů. Projekt byl podpořený z Integrovaného regionálního operačního programu Evropské unie

„Nové prostory pomohou nejen začínajícím včelařům, kteří mají možnost seznámení s moderním provozem, ale také zkušeným chovatelům včel,“ uvedl ředitel školy Josef Lojda. A zároveň dodal: „Obor včelař lze v naší škole studovat denní formou určenou pře-

vážně pro absolventy základních škol i formou dálkovou. Ta je určena pro všechny bez rozdílu věku i povolání. Zájem zatím převyšuje nabídku a tak u nás nyní studuje 230 studentů. Co nás těší, je i fakt, že mezi nimi je téměř polovina žen. Obě formy studia jsou zakončeny závěrečnou zkouškou. Podmínky přijímacího řízení naleznou zájemci o tento nesmírně zajímavý a zároveň pro všechny užitečný obor na webových stránkách školy www.souvnasavrky.cz nebo na info@souvnasavrky.cz. Škola nabízí i možnost rekvalifikačních kurzů a získání profesní kvalifikace Chovatel včel a Zpracovatel včelích produktů. Informace o včelaření a možnost se vzdělávat zde

naleznou jak zájemci o včelaření, tak začínající i pokročilí včelaři v řadě kurzů a seminářů.“

Varoáza a mor včelstev

„Jedním z problémů při chovu včel je např. varoáza, při jejíž likvidaci se uplatňují akaricidy. U moru včelího plodu se v řadě zemí zase aplikují antibiotika, jejichž rezidua se bohužel pak vyskytují v samotném medu. U nás je legislativa radikální a antibiotika nejsou povolena. Naši žáci se musí naučit včelstva chovat, což samozřejmě zahrnuje i identifikaci a zdolávání nemocí včetně důležité prevence. Nedílnou součástí studia je i znalost včelí pastvy. Dále musí umět



Ředitel Josef Lojda v nové výukové hale určené jak malo, tak velkovčelařům.

včelí produkty nejen získávat, ale zároveň zpracovat tak, aby byly zachovány všechny obsažené látky a zároveň dodrženy stanovené parametry.“ říká ředitel Lojda. Upozornil i na to, český konzument by měl konzumovat kvalitní český med, pocházející ze zdrojů české krajiny. „Se zahraničními medy mohou být problémy“ uvádí Josef Lojda. Vyvrací jednostranný zažitý názor o škodlivosti porostů řepky pro včely. „Neřekl bych, že likviduje včely. Vždy je to o přístupu zemědělce, který nesmí používat přípravky pro včely škodlivé a o jejich aplikaci by se měl dohodnout se včelaři. Jiná otázka je rozloha řepkových lánů, které nezajišťují včelám potřebnou pestrost potravy a její rozložení po celé období.“

V ČR podle statistik je produkce medu celkově kolem 8-10 tisíc tun a na včelstvo připadá průměrně 15 kg. Jsou lokality, kde je medu více. V letošním roce ale ve větší části republiky bylo medu méně. Cena je běžná kolem 150 Kč za kilogram a při nižší hranici už včelař jen špatně zhodnotí svou práci.

Co čmeláci?

Čmelák má význam v opylení, kdy je dobrým pomocníkem včely medonosné. Létá totiž za nižších teplot, při větru i v šeru. Může opylovat i ty rostliny, které včela nedokáže. Žije v malém společenství, jejich počet u nás bohužel ubývá a jsou zákonem chráněni.

Střešní včelstva

Samozřejmě se včely do měst dostávají a jejich střešní chovy jsou dnes i dost módní záležitostí. Nemusí to být ale špatné, včely mají dolet až pět kilometrů

a v parcích a městské zeleni je dostatek květů pro jejich sběr pylu. Aktivní vzdálenost jejich doletu je do dvou kilometrů a to pro jejich pastvu i ve městech stačí. Záleží samozřejmě na správném ošetřování včelstev.

Propolis, aneb včelařský zázrak

Jde skutečně v případě propolisu o určitý včelařský zázrak a to i přes jistý problém uznat jej jako lék? Z lékařského hlediska jde totiž o látku, která nemá jednoduché složení. Závisí na tom, z čeho a v které době ho včely získávají. A jako na každou jinou látku, může i na propolis být alergie. Odborníci z řad včelařů doporučují, než hned třeba propolis v tekuté formě kloktat, zkusit si tinkturou potřít část pokožky na ruce a zkoumat reakci. Až pak by se měl propolis užívat v různých jeho formách.

Zřizovatelem Středního odborného učiliště včelařského – Včelařské vzdělávací centrum, o.p.s v Nasavrkách je Český svaz včelařů a Ministerstvo zemědělství ČR. Činnost této obecně prospěšné společnosti zahrnuje čtyři oblasti: vzdělávání dospělých, provozování středního odborného učiliště, mimoškolní činnost dětí a mládeže a kulturně vzdělávací činnost.

Text a foto Eugenie Línková



Dva vánoční recepty z kuchařky nasavrcké včelařské školy

V kuchařce, co vydala nasavrcká včelařská škola, je 28 receptů. Jeden zajímavější než druhý a všechny pokrmy podle ní vyrobené musí být doslova chuťovkou. Dva recepty nás s blížícími se svátky Vánoc a Silvestra s Novým rokem zaujaly ale nejvíc. Je to německý bramborový salát, jako dělaný k rybě a pak medové řezy, co se na svátečním stole jen tak zvané ponosou. Ze snímku se sbíhají sliny a co teprve jak prý chutnají. Vyzkoušejte, tady jsou předlohy těmto dobrotám.

Německý bramborový salát

Ingredience:

- 6 brambor
- 6 plátků špeku
- 1/2 hrnku medu
- 1 cibule jemně nakrájená
- 6 lžiček vinného octa
- 1 lžice mouky
- 1 lžička soli
- špetka pepře

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a nakrájíme na hranolky. Špek nakrájíme na kostičky a osmažíme do křupava. Přidáme ostatní přísady a provaříme. Nalijeme na brambory a zapečeme v troubě při 170 stupních Celsia 20 minut.

Medové řezy

Ingredience:

- 500 g hladké mouky
- 200 g cukru
- 2 vejce
- 200 g másla
- 2 lžice medu
- 2 lžičky sody
- 2 lžičky mléka smíchané se sodou

Ořechová směs

- 250-300 g nasekaných ořechů
- 80 g cukru
- 120 g másla
- 3 lžice medu

Krém:

- 3 dcl mléka
- 1,5 lžice hladké mouky
- 1,5 lžice solamylu nebo maizeny
- 100 g cukru

Chladnou směs postupně přimíchávat:

250 g másla s vanilkovým cukrem

Postup:

Suroviny na těsto dáme na vál. V mléce rozmícháme sodu a ze všech surovin vypracujeme těsto, které rozdělíme na dvě části a každou z nich vyválíme na pečicím papíře na velikost asi 30x40 cm. V hrnci rozejdeme máslo, přidáme cukr a jakmile se rozpustí, přidáme med a přimícháme ořechy. Dobře promícháme a po lžících klademe na jeden díl syrového těsta a hned roztíráme. Placky pečeme postupně v předehřáté troubě na 195-200 stupňů Celsia. Pečeme asi 12-14 minut. Obě upečené placky necháme vychladnout. Zatím uděláme krém. Z mléka, solamylu, mouky a cukru uvaříme kaši, kterou necháme vychladnout. Potom do ní zašleháme změkklé máslo. Natřeme na spodní plát, který před tím potřeme rumem. Přikryjeme těstem s ořechy, přitlačíme a necháme uležet a to nejlépe dva dny.

Sklizeň brambor byla průměrná, v obchodech podraží

Letošní produkci brambor hodnotili na setkání s novináři představitelé Českého bramborářského svazu na Ministerstvu zemědělství jako průměrnou. Kvalita by ale měla být na dobré úrovni.

Ačkoliv v letošní sezóně nedošlo k propadu v produkci brambor, nejsme přesto plně soběstační. Domácí produkce i přes mírné zvýšení ploch konzumních brambor nepokryje domácí potřebu a určité množství konzumních brambor bude třeba ze zahraničí dovézt, což ovlivní i výslednou cenu. Produkce brambor v Česku pokrývá domácí spotřebu podle svazu asi ze tří čtvrtin. Kromě farmářské ceny ovlivňují jejich pěstování další faktory, například stoupající požadavky na ochranu vodních toků, opatření proti erozi půdy nebo omezování přípravků na ochranu brambor. K vyššímu pěstování konzumních brambor by podle předsedy svazu Josefa Králíčka pomohlo navýšení roční finanční podpory, jež zatím podle něj představuje necelých 50 milionů korun.

Mírný nárůst proti loňskému roku

Celková letošní produkce je odhadována na 770 tisíc tun brambor, včetně produkce malopěstitelů na zahradách při průměrném výnosu 26,71 t/ha, což představuje ve srovnání s rokem 2018, kdy bylo sklizeno více jak 713 tisíc tun brambor při výnosu 24,69 t/ha, mírný nárůst. Podle Josefa Králíčka plocha

konzumních brambor meziročně stoupla o 232 hektarů na 14 167 hektarů, na druhou stranu plocha brambor na výrobu škrobu se snížila o 224 hektarů na 5929 hektarů. „Výnosy jsou rozdílné, ale můžeme říci, že v letošním roce není výrazný propad, jako byl v loňském roce z důvodu dlouhotrvajícího sucha,“ řekl Josef Králíček.

Český bramborářský svaz volá po soběstačnosti

Spolu s tím, jak stagnují plochy konzumních brambor, klesá i soběstačnost České republiky u této komodity. Cílem Českého bramborářského svazu je proto docílit u konzumních brambor do deseti let soběstačnost. K tomu je zapotřebí podpora státu, zájem občanů o domácí produkci, podobně jako je tomu například v Německu nebo Rakousku, a samozřejmě pěstitelé, kteří budou chtít brambory pěstovat, přičemž všechny tyto tři kroky by měly být provázané. K zajištění odpovídající produkce brambor pro tuzemsko by stačilo navýšit plochu pro jejich pěstování o 4 000 až 5 000 hektarů.

Brambory jsou podle svazu pro farmáře nákladnou plodinou s nejistým economic-

kým výsledkem. Motivací pro pěstitele by mělo být zachování brambor mezi citlivými plodinami a zvýšení přímých plateb na konzumní brambory. „Dlouhodobě podporujeme pěstování brambor v České republice, proto jsou brambory zařazeny do tzv. citlivých komodit, na které zemědělci dostávají vyšší dotace. Chceme, aby se pěstovalo výrazně více konzumních brambor, abychom nebyli takovým způsobem závislí na dovozu,“ uvedl k aktuálnímu stavu ministr zemědělství Miroslav Toman.

Cena brambor podraží

„Mnoho let se do ČR dovážely přebytky produkce brambor ze zahraničí. To tlačilo jejich ceny v tuzemsku dolů a čeští pěstitelé tak pod tímto tlakem snižovali pěstební plochy i produkci brambor,“ připomněl místopředseda Bramborářského svazu Vlastimil Rasoča. Josef Králíček ho doplnil, že „do letošní ceny konzumních brambor se promítne marže obchodních řetězců, ale i průměrná či nižší produkce v celé Evropě.“

Ceny zemědělských výrobců nebo také farmářské ceny jsou dlouhodobě, a to nejen u brambor, pod hranicí rentability. Jen výjimečně dojde jednou nebo dvakrát za deset let k výkyvu na trhu ve prospěch



Představitelé Českého bramborářského svazu, Vlastimil Rasoča a Josef Králíček



Protagonisté tiskové konference ke sklizni brambor

zemědělců, který nicméně konečnou cenou pro spotřebitele výrazně neovlivní. Výkupní ceny konzumních brambor od pěstitele byly letos mezi 4,50 až 5,00 Kč za kilogram a ceny pro koncové spotřebitele při nákupu „ze dvora“ se pohybují na úrovni 10 Kč za kilogram, maloobchodní ceny na úrovni 16 až 20 Kč za kilogram, při akcích řetězců i 11 až 12 Kč za kilogram. V návaznosti na situaci v Evropě lze předpokládat, že nyní, po ukončení sklizně, tedy v době, kdy se bude obchodovat s uskladněnou produkcí, mohou ceny nepatrně růst. A to z důvodů průměrné produkce v západní Evropě či nižší sklizně ve východní části Německa, Polska a Rumunska, kde měli pěstitelé i letos velké problémy se suchem a budou muset větší množství brambor dovážet.

Nejlepší sezona raných brambor

Vlastimil Rasoča uvedl, že sezóna začala výborně, protože bylo málo pozdních brambor. Rané brambory rychle nacházely na trhu odbytiště a producenti raných brambor zažili asi nejlepší sezónu v historii. Výnosy byly slušné a ceny vynikající. „Z hlediska pěstitelského však polorané a pozdní odrůdy trpěly v některých zemích Evropy velmi vysokými teplotami, srážky byly pouze lokální, to mělo vliv i na výnosy, které se v rámci jednotlivých oblastí velmi lišily,“ prohlásil Vlastimil Rasoča s tím, že rozdílné výnosy byly běžné také v rámci jediného podniku, natož v rámci evropských zemí. „Výnosy brambor jsou extrémně variabilní. Velmi pozitivní pro vývoj pěstitelských cen je to, že byly všude sklizeny velmi rané brambory, které již netlačí na cenu.“

Průměrná sklizeň byla i v Německu

Průměrná sklizeň brambor je i u našich sousedů v Německu a to přes výrazné rozšíření ploch, kdy byly letos brambory vysazeny na zhruba 276 300 hektarech. V porovnání s minulým rokem je to o 9,6 procenta více, oproti šestiletému průměru se pak jedná o nárůst dokonce ve výši 12,8 procenta. Obdobně jako v minulém roce, nicméně v men-

ší míře, plodina trpěla nepříznivými extrémními počasí – horkem a nízkou půdní vlhkostí. Letos se sklídilo zhruba 10,4 milionu tun brambor, což je o 16,6 procenta více oproti roku 2018 (8,9 mil. tun). Zároveň je to ale o 0,9 procenta méně, než je víceletý průměr. Kvůli suchu a horku bylo možné výnosový potenciál plně využít jedině s výrazným využitím závlah a kde tato možnost neexistovala, jsou výnosy spíše skromné. Celkově se i v tomto roce ukazují velké výnosové rozdíly i v rámci malé oblasti, a to v závislosti na kvalitě půdy a dostatku srážek.

Evropa prošla změnami

Pěstování brambor v Evropě prošlo za posledních deset let poměrně zajímavým vývojem a došlo v něm k zásadním změnám. Evropa má po Asii druhou nejvyšší pěstitelskou plochu brambor, která činí podle Faostatu 5 743 tisíc hektarů (průměr let 2010–2017). Pokud se týká EU, tzv. staré země neustále zvyšují svou pěstební plochu brambor i kvůli orientaci na brambory na zpracování na výrobky. Nové země, včetně České republiky, svou plochu a produkci brambor pod ekonomickým tlakem a vzhledem ke změnám ve struktuře plodin snižují. V České republice je pozitivním jevem, že osázená plocha je v posledních pěti letech stabilní, produkce však za posledních deset let poklesla o 26 procent.

U tradičních velkoproducentů, jako jsou Rusko a Ukrajina, je plocha a produkce brambor stabilní, v zemích EU-5 se osázená plocha neustále zvyšuje díky požadavkům výrobců bramborových výrobků, především hranolky. V zemích jako jsou Bělorusko, Polsko a Rumunsko plocha za deset let poklesla o jednu třetinu, stejně jako v ostatních zemích EU mimo EU-15. Stabilní plochu brambor si udržuje Turecko, zejména v jižněji položených zemích je ale patrný pokles vlivem povětrnosti (sucho, vysoké teploty), příkladem jsou Španělsko, Portugalsko, Řecko a Itálie. Podle produkce brambor je Evropa druhým kontinentem za Asií, kde plných pět milionů hektarů připadá na Čínu, což

představuje dvacet procent celosvětových pěstitelských ploch brambor, je ale patrné, že již několik let po sobě je její výše ovlivněna nejen povětrnostními vlivy, ale i ekonomickými tlaky z okolních zemí a nestabilitou cen zemědělských výrobců.

Brambory versus hranolky

Vlastimil Rasoča také uvedl, že v rámci poptávky existují dva velké trendy. V rozvojových zemích se hodně prosazují hranolky, roste jejich spotřeba, na čemž velmi profituje Evropa, která vyrábí hranolky pro celý svět. Co se týká vyspělého světa, jednoznačně převládá návrat ke klasické úpravě brambor pečením či vařením ve slupce. Často jde o brambory malé a různobarevné, které jsou součástí zdravých diet. Zdůraznil, že brambory mají vysoký sytičí index a vzhledem ke svému objemu relativně velmi málo kalorií. Ocenil, že spotřebitelé i odborná veřejnost si postupně uvědomují, že brambory připravené tradičním způsobem přinášejí konzumentům mnoho zdravotních benefitů. Jako obvykle patří k nositelům těchto změn Spojené státy, především Kalifornie a Florida, státy proslulé tendencemi ke zdravému životnímu stylu.

Text a foto Bohumil Brejžek



Barevné brambory jsou ve světě stále populárnější



Z kombajnu se brambory vysypávají na valník



Brambory se sklízí moderními kombajny



Vegani nabízejí: Alternativy šetrné ke zdraví člověka, zvířatům i planetě

Nezisková organizace Česká veganská společnost na svých webových stránkách mimo jiné uvádí, že do roku 2040 chce snížit živočišnou spotřebu o 50 %. Živočišná produkce má dle vědeckých studií vliv na změnu klimatu, zvyšování spotřeby a znečištění vody, podílí se výrazně na odlesňování planety a ztrátě biodiverzity. Cílem této neziskové organizace je přispět ke snížení živočišné spotřeby, vzdělávat širokou i odbornou veřejnost a podporovat výrobce potravin s uvedením inovativních alternativ, které jsou šetrné ke zdraví člověka, zvířatům i planetě.

Více o aktivitách České veganské společnosti v rozhovoru prozradil její předseda Martin Ranninger.

► Kdy vaše společnost, pane předsedo, vznikla a jaký je její hlavní cíl?

Česká veganská společnost byla založena v roce 2014. Zakladatelům v té době v České republice chyběla neaktivistická organizace, která by se zaměřovala na výhody rostlinné stravy a veganství vědecky podloženými fakty. Od našeho založení usilujeme jako nezisková organizace o svět, ve kterém si každý může vybrat lahodné a zdravé jídlo, které je dobré pro všechny lidi, zvířata i naši planetu. Cílem našich projektů je zlepšovat a usnadňovat život lidem, kteří z různých důvodů chtějí snížit svoji spotřebu živočišných produktů nebo je úplně vyloučit.

► Co patří mezi vaše hlavní aktivity?

Mezi naše hlavní projekty patří pořádání seminářů jak pro laickou, tak i odbornou veřejnost, dále konzultace a pomoc se zařazením rostlinných jídel do restaurací či

dalších gastro provozů a v neposlední řadě také jako jediná organizace v ČR můžeme udělit produktům vyrobeným v ČR mezinárodní ochrannou známkou V-Label. Ta spotřebitelům říká, jestli je výrobek vegetariánský nebo veganský. V České republice jsme například certifikovali vegetariánské a veganské výrobky firmy Nestlé vyráběné v Krupce u Teplic. Dopřát si tak například můžete burger, který voní i chutná po masu, ale nezatěžuje naši planetu, tak jako ten z krav. Incredible Burger prodává firma Nestlé pod značkou Garden Gourmet. Dále jsme také certifikovali bio sójové výrobky firmy Soyka, konopnou kosmetiku Carun a výživové doplňky firmy Nutricius. Snažíme se také přispívat do nejrůznějších publikací, skrze které informujeme čtenáře o možných zdravotních přínosech čistě rostlinné stravy, inspirujeme recepty na chutná jídla a vyvracíme mýty a dezinformace o veganství.

► Další vaší snahou je rozšířit jídelniček restaurací o čistě rostlinná jídla. Jak na to jdete?



Tento rok jsme navázali spolupráci se společností Scolarest, která zajišťuje stravování pro 35 000 žáků a studentů ze 170 škol. Pomohli jsme s organizací týdne rostlinné kuchyně na Keplerově gymnáziu a díky pozitivním ohlasům jsme se domluvili na další spolupráci ve formě kurzů pro kuchaře. Scolarest jsme pomohli s vývojem nových receptů, které splňují zásady spotřebního koše a jsou hlavně chutné a jednoduché na přípravu. Další kurzy Moderních bezmasých pokrmů jsme zorganizovali také ve spolupráci s Asociací kuchařů a cukrářů ČR. Co se týče restaurací, tak si podniky mohou z našeho webu zdarma stáhnout Průvodce pro restaurace. Najdou v něm informace, jak na zařazení rostlinných jídel do menu, jak jídla v nabídce označovat, ale také několik receptů a tipů na rostlinné alternativy mléka, vajec a masných produktů.

► Co si slibujete od snížení spotřeby živočišných potravin?

Živočišná výroba a chov hospodářských zvířat způsobují přibližně 15 procent všech emisí skleníkových plynů na naší planetě. Výrazné snížení spotřeby živočišných potravin by tak mohlo pomoci snahám o zmírnění klimatické krize. Správně sestavená rostlinná strava má také různé zdravotní benefity. Například má vliv na redukcii hmotnosti, cholesterolu, reguluje krevní tlak i hladinu cukru v krvi. Má také preventivní vliv na vznik rakoviny, zejména tlustého střeva, prostaty a prsu. Zvýšení podílu stravy rostlinného původu by tedy ušetřilo i státnímu rozpočtu a to konkrétně výdaje na zdravotní péči. V neposlední řadě by mělo snížení spotřeby živočišných potravin velký vliv na život zvířat, které žijí ve špatných podmínkách velkochovů. To dokazují i nedávno zveřejněné záběry z jatek, na které ministr zemědělství Miroslav Toman reagoval plošnou inspekcí všech jatek.

► Jaké jsou alternativy stravy z produktů živočišné říše obsahující množství minerálních látek, vitamínů, enzymů atd., o nichž mnozí lékaři, biochemici

a další vědci tvrdí, že je nenahraditelná rostlinnými produkty? (soja je navíc podle nich plná aflatoxinů)

Veškeré nezbytné živiny pro zdraví člověka a to v jakémkoliv životním stádiu nalezneme v rostlinné stravě. Je pravda, že existují nutrienty, na které je nutné si dát větší pozor. Například vitamin B12 je nutný přijímat formou výživového doplňku nebo v obohacených potravinách. V zimních měsících je to také vitamin D3, který by ale měli přijímat všichni nelehce na stravovací preference.

Mezi cenově dostupné alternativy patří například luštěniny, tofu, tempeh a seitan. Ty jsou vhodné jako alternativa masa, které se dají lehce a hravě použít i při přípravě tradičních pokrmů. Co se týče rostlinných mlék či jogurtů, tak je dnes v regálech obchodů velké množství alternativ, ze kterých si vybere opravdu každý. Mohou být například mandlové, kokosové, ovesné či rýžové.

Co například v živočišné stravě nenaleznete, je vláknina. Vláknina zlepšuje naše vyprazdňování, váže na sebe tělu škodlivé látky, pomáhá regulovat glykémii (hladinu cukru v krvi) a snižuje vstřebávání cholesterolu. Ačkoliv se doporučení jednotlivých organizací ohledně doporučeného denního příjmu vlákniny liší, nejčastěji se setkáváme s minimálním doporučeným množstvím 25–30g, někdy dokonce i 40g. Bohužel průzkum v České republice ukázal, že průměrná spotřeba vlákniny (bez rozdílu pohlaví) činí pouze 11,7g.

► Na vašem webu uvádíte, že jsou živočišné produkty mnohem dražší než rostlinné. To je sice pravda, ale jídla, tzv. hotovky, co se nabízejí vegetariánům, jsou často přemrštěně drahá. Vezměte si jen jídla společnosti manželky světového hudebníka McCartney.

V posledních letech došlo k výraznému nárůstu nabídky rostlinných alternativ. Když si vzpomenu před 6 lety, jaké výrobky se daly koupit v běžných obchodech, tak máte pravdu. Byly předražené a často nebyly

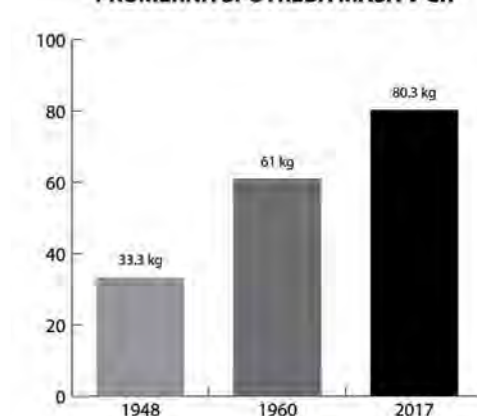
ani dostupné. Dnes je tomu naštěstí jinak a i v menších městech není problém najít cenově dostupné a chutné alternativy. Cena také souvisí s dalšími faktory. Například daňová politika ze strany státu, dotace na výrobu a objem výroby. Čím více rostlinných alternativ se bude prodávat, tím efektivnější budou výrobní linky a produkty budou levnější. Firmy také investují nemalé finanční prostředky do vývoje nových produktů a technologií. Nedávno jsme se například byli podívat v továrně Nestlé v Krupce u Teplic, kde se vyrábí vegetariánské a veganské výrobky, které putují do celého světa. Rostlinná strava rozhodně není pouze o polotovarech. Ve výživové sekci našeho webu se můžete dozvědět informace o výživě a výhodách nezpracovaných základních potravin, jako jsou obiloviny, luštěniny, ořechy, semínka, čerstvá zelenina a ovoce.

► Co připravujete za zajímavosti v blízké budoucnosti?

V příštím roce budeme pořádát další vzdělávací semináře a také zopakujeme ve spolupráci s agenturou Ipsos průzkum zaměřený na stravovací návyky Čechů. Chystáme také několik nových spoluprací s firmami, které teprve ladíme. Rádi bychom také certifikovali více výrobků ochrannou známkou V-Label.

Eugenie Línková

PRŮMĚRNÁ SPOTŘEBA MASA V ČR



Martin Ranninger

Vánoční menu inspirované rostlinnou kuchyní

Tentokrát jsme se rozhodli, že uděláme vánoční přílohou s pečením radost veganům. Mají to prý se stravováním složitější a menší výběr potravin a konečných dobrot je drží tak zvané při zemi. Jak se ale ukazuje, opak je pravdou a kdo si chce o vánocích zamlsat, má tu pár receptů z veganské kuchařky, kterou připravila Česká veganská společnost. Jak se totiž ukazuje, při pečení tradičního voňavého cukroví se bez másla a vajec obejdete snadno. Máslo zaměňte za rostlinný margarín nebo oříškové máslo a vajíčka vám nahradí směs lněných semínek s vodou. U dortů zaměňte těžké máslové krémy za šlehačku z kokosového mléka či ganache z tmavé nebo bílé veganské čokolády. U dortů a cukroví ani nemusíte připravit dvě verze (pro vegany a nevegany), protože na chuti není vůbec poznat, že v těstě nejsou vajíčka.

O vánočních svátcích se ale nejlépe jen cukroví a tak jsme se rozhodli nabídnout recepty na celé veganské menu.



Čočková polévka s lesními hříbků

Suroviny

200 g suché čočky
4 hrsti sušených hříbků
5 - 6 sušených švestek
3 brambory
250 ml sojové nebo rýžové smetany
2 bobkové listy
sůl, pepř
citronová šťáva nebo ocet

Postup

Předem namočenou čočku propláchněte a zalijte vodou přibližně 1 cm nad její okraj. Přidejte bobkové listy, několik kuliček pepře, namočené houby a dejte vařit. Až bude čočka téměř měkká, přidejte na kostičky nakrájené brambory a sušené švestky. Vařte do změknutí. Na konci přilijte do polévky sůl a rostlinnou smetanu. Dochutěte citronovou šťávou nebo octem.

K vánočnímu menu patří také bramborový salát, který snadno připravíte i z čistě rostlinných surovin. Vaječnou majonézu zaměňte za sojanézu či kešunézu a vajíčka v salátu vynechte, případně použijte na kostky nakrájené tofu natural, ochucené černou solí a kurkumou pro žlutou barvu.

Veganský bramborový salát

Suroviny

1 kg salátových brambor
200 g mrkev
100 g celeru
100 g hrášku
150 g kyselých okurek
2 šalotky
150 - 200 g rostlinné majonézy
1 lžice hořčice

Postup

Brambory uvařte ve slupce, nechte vystydnout a nakrájejte na kostičky. Mrkev a celer uvařte v nálevu s octem, cukrem, bobkovým listem, novým kořením a solí. Nakrájejte na kostičky a přidejte k bramborám. Přidejte hrášek, nadrobno nakrájenou šalotku a kyselé okurky. Přimíchejte sojanézu s hořčicí, osolte, opepřete a opatrně promíchejte. Dochutěte nálevem z vařené zeleniny či látkem z okurek.

Místo ryby můžete k salátu připravit různé druhy karbanátů z luštěnin, tofu a ovesných vloček, kterým chuť po rybě dodá nori řasa. Alternativou je také smažený celer nebo hlíva zabalená v řase. Vajíčka v tradičním trojobalu nahradíte směsí mouky, vody, lahůdkového droždí a koření. Pokud upřednostňujete nesmažená jídla, karbanátky můžete péct také v troubě anebo vyzkoušejte výtečnou sváteční čočko-vo-ořechovou sekanou.

Cizrnové karbanátky s vůní moře

Suroviny

2 a ½ hrnku vařené cizrny
2 plátky nori řasy, nastříhané na malé kousky
2 lžice bílé miso pasty
3 lžice rostlinné majonézy
3 lžice citronové šťávy
1 malá mladá cibule
2 lžice petrželové natě
3 lžice panko strouhanky + další na obalování
½ lžičky soli
špetka pepře

Postup

Cizrnu rozmixujte nebo umelte na menší kousky (ne na kaši) a přeložte do misky. Přidejte nastříhanou nori řasu a smíchejte. V další nádobě smíchejte miso pastu, majonézu, citronovou šťávu, sůl a pepř. Přidejte k cizrně a promíchejte. Cibuli a petrželovou natě nakrájejte nadrobno a přidejte ke směsi. Přimíchejte 3 lžice strouhanky a důkladně promíchejte. Tvarujte karbanátky, které obalte v panko strouhance. Plech vyložený pečicím papírem potřete olejem a vyskládejte karbanátky. Pečte přibližně 15-17 minut do zlatova.



Sojanéza

Suroviny

150 ml sojového mléka
300 ml řepkového oleje
¾ lžičky soli
špetka cukru
lžička hořčice
1 lžice jablečného octu nebo citronové šťávy

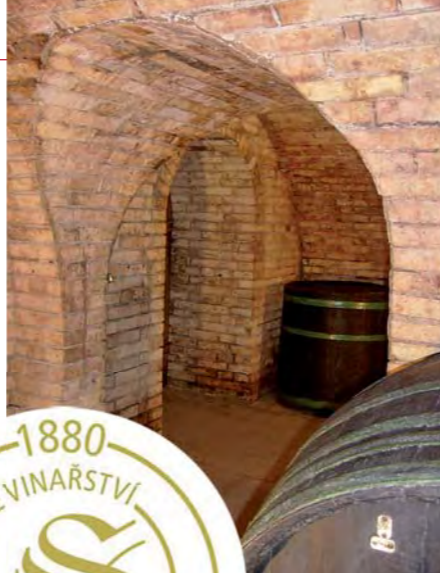
Postup

Rostlinné mléko dejte do vysoké nádoby, přidejte hořčici, ocet a za stálého mixování přilévajte olej dokud není směs hustá. Dochutěte solí, pepřem a špetkou cukru.





Jaroslav Samson ve vinohradu



Detail sklepa s křížovou klenbou



Nejdůležitější ze všeho je správně zavíněný sud

Jsou vinařství, která umějí upoutat na první pohled. Ať už svou budovou, okolím, vybavením, designem láhví. A mnohdy je tento design na vyšší úrovni než obsah láhve.

A pak tu jsou vinařství, která upoutat nepotřebují. Jedete po Velkých Němčicích, zatočíte do boční ulice a tam v řadě typicky moravských nízkých dlouhých domů stojí jeden, který má u vrat cedulku s certifikátem vinařské turistiky. A na té další, že se jedná o Rodinné vinařství U Samsonů. A ačkoli disponují také velice poutavým rodinným příběhem, do kterého často neblaze zasáhly události 20. století, naprosto unikátní zůstává především obsah jejich láhví.

Jsem tradicionalista

Vinařství v naší republice prošlo během posledních desetiletí několika etapami. Ty nejzákladnější, co se rozdílnosti filosofie a technologických postupů týče, by šly rozdělit zhruba na tři. Období socialismu a způsobu vinohradnictví zaměřeného na výnos, přehlížení odrůdové čistoty a kádrování odrůd na A, B. Poté divoká devadesátá léta, kdy jsme chtěli rychle dohnat zahraniční trh, mnozí vyhodili sudy po dědovi, nakoupili spousty nerez a chlubil se vším, co bylo reduktivní. Až po současný odklon od všeho, co se dělá rychle a ve velkém, nástup naturálních vín, ale třeba také mnohdy slepé převzetí gruzínské technologie ve snaze naroubovat ji do našich podmínkách podmínek a s našimi odrůdami.

„Přijde mi, že dnes je trendem oslnit zákazníka něčím jiným a při tom zapomenout

na tradiční jihomoravské vinařství našich předků, které se na našich odborných školách již téměř neučí“ je k dnešní době skeptický Jaroslav Samson.

Pan Samson a jeho rodina si prošla všemi etapami a nikdy se neztotožnila s žádnou z nich, s výjimkou těch tradičních. Technologie výroby zůstává už po několik generací neměnná. Jestli je někdo opravdu vyznavačem šetrného přístupu k hroznům i k vínu, pak je to rodina Samsonů. Ačkoli se neřadí mezi bio vinaře a neusiluje o jejich certifikaci, ve vinohradě se chová tak, jako by jim už byl. Ačkoli se neřadí mezi naturální vinaře, ve sklepě při vinifikaci vyznává oxidativní přístupy předků a zachování odrůdové čistoty. Když jsem po něm chtěla, aby se zkusil někde zařadit a pojmenovat svou filosofii, odpověděl, že se cítí být tradicionalistou. A je na něm vidět, že tradice opravdu ctí. Nejen ty rodinné, ale i ty vinařské.



Historické sudy mnohdy desítky let staré

Sud, který pamatuje prezidenta Beneše

Rodinné vinařství U Samsonů produkuje víno už pátou generací. A svědkem toho je stále jejich rodný dům. Dvůr, kam se přiváží hrozny, lisovna s pneumatickým lisem, technologický klenbový sklep a degustační místnost, která by mohla zároveň sloužit jako muzeum lidové kultury ve Velkých Němčicích.

Víno po vylisování zráló odjakživa v dřevěných sudech. Když se pana Samsona ptám, zda používá francouzský dub např. technologii barrique nebo nějaké jiné vypálené dřevo, s hrdou vážností odpoví, že hrozny, stejně jako on, pochází z Moravy a ze stejného regionu by tedy mělo být i dřevo použité na sudy. Barikové sudy mu opravdu nic neříkají. Na druhou stranu to není žádný zapadlý vlastenec, který si drží své rigidní názory, a přitom nepřekročil hranice svého kraje. Dokáže mluvit se zaujetím o španělských, rakouských či francouzských vinařstích, která navštívil. Jen se nesnaží v našich podmínkách kopírovat jejich technologie. A spíš, než zkoušet nové postupy při vinifikaci, si chce zachovat vše, co má po svých předcích. Týká se to například



Jaroslav Samson v historickém kroji z Velkých Němčic



V nabídce je široká škála bílých i červených vín



V degustační místnosti je původní svatební kroj z Velkých Němčic



Z vína vyrábí také odrůdové želé

Samson rozumí, a je zvyklý z těchto hroznů vyrábět vína unikátní technologií svých předků. A to je výroba kamenných vín v zavíněných sudech, bez selektovaných kvasinek, s vlastními odrůdovými kvasy a minimalizací přípravků. Ležením v sudu a lahvi získávají vína harmonická s jemnější aromatikou, chutí a příjemnou kyselinkou. Zpracovávají odrůdy jako je Tramín červený, Sauvignon, Ryzlink Vlašský, Müller Thurgau, Veltlínské zelené, Rulandské bílé. Z těch červených pak Frankovka, Svato-vavřínecké, Zweigeltrebe nebo André.

„Měl jsem tu jednoho hosta, který řekl, že může pít cokoli, jen ne müllerkou. Ptal jsem se ho, jestli už někdy pil tu moji a když odpověděl, že ne, přesvědčil jsem ho, aby alespoň ochutnal. Dostal náš Müller Thurgau typu Reserva z ročníku 2015, který voní po broskvích a muškátu. Nechtěl věřit, že i takto může vypadat tato odrůda“ popisuje zážitky s předsudky zákazníků pan Samson.

Ostatně zákazníci nevzdělává pouze prostřednictvím přímého kontaktu, ale také díky svým webovým stránkám. Najdete na nich nejen vína, která si u něj můžete objednat, ale také chemický vzorec vinného kamene a vysvětlení, jak vzniká a proč není třeba se ho bát. Je tam názorná instruktáž toho, jak správně víno degustovat nebo krátký slovníček nejčastějších vinařských pojmů.

Pan Samson je trochu skeptický, co se vinařských soutěží a výstav týče. Svá vína však při degustaci podrobuje náročnému testování, při kterém právě neobstála většina mnohá vína, které měl jako degustátor veřejně hodnotit. Alfou a omegou tohoto procesu není jenom zdravotní stav a odrůdovost, ale do stobodového způsobu hodnocení navíc přidává další parametr, a to je perzistence vůně. Čichnout si do skleničky zhruba po deseti minutách po jejím vypití a doplnit si poslední střípek do mozaiky toho, s jakým vínem se vlastně člověk setkal. *„Jemnější a hluboko zabudovaná aromatika vám mnohé prozradí nejenom o technologii výroby, ale i o srdci vinaře“* vysvětluje.

Vína na stůl a k jídlu

I když by se dle preciznosti a výjimečnosti vín pana Samsona dala většina z nich zařadit mezi velká vína, jemu záleží především na tom, aby si je lidé vychutnávali ve spojení s jídlem, u stolu v kruhu rodiny. Sám to totiž dělá také tak.

„Nikdy nejdou do sklepa pro víno jen tak. Vždycky napřed u manželky zjistím, co zrovna vaří, co a k jaké příležitosti připravuje za pochoštění“. Že k sobě víno a jídlo nejen ve vysoké gastronomii patří, dokládá také výběr festivalů, na které pan Samson se svou produkcí jezdí. Chválí například méně známý festival Slavnosti moravského uzeneho a vína, který se koná na hradě Veverí. Oceňuje především typicky moravský charakter celé akce a propagaci lokálních produktů.

S víny Rodinného vinařství U Samsonů se sice můžete setkat ve vinotékách v Praze či v Brně, v Olomouci a také na mnohých akcích. Ale pokud máte tu možnost, určitě bych doporučila zajet si přímo do Velkých Němčic.

Takovou pokoru k přírodě, historii a svým předkům, aby dnes člověk pohledal.

Text: Mgr. Darja Kršková
Foto: archiv Rodinné vinařství U Samsonů

Konference Obalko a Soutěž Obal roku

Letošní kongres Obalko patřil počtem návštěvníků k nejuspěšnějším ve své historii. Atraktivní program oslovil 444 návštěvníků. K prestiži celé akce přispěl i galavečer, na kterém byly předávány ceny české obalové soutěže Obal roku. Mediálním partnerem akce byl i náš časopis Potravinářský obzor.

Obalový kongres Obalko, který se poprvé konal v roce 2013, představuje největší setkání profesionálů v oblasti obalů v České republice a na Slovensku, ideální místo k debatě o aktuálním stavu obalového průmyslu, novinkách a trendech. Kongres se koná pravidelně pod záštitou Ministerstva průmyslu a obchodu ČR.

Hlavní částí kongresu Obalko je celodenní konference složená z dopoledních a odpoledních sekcí. Dopolední sekce, plná inspirace, je zahájena úvodním slovem, na které navazují různé prezentace a přednášky věnující se tématu celého kongresu. Na ně navazuje panelová diskuze, kde vystoupí jak zastánci, tak odpůrci aktuálních obalových témat. Odpolední program je pak rozdělen do tří sekcí – marketingové, technologické a transportní. Marketingová sekce je věnována tématům jako je zvyšování prodejů pomocí obalu, redesignu obalů a to vše na konkrétních příkladech. Technologická sekce je zaměřena na témata jako robotizace a automatizace balení a Transportní sekce je věnována přepravnímu balení, identifikaci a značení obalů.

Inspirativní úvodní vystoupení

Letošní úvodní přednášku přednesl bývalý globální viceprezident pro celosvětový prodej HP Jan Zadák. Ten se ve svém vystoupení zaměřil na otázky související s probíhající a bezprecedentní digitální transformací globální ekonomiky, jež zásadním způsobem ovlivňuje každé odvětví a segment trhu, veškeré obchodní modely, každou zemi a každou firmu. Podtrhl, že na jedné straně představuje obrovskou příležitost a na straně druhé obrovskou výzvu. Nové technologie a disruptivní inovace akcelerují rychlost změn ve světě kolem nás, našeho ekonomického a společenského prostředí. Neustále roste tlak na zvyšování produktivity a hledání nových cest k udržení a rozvíjení konkurenceschopnosti a udržitelnosti. Narůstají výzvy v oblasti lidských zdrojů, schopnosti přitáhnout, kreativně využít, udržet si a rozvíjet lidský potenciál. Masiv-



Potravinářský obzor
MAGAZÍN NA PODPORU ČESKÝCH POTRAVIN

ní automatizace a robotizace, zapojování umělé inteligence (AI) přináší nové nároky na neustálý rozvoj znalostí, dovedností a schopností, které jsou klíčové pro úspěch v novém digitálním světě. Jan Zadák vysvětloval, jak těmto změnám porozumět a jak v digitálním světě uspět.

Soutěž Obal roku

Obal roku je jediná certifikovaná obalová soutěž pro český a slovenský trh, přes níž lze vstoupit do světové soutěže World Star Packaging Awards. Soutěž Obal roku každoročně organizuje Obalová asociace SYBA.

Letos se konal již třidvacátý ročník této soutěže, jež je určena výrobcům a distributorům obalů a baleného zboží, designovým agenturám a firmám poskytující služby v oblasti balení. Přihlášené výrobky



Jan Zadák měl na konferenci úvodní vystoupení



Ředitel SYBY Vlado Volek

posuzuje odborná porota, která je s obaly v dennodenním kontaktu. Mezi hlavní kritéria, na jejichž základě se provádí hodnocení, patří, zda se jedná o novinku, otázky spojené s inovací, originalitou a ochranou výrobku, prezentace k prodeji a marketing, snadnost otevírání a opětovné uzavírání, úspory nákladů, logistika prázdných i naplněných obalů, legislativa a dopad na životní prostředí. Názory přímo od spotřebitelů pak poskytuje organizátorům na základě marketingového průzkumu nezávislá agentura Kantar CZ.

Historie soutěže Obal roku sahá do sedmdesátých let minulého století. Přesné datum vzniku soutěže není známo, první dochované fotografie pocházejí z roku 1972. Soutěžilo se tehdy o nejlepší československé obaly, tradice se obnovila po roce 1989, kdy soutěž začala pořádat SYBA. I po rozdělení Československa zůstal Obal roku platformou obalového klání pro hráče obou již samostatných států. V posledních letech přicházejí přihlášky i z dalších zemí, letos to bylo kromě z České republiky a Slovenské republiky také z Polska a Turecka. Letošní ročník se 103 přihláškami se v tomto ohledu stal ročníkem rekordním.

Záběr obalů je neskutečně široký, a aby bylo vůbec možné srovnávat, je hodnocení členěno podle oblasti použití do následujících kategorií: Potraviny, Nápoje, Kosmetika, Automotive a přepravní/průmyslové obaly, Dárkové obaly, E-Commerce, Etikety, POP & POS displeje a multipaky, Procesy a technologie, Farmaceutické produkty, Čisticí a prací prostředky, Elektronika a spotřebiče, Ostatní.

Galavečer Obalu roku

Slavnostní předávání trofejí a ocenění se uskutečnilo 24. října na obalovém Galavečeru soutěže Obal roku, který se po pár letech vrátil do kongresových prostor Hotelu Aquapalace Praha v Čestlicích a zásluhou obnovené spolupráce SYBY se skupinou ATOZ. Galavečer se stal součástí českého a slovenského obalového kongresu Obalko.

I když ocenění o svém vítězství věděli již před galavečerem, řada překvapení se očekávala i přímo při předávání. Vedle ocenění Obal roku se každoročně udílí i výběrová ocenění, mezi které patří ceny spotřebitele, udržitelnosti, Save Food, sympatie a zlatá, stříbrná a bronzová cena předsedkyně poroty. A právě tyto ceny byly odtajněny až v průběhu předávání na galavečeru v Aquapalace Hotel Prague v Čestlicích.

Kategorie potraviny

V této kategorii byly oceněny následující výrobky: BB Box občerstvení pro náročné od společnosti Unipap, Zásobník z vlnité lepenky na sypané zboží společnosti Thimm the Highpack Group, Steak od Maso uzeníny Polička v obalu Cryovac Darfresh, Řada čokolád T-Severka společnosti T-Severka a Recyklovatelný obal od společnosti Chemosvit Folie.

Cena spotřebitele

Ačkoli odborná porota podle přísných kritérií vybere každoročně z obalových řešení ta nejlepší z nejlepších, na odhad, které z těchto nejlepších řešení má největší šanci, aby uspělo v očích spotřebitele jako „best“, přece jenom nestačí. Značka, která se dokáže na trhu prosadit tak, že její tvar obalu bez jakékoli grafiky je pro většinu uživatelů i tak rozpoznatelný, má v podstatě vyhráno. A protože pro spotřebitele byl design láhve s krystaly nezaměnitelný, velmi inovativní, moderní a atraktivní, putovala Cena spotřebitele do Vetropacku Nemšová.

Cena udržitelnosti, Save Food a Cena sympatie

Vyhlášení Ceny udržitelnosti obalová soutěž reaguje na společenskou poptávku o trvale udržitelném rozvoji, když jí oceňuje řešení přinášející úsporu obalového materiálu a snížení dopadu na životní prostředí včetně snadnější recyklace. Letošní cenu udržitel-



Ocenění pro společnost Unipapa za BB Box občerstvení pro náročné



Jedním z těch, kteří předávali ocenění, byl i Dominik Hašek

nosti získala společnost Greiner Packaging Slušovice za kombinované víčko K3-L, jež lze kombinovat prakticky se všemi dostupnými kelímkami a vaničkami. K3-L s možností oboustranného potisku umožňuje nejen masové nasazení na plnicích linkách, dokáže zároveň vyřešit požadavky na menší sérii, neboť lze oba komponenty víčka sestavit až po naplnění a aplikaci univerzálního plastového víčka na základní kelímek, tedy ještě před vložením do skupinového obalu.

Projekt Save Food, který je podporovaný Agenturou pro zemědělství a výživu Spojených národů FAO, a řadou významných korporací, kromě jiných i veletrhem Interpack a World Packaging Organisation (WPO), zvýrazňuje roli obalů pro omezení plýtvání potravinami a surovinami pro potraviny. Tuto cenu převzala společnost Unipack za oba-



Ukázka obalů



Na Náplavce je vždy hodně živo během trhu



Jiří Sedláček s manželkou

Tržiště spolku Archetyp nabízejí nejen kvalitní potraviny, ale snižují podíl plastů během prodeje

Farmářská tržiště neztrácejí na aktuálnosti a zájmu spotřebitelů. Jejich popularita proto sílí každým rokem a Asociace farmářských tržišť, jejímž spoluzakladatelem je Jiří Sedláček ze spolku Archetyp, co provozuje se svou manželkou významná tržiště v Praze, tento trend zaznamenávají po celé ČR. Na závěr roku jsme právě s ním i trochu bilancovali.

► **Kolik dnes tržišť provozujete v Praze a co se nově při nabídce spotřebitelům děje?**

Náš zapsaný spolek Archetyp provozuje 3 farmářská tržiště. Je to Náplavka na Rašínově nábřeží v Praze 1, Heřmaňák na Praze 7 a konečně farmářské tržiště na Kubánském náměstí na Praze 10, tzv. Kubáň. Na každém z nich se nabízí neustále nějaké novinky spotřebitelům. To se odvíjí od nabídky farmářů, kteří nás vždy s něčím novým překvapí a to nás těší.

► **Kolik tak bývá v průměru denně návštěvníků víkendových tržišť, co provozujete?**

Náplavka je v centru hlavního města, je nejstarší a o ní jsou zmínky v různých bedekrech a mají je s mapou i průvodci cizinců. Hodně o tom informují i sociální sítě a tak se tam každou sobotu přijde podívat, nakupovat anebo jen ochutnávat až 5 tisíc návštěvníků. To je tak při pěkném počasí, když prší, ani tehdy tržnice nezeje prázdnotou, ale je tam tak polovina běžných návštěvníků.

Kubáň má trhy jak ve všední den, tak v sobotu, kdy jsou trhy nejnavštěvovanější a bývá tam i několik set lidí. Na trzích

na Heřmaňáku je to tak 400-600 návštěvníků během jednoho dne.

► **Máte jistě stálé dodavatele potravin z regionů, ale hlásí se i noví a další získáváte sami. Kolik je dnes stálých dodavatelů potravin z výroben a rodinných farem a s mírou jejich „migrací“ celkem?**

Řekl bych, že pracujeme s 250 klienty, myslím tím skutečné výrobce, ať už zpracovatele prvovýrobce, z různých koutů ČR. Na všech tržištích se objevují střídavě a specificky jezdí na jednotlivá tržiště. Znamená to, že ten kdo jezdí na Kubáň, nejedí na Náplavku. Spotřebitel si tak vybere svého oblíbeného dodavatele na trhu a pravidelně za ním dochází. Dá se na něj spotřebitelsky spolehnout, tedy nalezneme tam nejenom jeho stánek, může se ale hlavně spolehnout na kvalitu a daný sortiment, je to pak i o vzájemné důvěře a oblibě jeho zboží.

► **Určitým vyvrcholením sezónních nabídek byla „Martinská husa“ v Praze na Náplavce. Ta se jako už každoročně setkává s obrovským zájmem nejen Pražanů. Co předvánoční trhy? I těch se účastníte?**

Každé tržiště se vždy v adventním období promění ve vánoční tržiště a nabídka se přizpůsobí adventnímu času. Přicházejí tak noví dodavatelé zejména rukodělní s nabídkou hezkých adventních věnců z přírodních materiálů, pak jsou to cukráři s tradičním vánočním cukrovím, ale i pečivem. Zajímavá je v tomto období ale i nabídka vánočních dárkových balíčků uzenářů a stejně tak i dalších výrobců potravin, co přivázejí i různé adventní figurky z potravin a specifické pokrmy. Každý se tomuto největšímu svátku v roce přizpůsobuje z takové přirozenosti a dle svých schopností v obchodu a marketingu.

► **Přes zimu jsou tržiště uzavřená. Kdy začínáte a s jakou nabídkou můžete už nyní seznámit naše čtenáře? Mám na mysli hlavně vaše oblíbené specializované víkendy v tržnicích, co se váží k určitým datům, svátkům, ale i k té které produkci jako jsou dny jahod, chřestu atd.**

Přes zimu nejsou všechny trhy uzavřeny, my na všech 3 trzích končíme 21. prosince, pak ještě 28. prosince na Náplavce máme předsilvestrovský termín, kdy si nakupují návštěvníci dobroty na Silvestra. Dodržuje-



Kropáčková buchty



Ani o bylinky a květiny není nouze v tržnici



Košík vitamínů od farmářů

me pak po Novém roce lednovou pauzu, ta je měsíční a bude pravděpodobně na všech 3 trzích. S trhy znovu začínáme první sobotu v únoru. Na rok 2020 chystáme zase řadu cílených akcí, jako je Růžový máj, Pivo na Náplavce, Svatomartinské slavnosti a pečená husa. Novinkou bude nový pivní festival Nomad Beer festival, což je název pro „létající“ četné pivovarníky, co v menších šaržích vaří pivo u spřátelených pivovarů. Prozdímám i to, že chceme zopakovat Jablečné slavnosti a festival moštu a ciderů v pražské holešovické tržnici a máme chuť i zopakovat i některé další akce jako byl Podzimní den českého medu, Jahodobraní, Slavnosti chřestu atd.

► **Co říkáte nabídce i bramborářů jako jsou bramborové placky, bramboráky, plněné bramborové knedlíky, to by nestálo za úvahu? To jsou jídla našich předků, a kde se objeví, je doslova mela.**

Skvělý nápad, uvažovali jsme už o tom také v minulosti, nedošlo zatím k realizaci. Nezřikáme se toho, nabídka brambor a následně mnoha rozmanitých druhů brambor a výrobků z nich je určitě velmi atraktivní bereme si to k srdci a možná vás v příštím roce také překvapíme.

► **Jak pokračujete v názorné propagaci bezodpadových technologií, byli jste s tímto nápadem první.**

Začnu Kubáň, která je na cestě dost podstatně snižovat plasty. Není to úplně zatím vše podle našich představ, ale chceme mikrotren a igelitové tašky odstranit na prvním místě. Nelze sice docílit toho, aby se tržiště stalo čistě bezobalové, protože jsou tu produkty, co bez obalu být ani nemohou, je to především maso a velmi přísné hygienické podmínky při jeho prodeji. Samozřejmě snižování plastů je úkolem i pro Heřmaňák, i tam to chceme dál realizovat. Na Náplavce jsme odstranili plastové kelímky na chladné i teplé nápoje, na kávu i čaj, víno a pivo. Pochopitelně je v našem zájmu i odstraňování plastu v případě odnosových nádob a nechceme ani igelitové tašky. Vracíme se k papírovým a to i sáčkům, co dřív byly zcela

běžné a dnes je vytlačily ty z plastu. Chceme a prosazujeme papír recyklovaný, co by zcela nahradil plasty, a se stejným úkolem se díváme a prosazujeme materiál pro misky, talíře a příbory, jakým lze zase nahradit plastové. Jde o kompostovatelné materiály a ty prosazujeme i na našich festivalech.

► **Prozradte, prosím, které výrobky z nabídky vašich tržnic jste si nejvíce oblíbili doma a i vy tyto dobroty nakupujete?**

Začnu mlékem, na Kubáň jezdí farma Zedníček, která mimo mléčných výrobků, jako jsou jogurty, tvarohy, zakysaná smetana a různé mléčné sladší výrobky, přiváží chladně šetrně pasterované mléko, které se stáčí do vlastních nádob. Pokaždé kupujeme hned dva litry a k tomu tvaroh a kysanou smetanu. Nakupujeme pravidelně i kvalitní žitný chléb, uzeniny, jablečné a jiné mošty i v kombinaci s jiným ovocem, jablko se zázvorem nebo s rakytníkem, různé sýry, sem tam i dobré maso z bio farmy ať už na silný hovězí vývar nebo na guláš,



Papírové tašky a košíky převládají na tržišti Archetypu

to jsou základní potraviny z tržišť, co si neodpustíme nikdy nakoupit domů. Přitom všem ale říkám, že zelenina je na prvním místě. Manželka je vždy ověšená taškami a košíkem se zeleninou, ovocem a bylinkami. Je to kvalitní a my to milujeme.

Eugenie Linková

ARCHETYP, Z. S., VÁS ZVE NA
Adventní trhy:
**FARMÁŘSKÁ TRŽIŠTĚ
NÁPLAVKA, HEŘMAŇÁK A KUBAŇ**
30. listopadu, 7., 12. a 21. prosince 2019 (8-14 h)
Farmářský trh a vánoční dekorace, dárky a potraviny.
Farmářský trh Kubáň také úterky a čtvrtky do 21. prosince.
**PŘEDSILVESTROVSKÝ TRH:
FARMÁŘSKÉ TRŽIŠTĚ NÁPLAVKA 28. 12. 2019 (8-14 H)**
farmářský trh a silvestrovské občerstvení
Více informací na www.farmarsketrzieste.cz