

Potravinářský

NOVINY PRO ČESKÉ POTRAVINÁŘE A SPOTŘEBITELE

obzor

3/2021

Věrnostním programem v obchodech Lidl lze ušetřit stovky korun měsíčně

27



Národní den vína a zdraví – 25. květen

40



Sklizeň raných brambor začala letos později

46



FANUC

Konec výprodeje českých firem a značek

Mnohému z nás se díky internetu a stále více se rozšiřující „tiché poště“ dostal v poslední době k nahlédnutí výčet různých českých potravinářských firem co buď tak zvané „zavřely krám“ a nebo je najednou, potichoučku koupil zahraniční zájemce. U těchto kriticky zabarvených výčtů, většinou bohužel právem, se nikdy neobjeví pisatel. Bojí se, ale fakta sedí.

A tak si v tomto pravdivém letáku například můžeme přečíst povzdech pisatele nad tím, že poměrně nedávno u nás v Čechách, konkrétně v Nelahozevsi, ukončil výrobu i koncern Unilever: a to v Povltavských tukových závodech v Nelahozevsi, kde dostalo výpověď přes šest stovek lidí. Výsledkem je, že všechny rostlinné tuky, které z Nelahozevsi do českých kuchyní putovaly (Perla, Flora, Rama, Hera) se dnes dováží z jiných evropských závodů. Podle týdeníku Ekonom například Hera, tradiční surovina pro vánoční cukroví se nyní vyrábí v polských Katowicích.

Pamatuji se, jak nás po roce 1990 vezl autobus plný novinářů do Nelahozevsi a už tenkrát nám hrdě zahraniční zájemce o tuto skvělou fabriku ukazoval provoz se zcela novým vybavením. Při pohledu blíže to ale byly stroje repasované a když jsem to na závěr exkurze poznamenala na tiskové konferenci, manažer zahraniční firmy to sice připustil, ale od té chvíle jsem byla nepřítelem, co se chystá hatit jejich plány.

A co teprve Pražské čokoládovny Orion, kdy na mapě tehdejšího generálního ředitele V. Veselého v jeho kanceláři byly napíchané špendlíky se šňůrkami do mnoha měst světa, kam šla jejich produkce a to zejména vánočních figurek a nebo bonboniér. Pak opět novináři putovali do sídla koncernu Nestlé do švýcarského Vewey, kde nádvoří firmy zdobí socha nesmrtelného komika Charlie Chaplina a tam se opět hovořilo o skvělých zítřcích a dalším rozmachu této čokoládovny se světovým věhlasem. Přitom dnes se až z Polska na český trh dovážejí i některé cukrovinky s logem pražské čokoládové hvězdy Orion, zrozené v roce 1896. A dokonce přímo z produkce

švýcarského koncernu Nestlé konkrétně Oplatka Delissa.

Do světa jdou sladkosti z Opavie

A když jsme u těch známých, bohužel už dříve českých čokolád, tak co si myslíte o známé modré Milce, která dnes slaví 120 let od svého založení a popásá se na alpských loukách, jak vidno z reklamy brazilského majitele firmy Mondelez, který vlastní i dobře známou Opavii. Když se mluví o průmyslu v České republice, vybaví si většina lidí především výrobu dopravních prostředků a strojů. Určitě jsme ale také země, která je velmi silná z hlediska produkce sušenek a oplatek. Hned tři továrny zaměřené na výrobu těchto produktů, v Opavě, Lovosicích a Mariánských Lázních, zde provozuje společnost Mondelez International. Přitom právě továrna v Opavě je největším a nejmodernějším výrobním místem této firmy v Evropě. Její cukrovinky, stejně jako sladkosti upečené v Lovosicích, najdeme nejenom na trzích Evropské unie, ale také ve Spojených státech, Austrálii či Saúdské Arábii. Denně se v Opavě vyrobí neuvěřitelný milion sušenek Oreo a spolu s nimi i další produkty světově známých značek, jako je Milka, Cadbury nebo belVita, kterou v České republice známe jako BeBe Dobré ráno. Ve všech továrnách se ale také vyrábějí sladkosti české národní značky Opavia i když dnes už vlastně Brazílie.

Na daních placených zahraničními vlastníky doma od nás odplouvají stovky miliard

Bohužel ve všech těchto případech, kdy lze stejně tak jmenovat závody masného průmyslu, konzervárny, mra-



Výprodej dobrých českých značek bohužel není ještě ani dnes u konce.

zírný, mlékárny platí jediné. Jejich mateřské firmy odvádějí daně doma, tedy v zahraničí, kde mají sídla. Jsou to miliardy a miliardy peněz co nám nutně pak chybí ve státní kase a dnes jen vzdycháme nad narůstajícím mínusem. Proč se ale děl v tak obrovském množství po roce 1990 velký výprodej všeho, co mělo u nás nějakou cenu a ve světě velmi dobrý zvuk. Platí to dodnes, umíme vyrobit, ale už ne tak dobře zobchodovat a toho právě využili zahraniční, někdy i nevýznamné firmy, co k nám vstoupily a opanovaly to nejceněnější co tu bylo. A nedělejme si bohužel větší iluze, že výrobky ze jmenovaných, ale i dalších potravinářských provozů od nás putují ve velkém do světa. Stačí když se v době dovolených podíváte v zahraničí do tamních supermarketů a vidíte kolik procent je tam tuzemské tedy místní produkce a kolik z dovozu. Někdy je to i 80 ku 20 procentům ve prospěch domácí produkce. A tak se naskytá otázka, za co vlastně lobovaly senátoři a nebo opozice při zamítání nárůstu domácí potravinářské a zemědělské produkce, která by se mohla a měla objevit na českých pultech. Proč se dál podporuje výprodej zbývajících

českých prosperujících firem, kde se zaměstnávají tisíce místních lidí.

Příznějme, že určitou výjimkou v tomto neradostném dění je Opavia, vlastněná dnes brazilskou nadnárodní společností Mondelez. Vloni oslavila dokonce 180 let od svého založení. V roce 1840 zde totiž místní soukeník Kašpar Melhior Baltasar Fiedor a jeho žena Amálie založili firmu Fiedor vyrábějící cukrové oplatky. Zdatní podnikatelé z této rodiny až do druhé světové války produkci rozšiřovali a upravovali. Po válce byla rodina Fiedorů vysídlena a na výrobu uvalena národní správa. V padesátých letech došlo k jejímu začlenění do oborového podniku Československý průmysl trvanlivého pečiva v Praze. V devadesátých letech byl schválen privatizační projekt akciové společnosti Čokoládovny. Po řadě změn v nadnárodní vlastnické struktuře se v roce 2012 stala Opavia součástí Mondelez International. Právě tento majitel učinil z továrny v Opavě díky investici do jejích výrobních prostor přesahující čtyři miliardy korun výrobní kolos a vlajkovou loď svých sušenkových výrobních aktivit v Evropě. Pro-

duktové portfolio zahrnuje globální značky Oreo, Milka, belVita, Toblerone, Halls, Cadbury a Trident. Doplněné je lokálními značkami, kterými jsou u nás především Opavia a Figaro. V České republice prodává obchodní zastoupení firmy okolo 500 produktů. V tomto dění jde ale skutečně spíš o světovou výjimku.

Výroba se často z Čech přesune po prodeji firmy do jiné země

Stále pokračující likvidace českého zemědělství a potravinářství má již zavedený průběh. Českého výrobce koupí od privatizátora nadnárodní koncern. Značka kvalitního oblíbeného výrobku se nezmění, jen místo výrobce se na obalu objeví distributor. Obal se nezmění, jen místo 150 g se hmotnost sníží na 135 g a cena zůstane stejná. Následně se výroba přesune do levnější země, kde již nedodrží českou recepturu a použijí nekvalitní suroviny a technologii výroby, na obalu se objeví vyrobeno v EU. Toho si již kupující všimnou a distributor v tisku sdělí, že výrobky byly upraveny podle chuti spotřebitelů a ke snížení jejich obezity. V poslední

fázi jsou již tyto dost odlišné výrobky od původních označeny za biopotravinu a výrazně zdraženy, obyt klesá k nule, takže je čas podnik zlikvidovat a přejít na další.

Nejnovější překvapení nabídnou nakládané okurky Znojmia, které sice mají na obalu tradiční českou značku a jen malými písmeny uvedeno, že jsou vyrobeny v Turecku. Zůstala jen cena, ale podle českých chutí rozhodně nejsou. A co Mochovská zelenina? Mochovský výchoď od Prahy byl dlouhá léta považován za místo, odkud k českým hospodynám plyne mražená česká zelenina. Pokud dnes do Mochova zavoláte a budete chtít hovořit s někým, kdo má na starost výrobu, neuspějete. "To musíte volat do Rakouska, veškerá výroba se přesunula tam, tady je už jenom obchod", říká do telefonu spojovatelka. A skutečně. Výrobky, které jsou dnes v obchodní síti stále prodávány pod značkou Mochov, respektive Mochovská zelenina, mají na obalu připsáno Made in Austria. Nadnárodní koncern Ardo o přesunu výroby obchodní partnery informoval v listopadu loňského roku.

pokračování na str. 26

Konec výprodeje českých firem a značek

pokračování ze str. 25

Když chtěli novináři z jednoho českého významného magazínu od koncernu Tchibo informaci o aktuálním místě výroby kávy Jihlavan-ka, nejprodávánější kávy na našem trhu (která se kdysi skutečně pila v Jihlavě, ale v roce 2005 se výroba přestěhovala do Vídně), odpověď nedostali. Výrobní závody máme ve více zemích, ale konkrétní místa nesdílujeme zněla odpověď zástupce české pobočky Tchibo.

Obdobný osud potkala i výrobce Sunaru v Zábřehu na Moravě. Na zaslané otázky nereagoval ani švýcarský koncern Hero, který na český trh uvádí dětskou výživu pod tradiční značkou Sunar. Z údajů na obalech lze ale dovodit, že aktuálním místem původu je převážně Velká Británie, u některých produktů Španělsko. Přitom ještě do roku 1999 se Sunar vyráběl v Zábřehu na Moravě. Zákazníci v supermarketech si těchto přesunů většinou ani nevšimnou, protože na obalech informace o původu chybějí či je zde uvedeno pouze Made in EU. Navíc řadě spotřebitelů je možné ukradené, kde se co vyrábí. Jedno by jim to ale být nemělo.

A dostáváme se touto cestou i k Sedlčanskému hermelínu. Kdo by neznal televizní reklamu o Pepovi ze středocheských Sedlčan? Plísňový sýr prodáváný pod značkou Sedlčanský Hermelín je další ze stálých českých ledniček. Jaké překvapení na zákazníky asi čeká, když zjistí, že některé šarže pocházejí z Polska. I v tomto případě opakovaná snaha od zástupců firmy Bongrain získat k celé věci nějaké stanovisko vyšla naprázdno. Bez úspěchu. Výrobce přitom nijak neomluví, že polská výroba je výrazně menšinová a dochází k ní jen tehdy, když česká mlékárna kapacitně nestíhá. Alespoň tak zní neoficiální odpověď jednoho z manažerů. V Polsku se dnes částečně vyrábí i některé sýry Lučina, další tradiční produkt sedlčanských mlékáren. Skupina Bongrain v tom ale není sama. Želetavskou sýrárnu na Třebíčsku dnes vlastní konkurenční francouzský koncern Bel, který ji získal roku 2000 a používá podobné praktiky. Část tavených sýrů – chlubicích se více než stoletou značkou Želetava – vyrábí ve Slovensku. Konkrétně v Michalovicích.

České značky z ciziny, to není jen ale záležitost potravinářského průmyslu

Například autobaterie Akuma se dnes vyrábějí v Itálii.

Tužky pod značkou Koh-I-noor vyrábí impérium rodiny Břízových nejen v Česku, ale i v Rusku, Bulharsku a Číně. Výroba Zápalek Solo Sušice se ze Sušice přesunula do Indie, Elektrospotřebiče ETA se přesunula z Hlinska zase do Číny.

Co z toho všeho plyne? Blíží se volby a jednotlivé strany se předhánějí tak jako všude ve světě i u nás ve slibech. Mám jeden příklad za všechny, je to o dvou bratrech ze dvou různých stran. Zatímco jeden v minulých volbách prosazoval větší podporu a prostor pro imigranty i v naší zemi, druhý si vybral z jejich volebního programu stručné přání, více brambor na tuzemská pole. Zní to pro někoho lacině, ale možná i to druhé přispělo k výraznému posílení právě té strany, co myslí na naše tuzemské potraviny, zaměstnanost lidí, větší příjem do kasy státu a když to vezmeme do důsledků i na silnější sociální politiku, z níž lze pak i uštědřit pomoc potřebným co by přišli v nouzi, ze zemí kde se válčilo a je bída. Ono se peníze pro dobrý chod státu nenamnoží jen tak samy od sebe a právě dobré hospodaření v tuzemských firmách je toho základem.

Posvítit si na daňové ráje je stále se opakující přání

A co není také od věci, naši politici by si již konečně měli posvítit i na daňové ráje, kam od nás také putují miliardy. Je to dáno jednoduchým kouzlem, rozdílem mezi 19 a třeba i 20 % DPH od 4 %, co třeba na Kypru jedna česká společnost prostřednictvím tam dosazeného sídla své matky ušetřila na odvodech daní a pak i platila při 4 procentech mnohem méně ale jinde. V Čechách pak suverenně vykazuje větší zisky. Naopak před šesti roky uváděl současný premiér Babiš ve svém vystoupení v parlamentu, že z jeho firem plynulo do státu naší české kasy 2 miliardy 314 milionů na zdravotní a sociální pojištění a dále 743 milionů na daň z příjmu právnických osob do státního rozpočtu. Agrofert v daňových rájích nebyl a není.

Plyne z toho jediné, před volbami si pečlivě zvažme, která ze stran jen slibuje a která staví na realitě a chce pro stát něco užitečného, ale i konkrétního udělat. Ne jen slibovat a říkat, my jsme to navrhovali, ale jiní nás předběhli nebo nám dobrou myšlenku sebrali. Nenaletíme na tyto báchorky a uvažujme logicky, s rozumem v hrsti.

Eugenie Línková

Agrární komora ČR usiluje o zákaz nespravedlivých obchodních praktik

Není od věci, že v této době Agrární komora ČR vyzývá, aby nespravedlivé obchodní praktiky zakázala novela zákona o významné tržní síle. Vyslovila se pro to většina respondentů v průzkumu provedeném v druhé polovině května, do kterého se zapojilo téměř dvě stě podniků. „Objektivní důvody pro takový zákon existují. Neudržitelné podmínky pro odbyt produkce českých zemědělců, které v tuzemsku určují velké obchodní řetězce, považujeme za hlavní problém českého zemědělství,” říká Jan Doležal, prezident Agrární komory ČR.

Agrární komora ČR, která sdružuje většinu malých, středních i velkých zemědělských podniků v Česku různého výrobního zaměření, si slibuje zlepšení situace od evropské směrnice o nekalých obchodních praktikách. Česko by ji mělo podle unijního práva převést co nejdříve do národní legislativy, respektive do zmiňované novely zákona o významné tržní síle. Zákodníci na to měli čas do začátku května letošního roku a termín nebyl splněn. Podle posledních informací by novelu zákona o významné tržní síle měla teprve v příštích týdnech řešit vláda.

Posílení práv dodavatelů

Směrnice, z níž by měla novela zákona vycházet, stanovuje například povinnost kupujících zaplatit dodavatelům za zboží podléhající rychlé zkáze nejpozději do třiceti dnů po dodání. Dále posiluje práva dodavatelů při zrušení objednávky na poslední chvíli

ze strany kupujícího nebo při příležitosti jiných neočekávaných změn smluvních podmínek. Současně za nekalou obchodní praktiku směrnice označuje také situaci, kdy kupující nutí dodavatele podílet se na nákladech za slevové akce. Směrnice umožňuje členským státům Evropské unie určitou míru flexibility, a dovoluje tak rozšířit minimální seznam nespravedlivých obchodních praktik podle situace v Česku.

Odběr zboží za podnákladové ceny je nepřípustný

K dalším praktikám, které podle provedeného průzkumu považují členové Agrární komory ČR za nespravedlivé, patří odběr zboží za podnákladové ceny ve vazbě na zneužití výsadního tržního postavení, příspěvek na propagaci, nutnost odebrat si zboží zpět, když jej obchod neprodal, nebo nedodržení lhůty pro fakturaci. „Typickým pří-



kladem letošního roku byly brambory, které zemědělci balíčkářům prodávali za výrazně podnákladové ceny. Farmářská cena činila za první čtyři měsíce letošního roku podle dat Českého statistického úřadu průměrně 3,85 koruny za kilogram, zatímco v obchodech stály konzumní brambory ve stejném období 12,93 koruny za kilogram. To znamená, že cena základní suroviny od zemědělce se na konečné ceně pro zákazníka podílela pouze necelou třetinou. Proto se také zemědělci na jaře rozhodli alespoň částečně produkci prodat na přímo ze dvora za ceny, které jsou výrazně pod cenami běžného obchodu,” uvádí jako příklad Doležal.

Konec nespravedlivých praktik

Třetina členů Agrární komory ČR sdělila, že jsou

vůči ní uplatňovány nespravedlivé praktiky pravidelně. K nápravě situace pak došlo pouze podle zhruba deseti procent respondentů. Většina dotazovaných současně uvedla, že by takzvaná významná tržní síla měla být v zákoně posuzována nejen na straně obchodníků, ale také na straně jejich dodavatelů. „Kvalitu českých potravin dokazují výsledky nezávislých testů a české potraviny mají úspěch i v mezinárodním srovnání. Například v žebříčku Global Food Security Index, který nedávno zveřejnil na svém webu prestižní britský týdeník The Economist, skončilo Česko na pátém místě ze 113 hodnocených zemí. Předstihlo nás pouze Finsko, Irsko, Nizozemsko a Rakousko,” dodává prezident Agrární komory ČR.)

(egi)

Projekt “Česko platí kartou” zvýší komfort zákazníků



Asociace českého tradičního obchodu a Sdružení místních samospráv se připojily k projektu “Česko platí kartou”. Díky němu lze žádat o platební terminál a získat jej zdarma včetně s ním spojených služeb i nulových transakčních poplatků z realizovaných plateb.

“K projektu jsme se připojili především proto, že podporujeme každý smysluplný projekt, který pomůže malým obchodníkům i celému venkovu zlepšit komfort pro občany. Možnost vylepšit služby zákazníkům i v těch nejmenších prodejnách a obcích je vítaná a potřebná,” vysvětluje Pavel Březina, předseda Asociace českého tradičního obchodu (AČTO). V loňském roce bylo v ČR celkem 25 terminálů na 1 000 obyvatel, evropský průměr byl přitom 32 terminálů na 1 000 lidí. Zlepšit tuzemskou situaci pomáhá právě projekt “Česko platí kartou”.



Podpora od místních samospráv

Rozšíření podporované skupiny o obce a neziskové organizace vnímá velmi pozitivně i Sdružení místních samospráv. “Jde o další rozšíření služeb našim občanům. Navíc v době, kdy je bezkontaktní platba preferována. V naší obci umístíme terminály do obecních prodejen a plánujeme i rozšíření o možnost placení poplatků vybírání obcí,” říká starosta obce Vysočina a člen předsednictva Sdru-

žení místních samospráv Tomáš Dubský. Ministerstvo průmyslu a obchodu (MPO) podpoří i malé obce. Ty budou nově moci nabídnout platbu kartou přímo na obecním úřadě. “Děkuji všem partnerům, kteří i v této velmi ekonomicky složité době chtějí do projektu investovat a podpořit tak zejména živnostníky a malé firmy. Současně podpoříme i malé obce, ty budou moci nově nabídnout platbu kartou přímo na obecním úřadě. Je také důležité, že se do projektu zapojili noví partneři,

Do projektu je zapojena Komerční banka, ČSOB a další poskytovatelé terminálů

V užívání bezkontaktních karet je ČR jedním ze světových lídrů. Projekt “Česko platí kartou” má fungovat minimálně do konce roku 2022. Díky němu si lze požádat o platební terminál a získat jej zdarma včetně s ním spojených služeb i nulových transakčních poplatků z realizovaných plateb. Do projektu se vedle stávající Komerční banky nebo ČSOB nedávno zapojili také další poskytovatelé terminálů - Global Payments, Revo a Moneta Platební služby, obchodníci tak mají větší možnost výběru. (egi)



Věrnostním programem v obchodech Lidl lze ušetřit stovky korun měsíčně

Majitele stravenkových karet a stravenek od Edenredu čekají od 1. 6. 2021 výhodné nákupy potravin ve více než 270 obchodech společnosti Lidl. Edenred sem rozšiřuje svůj úspěšný věrnostní program. Za nákupy zaplacené stravenkovými kartami Edenred mohou lidé získat zpět cashback ve výši stovek korun měsíčně. Program pamatuje i na zaměstnance, kteří dostávají papírové stravenky.

Platit v obchodech Lidl mohou majitelé stravenkových karet Edenredu a jeho stravenek Ticket Restaurant od 10. května. Nyní Edenred ve spolupráci se společností Lidl rozšířil do tohoto řetězce svůj věrnostní program, a to s platností až do konce srpna. „Stokorunový cashback získá každý majitel stravenkové karty za každý druhý nákup v Lidlu v minimální hodnotě 500 korun. Stačí mít stravenkovou kartu Ticket Restaurant nebo stravenkovou peněženku na kartě Edenred, stáhnout si novou aplikaci Edenred a přihlásit se do věrnostního programu,“ říká **Jakub Ryba, šéf inovací a marketingu Edenredu.**

Zkrátka v Lidlu nepřijdou ani zaměstnanci s papírovými stravenkami Ticket Restaurant, kteří ve svých obálkách najdou slevový kupon ve výši 10 % na nákup



v tomto řetězci. „Sleva bude platit na prvních 2 000 Kč nákupu a kupon je uplatnitelný do 30. 9. 2021,“ doplňuje **Jakub Ryba.**

„Navázáním spolupráce s dalším vydavatelem stravenek jsme vyšli vstříc četným přáním zákazníků, kteří nemohli v našich prodejnách svými stravenkami zaplatit. Nyní jsme ve spolupráci se společností Edenred připravili pro naše zákazníky další novinku, a to ve formě cashbacku, díky kterému se nakupování v Lidlu stane ještě výhodnější. Věříme, že držitelé stravenek či stravenkových karet Edenred tuto novinku přivítají,“ dodává **mluvčí společnosti Lidl Tomáš Myler.**

Edenred i nadále podporuje útraty lidí v restauracích. Jeho aplikace přináší přehled o akčních nabídkách restaurací, ve kterých lze sbírat odměny ve výši 5 Kč za platby obědů. „Počítáme s tím, že služba získá na největší popularitě v následujících týdnech, až se k zahrádkám přidají i otevřené interiéry restaurací,“ konstatuje **Jakub Ryba.**

(egi)



Stravenky a dobročinné benefity na jedné platební kartě Edenred Benefits

Edenred ČR obsluhuje 700 000 každodenních uživatelů z řad zaměstnanců, kterým poskytuje služby v síti 57 000 partnerských provozoven. V oblasti digitalizace patří k lídrům českého trhu. Stravenky a dobročinné benefity jsou k dispozici na jedné platební kartě Edenred Benefits. Karta umožňuje platbu mobilními aplikacemi Apple Pay a Google Pay. Čerpání benefitů je možné online díky platformě Edenred Benefits Café.

Skupina Edenred je přední platforma služeb a plateb a každodenní společník ekonomicky aktivních lidí. Propojuje 50 milionů uživatelů z řad zaměstnanců se 2 miliony partnerů z řad obchodníků prostřednictvím 850 tisíc klientů z řad podniků ve 46 zemích. Edenred nabízí účelová platební řešení pro stravování (stravenky), profesní mobilitu ((palivo, mýtné, údržba, služební cesty motivační pobídky (dárkové poukázky, platformy pro zapojení zaměstnanců) a podnikové platby (virtuální karty). Tato řešení zvyšují pohodu a kupní sílu zaměstnanců, zvyšují atraktivitu a efektivitu společnosti a oživují trh práce a místní ekonomiku.

10 000 zaměstnanců společnosti Edenred usiluje o to, aby se svět práce stal propojeným ekosystémem, který je každý den bezpečnější, efektivnější a uživatelsky přívětivější.

V roce 2019 skupina díky svým globálním technologickým aktivům spravovala obchodní objem 31 miliard EUR, a to především prostřednictvím mobilních aplikací, online platform a karet.

INZERCE

Editorial

Naše potraviny kvalitou válcují svět



Doba je zvláštní, znovu a už po kolikáté se otevírá kauza Čapího hnízda, která už byla několikrát uzavřena pro neprokázaní prohršku. Přesto a právě za ni by už tentokrát rádi sejmulu premiéra hlavně tři opoziční představitelé jednotlivých stran a uskupení, co by napříště chtěli získat tento post. Premiérův Agrofert přitom jako spíš výjimka mnoha průmyslových, ale i potravinářských firem není tak zvaně v daňovém ráji, sídlo má v Praze a platí stamilionové daně ročně tady. A mimo toho přes dvě miliardy korun za zdravotní a sociální pojištění svých zaměstnanců.

A co víc k politickým pletichám? Je jich víc než dost. A tak raději otočme list a pojďme se společně podívat na jednotlivé zajímavosti co jsme tentokrát pro vás připravili v čísle. Jsou to rozhovory s lídry našeho potravinářství co neskuhrají a jedou na plný plyn. Umí a na trh dávají skvělé potraviny a jak je v čísle jedním z odborníků řečeno, dokonce jsme s těmito skvělými produkty zabodovali ve světě a jsme na čestném pátém místě co do jejich kvality. Navíc odborníci lehce i doloží v čem jsme u potravin tak dobří. Dáváme mnohem méně chemie na pole než je běžné zejména ve starých zemích EU-15 natož v USA. Nedovážejí se z půlky světa a jsou k mání doslova hned za humny a nekale se tak nepodílíme na uhlíkové stopě, co je dnes tak vzpomínaným nešvarem. Máme jasné značení potravin, z nichž řada se vrátila ve výrobním procesu k osvědčeným a přísným původním normám, v nichž jsme lehce mnoho zemí strkali dřív do kapsy. To vše je snadno doložitelné. A co je navíc radostnou zprávou? Mnohé z těchto dobrot si letos jako návštěvníci agrosalonu Země životelka v Českých Budějovicích tamtéž můžeme ochutnat. Jednotlivé okresní a regionální agrární komory chystají předvést co dobrého se jim v kraji „urodilo“ a mimo jiné společně s ministerstvem zemědělství představí i vítězné regionální potraviny. S touto soutěží totiž už před zhruba 17 roky jako první začínala Jihomoravská agrární komora, na ní navázala agrární komora z Ústeckého kraje a pak už to byla jedna za druhou co někdy v roce 2006 předvedly pestrou škálu těchto dobrot z jednotlivých krajů. Bylo to poprvé, kdy společně ing. Jan Veleba prezident AKČR a PhDr. Petr Sušanka zakladatel Národní sítě Místních akčních skupin České republiky odvážně udělali krok do tmy a setkali se s velkým úspěchem. Od té doby se soutěží ve velkém a po třech letech tuto soutěž už převzalo Ministerstvo zemědělství a prostřednictvím SZIF ji i dotuje.

A jelikož se člověk má stále co učit, tak zejména američtí novináři mne jako vítěze světové Star Prize 2000 z legrace poučili na předávání této ceny za žurnalistiku v australské Canbeře, co je to rétorika a jak se má veřejně vystupovat a nebo i psát úvodník. Má se začít nějakým závažným sdělením, pak vysvětlit co je v novině nebo magazínu v jeho čísle nejzajímavějšího a na závěr to vše odlehčit a přidat veselou historku. (Na rozdíl od nás se v USA rétorika učí od první třídy). I to závěrečné odlehčení mám a je z Kypru, kde působí asi i dnes jako předseda jejich asociace farmářů můj spolužák z VŠZ Suchdol Nikos. Moc fajn chlapík, který byl i členem Evropského parlamentu a jak mi prozradil, často loboval i za naši republiku a zemědělce, protože ti čeští europoslanci selhávali. Prozradil mi konkrétní případ jedné potravinářské velké firmy co na Kypru měla sídlo mateřské firmy v podobě kamaráda vystudovaného taktéž v Praze. Na Kypru se platilo 4 % DPH, zatímco v té době u nás 21%. Když ale bohužel tento Kypřan - „matka“ umřel, najednou se sídlo oné české firmy přestěhovalo někam na Panenské ostrovy nebo Bahamy, dál to nezkoumal. A teď si zase o mne někteří řeknou, je to Babišovec nebo Zemanovec, co chcete. Nikoliv přátelé, jsem bývalým a dost dlouhá léta voličem ODS, než jsem prozřela. Pomohlo mi k tomu i ono zjištění, že majitel té velké potravinářské firmy je velkým křiklounem této strany i když jen na krajské úrovni. Není to na závěr dobrý fór? A tak držíme ministryni Maláčové palce, aby prosadila ve svých bodech ozdravného procesu naší státní kasy, odmítnutí daňových rájů, ty roční desítky miliard opravdu stojí za tento odvážný krok.

Eugenie Línková
šéfredaktorka



S moukou to umíme

www.mlynherber.cz

MLÝN HERBER spol. s r.o., Mlýnská 1/215, 747 73 Opava-Vávrovice, +420/553 780 509, herber@mlynherber.cz

Podle indexu bezpečnosti potravin za rok 2020 obsadila ČR 5. místo na světě

Kvóty na povinné množství českých potravin v obchodech jsou pasé. Ačkoliv to v tomto směru v lednu vypadalo nadějně, minulý měsíc tuto záležitost smetli poslanci ze stolu, dokonce se na poslední chvíli vyjádřil k novele zákona o potravinách ministr zemědělství Miroslav Toman jako k nedodělku. Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR (SOCR ČR) okamžitě uvítal rozhodnutí horní komory parlamentu, která jednoznačně označila kvóty na české potraviny za nepřijatelné a vrátila Poslanecké sněmovně návrh zákona o potravinách k novému posouzení. SOCR ČR slovy jejího prezidenta Tomáše Prouzy průběžně a dlouhodobě poukazuje na nezákonnost a nesmyslnost návrhu, který měl lidem prikazovat, jaké potraviny si mohou a nemohou koupit. Pokud by se ve sněmovně nakonec našlo dostatečné množství poslanců, kteří by hlasovali pro zachování kvót, ponese každý z nich odpovědnost za zvýšení cen potravin v době ekonomické nejistoty související s koronavirovou krizí.

Takto jednoznačně se k novele obhajující alespoň 55 procentní podíl českých potravin na českých pultech vyjadřoval skoro denně Tomáš Prouza, který je zároveň i viceprezidentem Hospodářské komory ČR. Jiného názoru je Agrární komora ČR, jejíž prezident Jan Doležal se v minulém Potravinářském obzoru vyjádřil jednoznačně k této novele, kterou tato komora na rozdíl od Hospodářské podporuje.

Co tomu říká exprezident Agrární komory ČR Ing. Jan Veleba, který stál v jejím čele v letech 2005 až 2014, to přinášíme v rozhovoru.

► **Stále platné slavné francouzské úsloví říká: král je mrtev, ať žije král. (Le roi est mort vive le roi). Platí to i pro české potraviny?**

Za zvýšení současného podílu českých potravin je třeba bojovat. Jde totiž o všechno, nejen o potraviny, ale o národní suverenitu. Ono to totiž potopením novely zákona o potravinách neskončilo, ta rozhodující bitva nás teprve čeká. A to vzdor nelítostné kampani co proběhla na základu a za užití špinavých peněz na podplacení všech těch, co tak plamenně takřka denně vystupovali v médiích, hlavně v televizi. Nechvalně známou tvář této kabaně se tak stal právě Tomáš Prouza. Samotným

zákonem, bez podpory společnosti, politiků a slušného chování obchodních řetězců a dohody samotných zemědělců, kteří potraviny vyrábí, ale hlavně produkují suroviny pro jejich výrobu, toho mnoho ale nezměníte. Domníval jsem se ale, že velké problémy v době kulminující pandemie, kdy se dokonce uvažovalo o zavření průmyslu, otevřou našim politikům a vůbec všem občanům oči a na zemědělství se začne pohlížet jako na strategický resort. Tedy stejně, jak na něho pohlíží Němci, Nizozemci, Španělé, Belgičané a další, kde je zemědělská produkce měřená v jednotkách na hektar výrazně vyšší než u nás. Třeba u mléka je našich 75 litrů na 100 hektarů naprosto ubohý výsledek proti Nizozemí s 680 litry na 100 hektarů. Druhý příklad vepřové maso, my produkujeme 62 kilogramů na 100 hektarů a Nizozemsko 620 kilogramů, tedy 11krát více. Podobné to je u speciálních plodin, jako je ovoce a zelenina, které byly kdysi naší doménou – trend je stejný – obrovský pád. Tato politika je krátkozraká, neodpovědná a můžeme na ni v budoucnu doplatit.

► **Zemědělství jste zůstal věrný i ve své nové pozici ředitele okresní agrární komory v Mostě. Můžete**



exprezident Agrární komory ČR Ing. Jan Veleba

se proto vyjádřit s přehledem k vývoji a práci tohoto sektoru národního hospodářství v době pandemie, kdy třeba chyběly na určité hlavně sklizňové práce brigádníci ze zahraničí a problémů bylo dostatek. Jak dopadl loňský hospodářský rok?

Podzimní úroda na polích a sadech byla sklizena, nová úroda na podzim a na jaře založena, farmy živočišné výroby běží, a tak bych mohl pokračovat. Já jsem se na brněnské Masarykově univerzitě učil, že na venkově jsou kořeny národa, že je tam základ státu a jeho mravní zdraví. Tyto hodnoty určitě nelze dovést, ty nelze koupit v supermarketech, na jejichž



Podobné to je u speciálních plodin, jako je ovoce a zelenina, které byly kdysi naší doménou – trend je stejný – obrovský pád

velkosklady padly desetitisíce hektarů půdy a zásobují je více než 100 000 kamionů dovezenými potravinami z celé Evropy, bez ohledu na uhlíkovou stopu. V době pandemie koronaviru s odkazem na naši zranitelnost poznamenanou světovou globálními krizí jsme měli představit novou agrární politiku směřující k nastartování vzestupné trajektorie. To se nestalo, tato přiležitost, kdy mohli být denně v médiích a strhnout na primární sektor, tedy zemědělství, pozornost, ta byla promarněna. Alespoň ve velkých médiích, která ovlivňují běžné občany a spotřebitele. Místo toho jsme byli svědky nechutné, lživé kampaně proti českým potravinám, která nyní přešla v kampaň proti velkým zemědělským firmám. S tím se nelze smířit a je třeba bojovat, dokud je čas, dokud je za co.

► **Kritici zákona o kvótách na české potraviny mluvili o tom, že by nahrál agrobaronům. Je to pravděpodobné?**

Nahrál agrobaronům? Jsme svědky mohutné protizemědělské a protičeské kampaně se zapojením Evropského parlamentu a Evropské komise, jejíž start není náhodný – ona totiž kvete řepka, a tak je třeba celoroční štvavou kampaň proti ní, velkým podnikům a speciálně proti premiérovi zúročit.

Jinak musím opravit tuto dnes nechvalně používanou terminologii. Už za první republiky agrární sociolog profesor Tomáš Čep používal ve svých pracích termín zemědělský závod. Termín agrobaron je výplod médií a určité části politiků, kteří mají o zemědělství jenom velmi mlhavé představy. Ale k věci. V České republice zemědělské závody, podniky různých forem vlastnictví, které jsou v návaznosti na historický vývoj výrazně větší, než tomu je v ostatních zemích EU. Jsou zde družstva vlastníků půdy a majetku, akciové společnosti, společnosti s. r. o.

a samozřejmě čisté rodinné soukromé hospodářství. To pro upřesnění. A kdo je tady ten velkobaron a kdo rozhoduje a diktuje? Nejsou to zemědělci, byť sebevětší, ale obchodní řetězce. Představují obrovský kapitál, jejichž roční obchodní obrat u každého ze tří největších (LIDL Česká republika, KAUFAND Česká republika, ALBERT Česká republika) je přes 50 miliard korun. Naproti tomu roční obrat velkých zemědělských podniků se pohybuje ve stovkách milionů korun až do 4 miliard korun. Jinými slovy, tlak zahraničních řetězců je drtivý a jejich obchodní manýry dle libosti. Pokud tedy politikům, pražské kavárně a spřáteleným médiím, ctihodným europoslancům v čele s panem Zdechovským a dalším vadí úspěšní a velcí, tak nechť vrátí Gottwalda, znárodní je a uleví se jim. Rozvoj, expanze, zvětšování kapitálu, to je přece základní rys kapitalismu. To není o Babišovi, to je o systému.

► **Jaká je tedy relace u těch velkých podniků mezi dotacemi a výrobou, když slyšíme ze všech stran, jak jenom oni využívají dotace?**

Největší a nejuspěšnější firma Agrofert produkuje v zemědělské prvovýrobě a zpracování ročně kolem 20 mld. Kč, přičemž v seriálu na pokračování serveru Seznam při uváděných dotacích 1,044 mld. Kč za rok 2020 to představuje přibližně jenom 5 %. Podobné to je u dalších hlavních domácích producentů potravin, které v zatím posledním díle seriálu Seznam Zprávy nazval „Brusel sedlákům – hlavní příjemci zemědělských dotací v Česku“. Například AGRO Měříň, kde loňských 386 milionů dotací představuje podíl rovněž přibližně 5 %. Z toho vyplývá jenom jedno – je zbytečné a hloupé vytrvale útočit na velké zemědělské a potravinářské podniky a současně vytvářet iluzi,

že se sem vrátí idyla malých soukromých hospodářství, které nás budou živit. Aby bylo jasno, já sám jsem v takovém hospodářství strávil prvních 10 let života – měli jsme 6 krav, 3 koně, 3 prasnice, 2 kozy a drůbež. Doba je dnes samozřejmě někde jinde, ale ten, kdo na běžícím pásu vyrábí a umně manipuluje občany, s využitím grafických symbolů právě kvetoucí krásně žluté medonosné a půdu zúrodňující řepky, a šťve je proti českému zemědělství, zaslouží opovržení. A mimochodem, řada firem z ČR platí nízké daně v tak zvaných daňových rájích, Agrofert mezi nimi není a odevzdává stamiliony do naší státní kasy. Supermarkety mají své mateřské firmy v zahraničí a tudíž samozřejmě daně platí tam, ne u nás.

► **Mluvílo se také o tom, že by potraviny zdražily. Jak je to možné, když by odpadly náklady na často stovky až tisíce kilometrů dopravy z cizích zemí?**

Tuto kampaň vedl viceprezident Hospodářské komory ČR Tomáš Prouza. Dělo se tak za mohutné podpory médií, televizní, rozhlasové, novinové a internetové reklamy nejenom o tom, že budou drahé potraviny, pokud budou naše, ale také, že budou méně kvalitní. A nebylo snad hodiny, kdy by tento neználek nemluvil v televizi, rozhlase a nešířil dezinformace a vyložené lži. To všechno ve prospěch zahraničního kapitálu, proti českým zemědělcům a proti naší zemi. Usvědčit Tomáše Prouzu ze lži je navíc velmi snadné. Česká republika téměř vítězí ve světové tabulce, kde jsou země seřazeny podle indexu bezpečnosti potravin – za rok 2020 obsadila 5. místo na světě!!! Takže, pane Prouzo, než z vás něco příště zase vypadne, tak si alespoň něco o daném oboru přečtěte. Od viceprezidenta Hospodářské komory ČR bych to očekával.

Eugenie Línková



Třeba u mléka je našich 75 litrů na 100 hektarů naprosto ubohý výsledek proti Nizozemí s 680 litry na 100 hektarů.

Českých potravin je dost, levný dovoz ale stále převažuje

Je skutečně pravda, že má Česká republika nedostatek vlastních kvalitních potravin? Je zákonem požadovaný podíl českých potravin v prodejnách nedosažitelný? A proč to nezávislí obchodníci vidí jinak?

V ČR mají zahraniční řetězce podíl 80 % trhu. Představa, že budou z lásky dominantně obchodovat jen s českými zemědělci a potravináři je velmi naivní. Přitom na českém trhu není o domácí potraviny nouze. Pravdou ale je, že u velkých obchodníků byste často obtížně hledali zejména ty, které pocházejí od malých, lokálních českých výrobců a producentů. Ne, že by malí neměli zájem, ale preference řetězců jsou jiné.

„Obchodníci se pohybují ve velmi tvrdém konkurenčním prostředí, které máme tendenci vnímat jen z úrovně naší české zahrádky. O cenu jde jako vždy až na prvním místě, česká produkce se tak hodí hlavně do reklamních kampaní řetězců. Na druhou stranu je pravda, že v posledních letech dala spousta zahraničních řetězců českým produktům na svých pultech větší prostor. Avšak vzhledem k jejich struktuře centrálních skladů a řešení společného nákupu nemožnou nikdy nahradit český nezávislý obchod, který je mnohem více propojen s lokálními a regionálními producenty,“ říká Pavel Březina, předseda Asociace českého tradičního obchodu (AČTO).

Právě v tom spočívá odlišnost v principu fungování zahraničních řetězců a českých nezávislých prodejen. „Tuto odlišnost lze dobře ilustrovat na příkladu otázky, kterou občas dostávám z médií. O kolik v příštím roce zvýšíte počet regionálních položek ve vašem sortimentu? Odpověď: To já přece nevím a ani vědět nemůžu. Obchod se u nás řeší lokálně, regionálně. V Praze rozhodně nemůžete mít přehled o pekařích kolem Opavy a lahůdkářích kolem Tábora,“ vysvětluje dále Březina.

Domácí české potraviny vynikají kvalitou

Pokud si nyní řetězce stěžují, že čeští potravináři a zemědělci nejsou schopni uspokojit jejich poptávku, pak si za to do značné míry můžou sami. Roky trávající tlak na cenu dovedl mnoho

potravinářů k ukončení výroby a řadu zemědělců donutil rušit chovy a přestat pěstovat potraviny ve prospěch obilovin, řepky, krmné kukuřice či foto-voltaiky. Je také třeba odmítnout účelová tvrzení, že naše domácí potraviny nejsou kvalitní. Právě naopak. Je obecně známo, že česká potravinářská výroba podléhá přísným standardům, navíc je nutno vyzdvihnout velmi dobrou práci českých dozorových orgánů, pokud se dozoru nad výrobou, ale též dovozem potravin týče. „Svědčí o tom i statistika, kdy nejmenší podíl na potravinách nesplňujících zákonné požadavky mají české potraviny a nejvyšší, téměř dvojnásobný, potraviny ze zemí mimo EU. U živočišných potravin dochází ke stoprocentní kontrole, při které standardy bezpečných potravin nesplňují jednotlivé případy, což je vyjádřeno v tisícinách procenta.“ dokládá Martin Pýcha, předseda Zemědělského svazu. Netřeba připomínat řadu skandálů s dovozem zdravotně závadných potravin či potravin dvojí kvality.

Další problém v možnosti nákupu kvalitních domácích potravin je nejen v přístupu zahraničních řetězců, ale také dlouhodobá preference zákazníka, který je stále dominantně orientovaný především na cenu produktu. To samozřejmě nahrává odbytu levného a v některých případech dotovaného dovozu. Současně jsou poměrně velké rozdíly mezi nákupními preferencemi zákazníků ve venkovském prostředí a velkými městy.

Regionálních a lokálních výrobců a producentů je dostatek

Rozhodně tedy nelze souhlasit s tvrzeními, že české potraviny nejsou k dispozici a řetězce tak nemají od koho odebírat. Regionálních a lokálních výrobců a producentů je dostatek, problém je ale v tom, že řetězce a priori zboží dovážejí ze svých



mateřských zemí. A aby to nebylo tak okaté, marketingově se halí do českých státních symbolů, deklarují lásku k Česku a dělají mediální humbuk s regionálními koutky a akcemi. Přitom jen v uplynulém roce investovaly zahraniční řetězce do marketingových aktivit přes 4 miliardy korun. „Potom jsme svědky toho, že čeští pěstitelé zeleniny odvázejí kvalitní cibuli na kompost, protože jejich odběratel sehnal sice méně kvalitní, ale levnější zboží ze zahraničí, že českým chovatelům prasat zůstanou jejich zvířata ve stáji a hluboko pod nákladovou cenou jsou nuceni je vyvézt,“ Martin Pýcha.

Je paradoxem, že ve výrobě vepřového masa dosahuje Česká republika soběstačnosti kolem 50 %, ale čeští chovatelé musejí více než deset procent živých zvířat prodat zahraničním, převážně slovenským a maďarským odběratelům.

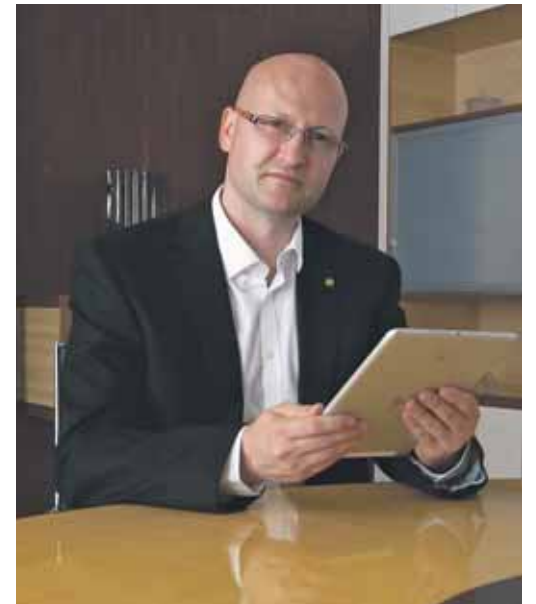
V situaci, kdy zahraniční řetězce mají podíl na českém trhu kolem 80 % tak není překvapující, že se adekvátně k tomuto číslu daří i českým potravinářům a zemědělcům. Čeští obchodníci jsou dlouhodobě pod tlakem konkurence nadnárodních řetězců, které ve velkém prodávají dovážené zboží i tam, kde by poptávku uspokojila domácí česká produkce, nuceni též prodávat zahraniční produkci, neb si to zákazník pod vlivem masivního marketingu řetězců opět žádá. Přesto jsou české maloobchodní sítě i samostatní nezávislí obchodníci, kteří představují pro obyt domácí produkce menších lokálních a regionálních výrobců a producentů potravin klíčový distribuční kanál, takové zboží nabízejí dlouhodobě, trvale a v převážné míře.

Přibývá zákazníků, kteří dávají přednost menším českým prodejnám

Jenomže i chování zákazníků se pomalu mění a férové jednání mezi českým nezávislým obchodníkem a lokálním producentem nese své plody. Zatímco čeští lokální a regionální výrobci a producenti, ať už jsou pekaři, uzenáři, lahůdkáři, cukráři,



Pavel Březina, předseda Asociace českého tradičního obchodu (AČTO)



Martin Pýcha, předseda Zemědělského svazu



Zemědělský svaz České republiky

pěstitelé či chovatelé, mají stabilní a poutivý distribuční kanál, nezávislí obchodníci, kteří ve velké míře stále zajišťují obchodní obslužnost venkova a malých měst, jsou nadšení, že stále přibývá zákazníků, kteří dávají přednost menším českým prodejnám. Proč? Důvodem jsou právě české kvalitní produkty, což se odráží i na dlou-

hodobě rostoucích obratech obchodníků. Bylo by vhodné a žádoucí, kdyby si organizací provázanost českých obchodů, zemědělců a potravi-

nářů uvědomili také ti, kteří mohou zastavit bezbřehou expanzi obchodních řetězců. **Eugenie Línková** ve spolupráci s AČTO a ZS ČR



INZERCE

Cukrovarnickou velmocí je Česká republika i nadále

Neuvěřitelných 190 let svého trvání oslaví cukrovar v Dobrovici. Stejně tak jde o krásné číslo 32 let, jak dlouho stojí generální ředitel inženýr Oldřich Reinberg v čele společnosti Tereos TTD, a.s.-Cukrovar Dobrovice, jejíž základy stavěl kníže Karel Anselm Thurn-Taxis. Na jeho výzvu v roce 1831 založit cukrovar v Dobrovici zareagoval vynikající cukrovarník Karel Weinrich a v prostorách neobydleného zámku vytvořil správní centrum cukrovaru. Ten se zcela právem stal kolébkou průmyslového cukrovarnictví střední Evropy a patří tak mezi nejstarší činné řepné cukrovary nejenom v Evropě, ale i ve světě. Jako takový je jediným závodem, jehož řídicí, výrobní a pomocné provozy jsou stále umístěny i v původních nejstarších budovách. Tento výjimečný kredit mu právem přisuzuje statut průmyslové pamětihodnosti České republiky, navíc umocněný skutečností provozu bez vynechání jediné kampaně.

Plných 32 let je prosperita tohoto cukrovaru spojena s jménem generálního ředitele Oldřicha Reinberga. S kým jiným, než právě s ním si i v rozhovoru připomínáme minulost, současnost, ale i plány do budoucna, které nastartoval a už je nechá naplnit svým nástupcům.

► Jaké roky berete jako tzv. zlomové v historii cukrovaru v Dobrovici?

Zlomové momenty v dávné historii vidím v tom, že cukrovar měl po většinu svého života štěstí na majitele a jako šťastné vidím také to, že se v Dobrovici před oběma válkami investovalo. Cukrovar tak byl před oběma válkami moderní, a díky tomu přežil těžké válečné roky a nemusel ani na chvíli přerušit svůj provoz, a to i díky tomu, že vyráběl strategickou potravinu. Smutným zlomovým momentem bylo pro cukrovar vítězství dělnické třídy a jeho znárodnění, které znamenalo 40 let chátrání a ztráty kontaktu s vyspělým evropským cukrovarnictvím. Po tom ale zase přišly světlé zlomové momenty:

Když jsme dostali možnost vyčlenit Dobrovici na samo-

statnou akciovou společnost ze Státního podniku Kolínské cukrovary. Tím se nám podařilo ji vytáhnout ze šedi ostatních cukrovarů.

Dalším zlomovým momentem byla privatizace, při které jsme měli také velkou dávku štěstí. Když jsme v roce 1990 poprvé byli v zahraničí a viděli, o kolik nám svět utekl, věděli jsme, že nemůžeme cukrovar privatizovat sami, ale že potřebujeme zahraniční kapitál. Tam jsme měli obrovské štěstí, že jsme potkali pana Philippa Duvala z francouzské společnosti Union SDA, se kterým jsme navázali vynikající vztah, porozumění a důvěru, díky které jsme mohli začít pracovat na obnově slávy dobrovického cukrovaru.

Další zlomové body byly potom liberální vývoj v letech 1990-2004, kdy díky nechráněným hranicím došlo k obrovské restrukturalizaci českého cukrovarnického průmyslu. TTD v té době dostalo od svých akcionářů možnost modernizovat a z tohoto období vzešlo výrazně posíleno – postupně jsme koupili Pražskou cukerní společnost se šesti továrnami a holding České cukrovary dokonce s 12 továrnami,

z nichž postupně krystalizovala dnešní podoba TTD. V roce 2004 jsme dokázali obhájit produkční kvóty, takže modernizace nepřišla vlnou. V letech 2006 – 2009 nás čekaly krušné časy v podobě restrukturalizace cukerního pořádku, ale TTD díky prosperitě a postojí akcionářů dokázalo obhájit svoji existenci, a naopak vyšlo z tohoto období znovu posíleno, když jsme v roce 2006 mohli postavit v Dobrovici lihovar, díky čemuž jsme vstoupili do dalšího výrobního odvětví – výroby energetického lihu. A posledním klíčovým rokem byl rok 2017 – přechod z regulovaného do liberálního prostředí. Cukrovar byl výborně zainvestován, na dobré úrovni bylo i pěstování řepy. Díky tomu jsme mohli rozšířit své zákaznické portfolio do mnoha zemí střední a východní Evropy.

► Začátky byly nesmírně tvrdé a složité a co teprve rok 2004, kdy jsme přistupovali s ostatními novými zeměmi do EU a začalo se vážně uvažovat o větším snížení ploch cukrovky u nás a zavedení kvót. Jak hodnotíte až necitlivé snížení výměry cukrovky u nás a srovnání se zemí i některých našich cukrovarů, jako byl především moderní v Hrochově Týnci?

To jsou vlastně dvě období. V roce 2004 přišel vstup do Evropské unie a Česká republika musela obhájit svou národní výrobní kvótu cukru, což se nám díky dobré práci nevládních organizací podařilo a obhájili jsme kvótu ve výši 480 tisíc tun cukru.

Následně Evropská unie prohrála na základě žaloby některých států (Brazílie, Thajsko, Austrálie) panel u Světové obchodní organizace a byl jí zakázán export cukru. V té době EU vyhlásila restrukturalizační program s cílem snížit výrobu cukru ze 17 mil. tun na 13 mil. tun a zároveň limitovala exporty, z tehdejších 4-6 mil. tun na 1,3 mil. tun. Tato restrukturalizace evropského cukerního pořádku proběhla v letech 2006-2009 a během ní došlo k ohromnému snížení odbytu. My jsme už v té době byli hodně proexportní společností, která exportovala až 100 tis.



Ing. Oldřich Reinberg generální ředitel společnosti Tereos TTD, a.s. - Cukrovar Dobrovice

tun ročně, takže jsme museli spolupracovat s menšími cukrovary (Litovel), kdy jsme využívali jejich vývozních licencí k našemu exportu. Restrukturalizace měla probíhat v rámci dobrovolnosti, kdy byl vytvořen restrukturalizační fond, do kterého přispívali všichni výrobci a z kterého byli kompenzováni ti pěstitelé a cukrovarníci, kteří se rozhodli skončit. My jsme do tohoto fondu zaplatili během tří let 2,5 mld korun. V té době i někteří naši pěstitelé byli lákáni možností ukončit pěstování řepy, čímž by se TTD snížila kvóta, takže TTD od nich jejich právo odkoupila a přerozdělila ho pěstitelům, kteří v pěstování řepy chtěli pokračovat. Jinak se však chovali jiní investoři v ČR, např. Eastern Sugar, který kromě Hrochova Týnce, Kojetína a Němčic zavřel i další cukrovary ve východní Evropě, např. v Dunajské Středě na Slovensku a také cukrovary v Maďarsku. Tímto došlo ke snížení kvóty ČR o cca 100 tis. tun, zároveň byly sníženy i plochy cukrové řepy přibližně o 12 tisíc hektarů. Další snižování ploch je potom důsledkem zvýšení efektivity pěstování cukrové řepy. Hodnotím to tak, že se jednalo o podnikatelské rozhodnutí zahraničního investora, a můžeme vidět i rozdílnost přístupu jednotlivých investorů k řešení situace. Nyní, s odstupem času, vyrábíme po zrušení kvót více než půl milionu tun cukru, což je stejně jako dřív, takže se jasně ukazuje, že si komodita cukrovka-cukr svou cestu našla a ukazuje svou vysokou konkurenceschopnost.

► Na webových stránkách cukrovaru si lze přečíst i pár významných čísel spojených s produkcí cukru. Mimo jiné je tam uvedeno, že 550 drobných pěstitelů na ploše 37 000 hektarů sklídí pro tento cukrovar cukrovku, v průměru 80 tun bulev z jednoho hektaru a vyrobí se z nich na 370 tisíc tun cukru, ale i 1 400 000 hektolitřů lihu.

Zatím se ale soustředíme na cukr a výtěžnost z hektaru. Tak dobré výnosy dřív nebyly, dokonce historicky dosahovaly sotva poloviny. Jak jste tohoto dosáhli?

Po roce 1990 jsme dostali možnost získávat zkušenosti v zahraničí, navštěvovat francouzské pěstitele. TTD také společně s pěstiteli založilo Řepářskou komisi TTD, jejímž úkolem bylo hlavně zvýšit výnosy a kvalitu cukrové řepy. Tento orgán je financovaný TTD i pěstiteli. V pěstování cukrovky tak došlo k velkému pokroku ve šlechtění osiva, bylo výrazně zmodernizováno a zefektivněno strojní vybavení pro úpravu půdy, setí, ošetření, sklizeň a manipulaci, a hlavně došlo k výraznému zlepšení lidské práce. Jak větší družstva, tak soukromé hospodářící rolníci mají vynikající úroveň. Výsledkem bylo zdvojnásobení hektarových výnosů řepy, narůst cukrnatosti a tím i výnosu cukru z hektaru. Jen to počasí nemáme pod kontrolou a poslední dobou nás zlobí. Ale nic netrvá věčně a věřme, že se zlepší i klimatické podmínky. Pěstování cukrové řepy se ale znovu stává velkým tématem – zavádějí se nové restriktce v používání přípravků pro moření a ochranu cukrovky a pracně budované výsledky jsou v ohrožení.

► Cukr se dřív měnil v cukrovarech na kostky, krystal a krupici, jako dnes, ale vyráběly se i homole, velmi známý byl i náš cukr bridž, cukr v sáčcích k čaji a kávě, co z toho ve výrobě zůstalo u vás?

Vnitřní restrukturalizací společnosti jsme měli možnost vybudovat moderní balicí centrum z bývalého cukrovaru na Mělníku, kde jsme vynaložili velké investice do strojů a zařízení a kladli jsme důraz, abychom mohli zachovat všechny druhy klasického cukru. U nás se tak vyrábí kostky moka, kostky bridž, cukr krystal, krupice, moučka, hygienické balení

cukru... celkem to dělá 90 druhů výrobků. Jako doplňkové zboží do supermarketů balíme i třtinový cukr. Pro dárkové účely vyrábíme i tradiční cukrové homole nejrůznějších velikostí.

► Zpracovává se i dnes v mezičase mezi kampaněmi ještě i kubánská třtina?

Na sklonku totality u nás byly tři druhy cukrovarů – jedním z nich byly surovarny, potom byly cukrovary, které vyráběly bílé zboží, a potom byly tzv. smíšenky – tyto cukrovary vyráběly přímo ze řepy bílý cukr a zároveň byly schopny nakupovat surový cukr a rafinovat ho na bílý. To byl i případ Dobrovice. Kuba uměla vyrobit jen surový třtinový cukr a v rámci RVHP se sem z Kuby dovážel surový třtinový cukr, který se zde rafinoval, a následně se vracel zpět Kubáncům. Upustilo se od toho, protože přišla změna režimu a bez politické motivace se zjistilo, že taková praxe je nesmírně drahá. V našich klimatických podmínkách už kampaně nad 130 nebo 140 dnů prodlužovat nelze. Sezónnost provozu cukrovaru je ale vykompenzována diverzifikací výroby, kdy můžeme dál využít melasu, výpalky a další vedlejší produkty k výrobě lihu, hnojiv, krmiv a obnovitelných zdrojů energie.

► Pamatuji se, jak jste dělal v parlamentu pro naše politiky takovou vysvětlující kampaně, proč je třeba hájit produkci cukru u nás i po vstupu do EU. Nemyslíte si, že by i dnes zejména senátoři potřebovali vysvětlit, jak je tomu hlavně ve starých evropských státech s podílem u nich vyráběných potravin, co jsou v nabídce právě u nich v obchodní síti? Jak si tak všímám, je to mnohdy i 80% jejich produkce a tady se k tomu strhla neuvěřitelná zamítavá kampaně, často až s absurdním vysvětlováním. Co tomu říkáte i z pozice viceprezidenta PKČR?

To je velice citlivé téma, jak pro Agrární a Potravinářskou komoru, tak pro prvovýrobce i pro zpracovatele. Kvalita zemědělských komodit i potravin v ČR se výrazně zvedla, dá se o ní říct, že často je kvalitnější než v jiných evropských zemích. Jsem moc rád, že dnes existuje v ČR mediální podpora i podpora státních autorit pro české potraviny (Klasa, Vyrobeno v ČR, Česká cechovní norma). Nesporným faktem je, že jsme v ČR v průběhu privatizace dali velký prostor zahraničním řetězcům a s tím se dnes musíme vyrovnávat. Nemyslím si ale, že by řetězce chtěli dovážet méně kvalitní potraviny a dávat jim přednost před kvalitními potravinami z ČR. Proto nejsem zastáncem direktivních kvót na zastoupení českých potravin na pultech řetězců. Jsem zastáncem kvalitní výroby a podpory státu formou infor-



mační kampaně a dohlížení nad kvalitou výroby. Já chodím nakupovat a sleduji ten poměr potravin a řekl bych, že vývoj je pozitivní. I díky aktivitám Potravinářské komory se podařilo výrazně zlepšit chování řetězců a zákazníků, kteří mají o české potravině vyšší zájem než v minulosti.

► **Vyrábíte v Dobrovinci i líh. Je to obrovské množství, k jakým pak slouží účelům?** V roce 2006 jsme dostali možnost postavit za 1,4 mld. Kč lihovar na výrobu bezvodého lihu. V té době bylo rozhodnuto, že se bezvodý líh bude v rámci snižování spotřeby fosilních paliv přimíchávat do benzínu. Postupem času ale naše nadšení opadlo, protože se časem v Evropě začalo od tohoto trendu upouštět a my jsme začali mít velké obavy, abychom mohli tento lihovar provozovat. Proto jsme velmi rádi vstoupili do výroby lihu pitného, čímž jsme získali velkou flexibilitu ve výrobě lihu, kdy můžeme měnit množství vyráběného lihu pro energetické a pitné účely a tím jsme výrazně snížili rizika pro lihovar v Dobrovinci. Jinak si myslím, že líh vyráběný z melasy – vedlejšího produktu cukrovarnické výroby, nijak nesouvisí s obavami o plýtvání zemědělskou půdou nebo potravinářskými komoditami. Naopak, výroba lihu v našem případě zefektivňuje výrobu cukru. Vyrá-

bíme tedy líh pro klasické potravinářské účely, což je asi 550 000 hektolitrů ročně, a dále pro účely farmacie, kosmetiky, dezinfekce, chemie. Dále pak vyrábíme bezvodý líh pro účely energetické (přimíchávání do benzínu + vysokoprocenní směs E85). Tam je kapacita až 1 milion hektolitrů ročně.

► **Jako jedni z prvních jste byli v cukrovaru vybaveni auty na lihový pohon. Jak se to osvědčilo a jak vidíte budoucnost těchto paliv v dlouhodobějším horizontu?**

To se týká hektických začátků výroby biolihu, s tím se tu začala rozšiřovat i tzv. FFV vozidla, schopná jezdit na paliva s vysokým podílem bezvodého lihu. Tenkrát jsme je s nadšením pořídili, ale s odstupem času lze konstatovat, že se to příliš neujalo. V tom už my budoucnost příliš nevidíme. Ale vidíme biolih jako kámen ve velké mozaice ve výrobě obnovitelných zdrojů a snižování emisí CO₂. Vždyť biolih ze řepy snižuje při započtení celé vegetace cukrové řepy emise o 80 %. Řepa je totiž absolutní světová jednička pro absorpci oxidu uhličitého – 1 hektar cukrové řepy přemění 21 tun CO₂ na kyslík pro 59 lidí na jeden rok. Vidíme také budoucnost v palivu E10 s podílem 10 % biolihu, která je v současnosti v parlamentu ve schvalovacím procesu.

► **Jaké bylo rozhodování ukončit ředitelování v cukrovaru? Nedovedu si Vás stejně jako mnozí jiní představit, že se dál už jen věnujete své zahrádce a vnučkům? Stál jste léta v čele a hájil velmi urputně a se znalostí věci i zájmy odborných spolků a organizací cukrovarníků a lihovarníků, i tam končíte svou činnost?**

Máte pravdu, 32 let práce v jednom podniku člověka určitě poznamená. Cukrovarnictví miluji, dělali to oba moji rodiče, narodil jsem se v cukrovaru a měl jsem k cukrovarnictví vždycky velký vztah. Cukrovarnictví jsem studoval i v něm celý život pracoval. Vystudoval jsem Střední průmyslovou školu potravinářské technologie v Praze, obor cukrovarnictví. Ve studiu jsem pokračoval na Vysoké škole chemicko-technologické, na dnešní Fakultě potravinářské a biochemické technologie na katedře chemie a technologie sacharidů. Ke svému prvnímu zaměstnání jsem nastoupil do cukrovaru Litol a od roku 1989 pracuji v Dobrovinci a TTD. V TTD jsem strávil přesně polovinu mého života. Ale myslím si, že člověk musí umět skončit, musí umět uznat, že je čas odejít a přenechat práci lidem, o kterých si myslí, že to budou dělat stejně dobře jako on. Takže 30. června naposledy zavřu ve své kanceláři



na dobrovickém zámku dveře. Opouštím i všechny své funkce ve spolcích, ale považuji za důležitou věc, že tam můžeme kooptovat mého nástupce. Zůstávám ale činným v komunální politice jako radní města Dobrovice a také předsedou FK Dobrovice. Těším se na výlety na kolech, na motorce, i na tu zahrádku a také na vnučata. Možná, že přijde i něco dalšího...

► **Byli jste v Evropě nesporně řepářskou a cukrovarnickou velmocí. Myslíte si, že se v budoucnosti přece jen využije víc našich půdně klimatických podmínek pro znovu navrácení této plodiny na naše pole? Výměra bývala více než dvojnásobná.** Nebyli jsme cukrovarnickou velmocí, jsme velmocí! Málokdo ví, že ČR je na 7. místě v EU ve výrobě cukru. Před Itálií, Španělskem, Rakous-

kem, Maďarskem. My jsme stále velmocí. Využíváme naše podmínky. Řepa u nás stále roste, akorát jsme výrazně zvýšili efektivitu jejího pěstování. Co dřív dalo 120 tisíc hektarů, to teď dá 60 tisíc hektarů. Řepa nikdy za 190 let ČR neopustila, jenom je efektivní. Nemůžeme se srovnávat s počátky 20. století, kdy ČR dělala 17 % světové produkce. To je pryč. Ale ČR je výrazně proexportní a přínosná pro obchodní saldo, ke kterému ročně přispívá až 1 miliardou Kč.

► **Akcionáři cukrovaru jsou nejen výrobci cukru a lihu, ale i malí, středně velcí a velcí producenti cukrové řepy. Pokud se nepletu majoritu má francouzská společnost složená i z tamních producentů cukrové řepy. Nemělo i to vliv, z hlediska jejich odborných znalostí tematiky, na udržení a roz-**

mach dobrovického cukrovaru?

Tehdejší vedení dokázalo akcionářům vysvětlit, že ČR je na vysoké úrovni. Následně se to ukázalo jako správný krok. Union SDA postupně změnil svůj název na Tereos, ale hlavně zvýšil téměř padesátkrát svou produkci a stal se jedním z největších výrobců cukru, pitného lihu, obnovitelné energie a škrobových produktů nejen ve Francii, ale i ve světě. Dnes je Tereos prostřednictvím svých 45 továren přítomen ve 13 zemích v Evropě, jižní Americe, Africe a Asii. A my jsme hrdí na to, že aktivní rozbuškou této mezinárodní expanze byla právě akvizice cukrovaru Dobrovice. A ano, především v osobě tehdejšího předsedy představenstva Tereosu pana Pihlppa Duvala, ale i jeho kolegů, našli pracovníci v Dobrovinci učitele a rádce, díky jejichž pomoci mohli pozvednout cukrovar a celé TTD na stávající úroveň.

► **Jaké máte přání do budoucna?**

Abychom já i moje rodina byli zdraví a abychom se po letech tvrdé práce mohli věnovat dalším činnostem v našem životě. Mým velkým přáním je, aby se TTD nadále rozvíjelo a bylo nadále úspěšné a byli s ním spokojeni zákazníci, zaměstnanci, zemědělci i akcionáři.

Eugenie Línková

190 let výroby cukru ve středočeské Dobrovinci

Ve středočeské Dobrovinci u Mladé Boleslavi se nachází nejstarší činný cukrovar na území střední a východní Evropy. Založil ho kníže Karel Anselm Thurn-Taxis již v roce 1831 a od té doby tento závod nevynechal ani jednu řepnou kampaň, což je v evropském měřítku naprostý unikát. Letos tedy dobrovický cukrovar, a spolu s ním celá společnost Tereos TTD, největší výrobce cukru a lihu z cukrové řepy v České republice, slaví 190. narozeniny.

Při této příležitosti vznikly nové obaly malospotřebitelských balení výrobků se značkou TTD – jednokilových balení cukrů krystal, krupice a moučka a také kostkového cukru. Graficky navazují na předešlé obaly a dodržují barevné dělení jednotlivých druhů cukru pro snadnější orientaci zákazníka. Na přední části přibýly piktogramy s ukázkami tradičních výrobků, do kterých se cukr používá, a v horní části obalu je nově silueta dobrovického zámku, první výrobní budovy cukrovaru Dobrovice a v současnosti sídla společnosti.

Obaly jsou i jistou kronikou

Největší změnu ale doznala zadní část obalů. Ta se nově stala prostorem pro jakousi kroniku – objevují se na ní informace z historie společnosti Tereos TTD a jejích továren (vedle cukrovaru Dobrovice letos slaví významné výročí také cukrovar v Českém Meziříčí a lihovary v Chrudimi a Kolíně, které byly všechny shodně založeny před 150 lety) a zároveň zajímavosti z cukrovarnického oboru, který je pro Českou republiku historicky tolik typický. Celkem se na obalech objeví šest variant textů, které zákazníkům představí šest významných milníků z historie



společnosti, od založení cukrovarů v Dobrovinci a Českém Meziříčí a vzniku značky TTD, přes úspěchy výrobků společnosti, které si našly svou cestu až na britský královský stůl, až po historii jediné základní suroviny pro výrobu cukru v České republice – cukrové řepy.

Bohata historie, moderní současnost

Po období slávy na přelomu 19. a 20. století, kdy nejen Dobrovice, ale celé československé cukrovarnictví patřilo k absolutní světové špičce, a následně postupně devastaci za 40leté komunistické nadvlády prošel dobrovický cukrovar díky dobré privatizaci v roce 1990 a následně díky novým příležitostem

celkovou rekonstrukcí, díky které dnes patří k nejlepším v Evropě, když je schopen denně zpracovat až 15 tisíc tun cukrové řepy, což za celou kampaň představuje až 2 miliony tun této plodiny. Denní výroba cukru činí až 1800 tun, celkem za kampaň je to potom až 240 000 tun. Během porevolučního vývoje zde byl v roce 2006 vybudován také velký lihovar s výrobní kapacitou přes 4 000 hektolitrů surového lihu, který slouží dále jako surovina jak pro výrobu potravinářského lihu, tak pro výrobu energetického lihu k pohonu automobilů, dále zde byly vybudovány biologické čistírny odpadních vod a linky pro výrobu krmiv. V roce 2014 byla potom v areálu postavena bioplynová stanice, která využívá vedlej-



ší produkty z výroby lihu pro výrobu obnovitelného zdroje energie – biometanu.

Cukrovar v Českém Meziříčí slaví letos 150 let

Společnost Tereos TTD však nezůstala jen u rozvoje jednoho výrobního komplexu v Dobrovinci, ale realizovala také několik akvizic v rámci svého oboru, díky kterým může využít značné množství synergických efektů, které výrazně posilují její konkurenceschopnost. Vedle dobrovického cukrovaru tak v současnosti provozuje také cukrovar v Českém Meziříčí, který letos slaví 150 let od svého založení a který je s denní zpracovatelskou kapacitou 8 000 tun druhým největším závodem

svého druhu u nás. Malospotřebitelské balení cukru balí v moderním balicím centru na Mělníku, které dokáže ročně pro zákazníky připravit až 90 tisíc tun drobného balení cukru. Dále společnost provozuje čtyři lihovary – v Dobrovinci na výrobu surového a bezvodého lihu a v Chrudimi, Kolíně a Kojetíně na výrobu lihu pitného. Lihovary v Chrudimi a Kolíně letos rovněž slaví významné výročí, když

byly shodně založeny před 150 lety.

Vznikla tak společnost s jasnou a dlouhodobou strategií – zpracovávat tradiční zemědělskou plodinu – cukrovou řepu, pěstovanou moderními postupy a podle kritérií trvalé udržitelnosti, a to pokud možno bez odpadu a s minimálními dopady na životní prostředí. (egi)



Tři propojené sektory ve firmě TOKO jedou dál k vyšším metám

Firmu TOKO založil zemědělský inženýr Tomáš Kořínek v roce 1990 a hned další rok získal od redakce Svobodné slovo v soutěži o nejlepšího podnikatele v ČR titul Podnikatel roku 1991. Jak sám tehdy s úsměvem prozradil, do podnikání se pustil se základním jménem 100 tisíc korun, co mu půjčila tchyně.

Začal z několika evropských zemí dovážet nejmodernější zemědělskou techniku do polních prací a brzy si získal u kolegů z oboru úctu a uznání. Pořádal i cesty do výrobních strojářských závodů, kde se stroje vyráběly a montovaly a s autobusem plným zemědělských manažerů na těchto tak vždy alespoň tří denních zahraničních exkurzích nechyběly ani přednášky odborníků. Na jednu takovou odbornou výpravu vzal i několik novinářů, kteří pak informovali veřejnost zejména o speciálních strojích na výsev obilovin a osiva cukrové řepy, ošetření ploch s touto plodinou a sklizni s dalšími speciálními stroji. Byly to většinou ucelené tzv. linky sestavené ze strojů pro danou komoditu od výsevu až po sklizeň, ale i posklizňovou úpravu jak dané plodiny, tak pole. O deset let později založil neméně zajímavou divizi na zpracování ovoce v mošty do speciálních obalů s prodlouženou trvanlivostí. Pro tento účel nechal Tomáš Kořínek vysadit rozsáhlé sady s širokou paletou ovocných stromů s pestrostí i odrůd. Do třetice je to i divize automatů na mléko, jimiž vybavil nejen svá výrobní místa po celé ČR, ale nabídl je i k prodeji dalším zemědělským podnikatelům.

Jak si dnes tato firma stojí nám v rozhovoru v nástinu prozradil generální ředitel firmy TOKO Agri a.s. Rudice ing. Tomáš Kořínek senior, což vyjadřuje, že spolu s ním ve firmě



mě pracují i oba synové, tedy Tomáš junior a Matěj, oba zemědělské inženýry. Zatímco Tomáš se věnuje zpracování ovoce pod značkou firmy Ovocňák, Matěj má na starosti živočišnou výrobu a mléčné automaty.

► Firma, kterou jste před 30 roky založil jede na plné obrátky a dál se rozvíjí. Když se k vám do firmy podíváme jen prostřednictvím videí na vašich webových stránkách, jde o ty nejmodernější zemědělské stroje od 12 světově uznávaných značek, moderní budovy, sklady, ale i stáje a sady. Co dovedlo mladého mechanizátora ze Šumavy k tak obrovskému nadšení, ale i naplnění touhy podnikat v oboru?

Všichni jsme se s revolucí nabudili vytvořit něco nového, co doběhne a předběhne svět v daném oboru. Já se držel toho, co jsem nastudoval a v praxi aplikoval. Přileži-

tost jít do jiných oborů byla, ale vše je „řemeslo“ a musí se umět. Něco umět „není za jedno školení“, ale za celý život, a i tak člověk v daném oboru nedosáhne v bouři společensko-ekonomických změn pomyslného vrcholu, ale může posunout obor vpřed.

► Tak jako jste v začátcích seznamoval mechanizátory s nejmodernější technikou do polí s cukrovkou, v uplynulém měsíci to byla zase tak zvaná předváděčka techniky na výsev semene okurek. Kde to bylo a co je na předváděném stroji nejzajímavější?

Ano, naše technologie jsou pro širokou paletu rostlinné produkce a také zeleniny například okurek, kde to naše technologie MaterMacc opravdu zvládne od okurek po kukuřici. Seti okurek proběhlo v Nechvalíně u pana Kašného. Nejzajímavější na stroji je přesnost výsevu. Zavádět nové technologie – tzn. vývoj s fabrikami a praxí s vytvořením zpětné vazby je vlastně naše hlavní pracovní náplň. Na tom stojí dlouhodobý úspěch naší firmy.

► Máte speciální webové stránky nazvané Kirovec, což je řada těch nejvýkonnějších ruských traktorů kdy jen pohled do kabiny řidiče dává tušit, že jde skutečně o něco, co nechává zvonit hranou dosud využívaným starším typům traktorů a to nejen našim, ale i z amerických a evropských závodů. V čem je tato



Otec a synové Kořínkovi

technika tak výjimečná?

Kirovec je technologie reagující na stávající nejdůležitější oblasti: 1/společenské → pracovní síla 2/ekonomické → náklady na pořízení a provoz 3/ technické → bez řídicí elektroniky, která se v zemědělské praxi projevila na strojích kontraproduktivně. Spojení těchto faktorů je reakcí na stávající situaci zemědělských subjektů, zároveň je důkazem, že vývoj jde po spirále. Otázkou ovšem vždy je, jestli nahoru, nebo dolů.

► Jak se vám osvědčil pronájem této moderní techniky, který je až na 4 roky?

Pronájem stojí je například v stavbnictví, dopravě, průmyslu již mnoho let a souvisí s daňovým systémem → odepisování investic, kapitálovou náročností, pravidly dotačního systému, možností dlouhodobých testů technologie. Je to velmi žádaná forma v zemědělství.

► Co Vás vedlo k založení divize zvané příznačně Ovocňák?

Ovocňák znamená ve stručnosti vazbu na technologie zpracování zemědělských produktů. Tento požadavek vzchází od zemědělců, ovšem ekonomický efekt je vždy ve vertikále: producent suroviny → zpracovatel → obchod → zákazník. Po vybudování technologie, založení sadů, jsme vytvořili i obchod a nabízíme celý sortiment moštů, pyré a tyčinek ze 100% ovoce konzervovaného pasterizací. Vše pouze z produktů u nás vypěstovaných.

► Před pár roky jste nám na výstavě Země živitelka v Českých Budějovicích, které jste se až na loňský rok, kdy se nekonala kvůli

koronaviru, vždy zúčastňovali prozradil, že úzce spolupracujete s Mendelovou univerzitou v Brně. Důvodem spolupráce byla snaha o čisté stoprocentní šťávy z ovoce, tehdy o 16 druhů, což je dnes už počtem druhů překonané a přibýly i ovocné tyčinky a piré. Prozradte víc.

Spolupráce s univerzitou a to je i zmiňovaná brněnská zemědělská univerzita MZLU, dále s výzkumnými ústavy, odborníky, lékaři, školami a dalšími je vždy základem úspěchu. Vše je dnes vždy kolektivní dílo. V prostředí v boji s konkurencí světovou, pak při této tak významné spolupráci můžeme obstát a naopak růst.

► Boom mléčných automatů sice trochu opadl, ale je to stále zajímavá technika k tomu, aby si lidé jednoduše mohli načepovat čerstvé mléko přímo většinou u stájí. Jak si na tom tento segment podnikání stojí?

Mléčné automaty zažívají comeback, je to reakce na stávající situaci, kdy roste počet lidí, kteří si uvědomují cenu zdraví svého a své rodiny a seriózně se zabývají tím, co jí. Mléko je první potravinou, kterou my lidé přijímáme a do jednoho roku života nás ochrání a vyživuje do trojnásobku porodní váhy. Mléko je zázrak přírody a všichni si ho váží. My neustále dodáváme technologii a vše od lahvi po receptář.

► Máte sice ovocné šťávy v různých prodejnách a supermarketech, v době pandemie se ale velmi osvědčil prodej on-line. Jak se rozběhl u vás, a jaký podíl této produkce se takto dnes prodává?

Prodeje e-shopu se nám zpět násobily, ano, je to nová forma velmi využívaná a myslím, že je ještě kam růst.

► Nabízíte na svém webu i možnost předplatného, co to ve svém důsledku znamená?

Je to jedna z forem, jak získat nejvýhodnější finanční podmínky od dodavatele a bank. Neustále hledáme pro klienty finanční produkty na míru.

► V rámci projektů ovoce do škol, ale i do nemocnic jste se prezentovali svými produkty i tímto způsobem. Jak je tomu dnes?

Vzhledem ke složitosti kolem pandemie Covid-19 mají školy ztíženou situaci a výuky on-line. Proto je nyní tato forma v útlumu. Přesto jsme připraveni tuto formu kdykoliv ihned obnovit.

► Prozradíte, jaké máte plány se svými syny do budoucna?

Jaké mám plány se svými syny do budoucna? Otázkou mi také jest, jaké mají plány synové se mnou? V prvé řadě nechci nic v tomto plánovat, jen se snažit skloubit mé a jejich žebříčky hodnot, jejich představy o životě, obzvláště když jsou ženatí a mají své rodiny. Je to velmi citlivé a nechtěl bych je v žádném případě tlačit do mých představ. Víím, že by to do budoucna bylo špatně. Přiznávám, že máme velmi dobré vztahy a umíme držet dialog i přes složité pravidelné jednání. To vidím jako předpoklad pro plynulý převádění vedení synům.

Eugenie Línková



TOKO AGRI a.s., Rudice 36, 687 32, okr. Uherské Hradiště, Tel.: 577 131 187, Fax.: 577 133 311
toko@toko.cz toko@toko.sk www.toko.cz www.toko.sk



cukrová
řepa**1** základní surovina

Mělník

1 balicí centrumČeské Meziříčí
Dobrovice**2** cukrovaryChrudim, Kojetín
Dobrovice, Kolín**4** lihovary**široký sortiment produktů**cukr bioetanol hnojiva energie
pitný líh E85 krmiva výpalky**největší zpracovatel
cukrové řepy**37 000 hektarů 3 000 000 tun řepy
300 000 tun cukru 1 600 000 hl lihuwww.tereos-ttd.com

190 let značky TTD

Dobrovice

zal. 1831

České Meziříčí

zal. 1871

Chrudim

zal. 1871

Kolín

zal. 1871



Jogurty, tvarohy a smetany v soutěži převládaly

Každoročně 1.června si mlékařská veřejnost připomíná a slaví „Světový den mléka“, který byl poprvé vyhlášen Světovou zdravotnickou organizací (WHO) a Mezinárodní mlékařskou federací (IDF) již před 64 lety. Mléko a mléčné výrobky patří bezpochyby mezi nejzákladnější potraviny, ve které se skrývají nejcennější nutriční komponenty významné pro naši výživu a zdravý, nebo chcete-li normální život a vývoj. Jsou to zejména cenné mléčné bílkoviny podporující tvorbu a udržování svalové hmoty, mléčný cukr laktóza důležitý pro trávení a napomáhající organismu vstřebávat minerály, ale také lehce stravitelný a chutný mléčný tuk dodávající organismu potřebnou energii. Určitě nelze zapomenout také na 87 % vody v mléce udržující rovnováhu tekutin v organismu, ale zejména je u mléka a mléčných výrobků potřeba zdůraznit přítomnost vitamínů a minerálních látek, a to především vápníku, který má zásadní význam pro utváření silných kostí a zdravých zubů. Mezi vitaminy je potřeba zmínit přinejmenším vitaminy skupiny B, které jsou tolik důležité pro metabolismus a fungování nervového systému.

Jak nejlépe si připomenout tento svátek mlékařů než představením nových mléčných výrobků, které české mlékárny připravily pro své spotřebitele, a o které opět rozšířily pestrou, lákavou a především chutnou paletu mléčných výrobků na pultech a v regálech prodejen potravin.

Českomoravský svaz mlékařský po roční koronavirové přestávce proto zorganizoval v pořadí již 18. ročník celorepublikové soutěže o „Mlékařské výrobky roku 2021“ a „Novinky roku 2021“. Zájem o soutěž byl tento rok maximální a celkem 19 mlékařských podniků do soutěže přihlásilo 73 výrobků, mezi kterými bylo 54 novinek.

Hodnocení soutěže proběhlo na Ústavu mléka, tuků a kosmetiky Vysoké školy chemicko-technologické dne 25. května a sou-

těžní výrobky hodnotilo celkem 15 nezávislých porotců z Výzkumného ústavu mlékařského, VŠCHT Praha, Mendlovy univerzity Brno, Jihočeské univerzity, Potravinářské komory České republiky a Českomoravského svazu mlékařského.

Při hodnocení se posuzovala nejenom celková kvalita přihlášených soutěžních vzorků, ale také obchodní rozšířenost na trhu, marketingové aktivity směřované na podporu prodeje a rovněž správnost označování výrobků dle platné potravinové legislativy.

U novinek hodnotily komise stupeň produktové, procesní a obalové inovace,

zaměřené na specifickou cílovou skupinu, „nové“ výživové parametry, reformulace, atraktivitu pro spotřebitele a také přínos použitého obalu pro životní prostředí.

Nejvyšší počet soutěžních výrobků byl tentokrát v kategorii jogurtů a v kategorii tvarohových a smetanových krémů. Sýry pak byly rozděleny celkem do 4 soutěžních kategorií, kdy nejpočetnější z nich tvořily pařené sýry.

Pokračujícím trendem výrobců zůstávají zejména reformulace, tedy takové úpravy složení výrobků, které odrážejí požadavky zdravé výživy, např. snížení obsahu cukru, soli, přídatných látek či obohacování jinou výživově hodnotnou komponentou. Zastoupeny byly i bezlaktózové mléčné výrobky určené spotřebitelům trpícím laktózovou intolerancí a také nové bio mléčné výrobky. Výrobci se často zaměřovali na udržitelnost, kdy bylo patrné používání ekologičtějších typů obalů, například se sníženou uhlíkovou stopou (nižšími emisemi CO₂) a také se sníženým podílem plastů či jejich celkově nižší hmotností. Inovační přínos



přihlášených novinek byl tak vysoký, že odborné komise rozhodly udělit ocenění „Novinka roku 2021“ celkem 25 výrobkům. „Novinkou roku“ s nejvyšším počtem získaných bodů se pak stal moderní trendový výrobek „Dip ke grilování – zakysaná smetana s příchutí papriky s jalapeños“ z Polabských mlékáren.

Veřejné vyhlášení výsledků soutěže se v letošním roce s ohledem na přetrvávající protipandemická opatření ještě neuskuteční, Českomoravský svaz mlékařský však uspořádá v měsíci červnu tiskovou konferenci, na které novinářské obci sdělí další podrobnosti o letošní soutěži.

Oceněné výrobky obdrží diplomy podepsané ministrem zemědělství.



VÍTĚZOVÉ V JEDNOTLIVÝCH SOUTĚŽNÍCH KATEGORIÍCH

Kategorie	Vítězný výrobek	Výrobce
1. Tekuté mléčné výrobky nezakysané	Farmářské mléko	Moravia Lacto a.s.
2. Zakysané mléčné nápoje	Vanilkový drink bez laktózy s kulturou BIFI	Hollandia Karlovy Vary, s.r.o.
3. Jogurty	Bio řecký jogurt bílý, 5 % tuku	Polabské mlékárny a.s.
4. Zakysané mléčné speciality	Dip ke grilování – zakysaná smetana s česnekem a bylinkami	Polabské mlékárny a.s.
5. Mléčné dezerty	Mléčný dezert DUO čokoláda a višň	Hollandia Karlovy Vary, s.r.o.
6. Tvarohové a smetanové krémy	MÍŠA – tvarohový mls smetanový	OLMA a.s.
7. Tvarohové speciality	MLNSI.SI – tvarohový mix jahoda	Mlékárna Hlinsko a.s.
8. Sýrové speciality	Trifolino s lanýžem	Brazzale Moravia a.s.
9. Pařené sýry	Sýráci – sýrové tyčinky	Mlékárna Olešnice a.s.
10. Sýry na gril a pánev	Sýr na pánev klasik Absolutní vítěz (98,3 bodů)	MADETA a.s.
11. Tavené sýry	Bambino originál	SAVENCIA Fromage & Dairy Czech Republic, a.s.
12. Másla a mléčné pomazánky	Burro Fratelli Brazzale s pažitkou	Brazzale Moravia a.s.



Absolutním vítězem „Mlékařského výrobku roku 2021“ se stal „Sýr na pánev klasik“ z jihočeské Madety

Polabské mlékárny získaly v soutěži největší počet ocenění

V novinkách roku u mlékařů bodovaly dipy



Ing. Jiří Kopáček, CSc.

Osmnáctý ročník soutěže mlékařů zná své vítěze. Jen vloni se kvůli pandemii v důsledku výskytu Covidu-19 nekonala. O to větší zájem soutěžit byl letos. Více nám toto krásné každoroční klání mlékařů přiblížil Ing. Jiří Kopáček, CSc. – předseda představenstva Českomoravského svazu mlékařského z.s.

Rozhovor s tímto mezinárodně uznávaným mlékařským odborníkem přinášíme spolu s vítěznými firmami a jejich výrobky, co zabodovaly.

► V čem byla letošní soutěž jiná. Přece jen i ji poznamenal Covid-19.

V loňském roce se kvůli propuknutí koronavirové pandemie a vyhlášení jarního lockdownu soutěž vůbec neuskutečnila, takže za dva roky mohli tentokrát výrobci skutečně co nabídnout. Znamenalo to rekordní počet přihlášených výrobků, a to

73 od celkem 19 výrobců, a v rámci tohoto počtu dokonce 54 zcela nových, inovovaných a reformulovaných výrobků.

Bohužel však i do letošní soutěže nám ještě protikoronavirová opatření negativně zasáhla, takže jsme neuskutečnili třeba soutěž novinářů o Novinářskou cenu a počet porotců byl o něco nižší,

zato byli přítomni skuteční profesionálové. Vyhlášení vítězů se letos neuskuteční zatím ještě veřejně, protože nechceme podstupovat větší riziko, nicméně vše ostatní zůstane zachováno. V červnu se uskutečnila tisková konference s cílem informovat prostřednictvím novinářů širokou veřejnost, a vítězům budou opět předány originál-

ní diplomy podepsané ministrem zemědělství Miroslavem Tomanem, prezidentkou Potravinářské komory České republiky Danou Večeřovou a předsedou Českomoravského svazu mlékařského Jiřím Kopáčkem.

► Pokud jde o přihlášené firmy, šlo o vzrůstající zájem soutěžit nebo náročnější dobou jsou firmy spíše v určitém vyčerpání a nemají zájem o další „nastavbu“ svých činností? Jak jsem se již zmínil, letos byly firmy docela „lačné“





jatých vládních opatření došlo k uzavření gastronomie, což snížilo prodeje výrobců do tohoto odbytového kanálu až o 80 %, narostly mlékařům výrazně prodeje v maloobchodu, což bylo ovlivněno zvýšenou spotřebou v domácnostech. Výsledek: za loňský rok nám narostla spotřeba mléka a mléčných výrobků vyjádřená v hodnotě mléčného ekvivalentu (přepočet všech mléčných výrobků na mléko jako takové) z 249 kg v roce 2019 na 262,5 kg v roce 2020, tedy o 5,4 %. Konzumního mléka pijeme sice o něco méně, a to v průměru 57,6 litru na osobu (-2,6 %), naopak smetan spotřebováváme více, a to 6,1 kg na osobu (+8,9 %). Spotřeba zakysaných výrobků je ustálená na 15 kg na osobu, másla spotřebováváme zase více, a to 5,7 kg na osobu a rok (+1,9 %) a především nám stoupla spotřeba sýrů a tvarohů celkem na 19,1 kg, a o to o 3,7 %.

► **Dozvěděli jsme se, že mlékomaty se opět dostávají ke slovu, zvyšuje se**



o toto mléko zájem. Je tomu tak skutečně?

Bohužel v této chvíli nemám žádná relevantní data o této formě prodeje, která byla, je, a i nadále bude doplňková a z pohledu celkového objemu prodeje (ca 1–1,5 %) velmi nízká. I kdyby došlo k jejímu navýšení, třeba i jen

v některých oblastech, bude i do budoucna převládat v prodeji konzumního mléka maloobchodní prodej. Automaty na mléko jsou skvělou možností faremního prodeje, kdy si mohou spotřebitelé dokonce vybírat i svého farmáře. Já bych v tomto případě připomněl jen jedno

důležité pravidlo: vzhledem k tomu, že se v automatech na mléko prodává převážně syrové kravské mléko, neměli by zákazníci zapomínat na jeho převaření, když si jej přinesou domů.

Dvoustranu k soutěži mlékařů připravila: Eugenie Línková

po soutěžení. Je ale také pravdou, že se nově zapojily i mlékárny, které v minulosti až tolik často nesoutěžily. Naopak někteří tradiční výrobci si dali letos přestávku, a to buď kvůli absenci novinek, nebo i kvůli starostem, které přeci jenom tato složitá doba přináší.

► **Všimáme si narůstajícího podílu polotovarů třeba u drůbežářů a řezníků, ale i z mrazíren. Tento trend je patrný i na vítězném výrobku, kdy je dobrá věčeře z něho hotová za pár sekund. Máte i víc takových příkladů?**

Ano, to máte pravdu. Dnešní spotřebitel je náročný a také v dobrém slova smyslu i trochu lenivý a stále nemá čas. Požaduje tedy výrobky předpřipravené, konvenientní a tedy pohodlné. Proč se doma „trápit“ s vařením, když mi s tím někdo pomůže. Dnešním trendem navíc je grilování a různé domácí párty, k čemu nás ostatně také dohnal koronavirus v době, kdy byla zavřená gastronomie a kulturní a společenská zařízení. Lidé, když se mohli opět začít scházet alespoň doma, organizovali sami domácí hostiny s přáteli, a právě pro tyto příležitosti jsou nové konvenientní potraviny jako dělané. A všimněte si, že v novinkách roku vyhrály dipy, které opět použijete u vítězného sýra na pánev, ale vlastně na jakékoliv jiné grilovačce.

► **Dostává se ke slovu i v mlékařství zásilková služba v podobě e-shopů? A co firemní prodejny, zatím jsou u nás převážně známé jen od italské firmy Brazzale s názvem Gran Moravia, co má i svou mlékárnu na Moravě?**

Přestože se v případě mléčných výrobků jedná o čerstvé a rychloobrátkové zboží, pronikly e-shopy i do tohoto segmentu. Stačí se podívat na maloobchodní e-shopy Rohlík či Košík nebo možná i jiné, ale na internetových prodejích se mohou podílet přímo i výrobci. Já bych zmínil například malou mlé-

kárnu Agrola v Jindřichově Hradci, která právě nedávno svůj on-line prodej také spustila. Je to velký trend, který bude ještě umocněn digitalizací celého sektoru.

► **Jaký trend dnes v mlékařství převládá?**

Trendů v mlékárenství je velice mnoho. Nejdříve si je třeba uvědomit, že v současné době se stávají velkým konkurentem mléčných výrobků analogové produkty na rostlinné bázi, protože na vzestupu je silný veganský a vegetariánský trend. To by vůbec nevadilo, kdyby si tyto výrobky, jak se často bohužel děje, nehrály na to, čím opravdu nejsou, tedy na mléčné výrobky. Projevuje se to obvykle zaváděním pojmenování a značením, v kterém jsou používány vyhrazené mléčné pojmy, což je samozřejmě legislativně zakázáno. Podobné praktiky se objevují ale také v marketingové komunikaci těchto výrobků. Mléčné výrobky se přesto ale od těchto alternativ zcela liší – vždy se jedná o zcela přírodní produkty, bez nízkého stupně zpracování, a vždy mají také vyšší (přírodní) výživovou hodnotu.

V mlékařině se objevuje stále více reformulovaných výrobků, s vyšším podílem některého významného nutrientu, např. zvýšeného obsahu bílkovin či vitaminů, vyrábějí se v širším měřítku bezlaktózové výrobky, které ocení především skupina asi 10–12 % spotřebitelů trpících nesnášenlivostí mléčného cukru laktózy, výrobci se ale také zaměřují na snižování obsahu cukru a soli a snižování množství aditiv nebo chcete-li přídatných látek, tedy tzv. „éček“. V letošním roce pozoruji, že se více objevují výrobky s využitím probiotických bakteriálních kultur, které dělají z výrobků funkční potraviny.

► **Pijeme víc mléka a jíme víc mléčných výrobků nebo je tato komodita u stravníků na sestupu?**

Ve spotřebě mléčných výrobků nám paradoxně Covid pomohl. I když v rámci při-

OLMA OD 1967

Miša 1962

TVAROHOVÝ = MLS = CHLAZENÁ SVAČINKA

novinka

Vyzkoušej chlazenou svačinku: Miša Tvarohový Mls

61% tvarohu

70% tvarohu

ČOKO VRSTVA NA DNE

www.olma.cz

INZERCE

Společnost Vodňanská drůbež nás učí, jak se stát do 15 minut šéfkuchařem

Řada z nás pracuje tak zvaně v systému home office, jednoduše a hlavně česky řečeno, z domova. Mohlo by se zdát, že se tak hodně ušetří času na vyjíždění do práce a tak zejména my ženy si rády něco doma spíchneme k jídlu, samozřejmě jak zdůrazňujeme, rodině. Jak to ale pozoruji, právě v této době hodně frčí hotovky a nebo polotovary. I v tom se začínáme totiž přibližovat Americe, kde už ženy většinou naprosto zapomněly vařit. Nechci to ale kritizovat, to je věcí každého z nás, ale zastavím se ráda právě u polotovarů. Samozřejmě se jim ani já nevyhýbám a tak mne v poslední době zaujaly právě kuřecí dobroty z firmy Vodňanská drůbež. Takové řízečky ve strouhankovém obalu nemají chybu. Jsou dokonce křehčí než ty, co běžně dělám na pánvi. Co je v tom zase za skrytou fintu, říkám si.

S generálním ředitelem firmy Vodňanská drůbež, ing. Milanem Říhou jsme si v rozhovoru tak trochu odtajnilí nejen ony zmiňované řízečky, ale vše co za tolika novými polotovary z drůbežního masa právě z Vodňan stojí.

► **Není tajemstvím, že jste v poslední době hodně investovali do nových technologií ve spojitosti zmiňovaných polotovarů. Prozradíte, o co v tomto konceptu šlo a jaký je výstup?**

V současné době investujeme i do dalších nových výrobků podobného charakteru, jako jsou polotovary. Jedná se o celou řadu výrobků připravených metodou sous-vide. Způsob úpravy potravin metodou sous-vide spočívá v jejich tepelné úpravě tak, že doma stačí výrobek pouze „dopéct“. V naší nabídce najdete takto upravené

převážně kachní maso, kde se metoda sous-vide skvěle hodí, vzhledem k náročnosti na delší tepelnou úpravu. Dále připravujeme metodou sous-vide celé kuře či plněné kuřecí závitky a roládu.

► **Kolik druhů nových polotovarů takto nabízíte dnes našemu trhu a s čím zejména překvapíte v letní sezóně? A v čem je skrytá právě ona křehkost a lehkost těchto polotovarů?**

V současné době vyrábíme asi 25 druhů tepelně opracovaných polotovarů, které dodáváme do tržní sítě zabalené v různých typech balení. Od velkoobjemových balení pro gastronomii až po malé, spotřebitelské balení v krabičkách nebo sáčcích.

Polotovary vyrábíme obalované v různých druzích strouhanek a smažené, ale také tzv. „na přírodní“ – pouze kořeněné kuřecí díly a ná-

sledně pečené. Polotovary najdete v obchodech pod naší značkou „do 15 minut šéfkuchařem“ a malou část produkce balíme i pod privátními značkami našich odběratelů. Pro letošní letní sezonu jsme připravili 2 druhy marinovaných předpečených kuřecích křídílek, které stačí jen chvíli prohřát na grilu a konzumovat. Nyní již intenzivně pracujeme na dalších výrobcích určených pro příští grilovací sezónu.

Vámi zmíněná křehkost a lehkost našich výrobků je dána hlavně ze dvou důvodů. Prvním z nich je výběr vstupních surovin. Naše polotovary jsou vyráběny z kvalitního, pečlivě vybraného prsního masa nebo z masa z vykostěných kuřecích stehen. Druhým důvodem je vlastní technologie výroby a hlavně jejich tepelné opracování, při kterém polotovary jen velmi krátkou - nezbytnou dobu smažíme, aby se tzv. „zatáhly“ a dále je řízeně pečeme při regulované teplotě, času a vlhkosti tak, aby výrobky neztratily svou přirozenou křehkost a šťavnatost. Mezi velmi oblíbené polotovary u našich zákazníků patří smažené filety pikantní, smažené řízky z prsního i stehenního masa a nugety.

► **Na kolik tato investice přišla a snažili jste taky díky projektům, jako řada dalších potravinářů, získat i dotace ať z národní nebo bruselské kasy?**



Generální ředitel Ing. Milan Říha

Výroba polotovarů je investicí z roku 2015, jejíž pořizovací cena včetně technologií se pohybovala v řádech desítek milionů korun. Při splnění veškerých podmínek, které jsou v rámci Pravidel nastaveny pro možné získání dotací, jsme se do čerpání zapojili i my.

► **Neodpustím si zmínku o velmi přísných zásadách při obhajování takovýchto projektů. Jistě i vám se některý při podání žádosti o dotaci tak zvaně nepodařilo prosadit a museli jste vše hradit ze své „kapsy“. Stalo se něco takového i vám? Někdy si totiž lidé, co jsou neznalí těchto, dá se říci, soutěží o dotace myslí, že stačí jen přimluva kohosi nahore a je to v kapse, což zásadně takto nefunguje.**

Veškeré dotace, jak uvádíte, výše z národní nebo bruselské kasy, jsou vázány na jasná pravidla a podmínky. Pouze pokud je splňujete, máte možnost o ně žádat. Tato pravidla jsou shodná pro všechny subjekty v České republice.

► **Zatím jsme se bavili o novinkách, jaké je ale vaše portfolio porážky a zpracování drůbeže na maso a v kolika druzích nabízíte našemu trhu svou produkci?**

Naše obchodní společnost Vodňanská drůbež, a.s. je největším producentem drůbežního masa v České republice.

ce. Zpracování kuřat probíhá ve dvou moderních výrobních závodech ve Vodňanech a v Modřicích u Brna. Kachny a tzv. Zlatá kuřata se vyrábí v závodech v Mirovicích.

Naše výrobky dodáváme do tržní sítě pod značkou „Vodňanské kuře“, „Vodňanská kachna“ a „Zlaté kuře“. Pro „Zlatá kuřata“ je typická jejich zlatožlutá barva. Základem skvělé chuti masa tohoto kuřete je jeho vyzrállost, která je dána prodlouženou délkou výkrmu, způsobem chovu a šetrným zpracováním ve výrobě. Kuřata jsou krmena speciální krmnou směsí s vysokým podílem obilné složky.

Z kachního masa, jehož jsme v České republice jediným výrobcem, vyrábíme kromě čerstvých a zmrazených výrobků výrobky tepelně opracované, připravované metodou sous-vide. Tyto výrobky jsou spotřebiteli velice oblíbené, neboť stačí kachní prsa, čtvrtky stehna či roládu pouze dopéct a nedělní oběd či rychlá večeře je hotová.

Jak jste zmínila již v začátku našeho rozhovoru, ve výrobní hale postavené ve Vodňanech v roce 2015, vyrábíme smažené tvarované masné výrobky typu nugget a hamburgerů, smažené a pečené kuřecí díly, filety a řízky.

Ve Vodňanech a v Modřicích také zpracováváme kuřecí maso do masných výrobků. Jedná se především o párky, klobásy, salámy, šunky, uzená masa, tlač-

ku. Od počátku dubna jsme „rozjeli“ i dodávky marinovaných kuřecích dílů určených na gril, které jsou u spotřebitelů velmi oblíbené. Dodáváme do prodeje celou škálu marinovaných výrobků a nejoblíbenější jsou tzv. MIXy horních stehen, spodních stehen a křídél v různých poměrech

► **Jakých ročních obrátů firma dosahuje?**

Naše obchodní společnost v letech 2019 a 2020 dosáhla obrátu přes 5,8 mld. korun.

► **Zdražují se krmiva, zatím si ale držíte cenu produkce na velmi slušné hladině a alespoň u vás se moc nezdražuje. Dá se i v tomto případě, kdy rostou náklady jak zemědělcům, tak potravinářům držet stále hladinu cen na rozumné úrovni?**

Současným vývojem na celkovém trhu došlo ke změnám cen rozhodujících vstupů, které se výrazně promítly do kalkulačních cen našich výrobků, jako jsou např. navýšení osobních nákladů, krmných směsí, jatečné drůbeže, obalového materiálu, PHM apod.

Musíme zkonstatovat, že došlo a dochází i k významnému zvýšení vícenákladů kvůli přijatým opatřením Covid 19 nad rámec plánovaných výdajů. Především na sanitaci, ochranné pomůcky, testování zaměstnanců. Situace je již neudržitelná a tyto navýšené vstupy se zákonitě musí projevit v našich prodejních cenách.

► **Jak vidíte vývoj cen do budoucna, tedy po letošní sklizni?**

Na tuto otázku neumíme v současné době odpovědět. Sami budeme očekávat vývoj počasí, sklizně - nyní je na odhad vývoje ještě velmi brzo.

Na závěr si už jen popřejme, aby Covid už konečně dostal na frak a vycouval nejen od nás, ale v celém světě.

Eugenie Línková



Ve výrobě práci lidí už z valné části nahradily stroje.



Mražení polotovarů.



Tvarování drůbežích hamburgerů.



Vážení je zárukou že výrobky jsou jeden jako druhý.

Nevšední zážitky s kuřecím SAFARI!

Do 15 minut se na talíři přenesete do divočiny s křupavým kuřecím SAFARI, ve kterém objevíte za listy velkého salátu nové nevšední zážitky s oblíbenými tvary zvířátek.

Pust' te uzdu své fantazii a ochutnejte smažené kuřecí SAFARI.



Oceněno v soutěži dětskou porotou!



www.vodhanskadrubez.cz



Rozpal to do žhava a nalaď se,
právě ti na stůl spadl kus nebe.

Láďa Grileman

ORIGINAL™
Dvou ručák 95%



**PRÉMIOVÝ BURGER
Z KVALITNÍHO ČESKÉHO
HOVĚZÍHO MASA
S GARANCÍ PŮVODU**



Naše maso není dražší než maso dovezené z okolních zemí

Jatky Český Brod a.s. se specializují na porážku prasat. Jde o českou společnost, která svou specifikací patří mezi největší v ČR. Na našem trhu již působí 25 let a dosahuje velmi dobrých výsledků a to především díky zpracování kvalitních a zdravých prasat z farem, které, tak jako jatky, patří do holdingu Rabbit Trhový Štěpánov, který vlastní čeští podnikatelé. Měsíčně v Českém Brodě zpracují 12 až 15 tisíc jatečných prasat. Nákup zvířat z velkokapacitních výkrmů zaručuje vysoký podíl masitých částí. Společnost dále provozuje 16 vlastních prodejen. V nich lze zakoupit nejen její produkty, ale i Rabbitu Trhový Štěpánov a Skaličanu z České Skalice. Porážka a celý následný zpracovatelský proces je pod stálou veterinární kontrolou. Tato skutečnost zaručuje zákazníkům i dalším zpracovatelům kvalitní a bezpečné produkty, které splňují velmi přísné normy a předpisy platné v Evropské unii.

Jak si vede tato společnost v nelehké pandemické době Covidu, o tom a dalších zajímavostech jsme hovořili s ředitelem Jatek Český Brod, Richardem Hrdinou.

► Čtvrtstoletí je dost dlouhá doba na prověření schopnosti jakékoliv společnosti. U potravinářů je to vlivem velmi přísných norem o to náročnější. Naši inspektori z české zemědělské a potravinářské inspekce, stejně jako veterináři byli vždy velmi přísní. Po vstupu do EU v roce 2004 se něco u nás v masném průmyslu přece jen změnilo nebo to nebylo potřeba? Vy jste již v té době v oboru působil, takže můžete srovnávat.

O vstupu do EU se hovořilo dlouhou dobu a tak byl dostatek času se vše s předstihem připravit. Jak uvádíte, naše dozorové i kontrolní orgány nikdy nebyly v otázkách hygieny výroby, technologického zpracování ani následné přepravy zboží k zákazníkům příliš benevolentní a tak nás mnohá nařízení nijak nezaskočila. Jednalo se spíše o drobnější úpravy výrobních prostor, doplnění některých sanitčních technologií a vybavení šaten. Takže v tomto ohledu nevidím žádný zásadní problém.

► Co dnes v době ve spojení s výskytem Covidu-10 se ještě víc změnilo?

V době Covidu se podstatně zvýšily nároky na osobní hygi-



enu všech pracovníků, denně se dezinfikují veškeré výrobní i ostatní prostory podniku. To s sebou nese výrazné zvýšení nákladů, které se patrně nikomu z nás nepodařilo promítnout do prodejních cen.

► Ve vepřovém mase a jeho produkci jsme byli soběstační. Jak je tomu dnes a přece jen nemusíte i vy dovážet toto maso z okolních států pro doplnění svého sortimentu?

Ano, také jsme nuceni některé sezonní komodity dovážet. Není to však dáno tím, že nejsme schopni porazit a rozbourat porážky i bourárny je dostatečná, ale rozbourat 1000 půlek ze kterých pak prodáte třeba krkovičky a kýty není možné. Ostatní části potom prodáváte hluboko pod cenou a veškeré snažení tak přijde vniveč. Cenám přebytků nejen ze zemí EU se jednoduše konkurovat



Uznání za řeznicko-uzenářskou prodejnu roku právem těší.

nedá. Osobně si nemyslím, že dokáží tak levně vyrobit, jsou za tím různé druhy národních dotací.

► Jaká plemena prasat preferujete, co přeštické prase, jde stále o jakýsi náš unikát?

U prasat preferujeme genetiku PIC a Danbred. V našich chovech se tato genetika osvědčila a většina zákazníků je s ní spokojena. Přeštické prase? To je podle mého v dnešní době požadavků na libovou svalovinu prakticky neprodejné. Viděl jsem



Ladislav Steinhauser a Robert Hrdina



v prodejních pultech některých obchodních řetězců jakýsi pokus zákazníkům takové maso nabídnout a na první pohled bylo vidět, že odpočívá v pokoji. Je to jakýsi modní trend prodejců masa s přiběhem. Koneckonců mnozí z nás si dobře pamatují dobu před revolucí, kdy takové maso bylo běžně v tržní síti. S příchodem genetiky a libového masa zvenčí, velice rychle vyklidilo pozice.

► Je naše vepřové přece jen dražší než to z dovozu a to díky domácím podporám co zejména platí u Poláků, Dánů a některých dalších producentů států nebo to už dnes neplatí.

Naše maso není dražší než maso dovezené z okolních zemí. Mnohde jeho cenu zvedají někteří obchodníci a poté

mohou argumentovat tím, že dovozem vlastně pomáhají zákazníkům k levnějšímu nákupu. Velmi pečlivě sledují ceny největších obchodních řetězců a zodpovědně mohou říci, že právě ten, který zákazníkům nabízí výhradně české vepřové, bývá většinou ten nejlevnější.

► Co můžete říci k moru prasat?

K moru prasat lze jen s povděkem konstatovat, že díky různým opatřením SVS se podařilo izolovat oblast jeho výskytu a zabránit jeho dalšímu šíření po území ČR. Tohle se mnoha okolním zemím nepovedlo a právem na to můžeme být hrdí.

► V poslední době rostou ceny krmiv. Promítne se to postupně i do ceny vepřového masa?

Rostou nejen ceny krmiv, ale i mzdy, energie a ostatní náklady. Proto považuji za nezbytné dostat ceny JUT pro chovatele do rozmezí 42 až 45 korun.

► Začíná sezona grilování a zahradních párty, co byste doporučil k letnímu hodování na těchto přátelských nebo rodinných setkáních?

Tohle je zajímavá otázka, mimo grilovacích briket konzumují grilované nejen maso, ale i zeleninu, ryby a různé grilovací speciality. Je s povděkem, že i u některých z velkých výrobců a prodejců se dá koupit mnoho druhů chutných grilovacích klobás a ostatních produktů. Před nedávnou dobou bylo toto výsadou menších a drobných výroben. Já osobně preferuji na gril krkovičky a bok, jak jsem uvedl v jednom z dílů pořadu Potraviny z Domoviny.

Eugenie Línková



Ze zdravých chovů tuzemských farem kvalitní vepřové českým strávníkům

www.jatkycb.cz

Produkci novinek z Olmy nepřerušil ani covid

Kdo sleduje nejen výrobu, ale i aktivity mlékárny Olma, je některými otázkami z nedávné soutěže o 30 jízdních kol minimálně překvapen. Je tomu jako z okřídleného „škola hrou“, kdy se soutěžící dozvídá nejen víc o novinkách této jedné z nejznámějších mlékáren v České republice, ale jste také vtaženi přímo do výrobního procesu - Olmíků, Míšu a dalších zajímavých mléčných výrobků, jako je třeba kombinovaná směs másla a rostlinného tuku v podobě Zlaté Hané. V novoročním Potravinářském obzoru jsme informovali o novinkách z produkce této mlékárny.

Opět se u těch dalších zastavíme v „doprovodu“ Ing. Martina Krystiána, generálního ředitele společnosti OLMA, a.s.

► V soutěži Olmíků se mimo jiné vyskytla otázka, kolik litrů mléka od farmářů nakoupí Olma dne 23. 4. 2021? Odpověď byla 596 784 litrů. Jen pro srovnání uvedeme, že středně velká mlékárna svého času v Čáslavi denně nakupovala 70 tisíc litrů mléka. Olma je tedy podstatně větším zpracovatelem a zpracovává jen tuzemské mléko od farmářů z Moravy? Jaká je nyní nákupní cena od farmářů a za kolik naopak vy prodáváte do supermarketů, s jakou marží od obchodníků?

Velikost, ta je relativní. I u nás existují větší zpracovatelé, než je OLMA. A například náš německý konkurent sváží do závodu u Drážďan téměř 5 mil. litrů mléka denně. Kam až musí pro mléko jezdit, si z toho umíme asi představit. My nakupujeme to nejkvalitnější mléko jen z regionu Moravy a částečně, ať ctíme zemské hranice, i z východních Čech a Vysočiny. Navíc přes 95 % veškerého mléka našich farmářů splňuje klasifikaci QČZ, tedy mléka nejvyšší kvality s garancí šetrné zemědělské praxe a vysokého stupně welfare zvířat. Proto je také naše čerstvé mléko nejoblíbenějším mlékem u nás. Co se týče výkupní ceny mléka od farmářů, ta roste a v posledních čtyřech letech zažívá nebyvalou stabilitu a dlouhodobě nejvyšší úroveň. Vždyť průměrné ceny od roku 2017 nepoklesly pod 8,50 Kč za litr. Tak stabilní a vysoké úrovně tu ještě nikdy nebyly. Mléko je pro zemědělce bezpečnou komoditou, která přináší pra-

videlné a dnes i velmi solidní každodenní tržby. Marže obchodníků nekomentuji, ty jsou v zásadě neustále rostoucí.

► Poměrně nově se ve výrobním programu vyskytl výrobek Míša. O co se přesně jedná a komu je produkt určen?

Absolutní novinka a špičkový výrobek navazující na tradici již legendární značky nám všem dobře známé zmrzliny. Míša tvarohový mls je tvarohový dezert určený pro celou rodinu. Základem je hora tvarohu doplněná jen čerstvou smetanou a umírněnou porcí cukru. U čokoládového Míši navíc najdete lahodnou čoko vrstvu ukrytou na dně kelímku. Excelentní kombinace těchto chutí Vám připomene zmrzlinu Míša. Mě chuť našeho Míši vrací do dětských let s čokoládovo - tvarohovým dezertem v mléčném baru. Míšu prodáváme teprve dva měsíce a jsem moc rád, že mohu říci, že se jedná o jeden z nejúspěšnějších vstupů na trh, jaké jsem zažil. Velice děkujeme všem zákazníkům za jejich podporu a věřím, že si tvarohového Míšu dlouhodobě oblíbí, tak jako jeho „zmrzlého“ brášku.

► Olma je známa i výrobou pudinkových dezertů. V poslední době došlo k rozšíření tohoto segmentu, o jaké druhy a čím jsou jedinečné?

Dezerty jsme rozšířili o jedinečný delikátní pudink zcela bez éček a unikátní třívrstvé dezerty Radost, Šťěstí, Přátelství a Lásky. Ty se skládají z vrstvy kvalitního pudinku podloženého skvělou marmeládou a nahoře je vše překryto čepicí ze šlehačky.

► Máte i speciální a na mlékárnu dost nezvyklý program pro vegany, kdy živočišné mléko je nahrazeno „mlékem“

z ovsa. Co byste k tomuto víc prozradil?

Nejenom ovesný nápoj. Pod značkou Green Day se portfolio čistě rostlinných produktů aktuálně skládá ze tří kategorií. Jednak jsou to zakysané alternativy jogurtů, potom zakysané alternativy jogurtových nápojů a nejnovějším přírůstkem je zmiňovaný ovesný nápoj jako alternativa mléka. Všechny uvedené produkty jsou vyrobeny z ovsa a koncipovány jako veganské, ale věříme, že si je oblíbí i další konzumenti, kteří sází na rozmanitost a vyváženost stravy.

► U tohoto projektu je nabídka dovozu prostřednictvím PPL zdarma už od pěti třicetivrtých litrových krabic tohoto nápoje. Jsou v této nabídce pro vegany i ostatní produkty a které to jsou?

Prozatím ne. Ovesný nápoj je v kartonovém obalu a je trvanlivý, takže nepotřebuje být uchovávan v chlazeném řetězci. To umožňuje jeho doručení zákazníkovi standardní doručovací službou. Nejsme vybaveni na rozvoz chlazených výrobků.

► Hodně se věnujete ekologii a u svých produktů zvyšujete i podíl recyklovatelných obalů. Můžete to víc přiblížit? V rádiu jste se nedávno zmiňoval o tom, že jen snížením váhy a ztenčením plastových recyklovatelných obalů ročně ušetříte na více než 80 tisíc kilogramů této hmoty. Jaké máte další plány?

Chcete po mě, abych tahal překvapení jako kdysi pan Horst v teleshoppingu. Cesta je jasná a my ji v OLMĚ praktikujeme již deset let. Navíc se k tomuto řešení přidala i naše snaha o maximální opětovné využívání recyklátů a uzavření recyklačního smyčky použitých materiálů. Ale máte pravdu, v oblasti přístupu k životnímu prostředí si troufnu tvrdit, že jsme určitě jedna z nejprogressivnějších firem v Evropě. Před dvěma lety jsme si stanovili vysoké cíle, co se týče obalů. Zajištění jejich plné a snadné recyklovatelnosti a používání recyklátů. Dosažení těchto cílů se blížíme, letos jsme pokračovali např. v odstranění PVC sleeveů z našich pomazánkových másl a kelímky na Zlatou Hanou nahrazujeme za obal typu K3, tedy se sníženou váhou plastu o -37 % a s papírovým přebalem z recyklátu. Víčko je také 100% recyklovaný PET. RePET jsme také jako první uvedli na trh v láhvi našeho



Ing. Martin Krystián, generální ředitel společnosti OLMA, a.s.

BIO mléka již před více než rokem. Takže ano, u kelímků a lahví budeme schopni dosáhnout již letos plné recyklovatelnosti. Díky úspoře 157 tun plastů se nám podařilo snížit emise CO2 o cca 660 tun za rok. Nemíň prostor všechna opatření a kroky zde popisovat, ale budeme v úsporách plastů pokračovat a ještě letos snížíme zásadně hmotnost našich láhví na mléko. To přinese další významnou redukci produkovatelných plastových obalů. Musíme však neustále mít na paměti, že obal musí být pro čerstvé potraviny funkč-

ní a bezpečný, aby zamezil plýtvání s nimi, protože uhlíková stopa se skládá nejenom ze stopy obalu, ale vždy také z uhlíkové stopy výroby, které obsahuje a mrhání s nimi je neohospodárné, ale i neekologické.

► I v této době přinášíte na trh různé novinky. O jaký sortiment je v současnosti největší zájem a jaký výrobek doslova vede v nabídce?

Chrlení novinek z Olmy nepřerušil ani covid, za poslední rok jsme jich na trh vrhli nespočet – excelentní olomoucké tvarohy v kelímku z nově vybudova-

né tvarohárny v Olomouci, zmiňovaný delikátní pudink zcela bez éček a unikátní třívrstvé dezerty, ovesné produkty Green Day. Nesmím zapomenout na tvarohový dezert Olmánek – výjimečný čistým složením a lahodnou chutí a na proteinové jogurty s vysokým obsahem bílkovin či jogurty Florian Active – bezprecedentní, ultimativní jogurty nemající obdobu v nutričním složení – vysoce hodnotné bílkoviny, probiotické kultury, vitamin D, zcela min. obsah cukru, ale bez sladidel, přitom výborně chutnají. A bestsellerem je již zmiňovaný tvarohový mls Míša.

Eugenie Línková



25. květen – Národní den vína a zdraví

„Vinaři jsou srdcaři“ a přiměřená konzumace vína je zdraví prospěšná. Takové je motto Národního dne vína a zdraví, který se od letošního roku bude stejně jako v řadě zemí světa slavit vždy 25. května, v den svátku patrona vinařů sv. Urbana. U nás navíc na počest známého kardiologa profesora Milana Šamánka, který byl jedním z prvních českých propagátorů světového názoru o prospěšnosti přiměřené konzumace vína. „Mým životním úkolem je lidi přesvědčit, že víno je prevence,“ říkával profesor Šamánek.

Víno srdci prospívá

Podobné přesvědčení zastává také náš nejlepší kardiolog chirurg profesor Jan Pirk, který po Milanu Šamánkovi převzal pomyslnou štafetu a stal se hlavním popularizátorem přiměřené konzumace vína z řad lékařských kapacit. „Vino opravdu srdci prospívá,“ říká profesor Pirk a dodává: „Jak prokázal můj přítel Milan Šamánek a řada jiných, při pravidelném požívání přiměřených dávek vína dochází ke změnám ve spektru cholesterolu masných kyselin směrem ke zvyšování těch dobrých frakcí a snižování těch škodlivých.“

Současně připomíná také psychologický aspekt, neboť právě ten v současné době vystupuje do popředí: „Myslím si, že sklenka vína v rodině může vést ke zlepšení psychických traumat, která jsme všichni v posledním roce a půl utrpěli.“ Za optimální denní dávku pak považuje pro muže 4 dcl a pro ženu 2 dcl s tím, že je



NÁRODNÍ DEN VÍNA A ZDRAVÍ

celkem jedno, zda se jedná o víno bílé nebo červené.

Neopomínat potřebné aktivity

„Přiměřené pití vína je jedním z drobných kaménků té mozaiky, co můžeme pro své srdce dělat,“ zdůrazňuje profesor Jan Pirk. „Je to především nekouřit, přiměřeně se stravovat tak, abychom neměli nadváhu a s tím souvisí dostatek pohybu. Měli bychom alespoň 2x týdně na hodinu běhat nebo alespoň chodit rychle, s hůlkami. Kromě toho je třeba

ještě kontrolovat krevní tlak, abychom neměli jeho zvýšené hodnoty.“

Víno snižuje špatný cholesterol

Prospěšnost mírných dávek alkoholu potvrdil i lékař kardiologického oddělení interní kliniky vojenské nemocnice ve Střešovicích Ivan Jeřábek. Výzkumy několika tisíc pacientů a zdravých osob ukázaly, že pravidelné užívání alkoholu snižuje koncentraci „špatného“ neboli LDL cholesterolu a naopak mírně zvyšuje



Profesor Jan Pirk

koncentraci HDL cholesterolu, který má prospěšný efekt a nepřímo ochraňuje cévní stěnu. Podle Jeřábka nejde jen o efekt vína, ale jakéhokoli alkoholu, víno má ale lepší účinek.

„Nemoci oběhového systému jsou vlastně jedinou oblastí medicíny, kde ne doporučujeme, ale tolerujeme určité množství alkoholu,“ říká rovněž přednostka Pracoviště preventivní kardiologie Institutu klinické a experimentální medicíny profesorka Věra Adámková s tím, že u mladých, zdravých mužů to odpovídá takovým těm lidovým praktikám jako je „šlaftrunk“ na noc nebo malý gin po obědě.

Růže pro dětské kardiocentrum

Symbolem Národního dne vína a zdraví se stala „vinná růže“, která se prodávala za 100 korun u vinařů, na vinařských akcích nebo eshopech. Výtěžek akce poputoval na Dětské kardiocentrum Nemocnice v Motole, které založil jako



Profesor Milan Šamánek

5 rad profesora Šamánka

- Pít pravidelně, nejlépe večer po jídle
- Konzumaci vína spojit s příjemným posezením
- Neopíjet se, dodržovat doporučenou dávku
- Tvrdý alkohol nahradit vínem
- Ženy by měly pít zhruba polovinu toho, co muži

jedno z prvních na světě právě profesor Šamánek a významnou měrou se tak zasloužil, že naše republika patří mezi světovou špičku v léčbě vrozených srdečních vad u dětí. Dětské kardiocentrum představuje vlastně spojení dětské kardiologie, kardiologie a dalších oborů u pacientů s urgentní vrozenou srdeční vadou, tedy vadou, kde odklad vysoce specializované péče znamená smrt dítěte. Proto i motto „Vinaři jsou srdcaři“.

Národním dnem vína a zdraví nám chtěli vinaři připomenout, že bychom se

v životě měli umět zastavit, odpočinout si a najít si čas sami na sebe. Užít si hezké chvíle s rodinou či kamarády bez stresu u sklenky dobrého moravského nebo českého vína. Jak říká náš přední psychiatr docent Jan Cimický, „víno je lehké anxiolytikum, dovede odstranit napětí a zábrany, které brání nesmělým a podpořují jejich statečnost! Třeba jen takové vyznání krásné dívky zní mnohem lépe, když je dokresleno lahodným douškem vína. Odvaha je najednou větší. A obvykle i úspěch se dostaví.“

Bohumil Brejžek

INZERCE



Hygienické odvodnění

potravinářských provozů

Společnost ACO je lídrem na trhu **odvodnění pro nápojový a potravinářský průmysl**. Každý odvodňovací systém je individuálně navržen tak, aby poskytoval maximální spolehlivost, životnost a odolnost a zároveň zabránil hygienickým problémům souvisejícím s nefunkčním nebo špatně navrženým odvodněním.

Více než 60 let zkušeností z nás dělá profesionály na trhu odvodňovacích systémů.

ACO Stavební prvky spol. s r.o. · aco@aco.cz · www.aco.cz



Znovínské Sauvignony mezi novozélandskými

Z prestižní mezinárodní soutěže Concours Mondial du Sauvignon v belgickém Bruselu putovaly do Šatova dvě zlaté a jedna stříbrná medaile. Největší soutěž zaměřená na vína odrůdy Sauvignon proběhla koncem března již po dvanácté a odborníci hodnotili více než 1200 vzorků vín z bezmála dvacítky zemí světa. Moravští vinaři získali celkem devět medailí, nejvíce si odváží Znovín, který se v hodnocení začlenil mezi proslulé novozélandské Sauvignony. Není bez zajímavosti, že všechna oceněná znovínská vína jsou z ročníku 2020, který byl na Moravě pro tuto odrůdu ideální.

Someliéři ocenili medailemi devět vín moravských vinařů. Mezi nimi získal největší počet cen Znovín Znojmo. Zlato obdržel Sauvignon - ještěrka zelená, pozdní sběr, z hnanické viniční tratě Knížecí vrch, další zlato získal Sauvignon green pozdní sběr z viniční tratě U tří dubů v Stošíkově na Louce, stříbrnou medaili si odvezl Sauvignon ze Staré vinice Havraníky, který byl začleněn do apelačního systému VOC Znojmo. V nabídce je v současné době „stříbrný“ Sauvignon, další budou k dispozici již na podzim.

Nejen tento úspěch, ale i další aspekty přiblížil ředitel Znovínu Znojmo Pavel Vajčner:

► **Všechny oceněné Sauvignony z Bruselu jsou ročníku 2020. Byl pro tuto odrůdu skutečně ideální?**

Takový ročník již dlouho nepamatují a musel bych hodně vzpomínat, abych si připomenul obdobný. V mnoha minulých letech mívaly Sauvignony jinou vůni, spíše broskvovou než tu svoji intenzivně klasickou. Ročník 2020 se rozhodně vymyká z celé řady předchozích a věřím, že to nebude do budoucna výjimka. Někomu mohou chutnat méně aromatické, ale tentokrát byl takový, jaký si představujeme a na jaký jsme již delší dobu čekali. Kdo by toužil po méně aromatickém Sauvignonu, musí sáhnout do minulých ročníků. Loňský rok byl zajímavý díky střídání teplot i pro další aromatické odrůdy, například Tramín, Pálava, muškáty či Irsai Oliver.

► **Jaká cukernatost hroznů je ideální pro Sauvignony?**



Pavel Vajčner sleduje fenologickou fázi vývoje keřů Sauvignonu v minivini v Louckém klášteře.



Hrozen odrůdy Sauvignon.

Vedle cukernatosti je důležitý obsah kyselin a fyziologická zralost hroznů. Nejjednodušší je identifikace podle chuti bobulí. Podle našich zkušeností je ideální cukernatost 21 °NM a popřípadě něco málo nad tuto hodnotu. Pokud je cukernatost vyšší, například v případě výběru z hroznů, pak je ve víně vyšší obsah alkoholu. Sauvignon se pak více zakulatí a tak trochu se ztratí charakteristická aromaticnost. Někdo má vyšší alkohol rád, víno chutná, jako by mělo více cukru. Ovšem víno nesmí pálit, maximální hranici vidím mezi 13 a 13,5% alkoholu. Takový je ještě akceptovatelný. Cukernatost nad 24 °NM je již u Sauvignonu určitý risk, předem není jasné, jaký bude výsledek. Zda bude příjemně nasládlé, nebo bude vzhledem

k alkoholu pálit. Sladší Sauvignony zákazníci příliš neočekávají. Naposledy jsme měli Sauvignon s vyšším obsahem cukru v roce 2015, i ten si našel své zákazníky. Sauvignony jsou spíše pánská záležitost. Ovšem u Sauvignonu šedého, který má broskvovou vůni a chuť, necháváme poněkud vyšší cukry. Loni jsme měli Sauvignony všechny suché.

► **V čem je tajemství úspěchu Znovínu právě v Sauvignonech? Mají sklep mistři nějaký fígl?**

Máme výhodu, že máme širokou surovinovou základnu. Loni jsme zpracovali po Veltlínském zeleném nejvíce z hroznů odrůdy Sauvignon. Měli jsme přes třicet nádob Sauvignonů, takže jsme mohli experimentovat s různými kvasinkami, s různou

technologíí chlazení, s odlišnou vyzrálostí apod. Odrůda Sauvignon je globální, práce kvasinky je velmi důležitá. Například v případě vinice U tří dubů používáme naše originální kvasinky přímo z této vinice. Pokrok u Sauvignonů šel hodně kupředu. Jako světově proslulý je uznávaný novozélandský Sauvignon. Pokud se podíváme na celosvětové tabulky roku 2020, pak všechny státy mají menší prodeje, šly s realizační cenou níže s výjimkou Nového Zélandu, který si nechal po celém světě poměrně vysokou cenu. Oceněním naší práce je, že jsme se dokázali zlatými medailemi začlenit mezi špičková novozélandská vína. Technologii výroby Sauvignonu jsme se v minulých letech zabývali ve velké míře, což se zúročilo v našich úspěších.



Předseda představenstva akciové společnosti Znovín Znojmo Ing. Pavel Vajčner představuje stříbrný Sauvignon z bruselské soutěže. Další dvojice zlatých bude k dispozici pro zákazníky v podzimních měsících.

► **Patří Sauvignon stále mezi oblíbené odrůdy, či zájem spotřebitelů již klesá?**

Díky ochutnávkám a také díky skutečnosti, že je Znojmo bráno jako sauvignonové, se Znojemsko veze na této vlně. Průkopníkem byly v 70. a 80. letech minulého století Modré sklepy v Novém Šaldorfu. Nepocítujeme, že by zájem o Sauvignon klesal. V každém případě patří do TOP pěti odrůd.

► **Ze zákaznického hlediska – jaké jsou z pohledu Znovínu nejžádanější odrůdy?**

Jedná se samozřejmě o trojici odrůd VOC Znojmo. Paradoxně roste zájem o Tramín, který intenzivně vysazujeme stejně tak, jak jsme dříve vysazovali a podporovali Sauvignon. Stálíci s nárůstem spotřeby je Pálava. Velmi žádané je Rulandské šedé, zájem je o Irsai i Muškát moravský.

Jedná se tedy hlavně o aromatické odrůdy.

► **Než začne vinice naplno plodit, uběhne od výsadby pět a více let. Dá se odhadnout, jaké odrůdy vysazovat, na co budou mít zákazníci chuť?**

Pálava i Tramín mají velký potenciál, myslím, že jedničkou bude Tramín. Na Znojemsku budou těmto odrůdám sekundovat Sauvignon a Veltlínské zelené. Pokud budou dobré ročníky, pak i Ryzlink rýnský. Ovšem pokud je špičkový rýňák, nebývá v top kvalitě zase Sauvignon. Věřím tradičním odrůdám, i když mohou svoji roli hrát i další odrůdy, například Hibernál. Toho se na Moravě vysazuje poměrně hodně. Když je hodnocení a nevíme, že se jedná o Hibernál, tak je v některých případech upřednostněn i před klasickým Ryzlinkem rýnským. Vyhovuje naší chuti.

Jiří Eisenbruk

EASY BREW TECH
Pivovary z PACOVSKÝCH STROJÍREN

PACOVSKÉ STROJÍRNY, a.s.
Nádražní 697, 395 01 Pacov
Tel: +420 565 410 111
info@pacovske.cz
www.pacovske.cz

PACOVSKÉ STROJÍRNY
SAPICHEM 3700178

SAUVIGNON GREEN

Sauvignon GREEN, 2019, č. š. 9340, pozdní sběr, Stošíkovice na Louce, U tří dubů

Sauvignon je odrůda mnoha příjemných vůní a chutí. Chuť i vůni konkrétního vína dotváří podoblast, viniční trať, ročník, způsob pěstování ve vinicích i vlastní způsob výroby vína. V tomto Sauvignonu lze nalézt ve vůni a následně i v chuti převážně angrešt, chřest, hrášek, posečenou travu, černý rybíz, kopřivu a mnoho dalších „zelených“ vůní. Technologie vlastní výroby vína byla směřována tak, aby chuť i vůně byla co nejvíce zelená. Příjemná vůně Sauvignonu je tvořena převážně skupinou v hroznech přítomných aromatických látek methoxypyrazinu a těkavých thiolů. Moravské Sauvignony, které jsou zde velice oblíbené, lze směle zařadit mezi světovou sauvignonovou špičku.

Na etiketě je použito dílo od Josefa Velčovského s názvem „Golf s výhledem na vinici U tří dubů“ ze sbírky obrazů v Louckém klášteře ve Znojme.

ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.
SE SÍDLEM V ŠATOVĚ

www.znovin.cz

...vína hrdá na svůj původ

Prožijte léto se svěží chutí výrobků Mlékárny Valašské Meziříčí

Léto je konečně tady. Všichni se těší, že si ho budou moci vychutnat plnými doušky a bez omezení. Je v podstatě jedno, zda se chystáte k moři nebo jen si užít pobyt venku na zahradě. Důležité je odpočinout si a načerpat energii, jak ze sluníčka, tak z pohybu na čerstvém vzduchu nebo u dobrého osvěžujícího jídla. Mlékárna Valašské Meziříčí připravila několik osvěžujících receptů za použití nejprodávanějších výrobků ze svého sortimentu. Chutnají dobře, a to jak samotné, tak právě v pokrmech z nich připravených. Teplé dny nabádají vyzkoušet různé recepty například na chladnou domácí zmrzlinu či osvěžující nápoj. Lahodné recepty navíc zvládne každý během chvilky.

„Bílý jogurt z Valašska se hodí nejen pro konzumaci na snídani či svačinu, ale lze ho použít také k přípravě osvěžující domácí zmrzliny,“ uvádí Zdeněk Bukovjan, Sales&Marketing manažer Mlékárny Valašské Meziříčí. „Kefírové mléko z Valašska ať již ochucené nebo přírodní bez příchuti, si pak skvěle vychutnáte s čerstvým ovocem a ledem jako lahodný smoothie nápoj,“ dodává Zdeněk Bukovjan.

Kefírové mléko nízkotučné s příchutí

Toto mléko obsahuje probiotické kultury (Lactoba-



cillus Acidophilus, Bifidobacteria, Streptococcus Thermophilus). Je vhodný pro všechny věkové kategorie. Obsahuje 0,8 % tuku. Kefírové mléko nízkotučné se dobře hodí po celý rok nejen k osvěžení, ale výborně také i do studené



kuchyně. Radí se k nízkotučným produktům, tudíž je vhodné pro udržení zdravého životního stylu a štíhlé linie.

Velkou výhodou je praktický uzavíratelný uzávěr, který umožňuje kefír zabalit i na cesty a lze jej tak konzumovat během celého dne. Mlékárna Valašské Meziříčí jej vyrábí ve čtyřech příchutích: jahoda, meruňka, višně a od února

2021 také v příchuti citron, bezový květ.

Bílý jogurt z Valašska

Bílý jogurt z Valašska s nižším obsahem tuku je vyrobený z nejkvalitnějšího českého mléka, neobsahuje žádné konzervační látky, emulgátory ani umělá barviva, a proto je tolik oblíbený. Rovněž obsahuje živé jogurtové bakterie. Výrobek jemné chuti je vhodný pro přímou konzumaci i pro studenou kuchyni. Obsahuje 3 % tuku.

Nový Bílý jogurt z Valašska BIFIDO

Tento jogurt obsahuje zdravé bakterie Bifidobacterium, BB-12®, které mají řadu pozitivních účinků na zdraví. Kmen Bifidobacterium, BB-12® je nejlépe zdokumentovaným kmenem rodu Bifidobacterium na světě. V potravinách a doplňcích stravy je tento kmen používán od roku 1985. Jeho účinky byly popsány ve více než 307 vědeckých publikacích a podpořeny více než 180 klinickými studiemi.

Samostatně může probiotický kmen Bifidobacterium, BB-12®:

- Snížit riziko žaludečních nevolností
- Zlepšit imunitní odpověď organismu
- Snížit četnost onemocnění dýchacích cest
- Podpořit správné fungování střev
- Snížit četnost pláče, neklidu a podrážděnosti u kojenců

Monostranu připravila Eugenie Línková ve spolupráci s Mlékárnou Valašské Meziříčí



Lahodná zmrzlina z Bílého jogurtu z Valašska

Suroviny na 1 porci

150 g Bílého jogurtu z Valašska

1 lžička cukru moučka

150 g jahod, malin nebo jiného sezónního ovoce

Postup přípravy

Čerstvé ovoce nejprve rozmixujeme. Postupně po lžičkách přidáváme Bílý jogurt z Valašska a cukr. Vzniklou směs plníme do formiček na zmrzlinu a necháme v mrazáku do druhého dne. Poté podáváme malým i velkým. Snadnou jogurtovou zmrzlinu s ovocem podáváme v teplých dnech jako výborné občerstvení.



Letní smoothie drink z Kefírového mléka z Valašska

Suroviny

400 ml Kefírového mléka nízkotučného z Valašska s příchutí jahoda

jahody dle chuti

mléko ke zředění

máta na dozdobení

Postup přípravy

Jahody rozmixujeme s Kefírovým mlékem z Valašska s příchutí jahoda, přidáme mléko ke zředění, aby smoothie nebylo příliš sladké. Pokud máme k dispozici můžeme použít Čerstvé mléko z Valašska. Jakmile máme vše rozmixované podáváme s ledem a dozdobíme lístky máty.

FANUC

AUTOMATIZUJTE!

Ted' je ten správný čas.



www.fanuc.cz

Service First 

Tiskárna Etiflex je tu pro vinaře již 30 let

Lucie Hotařová získala cenu ČSOB – Výjimečná podnikatelka

Společnost Etiflex, s.r.o. z Břeclavi je dlouhodobým dodavatelem etiket nejen pro vinaře. Tiskárna Etiflex s rodinnou tradicí si vydobyla mezi vinaři jméno spolehlivého obchodního partnera, který však nejen uzavírá obchody, ale přináší do obchodního vztahu ještě něco navíc. Přidanou hodnotu, invenci, kreativitu, solidnost... Ne náhodou proto majitelka tiskárny Lucie Hotařová získala ve 13. ročníku OCENĚNÍ ČESKÝCH PODNIKATELEK 2020 cenu ČSOB – Výjimečná podnikatelka.

Rozhovor s Lucií Hotařovou jsme rozdělili do tří bloků, kdy se kromě ocenění český podnikatel věnuje ne-tradičním „živým“ etiketám z tiskárny Etiflex a nakonec iniciativě „To si vypijeme“, která rovněž získala ocenění za počín roku v soutěži Vinařství roku.

OCENĚNÍ ČESKÝCH PODNIKATELEK 2020

► Co pro vás osobně a pro vaši rodinnou firmu znamená ocenění v této soutěži?

Ocenění si samozřejmě nesmírně vážím. Těší mě, že díky tomuto úspěchu se

o naši tiskárně i našich klientech a celém vinařském regionu mluvím a píše napříč celou republikou.

Ocenění českých podnikatelek je soutěž zaměřená výhradně na ženy, což je pro mě osobně velmi zajímavé. Díky soutěži jsem získala spoustu zajímavých kontaktů na úspěšné ženy z různých koutů republiky. My, ženy podnikatelky to máme všechny podobné, řešíme podobné životní situace, každá z nás se snaží skloubit práci a péči o děti a rodinu. Dobří mě, když vidím inspirativní životní příběhy ostatních úspěšných žen.

► Můžete přiblížit, jak probíhal letošní ročník – jaká byla kriteria, způsob hodnocení?

Kritéria soutěže jsou jednoduchá. 100% vlastníkem firmy musí být žena a roční obrát musí přesáhnout 10 milionů korun. Nominace firem probíhá na základě hodnocení Indexu Cribis odborného garanta Crif Czech Credit Bureau. V kategorii, ve které jsem získala ocenění, se hodnotí vliv podnikatelky na obohacení trhu nebo společnosti. Vítězky vybírá odborná porota na základě ekonomického hodnocení a osobních pohovorů.

► Jak jste reagovali na výsledek a jak probíhalo předání cen v tomto covidovém roce?

Byla jsem velmi mile překvapená a zaskočená. Zároveň je taková cena pro mě závazkem a dává mi pocit zodpovědnosti, abych udržela pracovní tempo jako doposud.



Lucie Hotařová, jednatelka

Předávání letos proběhlo online. Jakmile situace dovolí, bude konečně možné i osobní setkání vítězek.

ETIKETY A ŽIVÉ ETIKETY...

► Jak dlouho již vlastně trvá spolupráce s vinaři – jaké byly začátky a s kolika vinaři jste si již asi podali ruku?

Naši tiskárnu založil můj otec v roce 1991, kdy s jedním tiskařským strojem začínal podnikat v garáži. Jeho snem bylo od začátku zaměřit se na etikety pro vinaře v našem regionu jižní Moravy. Viděl možnosti, jaké dosahovali výrobci etiket v zahraničí a snažil se jim vyrovnat. V roce 2001 jsme začali tisknout samolepicí etikety v rolích a dnes tvoří vinaři 90 % naší klientely. Aktuálně tiskneme etikety asi pro 600 vinařství a každý vinař je u nás vítán. Nebereme je pouze jako zdroj příjmů, ale je to pro nás srdcová záležitost. S mnoha vinaři jsme blízcí přátelé a záleží nám na rozvoji jejich oboru. Věřím, že tatínek by byl rád, že dnes pro moravské vinaře vyrábíme etikety, které získávají celosvětová ocenění.

► S trochou nadsázky se dá říci, že etiketa je dnes něco jako umělecké dílo, podpis autora. Ale nebylo tomu tak vždycky. Kdo u vás dává duši všem těm etiketám na víno, pivo, aj.?

Je to vždy vzájemná spolupráce tří stran, klienta, designera a nás. Klient má nějakou představu o stylu, který se mu líbí, ale často nemá konkrétní nápad. Designer je zase ten kreativní mozek, který umí přetavit pocit do vizuální podoby. My to vše zastřešujeme, aby komunikace proudila a aby návrh ve výsledku vzešel co nejlépe.

► Jak vznikl nápad na tzv. živé etikety? Můžete je trochu přiblížit těm, kteří o nich ještě neslyšeli?

Sledujeme světové trendy v technologiích tisku i marketingu a zaregistrovali jsme, že se na produktových obalech začíná využívat rozšířená/augmentovaná realita. O co jde? Rozšířená realita funguje podobně jako virtuální realita, která vás po nasazení

Vznikla velmi spontánně jako reakce na pandemii Covid-19 na jaře 2020. V této době vznikla spousta iniciativ, které podporovaly různé segmenty, ale o vinařích nebyla vůbec řeč. Chtěli jsme jim pomoci a vyzvat veřejnost k podpoře. Cílem To si vypijeme bylo šířit myšlenku „Dejte při nákupu vína přednost domácímu před dovozem“.

► Kolik vinařství se do této iniciativy již zapojilo a jak jim projekt pomáhá?

Hned v první vlně se zapojily stovky malých i velkých vinařů. Rozdali jsme přes 100 tisíc samolepek, které lepili na kartony s vínem a posílali je do světa. Šířily vzkaz „Děkujeme, že podporujete místní vinaře“. V druhé polovině roku 2020 jsme zorganizovali soutěž o 200 srdcových vín, která měla za cíl zvýšit odbyt vín. Zapojilo se do ní 200 vinařství, z nichž každý daroval vzácné víno ze své produkce a natočil o něm videomedailonek. Každý den během půl roku jsme na sociálních sítích zveřejnili jeden z nich a vinaři tak získali pozornost tisíců fanoušků a soutěžících.

► Poběží projekt dál i po skončení doby covidové?

Iniciativa To si vypijeme nevznikla s dlouhodobým záměrem, byla to impulsivní reakce na aktuální dění. I přesto v našem srdci zůstává snaha pomáhat vinařům, přijde-li opět příležitost.

Text: Ing. Petr Hynek
Foto: archiv Etiflex, s.r.o.



OCENĚNÍ
ČESKÝCH
PODNIKATELEK

13. ročník OCENĚNÍ ČESKÝCH PODNIKATELEK 2020

- Podmínky soutěže letos splňovalo 32 598 kandidátek. Z nich bylo na základě ratingu nominováno 1411 semifinalistek s nejlepšími ekonomickými výsledky a do finále se pak dostalo 56 podnikatelek. Jejich obrát v roce 2019 dosáhl 2,2 miliardy Kč a zaměstnávaly zhruba 900 lidí. Tři čtvrtiny společností vlastněných letošními finalistkami jsou rodinnými firmami.
- Projekt OCENĚNÍ ČESKÝCH PODNIKATELEK již 13 let představuje a vyzdvihuje příběhy úspěšných podnikatelek, které se v určité fázi svého života rozhodly postavit se na vlastní nohy a rozjet svůj byznys
- „Díky OCENĚNÍ ČESKÝCH PODNIKATELEK se všem těmto úspěšným ženám dostává uznání a ocenění jejich práce, které si bezesporu zaslouží“, říká zakladatelka projektu Ocenění Českých Podnikatelek Helena Kohoutová.
- Také letos převzalo nad projektem OCENĚNÍ ČESKÝCH PODNIKATELEK záštitu Ministerstvo průmyslu a obchodu České republiky. Generálním partnerem 13. ročníku Ocenění Českých Podnikatelek je ČSOB. Hlavními partnery se staly společnosti Microsoft, DAQUAS, Generali Česká pojišťovna a Vodafone.

ETIFLEX, s.r.o. – Lucie Hotařová

„Nedílnou součástí každého produktu je obal či etiketa, a ne nadarmo se říká, že obal prodává. Na příběhu Lucie Hotařové a společnosti ETIFLEX je krásné skloubení rodinné tradice se schopností inovovat a prosazovat moderní trendy, a tím pomáhat uspět zákazníkům, a to i z řad drobnějších firem



Živé etikety jsou trendem dnešní moderní doby.

a podnikatelů. Velmi oceňuji, že firma ETIFLEX pomáhá např. malým moravským vinařům nejen s výrobou etiket, ale také s vymýšlením jejich propagace, čímž výrazně přispívá k jejich obchodním úspěchům“, říká Petr Manda, ředitel Firemního bankovníctví ČSOB. (Zdroj: oceneniceskychpodnikatelek.cz)



Iniciativa To si vypijeme získala ocenění za počín roku v soutěži Vinařství roku.



Logo Iniciativy To si vypijeme.

Speciální stroje a ochranné pomůcky pro řezníky

Po generace řezníci věděli co je v oboru potřeba a tak s kvalitou opracování masa a produkce zajímavých dobrot šel souběžně i vývoj zařízení a nástrojů, tolik potřebných k této tvrdé, ale i velmi citlivé práci, při níž se lze i pěkně poranit. S modernizací výroby tak postupně stoupá i kvalita opracování masa, ale i výroba polotovarů a specialit. Ví o tom své potomek rodiny řezníků Martin Pastor, který svého času a to donedávna je odborník na ty nejmodernější typy vah a nářezových strojů do potravinářských provozů, ale i prodejen. Jeho firma zastupuje v České republice specialisty na techniku pro řezníky z Itálie a Francie, dále pak špičkové ochranné prostředky a pracovní oblečení s různými vychytávkami z Německa. Má proto ve své nabídce i ty nejzajímavější typy oděvů chránící řezníky proti pořezání, bodnutí, vlhkosti, plísni atd.

Začneme ale nejdřív u té nejmodernější techniky co šetří čas, vyniká precizností a to při řezání masných výrobků, kalibraci a dalších činnostech, které usnadňují práci lidem. To vše se týká společnosti, která byla založena v roce 2016 s cílem nabídnout zákazníkovi kompletní řešení od nápadu až po hotový systém.

Odborníci, co pracují na vývoji speciálních strojů pro řezníky se zaměřili především na vývoj strojů a dopravníkové technologie pro potravinářský průmysl. Firma PAMAT působící v oblasti Jižního Tyrolska, se tak záhy stala jedním z nejsilnějších poskytovatelů těchto zařízení v oblasti severní Itálie, Švýcarska, Rakouska a Německa.

Na webových stránkách firmy se tak dozvídáme, že firma PAMAT má už za sebou velký počet úspěšně realizovaných projektů a následně chce přispět svými zkušenostmi i v České republice. A jak Martin Pastor prozradil, první zájemci se už hlásí. Právě u nich probíhají i testování, ale je brzy na závěry a prozrazování těch českých firem, které zatím testují stroje. Vypadá to slibně.

Kvalita nabízených technologií má i vliv na snížení provozních nákladů

Co ale už nyní a po celých pět let existence firmy naprosto platí je kvalita a spolehlivost. „Jinak bych do toho nešel,“ říká s úsměvem po předchozích zkušenostech Martin Pastor, který si už nějakou dobu stroje velmi pečlivě v zahraničí prověřoval. Tady platí a to především, že pouze nejlepší kvalita zaručuje vysokou dostupnost těchto systémů, což se zase odráží v efektivitě a provozních nákladech. „Každý z našich systémů je vyroben v souladu se směrnici pro stroje, což znamená, že mají všechny certifikáty CE,“ dodává Martin Pastor. A každý kdo pracuje jako manažer v potravinářském průmyslu také ví co znamená, že firma PAMAT může vyrobit na zakázku systémy podle potravinářské směrnice FDA, což znamená ve stručnosti něco jako práci na klíč s případným i dodatečným uzpůsobením pro přesné potřeby provozu.

Lisy na maso a slaninu

„A jaká je nabídka,“ začíná bilancovat Martin Pastor



Detail lisu na maso



Lisované produkty

a hned představuje první ze zajímavých škál zařízení, FSP lis na maso a slaninu. Ty se používají k tvarování masných výrobků. Kousky jsou vloženy do lisovacích komor v jejich přirozeném tvaru a lisovány, dokud nemají požadovaný obdélníkový tvar. Lisy PAMAT jsou vyrobeny z vysoce kvalitní nerezové oceli, proces lisování je pneumatický, bez potřeby elektrické energie. „FSP je přesně ten pravý lis na slaninu, který přivede produkt řezníků do dokonalého tvaru,“ říká Martin Pastor a prozrazuje, že řada FSP byla navržena pro zákazníky s velmi vysokými nároky na kvalitu jejich výrobků lisované výrobky. „Úzká spolupráce s našimi zákazníky nám umožňuje vyvíjet inovativní systémy, které zlepšují tvarovou kvalitu, na níž dnes zákazník často klade důraz,“ vysvětluje Pastor moderní trendy v potravinářství, které se řídí požadavky kupujících.

Estetický povrch výrobků také zvyšuje zájem spotřebitelů

Tato praktika úzce souvisí i s dalším jevem provázejícím zvyšující se nároky na kvalitu týkající se i vzhledu, je to estetický povrch. Výrobky mohou být také potaženy dekorativní máčecí hmotou, která je vizuálně a chuťově zjemní. Existuje velký výběr povrchových úprav, jako je

bylinkový povlak, sýrový povlak, česnekový povlak, pepřový povlak atd. V praxi je provedení takové, že kupříkladu výrobky jsou ponořeny do vyhřívaných van a zavěšeny k okapání. „Pro tyto aplikace máme stroje s vyhřívanou vanou, kde se udržuje přesně nastavená teplota,“ upřesňuje Martin Pastor.

STA1 dělička salámů

PAMAT vyrábí i řezací stroje, které jsou speciálně konstruovány pro použití v potravinářském průmyslu. STA1 je řezací stroj, který byl speciálně vyvinut pro dělení salámů, paštik a dalších výrobků, u kterých chceme dosáhnout rozkrojení na stejné poloviny přesným, šikmým řezem.

Úhel řezu lze plynule nastavit podle potřeb zákazníka. Stroj má kapacitu až 1 500 řezů za hodinu.



STA 1 s výrobkem



STA 1

DIVICUT

Divicut je jednoduché zařízení, které zajistí spodním řezem oddělení jednotlivých párků na hůlce. Snadným pohybem můžeme „rozříznout“ až 15 hůlek za minutu a párky nebo klobásy zůstávají stále na udiřenské hůlce. Usnadňuje se tak manipulace při balení tohoto sortimentu zboží a zvyšuje se efektivita a rychlost balení drobných masných výrobků. Po prvních testech se již ozývají další zájemci o toto jednoduché zařízení.

Pružinové vozíky

Dodáváme také pružinové vozíky různých velikostí, od přepravky (Ergonom) po paletu (Ergopal), k usnadnění práce. Systém zajišťuje, že pracovní plocha je stále ve stejné výšce. Při plnění přepravky nebo nakládání na paletu jsou zatěžovány pružiny, plná přepravka klesá a při odebrání zase stoupá. Zlepšuje se ergonomie práce a snižuje se únava pracovníků.



Ergopal

Ochranné a pracovní pomůcky a oděvy

V portfoliu firmy Martina Pastora jsou ale i v hojném počtu zastoupené pracovní ochranné

né pomůcky, které splňují vysoké nároky na hygienu během pracovního procesu a navíc chrání před pořezáním a popícháním, dlouhotrvajícím provlnutím během směny, zavlečením plísni třeba u vnitřku zástěr a rukávů a další nepříjemné průvodní jevy dřívější velkovýroby, s nimiž se dřív



Rukávová zástěra

Boty

doslova bojovalo a často velmi neúspěšně. Je to v nabídce firmy Reiko, kterou v České republice Martin Pastor také zastupuje.

Drátěné rukavice, zástěry a boty Reiko

Nerezové rukavice pro řezníky meshFlex mají řadu předností. Díky malým očkům zabráňují nejen pořezání, ale i popíchání špičkou nože. Dodáváme tyto rukavice v několika provedeních, a to jak krátké, tak i prodloužené, pro ochranu předloktí. V nabídce je i rukavice chránící celou ruku až po rameno. Připravujeme ve spolupráci s výrobcem systém, kdy se rukavice nebudou opravovat, ale za paušální částku budou rukavice měněny.

Samostatnou kapitolou jsou jednorázové rukavice, nyní se používají převážně nitrilové. Použité nitrilové rukavice jsou odpad a za jejich likvidaci se platí. Při množství použitých rukavic se jedná o nemalé částky.

Během několika týdnů přidáme s novými jednorázovými rukavicemi. Jsou ze zcela jiného materiálu, prodyšné a pružnější než současné nitrilové. Jako velkou přidanou hodnotu rukavic vidíme to, že materiál, ze kterého jsou vyrobeny, není odpad, ale surovina, která se vykupuje. Ceny těchto rukavic se připravují, ale zatím vše nasvědčuje tomu, že budou levnější než nitrilové rukavice.

Velkou modernizací prošly i zástěry, návleky na ruce

a obuv pro řezníky do provozů kde je vlhko a mohou se vyskytovat i plísň. Plastové holínky tak v novém moderním provedení mají kovové špičky, stejně tak jako nabízené boty, aby chránily nohy pracovníků. Holínky i boty překvapují svou nízkou hmotností. Zástěry pogumované z obou stran zase brání výskytu plísni.

Rukávové zástěry zase zajišťují, že pracovníci v provozech se střikající vodou zůstanou v suchu. Rukávová zástěra kryje celé ruce, ramena a záda až k lopatkám. Zástěry a další ochranné pomůcky nabízíme v několika barevných provedeních. Nabízíme také zástěry a další ochranné pomůcky, u kterých je velkou výhodou jejich detekovatelnost metal-detektory. Při odtržení nebo odříznutí kousku takové zástěry je tento díl zachycen při detekci a nedostane se tak se zabaleným produktem k zákazníkovi. Tím se zvyšuje úroveň ochrany zákazníků.

Zatím všechny tyto ochranné pomůcky procházejí provozními zkouškami v několika českých masokombinátech a první ohlasy jsou velmi dobré. Martin Pastor tak právem věří, že se podaří zase o něco usnadnit práci potravinářů v provozech, kde se dá někdy lehce poranit a nebo i jinak ovlivnit zdraví zaměstnanců. V neposlední řadě se potvrdilo, že právě i tyto novinky u pracovních oděvů i dost výrazně šetří náklady.

Eugenie Línková

Martin Pastor
Lindbergh spol. s r.o.
martin.pastor@cz-lindbergh.cz
Tel.: +420 602 169 197

Moderní technika nejen pro řezníky šetří čas a brání poranění

LIS NA MASO S PRODUKTY

PRUŽINOVÝ VOZÍK ERGONOM I.

HOLÍNKY A PRUŽINOVÁ OMYVATELNÁ ZÁSTĚRA

www.cz-lindbergh.cz

Sklizeň raných brambor začala letos později

Letošní sklizeň raných brambor začala kvůli chladnějšímu jaru později, oficiálně až 7. června. Jednu z prvních zahájili v Zálezlicích na Mělnicku. „Osobně takhle pozdní nástup sezony nepamatuji, a to se pohybuji v oboru pětadvacet let. Stejně studené jaro bylo někdy v osmdesátých letech,“ říká člen představenstva Agrární komory ČR a šéf Farmy Zálezlice Petr Hanka.

„Jsme česká firma s českým kapitálem a poctivou českou zeleninou,“ doplňuje Petra Hanka, který začal hospodařit na polích v okolí Mochova už v roce 1993. Od té doby v průběhu let narostl rozsah pěstování, úroveň zpracování, balení i logistika. Dnes má farmy ve dvou lokalitách, a to v Mochově u Prahy a v Zálezlicích u Mělníka. Celkem obhospodařuje 630 ha půdy v nejvyšších lokalitách Polabí.



Brambory z nové sklizně

Příznivé prognózy

Letošní výsadba velmi raných a raných odrůd brambor proběhla v dobrých klimatických i půdních podmínkách a proto porosty brambor v ranobramborářských oblastech (Polabí, jižní Morava) vypadají, i přes pomalejší nástup sezony, nadějně. Lehce optimistický odhad je na místě i podle Petra Hanky: „Letošní prognózy jsou příznivé. Velké nasazení hlíz i vyrovnané porosty slibují sice opožděnou, ale dobrou sklizeň. To rozhodně neplatí pro pozdní brambory, zejména na Vysočině. Tam vlivem nadměrných srážek a studeného počasí byla zbývající část ploch zasazena až v první dekádě června. Bez ohledu na další průběh sezony to nepochybně ovlivní celkovou produkci hlavní bramborářské oblasti.“

Podle aktuálních informací pěstitelů lze předpokládat, že letos bude plocha osázená konzumními bramborami oproti minulému roku v lepším případě stagnovat, v horším o nízké procento poklesne. Konečná produkce bude významně ovlivněna nízkými teplotami a dlouhotrvajícími dešti v průběhu výsadby.

Cena hned tak neklesne

Důležitá otázka, která zajímá mnohé české rodiny, je také cena brambor. Startovací velkoobchodní cena brambor z nejranějších sklizní je na úrovni loňského roku, to znamená kolem dvanácti a třinácti korun, letos se bude cena držet déle, i měsíc a více. Její vývoj ovlivní především velké zásoby pozdních konzumních brambor z loňské sklizně v zahraničí, neboť tyto brambory budou



Josef Králíček, předseda Českého bramborářského svazu

ještě pár týdnů doplňovat nabízený sortiment domácích velmi raných brambor. „Víme, že například ve Francii zbyla spousta brambor v obřích klimatizovaných skladech. Oni se jich Francouzi budou chtít zbavit a dřív nebo později se objeví na pultech obchodů,“ říká předseda Českého bramborářského svazu Josef Králíček s tím, že tlak na výrazné snížení ceny se proto dá letos očekávat nejdříve na přelomu července a srpna.

Navýšení závisí na stabilním odbytu

Ceny brambor v závislosti na průběhu sezony kolísají a u importovaných konzumních brambor hraje důležitou roli zejména průběh ročníku, to znamená výše sklizně, kdy nadsmělní množství je nabízeno za nižší cenu. Obecně hraje roli i rozdílná úroveň dotační podpory pěstitelů v jednotlivých státech. Česká republika je i v důsledku celkově nižší úrovně podpor

běstačná pouze ze sedmdesáti až osmdesáti procent, zásadní objem pochází ze středních Čech a Vysočiny.

V návaznosti na klimatické podmínky je třeba každoročně, hlavně v jarním období, dovést cca 150 tisíc tun ze zahraničí, zejména z Německa. Další 100 tisíc tun se obvykle dováží ve výrobcích z brambor (hranolky, lupínky, kaše apod.). V roce 2020 bylo do ČR dovezeno přes 188 tisíc tun konzumních brambor ve slupce (z Německa, Francie a Nizozemí), vývoz činil 14 tisíc tun (na Slovensko). Loňskou úrodu nezasáhly větší klimatické výkyvy ani dlouhodobé sucho jako v předchozích letech.

Dominantní postavení řetězců

Dlouhodobým cílem Českého bramborářského svazu je dosažení úplné soběstačnosti v tuzemské produkci konzumních brambor. V souladu se strategií Ministerstva zemědělství by soběstačnosti mělo být dosaženo do roku 2030. Čeští zemědělci mnohdy ale dávají přednost pěstování jiných plodin před bramborami. Potvrzuje to i Petr Hanka, když říká, že mezi nejčastější důvody patří vysoká rizikovitost, vyšší pracnost a především nejistý odbyt. Je zkrátka jednodušší zasít obilí, nebo řepku, užít v zimě kontrakt na sklizeň a klidněji spát, než se celý rok starat o brambory a na jaře prodávat ze skladu kilo za dvě koruny. Petra Hanka zdůrazňuje, že „obchodní řetězce mají domi-



Sklizení raných brambor v Zálezlicích



Petr Hanka, člen představenstva Agrární komory

nantní postavení v prodeji potravin a pokud hlavním parametrem při výběru dodavatele u obchodních řetězců zůstane cena, situace se nezlepší.“

Nákladová cena jsou čtyři koruny

K rozšíření produkčních ploch pro pěstování brambor je potřeba dlouhodobá státní podpora pěstitelů. Brambory jsou zařazeny mezi tzv. citlivé komodity, na které zemědělci dostávají vyšší dotace. Ceny zemědělských výrobců v ČR jsou, vzhledem k velikosti trhu, výrazně ovlivněny situací v zahraničí a více či méně zahraniční hladinu kopírují. Není výjimkou, že cena dovozených brambor je pod výrobními náklady domácích pěstitelů, resp. pod hranicí rentability. „Nákladová cena jsou čtyři koruny, poslední rok ale museli zemědělci prodávat velmi pod cenou, i pod tři koruny za kilo,“ připomíná Josef Králíček.

Podpora ministerstva a značka kvality Q CZ

Ministerstvo zemědělství ve spolupráci s Ústředním kontrolním a zkušebním ústavem zemědělským (ÚKZÚZ), Státním zemědělským intervenčním fondem (SZIF) a Českou botanickou společností (ČBS) dokončilo úspěšně přípravu nového dotačního titulu pro pěstitele a zpracovatele konzumních brambor. Ti mohou od letošního roku žádat o nový dotační titul 19. C – Podpora na účast producentů

a zpracovatelů konzumních brambor v režimu jakosti Q CZ, jehož cílem je zlepšení tržních příležitostí a dosažení přidané hodnoty konzumních brambor a výrobků z nich. Po úspěšné certifikaci, kterou byl pověřen ÚKZÚZ, mohou bramboráři požádat Ministerstvo zemědělství o přidělení ochranné známky a označovat tak svoje produkty. Prakticky se jedná o kontrolovanou a dohledatelnou produkci konzumních brambor, vypěstovanou způsobem šetrnějším k životnímu prostředí, což v konečném důsledku znamená také těsnější vazby mezi pěstiteli a zpracovateli, stejně jako garanci a vyšší kvalitu produktů pro spotřebitele. V letošním roce požádalo o podporu přes sto žadatelů. Přihlášení pěstitele nebo zpracovatele konzumních brambor je dobrovolné.

Pandemie a pěstování brambor

Pandemie koronaviru ovlivnila všechna odvětví, zemědělství nevyjímaje. Zavřené provozovny veřejného stravování, školy a další potravinářské provozy znamenaly dlouhodobě omezenou poptávku a řada, hlavně menších pěstitelů, část své produkce na trhu vůbec neuplatnila. V maloobchodě (řetězcích) nebyl propad tak významný. Vážnost situace potvrzuje i Petr Hanka, který apeluje na tuzemské zákazníky: „Situace je opravdu vážná. Mnozí pěstitelé bojují o svou existenci, zvažují, zda skončit s pěstováním brambor. Chci požádat českého spotřebitele, aby nám pomohl a při výběru dával našim pěstitelům přednost.“

Základní potravina pro 21. století

Brambory jsou nejlepším potravinovým koncentrátem na světě a zároveň levným zdrojem energie a nutričně významných látek. Jsou bohaté na minerály, vitamíny, bílkoviny včetně esenciálních aminokyselin a jsou téměř bez tuku. Společně s kukuřicí, pšenicí a rýží patří mezi čtyři nejdůležitější plodiny světa. Od roku 1994 se jejich celosvětová produkce zvýšila z 230 milionů tun na téměř 400 milionů tun, tedy o více

jak 35 procent. Nárůst zaznamenala zejména Asie (Čína a Indie) i proto, že nutriční hodnota z hlediska makro i mikroživin vyprodukovaná z jednoho hektaru je dvakrát až třikrát vyšší než u obilnin.

Silící obliba brambor v USA

Značnou renesanci spotřeby čerstvých brambor zažívají Spojené státy, zejména oblast jako Kalifornie a Florida, místa proslulá důrazem na zdravý životní styl. Brambory tam jsou považovány za vynikající zeleninu. Odtud se tento trend šíří i do dalších zemí zejména v Americe, kde se pěstuje mnoho druhů i barev.

Pokud se týká konzumace ve Spojených státech, na prvním místě je třeba zmínit hranolky, ale americké "fries" jsou delší a tenčí než naše a nesmějí obsahovat živočišné produkty nebo lepek. Brambory se většinou neloupou, vaří se i se slupkou a podávají rozkrojené zalité jogurtem a máslem a posypané zeleninou. K tomu se používají velké brambory. Slupky se škrábou jen při přípravě bramborové kaše. Ale ani slupky nepřijdou nazmar, jako zvláštní lahůdku je Američané opékají, zalévají roztopeným sýrem nebo máslem a jedí k pivu. V restauracích se po ránu podává hashbrown, což je placka z hodně hrubě nastrohaných syrových brambor smažená na pánvi nebo grilu.

Brambory přitom nejsou ve Spojených státech původní domácí plodinou. Do států Unie a Kanady je přivezli osadníci z Evropy, kam je předtím zase přivezli Španělé z Latinské Ameriky. Pravlastí brambor je totiž západní část Jižní Ameriky, kde je na vysoko položených náhorních rovinách And začali pěstovat původní obyvatelé. Staří Peruánci brambory jedli buď syrové nebo je uchovávali v podobě sušeného prášku. Inkové zase z brambor připravovali alkoholický nápoj "chacha" podobný našemu pivu. Horské oblasti Peru, Bolívie, Chile či Argentiny jsou dodnes pěstelským centrem brambor s velkým množstvím místních odrůd a jejich divokých příbuzných.

Bohumil Brejžek



Brambory se po sklizni třídí

Sýry z Bregenžského lesa

Na západě Rakouska, ve spolkové zemi Vorarlbersko, se v blízkosti hranic s Německem, Lichtenštejnem a Švýcarskem, vzdálena pouhých několik kilometrů od Bodamského jezera, rozprostírá na ploše 555 čtverečních kilometrů oblast Bregenžského lesa. Ve dvaceti původních vesnicích se selskou tradicí a zajímavou směsicí staré a nové architektury žije na třicet tisíc lidí, z nichž šest procent se živí zemědělstvím, které spolu s turistickým ruchem hraje významnou roli v místním hospodářství. A že spolupráce zemědělství a turistického ruchu může být nejen zajímavá, ale pro obě odvětví i prospěšná, svědčí již více než dvacet let trvající projekt nazvaný KäseStrasse (Sýrová ulice), který je věnován sýru a jeho kultuře a jenž vede napříč oblastí.

Sýrová ulice pomáhá všem

Tento projekt vznikl v roce 1998 jako neziskové sdružení farmářů, řemeslníků a živnostníků s cílem zachovat a podporovat regionální hodnotu, zachovat malé regionální struktury a formovat region Bregenzerwald jako sýrový region. V současné době má kolem stosedmdesáti. Sýrová ulice tedy vlastně není ulicí v pravém slova smyslu. Producenti sýrů jsou v naprosté většině malí zemědělci, kteří hospodaří v průměru na osmi hektarech a mají kolem deseti krav a sami by mohli jen obtížně přežít.

KäseStrasse nejsou jen sýry, ale celková kultura Bregenžského lesa, ať už se jedná o architekturu, kroje, tradiční řemeslnou výrobu, obchodní, kulturní a společenský život či krávy na pastvinách. Avšak co činí tuto oblast zcela jedinečnou, jsou zdejší značené sýrové stezky, po nichž se dostanete k padesáti alpským sýrařským farmám. Ve dvaceti z nich můžete nejenom ochutnávat sýry, ale mají zde pro hosty připravené k prodeji i další přírodní produkty včetně kosmetiky, horských bylinkových čajů, medu i domácích kořalek.

Region „Bregenzerwälder Alpkäse“

Projekt KäseStrasse je financován kromě zisku z prodeje sýra vyráběného pod značkou Bregenzerwälder dodáváním třeba maloobchodním řetězcům Billa a Merkur, i ze členských příspěvků - velké sýrárny platí kolem pěti set eur ročně, malé salaše třicet sedm. Zdrojem příjmu je také prodej licence jednotlivým výrobcům na použití značky a loga Bregenzerwälder, a nejrušnější dotace.

Celkem se tak ročně v pokladně sdružení sejde na dvě stě tisíc eur, z nichž jsou financovány propagační letáky a publikace včetně podrobných map s popisem cest k horským salašům. Další část svého rozpočtu vydává KäseStrasse na organizaci ochutnávek sýra a sýrových slavností a na výlety za sýrem. K desátému výročí existence Sýrové ulice byl 27. září 2008 v Andelsbuchu vytvořen v délce pěti set metrů nejdelší sýrový stůl na světě, který je také zapsán v Guinnessově knize rekordů.

Oblast Bregenžského lesa byla v roce 2005 integrována se svými odrůdami sýrů jako alpský sýr Bregen Forest a Bergkäse horský sýr v rám-

ci projektu „Genussregion Österreich“, což je organizace propagující tradiční rakouské potraviny a potravinářské výrobky.

Devětačtyřicet sýrových specialit

Obdobné jako pro zemědělce platí pro malé mlékárny či pro čtyřiačtyřicet hostinců specializujících se na sýrová jídla. U těch je podmínkou, aby na jídelníčku měly vždy nejméně deset jídel uvařených s použitím sýra. Typickým, tradičním pokrmem jsou vedle sýrové polévky Käsknöpfe, jakýsi druh gnocchi, do kterého je přimíchán kořeněný sýr a osmažená cibule, k tomu se jí bramborový nebo hlávkový salát. Jejich variantou jsou pak sýrové Kässpätzle, pochutnat si můžete i na pokrmech jako Riebel (polenta), Krutknöpfe (spätzle s kyselým zelím či špekem) nebo Ofakatz (koláč). Znalci zde napočítali celkem devětačtyřicet speciálních sýrových jídel a desítku místních restaurací získala ocenění v renomovaném kulinařském průvodci Gault Millau.

Mléko bez siláže

Co činí bregenžwaldské sýry tak jedinečnými, že se jim věnuje taková pozornost? Především alpská tráva, divoké bylinky na pastvinách a krmení ve stájích, které je zcela bez přítomnosti siláže. V oblasti Bregenzerwald napočítáte 1100 rodinných farem, jež se pro své krávy tohoto krmení vzdaly, jejich dojnice se pasou na alpských lukách a v zimě dostávají seno z nich sklizené. Užívání silážových krmiv je zakázáno a důsledně kontrolováno. Přitom pouze na dvě procenta mléka vyrobeného v zemích Evropské unie nebyla použita silážová krmiva. Vorarlbersko je tak nejsilnějším regionem s produkcí nesilážového mléka v Evropě - z celkového množství 2,4 miliardy litrů nesilážového mléka je ho 45 milionů právě odtud. Šestnáct zdejších velkých výrobců produkuje ročně z tohoto mléka 4500 tun různých sýrů. Svoje sýry dělá přímo v horách dalších padesát farmářů.

Desítky druhů sýra

Bregenzerwaldský sýr se v zimě vyrábí ve třiceti variantách, v létě pak jich je ještě o deset více. Dokonce zde, stejně jako vinaři, vyrábějí sýry ročníkové. Je až neuvěřitelné, jak se jednotlivé ročníky liší v chuti i ve vůni, přes-

tože jsou připravené stejnou technologií ze stejné suroviny.

Původně zde byl jen ementál, k němuž postupem času přibýly zejména tvrdý Horský sýr a Alpský sýr a také mnoho druhů měkkého sýra typu Weichkäse a Schnittkäse. Setkáte se i s celou řadou specialit, jako například s Camembertem, který je uvnitř žlutý zásluhou šafránu. Absolutní raritou představuje sladký sýr „lesní čokoláda“ s označením „Gsig“ nebo „Sig“, v podstatě se jedná o karamelizovaný mléčný cukr s mnoha přírodními ingrediencemi. Zajímavý je Weinkäse, který se nakládá do červeného vína a jeho kůra tím získává tmavou barvu, a Höhlensteiger, který zraje za pomoci piniového popela. Mají tu i další tvrdé sýry od jemných až po kořeněné, nejen z kravského, ale i ovčího a kozího mléka. Nezvyklý je syrovátkový Alpzieger, který obsahuje čtyřicet druhů bylin a má neobvyklou zelenou barvu.

Sýrové království v Lingenau

Chcete-li si vytvořit co nejlepší představu o bregenžwaldském sýrové světě a o jeho KäseStrasse, je nejlepší začít v sýrovém sklepe v Lingenau obklopeném zvlněnými kopci, svěžími loukami a horskými farmami. S celkovou investicí přes 6,5 milionu EUR je největším společným milníkem v historii mlékárenského průmyslu Bregenzerwaldu.

V moderní budově ze šedého světlého betonu nenápadně splývající s krajinou navržené architektem Oskarem Leem Kaufmannem ve třech navzájem propojených halách za pomoci moderní techniky pomalu uzrává až 32.700 bochníků sýra, každý vážící přibližně 30 kilo. Do tohoto sklepu se normálně nedostanete, nemusíte však být zase až tak moc smutní, neboť jeho součástí je i velká prodejna se sýrovými výrobky a ta je od vlastních sklepních prostor oddělena pouze skleněnou stěnou, takže vše důležité máte krásně před sebou.

Já jsem měl to štěstí, že v doprovodu Andrey Masal z Vorarlberské turistické centrály v Dornbirnu a bývalého jednatele KäseStrasse Michaela Moosbruggera jsem si mohl prohlédnout celý sklep i uvnitř. Nejdříve jsem si však musel, stejně jako moji průvodci, nasadit na hlavu ochrannou čepici a obléci dlouhý bílý plášť, desinfiko-

vat ruce i boty, na něž jsme stejně ještě dostali návleky. Teprve pak jsme mohli vstoupit do sýrového království.

Sýr zraje ve sklepe až osmnáct měsíců

V Lingenau jsou uloženy pouze dva druhy sýra, Horský a Alpský, jež jsou považovány za nejcennější, s obsahem vody maximálně čtyřicet procent, a které musí náležitě vyžrát. Horský sýr se vyrábí z mléka skotu pasoucího se v údolích, Alpský z mléka nadojeného přímo na horských salaších. Proto je alpský nejvzácnější - ročně se ho vyrobí jen dvě stě tun. Do jeho chuti se promítají horské byliny, které na vysoko položených loukách rostou. Evropská



Sýry jsou vyráběny na horských salaších



Typická bregenžská salaš



chuti a barvě. Nakonec sýry dozrávají v hale třetí.

Práci vykonávají roboti

Turisté vyhledávají v Bregenžském lese sýrové speciality

unie považuje Vorarlberger Bergkäse a Alpkäse za natolik významné místní speciality, že jim udělila ochranné označení původu.

Sýry patří jednotlivým zemědělcům, kteří je neskladují doma, nýbrž v tomto obřím sklepe, kde je o ně náležitě postaráno. Dostávají se sem dva až tři dny po vyrobení a zrají tady od tří do osmácti měsíců. Nejprve v hale pro mladé sýry při čtrnácti stupních Celsia, jež zaručují rychlé vytvoření správné fóry, a přibližně po třech měsících v hale s teplotou asi deset stupňů. Kdyby sýr zůstal déle v teplejším sklepe, mohly by v něm vznikat trhliny a neprospělo by to ani

Je jasné, že bez mechanizace by to nešlo, bochníky se musí pravidelně otáčet, očišťovat a namáčet. Na tuto práci jsou zde čtyři švýcarští roboti, kteří pracují v nepřetržitých směnách 24 hodin denně, přičemž za hodinu se každý z nich stihne postarat o 120 bochníků. Sýry ležící na smrkových prknech obracejí a pomocí kartáčů na ně nanášejí slaný roztok. Aby se povrchová flora mohla dobře rozvíjet, nesmí totiž sýr vyschnout, přičemž frekvence ošetřování slanou vodou závisí na stáří sýra - mladé sýry podstupují tuto proceduru téměř denně a od tří až šesti měsíců se roztok nanáší jen jednou za týden až deset dnů. To vše bez zásahu lidské ruky, šest pracovníků sklepa na jejich činnost pouze dohlíží.

Bohumil Brejžek

INZERCE

Nášim zákazníkům nabízíme

- širokou škálu čistících a dezinfekčních prostředků
- poradenství v oblasti sanitace potravinářských provozů
- centrální systémy sanitace včetně projektové dokumentace, montáže i s rozvody a komplexní servis
- hygienické smyčky a hygienická zařízení
- školení BOZP s nebezpečnými chemickými látkami
- školení HACCP a hygienického minima

servis - cena - kvalita, Ecolab je jistota

Ecolab s.r.o. | Votčáčkova 2449/5, 180 00 Praha 8 | tel: 296 114 040 | e-mail: office.prague@ecolab.com

Sníte-li jedno jablko Opal, zatoužíte dát si ještě druhé

Nepřipomíná vám to tvrzení o pitelnosti českého piva? I u českého piva vypití jednoho půlitrů vyvolává chuť na další. Ale pozor! Pivo vyvolává i chuť na jídlo! To se u jablka Opal nestává. Na druhé straně bude podle mého názoru zásluhou odrůdy jablka Opal i moštu z něho, že zákazníci snad nebudou preferovat pouze červenou barvu slupky, ale zvyknou si i na žlutou. A co víc. Budou si více všímat i názvů odrůd a požadovat více ty české. Kromě zvláštní chuti by to byl velký přínos odrůdy Opal. Ostatně ta již delší dobu sklízí úspěchy v Německu, Itálii, Novém Zélandu i USA!

Ovoce tuzemské či zahraniční, jeho ceny, vliv na zdraví, důležitost domácí a bezreziduální produkce jsou tématy, která se velmi často objevují v našich médiích. Výrazně u spotřebitelů ovoce začíná převažovat zájem o regionalitu a tím i o českou produkci. Bohužel rozloha českých ovocných sadů každoročně stále klesá (14 000 ha), drobné ovoce je čím dál vzácnější. Příčin je celá řada. Ministerstvo zemědělství se snaží oboru pomoci celou řadou dotačních titulů. I proto si zaslouží pozornost čeští ovocnáři, kteří mají odvahu v pěstování ovocných druhů, stále náročných na ruční práci, pokračovat a co víc, jejich výměru i rozšiřovat a na trh uvádět i ovocné výrobky. Jedním z nich je Ing. Pavel Voráček.

Přijíždíte-li poprvé z návštěvy malé obce Vlkov nad Lesy do údolí pohled do daleka vám vyrazí dech. Příčinou jsou - kam až oko dohlédne - ovocné sady ukryté pod kryty protikroupové ochrany. Při vjezdu do firemního areálu nejdříve zaregistrujete vysokou bariéru zelených beden na ovoce připravených na příští sklizeň. V roce 2010 zde byla dokončena výstavba provozní haly s třídičkou ovoce. V letech 2012-2013 následoval sklad ovoce, ještě později moštárna. Tím se uzavřel okruh potřebného zázemí pro výrobu ovoce. Středisko sady je jedna část firmy Ing. Pavel Voráček. Nemůže být radostnější skutečností, když po zakladateli rodinné firmy o její další pokračování má zájem syn nebo dcera. Tak se stalo i v případě firmy původně založené otcem



Ing. Pavel Voráček s vítězným moštem

– zakladatelem pod názvem Fytos. V roce 1992 na zelené louce v centru Plzně založil ovocnou školkou na prodej výsadbového ovocného materiálu. "V té době jsem ještě studoval. Do firmy jsem přišel v roce 2007. V téže roce se původní firma převedla na moje rodinné podnikání. V současné době obhospodařujeme 30 ha ovocných školek v Plzni. Výměra 10 ha je určena pro zelené hnojení. Na Nymbursku v obci Vlkov nad Lesy obhospodařujeme 80 ha, z toho 60 ha ovocných sadů. K dispozici máme ještě dalších 20 ha zemědělské půdy pro ovocné sady. Ovocné sady ve Vlkově nad Lesy byly sázeny již od roku 2009. Jednoznačně převažují jabloně (50 ha), které jsou nosným programem. Dominantními odrůdami jsou Golden Delicious, Gala Schni-

tzer Schniga a Opal. Odrůdu Opal pěstujeme na ploše 8 ha. Dalšími ovocnými druhy jsou třešně (10 ha – Regina, Tamara, Kordie, Carmen, Grace Star), slivoně (2 ha – Toplaste, Tophit, Topend), drobné ovoce (3,5 ha – maliník, ostružiník, angrešt, rybíz). Na výměře 0,7 ha jsou borůvky, upřesnil pokračování rodinné firmy Ing. Pavel Voráček.

► Kolik brigádníků zaměstnáváte při sklizni jablek?

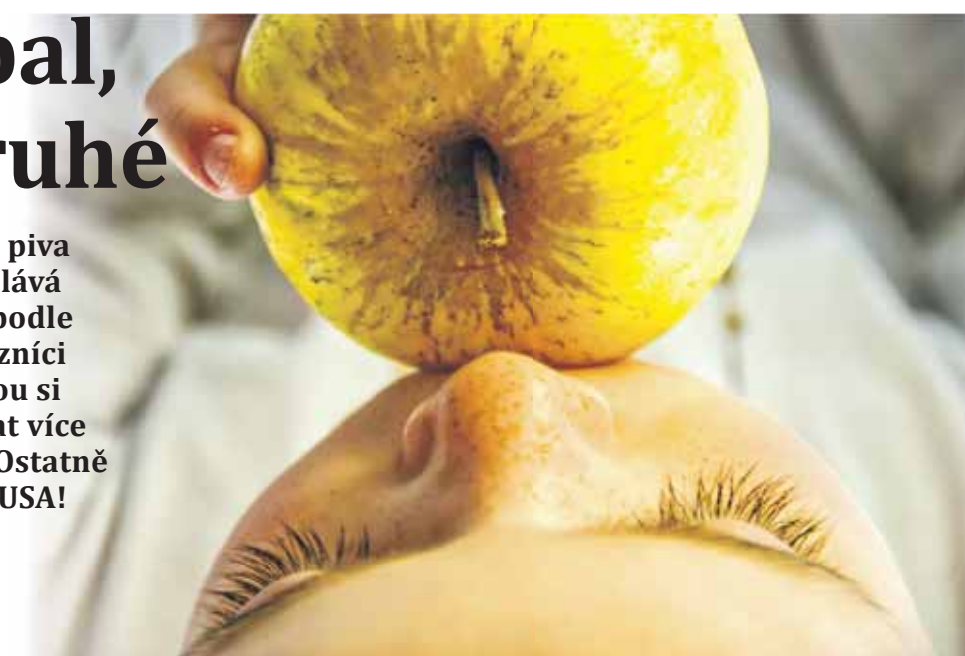
Bohužel Čechům se již ani v polním hospodářství, ani v ovocnářství nechce manuálně pracovat. Proto na zimní řez a na sklizeň zaměstnáváme přibližně 30 pracovníků z Bulharska.

V poslední době jsme nakoupili traktory značky Kubota a sklízecí plošiny. Díky programu Rozvoj venkova se snažíme eliminovat rizika výkyvů počasí různými způsoby. K nim patří například protikroupové sítě v jabloních, protidešťová ochrana třešní foliemi.

Po extrémním suchu v posledních letech jsme byli donuceni hledat nové zdroje vody. Až do roku 2020 jsme měli k dispozici pouze nádrž na zachyt povrchové vody na místě bývalého bezpřítokového i bezodtokového rybníčku. Nyní bude sloužit jako závlahová nádrž. Od roku 2020 nově funguje hlubinný vrt. Stalo se tak díky pružnému postupu Báňského úřadu.

► Jste v kontaktu s místními včelaři?

Včelař Jozef Salaj z Včelařství Chlumec nad Cidlinou přiváží do našich sadů přibližně 70 včelstev. Jeho úly po dvojicích rozmístíme na celé výměře sadů. Kromě toho máme v sádech celoročně rozmístěných 72 úlů i pro včely samotářky. Jsou vyrobené z bambusových tyček a jsou výrobkem mého otce. Dříve, dokud to nebylo zakázáno, jsme používali pro opylení stromů i čmeláky.



Odrůda Opal po rozkrojení nehnědne

► Spolupracujete s některými výzkumnými pracovišti? Kterými a na jakém úkolu?

Trvale rozvíjíme spolupráci s Ústavem experimentální botaniky AV ČR (ÚEB) a Výzkumným šlechtitelským ústavem ovocnářským. Zcela logickým vyústěním této spolupráce je rychlé uvádění novinek na trh prostřednictvím Ovocné a okrasné školky a také Zahradního centra v Plzni. Ostatně podobně tomu bylo i s odrůdou Opal.

► Co je Opal?

Tato česká odrůda jablek byla vyšlechtěna šlechtitelem Ing. Jaroslavem Tupým, DrSc. Na šlechtitelské stanici ÚEB ve Střížovicích v roce 1991 se svým týmem skřížil odrůdy Golden Delicious a Topas. Opal je tzv. „klubovou odrůdou“ s omezeným pěstováním pouze pro licencované pěstitele. Za využití obchodní značky se odvádí poplatek z vyprodukovaného kg ovoce. Sklízňová zralost odrůdy UEB32642@OpalTM se žlutým plodem je na přelomu září a října. Konzumní od listopadu, skladovatelnost do března. Je určena do středních a chráněných chladných pěstitelských oblastí. Potřebuje dlouhou vegetační dobu na vyzrání růstových pletí. Odrůda je rezistentní proti napadení strupovitostí. Jedná se o zlatožlutou odrůdu, výrazně křupavé textury, kořenité, medově sladké chuti s velmi aromatickou, květinovou vůní. Velkou předností Opalu je to, že po rozkrojení nehnědne (neoxiduje). I proto je velmi vhodný pro přípravu ovocných salátů. Není proto žádným překvapením, že jablka Opal, stejně jako mošt prodávané výhradně v hypermarketech Globus, kde zaznamenaly velký úspěch u zákazníků, který předčil veškerá očekávání všech. Z neznámé odrůdy se stal fenomén založený právě na chuťových vlastnostech jablek. Odrůda je od roku 2005 chráněna patentem v USA a od roku 2006

v rámci EU. Obchodní označení je registrováno ve více než 40 zemích světa.

► Váš výrobek „100% Jablčný mošt odrůdový“ zvítězil v roce 2020 v soutěži Regionální potravina Středočeského kraje. Jaká je jeho charakteristika?

Mošt vyrábíme již tři roky. Důvodem pozdějšího uvedení na trh v síti řetězce Globus byl poměrně jednoduchý. Nová moštárna byl naším posledním projektem programu Rozvoj venkova a byla uvedena do provozu v roce 2019. Díky použité odrůdě Opal je jeho chuť kořenitá, medově sladká. Má i dostatek tříslovin. K výrobě 1 l moštu se spotřebuje 1,5 kg pečlivě vybraných jablek. Unikátní chuťové vlastnosti odrůdy Opal podtrhuje skutečnost, že v Itálii je při degustacích používána jako referenční odrůda při hodnocení chuti jiných odrůd. Jablka použitá k výrobě moštu jsou pěstována v intenzivních sadech, v podmínkách integrované ochrany (certifikace SISPO). Kontrola je zajištěna certifikací Global G.A.P. Jablka jsou omyta, nadrcena a vylišována. Šťáva je pasterizována a naplněna do pouch-up obalů. Od zahájení moštování až po stažení do obalů trvá celý výrobní proces dva dny.

Díky tomuto citlivému zpracování a konzervaci pasterizováním si ovocná šťáva uchovává přirozenou hodnotu, chuť i výrazné aroma jablka. Mošt je určen všem konzumentům bez rozdílu věku, kteří od něho očekávají chuťový zážitek. Je vhodný i pro diabetiky. Samozřejmě je třeba respektovat i jeho vychlazení před vlastním pitím. Vychlazený chutná nejlépe!

► Balení do aseptického vaku bez kartonového obalu má za účel snížení ceny výrobku?

Smyslem tohoto atypického balení je odlišení od konkurence. Řetězec Globus kromě

našeho moštu prodává i jiné výrobky, balené do kartonových krabic. Tento obal nás zaujal i proto, že až do této doby ho žádný jiný výrobce moštů v ČR nepoužíval. Objevili jsme ho na jedné výstavě o obalech a obalové technice. V prvním roce prodeje jsme produkovali balení 3 l a 5 litrů.

► Jaký podíl z produkce sadů se zpracuje na jablčný mošt?

Na mošty zpracujeme přibližně 5% celkové úrody jablek. Vytřídění „moštová“ jablka prodáváme pro další průmyslové zpracování. Kromě odrůdy Opal používáme v jiných letech na výrobu 100% odrůdových moštů i odrůdy Jonagold, Gala nebo Golden. Díky vlastní moštárně a vlastní produkci drobného ovoce zpracujeme také ovoce druhé kvality ve směsných moštích „Jablko – malina“, „Jablko – angrešt“, „Jablko – lesní ovoce“ (angrešt, rybíz, malina). Ty nabízíme v Zahradním centru Plzeň.

► Používáte odrůdu Opal ještě na jiné výrobky?

Vyrábíme a dodáváme na trh v plastové vaničce výrobek s názvem „Jablka Opal sušená“ o objemu 60 g. Jedná se o vlastní sušené ovoce. Dále jsme se vydali i na cestu „opačným směrem“. To konkrétně znamená, že „jdeme proti větru“ a necháváme si vyrobit odrůdový cider, který však není navinulý, ani nahořklý. Vinařskou terminologií by se Cider „Opal“ mohl zařadit do kategorie „výběr z hroznů“ nebo „výběr z bobulí“. To znamená, že chuťově je náš cider dosladka, má tříslovinu a je zároveň aromatický, voňavý.

► Jak hodnotíte spolupráci s řetězcem Globus?

Zájem o české ovoce se zvyšuje v posledních letech. Músím potvrdit, že hypermarket Globus dává přednost českým jablečkům. Naše rodinná firma původně pod názvem Fytos, Ing. Pavel Voráček s novým logem FYTOS fruit dodává do Globusu již sedm let třešně, švestky, borůvky, maliny, ostružiny, angrešt, rybíz a jablka. Vzájemně máme nastavenou prospěšnou formu spolupráce, která nám umožňuje plánovat a počítat s pravidelným odběrem našeho ovoce. Díky tomu jsme vysadili drobné ovoce i uvedli na trh řadu nových výrobků, například odrůdový mošt Opal, který v roce 2020 získal ocenění regionální potraviny Středočeského kraje. Letos Globusu nabídneme další zajímavou odrůdu jablek.

Ing. Michal Vokrál, CSc.

