

Vitaminátor
sází
na vlastní
invenci
a udržitelné
sadaření

34



Jedinečný
projekt spojuje
produkci
zeleniny a ryb

39



Mezinárodní
soutěž vín
Oenoforum
přinesla našim
vínům devět
vítězů!

40



Drahé energie a zdražování potravin

Proč se ceny potravin zvyšují v Česku rychleji než jinde v Evropě? Proč je tuzemská sazba DPH na potraviny jedna z nejvyšších v EU? Proč čeští zemědělci a potravináři přestávají být konkurenceschopní v rámci evropského trhu? O tom diskutovali prezidentka Potravinářské komory ČR Dana Večeřová, prezident Agrární komory ČR Jan Doležal a hlavní ekonom Trinity Bank Lukáš Kovanda. Profesní komory uspořádaly Kulatý stůl k cenám potravin, na kterém vyzvaly vládu k řešení situace. Bohužel na dotaz s prosbou o vyjádření na tiskovém odboru MPO jsme do uzávěrky nedostali odpověď. Je totiž v našem zájmu dávat v novinách prostor vždy oběma stranám, jak je pravidlem zodpovědné žurnalistiky. Ptali jsme se cíleně na pomoc potravinářům v reakci na dílčí popis pomoci domácnostem při řešení dopadu zvyšujících se cen za energie. Žádnou odpověď jsme ale nedostali.



Drahé energie se promítají do ceny pečiva

Výrobu potravin prodražují vysoké vstupní náklady zemědělců a potravinářů na energie, pohonné hmoty, přepravu, skladování nebo také rostoucí mzdy. Diskutující se shodli, že zdaleka největší vliv na ceny potravin však mají ceny energií. Vedení Agrární komory ČR a Potravinářské komory ČR proto opakovaně vyzývají vládu premiéra Petra Fialy k jednání o efektivní pomoci tuzemským podnikům, což by přispělo i ke zlevnění

potravin pro spotřebitele. V situaci, kdy jiné evropské státy kompenzují podnikatelům raketový růst cen energií, považují obě organizace za nevyhnutelné urychlené nastavení parametrů podpory českým podnikatelům.

Dočasný krizový rámec

Evropská komise sice schválila 23. března 2022 Dočasný krizový rámec, který umožňuje členským státům poskytnout podporu podnikům

zasazeným hospodářskými dopady agrese a následnými sankcemi kvůli válce na Ukrajině, česká vláda jej ale vůbec nevyužila. Dočasný krizový rámec bude platit pouze do konce letošního roku, poté Evropská komise vyhodnotí jeho potřebnost a případně prodlouží jeho platnost.

„Rozumím tomu, že státní rozpočet je napjatý, ale není možné nechat padnout celý

český potravinářský průmysl,“ reaguje Dana Večeřová, prezidentka Potravinářské komory ČR a pokračuje: „ukazuje se, že jediné zavedení opatření na zmírnění dopadů vysokých cen elektřiny a plynu podle Dočasného krizového rámce umožní stabilizaci cen potravin.“ „Žádné jiné opatření, které zatím bylo přijato nebo se o něm uvažuje, zdražování energií,

hlavně plynu pro firmy neřeší. V tuto chvíli kompenzuje drtivá většina evropských států. Podle našich informací se jedná o 24 z 27 států,“ doplňuje Večeřová.

Konkurenční výhoda zahraničních farmářů na evropském trhu

„Jiné členské státy dokázaly využít Dočasný krizový

rámec lépe než česká vláda. Zemědělcům a potravinářům ze zahraničí tím dopřály v této nelehké době konkurenční výhodu na evropském trhu oproti českým producentům, jejichž postavení na trhu se stále oslabuje. Je proto potřeba, aby vláda premiéra Petra Fialy přišla urychleně s plánem na pomoc tuzemským podnikatelům, pokračování na str. 30

Výrobky značky Tesco uspěly v hodnocení českých spotřebitelů

Oblíbenost produktů vlastní značky Tesco mezi zákazníky v České republice roste. Řetězec letos opět uspěl v programu Volba spotřebitelů 2022 – zákazníci označili výrobky vlastní značky Tesco za vítěze v deseti kategoriích. O ocenění Volba spotřebitelů 2022 – nejlepší novinka se letos ucházelo 162 nových a inovovaných produktů. Ty se utkaly o přízeň ve 32 potravinářských a 18 nepotravinářských kategoriích.

„Jsme velmi rádi za pozitivní zpětnou vazbu od našich zákazníků. Prostřednictvím vlastních značek Tesco přinášíme na pulty našich obchodů každý rok nové atraktivní výrobky za dostupnou cenu, která je v současném ekono-

micky náročném období pro mnohé domácnosti rozhodujícím faktorem při nakupování. Pozitivní hodnocení spotřebitelů potvrzuje, že výrobky značky Tesco se staly cenově i kvalitativně výhodnou alternativou značkových

produktů,“ říká Katarína Navrátilová, generální ředitelka Tesco pro Českou republiku.

Tesco výrobky zvítězily v deseti kategoriích – Balené ovoce, Bezlaktózové potraviny, Čerstvé maso, Káva, Pečivo, Proteinové tyčinky,

Speciální potraviny, Vegan-ská hotová jídla, Veganské polotovary a Zmrzliny. Tesco ze všech zapojených společností posbíralo vůbec největší počet ocenění.

Tesco neustále zlepšuje a inovuje nabídku výrob-

ků své vlastní značky s cílem přispět ke zdravějšímu a udržitelnějšímu stravování a zavázalo se zvýšit prodej rostlinných alternativ masa do roku 2025 až o 300 %. Významným krokem k naplnění tohoto závazku bylo uvedení

zcela nové řady produktů na rostlinné bázi pod vlastní značkou Plant Chef. Na pultech řetězce tak přibýlo přes 40 novinek již hotových jídel nebo jiných produktů na čisté rostlinné bázi.

Nezávislý program Volba spotřebitelů již 22 let oceňuje nové a inovované výrobky uvedené na český trh. Produkty získají ocenění na základě unikátního průzkumu, jež realizovala společnost NielsenIQ. Dotazování proběhlo na reprezentativním vzorku čtyř tisíc českých respondentů. (baš)



Za socialismu maso nebylo?

Z denní pošty od našich čtenářů

Do redakce Potravinářského obzoru nám chodí řada ohlasů a někdy i zajímavých srovnání. Tentokrát se budeme zamýšlet s nejmenovaným pracovníkem bývalého JZD z jižní Moravy, jehož rozhořčilo nehorázné napadání „jezeďáků“ v jedné ze soukromých televizí jejím vlastníkem. Záměrně nejmenujeme ani jednoho ze dvou aktérů, jen se zastavíme u některých faktů, která jsou z pohledu i do minulosti a srovnáním s dneškem jasná a pravdivá a vypovídají i něco o pohledu lidí, co si svým majetkem nabytým v posledních letech připadají nadřazení a maně se tak přirovnávají ke „studnici moudrosti“. Opak je o to markantnější. Záměrně proto budeme výroky zástupce napadaných „jezeďáků“ nechávat pod tímto označením a u zástupce televize necháme jmenovku „televizní magnát“.



Výměna názorů je reakcí na televizní osočení jezeďáků a tak co jim vadí hned dáváme v přímé řeči: „Největším problémem socialistických jezeďáků bylo podle Vás jaro, léto, podzim a zima. To bych ani tak neřekl, protože suché jaro i léto u nás na jihu už přestal být problém od 80. let, kde konkrétně okres Břeclav a Znojmo byl téměř komplet pod závlahami. Neřešil se nedostatek organické hmoty (hnoje a kompostů) v půdě, protože ze 100 tisíc kusů hovězího dobytka bylo hnoje, že si to ani nedovedete představit. Ze starých a rozpadajících stohů jsme my, v ACHP vyráběli stovky tisíc tun kompostů, v receptuře 1/3 hnoje a slámy, 1/3 ornice ze skřývek a 1/3 kejdy (to jsou hovínka a močka z velkochovů prasat) a po dvou letech to bylo k použití a zaorání“, vysvětluje televiznímu magnátovi takzvaně polopatě moravský „jezeďák“. Nebere si servítky a jen suše konstatuje fakta, která sedí.

„Za lidovce Josefa Luxe se utratilo a spálilo na hromádách mnoho krav (údajně nemoc šílených krav způsobená zkrmováním masokostní moučky z uhynulých a nemocných zvířat - tento způsob krmení byložravců byl převzat ze západu po roce 1989 a taky nedokonalé ošetřené masokostní moučky s neusmrce nou nákazou zvanou priony

byly dovezeny od výrobce z Německa). V okrese Břeclav pouhých 30.000 kusů, a to je dodnes. Úbytek víc jak 2/3 nestačí vyprodukovat tolik kravinců jako 100 tisíc, závlahy jsou zničeny jejich nepoužíváním 29 let, protože na to jezeďák už neměl od roku 1990 peníze. (Část závlah se v tomto období dokonce vyprodávala velmi lacino překupníky hlavně do sousedních států). Pro úplnost: V roce 1988 byl stav skotu v ČR 3,5 milionu kusů, prasat 4,5 milionu kusů. V roce 2018 stav skotu 1,3 milionu, prasat 1,3 milionu.“ takřka přesně argumentuje magnátovi opět „jezeďák“, co si nedá pokoj.

„Hlavním důvodem poklesu stavů jsou nařízení EU, aby byl umožněn dovoz ze západu. Navíc, aby toho nebylo málo, jsme vyhlášením sankcí Rusku ztratili velké odbytiště. Produkovalo se tehdy 11-12 milionů tun obilí a dnes ubohých 5-7 milionů. Větší polovina tohoto obilí se přehnal přes živočišnou výrobu pro produkci veškerého masa, vajec a mléka. Nebylo to potřeba dovážet z Německa, Francie, Polska, Maďarska a odjinud podle příkazů EU. A že občas na trhu to maso chybělo? Na tehdejší výrobky československého průmyslu bylo ze západu většinou uplatňováno embargo, a tak nezbytné devizové prostřed-

ky zabezpečovalo zemědělství ve formě vývozu jatečného dobytka a telat např. do Itálie, Francie, zemí Beneluxu atd. Takže český jezeďák dovedl plánovat ukázkově, měl zprvu 7-honný a následně 11-ti honný osevní postup, kdy jednotlivé plodiny se přísně střídaly a tím se i zajišťovala organická hmota v půdě, provzdušňovala se kořenovým systémem a dodával se do ornice i přirozený dusík z dusíkatých bakterií z kořenového vlášení. Půda byla v té době i částečně pod závlahami. A tak „jezeďák“ produkoval zeleninu, ovoce, brambory, cukrovku, olejniny, dostatek krmiva pro dobytek, využíval na polích vojtěšku jako zlepšující plodinu a krmi vo pro skot (což dnes u dnešních „chemicko-pesticidních“ zemědělců téměř nevidíte).- krásně magnátovi a jemu podobným neznalcům vysvětluje zástupce produkčních zemědělců, které nám ve své době bez nadsázky západ záviděl.

„Jestli chcete jezeďáky z období před revolucí v roce 1989 kritizovat, zjistíte si fakta, a pak možná seznáte, že jste zbytečně urazil velkou část národa, lidi, kteří poctivě a na vysoké úrovni vykonávali svá povolání. Je nás dost, kdo jsme v zemědělství pracovali celý život a dobře si pamatujeme, co se dělo. Neurážejte nás, byť tím děláte blba ze sebe,“ zobra se už ohradil pracovník tehdejších agrochemických služeb, které poskytovali zemědělským družstvům a státním statkům nejen potřebné prostředky jako doplněk pro výživu, ale i ochranu rostlin a tito lidé se právem považovali i za součást této velkovýroby. Byl to ve své době

velmi účinný nástroj pomoci hmotné, ale i odborné zemědělcům a funguje na stejném principu dnes i v západních evropských státech, kde se takto dostává těchto podpor středním a menším zemědělcům, co to velice vítají a jsou už na nich i závislí. Ve Švýcarsku, Německu, Rakousku a dalších zemích západní Evropy se tyto služby dokonce nabízejí i formou techniky, zastoupení během takřka vymodlených dovolených, kdy rolník nemá možnost střídání služeb, jako je tomu běžně ve velkém podniku, takže tato vymoženost ve své době je dnes zcela běžná ve světě a nejde o nic hodného napadání, naopak.

„Potravinová bezpečnost limituje k nule,“ říká dál v dopise „jezeďák“ a dodává, že zásoby potravin jsou jen na několik dní a my jen dodáme, že šéf státních hmotných rezerv v případě nutné zásoby masa, obilí, sušeného mléka včetně dalších komodit potřebných k přežití občanů té které země jsou dnes u nás na kratší dobu a ještě před 10 roky to bylo na 6,5 roku a tak to ve své době i prezentoval tehdejší prezident AKČR Jan Veleba primasovi českému, kardinálu Dominiku Dukovi.

„A co zásoby benzinu a nafty, ty jsou na devadesát dní!!!!!! Pokud tři dny nepřijedou kamiony z Německa a Polska, nebude v obchodech skoro nic, hlavně maso,“ rozčiluje se ve svém příspěvku „jezeďák“ a zve politiky, co mají být především dobrými hospodáři, aby šli především v dnešní době koronavirové, zemědělcům na pole pomáhat.“

A pisatel je z pohledu minulosti určitě i pamětník,

Vstupní náklady rostou až o stovky procent



„Pisatel vyslovil řadu pravdivých skutečností o dnešní realitě českého zemědělství. Nechci – jak se říká – malovat čerta na zeď, ale pokud zemědělská politika současné vlády bude pokračovat ve stejném směru jako doposud, a to nehovořím jen o činech, ale někdy o zcela scestných prohlášeních, z českých kvalitních potravin za dostupné ceny toho mnoho nezbyde. Podle informací od našich členů, kteří chovají hospodářská zvířata nebo pěstují citlivé komodity jako brambory, ovoce, zeleninu nebo chmel, řada z nich zvažuje omezení svého podnikání a někteří již byli nuceni přistoupit k podobným drastickým opatřením, aby zachránili alespoň část firmy. K tomu se potýkají s masivním růstem vstupních nákladů až o stovky procent, které ale nemohou promítnout do cen, za které prodávají. Taková situace zkrátka není dlouhodobě udržitelná,“ uvedl v reakci na článek čtenáře magazínu Agrární a potravinářský obzor Jan Doležal, prezident AKČR.

protože na závěr upřesňuje i některé výpady a dává opět k dispozici fakta. „Tvrdí se, že před rokem 89 byl nedostatek masa, prázdná řeznictví. Ano, to bylo v padesátých, šedesátých letech. Pamatuji „bezmasé čtvrtky“ a katolíci samozřejmě i pátky. V 70-80tých letech to bylo už úplně jiné. Podívejme se na spotřebu masa v r.1989 a v r.2015: Nejvíce se snížila spotřeba hovězího masa, roce 1989 jeden obyvateľ spotřeboval ročně 30 kilogramů a v roce 2015 už jen 8,1 kilogramu. U vepřového masa rovněž došlo k poklesu, z 49,9 kg v roce 1989 na 42,9 kg v roce 2015. Naopak spotřeba drůbežního masa vzrostla dvojnásobně 13 kg na 26 kg. (ČSÚ 1. 8. 2017.) Takže v r.1989 jeden

obyvatel spotřeboval 92,9 kg masa celkem, v r. 2015 klesla spotřeba na 77 kg. Kde to ti obyvatelé tenkrát sehnali? Údajně bylo v obchodech k dostání jen podřadnější maso, hlavně vepřový bůček. Co dnes? Bůček je už dražší než kýta, kotleta. U zvýšení spotřeby kuřecího masa je otázka, zda je způsobeno snahou o zdravější stravování, nebo nižší cenou kuřecího masa, oproti masům ostatním, což už záhy ale taky nebude pravda, protože ceny za kuřata letí strmě nahoru. Podle chovatelů je obava z nedostatku plynu, na nějž běží líně i odchovny kuřat.“

A tak když pisatele doplníme obavami zástupců Agrární komory a Zemědělského svazu co od ledna bojují proti vládnímu agrohazardu a špatně připravenému scénáři pro další chod českého zemědělství, není to už tak daleko ani od výroků televizního magnáta, který z neznalosti tak popudil nejen zemědělského odborníka pisatele, ale i velkou část zemědělské a potravinářské veřejnosti. Tak jako poslal dopis nám, postupně jej zveřejnil ať on nebo některý z dalších příjemců na facebooku a je jen dobře, že pravda se tak dostává vícero cestami k čtenářům, kteří nesmí být klamáni výroky nabubřelých neznalců.

Agrární sektor je odjakživa spojenou nádobou zemědělství a potravinářství a když jedna její část začíná strádat nebo umírat na úbytě, postihne to zákonitě záhy i tu druhou. Od toho jsou spojené a jedna část bez druhé těžko přežije.

Připravila Eugenie Línková

Drahé energie a zdražování potravin

pokračování ze str. 29

pokud nechce přispět k jejich další likvidaci,“ říká Jan Doležal, prezident Agrární komory ČR. Současně dodává: „Podle informací z naší členské základny zvažují omezení podnikání chovatelé prasat, drůbeže, skotu a pěstitelé citlivých komodit, jako jsou brambory či jablka.“

Hospodářská komora vyčíslila potřebnost kompenzací v celém českém průmyslu na 21 mld. korun. Vzhledem k údajům o výběru daní za 1. čtvrtletí a vzhledem k inflaci lze očekávat vyšší příjmy státního rozpočtu minimálně v kolonce DPH, která je obvykle nejvýznamnějším daňovým příjmem do státního rozpočtu.

Snížení DPH na potraviny by pomohlo

Profesní komory, které hájí zájmy většiny českých země-

dělců a potravinářů, se dále shodly, že by k řešení situací s vysokými cenami potravin pomohlo dále také snížení DPH na potraviny. S tím souhlasí i hlavní ekonom Trinity Bank Lukáš Kovanda. „Musí se jednat o systémové řešení, tedy snížení DPH na potraviny by mělo být trvalé. Jedině to bude mít pozitivní sociální dopad a uleví sociálně zranitelným domácnostem, což je v současné situaci žádoucí. Vláda musí hledat úspory jinde,“ doplňuje Kovanda.

Česko má jednu z nejvyšších daní v Evropě. Polsko má například 5 procent a dnes dočasně na 300 procent dokonce 0 procent, Německo 7 procent, Rakousko a Slovensko 10 procent. Organizace to označily za jeden z důvodů, proč je v okolních státech levnější.

Eugenie Línková

Merida
SANITÁRNÍ ZAŘÍZENÍ A HYGIENICKÉ POTŘEBY

Inovace a elegance...

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

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

DODÁVKY PO CELÉ ČR ZDARMA!

CENTRÁLA ČR
Merida Tradece Křovice, s.r.o.
Zemědělská 898
300 03 Tradece Křovice
TEL: +420 495 345 924
mobil: +420 605 855 689
e-mail: office@meridaczk.cz
www.merida.cz

Budoucí význam privátních značek

Na významu privátních značek při zajišťování kvalitních dostupných potravin i při rozvoji českého potravinářství se shodli účastníci odborné konference nazvané „Vlastní značky potravin jako jedna z budoucích cest českého retailu“. Uskutečnila se pod záštitou Ministerstva průmyslu a obchodu a ministra zemědělství Zdeňka Nekuly. Jak se ukazuje, tu- zemští spotřebitelé mají stále větší zájem o nákup privátních značek. Obchodní řetězce vyvezly loni pod hlavičkou privátních značek potraviny českých výrobců za více než 22 miliard Kč.

„Podíl vlastních značek roste ve většině zemí a Česká republika není výjimkou. Zároveň v posledních letech výrazně narostl podíl privátních značek od českých výrobců. Zákazníci také mnohem více tlačí na kvalitu, a i když cena je pořád hlavním motorem nákupního rozhodování, kvalita a zdravotní aspekty hrají čím dál silnější roli. A je to vidět i v posunu nabídky privátních značek od českých výrobců a v úzké spolupráci obchodu a potravinářů na reformulacích a podpoře udržitelné produkce,“ uvedl Tomáš Prouza, prezident Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR a viceprezident Hospodářské komory ČR.

Spotřebitelský průzkum agentury NielsenQ ukázal, že pro 61 % spotřebitelů je hlavním důvodem pro nákup privátních značek nižší cena proti značkovým výrobkům. Z 50 % se jedná o předchozí pozitivní zkušenost a 31 % z nich zaujme srovnatelná kvalita. Čtvrtým důvodem je s 23 % zvyšující se kvalita privátních značek a pátým pak doporučení (15 %).

Privátní značky mohou být navíc cestou, jak snížit podíl slevových akcí. Zatímco privátní značky průběžně rostou a v roce 2021 dosáhl jejich prodej 21,5 %, prodej zboží v promoci loni klesl

na 55 %. V prvním čtvrtletí letošního roku, kdy už se projevil vlivy ekonomické krize, rostly privátní značky o 6,6 %, zatímco celkový prodej rychloobrátkového zboží klesl o 0,9 %.

Dvojnásobný zájem spotřebitelů o privátní značky oproti značkovým výrobkům

„Privátní značky nejsou nic nového, ale existují již 50 let. Kromě ekonomických privátních značek, které mají přinést levnější alternativu značkovým výrobkům, vnímáme velký potenciál i u prémiových značek. V České republice můžeme vidět dvojnásobný zájem spotřebitelů o privátní značky oproti značkovým výrobkům. Přesto je tu v porovnání se západní Evropou stále prostor k růstu o 10 až 15 %,“ konstatoval Pavel Vinkler, ředitel odboru podnikatelského prostředí a vnitřního obchodu Ministerstva průmyslu a obchodu.

Pro výrobce mají privátní značky i další pozitivní přínos. Bez nutnosti investovat do vlastních distribučních kanálů a marketingu se jim jejich prostřednictvím otvírá přístup také na zahraniční trhy. Obchodní řetězce dokáží díky svým sítím



vyexportovat značnou část vlastních potravinářských značek, což pomůže nejen českým výrobcům, ale rovněž státu. Díky „privátním“ se podařilo v loňském roce vyvézt do zahraničí potraviny v hodnotě přes 22 miliard korun. Navíc export privátních značek dlouhodobě pomáhá zmenšovat saldo obchodu se zemědělskými produkty.

Export vlastních značek je také jedním z faktorů, který působí na kvalitu. Většina vývozu směřuje na vyspělé trhy nejen v západní Evropě, ale i třeba do USA. „Tlak řetězců představuje výrazný motor inovací a vývoje. Obchodníci mají nejlepší přístup ke spotřebitelským preferencím a díky tomu je mohou přímo přenášet do zadání k výrobě privátních značek,“ upozornil T. Prouza a dodal: „V posledních letech vidíme rostoucí tlak na nabídku zdravějších potravin a na aplikaci principů udržitelné výroby. Výrazně se proto zrychluje tempo reformulací, kdy výrobci do potravin promítají zvyšující se očekávání z pohledu prospěšnosti potravin pro lidský organismus nebo

požadavky na snižování chemických přísad. Čím dál tím více navíc zákazníci sahají po potravinách v bio kvalitě a od menších dodavatelů.“

Jistota do budoucnosti i pro malé výrobce

Podle zástupců potravinářů je z pohledu výrobců důležitý i business aspekt. Domácí výrobci, u kterých si potravináři výrobu svých vlastních značek zadávají, mají jistotu do budoucnosti, neboť spolupráce stojí na dlouhodobých smlouvách. Díky jistotě odběru a cen tak mohou snáze projít současnou krizí a investovat do nového vybavení a inovací.

„Těší mě, že dialog funguje. Jak zástupci obchodu, tak i ostatních článků potravinářského řetězce a státu se shodují, že také vlastní značky mohou přispět k potravinové bezpečnosti. Pokud nám má zákazník důvěřovat, musí být naší mantrou transparentnost, a to jak v uvádění výrobce a země původu výroby a surovin na obalu, tak i transparentnost ohledně nutričního označování,“ uzavřel T. Prouza.

(egi)

Editorial

Co je doma, to se počítá

Držím v ruce dvě jablka, co mi dala kamarádka. Jedno ze své zahrady, jimž se běžně a odjakživa říká letňáky a druhé z dovozu, Chynow Poland, jak jsem si dohledala podle malé nálepky na plodu. I Poláci jsou už taky světoví a označení z Polska už nestačí. Pamatuji se, jak státní zemědělská a potravinářská inspekce měla před pár roky těžkosti s jejich dovozem doby postřiků a to nebylo jen u polských, ale i holandských, španělských a italských jablek a dalších plodů. Zatímco u nás se striktně dodržovalo pár týdnů před sklizní nestříkat ovoce v sadech proti různým neduhům, v Polsku to bylo velmi benevolentní a v dalších evropských státech taktéž. Jablka jsou ale jako ze žurnálu, ovšem chuti mdlé, šťavnatost taky nic moc a aroma nikterak specifické. Za to letňáky ze zahrádky kamarádky jsou sice menší, ale krásně červeně žlutá, šťavnatá a nádherné aroma. Navíc jak od ní slyším, nikdy se na zahradě žádný postřik nepoužíval. Dala mi ale hádat. Odkud prý má to polské jablko? No dcera je nakoupila, nebude se přece ohýbat když má v kanceláři tolik práce a co je to kolem 40 korun za kilogram. Má to hezky doma v misce bez přebírání, trhání ze stromu. A tak kamarádce špitnu jeden ze svých poznatků. Ona ta drahota a stupňování cen u kuřat, masa jako takového, ale i ovoce a zeleniny má něco do sebe. Zejména mladí, zhýčkaní jedinci blahobytem si třeba konečně začnou víc vážit domácích plodů ze zahrádek a políček, a co víc, budou se třeba i víc zajímat o jejich zpracování po domácku, co generace nad padesát let věku umí prakticky bez výjimky. A jak takové džemy a povidla chutnají netřeba rozebírat.

Tuto příhodu dávám k dobru mimo jiné z důvodu, abychom si při stýskání a trampotách současné doby uvědomili, že Green Deal se svými nařízeními, mnohdy i scestnými, by měli prosazovat zejména mladí, ale vzdělaní lidé, co se neštítí právě tak běžných lidských činností, jako je i něco dobrého vypěstovat na záhonech své zahrádky, umět to i zpracovat a zabránit přejíždění nákladů s potravinami i statisíce kilometrů. Právě to nám všem škodí mnohem víc než kravičky na loukách od jejichž chovů se mnohde nesmyslně ustupuje. Demonstrujícím farmářům se proto nelze divit. Podle proklamací Evropské unie, napříště náměstci na jednotlivých ministerstev by už neměli být odborníky na danou specializaci, ale jen političtí lídři. Povýšit totiž politiku nad odbornost se nejen nevyplácí, ale přináší to s sebou někdy i zásadní pochybení, co časem může vyústit v hospodářskou katastrofu. Při této příležitosti proto nemohu nevzpomenout úvahy a rady bývalého ministra zemědělství zmíněného Holandska, který během rozhovoru doporučil naší zemi taky se úžeji specializovat. A to pokud možno na dva stěžejní obory v zemědělství. Neřekl sice přesně na co, náhodně zvolme třeba chovy prasat co v době jeho návštěvy tak prosperovaly a produkci brambor. Ty se zase tady, stejně jako cukrovka, nacházely na tuzemských polích ve velkém odjakživa. Kde bychom byli ale dnes při tak brutálním snížení pestrosti našich polí a různorodosti osazenstva stájí a luk. Pestrost totiž k životu patří a když je dělaná a míněna s rozumem, jen dobře.

Toto číslo novin vychází v době konání agrárního veletrhu Země živitelka a právě tam, na výstavišti v Českých Budějovicích lze sledovat pestrost nabídky našich zemědělců a potravinářů. Bude tam jistě i co ochutnávat, protože paleta regionálních potravin tam má vždy své čestné místo a nabídka je opravdu velmi bohatá. A právě tam si mnohý z nás jen připomene obrovský význam agrárního sektoru, který nesmí být ponížován a zužován jeho prostor. Jak se totiž ukázalo, není pravdou, že lehce cokoliv dovezeme a to dokonce za méně peněz. To je totiž jen velmi zúžený pohled na odvětví, které v každé společnosti už od pravěku hrálo prim a harašení zbraněmi vždy odezňovalo když se šarvátky vymkly panovníkům z rukou a hrozil hlad, nehledě na obrovské finanční ztráty z toho pramenící. A tak ti chytří z nás radí vzít rozum do hrsti a dát přednost návratu k přírodě a jejím krásám, neničeným civilizací.

Eugenie Línková
šéfredaktorka

„PARTNER PRO VAŠE PODNIKÁNÍ UŽ 10 LET“

SLUŽBY QSL

- příprava na audit dle mezinárodních norem IFS, BRC, ISO 22000, FSSC 22000
- externí audity Vašich obchodů a provozoven
- zavedení a revize HACCP
- nastavení systému kvality pro potřeby obchodních řetězců
- správné označování potravin a nepotravin

- atraktivní a originální design
- zajištění laboratorních rozborů
- zastupování při jednání se státní správou
- Etiketomat - výživové hodnoty na počkání
- Biofinder a Enzymatické prostředky
- denní aktuální informace - IQSL a Testy potravin
- výpočet Nutri-Score

www.qualitysl.cz

+420 702 097 438 | +420 606 638 871
info@qualitysl.cz

PROBIO oslavilo třicátiny. Bioslavnosti 15 let

STARÉ MĚSTO – Významná jubilea si letos připomněli zemědělci na severu Olomouckého kraje. Tradiční Bioslavnosti se tam totiž odehrály už popatnácté a společnost PROBIO si v kalendáři odškrtla tři křížky.

Bioslavnosti jsou událostí roku – alespoň tedy pro příznivce ekologického zemědělství a ekologicky vyráběných potravin. Letos se akce odehrála 16. července a podle údajů organizátorů na ni dorazilo zhruba dva a půl tisíce lidí. Čekal je bohatý program, který zaplnil celý den.

„Jezdím sem každý rok, přestávku jsem udělal asi jen dvakrát. Líbí se mi, že se tady člověk dozví nejen o kvalitních bio produktech, ale také o tom, jak vlastně vznikají,“ svěřil se redakci Agrárního obzoru jeden z návštěvníků akce Josef Rýdl.

Přímo v areálu firmy se mohli zájemci seznámit s produkty, které PROBIO nabízí, i s potravinami, jež lze s jejich pomocí uvařit, upéct nebo jen zkrátka zkonzumovat. Bioslavnostem pográtulovala k výročí

také Hana Zemanová, autorka knih o biopotravinách a zdravé výživě: „Kdyby to šlo, tak přijdou blahopřát také všichni ti brouci, ptáci, rostliny, voda. Za vše, co jsme pro ně udělali.“

Lidé si v průběhu akce mohli vyslechnout odborné přednášky na téma biozemědělství, navštívit pohancké pole nebo vyhlášený bezlepkový mlýn. Provázala je také přírodní praxe ukazovala Zdeněk Vermouzek s besedou na téma ptáci v biozemědělství.

„Naše spolupráce s Českou ornitologickou společností je dlouhodobá a jednoznačně ukazuje, že lze ekonomicky hospodařit a zároveň vytvářet vhodné podmínky pro co nejvíce živočišných druhů, kteří jsou vlastně v ekologickém zemědělství naší zásadní



Jednatel firmy PROBIO Martin Hutař s moderátorem akce Jiřím Máblem.

pomocníci,“ dodala Ivana Gúttnerová ze společnosti PROBIO.

Kraj špaldy a pohanky

Společnost PROBIO sídlí a hospodáří ve Starém Městě na Šumpersku pod vrcholem Králického Sněžníku. Většina plodin, které se pěstují na úrodné Hané, nemá v tomto regionu požadované výnosy. Proto se ve Starém Městě zaměřili na jiné plodiny – pohanku a špaldou pšenici. Jejich pěstování mělo na Staroměstsku dlouhou tradici, která se však v průběhu minulého století na mnoho let přerušila.

První semínka pšenice špaldu znovu zakořenila až v devadesátých letech a na Moravu se dostala z Ra-



kouska. Dnes patří špalda a její výrobky mezi nejoblíbenější produkty společnosti PROBIO.

Pohanka je dalším z pilířů hospodaření staroměstské firmy. Ta se dokonce podílí i na několika výzkumech, které se ekologickému pěstování této plodiny věnují. PROBIO navíc aktivně vystupuje jako osvětový informační kanál pro bio i tradiční zemědělce. Do budoucna má totiž bioprodukce zabírat až 25 procent všech polí, přitom kvalitních informací o tomto způsobu farmaření zatím v Česku není mnoho.

„Proč to všechno děláme? Protože biozemědělství je náš koníček a možná i poslání,“ uzavírá Martin Hutař, jednatel společnosti PROBIO.

(kro)

Biovínem roku 2022 se stal Tramín červený z Mikulova

Centrum Excellence ve Valticích hostilo již 21. ročník soutěže o nejlépe hodnocené biovino z České republiky. Šampionem a tedy biovínem roku 2022 byl vyhlášen Tramín červený 2019, výběr z hroznů z Bio vinařství Víno Marcínčák Mikulov. Biovino 2022 je součástí celostátní soutěže Nejlepší biopotravina roku 2022.

Vítěz bere vše

V letošním ročníku soutěže se nejvíce dařilo Bio vinařství Víno Marcínčák Mikulov, které kromě celkového Šampiona soutěže, tedy Tramínu červeného 2019, výběr z hroznů, získalo i další hlavní ocenění. Nejlepším bílým vínem se stal jejich Riesling 2018 VOC Mikulov a nejlepším červeným Frankovka 2017, slámové víno. Vinařství si připsalo také cenu za nejlepší kolekci vín.

Nejvíce biovín v historii

„Biovino roku je prestižní soutěž vín v České republice, což se potvrdilo i letos, kdy bylo do soutěže přihlášeno nejvíce biovín v historii a šlo tak opravdu o velmi široké zastoupení. Vína byla ale hlavně velmi kvalitní, získala vysoké bodové hodnocení a porotci udělili velké množství zlatých medailí. O to víc nás pak těší, že jsme v takové konkurenci a na tak celkově vysoké úrovni dosáhli významného úspěchu. Je to pro nás známka toho, že biovína děláme opravdu dobře,“ sdělil k soutěži Ing. Petr Marcínčák, majitel rodinného Bio vinařství Víno Marcínčák Mikulov.

Ochutnávka bude v září

Dvě komise složené z řad odborné veřejnosti, pod vedením garanta soutěže Ing. Libora Nazarčuka, hodnotily 76 moravských a českých vín, kterým udělily 47 zlatých a 21 stříbrných medailí. Veřejná prezentace a možnost ochutnání těchto vín bude 9. – 11. září v rámci Pálavského vinobraní v Mikulově, spolu s vínem z Národní soutěže vín – Mikulovské vinařské podoblasti.

Omnimedia, s. r. o.



Návštěvníci Bioslavností se dozvěděli vše o zdravé výživě a také o tom, jak probíhá bioprodukce potravin.

INZERCE

THE FACTORY AUTOMATION COMPANY

FANUC

Letos to bude velké!

Rezervujte si místo ve svém kalendáři!



MSV 2022

Výstaviště Brno
4.10. - 7.10.2022
Pavilón P
Stánek č. 033



WWW.FANUC.CZ

Ceny energií ovlivňují ceny komodit

Stoupající ceny energií zjednodušují rozhodování o výměně starých výbojek a zářivek za nové LED osvětlení. I k tomu lze využít připravované dotační programy.

V současné době se setkáváme stále se zvyšujícími náklady na energie, které mají obrovský vliv na ceny veškerých komodit. Nárůst provozních a výrobních nákladů nutí podniky hledat další možné úspory a optimalizovat a modernizovat jejich provoz, aby byl schopen ekonomicky dále fungovat.

Jednou z těchto oblastí je i osvětlení, a to vnitřní (haly, chodby, kanceláře) i venkovní (parkoviště, nakládací rampy). Ještě v minulém roce mnoho firem výměně starého osvětlení nepřikládalo takovou váhu. I přes krátkou návratnost investice v rozsahu nejčastěji kolem 2-3 let firmy vzhledem k tehdejší nízké ceně energií často upřednostňovaly investice do jiných technologií a částí provozu, které v danou dobu měly vyšší prioritu.

S aktuálním nárůstem cen elektřiny na i více jak dvojnásobné hodnoty donutilo podniky pohled na osvětlení přehodnotit a dát vyšší prioritu snížení spotřeb světelné soustavy v provozech, výrobach a skladech. Mnoho firem je po období covidu a nyní i válečnému konfliktu, a s tím spojených problémech se zajištěním materiálů pro jejich výroby, v horších podmínkách a investice do nových technologií tak mohou být problémové. S tímto by mohl pomoci aktuální dotační program OPTAK s přípravou výzvy Úspory energií, ve kterém lze řešit i výměnu starého osvětlení za nová úsporná LED svítidla (v interiérech i exteriérech) a zavádět řídicí systémy osvětlení.

Snížení spotřeby světelné soustavy - při použití kvalitních led svítidel se lze dostat na poloviční až třetinovou spotřebu oproti původním hodnotám. Např. Klasická sodíková výbojka má spotřebu cca 440W a lze ji nahradit svítidlem o výkonu 100-150W. U dvojzářivek se spotřebou



až 140W se pak dostáváme k hodnotám kolem 40-60W. Při současných cenách energií se tak lze dostat na návratnosti i do jednoho roku.

Posílení úspor a zároveň zvýšení komfortu užívání osvětlovaných prostor lze dosáhnout také díky automatizovanému řízení. LED svítidla umožňují plnohodnotné využití regulace a ve spojení s čidly osvitu, které snímají venkovní světlo skrze světélky, lze na pracovišti plynule regulovat výkony jednotlivých LED svítidel. Osvětlení tak bude odpovídat požadovaným podmínkám v průběhu celého dne a pracovníci nezaznamenají žádné nepříjemné skokové změny. Pohybová čidla zase mohou zjednodušit obsluhu a rozsvícení uliček či úseků, do kterých například zajiždí vysokozdvižné vozíky nebo ve kterých je nepravidelný pohyb a světla by tam měla svítit jen po nezbytně nutnou dobu. U měnících se rozložení jednotlivých pracovišť v provozu pak oceníte možnosti změn rozdělení ovládaných skupin svítidel a přesun jednotlivých světél mezi nimi.

Výhodou může být také možnost monitoringu a regulace dalších koncových prvků a zařízení i mimo osvětlení (jako např. topení, chlazení, větrání, světélky, čerpadla, kompresory, ohřev vody, atd.), která lze ovládat pomocí tohoto systému.

Stejný systém lze efektivně využít i ve spojení s fotovoltaikou pro dosažení co nejvyšších úspor a úrovně soběstačnosti. Spouštění zařízení ve správný okamžik a odpovídajícím výkonem nebo akumulování energie pro pozdější využití dopředu v době, kdy máme energii ze slunce,

by mělo probíhat automaticky, na základě vyhodnocení různých kritérií a definovaných požadavků, která se mohou dynamicky měnit v průběhu dne i celého roku.

Pokud plánujete výměnu osvětlení, stavbu nového provozu nebo energetickou

optimalizaci a automatizaci vašeho provozu a tím dosažení maximální úrovně ekonomiky provozu, je na to ta správná doba. Rádi Vám se vším pomůžeme.

Pokud by vás toto téma zajímalo blíže, rád vám s celým svým týmem špičkových odborníků (včetně takových, kteří mají zkušenosti přímo z práce pro MPO) poradím

na základě vaší konkrétní situace a vašich konkrétních potřeb. Vzhledem k mým dlouholetým zkušenostem v této oblasti a vzhledem k mému mnohaletému působení ve vedení pekařských a potravinářských provozů vím, co by právě tomu vašemu mohlo nejlépe prospět. Máme za své více než desetileté působení v oblasti na kontě úspěšnou realizaci mnoha desítek projektů v inovacích i energetice. Celková výše podpory, kterou jsme pomohli v návaznosti na konkrétní projekty získat, převyšuje 1 miliardu Kč.

Ing. Petr Svoboda
psvbd@seznam.cz



Příjem žádostí startuje již 1. září

DOTACE NA ÚSPORY ENERGIÍ

K čemu je dotace určena?	Kdo splňuje podmínky?	Důležité informace
- Fotovoltaická elektrárna - Vzduchotechnika - Výměna oken a dveří - Obměna výrobních zařízení - Modernizace osvětlení - Technologie využívající odpadní teplo - Modernizace a obnova energetických rozvodů - Zateplení budov a další	☒ Malý podnik ☒ Střední podnik ☒ Velký podnik	Výši obdržené dotace také ovlivňuje to, o kolik vaše firma realizací projektu sníží emise CO2 a celkově sníží odběr energií ze sítě. To vše se dokládá právě v energetickém posudku, který zpracovává autorizovaný energetický auditor.

Celou cestu půjdeme po vašem boku

Jedná se o klíčovou dotaci v rámci přežití energetické krize.

- Pomůžeme vám zvolit vhodná opatření.
- Zpracujeme tzv. energetickou analýzu, díky které si uděláte představu, jak vysokých úspor můžete dosáhnout.
- Zajistíme veškeré potřebné podklady včetně energetického posudku.
- Provedeme vás celým procesem získání dotace i její následně realizace.

Dělejte, co vás živí a baví.
Starosti s dotacemi nechte na nás.

800 151 111

dotace@grantex.cz

www.grantex.cz





Pozor na značky u plastových lahví

Plasty nás zajímají z mnoha důvodů. Jak před léty prokázala jedna firma na trojvrstevných obalech zevnitř krabic, kde se mělo uchovávat mléko nebo ovocné šťávy, tak se do nich po čase začaly uvolňovat škodliviny zvané ftaláty. Jak mléko, tak ovocné šťávy jsou velmi biologicky aktivní a vzniklé chemické reakce to umožnily. Daná firma na základě těchto zjištění samozřejmě dala vše do pořádku a její plastové nástřiky na vnitřním papírovém obalu jsou bezpečné.

Pak je to v době války na Ukrajině omezený dovoz granulátů, z nichž se plasty vyrábějí a pak je to ale i naše neznalost značek co se na plastových obalech vyznačují a znamenají, jak která plastová lahev je chemicky co do obalu stabilní.

Určitě i vy narazíte na ulici na pobíhající lidi, držící v ruce plastové láhve s vodou. Tyto láhve však nejdou obsahují velké množství škodlivých chemikálií. Ty mohou snadno převážit přínosy správné hydratace a správného pitného režimu. Měli byste proto věnovat náležitou pozornost trojúhelníčkům na spodku plastových lahví, které používáte. Zvláště se proto zaměřme na číslo uprostřed trojúhelníků. Každé takové číslo totiž představuje jiný druh chemické látky, ze které je daná lahev vyrobena. Určitě jste ho už nejdou i zaregistrovali, ale nekladli mu žádný speciální význam. Nicméně měli byste a proto uvádíme fakta a tím i jasné uvidíte, co je z plastů.

1) **PET (Polyethylentereftalát)** Tyto láhve jsou určeny pouze na jedno použití. Je to kvůli tomu, že mohou propouštět antimon těžkých kovů. Tyto chemické substance, označované i značkou EPA, narušují činnost vaší hormonální soustavy.

2) **HDPE (Polyethylen vysoké hustoty)** Jde o takzvaný „dobrý“ plast. Má totiž nejvyšší pravděpodobnost

průsaku škodlivých látek do tekutiny, která se v něm uskládá.

3) **PVC (Polyvinylchlorid)** Nedoporučuje se používat lahve vyrobené z tohoto materiálu. PVC může do vody uvolňovat látky narušující činnost hormonů.

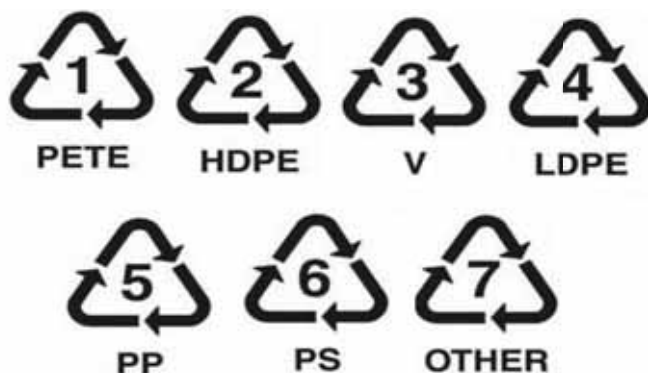
4) **LDPE (Polyethylen nízké hustoty)** Tento druh plasty je relativně bezpečný. Při správném používání a mechanickém nenamáhání by z něj do vody neměli prosakovat škodlivé látky. Uvedený materiál se často používá i při výrobě plastových tašek.

5) **PP (Polypropylen)** Jde opět o relativně bezpečný plast. Za předpokladu, že ho nevystavujeme vyšším teplotám a mechanickému namáhání, by do nápojů a jídel neměl uvolňovat žádné nežádoucí substance. V praxi se z něj obvykle vyrábějí jogurtové kelímky a některé druhy lahví na vodu.

6) **PS (Polystyren)** Pozor, jde o karcinogenní uvolňující chemickou látku. Polystyren byste v žádném případě neměli používat. Dnes je velká šance, aby tento trend zelení v EU změnili a vrátili přírodním obalům jejich místo v potravinářském průmyslu.

Je mnoho zdravých neškodných variant a je potřeba hlavně spolupracovat s odbornou sférou.

Připravila Eugenie Línková



Mohou potraviny ovlivnit kazivost zubů?

Za nezdravým chrupem stojí mnohdy zdánlivě nevinně vyhlížející potraviny. Kromě kvalitní zubní pasty, kartáčku a ústní vody je tak zapotřebí hlídat si i jídelníček, protože zubní sklovinu, a obecně zuby, ovlivňuje strava. Také to vyplývá z výzkumné studie, kterou pro společnost Herbadent provedla nezávislá výzkumná agentura Perfect Crowd a kterou nedávno představil novinářům v Praze zástupce výzkumné agentury Jan Schmid.

Vše začíná oslabením zubní skloviny, na což má vliv především kyselé prostředí v ústech, jež může být způsobeno konzumací kyselých potravin a nápojů, které způsobí rozpouštění povrchu zubu s následným úbytkem tvrdých zubních tkání, především v oblasti zubních hrbolků a velkých ploch zubů. Druhou příčinou kyselého prostředí v ústní dutině je působení bakterií zpracovávajících cukry na kyseliny. Tím vznikají zubní kazy, nejčastěji v zubních rýhách a mezizubních prostorech.

Potraviny, kterých se nebojte

Existují ale i potraviny, které zdraví zubů prospívají. Obecně jsou to ty, které stimulují produkci slin. Obsahují totiž bikarbonát neutralizující kyseliny, vápník a fosfát pomáhající remineralizaci zubního povrchu. Kyselinu produkovanou bakteriemi v našich ústech pomáhají neutralizovat také mléčné výrobky, jako jsou sýry, jež obsahují jen malé množství cukru a kyseliny a jsou bohaté na vápník. Zároveň obsahují kasein, mléčnou bílkovinu, která je zvláště užitečná pro zpevnění zubní skloviny. Co se týče umělých sladidel a zubního zdraví, existuje jedna výjimka: Xylitol, což je náhražka cukru obsažená v mnoha žvýkačkách bez cukru a v mentolových bonbonech zabraňujících nebezpečným bakteriím v plaku metabolizovat cukr a vytvářet kyselinu zeslabující zubní sklovinu.

Pro zuby je dobrá i většina syrové zeleniny, jejíž vláknitá podstata vyžaduje víc žvý-

kání a tím i větší tvorbu slin. Zvláště účinný je celer, protože se při jeho žvýkání uvolňují vlákna, která zuby přirozeně čistí. Další skvělou volbou je čerstvé ovoce, protože stejně jako zelenina stimuluje produkci slin. Mezi top ovoce pomáhající zdravím zubů patří hrušky.

Čistý zub se nekazí

Kvalitní péče o zuby je překvapivě snadná: stačí správná technika čištění, používání mezizubního kartáčku a pravidelné preventivní kontroly u stomatologa. Průzkum Češi a zuby potvrdil rčení, že „čistý zub se nekazí“, a tudíž správně udržovaný chrup nevyžaduje náročnou léčebnou péči a tedy ani vysoké finanční částky vynaložené za zákroky v zubní ordinaci. A tak zatímco za zubní pastu ročně zaplatíme v průměru 291 Kč, za zubní kartáčky 416 Kč a zároveň za preventivní prohlídku hrazenou

pojišťovnou nemusíme dopláct nic, respondenti deklarovali průměrný doplatek u zubních implantátů ve výši 22 000 Kč. Výdaje za rekonstrukci chrupu mohou ale vyjít i na milion korun. Kdo se navíc pravidelným kontrolám u stomatologa vyhýbá, mívá za náročnější zákrok přibližně o polovinu vyšší výdaje.

Vyhýbání se zubaři znamená vyšší náklady

„Zanedbaná péče totiž pacienta typicky vychází na 10 až 100 tisíc korun,“ říká majitel společnosti Herbadent stomatolog Pavel Smažík a dále vysvětluje, že záleží samozřejmě na celkovém stavu chrupu a na ochotě si připlatit. Zubař však nad problémem způsobeným nedostatečnou hygienou stráví až tři hodiny práce navíc a tento čas generuje částku

až 6600 Kč jen na kalkulovaném čase. „Špatné čištění zubů tak ve svém důsledku snižuje efektivitu práce zubařů, jejichž kapacity jsou většinou naplněné,“ dodává MUDr. Pavel Smažík.

Z ekonomických důvodů by tedy mělo být motivující navštěvovat stomatologa s železnou pravidelností. Do hry však vstupuje strach, který před každou prohlídkou počinuje podle studie třetina respondentů. Většina populace se obává vrtání (62 procent), ale i trhání zubu (54 procent) nebo právě finančních nákladů (40 procent). Není náhodou, že strach o peníze odrazuje od návštěvy hned 52 procent lidí s mimořádně nezdravými zuby. Tím vzniká začarovaný kruh – čím déle se zubaři vyhýbáme, tím horší je stav našich zubů a tedy i strach ze zubaře a tím dražší zákroky nás čekají.

Positivní trend

Studie přesto odhaluje pozitivní trend: mladší lidé se o zuby starají lépe než starší generace. Více dbají na správné čištění, nebrání se pokročilé péči nebo službám dentální hygieny. Tu ve věku 50–65 let nikdy ne navštívilo 66 procent pacientů, zatímco ve věku 18–29 let ji nikdy ne navštívilo 58 procent respondentů. Stejně tak se generačně proměňuje přístup k profesi zubaře. Mladší stomatologové jsou více proaktivní a nabízejí novinky, za něž si pacient musí připlatit. U starších zubařů si lidé pochvalují jejich zaměření na léčbu bez zbytečných nákladů. I přesto, nebo právě proto jsou však pacienti s mladšími zubaři podstatně spokojenější.

„Průzkumem jsme chtěli přinést pohled zubních profesionálů na pacienty a opačně. Výsledky jednoznačně ukázaly, že alfo i omegou zdravých zubů je prevence a správná péče o dutinu ústní. Potvrdilo se, jak zcela zásadní je používání mezizubního kartáčku, který je stále opomíjeno,“ uvádí stomatolog Pavel Smažík.

Bohumil Brejžek



Jan Schmid a Pavel Smažík při prezentaci

Frikadely se sýrem



- ✓ Novinka
- ✓ Se sýrem
- ✓ 1 kg balení
- ✓ Hotové do 15 minut
- ✓ Šťavnaté, vyvážená chuť

Frikadely s bylinkovým dipem

Postup přípravy:
 Bylinkový dip připravíme ze
 zakysané smetany, majonézy,
 citrónové šťávy a sezónních
 bylinek, které pokrájíme
 nadrobno. Dochutíme solí,
 pepřem a olivovým olejem.
 Frikadely připravíme dle
 návodu na obalu.



26. 9. 2022

Konference From Farm to Fork

od 9:00 hodin, Budova ČSVTS, Novotného lávka 200/5, Praha 1

**Spolupráce zainteresovaných stran
v potravinovém řetězci ve prospěch spotřebitelů**

Konference From Farm to Fork je určena odborné veřejnosti, představitelům zemědělských a potravinářských podniků, zástupcům obchodních řetězců i pracovníkům dozorových či certifikačních orgánů – tj. všem, kteří se **zabývají kvalitou, bezpečností potravin a udržitelností.**

Konference From Farm to Fork je vhodnou příležitostí i pro neformální setkání zástupců všech zainteresovaných stran a pro aktivní výměnu informací.



Sledujte naše webové stránky www.csq.cz
 Telefon: 221 082 269, e-mail: sekretariat@csq.cz

ECOLAB®
 Food & Beverage Division



Naším 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 GESELLSCHAFT MBH, odštěpný závod
 VOCTÁŘOVA 2449/ 5, 180 00 PRAHA 8, CZECH REPUBLIC
 T +420 296 114 040 M +420 602 760 241 E jaroslav.lavicka@ecolab.com

Z pohledu dietologů jsou brambory ve výživě něčím výjimečným

Medipo Agras, spol. s r.o. Havlíčkův Brod je česká rodinná firma, která byla založena před zhruba 30 lety. V této době syn manželu Rasochové Vlastimil dokončil studium na VŠZ v Praze (Vysoká škola zemědělská). Jeho rodiče se problematice brambor věnovali celý život, a to jak v rámci práce ve Výzkumném ústavu bramborářském, tak i v ÚKZÚZ na odrůdové zkušební stanici v Lípě u Havlíčkova Brodu. Šťastná shoda okolností nakonec vedla k založení společnosti Medipo Agras spol., s r.o., která se od počátku zabývá uváděním nových odrůd brambor do pěstitelské praxe v ČR.

Je nasnadě, že pokračovatelem díla rodičů specializujících se na vysoké úrovni pěstování brambor bude právě syn Ing. Vlastimil Rasocho, který rodinné motto „vše pro brambory“ ochotně převzal a během rozhovoru přiblížil činnost firmy.

► **Rodinná firma Medipo Agras a Euro Agras je jedním z největších producentů brambor v republice. Na kolika hektarech máte letos celkově brambory a kolik z toho je na konzum, kolik tvoří brambory pro škrobářské účely a do třetice na sadbu.**

Konzumní brambory má naše firma zhruba na 1500 hektarech a sadbové jsou asi na 600 hektarech, z čehož asi jednu třetinu pěstujeme sami a zbytek je smluvně daný se zemědělskými firmami.

► **Na vašem webu jsem nepochítala na 16 odrůd brambor, na něž jste se v produkci soustředili. V čem hlavně spočíval jejich výběr?**

Ve světě je několik set odrůd brambor a my na základě spolupráce se šlechtiteli hlavně z Holandska a Německa jsme díky maloparcelkovým výzkumným polím a následným testům vybrali pro naše půdní klimatické podmínky a dle zájmu spotřebitelů, jak uvádíte na 15-16 odrůd,



Ing. Vlastimil Rasocho

o něž je tady zájem. Jen pro zajímavost uvedu, že český spotřebitel preferuje brambory se žlutou dužninou, Angličané zase bělomasé. Protože každá země preferuje jiné typy a odrůdy brambor, tak se tomu uzpůsobily stovky pokusů s kříženci, až vznikly takové odrůdy, o které spotřebitelé v jednotlivých zemích v Evropě i po světě mají zájem.

► **U hlavních škůdců brambor se vždy bralo jako nejhorší hádátka a pak hníloba. Dnes se uvádí drátovec,**

rakovina a plísň. Ty dvě bývalé hrozby se podařilo vymýtit anebo snížit jejich výskyt a jak je tomu s třemi jmenovanými současnými největšími nepřáteli brambor?

Největším hrozbou brambor je stále plíseň bramborová a Alternaria. Díky spolupráci s Výzkumným ústavem bramborářským v Havlíčkově Brodě, ale i obdobnými výzkumnými institucemi ze zahraničí se nám podařilo různé typy nákaz maximálně snížit. Zatímco např. s hádátkem nejsou větší problémy, zbývá nám se ještě poprat např. s kořenomorkou nebo drátovci. Ale nejsou to jen choroby. Bramborám se na Vysočině odjakživa daří, ale pro zlepšení kvality a výnosu se muselo při pěstování leccos změnit. Především mám na mysli odkameňování půdy, nově také precizní zemědělství nebo třeba mulčování slámou jako ochrana před virózami atd.

► **Doma nám otec vždy nakazoval nechávat brambory při vaření ve slupce, co je na tom pravdy, že právě ve slupce a pod ní je nejvíce minerálů a vitamínů?**

Přesně jak uvádíte, nejvíce minerálních látek, především draslík, hořčík a železo se nachází v blízkosti slupky a ve slupce. Proto je lepší brambory oloupat až uvařené, nebo ještě lépe konzumovat i se slupkou, která je u velmi raných brambor velmi jemná. Pokud jsou vařeny ve slupce je ztráta především vitamínu C vyplavováním do vody minimální. Vařením brambor ve slupce dojde ke ztrátě pouze asi 15 % vitamínu C, zatímco ve vodě to je až dvojnásobné množství.



Odrůdové pokusy Medipo Agras spol., s r.o.

► **Když jsme u nutričních hodnot brambor, co je nejvíce šlechtí a v čem jsou i tak zvané výjimečné**

Brambory jsou především vynikajícím zdrojem vitamínu C, což je jeden z nejvýznamnějších antioxidantů. Konzumací jedné porce vařených brambor pokryje až 25 % denní potřeby tohoto vitamínu. Z dalších antioxidantů obsahují vitamin B6 a E, polyfenolické látky, karotenoidy a selen. Dále obsahují vysoký obsah draslíku a zároveň nízký obsah sodíku, což je mimořádně vhodné pro snižování krevního tlaku. Ačkoli obsahují nízké množství bílkovin, jsou tyto bílkoviny vysoce kvalitní. Vařené brambory jsou také výjimečně nízkokalorické (78 kcal/100 g) s velmi dobrou schopností zasytit, a proto jsou vhodné do každodenní stravy pro udržení nebo i snížení hmotnosti. Další vychytkou je, že pokud brambory uvaříte a následně necháte zchladit dojde k přeměně části škrobu na tzv. rezistentní, který v organismu funguje jako vláknina a pomáhá tak udržovat zdravý střev.

► **I přes větší škálu odrůd připravujete pro trh, ale i pro pěstitele z hlediska sadby nové odrůdy. Na co především kladete důraz?**

Vybíráme odrůdy dle jejich vhodnosti do různých oblastí. Do teplejších oblastí jsou vhodné velmi rané odrůdy a v dnešní době je zde TOP odrůda Colomba. Do výše položených oblastí jsou vhodnější rané až polorané. Jako perspektivní odrůdy nabízíme Camelia, Emanuelle, Gaya, Sunny, Dali nebo Princess.

► **Můžete připomenout značení brambor pro supermarkety a doporučit vhodné odrůdy přílohové, na salát, na kaši nebo na hranolky?**

Konzumní brambory se dnes stále rozlišují dle varných typů na salátové A, přílohové B a na kaši C.

Odrůdy Princess, Emanuelle, nebo Gaya jsou salátové. Mezi přílohové patří Dali,

Sunita, Noblesse nebo Camelia a do odrůd vhodných na kaši patří např. odrůda Lilly. Na hranolky jsou potom vhodné odrůdy Innovator, Victoria nebo Challenger.

► **Ve firmě je jednou z činností i poradenství. Můžete k tomuto tématu prozradit víc?**

Poradenství je součástí naší práce a díky spolupráci s Výzkumným ústavem bramborářským v Havlíčkově Brodě, s Mendelovou univerzitou v Brně, ale i se zahraničními firmami můžeme pěstitelům poskytovat tyto služby skutečně na velmi dobré úrovni.

► **Co ceny a jejich letošní vývoj? Můžete tipovat i další vývoj po podzimní sklizni?**

Situace v tomto roce tj. 2022 je pro pěstitele mimořádně složitá, a to jak z hlediska přírodních podmínek, tak i ekonomicky, kde stále se zvyšující ceny vstupů tlačí na rentabilitu pěstování brambor. Jaro bylo celkem příznivé, první rané brambory v Polabí a na jižní Moravě, ale i pozdnější brambory byly vysázeny do vhodných půdních podmínek. Bohužel během pěstitelské sezóny od května do současnosti (začátek srpna) trvá velmi nepříznivá srážková bilance, která je navíc negativně podpořena několika vlnami veder. I kdyby v srpnu ještě zapršelo, tak již nyní jsou porosty významně poškozeny. V Česku tedy očekávám nižší výnosy. Vzhledem k tomu, že podobné podmínky panují také ve velké části Evropy, myslím si, že ceny budou pro tuto sezónu vyšší, i když zatím jsou velmi rané sklizně dodávány za velmi nízké ceny, čemuž odpovídají i akční ceny v obchodech. Očekávám, že se situace obrátí a ceny půjdou nahoru.

► **Dostala jsem od kamarádky z Vysočiny rané brambory odrůdy Rosara, jsou letos drobnější, ale o to víc chuťově výrazné a s máslem a tvarohem je to chutlivé. Co Vy v jídelníčku z brambor preferu-**

jete a co případně našim čtenářům doporučíte?

To Vám dala skutečně dobrotu, kterou já mám rád, jak se říká na loupáčku. Jsou žlutomasé a jsou dobré i do salátů. Jsou vynikající i na diety a skutečně se po bramborách dá i výrazně zhubnout, já jsem toho příkladem. A když mám říci, jak nejraději mám brambory, tak je dávám třeba k zeleninovému salátu na řecký způsob a k tomu místo velký příkusují právě brambory ve slupce. Je to antioxidantová bomba a navíc velmi lahodná.

► **Pochvala nanejvyšší skromné odbornice**

Na závěr jsme si nechali osobní vyznání, které patří ing. Marii Rasochové, nejen u nás, ale i v okolních státech známé svou odborností v případě brambor. Nestává se prakticky nikdy, aby novináři během tiskové konference ve stoje někomu tleskali, paní Rasochové před zhruba 10 roky více než 40 novinářů z denních a odborných médií právem takto vzdalo hold. Naprosto srozumitelně vysvětlila taje související se správným výběrem a pěstováním brambor. Byla ale i průkopnicí v jednoduchém značení brambor v obchodní síti. Dokázala tak zcela jasným způsobem říci hospodynkám na co je v kuchyni ta která odrůda nejlepší. Ve výzkumu spolupracovala s manželem, již zesnulým a neméně tak zdatným odborníkem, s řadou výzkumných institucí a naprosto srozumitelnou formou prosadila doma u pěstitelů, ale i šlechtitelů ty nevhodnější odrůdy pro naše půdní klimatické podmínky. Není proto náhodou, že syn tak zdatných odborníků je tím nejpokračovatelem započatého díla a my to rádi ventilujeme, i když nikdo z této rodiny bramborářů by nic takového nezveřejnil. Skromnost je totiž výsadou osobností a nezáleží zda jde o lékaře, jaderného fyzika nebo zemědělského specialistu, co něco dokázali. Před nimi se prostě smeká.

Eugenie Línková



Pro podmínky České republiky je v nabídce cca 16 odrůd brambor

Zrno se musí vydýchat

Mlýn Herber v Opavě je plný překvapení. Tak například funguje už od roku 1362 a zároveň provozuje moderní a špičkové technologie. Jeho provoz zajišťuje zhruba jen dvacítku osob, přesto dokáže produkovat desítky druhů výrobků. Jak se mlýnu daří dnes a co je potřeba k tomu, aby byla mouka kvalitní. Jak mlýnář pozná kvalitní zrno? Také o tom jsme si povídali s jednatelem mlýnu Herber Alešem Resslererem.

► Jaký je pocit vést mlýn s tak dlouhou historií?

Je to pocit nesmírně zavazující. Těch několik staletí, které má mlýn za sebou, je známkou určité kvality a tradice, kterou si nemůžeme dovolit přerušit. Mouka se tady zpracovává už opravdu dlouho a naším úkolem je, aby to tak zůstalo nadále, abychom dokázali obstát v moderní a silné konkurenci a dál zůstali značkou kvality a spolehlivosti.



► Když jsme u té kvality, jak ji u mouky zajišťujete?

Tak zaprvé je to už výběrem dodavatelů obilí, které odebíráme jak od velkých producentů, tak od malých zemědělců v regionu. Vzájemné spolupráce si moc vážíme. Zároveň náš úzký obchodní vztah dává podmínky k tomu, abychom si dokázali pohlídat kvalitu vstupní suroviny. Po celou dobu růstu obilí dokážeme sledovat jeho jakost a případně se zemědělci navrhovat konkrétní řešení a opatření.

► Jak to probíhá v praxi?

S mnoha zemědělci spolupracujeme už desítky let. Když probíhají žně, tak nám sem vozí vzorky obilí začerstva a přímo z pole. My jim pak dáváme zpětnou vazbu, jaká je kvalita obilí na konkrétním poli a oni už nám provádějí selektivní uskladňování. Takže už u zemědělců zrno třídíme a děláme jakostní šarže. A ve mlýně si pak obilí namícháme přesně tak, jak potřebujeme. V rámci žní vyhodnotíme v naší laboratoři klidně i tisíc vzorků. Laboratoř jede 24 hodin denně.

► Jak probíhá proces zpracování například pšenice?

Určitě to není tak, že se obilí přiveze z pole a hned se rozele na mouku. Po sklizni se obilí musí uskladnit, řádově na několik týdnů. Musí se takzvaně vydýchat, nechat se odpočinout a stabilizovat. Probíhají tam enzymatické procesy, které se také musí ustálit. Zrno se zkrátka potřebuje zklidnit, aby kvalitativně došlo. Pšenice přímo z pole je nezpracovatelná. Ideálních vlastností nabývá zrno až kolem listopadu. Pak už je to o dobrém skladování, aby si surovina svoje parametry udržela.

► Takže jde o živý proces...

Určitě ano, a každý rok je jiný. Záleží na počasí, možnosti dodržení agrotechnických termínů, na hnojení, kvalitu zrna ovlivňuje řada faktorů. Každý rok se tato kvalita zrna pohybuje v určitém pásmu a v rámci tohoto pásma ji mohou farmáři nějak kvalitativně ovlivňovat.

► Prošla výroba mouky za poslední desetiletí nějak zásadní změnou?

Že by se na samotném principu něco zásadně změnilo, tak

to ne. Co se ale zásadně změnilo, tak to je například výroba chleba. Dnes se už peče podle úplně jiných receptur. Před třiceti lety se dělaly převážně chleby žitno-pšeničné, dnes se dělají pšenično-žitné. Samozřejmě se změnila technologie a různé biochemické složky.

► Ve filmech mlýnář v ruce rozdrolí klas obilí, pak do něj foukne a pozná, zda je všechno v pořádku, nebo ne. Předpokládám, že je to jen filmová fikce.

Určitě ano, takto kvalitu zrna hodnotit nemůžeme. Náš mlýn má speciální laboratoř, která provádí rozboru a analýzy celoročně. Sledujeme všechny možné parametry obilí, abychom si dokázali pohlídat jeho jakost. Dá se říci, že kvalitní laboratoř je jedním ze stěžejních prvků každého moderního mlýnu.

► Kolik dnes vyrábíte druhů mouky?

Dokážeme vyrobit zhruba padesát různých druhů. Jsou to mouky světlé, celozrnné, pšeničné, žitné. Kromě toho také produkujeme otruby na krmiwa. Mouky pak balíme od tradičního kilového balení až po padesátakilové pytle. Jinou mouku upřednostňují pekaři, jinou cukráři, výrobci pizzy a podobně. Mouka se pocho-pitelně využívá nejen na pekárenské a cukrářské výrobky, ale najdeme ji třeba i ve výrobě těstovin, oplatků či sušenek a třeba i hostií.

► Kam všude vaše výrobky dodáváte?

Podobně, jako spolupracujeme s malými i velkými zemědělci, tak stejně dodáváme naše výrobky velkým firmám i malým živnostníkům, kteří se úzce specializují třeba na produkci regionálních potravin. Z těch velkých firem můžu jmenovat třeba společnost Mondelez a dodáváme mouku do největšího výrobního závodu na sušenky v Evropě.

► Nabízíte některé speciální produkty?

Ano. Například díky technologii mikronového mletí dokážeme připravit mouky sojové, luštěninové nebo s pšeničnou vlákninou. Neříkám, že dokážeme vyrobit všechno, ale naprostou většinu požadavků našich zákazníků splnit doká-



Moderní část mlýna v nerezovém provedení.

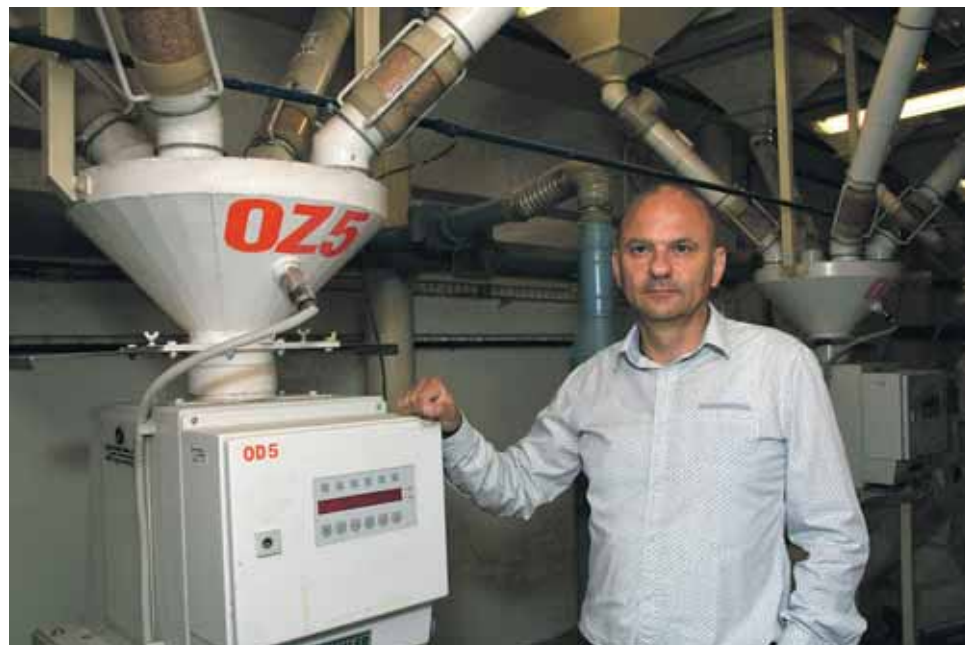
žeme. Je to dáno právě tím, že ačkoli máme dlouhou historii, nebo možná právě proto, snažíme se investovat také do moderních technologií, což nám samozřejmě dává konkurenční výhodu.

► O jaké technologie jde především?

Hlavně jde o samotnou technologii mletí. Jde o velmi sofistikovaný proces. Disponujeme například laserovou třídičkou zrn. Laser je schopen naskenovat každé zrno, které jde do mlýna a vyhodnotit jeho kvalitu. Pokud našim požadavkům neodpovídá, stroj takové zrno sám vytřídí a vyřadí z dalšího zpracovatelského procesu. Hodně nás posunula už zmiňovaná technologie mikronového mletí.

► V čem jsou její výhody?

Jde vlastně o speciální jemné mletí. Díky němu můžeme na trh nabídnout produkty, které bychom klasickou technologií vyrobit nedokázali.



Podle Aleše Resslerera, ředitele mlýnu Herber, musí být výroba mouky efektivní.

A hlavně, mikronové mletí je velmi šetrné k samotnému zrnu, takže výsledná mouka má daleko lepší senzoričké vlastnosti a mnohem vyšší nutriční potenciál. Je to zkrátka mouka daleko výživnější. Naši zákazníci to vědí, protože si tyto výrobky velmi oblíbili. Mikronové mletí nám také umožňuje zaměřit své produkty i na nepotravinářský průmysl – naše produkty tak nachází uplatnění třeba v papírenském nebo stavebním průmyslu.

► Promítly se nějak moderní technologie i do skladových procesů?

Určitě. Naše nové moučné hospodářství má skladovou kapacitu 1 800 tun. Díky tomu můžeme mouku velmi efektivně zpracovávat a máme velmi precizně vyladěný systém přepravy našich produktů k zákazníkům. Jednou z našich priorit je také ochrana životního prostředí, proto jsme snížili množství potřebného aspirač-

ního vzduchu, což vede například ke snížení zátěže ventilátorů, a tím pádem k úspoře energie. Výroba je rovněž vybavena novými filtry, které výrazně snížily emise z výroby.

► Zmínili jste energii. Jak na vás dopadá současná energetická krize?

Tak jako na každého. Dalším problémem samozřejmě jsou vysoké výkupní ceny hlavně pšenice, což jsou všechno věci, které se do ekonomiky našeho hospodaření nějak promítají. Na druhou stranu věřím, že jde spíš o určité anomálie nebo výkyvy v cenách a že časem se všechno zase stabilizuje. Energie si nakupujeme sami dle burzy prostřednictvím obchodního zástupce.

► Kolik v mlýnu pracuje lidí?

Jen dvacet sedm. Jde o hodně automatizovaný proces. Když něčeho děláte větší množství, tak to musí být efektivní. A náš mlýn efektivní je. Na druhou stranu to ale klade hodně vy-

soké odborné nároky na obsluhu mlýna. Bohužel obor mlýnář se už nikde na školách nevyučuje, proto nám nezbyvá, než si svoje vlastní zaměstnání vychovávat sami.

► Ve vašem mlýně se krásně snoubí historické prvky s moderními technologiemi. Byl to záměr?

Ano, při rekonstrukci jsme se snažili o to, aby si mlýn některé typické historické prvky zachoval. Na jednu stranu tady máme moderní nerezové stroje, laserové třídičky, filtrace, na druhou stranu jsou původní některá dřevěná schodiště a když jsme renovovali podlahy, opět jsme chtěli, aby byly alespoň v některých částech prkenné. Spolupracujeme také s opavským muzeem. Vyšly o nás i odborné historické články. A vydali jsme také publikaci o mlýně, kterou zpracoval odborník, jenž pátral po jeho dlouhé historii. Jsme na ni opravdu moc hrdí.

Jaroslav Kropáč

S moukou to umíme

www.mlynherber.cz

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

Regionální potravina JM kraje

Značku Regionální potravina uděluje třináctým rokem Ministerstvo zemědělství nejvyšší kvalitě zemědělským nebo potravinářským výrobkům, které zvítězí v krajských soutěžích. Cílem je podpořit domácí producenty lokálních potravin a motivovat zákazníky k jejich vyhledávání na pultech obchodů, na farmářských trzích či přímo u výrobců.



Soutěže o značku Regionální potravina se vyhlašují jednou ročně v každém ze 13 krajů České republiky. Přihlášený produkt musí být vyroben na území kraje, ve kterém bylo ocenění uděleno, a ze surovin dané oblasti. Toto prestižní ocenění je garancí původu surovin, kvality a poctivé výroby. Značka Regionální potravina se uděluje pouze vítězi

v těchto kategoriích: 1. Masné výrobky tepelně opracované 2. Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy 3. Sýry včetně tvarohu 4. Mléčné výrobky ostatní 5. Pekařské výrobky včetně těstovin 6. Cukrářské výrobky včetně cukrovinek 7. Alkoholické a nealkoholické nápoje 8. Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované

formě 9. Ostatní V Jihomoravském kraji hodnotila dne 29. června 2022 přihlášené výrobky odborná porota složená ze zástupců Ministerstva zemědělství, Státního zemědělského intervenčního fondu, Potravinářské komory ČR, Agrární komory ČR, Krajského úřadu Jihomoravského kraje,



Státní veterinární správy ČR a Státní zemědělské a potravinářské inspekce. Velký důraz se kladl na originalitu, inovativnost ve zpracování, na to, jak se výrobek váže k regionu, na dostupnost

výrobku na trhu, z jakých je surovin a v čem je jeho kvalita nadstandardní. Dále byly posouzeny senzorické vlastnosti výrobku – například vzhled, chuť, vůně a rovněž design výrobku.

značku se ucházelo 154 produktů od 33 výrobců. Víteže jednotlivých kategorií Vám představujeme v tomto katalogu. Více se dozvíte na www.regionálnipotravina.cz

Podkova

Josef Jůza – Řeznictví Jůza

Kategorie: Masné výrobky tepelně opracované

Podkova je ručně vyráběná klobása s vysokým podílem masa, plněná do přírodního střívků, která se následně po tepelné úpravě v tradičně zděné udrné nechává 14 dní odpočívat v průvanu sušárny. Do výrobku se přidává pouze cibule s kořením a má jemně pikantní chuť.



Kavárenský koláč

PRIFILOM s.r.o.

Kategorie: Pekařské výrobky včetně těstovin

Jemný korpus z lineckého těsta plněný šlehaným tvarohem, potřený ostružinovým džemem představuje dokonalé snoubení chutí, které Vás zaručeně nezklame. Před dopečením se koláč potírá džemem vlastní výroby, ozdobí ostružinami a libovolnými tvary z lineckého těsta. Ostružiny příjemně oživí celý koláč a dodají mu pikantní chuť.



PANENKA S RŮŽOVÝM PEPŘEM

Rodinná firma Štulpových

Kategorie: Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy

PANENKA S RŮŽOVÝM PEPŘEM je jeden z výrobků, jehož výroba se v rodinném uzenářství Štulpových předává z generace na generaci. Přípravuje se z masa, které pochází výhradně z chovů z jižní Moravy. Růžový pepř se vyznačuje jemně pepřnou a zároveň nasládlou chutí s pryskyřicovým nádechem, díky čemuž skvěle vyniká jedinečná chuť křehké libové panenky. O samotné bourání a zpracování masa se starají přímo Štulpovi, a proto mají kontrolu nad kvalitou používaných surovin a mohou tak zákazníkům nabídnout jen to nejlepší.



BIO čerstvý SÝR

Markéta Šedivá – Farma Člupy

Kategorie: Sýry včetně tvarohu

Čerstvý přírodní smetanový sýr, jemně tvarohového typu je připravován dle francouzské receptury z pasterovaného mléka krav plemene jersey. Proces výroby trvá více jak 40 hodin, kdy po sýření je sýr nakrájen a vložen do forem, ve kterých vznikají bochníčky. Přípravuje se jak čistý přírodní, tak v různých variantách s kořením a bylinkami v BIO kvalitě. Ideálně se hodí jako doplněk do salátů nebo jen tak na čerstvé pečivo.



Tučibomba

Ing. Veronika Kropáčková – Ekofarma Nelepeč

Kategorie: Mléčné výrobky ostatní

Základem Tučibomby je hustý kysaný krém vyrobený z neodtučeného mléka a jemný sláný karamel. Na jeho výrobu se používá smetana a máslo výhradně z Ekofarmy Nelepeč. Kysaný mléčný krém prokládaný karamellem je na závěr zdobený tenkou vrstvou lahodné mléčné čokolády.



Laskonka s karamelovým krémem

Martina Harnošová – Pekařství – cukrářství Martina Harnošová

Kategorie: Cukrářské výrobky včetně cukrovinek

Laskonka, tradiční dezert výrazně sladké chuti. Velmi křehký korpus křupavý na povrchu s chutí vlašských ořechů a kokosu spojený s máslovo – karamelovým krémem vytváří nezapomenutelný zážitek.



ŠTRÚDLOVÉ JABLÍČKO EXTRA DŽEM

Ing. Zuzana Boudová - Bouda 1883 – Originál ze Znojma

Kategorie: Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě

Složení džemu vychází ze staré rodinné receptury na náplň pravého Vídeňského štrúdlu. Džem je vyroben z kousků křupavých jablíček ze Znojemska, jejichž lahodnou chuť doplňují rozinky a skořice. Vůni a chuť štrúdlu si tak můžete dopřát kdykoliv na něj dostanete chuť. ŠTRÚDLOVÉ JABLÍČKO se ideálně hodí také jako náplň do perníku či na lívance, kdy v kombinaci se zakysanou smetanou nebo šlehačkou snoubí dokonalé chutě.



Oil z vlašských ořechů

Chut' Moravy s.r.o.

Kategorie: Ostatní

Mechanicky lisovaný olej z jader moravských vlašských ořechů je po vylisování gravitační metodou přefiltrován a plněn do lahví. Díky své jemné ořechové chuti je ideální přísadou do salátů, pečených dobrot či jím můžete lehce pokapat sýry nebo dezerty. Jedná se o olej jedinečné chuti a kvality.



NEKTAR Meruňka

FARMA U TŘÍ DUBŮ s.r.o.

Kategorie: Alkoholické a nealkoholické nápoje

Meruňkový nektar s plnou chutí je vyráběn z přezrálých meruňek farmy U TŘÍ DUBŮ. Díky rychlému zpracování si nektar zachovává krásnou barvu a svěží ovocné aroma. Nektar je šetrně pasterován v láhvích o objemu 275 ml, 750 ml a 3 l bag in boxech.



Jedinečný projekt spojuje produkci zeleniny a ryb

Aquaponické farmy představují jednu z nejprogresivnějších forem moderního zemědělství. V kontrolovaném prostředí se zde 24 hodin denně 7 dní v týdnu produkují zelenina a ryby. Česká republika se díky Future Farming řadí k průkopníkům aquaponické výroby potravin v Evropě a technologie pokročilé aquaponie se minulý rok stala jedním z národních řešení City for the Future. Takto jsme v minulém čísle Agrárního a Potravinářského obzoru představili jedinečný agrární projekt, více v tomto článku který je svým způsobem průkopníkem nové technologie moderního zemědělství.

Zakladateli společnosti Future Farming, která staví a provozuje tyto farmy, jsou Michal Fojtík, dlouholetý a praktický expert na aquaponii a Martin Podoba, ekonom z investiční skupiny GFF. O bližší přiblížení unikátního hospodaření jsme požádali v rozhovoru Michala Fojtíka.

► Jak vůbec nápad aquaponické výroby potravin vznikl a kdo s ním přišel?

Napadlo mne to asi tak ve 20 letech, kdy jsem s kamarádem pěstoval chilli papričky na hydroponických hnojivech a jednoduše jsme si spočítali, kolik platíme za ta hnojiva. Začal jsem experimentovat s rybami. Má první aquaponie spojila malé akvarium v obýváku s 3 truhlíky a rostlinami. Tak trochu co dům dal a světe div se, fungovalo to. Dál už jsem aquaponické systémy jen zvětšoval a objížděl svět a koukal jak to mají jinde.

► Na jaké ploše se vaše farma rozkládá a co během roku je schopna vyprodukovat?

Máme v provozu dvě farmy: Kaly = 45 tun zeleniny a bylinek (saláty, rukola, mangold, máta, bazalka) + 50 tun pstruha duhového. Herspice = 770 tun zeleniny a bylinek + 320 tun sumečka afrického (tato farma ještě není hotová, v provozu je pouze 1/3 areálu - zbytek se zatím staví.)

► S ohledem na místo v Heršpíci člověku známému přírodních podmínek v této oblasti napadne jako první nedostatek vody, jímž trpí Brna zejména na jih od Brna. Kde berete vodu a není tohle právě určitý problém?

Právě že naopak. Já s oblibou říkám že až všichni producenti budou úplně bez vody my ještě pořád pojedeme. Vtip je v tom, že díky aquaponickému systému nakládáme s vodou neuvěřitelně šetrně. Využíváme dešťovou vodu a pokud jí je málo tak ji mícháme s vodou z vrtu. Každou kapku vody pak několikrát využijeme a neustále ji vracíme do systému. Jediná voda, která odchází z naší farmy pryč je voda, kterou obsahují produkty. Nekontaminujeme ani své okolí ani ostatní zdroje vody jako tomu je u konvenčních zemědělců nebo u hydroponie. Jednoduše řečeno aplikujeme přirozený koloběh vody v přírodě v naší farmě. Ryby vodu plní hnojivem a rostliny vodu čistí pro ryby, přesně jako v přirozených biotopech v krajině nebo v dobře fungujícím akváriu.

► Můžete přiblížit chov ryb, co vlastně za živiny vylučují do vody a kdy se ona obměňuje, aby právě putovala k zelenině?



Michal Fojtík

Ryby produkují univerzální a organický roztok hnojiv. Často se to prezentuje na koloběhu dusíku, ale ten není jediný. U toho dusíku se to má tak, že odpadní látkou metabolismu ryb je především amoniak, ten se biologicky rozkládá na dusitan a ten následně na dusičnany, což jsou velmi dobré sloučeniny pro výživu rostlin. Voda v systému cirkuluje neustále, takže ryby žijí neustále v čisté vodě, která protéká miliardou kilometrů hladových kořínků rostlin, které tyto splodiny metabolismu ryb konzumují jako výživu pro rostliny. Zase se budu opakovat, ale je to prostě jen aplikace přirozeného koloběhu živin v přírodě. Rostliny vždy poskytovaly potravu živočichům a živočichové poskytovaly hnojiva rostlinám.

► Před několika roky zorganizovala Zelinářská unie ČR cestu zhruba 30 zemědělských odborníků do Číny, kde se mimo jiné podívali na obdobně unikátní hydroponickou farmu zařízenou holandskými inženýry s veškerým vybavením skleníků se zeleninou. Je to sice něco jiného, ale i to má dnes v Číně řadu následovatelů a určitě jako tam i to vaše specifické hospodaření detailně bude některé naše pěstitele především zeleniny zajímat. Jste přístupní návštěvám našich zelinářů a nebojíte o své know-how?

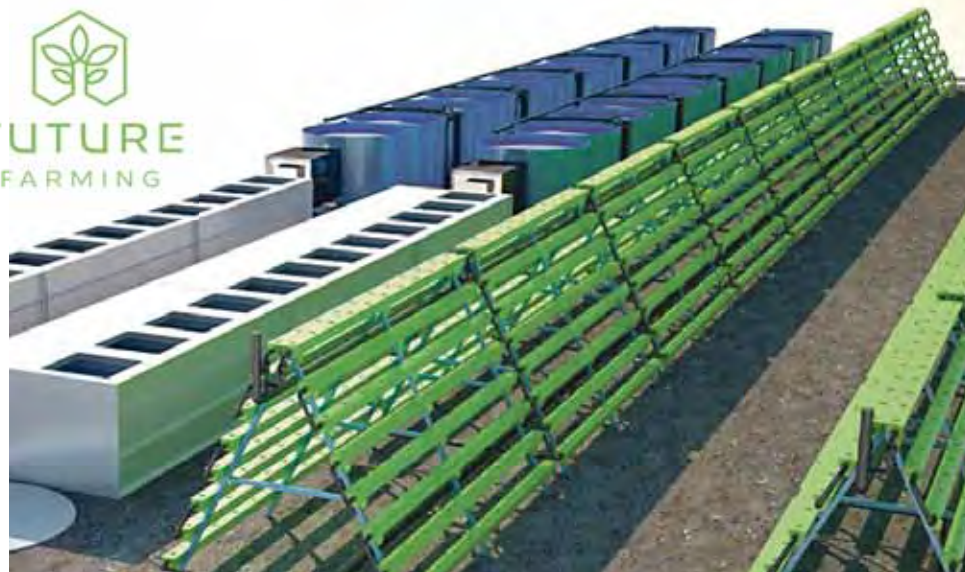
O know-how se samozřejmě bojím, ale naše společnost se opírá o celou řadu odborníků z různých oborů a hlavně budujeme aquaponickou infrastrukturu. Nejde tedy jen o to farmu postavit, to dnes zvládne kde kdo, jde o to farmu umět provozovat, umět optimalizovat náklady a vstupy a umět prodat produkci. A úplně jste zapomněla na aspekt ekologický. Naše farmy jsou velice ekologické a úsporné. Jsou prostě udržitelné. Čínu znám moc dobře, 3 roky jsem tam pracovně kvůli aquaponii jezdil. Číňané jsou technologicky dávno před námi a nemáme šanci se jim vyrovnat. Zejména rychlost

realizací a podpora ze strany státu je diametrálně jinde. Představte si že v ČR čekáte 3 roky než vám úřady dovolí postavit obyčejnou trafostanici a v Číně postaví 150 hektarů moderních skleníků za 6 měsíců od prvního nápadu, za peníze státu. Bohužel Češi si neuvědomují jak nám „buranokracie“ kradе budoucnost a drží nás pod krkem. A nejedna říše se rozpadla proto, že nebyla schopna budovat a udržovat infrastrukturu - tam přesně jsme my dnes. Tím jsem chtěl říct, že můžeme mít jakkoli pokročilé know-how, ale pokud nebudeme schopni ho používat, tak nás předběhnou všichni. Čína nás předběhla už dávno a jediné co máme navíc je systém pokročilé aquaponie, který tam ještě úplně neovládají.

► Do jaké míry nám prozradíte náklady na zbudování farmy, dobu návratnosti investice a jaké jsou zisky.

Investiční náklady jsou stejné jako u hydroponie a recirkulačních systémů na ryby. Jen jsou spojeny do jednoho projektu, takže to vypadá na první pohled strašlivě moc. Nicméně v přepočtu na produkci už to tak hrozné není. Zelenina i ryby rostou rychleji, protože mají po celý rok nejlepší možné podmínky. Nemusí hibernovat nebo inhibovat svůj růst když je zataženo, zima, horko, léto nebo sucho ... pořád ideální podmínky. Například saláty jsme schopni sklízet 11-13x za rok z jednoho pěstebního místa. Pstruzi nám dorůstají do cílové velikosti o rok dřív než v přírodě. Návratnost farem se pohybují od 4 do 8 let v závislosti na potřebných nemovitostech. Zároveň bych rád uvedl že nečerpáme ani jsme nečerpali jedinou korunu z kapes daňových poplatníků. Troufám si říct, že patříme mezi velmi raritní zemědělský provoz, který je schopen se uživit čistě sám bez dotací.

► Kde se dají ryby od vás koupit a především v jakých druzích? Totéž platí i u zeleniny.



Výhradní distributor našich produktů je naše dceřiná společnost Farmia Food - ta ryby a zeleninu dále zpracovává na produkty s přídavnou hodnotou. Máme vlastní síť bister a kiosků (koncept zdravého a ekologického fast foodu) plánujeme vlastní prodejny a e-shop a samozřejmě smlouvy s odběrateli od menších až po řetězce. U řetězců je to ale složité, jsou zde zavedené postupy globálního charakteru, které se nedají měnit a zaměření řetězců je čistě na zisky, které jsou vyváděny z ČR k majitelům řetězců v zahraničí. Je to tak trochu proti naší filozofii, ale tím neříkám, že se nesnažíme se s nimi domluvit. Některé řetězce jsou v tomto ohledu velmi ochotné a troufám si říct že brzy uvidíte naše produkty i ve vybraných řetězcích.

► Zohledňujete cenami takto vyprodukované zdravé potraviny, neboli jsou dražší nebo na úrovni stávajících cen u jiné produkce?

Byly jsme lehké nad ročním průměrem ceny z konvenčního zemědělství, ale po posledních událostech, inflaci a dalších okolnostech jsme se stali srovnatelní. Nás se totiž netýká zdrazování umělých hnojiv, pohonných hmot, chemie a logistiky. Také netrpíme takzvanou nadprodukcí, což znamená že 100% našich produktů je prodáno zákazníkům nebo zpracováno na produkt s delší expirací. Nic se nevyhazuje - naopak konvenční zemědělství má nadprodukcí ve enormních číslech.

► Ve svém portfoliu činnosti máte i provoz vlastní vědecko-výzkumné farmy v obci Kaly. Co vše to obnáší?

Představím seznam aktivit oddělení Výzkumu a Vývoje Future Farming na 2. pololetí 2022

- Hodnocení potenciálu organického odpadu farmy pro využití v energetice
- Optimalizace rybího krmiva za účelem minimalizace potřeby upravovat pěstební roztok
- Možnost využití produkce hmyzu jako doplněk krmiva pro ryby
- Využití odpadní vody k pěstování okřehku a produkci řas
- Využití okřehku jako krmiva pro ryby a doplněk krmných směsí pro hospodářská zvířata
- Návrh metodiky pěstování µgreens v BIO kvalitě
- Možnost využití CO2 z biofiltru jako hnojiva v rostlinné části FFK



- Výběr perspektivních odrůd okřehku dle nutričních hodnot
- Tvorba technických a technologických podkladů pro případné žádosti o granty a dotace
- Návrh koncepce AQP farmy s produkcí okřehku pro krmné směsi hosp. zvířat
- Tvorba timelapse pro marketingové účely
- Rešeršní činnost - komplexní linky s vazbou na AQP

► To, že se také zabýváte komerční výstavbou vertikálních aquaponických farem znamená, že žadateli můžete obdobu té vaší vyrobit na klíč?

Ne, na klíč farmy nestavíme, alespoň ne ty velké. Pro menší projekty máme platformu aquaponik.cz, což je platforma pro rozvoj malé, hobby a komunitní aquaponie například ve školách nebo domovech důchodců. Velké komerční farmy si stavíme a provozujeme sami. Zajímavé je, že využíváme převážně české dodavatele a české fir-

my. Připravujeme model jak stavět i velké farmy na klíč pro budoucí zájemce, zejména ze zahraničí. Máme totiž celosvětový potenciál, který chceme využít, ale doprovodná infrastruktura se nedá budovat v každém státě zvlášť, je to příliš náročné. Proto hledáme partnery v zahraničí, kteří převezmou koncept Future Farming a zrealizují ho. To je náš plán na další roky a expanzi do zahraničí.

► Co nejraději z vaší farmy konzumujete a v jaké podobě úpravy, i to zajímá jistě naše čtenáře.

S oblibou říkám, že ten kdo nejí rybu ten dělá chybu. Dřív jsem měl nejraději postruha na másle, ale poslední dobou jsem se nacytil, že jsem dal přednost sumečkovi africkému. Například rybí hranolky jsou neuvěřitelně dobrá záležitost. Potom všechny možné úpravy sumečka, je to vyjimečná ryba z velmi čistého prostředí. Dá se z něj uvařit třeba i guláš.

Eugenie Línková



Zcela nový pohled na recyklaci skla

Jak upozornit na mimořádné vlastnosti skla, a přitom vyzdvihnout jeho nekonečnou možnost recyklace? Ve Vetropacku do toho šli zcela originálním způsobem a vytvořili Přesýpací hodiny skleněného času. Sami se můžete přesvědčit, že skleněné lahve na lihoviny mohou být krásné a užitečné nejen plné silnějších nápojů, ale i zcela prázdné. Sklo je prostě HOT HOT HOT!

Pokud si myslíte, že recyklace není příliš estetická, jste na omylu. V Národním technickém muzeu v Praze probíhá až do října výstava HOT HOT HOT Sklo, keramika & porcelán od A po Z. Jak sami organizátoři říkají: „Bylo na čase ukázat, jak pestrá a mnohověstevnatá je podstata současného českého umění ohně, na níž můžeme být právem hrdí. Je až neuvěřitelné, co vše dokázali čeští technici, technologové či designéři a umělci za posledních 30 let vymyslet, zdokonalit, adaptovat nebo realizovat.“

Pro sklárnu Vetropack Moravia Glass, jež vyrábí mj. i láhve na víno, mošty, sirupy atd., je důležité, aby co nejvíce lidí vědělo, že sklo je donekonečna recyklovatelné a vždy z něj vznikne materiál stejné kvality, který je stále stejně bezpečný pro potraviny a nápoje. Napadlo vás někdy, že žádný jiný materiál takové vlastnosti nemá? Možná právě držíte v rukou lahev nebo sklenici vyrobenou ze skla, které opakovaně pro-

cházel do tavicí peci po desítky let. Sklo má navíc další výjimečné vlastnosti. Je inertní, neuvolňuje žádné chemikálie a udrží vaše potraviny a nápoje v bezpečí. Zdravý životní styl a udržitelný přístup k životu jsou už dlouhou dobu žhavým tématem, které nelze ignorovat.

Firmy mají na výběr, jakým směrem se vydat a do čeho plnit své produkty. To samé platí pro zákazníky. Co koupí, ale i kam obal následně vyhodí. Proto Vetropack na význam recyklace uplatňuje. V Kyjově jsou střepy hlavní surovinou při výrobě. Aleš Habáň, ředitel kvality, potvrzuje, že na výrobu lahve v barvě olivové a cuvée je nyní využíváno 89 % střepů, na čiré sklo 72 % a na hnědé 70 %. Čím více střepů, tím větší úspora přírodních surovin, energií a nižší produkce CO₂. Tento aspekt je nyní důležitější než kdykoliv předtím.

**Text: Lenka Sládková
Foto: Vetropack Moravia Glass**



Záběry z pražské výstavy HOT HOT HOT Sklo, keramika & porcelán od A po Z

Mezinárodní soutěž vín Oenoforum přinesla našim vínům devět vítězů!

Dvoudenní hodnocení vín v novém Centru Louka ve Znojmě určilo výsledky 16. ročníku Oenoforum 2022 – Czech International Wine Competition. Nejlepším mladým vínem se stal moravský Sauvignon a k tomu moravská a česká vína přidala ještě 8 vítězů kategorií. Další dva Championi pak putují na Slovensko a jeden do Bulharska. Oenoforum je pořádáno Svazem vinařů ČR jako největší a jediná mezinárodní soutěž vín v České republice pod patronátem OIV – Mezinárodní organizace pro víno a vinohradnictví.



Championem mladých vín soutěže byl vyhlášen Sauvignon 2021, pozdní sběr z Vinařství Kněžská hora. Nejlepším bílým vínem se stal Ryzlink rýnský 2020, akostné odrodové víno ze slovenského Zámockého vinařství, červeným vínem Noya Syrah reserve 2019 z bulharského vinařství Vinarska izba Noya a titul za nejlepší cuvée připadl dalšímu slovenskému vínu Winemaker's cut Cuvée Modré rieky 2018, akostné značkové víno od vinařství Víno Mrva & Stanko.

Naši vinaři zvítězili v 8 kategoriích:

- V kategorii bílých suchých vín ročníku 2021 zvítězil Hibernál, pozdní sběr 2021 od Rodinného vinařství Skoupil
- V kategorii bílých suchých vín ročníku 2020 a starší zvítězilo víno Ryzlink vlašský, pozdní sběr 2019 od vinařství SPIELBERG CZ
- V kategorii bílých polosuchých vín zvítězila Pálava 2020, VOC Mikulov od Ing. Miroslava Volaříka
- V kategorii bílých polosladkých vín zvítězil Ryzlink rýnský 2000, výběr z bobulí od Znovín Znojmo
- V kategorii červených suchých vín ročníku 2020 a starší zvítězil Merlot 2018, výběr z hroznů z Víno Blat
- V kategorii růžových vín, klaretů a blanc de noirs, polosuchá a polosladká, zvítězilo Cuvée Rosé 2021, pozdní sběr z Vinařství Doležal
- V kategorii přírodně sladká a likérová vína, zvítězila Pálava 2021, výběr z hroznů od Ing. Miroslava Volaříka
- V kategorii šumivá suchá vína, zvítězil Bohemia Sekt Prestige Chardonnay brut od Bohemia Sektu

- Nejlepším Ryzlinkem vlašským soutěže se stal Ryzlink vlašský, Herbarium Moravicum 2021, pozdní sběr od Zámockého vinařství Bzenec
- Nejlepší Pálavou soutěže se stala Pálava 2021, výběr z hroznů od Ing. Miroslava Volaříka
- Nejlepší kolekci vín na soutěži získal Ing. Miroslav Volařík

„Oenoforum jako jediné u nás má patronaci OIV, ale i kdyby ji nemělo a kdybychom nemuseli naplňovat z této patronace daná a přísná nařízení, přesto bychom neupustili od jasného směru, jakým chceme s touto mezinárodní soutěží jít a díky čemu je tak speci-



Letošní Oenoforum proběhlo v novém vinařském a hotelovém areálu THAYA.

fická. Obrovský důraz kládeme na čtyři věci. Za prvé to je víno, toho nikdy není přihlášeno více než 600 vzorků, aby měli degustátoři dostatek klidu pro kvalitní hodnocení. Za druhé to jsou lidé, jak personál, tak skladba degustátorů je součástí mimořádné přátelské a současně profesionální atmosféry. Za třetí doprovodný program, u kterého vždy přemýšlíme o něčem, co degustátorům, našim hostům udělá radost a třeba i sebere na chvíli dech. Proto jsme letos zvolili „cooking show“, kdy hosté vařili přímo s týmem šéfa restaurace Haralda Pollaka. A za čtvrté to je místo, které je každý rok jiné, ale originální a svým způsobem výjimečné. V tomto směru volba letos nově otevřeného vinařského a hotelového areálu THAYA byl dle mého názoru trefou do černého. Prostředí, služby i atmosféra skvěle podpořili celkový průběh letošního ročníku a za to patří Josefu Trávníčkovi a celému jeho týmu z THAYA vinařství a THAYA gastro velké poděkování, sdělil PhDr. Martin Chlad,

prezident soutěže a pořadatelství Svazu vinařů.

Do 16. ročníku soutěže vín Oenoforum 2022 bylo přihlášeno rekordních 593 vín z Rakouska, Německa, Slovenska, Chile, Itálie, Nového Zélandu, Bulharska, Moldávie, Španělska a samozřejmě také České republiky. Soutěž se konala 24. a 25. června v nových úžasných prostorách Centrum Louka ve Znojmě, které se stalo Památkou roku 2021 v Jiho-moravském kraji. Součástí programu soutěže byla také **mezinárodní vinařská konference** na téma VELTLÍNSKÉ ZELENÉ & RYZLINK RÝNSKÝ, Quo vadis, Vývoj a perspektivy dvou světových odrůd révy vinné ve dvou blízkých regionech – Rakousko a Česká republika, kde vystoupili přední vinařští odborníci z obou zemí.

Vinaři jsou srdcaři!

Organizátoři soutěže i v letošním ročníku podporují a nadále se plně ztotožňují s myšlenkou vinařů a milovníků vína na charitativní činnost a iniciativu „vinaři jsou srdcaři“, která vznikla na počest světově známého kardiologa profesora

Milana Šamánka. V rámci slavnostního vyhlášení výsledků vinařské soutěže Oenoforum byla předána částka 100.000,- Kč na rozvoj Dětského kardiocentra v Motole.

Symbolem této charitativní činnosti je „vinná růže“ a její koupí mohou milovníci vína přispět na rozvoj Dětského kardiocentra v Motole, léčbu dětských srdíček a také na vzdělávání dalších doktorů v tomto oboru v celé České republice. Libovolnou finanční částku na charitativní účely lze také poukázat na speciální transparentní účet Národního vinařského centra (č.ú.: 2002213973/2010). Vybraná částka pak bude každoročně slavnostně předána právě v rámci vyhlášení výsledků vinařské soutěže Oenoforum.

Organizátorem a pořadatelem soutěže a konference je Svaz vinařů ČR. Soutěž podporuje Vinařský fond České republiky, Národní vinařské centrum, o.p.s. a další organizace. Nad soutěží převzal záštitu hejtmán Jiho-moravského kraje Mgr. Jan Grolich. Generálním partnerem akce je společnost Vinařský ráj.

Oenoforum



Vinařem roku 2022 je Vinařství Mikrosvín Mikulov

V letošním, v pořadí již dvacátém ročníku soutěže o vinaře roku, zvítězilo Vinařství Mikrosvín Mikulov se sídlem v Dolních Dunajovicích. Druhé místo obsadil Miroslav Volařík z Mikulova, třetí je vinařství Spielberg z Archlebova.

Výsledky oznámili na srpnovém galavečeru na pražském Žofíně pořadatelé soutěže, jimiž jsou Český archiv vín ve spolupráci s Vinařskou asociací ČR a Asociací sommelierů ČR. Soutěž je otevřena všem tuzemským vinařstvím bez omezení, přihlásit se může kdokoli, kdo je registrovaný jako výrobce vína a kdo vyrobí minimálně pět set lahví vína ročně.

Ve finále osm vín z Moravy

Do soutěže se přihlásili vinaři s 487 vzorky od 54 vinařů a vinařství. Vinaři přihlašovali minimálně šest různých vín a každá kolekce musela obsahovat vína nejméně tří soutěžních kategorií. Hodnotící porota pak vybrala do finálového kola osm mo-

ravských vinařství, mezi nimiž bylo poprvé Vinařství sv. Václav z Hustopečí. Soutěž Vinaře roku se opírá o systém hodnocení, který vydává Mezinárodní organizace zabývající se vínem OIV, již je Česká republika členem. Jednotlivá vína oceňuje zlatou, stříbrnou a bronzovou medailí v soutěžních kategoriích, ale zároveň posuzuje kvalitu každé přihlášené kolekce vín jednotlivých vinařů či vinařství. Na rozdíl od jiných soutěží nedostávají medaile všichni účastníci, ze vzorků obdrží medaile asi čtyřicet vín, která uspěla v jednotlivých soutěžních kategoriích.

Porota ocenila kvalitu vín

Finálové rozhodování bylo v rukou letos poprvé dvaná-



Vinařem roku 2022 byl vyhlášen Mikrosvín Mikulov

ti porotců, mezi nimiž byli Mark Savage MW, Annette Scarf MW, John Salvi MW, Elsie Pells CWM, Christine & Dave Collins, Ivo Dvořák, Josef Valihrach, Michal Šetka, Francois Côté a další naši přední hodnotitelé. Prestiž soutěže zaručuje mimo jiné právě mezinárodní porota složená z lidí honosících se označením Master of Wine, což je nejvyšší světový titul pro znalce vín, který zatím nezískal žádný vinný specialista z České republiky.

Porotu národní soutěže letos nejvíce nadchla kolekce šestice vín z Vinařství Mikrosvín Mikulov, které bylo v loňském roce druhé. Toto vinařství patří k tradičním

producentů špičkových vín a je mimo jiné proslavené skvělým Ryzlinkem vlašským pocházejícím z nejlepších viničních tratí na svazích Pálavy. Stříbrnou příčku získal Miroslav Volařík z Mikulova, vítěz z roku 2018, a na třetím místě skončilo vinařství Spielberg z Archlebova u Kyjova.

Kromě prvních třech míst byla vyhlášena ocenění i ve specializovaných kategoriích. Šampionem bílých vín se stal Ryzlink vlašský výběr z cibéb 2021 Jiřího Uherka z Dolních Bojanovic a nejvyšší hodnoceným červeným vínem byla Frankovka Grand reserva pozdní sběr 2019 od vinaře Petra Skoupila z Velkých Bílovic. Nejúspěš-

nějším rodinným vinařstvím bylo vyhodnoceno vinařství Vinné sklepy Skalák – Ing. Leona Šebestová ze Skalky u Ježova. Josef Valihrach z Krumvíře obdržel cenu Vinařské asociace ČR za celoživotní přínos českému a moravskému vinařství.

Soutěž pod záštitou ministra

„Vinař roku České republiky slaví letos dvacet let,“ uvedl k letošnímu ročníku zakladatel a ředitel soutěže Petr Marek s tím, že „za tu dobu prošlo sklenkami hodnotitelů téměř deset tisíc vzorků vín z celé naší země. Toto obrovské číslo je však nic

ve srovnání s tím, jak za tu dobu poskočila kvalita našich vín. Je radost, když se ve finále sejdou vína, která snesou nejpřísnější světová kritéria.“

Jubilejní dvacátý ročník se konal pod záštitou ministra zemědělství Zdeňka Nekuly, který spolu s Johnem Salvim předal cenu vítězi. Večerem provázela moderátorka Hana Šánělová, jako hudební host vystoupila se svojí skupinou zpěvačka Dasha. Po vyhlášení výsledků následovala degustace všech přihlášených vín. Mezi účastníky večera jsme mohli vidět několik známých osobností, jako například herce Vladimíra Kratinu či moderátora Jana Rosáka.

Bohumil Brejžek



Josef Valihrach obdržel ocenění za rozvoj vinařství

Mezinárodní den prosecca slavíme už i v Čechách

Věděli jste, že 13. srpna ve světě slaví svůj svátek a taktéž i u nás oblíbené prosecco? Proč je i u nás toto šumivé víno stále populárnější a který z krajů podle dat společnosti Dáme jídlo vede v jeho popíjení? Prozradíme záhy, stejně jako již doplníme hned úvodem, že kurýři ze spřízněné společnosti Dáme market vám prosecco dovezou čerstvě vychlazené až ke dveřím během chvilky.

Stále oblíbenější šumivé víno se pozná tím, že se k jeho výrobě používají hrozny odrůdy Glera pěstované ve slunné Itálii. Častěji touhu Čechů nechat se osvěžit šumivým vínem můžeme přičíst nejen důmyslné chuti prosecca a lehké a svěží vůni, ale také stále populárnějším míchaným drinkům, jejichž je nedílnou součástí.

Počet objednávek vzrostl u prosecca z roku na rok na dvojnásobek

Každým rokem se také chuť Čechů na prosecco zvyšuje, podle informací z Dáme marketu narostl počet objednávek mezi lety 2020 a 2021 o téměř dvojnásobek. Nejčastěji na prosecco přijde chuť po 18. hodině. „Na večer se vyřídí až 50 % všech

objednávek prosecca. Od 12. do 18. hodiny si objednává 30 % lidí, před polednem objednává zhruba 15 % lidí,“ uvádí Mikolaj Komorowski, ředitel společnosti Dáme market. Skleničku nebo dvě, možná i tři si zákazníci nejraději dají o víkend. To se objednávky navyšují nejvíce z celého týdne, ale sledovat můžeme i to, že se začíná pít už od čtvrtka a pokračuje se do neděle, kdy počet objednávek prosecca opět klesá. „Úspěch šumivých vín přikládáme jednak tomu, že Češi jsou zkrátka požitkáři a rádi si zpříjemní společné chvíle. Rovněž také hraje důležitou roli, že naši kurýři dováží prosecco čerstvě vychlazené a zákazníci si ho tak doma mohou rovnou vychutnat,“ vysvětluje Mikolaj Komorowski, ředitel společnosti Dáme market.



Středočeši bublinkám fandí nejvíce

Že Češi nedají na kvalitu prosecca dopustit, vychází i z dalších dat společnosti Dáme jídlo. „Nejčastěji objednávaná značka v sekci šumivých vín je Bohemia, potom Mionetto, Bella Cuccina, Mucha a Marchesini,“ říká Mikolaj Komorowski, ředitel společnosti Dáme market. A který kraj si bubliny vychutnává nejčastěji? První příčku drží pevně v rukou Středočeši, kterým ale na paty

dýchají obyvatelé Prahy, a třetí místo obsadil vínem známý Moravskoslezský kraj.

Společnost Dáme jídlo slavila mezinárodní den prosecca speciální slevou na vybrané druhy šumivých vín včetně výhodné akce na Bohemia sekt.

A jak se od sebe liší sekt, šampaňské a prosecco?

Hlavní rozdíly se schovávají ve výrobě a oblastí, kde se hrozny pěstují. Sekty vzniká-

jí tak, že vinař vyrobí základní tiché víno a následně ho druhotně fermentuje v uzavřených nerezových tancích, naopak šampaňské druhotně fermentuje přímo v lahvích a víno označené jako šampaňské se může vyrábět pouze ve francouzské oblasti Champagne-Ardenne. Prosecco zas vzniká kvašením v tlakových nádobách, kdy získává své charakteristicky jemné bublinky.

(egi)

O společnosti Dáme jídlo

Dáme jídlo je největší česká platforma, která partnerům z řad restaurací a obchodů přivádí zákazníky a pomáhá jim se správným komerčním nastavením a efektivností rozvozu. Společnost spolupracuje s téměř 6 000 partnery ve 170 obcích po celé České republice a svou pestrou nabídkou tak pokrývá přes 60 % tuzemské populace. Během denní špičky doručí více než 10 000 jídel a dalších položek za hodinu a toto číslo stále roste. Dáme jídlo je součástí Delivery Hero, celosvětově největšího hráče na trhu food delivery a quick commerce, který se v roce 2020 stal součástí klíčového evropského akciového indexu DAX, kam patří 30 nejvýznamnějších německých veřejně obchodovaných firem.

Dáme jídlo.

Inovativní obaly pro potravinářský průmysl od společnosti THIMM

Téma udržitelnosti je v současné době v popředí zájmu široké veřejnosti. Tomuto trendu se přizpůsobují i samotné firmy - výrobce obalových řešení nevyjímaje. Společnost THIMM pack'n'display, tradiční výrobce obalů a displejů z udržitelné vlnité lepenky se sídlem ve středočeských Všetatech, používá pro výrobu potravinářských obalů speciální druhy vlnité lepenky, které jsou určeny pro přímý styk s potravinami a nezatěžují životní prostředí. Pro své zákazníky navíc THIMM nabízí také nejrozumnější optimalizace, které přispívají udržitelnosti a zároveň šetří náklady.

Příkladem toho, jak může optimalizace obalu přispět trvalé udržitelnosti je spolupráce se společností Madeta. Obaly Shelf-Ready, které pro společnost Madeta vyrábí THIMM pack'n'display, byly zprvu potisknuty po celém svém obvodu. Obě společnosti se však zamyslely nad jednoduchou otázkou: „Proč tisknout obal tohoto typu po celém obvodu, když v regálu je viditelná pouze jeho čelní část?“. A tak se zrodil návrh nového grafického provedení se zesíleným potiskem, který výrazně přispívá udržitelnosti a navíc šetří náklady. Pro spotřebitele se přitom nic nezměnilo – jejich oblíbené mléčné produkty zůstávají v regálu snadno rozpoznatelné. Z pohledu udržitelnosti však došlo k významné úspoře použitých barev.

Nové obzory pro zpracování vlnité lepenky otevírají nejnovější technologie a speciální druhy lepenky, díky kterým je možné vyrobit obalová řešení, která jsou udržitelnou alternativou k obalům z plastu a jiných obtížně recyklovatelných materiálů. Vlnitá lepenka je udržitelný a ekologický materiál vyráběný z obnovitelných surovin a lze ji tak velmi jednoduše recyklovat. V potravinářském průmyslu se uplatňují zejména speciální druhy vlnité lepenky foodWave®, foodWave®| heatproof a papír ComBa® Liner.

THIMM foodWave® je vlnitá lepenka určená pro přímý styk s potravinami, neboť za-

braňuje migraci škodlivých látek do baleného zboží. V kombinaci se speciálním lakem jsou obaly z vlnité lepenky pro přímý styk s potravinami dokonce odolné vůči mastnotě a vlhkosti. Tento druh vlnité lepenky se vyrábí za přísných hygienických výrobních podmínek podle standardu BRC, a to s použitím ekologického škrobového

lepidla. THIMM foodWave®| heatproof je dalším druhem vlnité lepenky pro přímý styk s potravinou, která je vhodná i pro použití v mikrovlnné či pečicí troubě. Lepenka foodWave®| heatproof navíc neobsahuje silikon a po použití je možné ji vyhodit do běžného sběrového papíru. Jedná se tak o vysoce

udržitelnou alternativu plastových či hliníkových obalů.

Papír ComBa® Liner je speciálním tiskovým postupem povrstven lakem na vodní bázi. Vzniká bariéra, která snižuje propustnost vody a je

odolná vůči vodním parám. Papír s povrchovou úpravou se také vyznačuje menší propustností tuků, takže po definované období nepronikají bariérou žádné tuky. Právě tento speciální typ papíru je používán při výrobě vlnité lepenky pro přímý styk s potravinami foodWave®. Tento papír neobsahuje žádné emulgátory a rozpouštědla a spolehlivě tak chrání před kapalinami a tuky.

Právě na papír ComBa® Liner vsadili vývojáři společnosti THIMM u nových take-away krabiček na jídlo pro německý řetězec rychlého občerstvení specializující se na mořské plody, společnost Nordsee GmbH. Krabičky na jídlo pro tuto společnost jsou vyráběny ve dvou velikostních variantách a jsou vhodné pro všechny druhy burgerů, baget, burritos nebo wrapů. Pro společnost Nordsee vyvinul THIMM také třídičný box pro pokrmy určené na talíř. Uvnitř boxu jsou umístěny tři lepenkové misky – na rybu, přílohu a omáčku. Právě vnitřní část misek je vyrobena z papíru „ComBa®“ s bariérovou vrstvou.

www.thimm.cz

Společnost BIOSADY investuje do sadů pro výrobu pálenek společnosti RUDOLF JELÍNEK

Společnost RUDOLF JELÍNEK a.s. z Vizovic má dlouhodobou vizi vlastnit a obhospodařovat cca 200 ha vlastních výsadeb ovoce pro svoji potřebu výroby pálenek. Její dceřiná společnost BIOSADY s.r.o. proto postupně obnovuje sady na jihu Moravy, kde aktuálně dokončila i výstavbu nové haly pro krátkodobé skladování surovin.

Spolehnout se na kvalitu

Díky pálení z vlastního ovoce má společnost RUDOLF JELÍNEK a.s. větší kontrolu nad kvalitou vstupních surovin a zákazníci se tak mohou spolehnout na stabilně výbornou chuť a jemnost výsledného destilátu. Společnost chce pokrýt až třetinu své produkce ovocných pálenek z vlastního vypěstovaného ovoce.

Pěstování meruněk patří do krajiny pod Pálavou již celé generace a meruňky vypěstované v těchto loka-

litách patří mezi nejkvalitnější. „Proto jsme právě na jižní Moravě v roce 2013 zakoupili v lokalitě Starovice a Velké Němčice 81 ha meruňkových sadů a došlo tak k významnému rozšíření plochy vlastních sadů v České republice,“ konstatuje Mgr. Jiří Koňářík, jednatel společnosti BIOSADY s.r.o., jež se o sady stará. V roce 2019 vizovický výrobce pálenek poprvé uvedl na trh Starovickou meruňkovici, vyrobenou výhradně z meruněk pocházejících právě z těchto sadů.

Hala pro ovoce u zaměstnance

Společnost BIOSADY s.r.o. si dosud při sklizení musela prostory pro krátkodobé skladování sklizeného ovoce pronajímat, ale bylo potřeba vytvořit i určité zázemí pro zaměstnance, proto byla vybudována u Velkých Němčic nová ovocnářská hala. „Právě zde v blízkosti haly máme 24 hektarů vlastních pozemků, kde jsme přes zimu vyklučili staré stromy, vyfrézovali pařezy, teď zde pěstujeme hořčici a svazenu, tedy rostliny zlepšující kvalitu půdy. V příštím roce na podzim pak zde máme v plánu nové výsadby ovocných stromů,“ vysvětluje Mgr. Jiří Koňářík. Částečně půjde o meruňky, částečně o švestky a v plánu jsou i odrůdy hrušek Williams, které zatím firma RUDOLF JELÍNEK a.s. pěstuje jen v Chile, v Jižní Americe, které je jedním z největších producentů hrušek Williams na světě. Hala bude sloužit i pro středisko Starovice. Kromě skladu ovoce zde najdou zázemí i zaměstnanci firmy – šatny, sociálky, kance-



Výsadba meruňkových sadů ve Starovicích

lář. Z důvodu nepřítomnosti elektrického vedení poblíž haly řešili zdroj energie pomocí agregátu, do budoucna je v plánu fotovoltaika, případně i agrovoltaika – umístění solárních panelů přímo do výsadeb stromů. Hala by měla sloužit po kolaudaci již letos. Podobnou halu využívá firma BIOSADY s.r.o. pro své účely ve Vizovicích.

Výsadba dle GPS, sklizeň ruční

Nové výsadby, které se dělaly před čtyřmi lety v katastru obce Starovice, probíhaly za pomoci techniky s GPS navigací pro přesné spony výsadby meruněk. Přesto se zatím nepočítá s mechanizovanou sklizní. „S ohledem na kvalitu sklizené suroviny se sklízí ručně rovnou do be-

a Shamade. Jsou to odrůdy, které by měly být rezistentní vůči šarce (kromě odrůdy Digat). „Pokud jde o mrazuvzdornost, bohužel je to tak, že ať rané nebo pozdní meruňky, všechny kvetou v březnu, takže obvykle se mrazům nevyhneme. Výběr odrůd byl na základě zkušeností odjinud, že tyto odrůdy jsou o něco málo odolnější proti mrazu. To co nevydrží např. Velkopavlovická, tak Bergeron ještě zvládne, ale nejdůležitější, a to podtrhuji, nejenom u meruněk, je jednoznačně poloha, protože ochrana proti mrazu sice možná je, ale vzhledem k finanční nákladnosti a počtu mrazivých dnů je v podstatě nerealizovatelná,“ dodává Mgr. Jiří Koňářík.

Ing. Petr Hynek



Pěstování meruněk patří do krajiny pod Pálavou již celé generace



Nová ovocnářská hala u Velkých Němčic

Sady sv. Prokopa – inspirující sociální biofarma

Ekologický přístup k pěstování už u nás není ničím výjimečným. Stejně tak přibývá takzvaných sociálních farem, které zaměstnávají lidi s postižením nebo třeba mládež vycházející z dětských domovů. Co se ale často nevidí, je propojení obou přístupů. A právě tomu se věnují Sady sv. Prokopa sídlící na jihu Čech.

Udržitelný přístup podnikání Sadů sv. Prokopa ocenila i Generali Česká pojišťovna, která letos sadům přiklala druhé místo v soutěži na podporu udržitelného podnikání SME EnterPRIZE. „Tým kolem Sadů sv. Prokopa nás zaujal svou energií a zápal pro věc. Moderní ekologickou produkci v sadech propojili se sociální prací do ojedinělého příkladu sociálního zemědělství u nás. Jejich podnikání je jasné ukotveno v regionu, a přesto mají i ambiciózní plány na rozšíření. Myslí taky na vzdělávání a osvětu a jejich práce si rozhodně zaslouží ocenit,“ zdůvodňuje druhé místo předsedkyně nadace Veronica a šéfka poroty soutěže Helena Továřková.

Na počátku existence Sadů sv. Prokopa stála touha obnovit sad na kraji Temelína.

Rodina Jiřího Netíka se zemědělství věnuje už ve třetí generaci, a tak není divu, že ho zpustlé stromy lákaly. První roky se jim věnoval s pomocí rodiny a přátel, pak přišel nápad dát šanci lidem s postižením z okolí a začít v ekologickém režimu. Ambiciózní myšlenku se podařilo realizovat, dnes u Temelína na 35 hektarech rostou jabloně, hrušně, švestky, třešně, ořešáky i jahody. Starají se o ně lidé se znevýhodněním. Výsledkem je 150 tun bio ovoce ročně, 16 stálých zaměstnanců i odbytové družstvo sdružující zemědělce z okolí.

Agronom sadů Ing. Pavel Sucháček nechápe ekologický přístup k půdě a rostlinám jako nadstavbu, ale základ, který udrží kvalitu půdy i stromů a zajistí dobré výnosy po řadu let. Být „bio“

pro něj znamená moderní přístup k sadovnictví. Místo starých odrůd sázejí na nově vyšlechtěné stromy, rezistentní vůči padlí a strupovitosti. Samozřejmě je monitoring škůdců, jejich matení feromony, meteostanice, kapénková závlaha, ale třeba i okopávačka příkrmného pásu, jejíž práce v podstatě nahrazuje herbicidy. Řídí se tu metodikou ekologického zemědělství používanou v západních zemích, která je přísnější než ta česká. Podporují biodiverzitu, ať už jde o budky a bidla pro ptáky, hmyzí hotely nebo úpravu sečení tak, aby v sadech nevznika-



kaly ekologické pasti. Podle Sucháčka je právě tohle jedno z úskalí českého biozemědělství. Sečení k určitému datu nemusí nutně korespondovat s fázemi vývoje hmyzu a savců, a může paradoxně přispívat k jejich likvidaci.

Svou produkci v sadech i zpracovávají. Asi 80 % výpěstků jde na přímý prodej, ze zbytku tu vznikají mošty, ovocná pyré, zavařeniny nebo křídaly. Díky tomu minimalizují odpad a mají práci pro hendikepované zaměstnance i během zimy. Těm zajišťují i psychosociální podporu, pomáhají jim řešit třeba problémy v rodině, s bydlením nebo na úradech.

Sady se zaměřují na lokální trh, v rámci regionu prodávají 90 % své produkce. Jako samozřejmost berou i podporu lokálních producentů – zapojili se do místního odbytového družstva Zelený košík, sdílejí skladovací prostory a výrobní technologie. To ostatně doporučuje vedení sadů i ostatním, společný odbyt vnímají jako krok správným směrem.

Právě předávání zkušeností a možnost inspirovat další

zemědělce motivovala vedení sadů k tomu, aby se přihlásili do soutěže SME EnterPRIZE. Chtěli zviditelnit svou „sociální biofarmu“ a ukázat, že jde o konkurenceschopný model, který přináší výhody lidem i krajině. I proto jsou sady od roku 2021 zapojené do projektu demonstračních farem Ministerstva zemědělství a nabízejí semináře a konzultace ostatním zemědělcům. Loni jich takto proškolili přes stovku, letos to budou další minimálně tři sta. Na akcích jim předávají praktické tipy z oblasti ekologického zemědělství a varují je před nejčastějšími chybami, které často kdysi sami udělali.

Pro informace o Sadech sv. Prokopa stačí zajít na www.sady-prokopa.cz nebo navštívit facebookové stránky „Sady sv. Prokopa“, případně napsat na e-mail info@ovocnarna.cz.

Ing. Pavel Sucháček
Sady sv. Prokopa



Létající pivovary přistanou v pražských Holešovicích

**Již podruhé se bude konat Nomad Beer Festival – jediná akce v Česku věnovaná létajícím pivovarům. Proběhne 9. a 10. září v Pražské tržnici v Holešovicích a chybět nebude ani gastro ho-
dicí se ke zlatému moku nebo tombola.**

Minipivovary zaznamenávají v posledních letech nebyvalý boom, založit si ten svůj je ale pro většinu fajnšmekrů obrovská investice. K vlastnímu pivu vede i kratší cesta – tzv. létající pivovar. „Kočovné, létající nebo také nomádky – nejen těmito názvy se označují pivovary bez vlastního výrobního zařízení. Obvykle za nimi stojí nadšenci, kteří buď nemají dostatek finančních prostředků na vybudování vlastního pivovaru, anebo než do vlastní technologie zainvestují, chtějí si prošlapat cestu jako pivovarníci, hosté. Jsou tedy odkázáni na volné kapacity klasických „kamenných“ pivovarů, v nichž si pivo vyrábějí buď sami, nebo za asistence místního sládky,“ vysvětlil Jiří Sedláček, ředitel Nomad Beer Festivalu.

Hned první ročník měl u lidí velký úspěch

Festival měl v Česku premiéru v loňském roce. Dorazilo na něj přes 2,5 tisíce lidí a letos očekávají organizátoři ještě větší účast. „Od roku 2012 podporujeme minipivovary prostřednictvím festivalů Pivo na Náplavce a Pivo v Tržnici. Příležitost měly dosud jen ty

„kamenné“. V loňském roce jsme chtěli dát šanci také těm „létajícím“. A hned první ročník měl u lidí velký úspěch. Návštěvnost nás velmi mile překvapila, dorazilo kolem 2 500 fanoušků piva a letos očekáváme asi o tisícovku víc,“ uvedl Jiří Sedláček.

Akce odstartuje v Pražské tržnici v pátek 9. září ve 14 hodin a potrvá do 22 hodin. Pokračovat bude i v sobotu, kdy jeho brány otevrou už v 10 hodin dopoledne a zavrou se opět až v 22 hodin. „Vstup na festival i doprovodný kulturní program bude zdarma, podmínkou degustace pív však bude koupě 0,3l skleněného džbánku. Společně s festivalovou degustační kartou a tužkou bude za 100 korun, pro seniory za 70. Týž džbánek bude možné používat po oba dny konání festivalu. Vstupenky je možné koupit buď v předprodeji na goforboom.com, goout.cz, nebo na místě za tutéž cenu,“ sdělil Jiří Sedláček.

Od klasických piv českého typu až po ta čajová

Hlavní místo budou mít na festivalu kočovné pivovary, dorazí ty už zavedené i nově



vzniklé a představí své nejlepší produkty a zajímavosti – od klasických piv českého typu až po ta čajová. „Festivalu se zúčastní 18 pivovarů. Na festivalu se budou prezentovat nejen stálce české „nomádí“ scény, ale i ty zatím méně známé – třeba letos založené pivovary Fracek a Kraft. Zastoupeny budou i pivovary, které byly létající, ale již se usadily. Na své si přijdou jak milovníci tradičních českých ležáků, tak nadšenci do všeho svrchně kvašeného. Samozřejmě budou i v poslední době tolik oblíbené kyseláče, například s borůvkami, laktózou a vanilkou od Blázna na čepu. Po loňském úspěchu opět dorazí Pivovar Psychovar, který nabídne pestrou škálu svých neuvěřitelně čajových piv,“ popsal Jiří Sedláček.



Nebude chybět ani gastronomie vhodná k pivu

Chybět nebudou ani stánky s občerstvením a pochutinami k pivu. „K pivu dobré jídlo patří, proto bude součástí akce i množství gastronomie vhodné k pivu. Zahnat hlad budou moci návštěvníci v sedmi stáncích, které nabídnou od burgerů, kuřecích křidel, tortill po například vynikající indickou kuchyni vyhlášené restaurace Bawarchi, domácí slovenské lokše anebo desítky druhů čerstvě pražených oříšků,“ vyjmenoval Jiří Sedláček.

Organizátoři pamatovali i na doprovodný program. Hrát

bude po oba dny živá muzika a návštěvníci se můžou zúčastnit i tomboly. „Na námi pořádaných festivalech jsou živé koncerty tradicí, a proto tomu nebude jinak ani v případě Nomad Beer Festivalu. Zahraje například soulová formace Soul Ožil, bluegrassový Sunny Side anebo undergroundový Svatopluk. Po oba dny festivalu bude také bohatá tombola. Tombolenky se budou prodávat za 20 korun, mezi hosty festivalu budou procházet studenti Střední průmyslové školy potravinářských



technologií, obor technologie piva od 16:00 do 19:00 a nabízet lístky do tomboly. Ve 20 hodin bude každý festivalový den tombola vyhlášena přímo moderátorem z pódia. Ceny budou mít jak jinak než pivní tematiku – v tombole jsou například trička, batohy, kšiltovky, ale hlavně pivo v plechu i v lahvi,“ uzavřel Jiří Sedláček.

(egi)

Norimberský BIOFACH byl letos až v červenci

Přední světový veletrh biopotravin BIOFACH spolu s mezinárodním veletrhem přírodní kosmetiky VIVANESS se konal letos mimořádně od 26. do 29. července na norimberském výstavišti v celkem jedenácti pavilonech, kdy oba nabídly to nejzajímavější z branže bio potravin a přírodní kosmetiky. Původně se měly konat již v únoru, vzhledem k nejisté covidové situaci padlo začátkem roku rozhodnutí o odložení a stanovení nového letního data tak, aby vyhovovalo požadavkům registrovaných vystavovatelů.

Za čtyři dny navštívilo veletrh více než 24 tisíc návštěvníků ze 137 zemí a své výrobky představilo 2 276 bioproducentů z 94 zemí. I přes nižší návštěvnost oproti minulým letům hodnotily firmy veletrh velmi pozitivně z hlediska rozvoje současných i nově navázaných obchodních kontaktů.

Veletrh opět s návštěvníky

Veletržní duo nabídlo po dobu čtyř dnů, zcela nově od úterý do pátku, po úspěšném loňském digitálním ročníku opět osobní setkání přímo v „bio Norimberku“. I proto se letos BIOFACH uskutečnil onsite i online. Jednou z mnoha výhod tohoto duálního formátu je, že vybrané příspěvky kongresu byly živě přenášeny a následně byly k dispozici na digitální platformě. A právě odborný kongres kladl letos důraz na live – zážitek, na osobní setkání odborníků branže bio potravin a přírodní kosmetiky. Zájemci mohli těžit z nových doplňkových digitálních prvků, jako je online dostupnost částí kongresu, rozšířené nástroje pro komunikaci a sjednávání schůzek online a digitální mapování nabídky vystavovatelů na místě.

Diskutovala se významná témata

Během posledních několika ročníků veletrhu se nejnovější trendy BIOFACH točily kolem zero waste, vegetariánských a veganských ingre-



diencí a produktů, potravin obsahujících bílkoviny, ale i bezpečnostních, bezlaktózových a exotických produktů. Tyto trvalé trendy spolu s inovativním balením i nadále nabývají na důležitosti a byly také k vidění na BIOFACH Norimberk 2022. Řada témat obou veletrhů se samozřejmě týkala udržitelného rozvoje, klimatické krize a zmírňování jejích důsledků. Diskutovali se také například otázky, jak mohou organické látky přispět k produkci potravin odolnějších vůči klimatickým změnám a zároveň šetrnějších k přírodě (téma Organika, Klima, Odolnost). Farmáři v tomto ohledu významně přispívají k novým řešením, což bylo i hlavním tématem nového Zemědělského fóra jako součásti kongresu BIOFACH. Nová byla také řada produktů a služeb „Bez obalu“ zaměřující se na rostoucí význam obalů. O kongresu v jedné sekci se účastnil i náměstek státního tajemníka MZe ČR Petr Jelínek.

Vedoucí postavení veletrhu BIOFACH

NürnbergMesse se svým veletrhem BIOFACH má v oblasti biopotravin prokazatelnou odbornost. Komplexní řada vystavených certifikovaných bioproduktů ukázala jejich rozmanitost – od čerstvých produktů, jako jsou mléčné výrobky a sýry, ovoce, zelenina, suché produkty – obiloviny a luštěniny, ořechy a cukrovinky, až po nápoje. Mezinárodním patronem veletrhu BIOFACH je Mezinárodní federace hnutí ekologického zemědělství IFOAM – Organics International, jež je celosvětovou zastřešující organizací pro téměř 800 poboček ve 117 zemích, národní podpůrnou organizací pak Německá federace výrobců biopotravin (BÖLW). Nedílnou součástí veletrhu BIOFACH je i stejnojmenný kongres, celosvětově jedinečná platforma pro sdílení znalostí. S dalšími šesti akcemi BIOFACH v Číně, Indii, Japonsku, Jižní



Americ, Thajsku a USA má BIOFACH World globální zastoupení a rok co rok sdružuje více než 4.500 vystavovatelů a 150.000 odborných návštěvníků.

Bio potraviny nabývají na síle

Trh s biopotravinami a bioprodukty se celosvětově dynamicky rozvíjí a vykazuje silný růst. Podle Výzkumného ústavu pro ekologické zemědělství (FiBL) a IFOAM – Organics International například maloobchodní tržby s biopotravinami v roce 2020 dosáhly na celém světě více než 120 miliard eur.

V České republice dosáhla spotřeba biopotravin v roce 2020 obratu téměř 6 miliard korun a český trh s biopotravinami vzrostl meziročně o 14 procent. Průměrný Čech za biopotraviny ročně utratil 562 korun a podíl biopotravin na celkovém prodeji potravin a nápojů dosáhl 1,8 procent. Za posledních pět let se biotrh více než zdvojnásobil a podobně dynamický růst je očekáván i v příštích letech. Vzrostl také vývoz biopotravin z ČR

na 3,43 mld. Kč a směřuje převážně do zemí EU. Vyplyvá to z březnové Zprávy o trhu s biopotravinami v ČR v roce 2020, kterou zveřejnilo Ministerstvo zemědělství.

Zastoupení českých výrobců

V roce 2022 byla na mezinárodním setkání bio branže zastoupena opět také Česká republika prostřednictvím společné expozice pod záštitou Ministerstva zemědělství ČR. V jejím rámci se prezentovalo 18 vystavovatelů, kteří nabídli široký sortiment potravinářské bioprodukce – sušené ovoce a ořechy, víno, cereální a extrudované výrobky, mléčné výrobky, sirupy, oleje, humus, víno, proteinovou náhražku masa z hrachu, kimči ve skle a přepuštěné máslo aj. Další 11 českých firem se na veletrhu prezentovalo v samostatných expozicích.

BIOFACH 2023 opět v únoru

Veletrh nejzdravějších biopotravin se vrací příští rok ke svému tradičnímu

únorovému termínu a sice od 14. do 17. února 2023. Klíčovými problémy k řešení budou „Ekologické zemědělství, ochrana klimatu, zdraví: zdravá půda – zdraví lidé – jak to souvisí?“ Je předpoklad, že více než 3 000 profesionálních vystavovatelů přiveze své nejnovější a nejinovativnější a perspektivní produkty, které přispějí k jedné z nejkomplexnějších expozic biopotravin. Výstavní plochy budou přetékat potravinářskými produkty, čerstvými a mraženými potravinami, nepotravinami, snacky a nápoji, surovinami, balicími zařízeními a řešeními. Dodavatelé, mezinárodní výrobci, a potenciální zákazníci, najdou na veletrhu BIOFACH 2023 prostor pro setkání s bohatými příležitostmi. Nabídnutý program konference Kongres BIOFACH a VIVANESS 2023 v průběhu čtyř výstavních dnů obohatí zkušenosti návštěvníků o cenný přehled budoucích témat týkajících se celého biopotravinářského průmyslu.

Bohumil Brejžek

Vzrůstá zájem hlavně nápojářů o plošné zálohování

V Poslanecké sněmovně Parlamentu ČR proběhlo veřejné slyšení k zavedení plošného zálohového systému na nápojové PET lahve a plechovky. Projednání uspořádal petiční výbor PS PČR na základě petice iniciativy Zálohujme.cz, kde se pro zavedení plošného zálohového systému vyslovilo více než 35 tisíc lidí. Petiční výbor po veřejné rozpravě doporučil Ministerstvu životního prostředí, aby připravilo relevantní studie a analýzy k zavedení povinného zálohového systému na PET lahve a plechovky pro další diskusi v Poslanecké sněmovně.

Veřejného slyšení se zúčastnilo asi 50 lidí z řad především nápojářů, poslanců, zástupců profesních institucí i široké veřejnosti. Za iniciativu Zálohujme.cz vystoupili Andrea Brožová, mluvčí iniciativy a Jan Bareš z Trash Hero Czech Republic. Společně upozornili na limity současného systému třídění a recyklace PET lahví a plechovek (nedostatečný zpětný sběr, problém odpadků - litteringu, recyklace PETu do výrobků, které už nelze znovu

recyklovat a popsali benefity cirkulárního nakládání s nápojovými obaly, jehož je zálohování nedílnou součástí Ředitel odboru odpadů Ministerstva životního prostředí Jan Maršák deklaroval, že: „názor ministerstva není k zálohování zamítavý, ale je důležité pečlivě prozkoumat, co zálohování přinese různým subjektům, kterých se dotýká.“

Po zhodnocení diskuze se Petiční výbor usnesl, že by zálohování PET lahví

a plechovek mohlo přispět ke snížení znečištění přírody odhozenými PET lahvemi a plechovkami a zajistit navrácení cenných surovin do výroby v České republice a jednomyslně doporučil Ministerstvu životního prostředí, aby připravilo relevantní studie a analýzy k zavedení povinného zálohového systému na PET lahve a plechovky pro další diskusi v Poslanecké sněmovně.

„Děkujeme petičnímu výboru za příležitost seznámit



veřejnost s výsledky studií a vysvětlit přínosy zálohování. Z odborných studií víme, že by zálohový systém snížil množství PETek a plechovek v přírodě až o 95 % a celkově by dopad výroby a nakládání s nápojovými obaly na životní prostředí zmenšil o 28 %,“ dodala Andrea Brožová.

Průzkumy veřejného mínění dlouhodobě ukazují, že naprostá většina obyvatel Česka podporuje zavedení plošného zálohového systému na PET lahve a nápojové plechovky. Iniciativa usiluje o celospolečenskou debatu o možnostech zavedení systému vratných záloh na nápojové PET lahve a ple-

chovky v Česku. Došlo by tak k posílení principů nutných k ozdravení planety a neplýtvání obalovými materiály. Mezi členy iniciativy jen pro zajímavost Rodinný pivovar BERNARD, a.s., Sodovkárna Kolín, Tradiční pivovar v Rakovníku, a.s., KRAKONOŠ, spol. s r.o., Žatecký pivovar, spol. s r.o., DUDÁK – Měšťanský pivovar Strakonice, a.s., Měšťanský pivovar Havlíčkův Brod, DUP – družstvo – pivovar Poutník, WTS-J, a.s., Jarošovský pivovar, AGS Trade, s.r.o., Kofola ČeskoSlovensko, Budějovický Budvar, národní podnik a přibývá i dalších.

Jak již víme mimo jiné i z ankety potravinářů, která proběhla v minulém čísle magazínu, o plasty začíná být nouze, granulát se totiž ve velkém dovážel z Ukrajiny a šetřit s ním a případně recyklovat plastové lahve bude čím dál tím větší nutností.

(egi)

OD ŘÍJNA
— V —
TV



WWW.ZAPEKACIROLKA.CZ



**ZA TŘIČTVRTĚ HODINY
MÁŠ OBDIV CELÉ RODINY.**



VYROBENO Z JEMNĚ
MLETÉHO ČESKÉHO
VEPŘOVÉHO MASA.



BALENO V PEČICÍ MISCE.
SNADNÁ PŘÍPRAVA, ŠETRÍ
ČAS V KUCHYNI.

