

Start rozvoji
moderní
gastronomie
pro
budoucnost

30



Vitaminátor
dodává
pooperační
stravu většině
nemocnic v ČR

41



Moderní
zemědělství
pro 21. století

45



S růstem inflace stoupaly všem i obchodní marže

Úřad pro ochranu hospodářské soutěže (dále jen Úřad nebo ÚOHS) provedl v posledních třech měsících šetření v oblasti základních zemědělských produktů a potravin, a to v celé délce dodavatelského řetězce, tedy od zemědělské výroby přes zpracovatele až po maloobchodní prodej. Podrobné výsledky šetření jsou obsaženy ve více než stostránkové zprávě, kterou Úřad rovněž zveřejňuje. Vzhledem k rychle se měnícím podmínkám v oblasti zemědělských produktů a potravin Úřad omezil šetření na celý dodavatelský řetězec pěti vybraných základních zemědělských výrobků a potravin, a to konkrétně kravského mléka, másla, kuřecího masa, slepičích vajec a pšeničné mouky. Oproti běžným sektorovým šetřením bylo toto šetření provedeno ve zkrácené lhůtě a bylo vyhodnoceno značné množství dat.

Úřad se v rámci zkráceného sektorového šetření zaměřil na možná porušení zákona, tedy na možné zneužití dominantního postavení či uzavření zakázaných dohod a současně jeho cílem bylo analyzovat strukturu jednotlivých trhů, popř. segmentů trhu, tržní sílu jednotlivých subjektů působících na těchto trzích a rovněž zohlednit např. roli importu a exportu, a to v rámci celého dodavatelského řetězce.

Kartelové dohody nebyly prokázány

S ohledem na strmý růst spotřebitelských cen potravin Úřad zjišťoval také ceny a obchodní marže v jednotlivých

článcích dodavatelského řetězce a rovněž jejich dynamiku.

Úřad v rámci šetření oslovil s žádostmi o podklady a informace téměř 200 soutěžitelů působících na jednotlivých úrovních dodavatelského řetězce, také 14 profesních a oborových sdružení, svazů a asociací a vedl online či ústní jednání s vybranými sdruženími.

Na žádné úrovni trhů, resp. segmentů trhů Úřad neshledal ani neobdržel zásadní indicie nasvědčující existenci zakázané kartelové dohody. Samozřejmě, že nelze s jistotou říci, že taková dohoda neexistuje, a Úřad proto bude i nadále monitorovat situaci na trzích potravin a v případě



Pokud chce vláda skutečně pomoci občanům této země, musí podpořit pestřejší nabídku potravin od různých dodavatelů, modernizaci produkce potravin v České republice a výrazné omezení byrokracie, spojené s výrobou a prodejem potravin.

důvodného podezření na existenci zakázané kartelové dohody zahájí správní řízení.

Na žádném z trhů nebylo shledáno, že by existoval soustředěný v dominantním postavení. V mnoha případech dospěl Úřad k nadnárodnímu charakteru zkoumaných trhů. Případná vertikální integrace mezi producenty a zpracovateli na zkoumaných komoditách rovněž neukázala existenci systémového problému.

Průměrné ceny u některých komodit stagnují

Rozdílné výsledky přineslo zkoumání vývoje průměrných cen komodit. Některé komodity vykazují postupný zisk podílu prodeje private labels (mléko), u některých je naopak zřejmé, že jejich poměr prodeje stagnuje (máslo). Rovněž u některých komodit byly zjištěny značné rozdíly v ceně mezi private labels

a branded produkty (mouka), a naopak u dalších byla cena téměř totožná (máslo).

Zkoumání vývoje cen potvrzuje, že maloobchodní prodej pracuje s průměrnou marží a neexistují samostatné trhy jednotlivých komodit. Šetření ukázalo, že některé komodity byly v určitých obdobích prodávány v maloobchodě s velmi malou, či dokonce zápornou obchodní přírůžkou (máslo), jiné na-

opak vykazují stabilně vysokou obchodní přírůžku (kravské čerstvé mléko).

Z hlediska vývoje průměrné obchodní přírůžky šetření ukázalo, že tato přírůžka zejména na maloobchodě vyazuje u jednotlivých komodit relativně konstantní výši, tedy není pravděpodobné, že by růst cen těchto komodit zaznamenaný minulých měsíců byl způsoben dohodou v tomto smyslu.

pokračování na str. 24

HERBER MLÝN PALJANEC

S moukou to umíme

www.mlynherber.cz

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



Příležitost pro mladé farmáře z ČR

Již podeváté pořádá poslanecký klub Evropské lidové strany v Evropském parlamentu soutěž pro mladé farmáře do čtyřiceti let. Jednou z pěti ambasadorků této soutěže je i česká europoslankyně Michaela Šojdrová. Požádali jsme ji během zasedání Parlamentu ve Štrasburku o krátké vyjádření.

► **Paní poslankyně, co je cílem této soutěže a pro koho je určená?**

Soutěž je součástí Evropského kongresu mladých farmářů a účastní se jí každoročně přes 300 farmářů z více než 20 zemí EU. Je mi ctí, že jsem se stala jednou z pěti europoslanců, kteří soutěž i kongres v Evropském parlamentu organizují. Cenou pro vítěze národního kola soutěže je postup do evropského kola, natočení profesionálního videa prezentujícího vítěznou farmu a návštěva Kongresu mladých farmářů v Bruselu. Vítěz finálového kola soutěže získá 5000 € na rozvoj svých aktivit. Snažíme se mladé zemědělce podporovat i touto soutěží.

► **Kdo se jí tedy může účastnit?**

Všichni mladí farmáři ze zemí Evropské unie do čtyřiceti let. Podmínkou zařazení do soutěže je zaslání vyplněné přihlášky a krátkého videa představujícího projekt (minimálně dvě minuty). Znalost angličtiny není podmínkou.



Česká europoslankyně Michaela Šojdrová

Z účastníků národního kola bude vybrán vítěz, který dále postoupí do celoevropského kola, jehož slavnostní vyhlášení proběhne během Evropského kongresu mladých farmářů v prosinci v Bruselu. Soutěž zviditelňuje a odměňuje mladé farmáře za udržitelné a inovativní nápady a postupy, které se zabývají výzvami, jimž zemědělství v současné době čelí.

► **A jak to vypadá s národním kolem v České republice?**



Vítězem národního kola soutěže Mladý farmář 2022 se stala Zlatá farma

Start českého národního kola bude v červenci. Do soutěže se tak jako v předchozích letech mohou zapojit i naši mladí farmáři, vítěz nás pak bude reprezentovat v Bruselu. V roce 2020 to byla levandulová

farma Lavandia Stanislava Bíz ze Staroviček, o rok později rodinný Statek Vodňanský Ericha Vodňanského z Blíževedel a vloni Zlatá farma Zlaty Ronzové Mázenové ze Štětovic-Vrbátek. Mladá farmářka Zlata Ron-

zová přetvořila dříve neudržovaný areál na jedinečné místo v kraji. Celá rodina zde hospodaří na 58 hektarech a zabývá se chovem červenostrakatého skotu za pomoci moderních technologií. Zaměřují se na pro-

dukci mléčných výrobků, které je možné zakoupit přímo na farmě, kde vedle obchůdku naleznete i bistro.

Bohumil Brejžek
Foto archiv Michaely Šojdrové

S růstem inflace stoupaly všem i obchodní marže

pokračování ze str. 23

Šetření však rovněž ukázalo, že zvýšené náklady jsou schopny všechny články vertikály úspěšně přenášet až na konečné spotřebitele a udržovat si tak svoji obchodní přírůžku. Toto jednání, pokud se děje nekoordinovaně, však není porušením hospodářské soutěže.

Nejvyšší náklady vykazují prvovýrobci

Analýza obchodních marží jednotlivých článků zemědělského a potravinového řetězce přinesla řadu důležitých poznatků, které by do budoucna mohly usměrňovat veřejnou diskusi ohledně cen potravin. Především analýza ukázala, že u zvolených pěti základních komodit běžně připadá nejvyšší část spotřebitelské ceny prvovýrobci. Ten ale samozřejmě většinou s produkcí mívá také nejvyšší náklady, ať už jde o lidskou práci, krmiva či hnojiva, zemědělskou techniku nebo paliva a energie. Obchodní marže zpracovatelů a obchodníků se pohybují v podobných úrovních, zpravidla však mírně ve prospěch marží obchodníků.

Co se týká problému rostoucích spotřebitelských cen, nelze na základě shromážděných dat uvést zcela přesvědčivý závěr, že by za razantní zdražování v posledních letech mohl jeden konkrétní článek dodavatelského řetězce. S tím, jak inflace v České republice postupovala, docházelo ve všech třech hlavních článcích dodavatelského řetězce k postup-

nému navyšování obchodní marže, a to pravděpodobně jako důsledek růstu nákladů spojených s produkcí či obchodem. Co se pak týká vývoje cen, je z prezentovaných dat rovněž patrné, že situace v roce 2023 by již mohla přinést určitou stabilizaci na trzích a v některých případech i mírný pokles cen. Tento pokles už dokonce u některých výrobků nastal.

Žádný z hráčů na trhu nemá dominantní postavení

Celkově lze shrnout, že šetření na trzích daných komodit neukázalo selhávání hospodářské soutěže, resp. existenci struktury trhu, kde by některý hráč měl dominantní postavení. S ohledem na to, že se ve sledovaném období tato struktura příliš neměnila, a přesto došlo v nedávné době k razantnímu navýšení cen, spíše ukazuje na důsledek vlivu externích faktorů vedoucích k strmému zvýšení nákladů, než na náhlé selhání trhů jako takových. To, že ceny na pultech nekopírují přesně vývoj cen komodit, je způsobeno dlouhodobými kontrakty a tím, že do těchto cen jsou promítány i právě zvýšené náklady minulého období ovlivněného ekonomickými dozvyky pandemie covid-19 a především pak ruskou agresí na Ukrajině a jejími dopady zejména na ceny pohonných hmot a energií. S ohledem na to nelze v aktuální situaci doporučovat v této oblasti regulaci v podobě např. zavádění cenových stropů, která by mohla vést k nedostatku regulovaných komodit.



Tomáš Prouza

Podpora větší nabídky potravin od různých dodavatelů

Na závěry Úřadu pro hospodářskou soutěž ÚOHS reagoval prezident Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR Tomáš Prouza. „Opakovaně jsme veřejně předkládali informace o tom, že v některých segmentech téměř neexistuje konkurence mezi dodavateli a tito dominantní dodavatelé si diktují ceny bez ohledu na výši jejich nákladů. Je to jasně vidět i na srovnání podle dat Českého statistického úřadu – zatímco domácí dodavatelé potravin za poslední tři roky zdražili o 35 %, potraviny z dovozu zdražily pouze o 19 %. Vláda by proto měla přestat blokovat možnosti dovozu potravin, protože situaci na trhu s potravinami skutečně zlepšit jen co největší konkurence,“ připomíná Tomáš Prouza. Pokud chce vláda skutečně pomoci občanům této země, musí podpořit pestřejší nabídku potravin od různých dodavatelů, modernizaci produkce potravin v České republice a výrazné omezení byrokracie,

spojené s výrobou a prodejem potravin. „Pokud je nebude dusit zbytečná byrokracie, šikovní podnikatelé si poradí sami,“ zdůrazňuje Tomáš Prouza, který je zároveň viceprezidentem Hospodářské komory ČR.

Reakce zástupců maloobchodu

Zjištění Úřadu týkající se uvedených druhů potravin potvrdila dřívější závěry z uskutečněných šetření podniků týkajících se maloobchodního prodeje potravin v posledním desetiletí, která neodhalila protisoutěžní jednání. Naopak v řadě případů prokázala, že v maloobchodě s potravinami panuje silná konkurence mezi jednotlivými řetězci. V otázce růstu cen potravin v posledních dvou letech ukázalo šetření Úřadu obdobné závěry, k nimž v poslední době dospěla řada soutěžních úřadů v dalších evropských zemích. V žádném evropském státě se nepotvrdilo, že by ke zvýšení cen potravin o desítky procent došlo v důsledku protisoutěžního jednání. Žádnému z evropských soutěžních úřadů se nepodařilo v souvislosti se zvyšováním cen potravin prokázat kartelovou dohodu nebo zneužití dominantního postavení.

Vyjádření Agrární komory ČR slovy staronového prezidenta

„Vítáme, že se Úřad pro ochranu hospodářské soutěže zabývá cenovým vývojem potravin, i když zatím jen u mléka, mouky, másla, vajec

a kuřat. Zákazníci si zaslouží vědět, jakou část dávají zemědělcům, potravinářům či obchodníkům z ceny, kterou platí za potraviny. Agrární komora České republiky byla Úřadu pro ochranu hospodářské soutěže k dispozici po celou dobu šetření cen těchto vybraných komodit a podala řadu podnětů, stejně tak s ním spolupracovaly i profesní svazy zemědělských prvovýrobce. Věříme, že výsledky šetření Úřadu pro ochranu hospodářské soutěže odpovídají skutečnosti a odpovědnost za vysoké ceny potravin na první pohled připisují všem článkům v rámci dodavatelsko-obdobratelské vertikály. Nicméně ve skutečnosti to tak vůbec nemusí být, protože postrádáme informace o vztahu mezi výší nákladů vůči ceně konkrétní komodity a výší obchodní přírůžky, přestože se těmito otázkami Úřad pro ochranu hospodářské soutěže podle našich informací také zabýval. Současně je třeba zdůraznit, že čeští chovatelé a pěstitelé jsou sice na začátku potravinové výrobní vertikály, ale mají s produkcí rostlinných i živočišných komodit zdaleka nejvíce práce a také nákladů. Například kuřata jsou vykrmována po dobu 35 až 50 dní a po celou dobu se o ně chovatel stará, což znamená náklady na krmné směsi, energie, pohonné hmoty, mzdy pracovníků a další. Tyto náklady ale nemohou v plné míře promítnout do cen, za které prodávají svou produkci. Odmítáme, že by čeští zemědělci zdražovali lidem potraviny,“ jak tvrdí

navzdory výsledkům šetření ÚOHS prezident Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR Tomáš Prouza. Oceňujeme, že se Úřad pro ochranu hospodářské soutěže zabývá mechanismem fungování privátních značek, na který jej upozornila Agrární komora České republiky a které vytlačují zavedené značky potravin domácích výrobců, na něž jsou zákazníci zvyklí a mají je rádi. Podíl privátních značek potravin, které prodávají obchodní řetězce, se bohužel zvyšuje, na což rovněž poukázal ÚOHS,“ říká prezident Agrární komory České republiky Jan Doležal.



Prezident AK ČR Jan Doležal

Gratulace prezidentu AKČR

V mezititulku jsme Jana Doležala označili staronovým prezidentem AKČR a to proto, že byl na nedávném sněmu této největší agrární organizace v zemi zvolen na další funkční období. Za redakce Agrárního a Potravinářského obzoru Ing. Janu Doležalovi gratulujeme k obhájení této tak významné funkce.

Eugenie Línková

Chovatelé prasat prodělali loni skoro miliardu

S výroky prezidenta Svazu obchodu a cestovního ruchu (SOCR) Tomáše Prouzy ne-souhlasí dílčím způsobem i chovatelé prasat a přináší fakta k jejich problémům. Cena jatečných prasat se po dlouhých měsících konečně dostala nad výrobní náklady. Pro chovatele prasat je to samozřejmě velmi dobrá zpráva, ale v žádném případě to neznamená, že by byly problémy zažehnány. V průběhu loňského roku totiž chovatelé přispívali spotřebitelům na nákup každého kilogramu téměř třemi korunami a celý sektor tak prodělal skoro tři čtvrtě miliardy korun.

Ústav zemědělské ekonomiky a informací (ÚZEI) zpracovává nezávislé šetření nákladů a tržeb u jednotlivých zemědělských komodit. Podle jeho předběžných závěrů byly v roce 2022 náklady na produkci kilogramu jatečného prasete těsně pod hranici čtyřiceti dvou korun (41,97 Kč/kg živé hmotnosti). Výkupní cena jatečných prasat však byla pouhých 33,48 Kč/kg. Ztráta na každém kilogramu tedy činila hrozivých 8,49 Kč a jen díky podporám se podařilo alespoň část této ztráty umazat.

Krise odbytu poznamenala české chovatele prasat

Protože podle Zelené zprávy, vydávané Ministerstvem zemědělství, byla situace v roce 2021 obdobná (náklady 36,18 Kč/kg, tržby 31,53 Kč/kg), dosáhla kumulovaná ztráta za tyto dva roky úrovně dvou miliard korun. Tyto ztráty budou chovatelé prasat kompenzovat dlouhou dobu. Nebyly přitom způsobeny jejich nízkou konkurenceschopností, ale celkovou krizí odbytu, a především exportu na úrovni EU – tedy něčím, co tuzemští chovatelé nezpůsobili, ani nemohli ovlivnit. V současnosti dochází u zemí, které vyrábí mnohonásobně více vepřového masa, než sami spotřebovávají, k rychlé redukci stavů. Protože je Česká republika již dnes závislá z více než 50 % na dovozu vepřového masa ze zahraničí, měl by podobný vývoj u nás dramatické dopady na potravinovou bezpečnost.

Pokles stavů hospodářských zvířat

Systém podpor v ČR vytváří dlouhodobou nerovnováhu mezi ekonomikou v rostlinné a živočišné výrobě a jejím výsledkem je postupný pokles stavů hospodářských zvířat. Jen v loňském roce se propadl počet prasnic o dalších 12 % a spolu s tím se snižuje produkce jatečných prasat. Současné plány vládní koalice na úspory v národních dotacích vytvářejí mezi chovateli další nejistotu. Bez udržení podpor se totiž sektoru v žádném případě nepodaří vyrovnat se se ztrátami z posledních dvou let a zvrátit nepříznivý vývoj v potravinové bezpečnosti ČR. Spotřebitelé u nás

by tak byli nuceni nakupovat stále více dovoзовého masa a dopady na bilanci zahraničního obchodu, zaměstnanost na venkově a v neposlední řadě i na uhlíkovou bilanci by se dál zhoršovaly. „Chápeme sice nutnost konsolidace státního rozpočtu, ale jsme přesvědčeni, že je velký prostor pro racionalizaci mnohých nákladů státní správy,“ řekl předseda Svazu chovatelů prasat, Ing. Josef Luka. „Zachování programů, které mají výrazné pozitivní efekty, je ale velmi důležité. Žádáme proto vládu o udržení úrovně dotací pro chovy prasat, mimo jiné i proto, že všechny podpory jsou zaměřeny na zlepšování zdravotního stavu a životních podmínek zvířat. Jejich snižování by tak mělo vedle negativního vlivu na spotřebitele také nepříznivý dopad na samotná zvířata,“ dodal.

Slovo zpracovatele vepřového masa

Tak jako slova Tomáše Prouzy neunikla zemědělcům a snaží se vysvětlit na konkrétních faktech své problémy spojené hlavně s růstem nákladů, stejně tak na zveřejněnou zprávu Svazu cho-



I výroba uzenin podražila

vatelů prasat zareagoval svým vyjádřením pro magazín Agrární a Potravinářský obzor i ředitel český Brod a.s., Richard Hrdina. „Na jatkách pracuji od roku 1998 a tak si snad mohu dovolit srovnávat a hodnotit. Před vstupem do EU nebyl problém platit chovatelům přiměřenou cenu, porážet a zboží uplatnit na trhu. Velké masokomбинáty i ostatní výrobci mezi sebou obchodovaly jednotlivé části a obchod celkem fungoval. Po vstupu do Evropské unie se otevřela náruč masu zahraničních chovatelů za mnohdy zajímavé a bezkonkurenční ceny. Nemá cenu polemizovat o kvalitě nebo dämpingu. Prostě to tak je,“ říká Richard Hrdina. „Výrobci uzenářských

výrobků i někteří prodejci masa jsou nuceni nakupovat co nejlevněji. Obchodníci jsou tlačeni do nízkých cen a bez levného nákupu to vyrobit nemohou. Tím nastává problém, který se neustále opakuje. Ceny prasat jsou jako na houpačce, a dokud budou cenu u nás ovlivňovat ceny zahraničních trhů, situace nemá trvalé řešení. Momentálně je v zahraničí mírný nedostatek prasat, ceny masa na trhu jsou tedy skoro srovnatelné, a tak mohou být chovatelé vcelku spokojeni. Otázkou však zůstává, jak dlouho bude tato situace trvat. V dobách mého působení v řadách Českého svazu zpracovatelů masa (ČSZM) jsem měl naivní snahu vyvolat kulatý stůl. Chovatelé, zpracovatelé a obchod. To se však nikdy nepovedlo, a tak dnes napadá jeden druhého a svaluje vinu právě na něj. Je nutné si uvědomit, že ani jeden článek tohoto řetězu nemůže fungovat bez těch dvou zbývajících. K regulaci dovozů nikdy nedojde a když se nedokážeme rozumně domluvit mezi sebou, není nám pomoci. A ještě jedna zásadní skutečnost. To, co chovatelé v minulých letech prodělali, už nikdy nemohou dohonit zpět. Jestli tohle nepochopí a budou se snažit šroubovat cenu nesmyslně nahoru, o to bude pád rychlejší a strmější,“ míní Richard Hrdina

Eugenie Línková



Už brzy zřejmě ani na výstavách v čechách nebudou v hale hospodářských zvířat k vidění vepři

Potravinová soběstačnost ČR (ČSÚ)

	1998	2020	Odhad dopadu po r. 2023
Vepřové maso	98,3 %	43,2 %	20-25 %
Drůbeží maso	96,1 %	59,8 %	30-40 %
Hovězí maso	99,3 %	105 %	Stagnace
Mléko a mléčné výrobky	137,8 %	116,7 %	90-100 %
Vejce	110,1 %	87,5 %	55-75 %
Jablka	119,6 %	79,9 %	30-40 %
Rajčata	39,4 %	16,6 %	Pravděpodobně už jen z dovozu
Pšeničná mouka	95,3 %	71 %	Další pokles

Jak je z tabulky soběstačnosti v potravinách v ČR patrné, nejhůře je na tom hned po rajčatech vepřové maso. U obou komodit jsme bývali zcela soběstační z domácí produkce.

Editorial

Čerstvé a zdravé potraviny z tuzemských farem

Z cest po České republice, ale i z dopisů co nám přichází do redakce zjišťujeme, co až neuvěřitelně šikovných zemědělských a potravinářských firem tady máme. Po roce 1990 jsme zaznamenali velký výprodej úspěšných českých a moravských potravinářských firem těm zahraničním. Ty sice u nás vyráběné potraviny dostaly ve větším množství i na zahraniční trhy, byly zvyklé rychleji reagovat v nabídce, ale profit mají jejich zahraniční matky a ne naše státní kasa. Je tomu tak i v dalším případě, kdy řada našich firem má uměle vytvořená sídla v zahraničí ve státech, kde jsou nižší daně. I tak dochází k odlivu tady vytvořeného zisku do tak zvaných daňových rájů a je jen dobře, že v poslední době se tomuto tématu začíná věnovat řada politiků a i někteří členové vlády. Nejde samozřejmě jen o jev tuzemský, je to celosvětový trend hledat země s co nejnižším daňovým produktem a tam umístit sídla mateřských organizací. Nejsou to jen Panenské ostrovy nebo Kypř, ale kupodivu i Holandsko a řada zemí, kde české firmy daní často za pakatel a to navíc do kasy cizího státu.

O to víc si proto važíme těch, co zůstaly zde a významně přinášejí až miliardy do státní pokladny. V těchto dnech jsme se tak z veřejně dostupných zdrojů dozvěděli o přínosu až v miliardách korun Budvaru nebo Státního podniku Lesy České republiky, které zůstaly po snahách i o jejich tzv. privatizaci ve vlastnictví státu. Řádi proto přinášíme reportáže z takovýchto firem, co dokážou nejen vytvářet přidanou hodnotu, mají zdravé potraviny v pestrém sortimentu a k tomu jako bonus se příkladně starají o krajinu ve svém okolí.

Další příklad zdravého přístupu k nabídce potravin přímo ze dvora je Hanácký grunt a na něj nás upozornili právě čtenáři magazínu Agrární a Potravinářský obzor. Připojen byl i dotaz, proč takových prodejen se zdravými, kvalitními potravinami přímo od farmářů, jako je tomu v tomto případě s konkrétní adresou ZD Unčovice, není u nás v republice víc. Odpověď je jednoznačná, je jich víc a my jsme se právě takto nepsaně zavázali, že budeme přinášet pokud možno v každém čísle reportáže právě z takových zemědělských firem, co část z toho vyprodukuje i zpracuje ve svých provozech a maso, mléčné výrobky nebo pečivo pak prodává ve svých prodejnách. Někdy je to v regionu, ale jsou příklady i těch firem, co mají takového prodejny rozestě po celé republice.

Trochu se tentokrát i pochlubíme, že jsme jako redakce zváni zastoupením České republiky při EU na některá jednání do Štrasburku a tak přímo od zdroje dáváme v čísle výstupy formou reportáží a rozhovorů o zajímavých novinkách, co se týkají evropské země a tam se přebalí a dá pak adresa na štítek dovozce a ne země, kde se potravina vyprodukovala, u ovoce a zeleniny došlo k zásadní změně. Tam se podařilo v EU prosadit jednoznačné značení na obalu o to jen země původu. A to je dobrá zpráva a prozradíme, že ji redakci sdělil europoslanec Martin Hlaváček, co jej z dob minulých známe ještě jako náměstka ministra zemědělství. Jak skvěle působil na tomto postu, tak i hájí zájmy agrárního sektoru České republiky v sídle EU a to je moc důležité.

V minulém čísle jsme přinesli pro a proti užívání hmyzích mouček jako náhrady živočišné bílkoviny v potravinách. Je to sice jen do určité míry, ale zájem a to velký toto téma vzbudilo. A jelikož vznikly dva tábory a to jak větších příznivců, tak i těch, co to zásadně odmítají, tak rozklíčujeme co znamenají některé latinské názvy na obalu potravin a čeho se tábor odpůrců má vyvarovat, když si bedlivě zkoumá vinětu.

Zmiňme závěrem, že i tentokrát jsme se vypravili na několik zajímavých výstav, konferencí, ale i na trhy a to nejen tuzemské. To už je jen a jen k dohledání v čísle, které jako vždy přináší hodně zajímavostí, ale i novinek ke zpestření našeho života. Ten by měl být plnohodnotný a lákavý jako náš jídelníček, okořeněný tím nejlepším, co dobří manažeři našich firem předkládají v nabídce a my to jen rádi nabízíme v tomto červnovém vydání.

Eugenie Línková
šéfredaktorka



Europarlament i nadále jedná o potravinách

Celosvětová produkce potravin se musí do roku 2050 zdvojnásobit, aby odrazila nárůst obyvatelstva a měnící se stravovací návyky. Čelí změnám klimatu, které mají dopad na biologickou rozmanitost, kvalitu půdy a vody, a musí reagovat na poptávku na globálním trhu. Zemědělská politika EU se v posledních desetiletích značně proměnila. Musí být schopna pomáhat zemědělcům se s těmito výzvami vyrovnat a reagovat na měnící se postoje a očekávání občanů. Týká se celé řady oblastí, například kvality potravin, sledovatelnosti produktů nebo obchodu a propagace zemědělských produktů EU.

Vypravili jsme se do sídla Evropského parlamentu do Štrasburku, abychom si o těchto a dalších otázkách pohovořili se dvěma českými europoslankyněmi, Ditou Charanzovou a Michaelou Šojdrou.



Ing. Dita Charanzová, PhD. vystudovala VŠE v Praze a Diplomickou akademii v Madridu, do Evropského parlamentu byla poprvé zvolena v roce 2014 za ANO. Poslanecký mandát obhájila jako leader kandidátky ANO i v roce 2019, když získala 53.924 preferenčních hlasů. Následně byla zvolena místopředsdkyní Evropského parlamentu, kde se věnuje zejména ochraně spotřebitele, vnitřnímu trhu, digitální ekonomice a oblasti mezinárodního obchodu. Pravidelně bývá prestižními zahraničními médii řazena k vůbec nejvlivnějším členům Evropského parlamentu.

Dita Charanzová: Spotřebitel si zaslouží ochranu

„Úlohou vlády je zajistit, aby ceny základních potravin nerostly,“ zdůrazňuje místopředsdkyně Evropského parlamentu Dita Charanzová, která patří mezi nejvlivnější lidi v Evropském parlamentu. Připomíná také, že dvojí kvalita potravin je nekalá praktika a že by v tomto směru měla Evropská komise dělat více. „Je pro mě nepřijatelné, aby čeští spotřebitelé měli horší kvalitu produktů, než třeba v západní Evropě a navíc mnohdy za vyšší cenu.“

►Paní místopředsdkyně, nedávno jste na plenárním zasedání předložila text Nařízení o obecné bezpečnosti, jehož jste byla zpravodajkou i autorkou. Co vás k tomu vedlo?

V podstatě jsme reagovali na problémy spotřebitelů a to zejména na problémy při nákupu na internetu. Poslední legislativní úprava je totiž dvacet let stará



a za těch dvacet let se náš způsob nakupování velmi změnil. Během pandemie jsme si všichni zvykli nakupovat na internetu daleko víc a s tím samozřejmě vznikla i celá řada oblastí, kde si spotřebitelé stěžují na nedostačující ochranu. Vyjednávala jsem tedy jménem celého Evropského parlamentu novou legislativu, která bude více chránit spotřebitele a to nejen na internetu, ale i když nakupuje v kamenných obchodech. Především jde ale o dorovnání ochrany v oblasti digitálního prostředí. Ochrana spotřebitele je v mé práci pro mě vždy prioritou. Kolegům vždy říkám, že když se spotřebitel bude cítit bezpečně při nakupování, bude více nakupovat, což je i v zájmu obchodníků.

►Co je tedy podstatou vašeho návrhu?

Cílem je vytvořit systém, aby se omezil počet nebezpečných výrobků na evropském trhu. Za prvé, bude větší zodpovědnost obchodníků a internetových platforem za zboží, které nabízejí k prodeji. Pokud se objeví nebezpečný výrobek v oběhu, musí být nově nejpozději do dvou dnů stažen z prodeje. A druhá zásadní věc byla ochránit zákazníky před nebezpečnými výrobky pocházejícími především z Číny a Indie. Právě z těchto zemí přichází do Evropy až 80 procent nebezpečných produktů. Nově budou muset mít obchodníci z těchto a ostatních zemí mimo EU svého obchodního zástupce v Evropě, na kterého se bude moci poškozený spotřebitel obrátit. Na evropském trhu už budou prodejci, kteří by uváděli, že kontaktní osoba je někde v Číně. Chcete prodávat v Evropě? Tak respektujte naše pravidla a mějte tady svého zástupce, na kterého se může, ať už dozorová inspekce nebo přímo spotřebitel, obrátit.

A třetí novinkou je povinnost prodejce kontaktovat všechny zákazníky, kterým prodal nebezpečný výrobek. Emailem přijde upozornění a zároveň jim prodejce musí nabídnout kompenzaci: buď vrácení peněz, opravu či výměnu. Spotřebitel o své pe-

níze tedy nepřijde, obchodník mu musí nabídnout dvě z těchto tří možností, a on si vybere.

Nová pravidla donutí obchodníky, včetně on-line tržišť, k větší zodpovědnosti za to, co prodávají, a to je klíčové. Už se nemůže opakovat situace, že si zákazník koupí nebezpečný výrobek a nemá nikde dovolání. Nařízení je velkým vítězstvím pro spotřebitele. Konečně se nám podařilo přijmout pravidla, která odpovídají na problémy nákupů v 21. století.

►Týká se to i potravin?

Toto nařízení se týká všech produktů kromě potravin. Tento návrh je o nepotravinářském zboží. Na potraviny máme vlastní kategorii a platí na ně daleko přísnější normy.

►Když hovoříme o potravinách, čím to je, že zrovna v ČR tolik narostla jejich cena?

Jedná se o velké téma, které slyším v Evropském parlamentu i od jiných kolegů. Samozřejmě ekonomické dopady války pocítujeme jako spotřebitelé nejen na cenách energií, ale promítají se i do cen potravin. Jsem toho názoru, že je úloha vlády, aby přijala takové kroky, kterými bude co nejvíce mírnit dopady na české občany. Rozhovor děláme spolu tady ve Štrasburku, ve Francii, tady se například vláda dohodla s hlavními obchodními řetězci na zastropování cen u základních potravin tak, aby ceny nerostly. Ve Francii tedy nedošlo ke skokovému nárůstu základních potravin jako se tomu stalo v České republice, přitom ve Francii je daleko nižší inflace než u nás. Takže i tohle je úkol pro českou vládu.

►V souvislosti s vysokými cenami se znovu začalo hodně diskutovat o kvalitě potravin. Probíhá tato diskuze i na půdě Evropského parlamentu?

Samozřejmě, kvalitu potravin řešíme ať už z pohledu větší kontroly produktů, které se v Evropě prodávají, tak z pohledu lepší informovanosti zákazníka. Minulý mandát



jsem bojovala proti dvojí kvalitě potravin na evropském trhu a je to pro mě stále důležité téma. Tento týden jsme tady ve Štrasburku znovu hlasovali o tom, že dvojí kvalita potravin je nekalá praktika a že by v tomto směru měla Evropská komise dělat více. Je pro mě nepřijatelné, aby čeští spotřebitelé měli horší kvalitu produktů, než třeba v západní Evropě a navíc mnohdy za vyšší cenu.



Ing. Michaela Šojdrou vystudovala Zahradnickou fakultu Vysoké školy zemědělské v Brně, obor sadovnictví a krajinářství. V období let 1996 až 2010 byla poslankyní Poslanecké sněmovny Parlamentu ČR a od roku 2009 první místopředsdkyní KDU-ČSL. Po parlamentních volbách 2010 se stala úřadující předšedkyní strany. Od roku 2014 je poslankyní Evropského parlamentu.

Evropská unie chce, aby potraviny byly zdravé

„Evropská společná zemědělská politika je vlastně i nástrojem k jakési udržitelnosti a dostupnosti potravin,“ říká europoslankyně Michaela Šojdrou.

►Paní poslankyně, vystoupila jste na květnovém plénu s příspěvkem Poslouchej svého farmáře. O čem jste v něm hovořila?

Evropská komise předložila dva nové návrhy. Jeden se týká snižování pesticidů, druhý obnovy přírody. Ani jeden návrh evidentně nebyl se zemědělskou veřejností příliš konzultován. Nárůst cen energií a hnojiv, zboží z Ukrajiny, které je určeno do třetích zemí, ale i přesto se objevuje na evropském trhu – to vše jsou věci relativně nové a komplikující situaci. A farmáři se ptají, co je

vlastně jejich úkolem. Jestli mají mít jako hlavní prioritu produkci potravin, anebo to má být snižování pesticidů, ochrana přírody a opatření pro zlepšování životního prostředí, zkrátka zapojování se do boje proti změně klimatu.

►Jaké jsou ohlasy mezi zemědělci na tyto návrhy?

Z ohlasů, které mám ze zemědělské veřejnosti, kde se snažím uvedené návrhy vysvětlit, vyplývá, že návrhy chápou. Není to pro ně nic nového. Pokud je to možné, tak už teď zbytečně neaplikují pesticidy a nehnojí umělými hnojivy. Je to také otázka ekonomická – hnojiva i pesticidy jsou drahé. Potíž může být i v tom, že třeba biologické pesticidy nemají k dispozici, neví o nich nebo nejsou podporované. O tom všem je zapotřebí se zemědělci hovořit. Jediné dobré řešení bude totiž tehdy, když zemědělství bude v souladu s tvorbou krajiny a její ochranou. Potom bude udržitelné. Požadavky, které přichází, ale musí zemědělcům zároveň pomáhat a ne vytvářet jen nové byrokratické bariéry.

►Bude se Parlament těmito otázkami dál zabývat?

Požádali jsme o dopadové studie, a to jak na pesticidy, tak na obnovu přírody. U ní jsem zvláště kritická. Snižování pesticidů je správný cíl, je ale třeba zohlednit, kam členské státy postoupily. Potřebujeme doplnit naše poznatky o využívání biologických pesticidů, které by měly nahradit pesticidy chemické. Důležitá je i šlechtitelská otázka. Podporuji nové genetické techniky. Nechci se vracet ke GMO, genetickým modifikacím, ale podporovat genomické techniky, které jsou již pokročilé, bezpečné a také mohou hodně pomoci v rezistenci proti chorobám, škůdcům a plevelům. K tomu se budeme vracet. Mám za to, že nařízení o pesticidech se dá opravit, zatímco u nařízení o ochraně přírody udělala Komise velkou chybu, když se pustila do nařízení jako takového. Měl by se spíše vytvořit určitý rámec, který bude motivovat členské státy k něčemu podobnému, ale nechat jim větší prostor, aby zohlednily své specifické podmínky. Chtít po celém území Evropské unie, aby dělalo jednu stejnou politiku obnovy přírody, není dost dobře možné.

►Podařilo se vám spolu s kolegy zabránit přijetí systému povinného značení potravin písmeny A až E

a barvami od zelené přes žlutou až po červenou, tzv. Nutri-Score. Jak to s tímto značením nyní vypadá?

V některých zemích se Nutri-Score již používá, dobrovolně ho používají i některé firmy. Myslím si ale, že toto značení je velmi subjektivní. Množství živin, kalorií, cukru, tuku, přidaných látek – to jsou zásadní fakta, o kterých je důležité spotřebitele informovat. Ale muset povinně označovat, že je něco lepší nebo horší, protože je tam více či méně cukru nebo tuku, to už je subjektivní.

Zavést něco, co bude občanům informovat a nebude jimi manipulovat, nebude lehké. Nějaké zjednodušení do barevné škály pro naprosto odlišné potraviny je čistá zavádějící manipulace. Mystifikuje to lidi a může to dokonce vést k výživovým chybám. To si Komise uvědomila a zabývá se tím, jak to udělat správně. V tomto volebním období to ale Parlamentu předloženo k projednání zřejmě nebude.

►Jaká je vůbec představa EU o udržitelnosti výroby potravin? Cena potravin raketově stoupá. Kde je třeba hledat řešení? Na národní bázi anebo v rámci celé EU?

Evropská společná zemědělská politika je vlastně i nástrojem k jakési udržitelnosti a dostupnosti potravin. Na společnou zemědělskou politiku jde jedna třetina evropského rozpočtu. Hlavním cílem je konkurenceschopnost producentů, podpora rodinných farem, menších podniků, aby obstály na trhu, dnes už je to i nástroj pro dobré zemědělské postupy s ohledem na životní prostředí a boj proti změnám klimatu. To všechno tam je a dostupnost potravin s tím souvisí.

Evropská unie chce, aby potraviny byly zdravé a dostupné a to chceme samozřejmě i my. Musíme si být ale vědomi, že to prostě něco stojí. Kdybychom vše nechali pouze na tržním mechanismu, tak se obávám, že ceny by byly evidentně vyšší a dostupnost potravin nižší. Na druhou stranu velký evropský trh umožňuje vyrovnávání, protože co momentálně nemáme na trhu, se k nám dováží. Někdy to působí komplikace pro naše výrobce, kteří říkají, proč se k nám vozí levné brambory, když máme své, ale ono to tlačí někam i ty ceny. Takže vnitřní trh je schopen i tržními mechanismy udržovat ceny na určité úrovni.

**Text Bohumil Brejžek
Foto Bohumil Brejžek
a archiv europoslankyň**

Privátní značky s dobrým dopadem i na jejich export

Jedná se o označení výrobků maloobchodní značkou řetězce namísto značky výrobce. Jde přitom o zboží osvědčených výrobců, které je většinou za nižší cenu s garantovanou kvalitou, jež je mnohdy srovnatelná nebo dokonce lepší než u zboží značkového. A jak se ukazuje, řetězce je dokážou i s efektem vyvážet a zmenšovat tak saldo obchodu se zemědělskými produkty

„Podíl vlastních značek roste ve většině zemí a Česká republika není výjimkou,“ říká prezident Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR a viceprezident Hospodářské komory ČR Tomáš Prouza s tím, že „zroveň 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.“

Pro výrobce mají privátní značky i další pozitivní přínos. Bez nutnosti investovat do vlastních distribučních kanálů a marketingu se jim jejich prostřednictvím otevírá přístup také na zahraniční trhy. Obchodní řetězce dokážou díky svým sítím vyexportovat značnou část vlastních potravinářských značek, 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 tak představuje výrazný motor inovací a vývoje. Obchodníci mají nejlepší přístup ke spotřebitelským preferencím a díky tomu je mohou přenášet do zadání k výrobě privátních značek.

Podle potravinářů je z pohledu výrobců důležitý i business aspekt. Domácí výrobci, u kterých si potravináři výrobou 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.

Billa: Privátní značky pomáhají spotřebitelům i dodavatelům

Jak je tedy patrné, podíl privátních značek na českém trhu roste. Privátní značky získávají u spotřebitelů na oblibě. Není tomu jinak ani v případě obchodního řetězce Billa, který české zákazníky prostřednictvím svých privátních značek zásobuje kvalitními potravinami za výhodnou cenu a zároveň podporuje byznys jejich lokálních producentů. A jejich podpora bude na trhu s potravinami hrát v několika příštích letech rozhodující roli.



Lukáš Rázl je dodavatelem rajčat do obchodů Billa.



Generální ředitel Billa Česká republika Liam Casey.



Shell Billa stop & shop.

Obchodní řetězec Billa má ve svém portfoliu 17 privátních značek, z toho pod jedenácti prodává potraviny. „Privátní značky představují v tomto roce přes 23 procent obrátu naší společnosti, přičemž mezi nejpobulárnější patří Clever, maso a masné výrobky Vocilka či Česká farma, pod kterou zákazníci zakoupí ovoce a zeleninu. Sortiment našich privátních značek se skládá především z kategorie čerstvého zboží, výjimkou však nejsou ani spotřební či drogistické výrobky nebo zboží určené domácím mazlíčkům. Pokud mluvíme o privátních značkách, vždy je u nás na prvním místě důraz na spokojenost na obou stranách – tedy jak u zákazníků, kteří naše výrobky kupují, tak u dodavatelů, kteří pro nás výrobky produkují nebo pěstují,“ uvádí generální ředitel Billa Česká republika Liam Casey.

Výrobky privátních značek zákazníci zpravidla lákají dobrým poměrem mezi výhodnou cenou a vysokou kvalitou. Obzvláště v aktuální situaci na trhu proto po nich lidé v obchodech sahají více. „Cítíme, že poptávka po privátních značkách na trhu je a roste, speciálně u cenově senzitivních zákazníků. Vždy se proto snažíme upravovat a rozšiřovat naši nabídku tak, abychom zákaznickovým potřebám vyšli maximálně vstříc. Zařazení privátních značek do našeho sortimentu se nám dlouhodobě osvědčuje. I proto naši

strategií do roku 2028 bude zvýšit jejich celkový podíl z obrátu na 30 procent,“ komentuje situaci operativní ředitel Billa Matúš Uhlírik.

Zvyšování potravinové soběstačnosti

Stěžejní roli v podpoře pro zákazníky výhodných privátních značek hrají lokální dodavatelé. Trh s potravinami v současnosti čelí řadě výzev: klimatické změny a cyklus počasí přirozeně dopadají na hlavní zemědělské oblasti Evropy. Stoupající ceny energií zapříčinily pozastavení mnoha evropských produkcí a prodávání klasických pěstitelských technologií. Společenský a politický tlak na snížení uhlíkové stopy v dodavatelských řetězcích roste a to se promítá do nákladů, které dodavatelé s inovacemi a modernizacemi mají. S novými technologiemi však rostou také nároky na vzdělání pracovníků v zemědělství, za současně snižující se ochoty lidí v zemědělství pracovat.

Význam spolupráce mezi lokálními producenty a obchodními řetězci je na vzestupu, a kvůli těmto výzvám proto bude silnit. „Růst tuzemských výrobců a pěstitelů bude v následujících letech pro potravinový trh klíčový. Otvírá se diskuze, jakými cestami je mohou řetězce podpořit, aby mohli svůj byznys modernizovat a rozvíjet tak naši potravinovou soběstačnost,“ říká senior nákupčí segmen-

tu ovoce a zelenina, pečiva a masných produktů Billa Ladislav Láznovský.

Odběr od tuzemských producentů má mimo jiné také ekologický dopad. Čím blíže je produkce od místa prodeje, tím klesá logistická náročnost a snižují se emise CO₂. Řetězec Billa aktuálně importuje zhruba 7 800 kamionů s ovocem a zeleninou ročně. Díky silící kooperaci s místními dodavateli řetězec očekává, že se do roku 2025 podaří jejich počet zredukovat o 17 až 20 procent.

Podpora tuzemských producentů

Privátní značky jsou často tématem veřejné diskuse. „Za současné situace vstupuje otázka podpory lokálních producentů do popředí. Pokud totiž podpoříme naše zemědělce a pomůžeme jim jejich produkci rozšiřovat, bude dostupnost plodin vyšší, a to se pozitivně promítne do cen. Těžit z toho tak bude v první řadě koncový zákazník,“ upozorňuje Ladislav Láznovský.

Dobrou ukázkou spolupráce mezi řetězcem a lokálními dodavateli je například privátní značka Česká farma, která během roku čítá na 87 položek výhradně z českých zemědělských produkcí. „Díky podpoře místních malých zemědělců a zemědělských družstev mohou i výrobci s omezenými logistickými a technologickými možnostmi dostat své produkty do našich prodejen a mít z nich zisk,“ uvádí Ladislav Láznovský a dodává, že „přímý kontakt umožňuje společně pracovat na dlouhodobé strategii a plánech, které zajistí, že pro zákazníky budeme mít vždy dostatek čerstvého zboží. Jednoznačně se ukazuje, že se takový druh spolupráce oboustranně vyplácí. Očekáváme, že do dvou let bude Česká farma tvořit 30 procent tržeb veškerých našich prodejů ovoce a zeleniny. U další tuzemské produkce, která pod Českou farmu nespádá, to bude dokonce 40 procent.“

Bohumil Brejžek

Volba spotřebitelů již po třiadvacáté

Na slavnostním galavečeru 15. června na Občanské plovárně v Praze vyhlásila společnost ATOZ Marketing Services výsledky 23. ročníku marketingového programu Volba spotřebitelů, který monitoruje, oceňuje a podporuje nové a inovované výrobky nebo výrobkové řady uvedené na český rychloobrátkový trh.



Do Volby spotřebitelů se mohou přihlásit výrobci a distributoři rychloobrátkového zboží (s výjimkou tabákových výrobků), doplňků stravy a OTC přípravků, kteří uvedli na český trh nové nebo inovované výrobky či výrobkové řady od ledna předchozího roku. Inovace může být produktového nebo marketingového charakteru. Mezi firmy přihlašující své výrobky patří jak velké mezinárodní, tak i menší domácí společnosti. Oceněné produkty se vyhlásí na základě průzkumu provedeného na reprezentativním vzorku 4 000 respondentů.

Každý spotřebitel se může do programu zapojit prostřednictvím spotřebitelských soutěží vypisovaných organizátorem ve spolupráci s partnery programu a ve kterých může vyhrát balíčky s přihlášenými výrobky. Vítězem každé soutěže je jeden produkt oceněný jako Nejoblíbenější novinka uživatele či čtenářů daného média.

„Letošní ročník potvrdil, že vítězné novinky se při nákupu v obchodech vyplatí hledat, jelikož oceněné výrobky již prošly hodnocením čtyř tisíc českých spotřebitelů,“ uvedl Lukáš Matějka, manažer marketingové skupiny pořádatelky společnosti s tím, že „současná doba vzhledem k rostoucím nákladům výrobců příliš nepřeje v investicích do marketingu ani do inovací“.

Zvyšující se zájem o účast

Třiadvacátého ročníku oblíbeného spotřebitelského programu Volba spotřebitelů – Nejlepší novinka 2023 se zúčastnilo a o přízeň zákazníků bojovalo 213 produktových novinek od 144 firem celkem v 63 kategoriích. O účast v programu byl ze strany firem větší zájem než dříve. Důvodem může být skutečnost, že podle průzkumu společnosti NIQ je ocenění Volba spotřebitelů – Nejlepší novinka českými spotřebiteli vnímáno velice pozitivně a řadí se těsně za české a regionální označení, jako je například Klasa nebo Česká potravina.

Vzestup letos opět zaznamenaly kategorie se speciálními produkty: bezlepkové, veganské, ekologické nebo bio. Tento trend lze sledovat již z minulých let. Výrazně znatelná je snaha výrobců o udržitelnost, ať již v materiálovém složení obalů, nových technologických řešeních, či přímo ve složení produktů. Spotřebitelé vybraných vítězů bylo celkem 63.

Úspěšné produkty

Mezi letošními vítězi se umístily například sprchové gely Active Skin & Mind s ve-

ganským složením, které je z 98 procent rozložitelné a balené ve stoprocentně recyklovaných materiálech, dále nová řada osvěžujících vůní do domácnosti s aromaterapeutickými účinky Glade Aromatherapy, žehličky prkno Vileda s dvojitou hygienou zajišťující antibakteriální ochranu na potahu i v pěnové výplni.

Z potravin zabodovaly například Kotányi uzené mlýnky rozšiřující stávající řadu oblíbených koření. Směsi koření se do nich udí nad bukovým dřevem a jidlu dodávají bohatou krouvou a lehce pikantní chuť. Zájem spotřebitelů vzbudily i nové Buchtičky s krémem naruby od firmy Penam, díky nimž si lze oblíbené dukátové buchtičky se šodó vychutnat třeba na výletě. Zvítězila i žhavá novinka od společnosti Europasta (původně firma Zátka), těstoviny Nejen na pánev vyžadující jen velmi rychlou přípravu, a to při zachování plné chuti a kvality. Ty získaly i největší procento hlasů a staly se absolutním vítězem letošního programu. S novým výrobkem přišel i Mucha sekt od firmy Bohemia sekt, a to v podobě Mucha Sekt Nealkoholické Rosé s výraznou chutí vína, jež je lehké, osvěžující a vhodné i pro vegany.

Velký zájem zaznamenaly kategorie pet food. Spotřebitelé v tomto segmentu zaujala kolekce Akinu Český les z dílny šumavských designerů nabízející široký sortiment doplňků a hraček pro psy a kočky inspirovaný reáliemi české přírody.

Spolupráce s projektem Pomozte dětem

Vítězům programu je po vyhlášení zaručena masivní mediální podpora. Nejenom díky spolupráci s řadou silných mediálních partnerů se informace o novinkách dostanou přímo k zákazníkům. Na logo Volba spotřebitelů a jeho vítěze lze narazit ve spotech v televizi, Youtube a online prostředí, v tisku, rádiích, outdooru, dále v rámci instore podpory v prodejnách Tesco a Makro a samozřejmě v online prostoru hlavně na sociálních sítích.

Čerstvou novinkou letošní Volby spotřebitelů je navázání partnerské spolupráce s charitativním projektem Pomozte dětem. „Moc nás těší, že jsme se mohli spojit s tímto skvělým projektem a budeme tak moci přispět k podpoře, šíření povědomí a propojování s dalšími dárci,“ uvedl Lukáš Matějka.

Bohumil Brejžek



Jednou z privátních značek Billa je Vocilka

Start rozvoji moderní gastronomie pro budoucnost

Unikátní třídní gastronomický festival MAKRO CZECH GASTRO FEST, který se konal od 4. do 6. května v pražském O2 univerzu, vzbudil mimořádný zájem odborné veřejnosti i milovníků kvalitního jídla a pití. Dohromady za tři dny přilákal na 15 tisíc hostů. Do detailů promyšlený program upoutal atraktivní formou a účastí kuchařských hvězd a především svou komplexností přinesl řadu nových impulsů pro českou gastronomii. Návštěvníci se na jednom místě během tří dnů dozvěděli vše potřebné – od přehledu a ochutnávek nejlepšího dostupného čerstvého sortimentu a možnostech jeho zpracování v rámci nového programu Chytřý kuchař, přes kuchařské a barmanské show, až po informace o současných gastronomických trendech a technologiích šetřících čas i náklady. MAKRO CZECH GASTRO FEST pořádal velkoobchod Makro ČR spolu s Českým Gastronomickým Institutem.

Chtěli bychom moc poděkovat všem zákazníkům, kteří dorazili a společně s námi začali psát novou kapitolu české gastronomie. Obrovský dík patří také všem zapojeným partnerům z řad dodavatelů a našim zaměstnancům, bez

nichž bychom nebyli schopni takto velkolepou událost uspořádat. MAKRO CZECH GASTRO FEST byl inspirací a impulsem pro skvělou budoucnost, která českou gastronomii ještě čeká. Naší dlouhodobou vizí je, aby z české

gastronomie prosperovali všichni, letos jsme společně s Českým Gastronomickým Institutem tuto vizi začali uvádět do reality. Další ročníky jsou před námi a my věříme, že se k nám přidají další partneři ze sektoru, abychom společně českou gastronomii nadále rozvíjeli," říká Jiří Nehasil, obchodní a provozní ředitel společnosti Makro ČR.

Česká brambora v gastronomii

Součástí historicky největší akce svého druhu v České republice byl unikátní celodenní odborný kongres Česká brambora v gastronomii, zaměřený pouze na tuto pro Čechy jedinečnou plodinu. Makro Fresh Market představil širokou kompetenci čerstvých potravin, řadu novinek v sortimentu,



Rozhodnutím mezinárodní poroty se vítězem stal Dominik Unčovský.

a především program Chytřý kuchař, který prezentuje sadu různých sortimentních řešení pro efektivní využívání surovin v profesionální kuchyni. Na konkrétních výrobcích ukazuje, jak při správném výběru snížit náklady na suroviny. Zároveň přináší inspiraci pro kuchaře, aby dokázali připravit skvělé jídlo z profesionálně vyrobených, kvalitně opracovaných a předpřipravených surovin.

Výtečné menu ze všech koutů světa

Nadšené reakce návštěvníků vzbudily kuchařské a barmanské show, v nichž mistři svých oborů předvedli řadu konkrétních tipů a triků. Například šéfkuchař Makro akademie Marek Lojda, cukrářka Helena Fléglová nebo

someliér Jakub Příbyl. Osm pop-up restaurací servírovalo výtečné menu ze všech koutů světa, za vypíchnutí stojí Pedro's Streetfood Bistro nebo Eva Che a její koncept CheHub. Oba jsou také součástí projektu Makro 25 českých nadějí.

Ambasadorem makro akademie je Dominik Unčovský

V rámci festivalu MAKRO CZECH GASTRO FEST se odehrálo české národní kolo nejprestižnější světové kuchařské soutěže Bocuse d'Or. Rozhodnutím mezinárodní poroty se vítězem stal Dominik Unčovský, který je od loňského roku ambasadorem Makro akademie.

„MAKRO CZECH GASTRO FEST s Bocuse d'Or 2023 zvedl zájem o gastronomii, zahájil novou tradici a otevřel novou éru. Je to start pro dlouhodobou energii českého gastronomického businessu, cesta, jak hledat talenty, spojit se pro společné cíle a rozvíjet moderní gastronomii pro budoucnost," dodává známý šéfkuchař Filip Sajler, generální sekretář Bocuse d'Or Czech.

Eugenie Línková
Foto: Adam Costey



Nadšené reakce návštěvníků vzbudily kuchařské a barmanské show, v nichž mistři svých oborů předvedli řadu konkrétních tipů a triků.



Cukrářka Helena Fléglová

Kongres Česká brambora v gastronomii

Brambory jsou nedílnou součástí našich jídelníčků. Avšak za posledních dvacet let se snížilo množství zemědělských ploch, na kterých se v České republice pěstují, zhruba o čtvrtinu. A to i přesto, že 78 % Čechů vnímá tuzemské brambory jako lepší než ty ze zahraničí. Jak tento nepříznivý trend změnit a z brambor znovu udělat hrdinu našich talířů? Na to se ve čtvrtek 4. 5. snažili najít odpověď odborníci hned z několika sektorů – od pěstitelů, přes obchodníky až po gastronomii. Na unikátním kongresu Česká brambora v gastronomii, který byl součástí třídního festivalu MAKRO CZECH GASTRO FEST, se toho však hosté měli příležitost dozvědět mnohem více.

„Dnes se nám povedlo něco neuvěřitelného. Na jeden den jsme pod jednu střechu dostali odborníky a specialisty ze všech koutů České republiky, aby společně hovořili o důležitosti na první pohled tak obyčejné plodiny – brambory. My v Makro jsme přesvědčeni o tom, že si brambory zaslouží udržet své čestné místo v české kultuře jídla. A stojí za to o nich hovořit napříč sektory, aby si zachovaly významnou a důstojnou roli v české gastronomii," popisuje vedoucí komunikace Makro ČR Martin Čivrný.

V úvodu nabitého programu vystoupil mimo jiné také ministr zemědělství Zdeněk Nekula, který udělil akci svou záštitu. „Erteple, kobzole, zemáky či brambory. Je jedno, jak se jim říká, že mají odlišné pojmenování, důležité je, že jsou všude stejně oblíbené a nemohou chybět v žádné kuchyni. Považují za důležité, aby si spotřebitelé vybírali brambory z naší domácí produkce. Proto vítám každou inicia-



Spoolečnost Makro nastartovala velmi užitečnou iniciativu České pole propagující tuzemskou agrární produkci.

tivu na podporu jejich pěstování. Věřím, že může být příkladem dobré praxe, jak propojovat segmenty pěstování, obchodu, gastronomie a koncové spotřeby. Doufám, že dnešní kongres přispěje také k většímu zájmu o české brambory a o potraviny z nich," uvádí ministr zemědělství Zdeněk Nekula.

Cílem kongresu bylo ukázat bramboru jako tradiční českou, zdravou, výhodnou

a v neposlední řadě chutnou surovinu, která má své místo v tuzemské kultuře stravování. Proto se organizátor akce, velkoobchod Makro ČR, zeptal na brambory přímo těch, kterých se to týká – svých zákazníků z řad restaurací, jídelen, hotelů a dalších gastronomických provozoven. Pro polovinu z dotázaných brambory znamenají především chutnou přílohu, avšak



Na dotazy v panelové diskusi odpovídal i ministr zemědělství Zdeněk Nekula.

celých 91 % si neumí bez této suroviny své podnikání představit. „V průzkumu jsme zjistili, že restauratěři především kupují původem české brambory, nezajímají se ale moc o odrůdu nebo varný typ. Na prvním místě je u nich kvalita a až druhou řadu je cena. I tato zjištění pro nás byla určitým ujištěním toho, že české brambory mají místo v místních restauracích a poptávka po nich je vysoká. Budeme se proto maximálně snažit našim zákazníkům vyhovět," říká Martin Čivrný.

Akce představila brambory z mnoha různých úhlů pohledu a na různá témata

hovořili odborníci na slovo vzatí. Například profesorka Jana Dostálová ukázala, že brambory jsou ve skutečnosti mnohem zdravější, než si většina lidí myslí. Vlastimil Rasocha představil odrůdy vhodné pro gastronomii. „Pro mě bylo překvapení, kolik lidí přišlo a brambora je zajímavá. Je to evidentně surovina, která vzbuzuje emoce a jak dnes říká kolega Richardson z USA – tato plodina je sexy a měli bychom přejít z toho, že můžeme jíst bramboru na měli bychom jíst bramboru," doplňuje Rasocha. A nechyběl ani pohled do historie na význam brambor na českém

území v podání historika Martina France. Zkušenosti s bramborami mezi sebou také sdíleli zástupci různých gastronomických zařízení v ojedinělé panelové diskusi. Na pódium se sešli představitelé moderní restaurace, hotelu, bistra i institucionálního stravování. Kongres Česká brambora v gastronomii byl organizován jako jedna z dalších aktivit Iniciativy ČESKÉ POLE. Ta usiluje o to, aby plodiny jako brambory, křen či česnek měly nadále svoje místo nejen v jídelníčku Čechů, ale také v rámci domácí zemědělské produkce.

Eugenie Línková

Sklizeň raných brambor je v plném proudu

Poté, kdy byla v polovině června zahájena sklizeň raných brambor nejprve na Mělnicku a v Polabí, je už nyní v plném proudu i na Vysočině. Kvůli chladnému jarnímu počasí tak začala letošní sklizeň proti předešlým létům později asi o dva týdny.

Situaci v produkci zejména raných brambor byla věnována tisková konference, kterou v polovině června uspořádal v Obříství u Mělníka Český bramborářský svaz. Vystoupili na ní předseda svazu Josef Králíček, místopředseda svazu Vlastimil Rasocha, vrchní ředitel sekce ekologického zemědělství, komodit, výzkumu a vzdělávání Ministerstva zemědělství Petr Jílek a prezident Agrární komory Jan Doležal.

Situace na trhu v Evropě

Jak uvedl Vlastimil Rasocha, trh s bramborami v České republice je plně integrován v rámci EU, z čehož vyplývá, že ceny jsou určovány evropskou nabídkou a poptávkou a obecně byly v sezóně 2022/2023 vyšší. Díky domácí produkci však platili čeští spotřebitelé výrazně nižší ceny než ve většině států Evropy.

Brambory z loňské sklizně však již nejsou v celé Evropě prakticky k dispozici, což je způsobeno nižším výnosem v loňském roce z důvodu vysokých teplot a sucha v tradičních bramborářských zemích - Německu, Holandsku, Belgii a Francii. "Jsou extrémně nízké zásoby starých brambor," potvrdil Vlastimil Rasocha s tím, že nabídka je nyní nižší na evropském trhu, než je poptávka, proto jsou ceny aktuálně vyšší. Zároveň je velmi omezená nabídka raných brambor z jižní Evropy (Španělsko, Itálie, Řecko) a Egypta způsobená nižší osázenou plochou i výnosy. Zásadním problémem byl nedostatek vody na závlahy v jižní Evropě. V ostatních státech, včetně ČR, bylo jarní období velmi studené a vlhké, což způsobilo pozdější nástup sklizně raných brambor i nižší výnosy (Německo, Francie, Česká republika, Slovensko a Rakousko). Lze předpokládat v celé Evropě, že nabídka raných brambor v letních měsících bude omezena. Minulý rok byly touto dobou v tuzemsku výnosy 30 tun na hektar a více, letos je to



Vlastimil Rasocha



Petr Jílek

zatím 20 až 30 tun. Výslednou sklizeň může zlepšit zahájení pozdějších sklizní, podstatný pak bude vývoj počasí v červenci a srpnu.

Brambory na loupáčku

Tuzemští zemědělci se snaží podnit zájem o zdejší produkci raných brambor kampaní Brambory na loupáčku, do níž se zapojily i některé obchodní řetězce. „Je důležité, aby spotřebitelé zaznamenali, že se nyní začíná se sklízet a že mají možnost dostat velmi čerstvé, zdravé brambory," zdůraznil Rasocha a upřesnil, že rané brambory se sklízí už od páté hodiny ráno, než začne teplo, pak se hned začne se zpracováním, balením a ještě ten večer nebo nejpозději druhý den ráno jsou brambory na pultu. Důležité je takové brambory rychle koupit, než začnou čerstat, nemají totiž tak dlouhou trvanlivost."

Cena by se měla pohybovat kolem 14 až 15 korun bez DPH za kilogram. Řetězcům pěstitelé prodávají zhruba o korunu levněji, ale ty si pak ještě přidají svou marži. Již nyní se rané brambory dají v řetězcích sehnat v akci i za 15 až 18 Kč za kilo, běžná cena se ale pohybuje kolem 28 korun. Proti loňsku brambory v obchodech zlevnily. Podle údajů Českého statistického úřadu se spotřebitelská cena konzumních brambor v květnu meziročně snížila o 25,6 procenta.

Soběstační jsme jen z 80 procent

„V Česku se ročně vypěstuje 800 až 850 tisíc tun brambor. Jsme tak ze 70 až 80 procent soběstační, ve slabších ročních klesá soběstačnost k 60 procentům," upozornil předseda bramborářského svazu Josef Králíček. Podle něho si v poslední době mnozí zákazníci začínají uvědomovat nevýhody dovozu ovoce či zeleniny z velkých dálek a začínají preferovat domácí produkci. Připomněl rovněž výrazný podíl drobných zahrádkářů na pěstování brambor v Česku. Drobní zahrádkáři posílili v covidové době a vypěstují zhruba 150 tisíc tun, což je téměř pětina celkové české produkce.

Loni zemědělci v tuzemsku sklízeli brambory z 21 680 hektarů ploch, z toho konzumní brambory tvořily 13 500 hektarů. Sklizeň ovlivnilo sucho, byla z dlouhodobého hlediska nižší. Podle Králíčka budou letos výnosy zřejmě stagnovat. "Spotřeba brambor u nás kolísá mezi 60 a 65 kilogramy na osobu a rok," uvedl Josef Králíček.

Český bramborářský svaz již dříve uvedl, že osevní plochy minulý rok klesly o zhruba pět procent. V roce 2002 se brambory pěstovaly na 311 hektarech. Podle Vlastimila Rasochy pěstitelé opouštějí brambory, protože úroda může proti obilí výrazně ovlivnit poča-



K prvnímu třídění brambor dochází již na kombajnu.

sí. Místopředseda Rasocha uvedl, že i při nižších výnosech obilnin mají zemědělci možnost produkci prodat, i když vydělají méně peněz. V případě brambor ale může být úroda prakticky nepoužitelná a mohou mít hodnotu maximálně pro průmyslové využití na výrobu škrobu. „Byli bychom rádi, kdyby byly plochy stejné jako loni, ale vypadá to na snížení v jednotkách procent," řekl předseda Králíček s odkazem na signály od pěstitelů.

Ministerstvo podporuje producenty brambor

Jak uvedl ředitel sekce MZe Petr Jílek, pěstitelé brambor se mohou od letošního dubna sdružovat do organizací producentů, díky čemuž mohou mít podniky silnější pozici při vyjednávání s obchodníky. Ministerstvo v příštích pěti letech na podporu organizací rozdělí zhruba 300 milionů korun. Plochy raných brambor, které se sklízí do konce června, letos podle MZe rostou třetím rokem. Sklízet se bude z přibližně 2000 hektarů, což je o 200 hektarů více než loni.

Pěstitelé raných brambor mohli letos čerpat podporu ve výši zhruba 11 000 korun na hektar na využití technologií nebo šetrnou aplikaci prostředků na ochranu rostlin.

Ministerstvo dále připravuje program z národních dotací na podporu pěstitelů konzumních brambor v režimu jakosti Q CZ. S certifikátem této jakosti mají produkty zaručovat spotřebitelům pěstování zodpovědné k životnímu prostředí a zdraví. Systém mimo jiné umožňuje dohledat historii produktu od obchodníka až k pěstiteli. MZe navrhuje sazbu 61 000 korun pro žadatele, která má podpořit získání certifikátu produkce, školení a další výdaje. O povolení používat známku jakosti Q CZ mohou pěstitelé žádat na ministerstvu, to jich zatím vydalo 25.

Ministr zemědělství Zdeněk Nekula tepal obchodníky

Trh s potravinami sice podle hlídačů konkurence z Úřadu pro ochranu hospodářské



Odrůda Colomba připravená k expedici.



Novináři se mohli seznámit s vlastnostmi jednotlivých odrůd.

soutěže funguje a nikdo od farmářů až po obchodníky nemá nepřiměřeně vysoké obchodní přírážky, přesto ministr zemědělství Zdeněk Nekula po dalším kole jednání meziresortní skupiny k cenám potravin upozornil na z jeho pohledu nesoulad u brambor. Sklizeň raných brambor začala, a tak by měly v obchodech zlevňovat - ale to se prý neděje. „Obchodníci opakovaně říkají, že s nástupem sezónní lokální zeleniny cena klesne. Dostupná data ale ukazují přesně opačnou situaci, a to, že přestože se cena zemědělců mění jen v řádu haléřů, cena na pultech roste i o několik korun," řekl na tiskové konferenci. Vzpomněl přitom na minulý rok, kdy farmáři prodávali brambory za 4,90 Kč a na pultech obchodů stál kilogram 17,90 Kč. „V obchodě byla na každém kilogramu obchodní přírážka 13 korun a v procentech činila neuvěřitelných 264 procent," řekl ministr Ne-

kula a zadoufal, že se letos situace nebude opakovat.

Konzumní brambory podle Českého statistického úřadu zdražily za měsíc z 18,98 Kč v dubnu na 20,13 Kč v květnu. Novější data úřad nemá, a nelze proto výrok ministra ověřit. Nicméně při pohledu do minulosti bylo běžné, že ještě v červnu brambory nezlevňují a nová sklizeň se do pultových cen plně začíná promítat až v létě.

Podle Tomáše Prouzy, prezidenta Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR, by se měl ministr na cenu spíše ptát dodavatelů brambor. „Obchody do ceny na pultech promítají cenu, za kterou jsou ochotni brambory prodat dodavatelé. A je logické, že pěstitelé se do ceny raných brambor snaží promítnout vysokou cenu hnojiv i rychle se prodávající lidskou práci, protože v zemědělství chybí tisíce pracovníků. Pokud zlevní dodavatelé, klesne i cena v obchodech," uvedl.

Bohumil Brejžek



Vyrované brambory se odváží hned k dalšímu zpracování.



Ohlédnutí za Brewers Forum 2023

Česká republika poprvé hostila ve dnech 21.-23.května 2023 prestižní konferenci Brewers Forum. Pivovarníci z celého světa diskutovali kreativitu, udržitelnost, inovace, ale i problémy ve výrobě piva.

V druhé polovině května se vůbec poprvé na půdě České republiky konala prestižní mezinárodní akce – pátý ročník Brewers Fora. Cílem konference, na níž se sešly stovky zástupců pivovarnického sektoru z celého světa, bylo diskutovat o tom, jak může být odvětví pivovarnictví ještě udržitelnější a inovativnější, aby co nejlépe splňovalo požadavky spotřebitelů. Český svaz pivovarů a sladoven také představil plány na zápis české pivní kultury na seznam nehmotného dědictví UNESCO.

Pivovarníci, dodavatelé, politici, zástupci spotřebitelů a další během týdne oslavovali sektor piva, diskutovali o problémech, kterým odvětví čelí, a možných řešeních, protože pivovarnictví stále pokračuje ve zotavování se z krize COVID-19 a současných ekonomických problémů.

Letošní Brewers Forum zahájil prezident The Brewers of Europe Lasse Aho: „Jsem rád, že mohu v Praze přivítat pivovarníky z celé Evropy i zbytku světa. Naše odvětví se vyrovnává s výzvami dnešní doby: v Evropě je nyní více než deset tisíc pivovarů, které vyrábějí stále udržitelněji a zároveň přispívají k evropské ekonomice. Jsme inovativní, kreativní, zodpovědní a spojujeme lidi. Můžeme být na sebe hrdí.“

Martina Ferencová, výkonná ředitelka Českého svazu pivovarů a sladoven se svěřila, že ji mrzí, že tuto vrcholnou pivovarnickou akci zastihuje čerstvé rozhodnutí vlády výrazně zvýšit daňovou zátěž českého piva, a podpořit tak negativní trend přesu-



Brewers Forum zahájil prezident The Brewers of Europe Lasse Aho (na snímku).

nu konzumace piva z hospod do domácností, který ohrožuje hospody zejména na menších městech a vesnicích.

Setkání na fóru bylo příležitostí pro pivovarníky a jejich příznivce, aby společně hleděli do budoucnosti s optimismem, kreativitou, solidaritou, a společně se snažili zajistit pivo zářnou budoucnost. Klíčovým tématem letošního ročníku byla udržitelnost, protože dodavatelský řetězec piva pokračuje v hledání způsobů, jak snížit svou ekologickou stopu a zlepšit oběhové hospodářství. Jednání se zabývala také tím, jak snížit emise uhlíku, zlepšit oběhové hospodářství vody a celkově vařit pivo udržitelným způsobem.

Eugenie Línková
Foto archiv Českého svazu pivovarů a sladoven



Martina Ferencová na snímku vpravo při rozhovoru s jednou z delegátek kongresu Brewers Forum konaném v Praze.



Kvůli vyšší DPH zvažují hospodští konec podnikání

Zvýšení sazby DPH u čepovaného piva o 11 %, které je součástí vládního konsolidačního balíčku, by představovalo zásadní ránu pro tuzemské hospody a pro řadu z nich zřejmě i ránu poslední. Ukázal to aktuální průzkum Plzeňského Prazdroje, podle kterého kvůli růstu daně desetina hospod zvažuje ukončení provozu a 5 % je rozhodnuto, že po zavedení vyšší sazby definitivně stáhne roletu. Celý gastrosektor napříč republikou se obává krizového scénáře: zdražování, úbytku hostů a nižších útrat.

Aktuálního průzkumu Prazdroje k dopadům zvýšení sazby DPH u čepovaného piva z nynějších 10 % na 21 % se účastnilo 1044 restaurací a hospod z celého Česka. Velmi podobné obavy přitom vyjádřili hospodští ve velkých městech i v menších obcích a na vesnicích. Celkem 84 % respondentů považuje růst DPH o 11 % za zásadní zásah do podnikání.

Zásah do živého zejména u hospod co neváří

Drtivá většina hostinských (87 %) se shoduje na tom, že bude muset kvůli růstu sazby zásadně zdrazit čepované pivo, protože jim situace s ohledem na inflaci, rostoucí náklady a následky covidu neumožňuje jiné řešení. Více než polovina oslovených (53 %) přitom soudí, že se to navíc projeví na nižších útratách hostů a polovina hostinských se obává dalšího odlivu zákazníků.

Růst sazby by nejvíce zasáhl podniky, které nevaří vůbec nebo nabízejí jen studenou kuchyni. Ty tvoří podle Českého svazu pivovarů a sladoven zhruba 50 % ze všech restauračních podniků v Česku. A na prodejích čepovaného piva jsou nejvíce zasaženi. Ovšem i restaurace s nabídkou teplých jídel musí pečlivě zvažovat, jak na vyšší DPH zareagují. „Bude nás to bolet, protože není možné, abychom zdrazili pivo o celých 11 %. To bychom určitě přišli o hosty. Hodně lidí si s pivem dává jídlo. Kdybychom je odradili drahým pivem, trátili bychom i na kuchyni. Takže si budeme muset ukousnout velkou část vlastní marže a místo restartu po třech opravdu těžkých letech budeme zase bojovat o přežití,“ uvádí majitel re-

staurace U Pechtů v Plzni Martin Pejchar.

Jeho slova potvrzuje i Jiří Petrželka, spolumajitel další plzeňské restaurace U Gigantu. „Zvýšení sazeb u čepovaného piva a navíc i dvouprocentní růst u stravovacích služeb bude jen u nás dělat v nákladech v součtu 50 až 60 tisíc korun měsíčně navíc. Určitě si ale nemůžeme dovolit zdrazit pivo naráz třeba o pět korun, protože bychom tím odradili hosty. Takže se to výrazně dotkne nás samotných,“ soudí Jiří Petrželka.

Rostoucí náklady a inflace s růstem DPH zlomí vaz řadě venkovských hospod

Vyšší DPH se přitom nejvíce projeví v podnikání restaurací na vesnicích, které mají svůj provoz postaven především na čepovaném pivu. „Aktuální nižší sazba DPH na čepované pivo je spojená se službou, kterou hospodští poskytují svým zákazníkům v hospodě. Byla zavedena proto, aby hospodám pomohla v těžkých časech a ty stále trvají. Po dvou letech covidu, kdy byl 260 dní omezený provoz hospod, nyní čelí rostoucím nákladům a rekordní inflaci. Pivo je navíc pro velkou část podniků zásadním ekonomickým hybatelem, především pak pro ty malé vesnické,“ říká obchodní ředitel Plzeňského Prazdroje Tomáš Mráz.

Rozvojové programy Plzeňského Prazdroje

Prazdroj sám do podpory hospod a restaurací každoročně investuje stovky milionů korun, ať už jde o výčepní vybavení, spolufinancování fasád, zahrádek či úprav interiéru, nebo školení výčepních a dalšího personálu. „Máme několik úspěšných rozvojových



programů, které hospodským pomáhají zlepšovat jejich podnikání. Když na sobě zapracují, zvyšuje se jim návštěvnost i tržby a oni tak dokážou zvládat i krizová období, jako byla ta v uplynulých letech. Sami ale na záchranu gastru nestačíme. A ránu po zavedení skokového nárůstu DPH nebudeme spolu s hospodskými schopni zacelit,“ dodává Tomáš Mráz.

Názor ředitelky Českého svazu pivovarů a sladoven

„Hospoda je tradičním a dnes často jediným místem pro setkávání lidí na vesnicích. Hospodští mají za sebou tři extrémně těžké roky, které si vybraly svou daň v podobě pokračujícího odlivu hostů z gastronomie. Přes 50 % hospod neprodává teplé jídlo a jejich příjem je tedy závislý na prodeji piva a dalších nápojů. Pokud ceny vlivem vyššího DPH vzrostou, povede to k dalšímu odlivu hostů z hospod a restaurací, což ve svém důsledku povede k zavírání podniků,“ říká Martina Ferencová, výkonná ředitelka ČSPS. Níže připojuji komentář pana předsedy Březiny k průzkumu Prazdroje.

Drobné podnikání si podporu zaslouží

„Členové Asociace českého tradičního obchodu (AČTO) se vždy zajímali o udržení občanské vybavenosti v menších obcích a samozřejmě soucítíme s problematikou uzavírání restaurací a hospod, protože i tato místa patří nejen ke koloritu. Stejně jako venkovské prodejny jsou totiž důležitým místem setkávání a k venkovu neodmyslitelně patří. Z praxe víme, že drobné podnikání si podporu zaslouží. Pokud by měly ve větším měřítku zaniknout na venkově i hospody, jako se to už děje malým prodejnám, nebyla by to pro život na venkově dobrá zpráva,“

uvěděl do naší ankety u DPH k pivu Pavel Březina, předseda Asociace českého tradičního obchodu.

Ani herci se nezdrželi kritiky

Daň z přidané hodnoty u čepovaného piva, která se má podle vládního návrhu zvednout od ledna ze současných 10 na 21 procent, bude podle pivovarů a restaurátů další ranou pro gastronomii, zejména pro hospody na vesnicích a v menších městech. Z ekonomického hlediska to povede k poklesu výkonu oboru a ve výsledku i nižšímu výběru daní. A jak se svěřil médiím, otrávený ze současného politicko-ekonomického dění je rovněž herec Jiří Krampol. „Já už to raději snad ani nebudu komentovat. Svým způsobem jsem rád, že už jsem starší, protože to, co se děje, nemá obdoby. Mladým lidem vůbec nezavidím,“ konstatoval Krampol. V podobném duchu hovořil i herec Roman Skamene: „Co bychom mohli čekat od této vlády? S čímkoliv přijdou, nad tím zůstává rozum stát. Na pivo už zkrátka nebude a spousta hospod to položí. Normální likvidace. Je to nehoráznost. Nechci se o tom bavit. Vyjádřil na dané téma i tento herec.“

Spoléhají na další možnosti podpor

Je to nezaviděná situace a přiznávají ji i oslovení zástupci a majitelé venkovských hospod. Mimo jiné proto oceňují i již zmíněnou pomoc Plzeňského Prazdroje. Potvrzuje to například Marie Valentová, která provozuje hospůdku v západočeské Neuměři: „Bez podpory ze strany plzeňského pivovaru a také obce, která nám mimo jiné odpouští nájemné, by naše situace byla určitě ještě obtížnější.“

Eugenie Línková

Pivovar Svijany se staví čelem k ekologii

Svijany jsou s téměř čtyřistašedesátiletou tradicí jedním z nejstarších pivovarů v českých zemích. Pivo se tady vařilo již v roce 1564 a mezi majiteli pivovaru bylo několik významných historických osobností. Třeba Jáchym Ondřej Šlik, který se zapsal do historie jako jeden ze sedmadvaceti českých pánů popravených po bitvě na Bílé hoře na Staroměstském náměstí v roce 1621.

S celou řadou novinek týkajících se Pivovaru Svijany a doslova příkladného jednání v rámci ekologie seznámili novináře na květnové tiskové konferenci majitel pivovaru Tomáš Kučera, ředitel Roman Havlík a sládek Petr Menšík. Stoprocentní recyklace obalů a využití sluneční energie jsou jen hodné následování.

Pivo přímo ze sklepa

Především pak s novým výjimečným dvanáctistupňovým ležákem nazvaným Pivo přímo ze sklepa. V elegantní litrové embosované hnědé lahvi s keramickým patentním uzávěrem bude ozdobou chladicí vitriny jakékoli pivovary, obchodu se zdravou výživou nebo restaurace. V prodeji bude časem také ve vybraných prodejnách běžné maloobchodní sítě a obchodních řetězcích.

Receptura nového světlého spodně kvašeného ležáku s extraktem původní mladiny 12,2 procenta (hm), obsahem alkoholu 4,9 procent (obj.) a hořkostí 30 IBU vychází ze zatím posledního svijanského piva Šlik. Do designových lahví se stáčí bez filtrace, stabilizace, pasterizace nebo jakýchkoliv jiných úprav přímo z ležáckého tanku v ležáckých sklepích svijanského pivovaru. „Naším cílem je dostat naše tradiční řemeslné pivo k zákazníkům s vyššími nároky na kvalitu a přírodní charakter konzumovaných potravin, kteří ocení řemeslný a zdravý prospěšný produkt v ekologickém a důstojném obalu,“ přibližuje záměr pivovaru svijanský sládek Petr Menšík. „Je určeno pro zákazníky upřednostňující čerstvé potraviny bez jakýchkoliv úprav v maximálně ekologickém obalu,“ dodává.

Následovník piva Šlik je vyroben tradičním řemeslným postupem z vody z hlubinných vrtů, ručně vyrobeného sladu z tradičních českých odrůd českého a moravského sladovnického ječmene z humnové sladovny a tradičního českého chmele odrůd Sládek a Žatecký poloraný červeňák z vlastních chmelnic pivovaru v Polepských blatech, v jedné ze dvou nejlepších českých chmelářských lokalit.

Balení v ekologické lahvi

Svijanský pivovar se rovněž zaměřil na ekologii, čemuž odpovídá právě balení. Tmavě hnědé sklo přispívá k lepšímu uchování piva a keramická zátka minimalizuje styk piva s těsněním „Zatímco v případě klasické püllitrové lahve je vratná jen vlastní lahev, u naší lahve s keramickým patentním uzávěrem připevněným k lahvi drátkem z nerezavějící oceli a permanentním potiskem místo etikety nevzniká vůbec žádný odpad, ani ze zátky a etikety s lepidlem. Celý obal lze tak znovu využívat z plných sta procent. Výjimku tvoří jen malá papírová pečeť sloužící k indikaci neporušenosti obalu a k označení minimální trvanlivosti výrobku,“ říká Petr Menšík.

Lahve bude pivovar vykupovat

Pivo přímo ze sklepa je od května za doporučenou cenu 99,- Kč v prodeji jen tam, kde jsou pro něj vhodné podmínky k prodeji, tedy záruka uskladnění v chladu. Je možné ho zakoupit v pivovarské prodejně přímo ve Svijanech a expedicích pivovaru ve Svijanech a Vratislavicích – Liberci. Poslouží jako zajímavý

suvenýr z návštěvy pivovaru nebo červencových Slavností svijanského piva, připravuje se i jeho prodej přes e-shop pivovaru. Postupně by se pak mělo rozšířit do prodejen nápojů a farmářských výrobků, sítě cash&carry, velkoobchodů a prodejních řetězců.

I když jsou nevratné, bude pivovar lahve vykupovat a znovu plnit.

Nové designové lahve nebudou vratné ve smyslu legislativy řešící systém vratných obalů, jejich prodej tedy nebude obchodníky zavazovat ke zpětnému výkupu. Pokud si je však zákazníci nebudou chtít ponechat, bude pivovar kompletní nepoškozené lahve zpětně vykupovat za stanovenou cenu buď prostřednictvím vybraných obchodníků a přes spolupracující distribuční společnosti, nebo přímo v pivovaru a jeho distribučních místech, a znovu je plnit.

Svijanské plechovkové pivo v novém obalu

Na tiskové konferenci představili zástupci pivovaru také stoprocentně recyklovatelný obal, v němž je šest plechovek piva. Patentovaný obal TopClip nahrazuje skupinové balení plechovek pomocí smršťovací fólie. Do potřeby technologie investoval pivovar více než deset milionů korun a letos zahájil sériovou výrobu. Nejmodernější šesti-pack na českém trhu je jednoduchý, elegantní a velice praktický. Navíc je i ekologický: podle údajů výrobce vykazuje o třicet procent menší uhlíkovou stopu než standardní balení plechovek do fólie. Neobsahuje totiž žádné plasty a žádná lepidla, pouze ekologický karton vyráběný z certifikovaných lesů. Za každý pokácený strom výrobce slibuje vysadit jeden a více stromů jako náhradu.

„TopClip zaručuje velmi snadnou manipulaci a je pro konečného zákazníka velmi pohodlný,“ upřesňuje vedoucí marketingu Michal Matys s tím, že po vychlazení z něj lze jednoduše odebrat jednu nebo více plechovek, zatímco ostatní v něm zůstávají nadá-

le pevně zafixovány. Víčka plechovek jsou v tomto balení při cestě ke spotřebiteli dokonale chráněna před znečištěním.

Svijany budou vařit pivo i za pomoci sluneční energie

Pivovar Svijany bude díky energii ze slunce zvyšovat svou energetickou soběstačnost. Rozhodl se totiž pro instalaci téměř tisícovky panelů za zhruba dvanáct milionů s očekávaným ročním výkonem kolem 440 MWh. Pivovar tak pokryje zhruba sedm procent své celkové spotřeby elektrické energie.

„Produkce elektrické energie pomocí solární panelů velmi vhodně zapadá do naší filozofie udržitelné výroby,“ uvádí ředitel Pivovaru Svijany Roman Havlík a připomíná, že už před více než deseti lety při modernizaci čistírny odpadních vod vybudovali v pivovaru bioplynovou stanici a provozují i kogenerační jednotky. Nezanedbatelný je ovšem ekonomický rozměr projektu: výroba piva patří k energeticky náročným odvětvím a loni byla výrazně postižena zdražením energií. Provoz fotovoltaických zdrojů bude průběžně vyhodnocován z hlediska objemu vyrobené elektřiny, sezónních a denních výkyvů. Výhledově je pak v plánu nahrazení až dvaceti procent celkové spotřeby elektřiny v pivovaru.

Zmodernizovaná restaurace

Po několikaměsíční rekonstrukci je opět v provozu Pivovarská restaurace, která získala modernější interiér a její kapacita se zvýšila díky nově vybudované venkovní terase na 241 hostů. Úpravy si vyžádaly přes dvacet milionů korun. „Málokterý návštěvník po exkurzi v pivovaru nebo prohlídce Zámku Svijany nevyužil možnost se najíst a napít v naší pivovarské restauraci. A protože stále rostoucímu počtu hostů už kapacitně skutečně nestačila, museli jsme přikročit k její rozsáhlé modernizaci a rekonstrukci,“ vysvětluje Roman Havlík. Nová podoba restaurace je součástí širšího projektu Pivovarského dvora, z něhož se nově do restaurace vstupuje. Vedle vchodu se nyní nachází krytá zahrádka s vodními prvky.

Renovace se dočkala podlaha a přibýly akustické tlumící segmenty v dolní části zdí a spodních částí stolů a židlí. Historii připomínají původní cihly ve stropním oblouku, moderními prvky jsou naopak designový výčepní pult s dvanácti pivními kohouty typu Nostalgie, který byl po rekonstrukci přemístěn do centrální místnosti restaurace, a zchlazený box na pivní sudy. „Do značné míry jsme při rekonstrukci využili interiérové, designové a grafické prvky, které jsou již k vidění v jiných svijanských restauracích a které budou do budoucna jako jednotící téma propojovat i dalšími provozovny,“ dodává ředitel Havlík.

Bohumil Brejžek



Festival Pivo na Náplavce

Oblíbený degustační festival zlatavého moku s názvem Pivo na Náplavce se v letošním roce konal v polovině měsíce června o víkendu na Rašínově nábřeží. Účastnili se ho stálí i nováčci a tak se na pravém břehu Vltavy představilo 55 zástupců českých minipivovarů. Součástí festivalu byly i stánky s jídlem, pivní bleší trh a několik koncertů.

Festival vypukl v pátek 16. června ve 14 hodin a v sobotu pokračoval od deseti dopoledne. Po oba dny probíhal festival do 21 hodin večer. „Letos se konal 11. ročník festivalu. Příchodí čekala bohatá nabídka minipivovarů z celé republiky, které do Prahy přivezly přes 13 tisíc litrů piva. Návštěvníci se mohli těšit na pravidelné účastníky i nové pivovary, mezi kterými se objevil například božídarský Červený Vlk, brněnský EFI či ostravský Medojed. K ochutnání byly jak tradiční české ležáky, tak všemožná svrchně kvašená piva, která jsou u minipivovarů dnes již standardem,“ popsal Jiří Sedláček, ředitel festivalu Pivo na Náplavce.

Součástí každého ročníku festivalu jsou i stánky s občerstvením, které se hodí k pivu. Ty nechyběly ani letos. „V širokém spektru chutí a vůní návštěvníky festivalu obsluhoval personál čtrnácti stánků s jídlem. Na místě byly stánky s burgery, k ochutnání byly různé masové grilované pochutiny, belgické hranolky, balkánské speciality, řemeslná pizza, kvalitní české uzeniny, francouzské klobásky, burgundští šneci, sýrové koule a mimo to i kvalitní káva,“ vyjmenoval Jiří Sedláček.

Způsob degustace piv zůstává i pro letošní jubilejní ročník stejný. Během všech ročníků se pivo pije výhradně ze skleněných džbánek – organizátoři se tak snaží zamezit zbytečnému odpadu

v podobě plastových kelímků, a navíc pivo ze skla chutná lépe. Klasických püllitrů se návštěvníci festivalu ale nedočkají. „Pivo na Náplavce je degustačním festivalem, pít se tedy bude maximálně po třetinkách. Vstupné bylo zdarma. Podmínkou konzumace piva byla koupě degustačního setu, který sestává z festivalového skleněného džbánu o objemu 0,3l, degustační karty a tužky. Set byl za 100 korun, senioři ho měli k dispozici za 70 korun a byl použitelný po oba dny konání festivalu. K pivu neodmyslitelně patří i pivní suvenýry. Kromě těch, které nabývaly jednotlivé pivovary, bylo možné získat i suvenýry s logem festivalového piva, kterým pro letošní rok byl polotmavý ležák Vltavský převozník, jehož výroby se ujal Pivovar Krum z Moravského Krumlova,“ popsal Jiří Sedláček.

Festival Pivo na Náplavce není jen o pití piva a skvělé gastronomii, připraven byl i bohatý kulturní program. „Oba festivalové dny byly pod taktovkou DJ Bruno Kasse a dále mimo jiné vystoupila mexická kapela Mariachi a jazzový soubor Jazz Volunteers. V sobotu od 10 do 14 hodin byl navíc součástí programu i Pivní bleší trh, kde si sběratelé mohli doplnit sbírku etiket, táček, zátek a dalších s pivem souvisejících propriet,“ uzavřel Jiří Sedláček.

Eugenie Línková
Foto J.Sedláček



Na snímku je vlevo Jiří Sedláček ze společnosti Farmářská tržiště pořádající slavnosti piva na Náplavce.



Obliba ochucených piv roste

Český svaz pivovarů a sladoven uspořádal začátkem června v malostranském Andělském pivovaru tiskovou konferenci, na níž v rámci svého projektu Kde se pivo vaří představil vybrané novinky ochucených piv letošní letní sezony.

Vedle tradičních ležáků a výčepních piv roste právě v létě výrazně konzumace ochucených piv, a to jak těch nealkoholických, tak tzv. pivních mixů s nízkým obsahem alkoholu (beer mixy s obsahem alkoholu cca dvě procenta). Nejvíce se konzumují od května do srpna, ale obliba ochucených piv roste dlouhodobě a na rozdíl od klasických ležáků je více pijí ženy a mladší generace. S rostoucím zájmem konzumentů se rozšiřuje také spektrum nabízených příchutí - od tradičních jako je citron, grep, bezový květ, jablko nebo švestka, k více exotickým jako je brusinka, rozmarýn nebo yuzu. K dostání jsou i kombinace více příchutí.

Ochucená piva jako kvalitní alternativa

„Zákazníky letos čekají nové příchutě, ale také ochucená piva s nižším obsahem cukru nebo úplně bez přidaného cukru. Pivovary tak vycházejí vstříc trendu zdravého životního stylu spotřebitelů. Ochucená piva jsou kvalitní alternativou pro dospělé konzumenty, protože na rozdíl od jiných slazených nápojů neobsahují zpravidla žádná umělá sladidla, barviva nebo konzervanty,“ říká výkonná ředitelka Českého svazu pi-

vovarů a sladoven Martina Ferencová.

Vloni tato kategorie představovala osm procent lokální produkce piva. Celková produkce nealko a ochucených piv dosáhla 1,3 mil. hl, což je meziročně o 13 % více, a historicky zatím nejvyšší objem.

Kde se pivo vaří

Nalákat nové zákaznické, ale neodradit ty stávající. Tomuto úkolu nyní čelí tuzemské pivovary. Podle Martiny Ferencové bude o trendech v pivovarnictví rozhodovat i počasí. Pokud bude podobné jako loni dlouhé a teplé léto, očekává růst oblíbenosti právě pivních mixů a nealkoholických piv. Projekt Českého svazu pivovarů a sladoven Kde se pivo vaří oslavuje současné české pivovarnictví. Je rozdělený do několika témat, v nichž se představují zajímavé osobnosti, příběhy, projekty a trendy v oboru.

Výroba piva se zvedla, ale...

Pivovary loni uvařily 20,55 milionu hektolitrů piva, což je meziročně o 950 tisíc hektolitrů více. Zvedla se také spotřeba piva na jednoho obyvatele ze 129 litrů na 136 litrů za rok. Objem výroby piva se po dvou letech poklesu sice zvedl, stále je ale

o zhruba milion hektolitrů nižší než v roce 2019 před vypuknutím pandemie. Vyplývá to z dat Českého svazu pivovarů a sladoven.

Meziročně o 13 procent na 1,3 milionu hektolitrů vzrostla také výroba nealkoholických piv včetně jejich ochucených variant. Obliba nealkoholického piva setrvale roste už desátým rokem. Pivovary reagují na tento trend čím dál širší nabídkou nealkoholických piv různých příchutí, které jsou vyhledávány jako vítané osvěžení nejen v teplých měsících.

Nejnižší podíl čepovaného piva

Prodej piva v hospodách se však podle svazu drží na nejnižší úrovni za poslední desítky let. Zatímco v roce 2009 se v hospodách a restauracích vypila téměř polovina piva, loni to bylo 31 procent, v roce 2019 35 procent. Podíl piva, které se prodá v hospodách, již před pandemií koronaviru dlouhodobě klesal od roku 2010, kdy to byla zhruba polovina celkové produkce piva. V rozhodování spotřebitele hraje čím dál významnější roli cena čepovaného piva, která se v loňském roce zvýšila v průměru o jedenáct procent.



Čepování piva v nové restauraci Zlatý bažant v Praze.

Hospody a restaurace byly a jsou zejména v menších městech a na vesnicích hlavním nebo dokonce jediným místem setkávání jejich obyvatel. Rostoucí ceny a nejistota budoucího vývoje hospodářství je však drží více doma, což má nepříznivý dopad na celý sektor. Počet provozoven, zejména těch venkovských, během covidových let klesl nejméně o 1300. Očekávané oživení trhu s pivem je daleko pomalejší také vlivem související recese a inflace. Měníci se návyky spotřebitelů mohou mít podle svazu vliv hlavně na hospody na menších městech a vesnicích, kde pivo tvoří až polovinu jejich prodeje. „Rostoucí ceny a ekonomická nejistota bohužel drží lidi více doma, což má nepříznivý dopad na sektor gastronomie, který se dosud zcela nevzpamatoval z tvrdých následků pandemie a nyní čelí dalším problémům. Vláda navíc nyní uvažuje o zvýšení DPH na stravovací služby

a čepované pivo, to by pro řadu nejen vesnických hospod mohlo znamenat definitivní hřebíček do rakve,“ uvedla výkonná ředitelka svazu Martina Ferencová.

Nejoblíbenějším druhem zůstává ležák, tedy jedenácti- až dvanáctistupňové spodně kvašené pivo. Z celkové produkce tvoří ležáky přes 56 procent, zatímco podíl výčepního piva činí zhruba 40 procent.

Dařilo se exportu piva

Na domácí trh směřovalo 15,6 milionu hektolitrů piva. Proti roku 2019 je to o milionu hektolitrů méně. Export českého piva v roce 2022 meziročně vzrostl o dvě procenta na 5,4 milionu hektolitrů, což odpovídá úrovni exportu v roce 2019. Nejvíce se vyváželo na Slovensko, do Polska a Německa.

V zahraničí se tradičnímu českému exportnímu artiklu vloni opakovaně dařilo. Vývoz meziročně vzrostl o dvě procenta a vrátil se na nej-

vyšší úroveň, jíž dosáhl objemem 5,4 milionů hektolitrů v roce 2019. Nejvýznamnějšími odběrateli českého piva byly Slovensko, Německo a Polsko. Největší meziroční nárůst dovozu českého piva zaznamenalo Slovensko (17 procent) následované Polskem (10 procent). Import do ČR vloni klesl a v tuzemské spotřebě tvoří zahraniční piva pouze 3,4 procenta.

Láhev je stále nejoblíbenějším obalem

Nejčastěji využívaným pivním obalem zůstává lahev, a to s podílem 39 procent z celkové výstavu. Jedná se o mírný pokles ve prospěch sudů, které zaujaly téměř třetinový podíl (31 procent) – z velké míry jde ale o korekci podílů po znovuootevření gastronomie v loňském roce. Pivo v PET lahvích zaznamenalo pokles z deseti na osm procent. Zájem o pivo v plechovkách se příliš nezměnil, připadá na ně 19 procent celkové výstavu.

Bohumil Brejžek

INZERCE

ORIGINALNÍ ŘEMESLNÝ LEŽÁK

PIVO ZE SKLEPA

PŘÍMO ZE SKLEPA

BEZ PASTERIZACE
FILTRACE
STABILIZACE

VYROBENO TRADIČNÍM ZPŮSOBEM

Svijany
český rodinný pivovar
• 1564 •

SRDEČNÍ ZÁLEŽITOST

WWW.PIVOVARSVIJANY.CZ

HM. EPM 12,2 % ALK. OBJ. 4,9 % IBU 30

CZECH CRAFT BEER

Mezinárodní osvětové kampaně EU se účastní i Česká republika

Po úspěšných dvou předchozích ročnících v polovině května letošního roku Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA) spolu s partnery v 16 členských státech EU spustili třetí ročník kampaně #EUChooseSafeFood. Cílem kampaně je připomínat, že při výběru potravin je důležité myslet i na to, zda suroviny, ze kterých jídlo připravujeme, jsou čerstvé a neobsahují nežádoucí látky.

Kampaně #EUChooseSafeFood 2023 se účastní 16 zemí: Belgie, Bulharsko, Česko, Chorvatsko, Irsko, Itálie, Kypr, Lotyšsko, Polsko, Portugalsko, Rakousko, Rumunsko, Řecko, Slovensko, Slovinsko a Severní Makedonie.

Tři témata ke zdravým potravinám

Cílem kampaně #EUChooseSafeFood je pomoci občanům v evropských zemích uvažovat kriticky při každodenním výběru potravin. Nabízí spotřebitelům praktické a snadno dostupné informace. Například rady, jak číst etikety na potravinách, jak porozumět přídatným látkám nebo jak potraviny připravovat a skladovat. Kampaně se zabývá různými tématy souvisejícími s potravinami. Letos se zaměří na užitečné rady spotřebitelům pro zajištění správné

hygieny potravin v domácnosti, omezení plýtvání potravinami a na poskytování informací o tom, co se v EU dělá v boji proti nemocem přenášeným potravinami.

„Úřad EFSA spolupracuje s národními institucemi pro bezpečnost potravin a s vědci z celé Evropy na tom, aby byly potraviny bezpečné, zdravé a udržitelné. Kampaň #EUChooseSafeFood propojuje vědecké poznatky o bezpečnosti potravin s potravinami, které se dostávají na náš stůl, umožňuje spotřebitelům správně se rozhodovat při výběru potravin a přispívá k tomu, aby veřejnost lépe porozuměla potravinám. Velmi mě těší, že tato kampaň stále nabírá na dynamice a že se letos do kampaně přihlásilo více národních partnerů než kdykoli předtím,“ prohlásil výkonný ředitel úřadu EFSA Bernhard Url.

Osvěta mladým rodičům

Kampaň se zaměřuje především na občany evropských zemí ve věku od 25 do 45 let, přičemž důraz je kladen především na mladé rodiče a na osoby se zájmem o bezpečnost potravin a vědu. Zdůrazňuje úlohu evropských vědců, kteří společně usilují o ochranu spotřebitelů před riziky spojenými s potravinami.

V následujících týdnech a měsících budou jednotlivé vlády a úřady pro bezpečnost potravin v celé EU pod hlavičkou #EUChooseSafeFood spouštět cílené aktivity a pořádat akce pro veřejnost. Kampaně mohou podpořit i národní instituce a sdružení. Kampaněové materiály – vizuály, videa, či příspěvky na sociální síti v různých jazycích jsou k dispozici na stránce kampaně: <https://campaigns.efsa.europa.eu/EUChooseSafeFood/#/index-cz>

Eugenie Línková



Značení na obalech potravin s hmyzí moučkou

Většina z nás si už zvykla číst na obalech potravin nejen dobu expirace, kdy zboží tak zvané prochází záruční lhůta. Není to ale jediné, čeho bychom si měli všimnout. Je to složení výrobku z hlediska kalorií, ale i jednotlivých složek včetně třeba i škrobů, co konkrétně celiaci nesmí. Jsou tam v poslední době i záhadná značení v latině a nebo jen číselné kódy, co je třeba už taky umět rozklíčit. Jsou to latinské názvy brouků, larev a dalších členů z hmyzí říše, co se v podobě hmyzí moučky mohou dle směrnice přimíchávat do mouky a dalších potravin.

V lednu letošního roku schválila Evropská komise na seznam povolených potravin nové druhy hmyzu. Konkrétně se jedná o larvy potměnka stájového (latinsky *Alphitobius diaperinus*). Zároveň na seznam přibyl také částečně odtučněný prášek z celého cvrčka domácího (latinsky *Acheta domestica*). Na obalech potravin tyto latinské názvy být musí a je dobré vědět proto o co jde. Zjednodušeně řečeno, když je tam E 120 a E 904, obsahuje potravina příměs z hmyzu. I v tomto případě se k tak zvané potravině budoucnosti vyjadřuje Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA) a na to zareaguje další vyhodnocení Evropskou komisí.

Zařazení hmyzu do kategorie nová potravina

Legislativní změna, která celé odvětví nakopla, přišla už se začátkem roku 2018. Tehdy totiž nabýlo účinnosti nařízení vydané Evropskou unií, které hmyz zařadilo do kategorie nová potravina.

Jelikož se počet druhů hmyzu na celém světě odhaduje až na deset milionů, mohlo se

zdát, že se tím otevřely nekončící možnosti kulinářského objevování. Ve skutečnosti se však nařízení vztahuje na pouhé čtyři „prověřené“ druhy – larvy potměnka stájového a potměnka stájového, larvy a dospělce cvrčka domácího a sarančete stěhovavého. „Připravujeme velmi drobné změny ve veterinárním zákoně, kde stanovíme, že hmyz je hospodářské zvíře, aby se na něj vztahovaly podmínky pro chov, jako pro hospodářská zvířata,“ uvedl hned začátkem letošního roku MVDr. Jan Váňa, ředitel odboru veterinární hygieny a ochrany veřejného zdraví Státní veterinární správy (SVS).

Vita chléb s cvrččí moučkou

Většině lidí je představa být jen ochutnávky hmyzu odporná, ale kdo to jednou zkusil, třeba i změnil názor. V konzumaci hmyzu jsou prý dnes Češi jedničkou v Evropě. Díky několika nadšencům se u nás dá sehnat v různých podobách i příchuť – zatím hlavně jako pochutina třeba k silvestrovskému pohoštění, ovšem hmyzí hamburgery nebo párky už



Ne každého oslní dobroty ze sušeného hmyzu.

jsou prý za rohem. Hradecká pekárna dokonce už v roce 2018 zkoušela prodej chleba s hmyzí moučkou. Dnes už ho ale v nabídce nenajdete. Nejdřív o něj zájem byl, dostali jsme ho do řetězců, ale postupně byl vytlačen jinými výrobky, říká generální ředitel pekárny Ivan Hlinecký. Na svém obalu nesl označení Vita chléb s cvrččí moučkou.

I svěží červenou barvu může uzeninám dodat extrakt ze sušeného hmyzu

A když už jsme u uzenin s podílem příměsí „potravin bu-



Hmyz naslano jako krupky.

že loni získala prvenství v soutěži IBM Firma roku v Královéhradeckém kraji. Dvacetigrmové balení larev potměnka naslano s česnekem či nasladko s perníkovou příchuť u ní

vyjde na 125 korun. Ostravská firma Farmerio pak rozemleté červíky přidává i do těstovin, směsi na palačinky nebo do rýžové kaše.

Eugenie Línková



Chleba s cvrččí moučkou.

Zálohování PET lahví a plechovek. Kde a od kdy?

Skončilo první praktické testování možného systému zálohování PET lahví a plechovek. Podle sdělení Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR (SOCR ČR) by se povinné zálohování mělo týkat pouze obchodů s prodejní plochou nad 300 m². Jak ale SOCR ČR upozorňuje, na přípravu zálohového systému bude potřeba minimálně 18 měsíců od okamžiku přijetí příslušného zákona.

SOCR ČR děkuje svým členům, společností Lidl a Kaufland, za detailní pilotní otestování fungování zálohování PET lahví a plechovek v praxi. Společně s analýzou nákladů, kterou SOCR ČR zveřejnil letos v lednu, se ukázalo, že opravdu funkční systém zálohování je možný, ale musí být pečlivě připraven. Cílem musí být správně nastavená rovnováha mezi maximálním objemem vysbíraných obalů a racionálními náklady na spuštění a provozování systému.

Z pohledu efektivity systému bude klíčové, které prodejny budou v systému povinně zapojeny, kdo bude majitelem tzv. správce systému, jak správně nastavit svoz obalů z prodejen a také distribuci investičních a provozních nákladů mezi účastníky systému nejen při spuštění, ale i v rámci fungování systému, jenž se v průběhu následujících let a desetiletí nevyhne ekonomickým, politickým a dalším výzvám.

Investiční náklady budou činit pět miliard korun

„Rovný přístup a spravedlivé podmínky musí být zajištěny výrobcům i obchodníkům. Právě obchodníci totiž budou tvořit klíčový prvek systému, když ponесou jak ekonomické, tak reputační náklady za-



Firma Mattoni začala testovat vratné lahve už před 3 roky.

vádění systému zálohování,“ uvedl Tomáš Prouza, prezident SOCR ČR, a dodal: „Podle naší analýzy vycházející z podrobných dat od obchodníků budou investiční náklady na spuštění systému činit pět miliard korun. Roční náklady na provoz zcela určitě přesáhnou 1,2 miliardy korun, na polovičním Slovensku je to v současnosti v přepočtu kolem 850 milionů korun. I proto je naší povinností společně nastavit systém zálohování tak, aby byl co nejefektivnější a dopady do cen nápojů se promítly co nejméně. Děkuji proto ministerstvu životního prostředí za dosavadní kooperativní přístup.“

Podle T. Prouzy se z koncepčního hlediska jeví jako neefektivní, aby v rámci České republiky existovaly dva zálohové systémy pro nápo-

jové obaly, tedy jeden na skleněné obaly a druhý na PET lahve a plechovky. Dávalo by proto smysl, aby byly zálohované skleněné obaly zahrnuty do připravovaného moderního zálohového systému na PET lahve.

Bude zálohování osvobozené od DPH?

„V rámci připravované legislativy je nutné zajistit, že záloha bude zařazena mezi plnění osvobozené od DPH. Současně by bylo vhodné nastavit pravidla, která umožní vrátit zálohu za obal zákazníkovi i jinak než zaplacením hotovosti, stejně jako s ní nakládat podle rozhodnutí zákazníka,“ připomněl T. Prouza.

Zkušenosti ze zahraničí potvrzují, že primárním místem zpětného výkupu jedno-



S automaty na vratné plastové lahve přichází Kaufland, tento je z prodejny na Praze 4.

rázových nápojových obalů jsou v převážné většině obchody s prodejní plochou nad 300 m². Návrh, aby do zálohového systému byly povinně zapojeny všechny obchody s prodejní plochou převyšující 50 m², podle analýz SOCR ČR nepřiměřeně zvyšuje náklady na provoz zálohového systému, aniž by došlo k výraznějšímu navýšení vybraných obalů. Stejně tak se jeví jako nadbytečné a zbytečné navýšující náklady navržené povinné zapojení čerpacích stanic.

Zásadní je spolupráce výrobců a obchodníků

„Zákon by měl stanovit povinnost zpětného výkupu jen pro obchody, které skutečně prodávají významnější množství nápojů v zálohovaných obalech. Pro všechny ostatní pak musí být k dispozici možnost dobrovolného zapojení se všemi právy, jako budou mít povinně zapojené subjekty. Stát také musí připravit speciální pravidla pro on-line prodejce potravin, aby jim bylo umožněno limitovat kurýry odebírající

obaly na takové množství, které lze reálně při rozvozu odebrat a které současně odpovídá množství odebranému zákazníkem v rámci jeho on-line nákupů,“ konstatoval T. Prouza.

Podle SOCR ČR je funkční zálohovací systém přímo závislý na nasazení a spolupráci výrobců a obchodníků. Strana obchodníků ponese nejen podstatné náklady spojené se zapojením do zálohového systému, ale bude fakticky tvořit rovněž první linii pro samotné zákazníky jako uživatele zálohového systému. Je proto nezbytné, aby se na operátorovi rovnoměrně podíleli jak výrobci, tak i obchodníci, ať už samostatně nebo prostřednictvím svazů, v nichž se sdružují.

„Systém řízení operátora zálohového systému musí respektovat rovnoměrné zastoupení výrobců a obchodu. Celý systém bude fungovat jen v případě, že bude motivovat všechny účastníky ke spolupráci. Jako zástupci obchodu budeme vždy prosazovat co největší efektivitu a jednoznačné respektování pravidel hospodářské soutě-

že, aby byl systém pro zákazníky co nejlevnější,“ zdůraznil T. Prouza s tím, že volba technologie pro zajištění zpětného odběru obalů zahrnutých do zálohového systému by měla být vždy v kompetenci subjektu zajišťujícího zpětný odběr, tedy obchodu.

Efektivita svozu PET lahví a plechovek

„Vedle nákladové efektivity budeme usilovat především o omezení uhlíkové stopy, což mimo jiné znamená omezení zbytečných cest při svozu sebraných obalů. Obchody mají propracovanou logistiku a umí reagovat na jakékoliv sezonní výkyvy, aby byl svoz sebraného materiálu co nejrychlejší a nejefektivnější,“ připomněl T. Prouza.

Vedle přípravy legislativního návrhu a jeho projednání v parlamentu bude před spuštěním systému potřeba ponechat dostatečně dlouhou lhůtu na jeho fyzickou přípravu. Musí být připraven a vybrán operátor celého systému, tento operátor musí stanovit minimální technické požadavky na sběrné automaty a teprve následně budou moci obchody začít investovat do nákupu strojů a stavebních úprav obchodů a jejich zázemí. „S ohledem na pomalost stavebního řízení bude i v ideálním případě trvat fyzická příprava sběru PET lahví a plechovek po schválení příslušné legislativy minimálně 18 měsíců, realisticky spíše dva roky. Operátor bude také muset připravit dostatečně účinnou komunikační a vzdělávací kampaň,“ uzavřel T. Prouza.

Eugenie Línková

V Římě se sešli farmáři z celého světa

Přes 100 pořadatelů farmářských trhů z celého světa se sešlo v Římě na prvním shromáždění Světové koalice farmářských trhů (WFMC). To proběhlo 21. května. Česko reprezentovala Asociace farmářských tržišť. Hlavním tématem byla biodiverzita

Světová koalice farmářských trhů zastupuje více než 60 sdružení, působících ve více než 50 zemích, včetně Asociace farmářských tržišť ČR. „Shromáždění bylo strategicky naplánováno na Světový den biodiverzity, který připadá na 21. května, což zdůrazňuje důležitost farmářských trhů při šíření osvěty o biologické rozmanitosti mezi komunitami. Biodiverzita a její zachování pomocí farmářských trhů bylo jedním z ústředních témat debat, které probíhaly během setkání,“ popsal František Sedláček, člen Asociace farmářských tržišť ČR.

Komunita farmářských trhů je po celém světě silná a má mnoho společných cílů. Patří mezi ně zejména rozvoj a udržitelnost lokálních ekonomik, posilování vztahů mezi producenty a spotřebiteli nebo utváření veřejného prostoru. „Členstvím v asociaci WFMC vstupujeme do mezinárodní sítě organizací se společnými zájmy, ve které najdeme nejen podporu našich sdílených

hodnot, ale i výměnu cenných zkušeností a poznatků z celého světa. Vliv WFMC spočívá také v tom, že díky vysokému počtu členů a zastoupení mnoha zemí světa může působit na jednotlivé vlády a jejich specifické resorty, aby změnilly především myšlení, ale hlavně aby podporovaly takzvané krátké obchodní řetězce a lokální rodinné farmy, což se bohužel českým vládám napříč politickým spektrem dlouhodobě nedaří,“ vysvětlil František Sedláček.

Úroveň českých farmářských trhů je v konkurenci těch zahraničních hodnocena velmi vysoko. Oproti například sousednímu Německu nebo Rakousku ale čeští organizátoři trhů dlouhodobě necítí podporu vlády. „Jedním z témat shromáždění byl i způsob fungování farmářských trhů v jednotlivých zemích a jejich vládní podpora. V tomto ohledu si Česko, v porovnání zejména se zeměmi západní Evropy, nestojí příliš dobře. Rozdíl byl nejvíce patrný v období koronaviru,



kdy byly české farmářské trhy na několik týdnů zakázány. Naopak vláda sousedního Německa nebo Rakouska se intenzivně snažila prodej lokálních potravin na čerstvém vzduchu udržet a trhy se konyaly i během nejsilnějšího období pandemie. A rozdíl v přístupu vlády k podpoře prodejců lokálních produktů

jsou patrné stále. Pravidelně se obracíme přímo na ministra zemědělství, aby svou pozornost upřel na rozvoj a podporu takzvaného malého zemědělství, tedy menších farem, zpracovatelů, chovatelů či pěstitelů, přesto se nám dostává jen minimální odezvy,“ řekl Jiří Sedláček, předseda Asociace farmářských trhů,

předseda spolku Archetyp a pořadatel farmářských trhů Náplavka, Heřmaňák a Kubán.

Mezi aktivity Asociace farmářských tržišť ČR patří nejen dozor nad kvalitou prodávaných farmářských produktů, ale snaží se i o prodej v souladu s přírodou a s ohledem na životní prostředí. Dlouhodobě řeší bezobalový prodej, podporu lokálních prodejců a aktuálně i téma biodiverzity. „Existence farmářských trhů je zásadní pro hospodaření lokálních, malých a středních sedláků tím, že umožňuje trvalý odbyt jejich produktů. Podporou lokálního zemědělství snižujeme uhlíkovou stopu, omezujeme transport potravin ze vzdálených destinací a zajišťujeme přísun zdravých potravin obyvatelům měst. Téma nakládání s odpady a způsob balení potravin na farmářských trzích, které pravidelně navštěvují tisíce lidí, je velmi zásadní, věnujeme se mu už několik let a velmi nás těší, že se možnost bezobalového prodeje na farmářských trzích neustále rozrůstá. Vlakovou lodí bezobalových farmářských trhů je Heřmaňák v Praze 7, kde se dá do vlastních obalů koupit zhruba 80 procent nabízených produktů,“ popsal Jiří Sedláček.

Eugenie Línková



Překupníky asociace farmářských tržišť nebere

Asociace farmářských tržišť ČR sdružuje pořadatele potvických farmářských trhů. Cílem je zvyšovat kvalitu farmářských trhů. Farmářské trhy by měly být prostorem, kde zákazník nakoupí kvalitní, originální české potraviny. Prodávají je výhradně malé a středně velké zemědělské podniky, pekaři, řezníci, rybáři a další. Organizátoři trhů pečlivě dbají na výběr prodejců. Měli by jimi být přímo výrobci, sedláci nebo lidé s nimi těsně spolupracující. Překupníci nemají na farmářských trzích místo. Členové Asociace farmářských tržišť ČR sledují kvalitu prodávaných potravin. Upřednostňují prodej lokálních potravin. Dodržují všechny právní předpisy spojené s prodejem potravin a závazné standardy pro pořádání farmářských trhů, kterými jsou všichni členové vázání.

Dovozům potravin z Ameriky už dnes nic nebrání

Stejně jako se lidé ptají na dovozy nejen obilí, ale i potravin z Ukrajiny, je tomu tak i v případě masných a mléčných výrobků z USA. Ty se před léty do EU nedovážely a to z důvodu nekompatibility s přísnými podmínkami evropských veterinářů a inspektorů ze státních inspektorátů s kontrolou zemědělských komodit a potravinářských výrobků. Je obecně známo, že zejména naše veterinární správa byla vždy přísná a po vstupu do EU jsme z tohoto hlediska nezaznamenaly žádné problémy, spíš naopak. Nic se tak zvané nerozvolňovalo a nepromíjelo. Po letech se i v USA zpřísnila kontrola na hnojení a rezidua chemie v půdě a stejně tak i používání ochranných prostředků na plevele a choroby rostlin. Totéž je s povinností odstranit podávání podávání anabolik a antibiotik zvířatům a tak není třeba se této zámořské produkce obávat.

Vyjádřením odborníků na dané téma to naši redakci potvrdil i Ing. Petr Majer, zástupce tiskového mluvčího Státní veterinární správy Praha.

Sjednacené veterinární předpisy pro celou sedmadvacítku EU

Dovoz mléčných i masných výrobků z USA je v rámci EU harmonizovaný, což znamená, že dovozní podmínky jsou stanoveny přímo použitelnými předpisy EU a platí pro všechny členské státy EU bez rozdílu. Česká republika proto žádné vlastní národní požadavky ani omezení na dovoz těchto komodit neuplatňuje.

Obecně platí, že dovoz těchto harmonizovaných komodit ze třetích zemí do EU je možný pouze ze zemí, které jsou na seznamu schválených zemí pro danou komoditu a nadto disponují schválenými závody. Pokud jde o dovoz

mléčných výrobků, z USA lze tyto výrobky dovážet. Jelikož USA má dobrou nákazovou situaci, pokud jde o slintavku a kulhavku, lze odtud dovážet i syrové mléko a mléčné výrobky ze syrového mléka. Základní podmínkou je splnění certifikačních požadavků, tzn. každá zásilka musí být doprovázena příslušným veterinárním osvědčením. K dnešnímu dni se na území USA nachází 688 schválených „mléčných“ závodů.

Masné výrobky z kopytníků a drůbeže lze z USA dovážet

Pokud jde o masné výrobky, princip je shodný. S ohledem na certifikační požadavky je pouze složitější systém klasifikace těchto výrobků v závislosti na opracování a živočišném druhu původu. Rozlišujeme tak např. čerstvé maso, mleté maso, masné polotovary, masné výrobky

apod. Masné výrobky z kopytníků a drůbeže lze z USA dovážet. Na seznamu pro masné výrobky je aktuálně 137 schválených „masných“ závodů.

Přísně i na rezidua a kontaminující látky

Kromě veterinárního a hygienického hlediska se při dovozu zohledňují i doplňkové požadavky na produkty živočišného původu a směsné produkty, které zahrnují záruky ve vztahu k farmakologicky účinným látkám (léčivům) a jejich reziduí, kontaminujícím látkám a reziduí pesticidů. V praxi to znamená, že třetí země musí mít zaveden plán kontrol uvedených látek a dodržovat požadavky EU na jejich používání. To platí pro všechny třetí země včetně USA.

Dále v souladu s nařízením EP a R (EU) 2019/6 se u zvířat nesmí používat an-



Obdobně jako je tomu na známém veletrhu Grüne Woche v Berlíně, tak i na dalším veletrhu potravin v Německu s názvem Anuga prezentují Američané ve velkém své potraviny. Tím inspirují pak i nákupci.

timikrobní léčivé přípravky za účelem stimulace růstu a zvýšení produkce. Tento zákaz se použije i na subjekty ve třetích zemích. Subjekty ve třetích zemích zároveň nesmí s ohledem na zvířata a produkty živočišného původu dovážené do EU používat vybraná antimikrobika nebo skupiny antimikrobik, které jsou vyhrazeny k léčbě určitých infekcí u lidí.

S chemií se i v Americe zatočilo

Díky osobní zkušenosti během stáže na Zemědělské univerzitě ve státě Iowa můžeme dnes i srovnávat. Vybraní novináři, ale i manažeři z agrární praxe, co prošli konkurzem na americké am-

basádě v Praze bezmála před více než 25 roky, měli možnost navštívit během 5 týdnů na různých místech USA farmy. Tam posuzovali jednak na polích kolik se dává čistých živin na hektar a bylo tomu mnohem víc, než v České republice. Totéž bylo u návštěv stájí s hospodářskými zvířaty, kdy se před každým dojením například podávaly dojnicím velké dávky anabolik injekčně do žil. Vysvětlení bylo jasné. Zatímco v té době u nás byla průměrná dojivost kolem 7 tisíc litrů za rok, v USA nesměly krávy dojit méně než 11 tisíc litrů ročně a když jsme to následně srovnávali se skupinou odborníků v Izraeli, tam to bylo dokonce ještě víc. Tamní požadavek byl 13 tisíc litrů a na dojni-

cích to taky jasně bylo vidět, naprosto to hlavně odnášely – lidově řečeno – nohy a projevovalo se to i na celkovém odvápnění organismu. V USA se s tím postupně muselo jít dolu a to nejen ve stájích, ale i na polích a dnes, jak vidno, jsou díky přísným kontrolám podmínky pro možnost jejich vývozu potravin nastavené na stejné přísnou úroveň.

Jen dodejme, že ani v USA nebyli vždy jen přehlíživí k našim podmínkám ve výrobě masných produktů a třeba šunky od nás, až někdy do roku 1990, vyvážel jediný masokombinát a to v Plané. Jejich šunky navíc Američanům nesmírně chutnaly a to díky skvělé receptuře co mají dodnes.

Eugenie Línková

Čeští drůbežáři ruší klece pro nosnice, kapacita alternativ stoupla na 42 procent

Pod tlakem zákazu klecových chovů nosnic, k němuž dojde v České republice za tři a půl roku, chovatelé přestavují stáje už nyní. Kapacita pro ustájení slepic v alternativách se zvýšila z 16,6 procenta v roce 2017 na letošních 41,6 procenta. Vyplývá to z posledních dat evidence státního podniku ÚED v Ústředních. Přesto hrozí, že pro vejce z těchto chovů nenajdou uplatnění, protože na domácí trh stále bude moci proudit levnější produkce z klecových chovů ze zahraničí. Hlavní dovozci konzumních vajec, jako jsou Polsko či Lotyšsko, o podobném zákazu neuvažují.

Chovatelé drůbeže předkládají prozatím převážující obohacené klecové systémy nejčastěji na podlahový chov, v němž se aktuálně nachází 39,5 procenta nosnic. Většinou přestavují starší haly na míru novým technologiím, méně pak staví celé nové objekty. Dále 1,6 procenta nosnic je chováno ve výběžcích a pouhého půl procenta představují biochovy, jejichž podíl se v posledních letech prakticky nezměnil. Podniky musí veškeré předělovky stihnout do 1. ledna 2027, kdy začne v Česku platit zákaz klecí pro nosnice, a tak investují do ustájovacích míst velké finanční prostředky. Podle odhadu Českomoravské drůbežářské unie budou potřeba ještě další tři miliardy korun vzhledem ke zdrazňování stavebních nákladů a nákladů

na nové technologie. „Vítáme podporu investic v rámci prvního kola Programu rozvoje venkova EU na přestavby klecových systémů. Alokace finančních prostředků, která byla schválena v národním strategickém plánu Společné zemědělské politiky EU, ale nebude pro chovatele dostačující,“ přibližuje situaci předsedkyně Českomoravské drůbežářské unie Gabriela Dlouhá.

Řada podniků však zvažuje kvůli vysokým nákladům a nízkým výkupním cenám skončit po roce 2026 s chovem nosnic úplně. Podle dotazníku, který provedly letos v březnu Agrární komora České republiky a Českomoravská drůbežářská unie mezi malými a středními podniky ze svých členských základen, neplánuje v tomto podnikání dále pokračovat

61,5 procenta respondentů a pouze 38,5 procenta dotázaných se zamýšlí věnovat chovu nosnic i nadále.

Nejistotu chovatelů zvyšuje také skutečnost, že zákaz klecových chovů nosnic nebude platit v celé Evropské unii, na což Agrární komora ČR a Českomoravská drůbežářská unie opakovaně upozorňovaly. Český trh je řízen poptávkou po co nejnižší ceně a vejce z neklecových chovů jsou dražší. Nicméně producenti levnějších konzumních vajec z klecových chovů, kterými zásobují zahraniční obchodní řetězce své české pobočky, se budou moci do Česka dovážet dál i po roce 2027. Žádný zákaz je netlačí a mohou si dovolit přestavovat pomalejším tempem. Zatímco v České republice bylo ke konci loňského roku chováno v obohace-



ných klecových systémech 61 procent nosnic, v Polsku se jednalo o 71,8 procenta a v Lotyšsku o 69,3 procenta. Na Slovensku, odkud se do Česka rovněž dovážejí konzumní vejce, jde dokonce o 73,7 procenta. „Průměr v Evropské unii činí 43,2 procenta, přičemž západoevropské země přešly z konvenčních klecí rovnou na alternativní systémy ustájení z důvodu vyšší kupní síly obyvatelstva, zatímco v Česku si obchodní řetězce diktovaly velké objemy levných vajec. To vše zvyšuje nejistotu tuzemských chova-

telů drůbeže, kteří se obávají o možnost uplatnění vlastní produkce konzumních vajec na domácím trhu, protože v takto nerovných podmínkách oproti jiným státům je velmi obtížné takzvaně udržet se alespoň nad vodou nebo dokonce generovat zisk,“ sděluje prezident Agrární komory České republiky Jan Doležal.

Po evropské občanské iniciativě Konec doby klecové, kterou podepsalo 1,4 milionu lidí a Evropská komise se tímto tématem musela začít zabývat, se začalo mluvit také o celoevropském záka-

zu. Organizace Copa Cogeca, která hájí zájmy řady evropských zemědělských organizací včetně Agrární komory ČR, vypracovala dopadovou studii pro různé scénáře vývoje v letech 2025, 2035 a 2045. Ve všech varuje před poklesem produkce a zvýšením dovozů, což přesně pocítí od roku 2027 právě čeští chovatelé nosnic.

Se zákazem klecových chovů nosnic souvisí další problém. V posledních letech se v Evropě šíří ptačí chřipka s větší intenzitou než dřív a drůbež v alternativních typech ustájení může drůbež odolávat tomuto vysoce nakažlivému virovému onemocnění s většími obtížemi. „V alternativních systémech ustájení jsou nosnice daleko více náchylné k nebezpečným nákazám typu salmonel a virů ptačí chřipky. O tom jsme se mohli přesvědčit v chovu na Tachovsku koncem loňského prosince, kde muselo být utraceno 750 tisíc nosnic, což výrazně zamávalo se stavy nosnic v Česku. Tento chov doposud nebyl zcela obnoven z důvodu nedostatku chovného materiálu,“ dodává předsedkyně Českomoravské drůbežářské unie Dlouhá.

Barbora Pánková
tisková mluvčí AKČR

Mléko slavilo v Národním zemědělském muzeu

Českomoravský svaz mlékárenský uspořádal opět tradiční soutěž o Mlékárenský výrobek roku. O výsledcích rozhodli odborníci Ministerstva zemědělství, Českomoravského svazu mlékárenského, Českého komitétu Mezinárodní mlékařské federace, Sekce pro mléko při Potravinářské komoře České republiky, Ústavu mléka, tuků a kosmetiky VŠCHT Praha a novináři.

Výsledky byly za přítomnosti ministra zemědělství Zdeňka Nekuly a prezidenta Agrární komory Jana Doležala slavnostně vyhlášeny při příležitosti Oslavy mléka v Národním zemědělském muzeu v Praze, kterou si odborníci i veřejnost připomněli Světový den mléka. Předseda Českomoravského svazu mlékárenského Jiří Kopáček připomněl, že tento den, který připadá na 1. června, se z podnětu Mezinárodní mlékařské federace slaví každoročně již od roku 1957.

Ministr Nekula při této příležitosti popřál našim chovatelům dojníc a mlékařům, „aby se jim dobře dařilo a nebáli se

zapojit třeba i do programu Mléko do škol, který budeme i nadále podporovat“.

Mlékárenský výrobek 2023

Jak uvedl Jiří Kopáček ve svém vystoupení, jubilejního dvacátého ročníku soutěže o Mlékárenský výrobek roku se zúčastnilo 20 tuzemských výrobců, kteří do hodnocení přihlásili celkem 52 výrobků. Výrobky byly hodnoceny celkem v deseti soutěžních kategoriích, a to mléko a smetana, zakysané mléčné nápoje, jogurty a skyry, tvarohové krémy, sýry čerstvé a tvaroh, sýry měkké a plísňové, sýry polotvrdé a tvrdé, tavené sýry a mléčné pomazánky, sýry k tepelné pří-



pravě a poslední kategorií byly speciality.

„Nejvyšší počet soutěžních výrobků byl v kategoriích jogurtů a tvarohových krémů, výrobci přihlásili také vysoký počet sýrů, které byly rozděleny do celkem pěti kategorií,“ uvedl předseda Českomoravského svazu mlékárenského, podle něhož za nový trend je letos možné označit speciálně ochucené sýry, například



Diplom pro vítěze společnost Madeta.

s rozmarýnem, černuchou, jalapeňem, ale také výrobky určené pro náročné spotřebitele a gurmány nebo naopak konvenientní výrobky pro „pohodlné“ spotřebitele, jimiž jsou například sýry k tepelné úpravě.

„Pokračujícím trendem výrobců zůstávají i nadále reformulace, tedy takové úpravy složení výrobků, které odrážejí současné požadavky zdravé výživy, například snižování

obsahu cukru, soli, přídatných látek či obohacování jinou živinově hodnotnou komponentou,“ dodal Jiří Kopáček.

Při hodnocení, do něhož se zapojilo 16 nezávislých porotců, se posuzovala nejen celková kvalita přihlášených soutěžních vzorků, ale také obchodní rozšířenost na trhu, marketingové aktivity směřované na podporu prodeje a rovněž správnost označování výrobků podle platné potravinové legislativy. U novinek hodnotila komise stupeň produktové, procesní a obalové inovace, zaměření na specifickou cílovou skupinu, „nové“ výživové parametry, reformulace, atraktivitu pro spotřebitele a také případný přínos pro životní prostředí.

Absolutním vítězem sýr z Madety

Absolutním vítězem letošního jubilejního 20. roční-

ku soutěže o Mlékárenský výrobek roku se stal Sýr na pánev s uzeným sýrem společnosti Madeta, kterému porotci přidělili 97,3 bodu z celkových 100 možných. Absolutní novinkou roku se stal Sýr na vidličku Mlékárny Polná a hlavní cenu médií získal Selský sýr s probiotiky ze společnosti Moravia Lacto. V soutěži o Novinku roku soutěžilo celkem 24 výrobků, z kterých toto ocenění dostalo celkem devět nových nebo inovovaných výrobků. Zástupci novinářů vybrali z hodnocených výrobků rovněž tři produkty, kterým předaly svoji „Cenu médií“.

Na závěr slavnostního ceremoniálu vyhlásil Českomoravský svaz mlékárenský a Sekce pro mléko při Potravinářské komoře České republiky nový ročník soutěže o Mlékárenský výrobek roku 2024.

Bohumil Brejžek



Předání jedné z cen.



Mezi oceněnými byli i Mlékárna Valašské Meziříčí a Moravia Lacto.

INZERCE

OLMA OD 1967

LÁSKA

Florian SMETANOVÝ JOGURT JAHODA

...na celý život!

olma.cz

Třetina malých a středních exportérů ztratila trhy

Třetina malých a středních exportérů ztratila za posledních 12 měsíců některé své trhy kvůli rostoucím nákladům, ale také kvůli válce na Ukrajině. Řada z nich však bravurně našla trhy nové. Jsou mezi nimi i firmy potravinářské. Polovina exportérů plánuje vstoupit na nové trhy, ale jako úskalí vnímá rostoucí náklady. Další zajímavá data přináší aktuální průzkum agentury IPSOS pro Asociaci malých a středních podniků a živnostníků ČR (AMSP ČR) na téma export.

Dvě třetiny firem neztratily v posledním roce žádné trhy. Třetina firem, které o trhy přišly, uvádí trhy související s válkou na Ukrajině (v Rusku, na Ukrajině či v Bělorusku). „Ukazuje se, že české firmy jsou velmi schopné se poprat s krizí a problémy, které se na ně v posledním období valily“, říká Petr Milata, člen představenstva AMSP ČR a garant pro oblast exportu. Na druhou stranu třetina firem uvádí, že jejich konkurenceschopnost klesla částečně nebo dokonce výrazně. Je zřejmé, že více zahraniční trhy ztratily větší firmy s větším obrátem a větším podílem exportu na tržbách. Je to zapříčiněno hlavně orientací těchto větších exportérů na větší množství trhů, kde samozřejmě i riziko ztráty může být větší, s velkou pravděpodobností do těchto ztrát

trhů vstupuje i válka na Ukrajině. Vidíme však i poměrně pozitivní zprávy, kdy se nám poměr ztracených a získaných exportních trhů u jednotlivých skupin exportérů téměř překrývá.

Investice do zvýšení konkurenceschopnosti

Z průzkumu dále vyplývá, že většina firem se v následujících 2 letech chystá investovat do zvýšení své konkurenceschopnosti. „Chut’ českých exportérů investovat do konkurenceschopnosti je vysoká již delší dobu. EGAP loni podpořil vývoz českých firem do zahraničí v objemu 41,2 miliardy korun a z toho plných 36,2 miliard připadá právě na investice. Trend pokračuje i letos, kdy podporujeme například objemově významné investice do rozšíření stávajících kapa-

cit exportujících firem,“ doplňuje David Havlíček, předseda představenstva EGAP. S investicemi do rozvoje a modernizace umí nově pomoci i Česká exportní banka (ČEB). „Investice do digitalizace, nových technologií nebo snižování energetické náročnosti posilují vývozní potenciál a konkurenceschopnost firem. Jsem rád, že právě v těchto oblastech můžeme firmám nově nabídnout konkrétní finanční produkty včetně úvěrů, záruk i odkupů pohledávek“, říká Daniel Krumpolc, generální ředitel ČEB.

Firmy počítají se vstupem i na nové trhy

„Průzkum z mého pohledu přináší i optimistické zjištění, kdy téměř dvě třetiny firem uvedly, že neztratily své exportní trhy a více než třetinu z nich se podařilo nový trh získat. Zároveň polovina firem plánuje do dvou let na nové trhy vstoupit. Průzkum potvrzuje klíčovou roli bank, které svými produkty a službami pomáhají s exportními aktivitami svých klientů,“ uvádí David Formánek, člen představenstva KB zodpovědný za korporátní a investiční bankovníctví.

Více než polovina firem plánuje během následujících dvou let vstoupit na nové trhy, většinou na ty evropské. (egi)

Acidofilní mléko plnotučné z Valašska se stalo vítězem v soutěži Mlékárenský výrobek roku 2023

Privatizací Beskydských mlékáren v roce 1992 vznikla Mlékárna Valašské Meziříčí, spol. s r.o. a tak vloni, jak jsme v magazínu Agrární a Potravinářský obzor připomenuli, oslavila již 30 let svého založení. Její výrobky hodnocené v různých soutěžích skoro pokaždé bodují. Především vzpomeňme soutěže Mlékárenský výrobek roku, hodnocený již léta na VŠCHT Praha odborníky z řad mlékařů, ale i chemiků a nezávislé novinářské poroty. Mlékárna Valašské Meziříčí se zařadila mezi významné výrobce kysaných mléčných výrobků České republiky. Zákazníci si je oblíbili především pro jejich vysokou kvalitu a lahodnou chuť. Za těmito úspěchy stojí zaměstnanci společnosti, ale i producenti mléka, z části i ekologičtí zemědělci. Mléčné výrobky jsou zastoupeny v celé síti obchodních řetězců i ostatních prodejen a jsou k dostání i na Slovensku.

I letos se sešli odborníci k výběru toho nej z nabídky mlékařenských výrobků, v detailu to přinášíme na předšlé stránce. Nyní se však budeme věnovat Mlékárně z Valašského Meziříčí, která v kategorii Zakysané mléčné nápoje, jak jsme zmínili, opět zabodovala. **Mlékárenským výrobkem roku 2023 se stalo Acidofilní mléko z Valašska plnotučné 3,6 %, PET 950 gr.** Stejný výrobek získal také druhé ocenění, a to 2. cenu médií. V soutěži zabodoval i další z výrobků Mlékárny Valašské Meziříčí v kategorii Jogurty a skyr – Smetanový jogurt z Valašska oříšek. Stal se finalistou soutěže.

Nejprodávanější výrobek valašské mlékárny

„Acidofilní mléko z Valašska plnotučné patří k nejprodávanějším výrobkům Mlékárny Valašské Meziříčí, zákazníkům tak bezesporu velmi chutná. Za celou dobu jeho výroby jsme neupravovali recepturu, zákazníci si tak i dnes mohou dopřát výrobek ve stejné kvalitě, jako před lety, kdy jsme s jeho výrobou začali. Acidofilní mléka, tedy kysané mléčné výrobky, jsou vhodné prakticky pro všechny věkové kategorie. Obsahují probiotické kultury – Lactobacillus Acidophilus, Bifidobacteria, Streptococcus Thermophilus,“ uvádí Zdeněk Bukovjan, Sales&Marketing manager Mlékárny Valašské Meziříčí. „Ocenění odborné poroty je pro nás motivující, zcela určitě dodává důvěryhodnosti naší snaze o zachování tradiční chuti a vysoké kvality výrobku. Těší nás, že se i odborníci výběrem právě tohoto výrobku ztotožnili s názorem laické veřejnosti, která výrobek „oceňuje“ jejich stále rostoucí spotřebou již mnoho let,“ dodává Zdeněk Bukovjan.

Produkce mléka v ekologickém režimu

Mlékárna Valašské Meziříčí uzavřela spolupráci v dodávkách BIO mléka s firmami AGROFYTO Lidečko a JAVORNÍK Štítná nad Vláří již před mnoha lety. Stejně tak i s dalšími spolehlivými dodavateli mléka, kteří dodávají tu nejlepší surovinu především z Valašska. „Mléko obsahuje ideální poměr všech potřebných živin. Je bohatým zdrojem bílkovin, minerálních látek, jako je vápník, fosfor, sodík, hořčík a draslík. Obsahuje také vitamíny, zejména skupiny



B, dále v malém množství vitamíny A, D, E, K. Vitamíny A, D, E, K jsou rozpustné v tucích a v případě odtučněného mléka se tyto vitamíny vytráčí. V mléce jsou enzymy a mikroorganismy, tvoří pro zdravou výživu velmi zajímavou mikroflóru,“ uvádí Ing. Ludmila Mužikovská, AGROFYTO Lidečko, dodavatel BIO mléka pro Mlékárnu Valašské Meziříčí. „Konvenční mléko se v podstatě neliší svým laboratorním složením od BIO mléka, liší se ale způsobem chovu dojníc. Tedy pastvou na nehojených pastvinách s různorodými porosty travními i bylinnými, jsou krmeny potravou bez chemických preparátů nebo bez modifikovaných krmiv (GMO, některá řepka, sója). Žijí v přirozeném prostředí, žerou přirozenou stravu, a výsledek jejich produkce nezanedbává negativní stopy v našem organismu v podobě různých alergií a usazování cizorodých látek,“ dodává Ing. Ludmila Mužikovská.

Přednosti mléčného tuku

V domněnku, že jíme zdravěji, když odbouráváme z mlékařenských výrobků tuk, děláme opak a zbytečně se zbavujeme těch nejvýživnějších látek obsažených v mléce. Mléko je základem zdravého životního stylu a mělo by být každodenní součástí jídelníčku každého člověka. Je potřeba, aby konvenční mléko ztratilo neoprávněné stigma, a to, že obsahuje mnoho tuku, a že

je tento tuk špatný. Mléčný tuk obsahuje omega-3 mastné kyseliny stejné jako jsou v olivovém oleji, který je prezentován jako tuk prospěšný zdraví (zejména kardiovaskulárnímu systému). U všech dojníc, od kterých pochází mléko pro výrobky naší mlékárny, je kontrolován jejich zdravotní stav. Při každém svozu pracovníci mlékárny odeberou vzorek mléka a tím zjišťují, zda nejsou v mléce stopy reziduí (z desinfekčních prostředků, případně z léčené kravy). Výroba konvenčních a BIO produktů v zásadě není odlišná. Hlavní rozdíl spočívá zejména v použití odlišných surovin mléka a ovoce. Pod-



Bifidobacterium, Streptococcus Thermophilus). Je vhodné pro všechny věkové kategorie s obsahem 3,6 % tuku. Výrobek je k dostání ve dvou typech obalů, v kartonu 500 g a plastové lahvi 950 g. Můžete si ho zakoupit v síti prodejen Billa, Albert, Globus, Tesco, Makro v nezávislé síti.

Smetanový jogurt z Valašska oříšek

Smetanový jogurt oříškový s příchutí na dně kelímku obsahuje 8 % tuku. Vyráběn je z kvalitního českého mléka. Smetanové jogurty z Valašska jsou vyráběny tradiční metodou a je tak zajištěno jejich přírodní složení. Kromě nepostradatelného vápníku jsou bohaté i na jogurtové bakterie, které přirozenou cestou regulují střevní mikroflóru. Můžete si ho zakoupit v Albert, Kaufland, Globus, Tesco v nezávislé síti.

Eugenie Línková

statou výroby BIO produktů je zajištění oddělené výroby a svozu mléka či použití ostatních surovin v BIO kvalitě,“ uvádí MVDr. Jana Novotná, ředitelka Mlékárny Valašské Meziříčí.

Certifikáty Mlékárny Valašské Meziříčí

Mlékárna Valašské Meziříčí je držitelem **certifikátu IFS a Certifikátu o ekologické produkci vydaného společností KEZ Chrudim**, což opravňuje k použití loga „biozebrý“, tedy označení BIO produktů. I tato ocenění jsou zárukou toho, že její výrobky mají i základní surovinu, tedy

mléko, v té nevyšší kvalitě. Více než 98 % zpracovávaného mléka je navíc certifikováno dle systému Q CZ certifikace. Jedná se o režim jakosti, který jde významně nad rámec kritérií stanovených pro syrové mléko. Pro dosažení této kvality je třeba důsledná hygiena, kvalitní krmivo, výživa, zdraví a životní podmínky zvířat na farmách.

Acidofilní mléko plnotučné

Kysaný mléčný výrobek obsahuje probiotické kultury (Lactobacillus Acidophilus,

Ovesná kaše

Máte čas od času problém dostat do dětí snídani? Zkuste výbornou acidofilní kaši s fo-odstylingem, kterému žádný precek neodolá! Potřebujete k tomu 90 gramů ovesných vloček a 250 g Acidofilního mléka. Vločky se přes noc namočí do vody a ráno 10 minut povaří s přidávkem acidofilního mléka. Kaše se ozdobí sezonním ovocem a polije čekanovým sirupem nebo medem.



Vyznamenané acidofilní mléko plnotučné z Valašska, další favorit ceny nejmlékařenský výrobek.

První ročník veletrhu Czech Food Expo

Své třicáté narozeniny slavil veletrh HOBBY ve dnech od 11-14. května v Českých Budějovicích na výstavišti spolu s prvním ročníkem potravinářského veletrhu CZECH FOOD EXPO. České potraviny tak doplnily 30. ročník výstavy nejen pro zahrádkáře a kutily. Na své si tam přišli také milovníci různých zajímavostí a vychytávek pro domácnost. Šéfkuchař Luboš Rychvalský nabídl k ochutnávce své dobroty návštěvníkům a celý sobotní den vařil z kvalitních českých surovin od českých výrobců Ondřej Slanina z pořadu Kluci v akci. Během veletrhu tak lidé ochutnávali a měli i možnost nakoupit tradiční i netradiční české potraviny. Počasí se moc sice nevyznamenal, i tak se ale obou veletrhů zúčastnilo 38 189 návštěvníků. Představily se samozřejmě i pivovary, lihovary a vinařství.

„Tímto krokem chceme reagovat na požadavky návštěvníků i vystavovatelů, abychom se ještě víc věnovali problematice českých potravin. Naší ambicí je ukázat české potravinářství nejen z pohledu kvality, ale i pestrosti a širší celé produkce,“ uvedl ředitel výstaviště Mojžíř Severin. Na veletrhu se představilo 80 vystavovatelů, kteří prezen-

tovali potraviny z celé České republiky. Součástí veletrhu byly ochutnávky, soutěže nebo vzdělávací program.

Dalším zpestřením v pavilonu T1 kde se soustředili potravináři byl i kuchař Miroslav Dušek, který vařil pro tři americké prezidenty i zpěvačku Glorii Estefanovou. Na veletrhu se svými aktivitami představila i domovská Jihočeská univer-

zita a Česká zemědělská univerzita. Při veletrhu předala svá ocenění nejlepším výrobcům jihočeská agrární komora.

Budějovické výstaviště loni skončilo ve ztrátě po zdanění 7,9 milionu korun, předloni bylo v zisku 10,8 milionu. Tržby z prodeje výrobků, služeb a zbo-



ží loni meziročně stouply o 30,5 procenta na 84,6 milionu Kč.

Od této chvíle se už jen můžeme těšit na veletrh Země živitelka. Ta se bude



Na stánku ministerstva zemědělství se ochutnávaly výrobky ze soutěže Regionální potravina

konat od 24. do 29. srpna. Jedná se o nejnavštěvovanější a největší zemědělskou výstavu v České republice. Letošní podtitul zní – Na cestě k udržitelnosti. Jako tradičně se zde prezentují všechny zemědělské obory, probíhají odborné

semináře a bohatý program pro veřejnost. Agrosalon propaguje i české potraviny. V minulém roce zavítalo na Zemi Živitelku přes 114 tisíc návštěvníků. Představilo se tady více než 600 vystavovatelů.

Eugenie Línková

Soutěž „Chutná hezky. Jihočesky“ oslavila 17. ročník

Sedmnáctý ročník regionální přehlídky potravinářských produktů, který pořádá Regionální agrární komora Jihočeského kraje, přinesl opět několik rekordů. Tím hlavním z nich je rekordní počet přihlášených jihočeských výrobků vyjádřený číslem 156. Soutěžilo se celkem ve dvanácti kategoriích od masných a mléčných výrobků, přes pekařské a cukrářské, až po ovoce a zeleninu, pivo (s výstavem do 10 tis. hl za rok) nebo med. Mnozí výrobci, mající se soutěži již bohaté zkušenosti z minulých ročníků, se vrátili s novými produkty, aby také pro ně zkusili (a mnozí úspěšně) získat známku, která je bude doprovázet při často tvrdých bitvách s konkurencí. I tak se mezi soutěžícími objevilo sedm úplných nováčků.

Podmínkou k účasti v soutěži je, aby výrobek vznikl na území Jihočeského kraje – a pro její uchování stačí, aby ve svém složení zůstal bez větších změn. O tuto známku již usilovalo přes 2 300 produktů a 528 z nich, spolu s těmi letošními, ji již získalo. A i když se často jedná o regionální produkty, v jejichž názvech znějí místní jména z celých jižních Čech, výjimkou nejsou ani výrobky s nádechem exotiky – například vítězem v kategorii „Pekařské výrobky“ s – opět rekordním – počtem 42 přihlášených produktů se stal chléb Leipomo ze stejnojmenné pekárny z Českých Budějovic, která vychází z finských receptur. Zvláštní cenu v kategorii „Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě, sušené, proslazené nebo nakládané a nealkoholické nápoje“ si odnesla Lucie Faktorová alias Chilli Lady z Hluboké u Borovan za Chilli chutney



Předávání cen vítězům soutěže Regionální potravina Chutná hezky. Jihočesky se ujala ředitelka tamní RAK Ing. Hana Šťastná, první zleva.

s cibulí, a tedy za produkt inspirovaný indickou kuchyní. O vítězi kategorie „Alkoholické nápoje (kromě piva)“ ze Svachovy Lhotky u Mirkovic zase platí, že svou Svach's Old Well Whisky – Sherry pozval návštěvníky veletrhu na západ Evropy.

U názvů potravin se často vychází z jihočeského místopisu

Ani pokud zůstaneme „jen“ u jihočeského místopisu, nebude nabídka chudá. Vždyť tu soutěžily v různých kategoriích Krumlovský koláč z Pekařství Nodes, Lhenická



Vyznamenané potraviny v regionální soutěži Chutná hezky. Jihočesky.

ovocná šťáva, Džem z Mazeřova – ten jahodový, Písecký pršut z Maso – uzeniny Písek, a. s., Husinecký pecen firmy Siria Invest, anebo Med ze Štípkolas či Malšický med medovicový. Ředitelka Regionální agrární komory Jihočeského kraje Ing. Hana Šťastná k tomu dodává: „Místopisu v názvech produktů skutečně postupně přibývá, dá se dokonce mluvit o trendu.“

V některých kategoriích se pozice musela rozdělit mezi dva účastníky. „Rozhodování

bylo v některých kategoriích opravdu těžké,“ dosvědčuje ředitelka, která je zároveň skutečně duší celého projektu, její energie provází neodmyslitelně každý další ročník soutěže. A které z kategorií byly takto náročné? Tak například „Masné výrobky tepelně opracované, včetně uzených mas“ mají dvě první místa - Rybí kuličky firmy Tilapia z Hrobů u Chýnova a Bylinkovou pečeň firmy Antoni CZ z Dolního Třebonína. Mezi cukráři sice zvítězil dort Paříž od Pekárny Srnín, ale o dvě třetí místa se dělila Cukrárna Šarlotka Stanislava Víchy z Českých Velenic a Kateřina Návarová z Vodňan, protože souboj mezi dortem s višněmi a likérovou pralinkou Ořechovec zkrátka dopadl nerozhodně. Dodejme, že v této kategorii se udělala i zvláštní cena za křišťálová lízátka z Pošumaví Ivetě Lahovcové do Prachatic. „Bitva probíhala například i v kategorii pivní,“ upozorňuje ještě Hana Šťastná.

A hezky jihočesky se ochutnávalo i na malém tržišti u pódia

A kdo si v soutěži nejvíc „medil“? Určitě Milan Čaloun ze Staré Vráže u Písku, který se

nijak netají tím, že je zkrátka „Vášnivý včelař“. Jeho Med květový lesní letos vyhrál první cenu, stejně jako loni jeho jednodruhový Lipový med. Pro Milana Čalouna to byla celkově čtvrtá účast v soutěži – a protože svou práci žije opravdu naplno, ani pro něj to dožijet nebyla účast poslední. Jeho medy, podobně jako produkty dalších pěti desítek účastníků, chutnají hezky. Jihočesky.

„Jednou z hlavních podmínek přijetí potravin a nápojů do Chutná hezky. Jihočesky je i jejich dostupnost v maloobchodě nebo v přímém prodeji,“ vysvětlila ředitelka RAK JČ Hana Šťastná, kterou velmi potěšilo vyhlášení této soutěže právě při příležitosti veletrhu Czech Food Expo a Hobby na výstavišti v Českých Budějovicích. „Myslím, že do kontextu zmíněných expozic naše údalost velmi dobře zapadla“, uzavřela Hana Šťastná. Návštěvníci se v prostředí plném chutí a kutilských lákadel dozvěděli názvy oceněných výrobků a uviděli i tváře jejich výrobců v regionu. Při této příležitosti navíc mohli návštěvníci poblíž pódia nalézt i malé jihočeské tržiště, kde byly tyto dobré produkty nabízené k ochutnání.

Eugenie Línková



Účastníci soutěže s diplomy.

Vitaminátor dodává pooperační stravu většině nemocnic v ČR

Filip, Slavomír a Tomáš Soškoví, to byli postupně původními majiteli rodinné firmy Vitaminátor v Sosnové na Opavsku. Historie dnešního Vitaminátoru se začala psát v roce 1921, kdy se uvedení předci poprvé přistěhovali do obce Sosnová na Opavsku. Byli zde mezi prvními českými obyvateli a jako praví zemědělci začali pěstovat ovoce a zemědělské plodiny. Díky své pracovitosti a tisícům hodin stráveným v sadech a na polích si dědeček, Filip Soška, mohl v roce 1932 dovolit, během pozemkové reformy, zakoupit bývalý zámek v Sosnové. Ten je po několika rekonstrukcích dodnes součástí a sídlem společnosti Vitaminátor. Bohužel v roce 1938 je rodinný majetek z hodiny na hodinu zabaven kvůli obsazení Sudet. Po válce je usedlost navracena, ale v březnu 1948 opět vyvlastněna. A až v roce 1993 byl rodině Soškových, v restitučním procesu, majetek vrácen.

Statek se však nacházel ve velmi zuboženém stavu, bez jakékoliv mechanizace, se zničeným zavlažovacím systémem. Pole byla zdevastována, plná plevelů, v sadech se nacházely přestárlé stromy. Navzdory tomuto neutěšenému stavu se dědeček současného jednatele firmy Davida, Slavomíra Soška, rozhodl usedlost v Sosnové kompletně rekonstruovat.

Díky právě houževnatosti a obrovskému pracovnímu nasazení se Slavomír Soškoví a následně jeho synoví Tomáš s manželkou podařilo od roku 2002 obnovit produkci ovoce. Hlavními plodinami se staly červený a černý rybíz, švestky a jabloně. Z počátku rodina chtěla pouze produkovat ovoce a zemědělské plodiny (obilí, brambory), postupem času ale začali uvažovat, jak zvýšit přidanou hodnotu jejím výpěstčkům a začali sadařské výpěstky zpracovávat ve 100% přírodní šťávy. Tři roky před svou smrtí začíná Slavomír se synem Tomášem Soškou realizovat v roce 2006 v úzké spolupráci s firmou Voran mobilní pojiždnou linku – moštárnu na zpracování měkkého ovoce. Linku si nechali patentovat a začali vyjednávat i s dalšími farmáři ohledně případné spolupráce ve výrobě 100% přírodní šťávy. V roce 2009 rodinu navždy opouští Slavomír Soška a syn Tomáš s úctou k jeho odkazu ten samý rok zakládá společnost Vitaminátor, s.r.o. V té době si už rodinná firma mohla dovolit sestavit i řídicí tým ze stejně zapálených pracovníků a do čela se jako ředitelka dostala zkušná Ing. Libuše Citronová, která ve firmě působí dodnes. David Soška byl druhou rukou svého otce a staral se primárně o zpracovatelskou činnost firmy. Manželka Hanka měla na starost veškerou operativu, která byla nezbytná pro chod firmy. Po nečekané smrti zakladatele a vizionáře Tomáše Sošky se do čela společnosti postavil syn David.

A právě jemu, který již od doby studií spolupracoval s otcem na chodu firmy a po úmrtí firmu Vitaminátor řídí jako jednatel, jsme položili pár otázek k vývoji firmy.

►Můžete popsat zásadní změny ve firmě od doby založení do současnosti?

I když jsem byl s otcem na farmě již od roku 2007, tak vždy byl pro mě tím hlavním iniciátorem, vizionářem a měl

skvělé nápady, které firmu malinkými krůčky vždy posouval dopředu. Proto na Vaši otázku odpovím tak, že hlavní změnou ve firmě je určité úmrtí mého otce v roce 2018, protože tímto dnem došlo k tomu, že jsme se rozhodli o budoucnosti firmy. Vzhledem k tomu, že jsem ve firmě působil s otcem přes 10 let na pozici výrobního manažera, rozhodli jsme se, že převzmu vedení firmy a budeme se snažit pokračovat v díle otce a naší rodinnou firmu dále rozvíjet. V tom mi samozřejmě pomáhá i rodina, která se na činnostech firmy rovněž podílí. Velkou pomocí je i kolektiv firmy, který nám těžké období pomohl přečkat. Hlavně paní Ing. Citronová, která je ve vedení firmy od roku 2009, je moji pravou rukou a pomáhá mi ve zdárném vedení firmy.

Další významnou změnou bylo rozhodnutí nevyužívat naší mobilní patentovanou moštárnu v provozu na pozemních komunikacích, z důvodu velkého rizika poškození. Proto jsme od našeho původního záměru využívání služeb moštování pro farmáře a zahrádkáře po celé ČR museli po 5 letech odstoupit. Dnes pokud si někdo chce zpracovat svoje výpěstky, může se u nás objednat a surovinu dovést, my mu rádi jeho ovoce zpracujeme a předáme mu hotový mošt z jeho ovoce.

Aktuálně tedy máme stacionární linku, kterou postupně modernizujeme a nakupujeme nové technologie. V současné době vyrábíme 13 druhů ovocných a zeleninových šťáv a 8 druhů přesnídávek. Tyto produkty plníme do jednorázových kelímků, do obalů dopack a dále do spotřebitelského balení o objemu 5l. Mimo tyto standardní produkty doplňujeme sortiment o např. rakytníkový olej, pečené čaje, sirupy apod.

►Váš otec Tomáš Soška se jako manažer velice snažil dostat své produkty především do škol. Díky projektu „Ovoce do škol“ se podařilo široké pokrytí zdravými svačinkami zejména ve školách. Můžete upřesnit tuto akci a trvá to dodnes?

Ano, tento projekt byl základem pro náš ekonomický růst a rozvoj. Vzhledem k tomu, že hospodaříme v ekologickém systému vyrábíme část naší produkce v BIO kvalitě a právě poptávka po BIO produktech

v programu ovoce a zelenina do škol byla v té době velká.

Spolupracujeme již přes 10 let s firmou Come vending s.r.o., která byla hlavním dodavatelem do tohoto programu a zároveň obhospodařovala i 500 výdejních automatů ve školách, ve kterých nabízela zdravé svačinky. Proto nám tento „Školní projekt“ pomohl v tom, že jsme dodávali 5x ročně naše šťávy a přesnídávkové pro téměř 110 tisíc žáků v základních školách v ČR. Žáci nejen že dostávali naše produkty přes již zmíněný projekt, ale zároveň měli možnost si v automatech na chodbách škol, naše produkty rovněž zakoupit.

Od loňského roku se bohužel z důvodu úspor („vládních škrtů“) snížila podpora státu na tento dotační titul. Došlo k tomu, že děti mají nárok na tento titul pouze na nižším stupni základních škol a zároveň snížili hodnotu výše podpory na jeden ks dodávaných produktů pro děti. A vzhledem k tomu, že rostly vstupní surovin a obalového materiálu a zároveň náročná logistika našich BIO produktů do škol, dostali jsme se do situace ekonomické udržitelnosti a omezili jsme dodávky do tohoto projektu. Aktuálně dodáváme přes program „Školní projekt“ pouze 50 – 100 tisíc kusů za celý školní rok.

►Zatím se ale až tak moc neví o dalším nesmírně důležitém projektu zacíleném na zdravou výživu pacientů v nemocnicích v podstatné části ČR. Až když se tam člověk dostane a nebo tamtéž navštěvuje rodinné příslušníky, vidí jako hlavní jídlo po operaci jablečné přesnídávkové od Vitaminátoru, případně přesnídávkové v kombinaci s jiným ovocem nebo zeleninou, např. s mrkví, dyní, červenou řepou, černý rybíz a řada dalších v podstatné části ČR.

S našimi výrobky značky Vitaminátor se mohou pacienti setkat téměř ve všech fakultních nemocnicích v ČR, v cca 60% nemocnicích místního významu, v senior centrech v rámci ČR a v dalších podobných zařízeních. Nutno uznat, že v tomto segmentu nám pomohla „doba covidu“, když byly zavřené školy a další zařízení. Museli jsme proto úplně přepracovat naši obchodní strategii, a zaměřili jsme se právě na tento segment. Toto byl dobrý krok pro další rozvoj naší společnosti.



Na snímku je třetí zprava současný jednatel firmy Vitaminátor David Soška a vedle v brýlích je jeho bratr Ondřej

Do těchto zařízení dodáme jednorázové výrobky, které jsou pohodlnější pro skladování, výdej, a hlavně obsahují dávku vhodnou pro pacienty. Klademe důraz na kvalitu, hlavně na vstupní suroviny, které jsou primárně z České republiky a jsou vyráběny bez přidání jakýchkoliv konzervantů, barviv, cukrů, vody, a navíc jsou vyráběny lineárně po celý rok.

►Co je podle Vás důvodem zájmu nemocnic, ale i pacientů po vašich výrobcích tohoto rázu? Máte zpětné vazby přímo z nemocnic? Recenze od nemocnic, ve kterých působíme již několik let, dále hlavně to, že pacient potřebuje nejen dobrou službu odvedenou pracovníky nemocnice, ale když už musí být hospitalizován, tak i přísun vitamínů je pro rekonvalescenci velmi dobrý. A to jsou přesně naše výrobky. Lahodný, zdravý výrobek z čerstvých surovin, zároveň velmi osvěžující a splňující limity dle nutričních terapeutů jednotlivých oddělení.

Když jsme si dělali průzkum u pacientů ve Vojenské nemocnici Praha, tak např. po operaci střev nebo žaludku je pro pacienty k dispozici pouze čistý bujon a poté různé šťávy a přesnídávkové minimálně po dobu 3-5 dní. A to jedině od Vitaminátoru. Pacienti je vysoce hodnotili a jak nám sdělil jeden z pacientů, zejména po přesnídávkách, se tak zvané vždy jen zaprášilo. Nestalo se, že by se jí někdo z pacientů vzdal nebo nad ní ohrnoval nos.

►Dostalo se vám několika ocenění a to za jaké výrobky a při jaké příležitosti?

Prvním oceněním byla BIO potravina roku 2009 za 100% BIO jablečnou šťávu. Od té doby jsme měli několik ocenění např. Regionální potravinu Moravskoslezského kraje, ocenění všech produktů značkou Opavské Slezsko, Zlatý klas (Hlavní cena Země Živitelka) na produkt Jablečná šťáva s malinou apod. Aktuálně disponujeme rovněž oceněním značky Klasa na produkty přesnídávek (120g jablko, jahoda, ostružina a 120g jablko, mrkev, dýně). Velmi si všech ocenění vážíme a stále se snažíme inovovat a přicházet s novými kvalitními produkty.

►Dnes firmu řídíte vy a jistě chcete dál rozvíjet firmu a to jak technicky, modernizací výroby, tak i novými produkty. Dá se ještě něco vlastně vymyslet nového při zpracování ovoce na šťávy, přesnídávkové a nebo z hlediska obalů?

Cílem je vyrábět kvalitní výrobky z ovoce a zeleniny. Proto lze postupně rozšiřovat sortiment výrobků, případně zcela nové produkty, které bychom si sami uměli v naší farmě vyrobit. Toto je spjaté s inovacemi, nad kterými samozřejmě přemýšlíme, ale konkrétně bych zde nebyl. Vše ale souvisí i od velikosti naší farmy, hlavně skladovacích a výrobních prostor, které jsou dnes již na hranici své kapacity, a proto aktuálně řešíme výstavbu nové haly, která by vyřešila tento problém a nastartovala nás v dalším rozvoji.

►Máte nejen smluvní partnery na dodávky, ale i vlastní sady. Jaká je jejich skladba a uvažuje se i o jejich rozšiřování co do hektarů, tak i skladby ovoce?

Hospodaříme celkem na ploše 78 ha, z toho na 43 ha jsou aktuálně ovocné sady. Hlavními výpěstky byly po dobu téměř 30 let v Sosnové černý a červený rybíz. Vzhledem k tomu, že sady rybízu jsou již velmi staré a výnosnost podstatně klesá, rozhodli jsme se tyto sady postupně obnovit za plodiny, které jsou pro nás stěžejní a to jsou právě jablka. V minulém roce jsme za podpory ministerstva zemědělství vysadili nových 4.000 jabloní na rozloze 4 ha, které jsme opatřili závlahou. Tento rok obnovujeme i starší výsadby jabloní a dosadili jsme i nové druhy stromů (hrušně, švestky, třešně, rýn-gle, meruňky, broskve, višně). Tato výsadba je určena hlavně pro samosběr, určený široké veřejnosti a abychom mohli rozšířit tzv. prodej ze dvo-



V době kovidové poskytla firma Vitaminátor jak nemocnicím tak některým domovým důchodcům dary v podobě zdravé výživy

ra a dodávat i čerstvé ovoce do našich 2 podnikových prodejen. Dále obnovujeme sady rybízu a malin.

►Všimli jsme si, že se supermarkety nyní lákají k nákupech dobrých od Vitaminátoru Billa. Kde jinde si může zájemce koupit vaše produkty a máte i zasilatelskou službu?

Je velmi těžké se dostat obchodně do celé sítě jednotlivých řetězců, nicméně je několik drobnějších projektů, které nám malým producentům pomáhají např. Regionální koutek řetězce Billa, ve kterém naše produkty jsou již několik let. Dále v loňském roce se nám podařilo navázat spolupráci s řetězcem Globus, kde však rovněž dodáváme pouze regionálně do hypermarketů Opava, Ostrava a Havířov. Dále jsou to menší sítě marketů Tempo, Terno, a prodejny zdravé výživy. Provozujeme rovněž vlastní e-shop, kde pro logistiku našich produktů využíváme zasilatelskou službu. Pro ostatní a stěžejní obchod B2B využíváme převážně vlastní logistickou dopravu, která zaváží zboží každý týden dle pravidelných závozních trasách po celé ČR.

**Eugenie Línková
foto archiv firmy
Vitaminátor s.r.o.**

VITAMINATOR
RODINNÁ FIRMA S TRADICÍ

Bc. David Soška
jednatel společnosti
+420 732 266 635
soska.david@vitaminator.cz

Sosnová 107, 793 14 Sosnová

www.vitaminator.cz

Pekařům zachránilo život zastropování cen energií

I letos pořádá Svaz pekařů a cukrářů v České republice jednu z jejich nejvýznamnějších akcí, již je soutěž Chléb roku. Než ji v detailu představíme, je dobré si přiblížit tuto tak významnou organizaci, která aktuálně sdružuje 123 členů – pekárny a cukráren, dodavatelů strojního zařízení a technologií, surovin a služeb pro výrobce a potravinářských škol a učilišť. Činnost Svazu řídí představenstvo, které realizuje strategické cíle a priority stanovené valnou hromadou. Podnikatelské a organizační úkoly Svazu jsou zajišťovány prostřednictvím servisní organizace Pekař cukrář s.r.o.

Svaz reprezentuje své členy při jednáních s profesními potravinářskými svazy v tuzemsku i zahraničí. Úspěšně navázal v podmínkách 21. století na bohaté historické cechy a tradice českých pekařů a cukrářů. V čele Svazu pekařů a cukrářů v ČR, z.s. (SPaC) stojí výkonný ředitel Ing. Bohumil Hlavatý, jemuž jsme v rozhovoru položili několik otázek.

► Svaz pekařů a cukrářů má dlouhou historii a je znám nejen odborné veřejnosti, ale z různých výstav a soutěží o vás ví i běžní spotřebitelé. Jak dlouho svaz existuje a jaké má nové vedení v jehož čele stojíte další plány k rozvoji této stavovské organizace?

Svaz pekařů a cukrářů v ČR byl založen již v roce 1991 a navázal na činnost pekařského cechu z dob 1. republiky. Oslavili jsme tedy již více jak 32 let činnosti. Od začátku loňského roku pak Svaz obměnil své vedení, do čela Svazu byl zvolen jako nový předseda představenstva pan Petr Křivka, majitel Pekařství Křivka z Velkých Pavlovic. A já jsem pak nahradil v pozici výkonného ředitele pana Jaromíra Dřízala, který odešel po více jak deseti letech do důchodu. Do funkce výkonného ředitele SPaC jsem nastupoval s tím, že se pokusím převzít veškeré dobré aktivity, které Svaz dělal pro své členy a pekárenský průmysl obecně, a k tomu se budu výrazně věnovat propagaci Svazu a pekařině přes média na naše spotřebitele.

Bohužel než se nám společně s novou PR agenturou, se kterou spolupracujeme od února 2022 podařilo připravit konečný koncept strategie, přišel 24. únor a s ním válka na Ukrajině, která změnila životy nás všech, pekaře nevyjímaje. A stejně tak i Svaz musel velice rychle reagovat a přejít na krizovou komunikaci. Naším úkolem bylo vysvětlit našim spotřebitelům, v jaké situaci české pekárny jsou a že nárůst cen všech našich výrobků je nezbytnou reakcí na rychle stoupající ceny vstupů pekárny. Bohužel, této komunikaci jsme se museli věnovat až do konce loňského roku. Z prvotních plánů na propagaci kvalitního pekařského řemesla tedy mnoho nezbylo. Na druhou stranu mne osobně velice těší, že podle našich průzkumů více než 80% české populace situaci pekařů porozuměla.

► Jaká je vaše členská základna? Sdružujete jak malé, středně velké tak i velké pekaře. Kolik je vás dohromady a z kolika procent zásobujete trh kvalitním pečivem, chlebem a i cukrovím?

Svaz má v této chvíli cca 123 členů, z čehož je 57 pekárny. Ty však představují 85 výrobních závodů a v členských pekárnách se upeče více jak 65 % veškerého pečiva v České republice. Dále je našimi členy 40 dodavatelských společností, které jsou zastoupeny jak mlýny, tak dodavateli droždí a dalších surovin nezbytných pro pekárny, ale

i výrobci strojních technologií, nebo specializovaných IT řešení pro pekárny. A v neposlední řadě je mezi našimi členy 26 škol, od učilišť, středních škol až po univerzity. Ty spojuje to, že mají vždy učební/studijní obor pekař nebo cukrář.

► Co byste uvedl k rostoucím nákladům a těžké době pro potravináře a vás nevyjímaje jako profesní uskupení? O kolik náklady vzrostly a kolik to provozů bohužel tak zvaně neustálo?

Tak pekaři bohužel patřili a stále ještě patří k nejvíce postiženým průmyslovým odvětvím loňského roku. Zasláhl nás nejen bezprecedentní nárůst základní suroviny, tedy mouky, ale i dramatické zvýšení cen plynu a elektřiny. A pekárenský průmysl patří k těm energeticky náročným odvětvím. V součtu průměrný nárůst vstupů dosáhl již v jarních měsících více jak 100 % předchozího roku, avšak ceny se dařilo zvyšovat jen pozvolna a postupně, takže teprve koncem roku došlo ke zvýšení cen chleba a pečiva z pekárny meziročně o 45–50 %. To znamená, že většina pekárny si odnáší z loňského roku ztráty, které se budou muset pokusit uhradit v roce letošním. Ve druhé polovině roku 2022 se bohužel ukázalo, že nejhůře tuto situaci budou zvládat malé řemeslné pekárny, které z podstaty svého charakteru mají nejvyšší výrobní náklady a tedy i nejvyšší prodejní ceny. A zákazníci pod tlakem celkové inflace, a to zejména ve ven-



Výkonný ředitel Svazu pekařů a cukrářů Bohumil Hlavatý.

kovských regionech mají problém tyto ceny akceptovat a těmto řemeslným pekárnám se dramaticky propadl obrát a desítky z nich byly donuceny ukončit svoji činnost.

► Co by pekařům nejvíc pomohlo, mám na mysli vládu a její podpůrná opatření.

Pekárnám na konci roku obzvláště řečeno zachránilo život zastropování cen energií, protože situace byla skutečně neudržitelná. Bohužel, tato situace se vyřešila až koncem roku. Pokud by toto opatření bylo nastaveno dříve, mohlo to zachránit život mnoha dnes již zaniklým pekárnám. Dalším problémem, se kterým se některé pekárny musely vyrovnat bylo to, že kompenzace za vysoké ceny energií za rok 2022 byla přislíbena pouze tzv. velkým podnikům, ne malým a středním. Bohužel, kritériem pro velikost podniku je mj. i počet zaměstnanců, kde hranice je stanovená na 250. A většina středně velkých pekárny, které tvoří páteř pekárenského průmyslu v ČR, se pohybuje právě na hranici 250ti zaměstnanců, a tak mnohdy rozhodovaly 2–3 prodáváčky z jedné prodejny o tom, kdo kompenzace za energie dostane a kdo ne. A tato nešťastná situace vážně zasáhla i do pravidel standardní hospodářské soutěže.

► Je veřejnosti znám problém s dovozem obilí z Ukrajiny a jeho špatné

kvality. Zatímco okolní země jako je Polsko, Maďarsko, Slovinsko, ale i Slovensko a Rumunsko další dovozy co se na rok jejich doba prodloužila počínaje červnem odmítly, naše vláda chce dovážet dál. Zemědělci zastupovaní z valné části AKČR se bouří, jak vy jako svaz na tento problém nahlížíte?

Já zastávám názor, že v ČR se nějaké významné množství pšenice z Ukrajiny nevyskytuje, pokud tedy hovoříme o potravinářské pšenici. Na podzim byly zřejmě nějaké menší pokusy vyzkoušet umlít mouku z ukrajinské pšenice, ale ukázalo se, že tato pšenice není vhodná pro výrobu mouky určené pro klasické české pečivo. Navíc čeští zemědělci mají ještě hodně neprodané pšenice z loňské sklizně a proto dovoz další pšenice do ČR pozbývá ekonomický smysl. Pro nás pekaře je kvalita surovin na prvním místě, a proto si dobře hlídáme od koho a jakou mouku do našich výrobků dáváme.

► A ještě jedna nepříjemná otázka a to stran hmyzích mouček. Odborníci na zdravotní výživu a lékaři i mikrobiologové nevzali zprávu, že se od roku 2023 podle nařízení EU mají přimíchávat a to nejen do pečiva, cukroví, ale i masných výrobků až ze 30 % a to povinně do roku 2030. Jak tuto zprávu přijímáte?

Pokud je nám známo, Evropská komise v tuto chvíli pouze schválila některé druhy hmyzu pro použití v potravinářství a v potravinách. Zaregistrovali jsme i některé speciální výrobky z kategorie pečiva, které hmyzí moučku obsahují. Ty se však prodávají ve velmi omezené míře, ve specializovaných obchodech a jsou vždy výrazně označeny že obsahují hmyzí moučku. Tyto produkty jsou výrazně dražší, než klasické pečivo, cena hmyzí moučky několikrát násobně překračuje

cenu mouky, a zde si zákazníci sami aktivně připlácí za to, že podobné produkty chtějí ochutnat.

Ani v budoucnosti neočekáváme, že se hmyzí moučka do pečiva bude podávat běžně, vždy půjde o atypické produkty s výrazně vyšší cenou a přidanou hodnotou.

► Co byste řekl k modernizaci provozů u pekárny? Laik už nechápe, co vše se v pekárnách změnilo a jak se mění práce v oboru. Dá se s nadsázkou snad jen říci, že výroba kvásku se nemění a nebo ano?

Současná struktura výrobní kapacity se dá rozdělit na střední a velké strojní pekárny, které tvoří jádro celé výrobní kapacity s podílem více jak 80 %, a je jich zhruba 150, a pak malé řemeslné a rodinné pekárny s podílem kapacity 10–15 %, kterých je více jak 600. U strojních pekárny se obrovským způsobem rozevřely nůžky mezi těmi, které byly schopny v uplynulých letech investovat do moderních technologií a automatizace, a pekárnami investičně poddimenzovanými, kterých je bohužel většina. Moderní pekárny vykazují výrazně nižší spotřebu energií na výrobní jednotku, a mají mnohem vyšší efektivitu práce. Tyto pekárny proto byly schopny vykazovat zisk i během krizového roku 2022, na rozdíl od pekárny vybavených starou technologií a s velkou potřebou lidské práce. Ty většinou skončily v červených číslech a nyní jsou nuceny ke hrazení splátkových kalendářů za energie a suroviny z roku 2022. Pokud se tyto pekárny finančně nenadechnou a nebudou schopny v nejbližší době uhradit své závazky a samy investovat do nových technologií, jsou odsouzeny k postupnému zániku. Takto je bohužel ohroženo 40–50 % celkové kapacity pekárenského průmyslu v ČR.

Eugenie Línková

INZERCE

THE FACTORY AUTOMATION COMPANY

Perfektní team

Kompletní řešení pro sbírání, balení a paletizaci

FANUC

Průmyslové roboty, CNC stroje a CNC řídicí systémy

Kompletně navrženo a vyrobeno v Japonsku

Silný partner pro kompletní manipulační proces

Nikdo jiný Vám nenabídne tak ucelenou nabídku. Nejširší produktová řada v průmyslu umožňuje FANUC poskytovat vše, co potřebujete pro zrychlení, zpružnění a zefektivnění Vašich manipulačních procesů. Ideální roboty pro sbírání, balení a paletizaci umožňují perfektní synchronizaci a hladký průběh procesů od prvního do posledního kroku. Nezáleží, zda je Vaše zboží velké nebo malé, lehké nebo těžké, robustní či křehké, vždy máme perfektní řešení pro všechna průmyslová odvětví a aplikace. WWW.FANUC.CZ

Česko zná vítěze soutěže Chléb roku 2023

Ve středu 14. června se v Pardubicích uskutečnil 29. ročník největší tuzemské pekařské akce Dny chleba, na němž se sešli pekařští odborníci, aby společně vybrali vítěze prestižní soutěže Chléb roku. Soutěžilo se v pěti kategoriích a oceněny byly pekárny z celé České republiky.

Akce se konala ve zrekonstruovaných prostorách výstaviště Ideon Pardubice, kde se během dne prezentovaly jednotlivé pekárny a dodavatelé. Slavnostní ceremoniál zaštil římskokatolický kněz Zbigniew Czendlik a uskutečnil se tradiční obřad svěcení chleba. Součástí programu byla diskuse zástupců Ministerstva zemědělství, potravinářské komory ČR, Svazu obchodu a cestovního ruchu a Svazu pekařů a cukrářů v ČR. Tématem byla současná situace pekařského průmyslu.

Nejtěžší období pro pekaře

„Pekaři si v uplynulém roce prošli nejtěžším obdobím od sametové revoluce. Jeho příčinou byla válka na Ukrajině a extrémní nárůst cen vstupních surovin a energií. Jsme rádi, že i přes nelehkou situaci se do letošního ročníku soutěže Chléb roku přihlásilo 124 soutěžních vzorků, ze kterých naše odborná porota po dlouhém rozhodování vybrala vítěze jednotlivých kategorií,“ prohlásil výkonný ředitel Svazu pekařů a cukrářů v České republice Bohumil Hlavatý. Ten už dříve uvedl, že po zdražování energií a mouky ukončily činnost desítky pekáren, když účty za plyn se jim zvedly v průměru o 350 procent, některým podle svazu náklady stouply i desetinásobně.

Průměrná cena konzumního chleba od loňského podzimu stagnuje zhruba na čtyřiceti korunách, za tuto cenu ho pekaři prodávají, prodejci s cenami různě marketingové pracují. „Loňský rok jsme sledovali návrat k základním levnějším chlebům. Jsme optimisté, až se situace přežene, ceny ustálí, platy ustálí, myslíme si, že se lidé vrátí a budou preferovat kvalitu za vyšší cenu,“ řekl Bohumil Hlavatý s tím, že vývoj cen pečiva nelze předem odhadnout, bude záležet po létě na sklizni pšenice i na cenách energií. „Většina pekáren má zafixované ceny energií do konce roku, část kupují na spotovém trhu. Na konci roku budou kupovat energie na příští rok, to rozhodne o ceně pečiva,“ dodal.

Za aktuální problém označil mzdy zaměstnanců pekáren, které jsou podle svazu s průměrem 28 000 korun nejvyšší v celém potravinářském prů-



Předseda představenstva Svazu pekařů a cukrářů Petr Křivka

myslu. „Je to málo peněz za to, že vstáváte ve čtyři hodiny ráno v sobotu i v neděli a děláte poměrně těžkou manuální práci. Musíme dramaticky navýšit mzdy,“ doplnil Bohumil Hlavatý. Pokud se mzdy nezvýší, nebudou podle něj pekárny řádně fungovat. Pekaři jsou závislí na nekvalifikovaných pracovnících, protože je málo absolventů ze škol. Proto musí firmy lidi pracně zaučovat a kvůli nízkým mzdám jsou závislé na pracovnících ze zahraničí.

Bohumil Hlavatý také řekl, že připravovaná výměna na postu ministra zemědělství je podle něho dobrá zpráva. S lidoveckým předsedou poslanců Markem Výborným, jenž má vystřídat Zdeňka Neukulu ve funkci, se zná a očekává, že svaz s ním bude schopný komunikovat a diskutovat o situaci pekářů.

Chleby hodnotili soutěžní komisaři

Soutěžní chleby hodnotilo dvacet certifikovaných ko-

misařů. V propracovaném 100bodovém schématu hodnocení posuzovali senzorické parametry jednotlivých chlebů, jako je vzhled, tvar a objem chleba, kůrka, střídky, vůně a zejména chuť, jež je při hodnocení v soutěži Chléb roku nejdůležitější. Vítěze v kategorii Chléb mladých vybrali studenti Střední průmyslové školy potravinářství a služeb Pardubice. Vítězové jednotlivých kategorií soutěže získali oprávnění využívat ochrannou známku Chléb roku 2023; chleby, které obsadily druhé až páté místo pak nesou známku Chléb vynikající kvality.

Nejvíce ocenění získala pekárna BEAS

Absolutním vítězem se stal konzumní pšeničnožitný chléb s kmínem. „Obsahuje 75 procent žitné mouky, která je ze 40 procent prokvašená, a právě v tom spočívá ten úspěch,“ představil vítězný chléb vedoucí pekárny ENPEKA ze Žďáru nad Sázavou Vlastislav Šimon. Pecem zvítězil v kategorii chlebů s váhou 900 až 1200 gramů.

Mezi malými konzumními chleby 500 až 800 gramů se na prvním místě umístil dvoukváskový Hradišťan z pekárny BEAS v Choustníkovicích. Pekárna BEAS byla úspěšná i v další kategorii a sice v Novince roku – tato kategorie je určena pro pekárny i přísadařské firmy,



Chléb z pekárny Adélka

Ing. GABRIELA DERNEROVÁ, členka představenstva BEAS a.s. je na snímku uprostřed jak přejímá cenu.



Ladislav Unčovský, předseda představenstva ENPEK

INZERCE



Vítězné chleby pekárny BEAS

WWW.LADAGRILEMAN.CZ

GRIL SEZÓNA
JE KONEČNĚ TADY

NOVÉ BALENÍ
MÉNĚ PLÁSTU

PRÉMIOVÉ KLOBÁSY NA GRIL

Česká republika

— ECHT —
BAVORIŠ
ORIGINAL

95%
OBSAH MASA
BALENO V EKO BALENÍ

PRÉMIOVÉ KLOBÁSY BAVORSKÉHO
TYPU, VYROBĚNÝ Z ČESKÉHO
VEPŘOVÉHO MASA

ad Kade Grilkman

Hanácký grunt jako družstevní prodejna má velký ohlas

S velkým zájmem veřejnosti, a to nejen na Hané, se setkalo otevření prodejny místního zemědělského družstva v Unčovicích s názvem Hanácký grunt. Do redakce Agrárního a Potravinářského obzoru nám psali lidé z celé ČR, že je to obdivuhodné a zda se objeví takových zemědělských prodejen s místní produkcí a hlavně naší českou více. Jak jsme zjistili, prodejna, která nabízí zákazníkům produkty regionálních výrobců zahájila provoz v druhé půlce dubna a jak se říká, jede na plné obrátky. I o tom jsme se z denní pošty dozvěděli. V nabídce najdete čerstvé pečivo, mléčné výrobky, mléko, vejce, rajčata, sýry, maso, uzeniny a mnoho dalšího. V Unčovicích, místní části Litovle, přitom obchod chyběl. Místní byli odkázáni na pojízdnou prodejnu nebo museli za nákupem cestovat do Litovle. Zemědělci tak vytrhli městu trn z paty.

„Unčovice se, jako mnoho dalších malých obcí, potýkají s problémem zrušeného obchodu. Zajišťují sem pojízdná prodejna, která stojí peníze a nemůže nabídnout sortiment, který lidé nově najdou v Hanáckém gruntu, kde jsou i ceny velmi příznivé,“ reagoval starosta Litovle Viktor Kohout a vyjádřil tak veřejně poděkování Ing. Miladě Raškové Měsíkové, předsedkyni představenstva ZD Unčovice, za realizaci tohoto obchodu. V rozhovoru nám poskytla vysvětlení, jak k nápadu otevřít místním (a nejen jim) tento tak vítaný obchod s regionální produkcí přišla.

►Co Vás, paní předsedkyně, vedlo ke zřízení i vlastní prodejny a co vše se tam dá koupit?

Jsem chovatelé prasat a jako jedni z mála v okolí i do této produkce investujeme nemalé prostředky. V současné době připravujeme projekt na výstavbu další moderní výkrmny. A s tím souvisí i projekt zpracování vlastní produkce vepřového masa.

Což nás vedlo k myšlence alespoň část naší produkce prodávat napřímo konečnému zákazníkovi. Zákazník tak může poznat rozdíl, že když přijde k farmáři, získá za rozumnou cenu kvalitní a čerstvé maso, které neputovalo přes půl Evropy na pult. Když jsem přemýšlela, jak by prodejna měla fungovat, tak určitý vliv na konečné podobě má fakt, že jsem žena a nakupuji pro rodinu každý den. Handicap farmářských prodejen vidím v tom, že tam nekoupím mnohdy celý nákupní košík, který potřebuji k uvaření nedělního oběda. Musím navštívit několik farem, abych koupila maso, mléčné výrobky, mouku, zeleninu. V Hanáckém gruntu proto najdete všechny základní suroviny, z kterých každá šikovná kuchařka bez problému uvaří. Vše, co u nás najdete pochází od regionálních výrobců - od větších po úplně drobné. Stěžejním prodejním artiklem je samozřejmě naše vepřové maso a začali jsme vyrábět i něko-

lik výrobků. Tlačenku, jitrnicový prejt, sekanou, sádlo, škvarky a paštiku. Získali jsme pro tyto výrobky i ocenění regionální značky Haná a tlačenka získala ocenění výrobek Olomouckého kraje. Dále zákazník u nás koupí mouku a těstoviny z mlýnu Malitas, mléčné výrobky ze ZD Senice na Hané nebo ZD

Hlavnice, sýry z ROLS Lešany, ovoce z Veleboře, zeleninu a mošty z Unisad Králová, saláty ze ZD Ludmírov a mnoho dalšího. Najdete tuto nabídku třeba na facebooku, na stránkách Hanácký grunt. A tak neskrývám záměr, že Hanácký grunt by měl být výkladní skříň zemědělství na Hané. Mým cí-

lem je ukázat zákazníkovi, že spousta dobrých a kvalitních potravin se rodí v našem kraji. A za jejich výrobou stojí práce český farmářů, žádný zahraniční řetězec.

►Ukazuje se, že máme u vlastní produkce nejen špičkovou kvalitu potravin, ale že v takových prodejnách bez mezičlánků se dosahují ceny i nižší, než v supermarketech. Jak byste tohle vysvětlila?

Tak hlavní vliv na to má zkrácení dodavatelského řetězce, vynecháme mnohdy minimálně dva články. Tím nechci nijak osočovat jednotlivé články v řetězci, je jasné, že aby mohly fungovat, tak určitou marži si k výrobku přirazit musí. Další výhodou u nás je, že fungujeme ve vlastních prostorách, neplatíme nájem. Máme vlastní kuchyň, kde vaříme 500 obědů denně. V případě, že maso nebo jiné výrobky zbydou na pultě, druhý den putují právě do kuchyně, kde se zapracují do jídelničky. Tudíž nevznikají žádné ztráty v podobě přebytků. V případě, že je kuchyň nepracuje, tak jsou použity ve výrobě na další výrobky. Což má obrovský vliv na ekonomiku provozu. Provoz výroby i prodejny je dost energeticky náročný, takže jsme vybudovali fotovoltaiku na střeších. Právě v létě, kdy máme obrovskou spotřebu, jedou chladicí místnosti a klimatizace, se na 100 % využije celá kapacita fotovoltaiky.

►Chcete při prodeji vašich potravin dále expandovat díky vlastním prodejnám nebo to prozatím stačí? Jaké jsou Vaše první zkušenosti?

Určitě expandovat nechceme. Tak jak jsem popsala výše, tento princip funguje dobře díky dalším systémovým řešením v podobě zpracovny za obchodem, kuchyni, fotovoltaice apod. Třikrát týdně bouráme prasata. Zákazník má tak každý den čerstvé maso na pultě. V provozovně mimo zpracovnu by se maso muselo vozit a skladovat, tím samozřejmě ztrácí na kvalitě. Myslím, že bychom mohli být spíše inspirací pro další kolegy zemědělce. Nebát se do takového projektu jít. Zákazník ukázal, že o tento typ prodejny je zájem. My sami

jsme překvapeni extrémním zájmem. Čekali jsme, že zájem opadne, ale zatím se drží, spíše naopak. Máme připraveno spoustu dalších novinek a chceme sortiment ještě rozšířit. Ale nikdy nechceme být Kaufland či Lidl, prostě zákazník u nás nenajde nějaké výrazné slevové akce apod. Držíme si rozumné ceny, které odpovídají kvalitě na pultě.

►Jako jedna z mála jste obhájila titul Manažerka roku. Jak je těžké získat v tak velkém přetlaku ostatních manažerů tento titul?

Tady si myslím, že to není otázkou, zda je člověk žena či muž. Ale hraje zde velkou roli, jaký je člověk manažer a přistupuje k podniku. Pro mě moje práce není prací, ale životním stylem. Mou snahou je, aby náš podnik byl příjemným pracovním prostředím, zvířata měla ten nejvyšší možný komfort, péče o půdu je prioritou. Nebojím se občas zariskovat a jít do nových, možná ne úplně jistých, projektů. Náš podnik dlouhodobě vykazuje výborné ekonomické výsledky, což bylo důvodem nominace do soutěže Manažer roku. Výběrová komise vyhodnotila, že ekonomické výsledky našeho podniku, který vedu víc jak 10 let, jsou výsledkem mé stabilní a dlouhodobé práce. Navíc nejsem dosazena do funkce předsedy jedním majitelem, ale jsem volena přímo našimi členy (270 lidí), kde získávám podporu 95 %. Což je ta největší podpora a zhodnocení mé práce. Uspěl v takové soutěži, jako je Manažer roku, není úplně samozřejmost, zvlášť obor zemědělství je lehce v těchto soutěžích podhodnocován. Zemědělství stále nemá ve společnosti to postavení, co by si zasloužilo. O to víc mě tento úspěch potěšil a vnímám to jako ocenění samotného zemědělství. Ukazuje se, že i my zemědělci umíme být výbornými manažery a úspěšnými podnikateli. Mnohdy je ve společnosti úspěch a zisk společnosti vnímán spíše negativně. Ale zisk je jedním ze základních prvků ke stabilní společnosti, jejímu rozvoji a modernizaci a dobrému pracovnímu prostředí. A vytvářet zisk je základním úkolem manažera.

Eugenie Línková



Milovat pole s různorodostí barev je ta největší radost a to nejen pro zemědělce, co jsou tak zvanými srdcaři jako je i předsedkyně ZD Unčovice Ing. Milada Rašková Měsíková (na snímku).



A tohle je ta prodejna ZD Unčovice, na níž nám přišlo do redakce tolik dotazů

Moderní zemědělství pro 21. století

Před lety zde stávala elektrárna Tušimice I, dnes se tu vypínají obrovské skleníky společnosti Agro Kadaň. Během pár let se tato ryze česká firma dostala mezi největší dodavatele rajčat na tuzemském trhu. Zakládá si na špičkové kvalitě, pěstování bez chemie i čerstvosti. O poněkud, pro někoho neobvyklém, pěstování jsme si povídali s jednatelem společnosti Lukášem Rázlem.

► Na místě, kde nyní pěstujete rajčata, stávala uhelná elektrárna. Proč jste si vybrali právě tohle místo?

Tušimice je místo pro skleníky s rajčaty jako dělané. Elektrárna Tušimice II produkuje obrovské množství odpadního tepla, které skleníky umí dokonale využít. Díky tomu zde můžeme pěstovat rajčata celý rok. Elektrárně zároveň pomáháme stabilizovat energetickou síť. A v neposlední řadě naše rostliny, při svém růstu, zbaští kvanta skleníkového plynu CO₂. Celé Poohří, nejen Litoměřice, je navíc historicky Zahradou Čech, s velkou tradicí pěstování zeleniny. Zkrátka, jsme tady, v Kadani, pro nás na nejlepším možném místě.

► Co vás vedlo pěstovat právě rajčata?

Z hlediska segmentu ovoce a zeleniny jsou rajčata strategickou komoditou patřící ke klíčovým položkám nákupu konečného zákazníka. To znamená, že snaha získat čerstvá rajčata ve vysoké kvalitě a po celý rok je rozhodující i pro obchodní řetězce. Byla tady tedy potřeba a my jsme jí jen vyšli naproti. Naším cílem je celoročně pěstovat bez chemie zdravá, opravdu chutná a nutričně vyvážená rajčata. V tuto chvíli jsme největší česká farma s celoroční produkcí zeleniny. Osobně raději říkám, že jsme spíš biotechnologická než zemědělská firma. To, jak fungujeme, má ke klasickému zemědělství opravdu daleko. A co se týká produktivity, jsme velmi blízko holandské, tedy světové špičky, což v oblasti střední Evropy vůbec není běžné. Jsme čeští sedláci a jsme na to velmi hrdí. K české krajině český sedlák patří, byť to, co děláme my, je moderní zemědělství pro 21. století.

► Jakým způsobem rajčata pěstujete?

Naše rajčata koření v kokosovém substrátu a vypěstovat je, je docela věda. Bez nejmodernější technologie to nejde. Mozkem skleníku je počítač, který přesně zajišťuje přísun tepla, zvlín, závlahu, odvětrávání, svícení a složení atmosféry. Z hlediska fungování zemědělství je to revoluční změna. Jde doslova o zemědělství budoucnosti, kdy na velmi malém prostoru, s omezeným množstvím energie a lidí, jste schopni uživit třeba celou zem. Přitom to musí být chutné, zdravé a přátelské k životnímu prostředí. Je to prostě takové high-tech zemědělství. My se s přírodou nepereme, spolupracujeme s ní, snažíme se ji v maximální možné míře dostat na naši stranu a vytvořit komplexní řízený pěstební proces. V tomto směru jsme skutečně pionýři.

► Jaká rajčata a kolik jich za rok vypěstujete?

Ve třech obřích sklenících na ploše jedenácti hektarů máme 176.000 sazenic rajčat, které dorůstají až do délky sedmnácti metrů. Za rok vypěstujeme asi 6,5 tisíce tun rajčat, což je skoro deset procent všech rajsých, které se u nás v republice sní. Naše velká keřková rajčata hrdě nesou ocenění kvality Klasa. A co se našich menších, sladších, koktejlových rajčat týče, sbírají jedno ocenění za druhým. A kvůli vysoké poptávce je nestíháme ani zákazníkům dodávat. Nicméně mnohem víc než diplomy nás těší, když naše rajče zákazníkům chutná.

► Jak dosahujete tak vysokého výnosu?

Pracujeme se světelným spektrem, kdy rajčatům prodlužujeme den a zároveň simulujeme světelné podmínky, jako jsou ráno, poledne a večer. Ale není to jen o technologiích. Když chceme rostliny chránit bez chemie před škůdci, máme jedinou možnost: využít hodné broučky, kteří žerou ty špatné, jež ve skleníku nechceme. Říká se tomu biologická ochrana a je to docela věda. V zimě pro změnu vytváříme ve skleníku umělý mrak chránící rostliny před plísňemi a houbami. Na kořenech rostlin pěstujeme houby tak, aby jejich kořeny vytvořily s houbami symbiózu, která rajčatům umožní lépe vstřebávat živiny. To celé řídí počítač, který ladí složení atmosféry, vlhkost, teplotu, osvit a jeho strukturu. Je to revoluce v zemědělství, farmaření pro jednadvacáté století.

► Takže představa, že si někdo koupí počítač, nějak ho kabelem napojí na skleník a ono to za něj vypěstuje rajčata, je asi omyl?

Určitě. Na druhou stranu ale pořád pracujete se živými rostlinami. Ne nadarmo jsou v češtině rodu ženského. Mají své potřeby, své nálady. Není to fabrika na šroubky. Špičkové světové univerzity dnes intenzivně studují, jakým způsobem rostliny vnímají své okolí. Člověk je musí mít rád. Na rovinu, každé ráno se s nimi zdravím.

► Navíc vám tady lítají čmeláci!

Tak, počítačů můžete mít kolik chcete, ale bez našich brumlů by nic nevyrostlo. I když i jim počítač pomáhá. Ve skleníku je pro ně tolik květů, že by se upracovali, jak jsou pilní. Takže sleduje, kolik toho mají za den nalézt a když dvířka na domečku a řekne, „kluci na kutě, zítra je taky den“.

► Kolik těch opylovačů máte?

Několik tisíc. Pocházejí ze Slovenska, z Dunajské Středě.

► To zní jak sci-fi...

Víte, největším pokladem naší firmy jsou lidé, co tu dělají. Je znát, že svoji práci mají rádi, rozumí tomu a jsou opravdu dobří.

► Mezi vašimi rajčaty a rajčaty třeba ze Španělska či Maroka je cenový rozdíl ve váš neprospěch.

Ano, ale ten rozdíl odpovídá zásadnímu rozdílu v kvalitě. Pokud si koupíte rajčata ze Španělska nebo ze severní Afriky, tak ta jsou vypěstovaná s enormním použitím chemie. V čase sběru jsou doslova obalená chemickými postřiky. Nic z toho v případě českých rajčat neplatí. Česká rajčata se pěstují na základě jedné z nejpřísnějších norem na světě. Pokud jíte česká rajčata, jíte něco opravdu zdravého, na rozdíl od dovozu.

Naše rajče je vypěstované v podstatě v biokvalitě, bez chemie. Nemohou dostat bio nálepku, protože neklíčí v zemi, nýbrž koření ve vodě, to je jediný rozdíl. Trháme je zralé, takže jsou nejspíše druhý den od sklizení u zákazníků. Ten rozdíl v čerstvosti je proti dovozu obrovský. Samozřejmě, že jsou dražší, ale jsou skutečně zdravá. Navíc pěstování v Česku musí každoročně projít dvouměsíčním certifikačním cyklem, kde musíme doložit každý detail fungování farmy. V tom platí u nás jedny z nejpřísnějších norem na světě. Trstní je, že rajčata pěstovaná v severní Africe dostanou stejný certifikát jako ta naše – za úplatek.

► Pěstujete rajčata od osiva nebo používáte předpěstované sazenice?

Sazeníčky kupujeme předpěstované, nejčastěji z Holandska, ale také třeba z Francie. Pěstování od semínka je náročné a tady to nikdo nedělá. Nicméně intenzivně jednáme s českými univerzitami o spolupráci. Tak, abychom vyšlechtili odrůdy, které by se pro naše klimatické podmínky lépe hodily. Možná se do toho sami pustíme.

► Když srovnáte rajčata vypěstovaná ve skleníku s rajčaty na poli. Je mezi nimi rozdíl?

Rajče, které si vypěstujete sami, bude vždycky to nejlepší. Bohužel, ne každý má zahrádku a čas na pěstování. Navíc vám jich uzraje jen pár a jen dva, tři měsíce v roce. Ale lidi chtějí jíst, navíc zdravě jíst, tedy i zeleninu, pořád. Celý rok. A tady si mohou vybrat: Buď budou jíst zeleninu z daleka, která se k nim vláčela třeba týden kamionem přes půl světa – a proto ji museli utrhnout ještě nedozrálou. Anebo sáhnou po českém rajčeti. Protože naše rajče je nejpozději do 24 hodin od utržení ke koupi na krámkě – my můžeme a musíme sklízet naše rajčata výlučně a pouze stoprocentně zralá.



Lukáš Rázl by chtěl, aby jeho firma nabízela ucelený sortiment zeleniny i ovoce té nejvyšší kvality.

► Ale přeci i utržené zelené rajče zčervená nebo ne? To ano, ale rajče, které někdo utrhl nedozrálé, byť by jej nechal zčervenat, už nikdy nebude mít stejné výživové hodnoty, stejnou kvalitu ani chuť, jako rajče, které utrhl zralé. Lidé by to měli vědět. A měli by dobře jíst. A to, co jedí, by mělo být jak chutné, tak i zdravé.

► Když si koupíme rajčata, jak je skladovat, aby vydržela a zachovala si své vlastnosti? Do lednice asi nepatří?

České hospodyňky jsou skvělé kuchařky. Ale dávat rajčátka do lednice je nešvar. Rajče do lednice nepatří, nemělo by být v teplotě pod deset stupňů, jinak ztrácí chuť a vůni. Dobře mu bude na tmavém místě, v pokojové teplotě.

► Kde si můžeme vaše rajčata koupit?



Ve sklenících se sklízí úroda ze 176.000 rostlin rajčat.

Naše rajčata pod značkou Naše rajče nabízí několik velkých potravinových řetězců, především Billa, ale také Kaufland, Albert a Tesco. Určitý podíl produkce jde v zimě i přes Rohlik.cz. V naší obci spolupracujeme s radnicí, dodáváme za výhodných podmínek místním školám, nemocnicím a třeba zcela zdarma dětským domovům. Snažíme se i v tomto směru prospívat svému nejbližšímu okolí a být lokálním patriotem.

► Prozradte nám, jak jste se dostal k pěstování rajčat vy?

Postavit fungující firmu, která dělá radost vám i zákazníkům, je kumšt. S partnery jsme tento projekt připravovali mnoho let, než jsme ho postavili na nohy. Naším cílem je dělat českou potravinu lepší než tu ze zahraničí. Taková práce mě baví celý život, a to si myslím, že se nám

daří. Určitě se ale můžeme toho ještě hodně naučit a dělat to lépe.

► Dotkla se i vás inflace a energetická krize?

Bohužel ano, většinu zisku dáváme na energie, které nás drtí jako všechny ostatní. Náklady na elektřinu nám stouply o 500 procent, na hnojiva o 200 procent a na obaly o 100 procent, navíc velmi často vůbec nejsou. Velký je i tlak na mzdy. Inflace neustále ujíždí s mísy a moc toho nezůstane.

► A otázka na závěr: Jaké máte další plány? Zůstane jen u rajčat?

Mám vizi, aby naše farma v budoucnu nabízela ucelený sortiment zeleniny i ovoce, v té nejvyšší kvalitě. Připravujeme projekt na výstavbu dalšího skleníku, v kterém bychom chtěli pěstovat dobré české okurky a papriky.

Bohumil Brejžek



Rajčata nejvyšší jakosti vypěstovaná bez chemie.

Ovesný chléb

Penam

Novinka



- ✦ Nízký obsah tuku
- ✦ Vysoký obsah vlákniny
- ✦ Z celozrnné ovesné mouky
- ✦ Nabitý vitamíny typu B a E
- ✦ Zakoupíte v prodejnách **BILLA**

www.penam.cz

 **FIT DEN**

 **PENAMFITDEN**

