

# Potravinářský

NOVINY PRO ČESKÉ POTRAVINÁŘE A SPOTŘEBITELE

## obzor

3/2024

**Soutěž**  
**Studuj gastro**  
se letos  
účastnilo  
28 středních  
škol  
41



**Vůně,**  
**kteřá láká**  
gurmány  
a milovníky  
tvarůžků  
49



**Ve Svijanech**  
se pivo vaří  
už 460 let  
52



## Počet lidí odkázaných na potravinové dary narůstá

**Sbírka potravin a darování potravin a drogerie během celého roku obchodními řetězci patří mezi významné pilíře pomoci obyvatelům v obtížné životní situaci. Roste počet příjemců pomoci z řad samoživitelů a samoživitelů s malými dětmi. Rekordní výsledek má za sebou letošní jarní kolo celorepublikové Sbírký potravin, když v úterý 23. dubna skončila možnost darování v šestici on-line obchodů Billa e-shop, dm drogerie markt, Košík.cz, Rohlík.cz, iTesco.cz a Teta drogerie. Dohromady se tak včetně sobotní sbírky 13. dubna podařilo vybrat 509 tun potravin a 56 tun drogistického zboží. Systém darování by bylo vhodné rozšířit rovněž do sektoru nábytku a oděvů a v této souvislosti snížit DPH na nulu.**

Potravinové banky ve spolupráci s obchodními řetězci zajistily v loňském roce pomoc celkem 400 000 lidem v nouzi. V meziročním srovnání jde o bezmála třetinový nárůst. Efektivní systém darování potravin a základních hygienických potřeb představuje Sběrka potravin, jedna z největších charitativních akcí v České republice.

„Za jedenáct let se nám ze Sbírký potravin podařilo vytvořit fungující soukolí, jehož prostřednictvím je zajištěno zásobování potravinami a základními drogerií pro širokou skupinu obyvatel v nouzi. Smutnou pravdou zůstává, že v České republice se nachází těsně nad hranicí chudoby přes milion lidí,“ konstatoval

Aleš Slavíček, předseda České federace potravinových bank a dodal: „Rostoucí poptávka je patrná i v terénu, kde s nově založenými výdejními objíždějí potravinové banky celou republiku. Poslední rok registrujeme zvýšený zájem o pomoc ze strany rodičů samoživitelů s malými dětmi. Největší zájem je o dětskou výživu a hygienické potřeby pro nejmenší.“

**Týdně se dostane k potřebným až 2500 balíčků**

Výdejny potravinové pomoci provozují potravinové banky od loňského léta a za tu dobu skrze ně podpořily více než 20 000 lidí v nouzi. Týdně se



Na zahájení sbírky potravin k přítomným promluví oba hlavní aktéři Tomáš Prouza, prezident Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR a Aleš Slavíček, předseda České federace potravinových bank.

rozdistribuuje 2500 balíčků potravinové pomoci. Nejvíce, téměř polovinu všech balíčků obdrželi právě rodiče samoživitelů a jejich děti coby sociálně nejohroženější skupina.

K bezproblémovému fungování Sbírký potravin přispělo i ukotvení darování potravin v zákoně, finanční podpora ze strany státu nebo spolupráce potravinových bank a obchodních řetězců na zajištění základních potřeb sociálně

slabým skupinám obyvatel. Objem darovaného zboží pak narostl díky zavedení jarního i podzimního kola stejně jako její spuštění v on-line podobě.

Za jedenáct let trvání Sbírký potravin se podařilo vybrat díky štědrosti dárců celkem 4860 tun potravin, což odpovídá 9,72 milionu porcí jídla. K tomu dárči přispěli 617 tunami základního drogistického zboží. Do posledního kola Sbírký potravin

na podzim 2023 se zapojil rekordní počet přes 2000 prodejen a 5000 dobrovolníků z řad zaměstnanců obchodních řetězců, neziskového sektoru i veřejnosti.

**Podpora potravinových bank ze strany obchodních řetězců**

Právě díky průběžnému darování potravin obchodními řetězci mají navíc lidé v ob-

tížné životní situaci jistotu, že se jim vždy dostane potřebné pomoci. Zintenzivňuje se rovněž finanční a provozní podpora potravinových bank ze strany obchodních řetězců.

V roce 2023 se podařilo shromáždit 13 200 tun potravin, z čehož na jednotlivé obchodní řetězce připadlo 7900 tun, 1210 tun vyneslo jarní a podzimní kolo Sbírký potravin, 1600 tunami přispěli produ-

*pokračování na str. 36*

**HERBER MLÝN PALHANEČ**

**S moukou to umíme**

[www.mlynherber.cz](http://www.mlynherber.cz)

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



## Tomáš Prouza bude dalších pět let prezidentem SOCR ČR

Na Valné hromadě Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR (SOCR ČR), konané uprostřed letošního května, byl do funkce prezidenta na další pětileté období zvolen dosavadní prezident Tomáš Prouza. Viceprezidenty se stali Patrik Dojčinovič a Václav Stárek. Představenstvo SOCR ČR má celkem 15 členů a skládá se z prezidenta, dvou viceprezidentů a 12 členů. Dozorčí rada je tříčlenná.

„Chtěl bych velmi poděkovat za důvěru, kterou jsem dostal od členské základny svazu. Považuji to za ocenění své práce i všech svých kolegů za posledních pět let. Především je to ale obrovský závazek do dalšího období. Sektor obchodu i cestovního ruchu tvoří významnou součást české ekonomiky a potřebuje fungovat ve férovém a předvídatelném podnikatelském prostředí bez zbytečných regulací a dusivé byrokracie. I proto mezi mé hlavní priority bude nadále patřit snižování administrativní zátěže, podpora modernizace obchodu stejně jako rozvoj agendy udržitelnosti a restart státu ignorovaného cestovního ruchu a gastronomie,“ uvedl Tomáš Prouza a dodal: „Jak opakovaně zaznělo i od našich členů, velké poděkování zaslouží celý náš skvělý tým, díky kterému je SOCR tak silný a viditelný jako nikdy v minulosti. Podle toho, jak se vyvíjí podnikatelské prostředí, nás čeká v Česku i v rámci Evropské unie nadále hodně práce.“

SOCR ČR zastupuje přes 6000 podnikatelů v oblasti obchodu, gastronomie, cestovního ruchu a služeb, kteří vytvářejí 492 000 pracovních míst a jsou v kontaktu v podstatě se všemi obyvateli České republiky.

SOCR ČR byl založen v roce 1990 a po Svazu průmyslu a dopravy ČR představuje druhý největší zaměstnavatelský svaz u nás. Je nezávislým a dobrovolným sdružením asociací, aliancí, družstev a firem podnikajících v malo- a velkoobcho-

dě, gastronomii, cestovním ruchem a ve službách.

### Klíčové priority SOCR ČR na další období:

- Podporovat rozvoj a modernizaci obchodu v ČR s důrazem na automatizaci a snižování nákladů.
- Nadále bojovat za snižování byrokracie a bránit omezení volného evropského trhu.
- Rozvíjet spolupráci s Hospodářskou komorou ČR, EuroCommerce, Svazem průmyslu a dopravy ČR a dalšími zaměstnavatelskými organizacemi.
- Rozvinout agendu udržitelnosti včetně otázky zálohových a EPR systémů, nastavit systém informování o emisní stopě celého dodavatelského řetězce a zaměřit se na její snižování.
- Podporovat nabídku zdraví prospěšných potravin a pomáhat se zlepšováním zdravotního stavu české populace, mimo jiné pomocí reformulací privátních značek.
- Podporovat nabídku menších dodavatelů a pomoci s modernizací českého zemědělství a potravinářství, zejména s ohledem na klimatickou změnu a energetickou náročnost.
- Podporovat restart cestovního ruchu a zlepšování jeho kvality.
- Pomoci s dalším rozvojem využití památek a podpořit posílení kongresové a eventové turistiky.
- Aktivně se podílet na vytvoření systému řízení cestovního ruchu a jeho financování.

## Potraviny příliš nezlevní

Ceny zemědělských výrobců byly v květnu o 10,1 % nižší než ve stejném měsíci roku 2023. Meziměsíčně pak klesly o 1,5 %. Data 17.6.2024 zveřejnil Český statistický úřad (ČSÚ). Statistika také zveřejnila klíčová čísla o cenách výrobců v Česku. Ta jsou důležitá proto, že ceny, za které výrobci v zemědělství, v průmyslu i ve stavebnictví prodávají své výrobky a služby dále, se promítají do konečných cen, jež platí zákazníci. Meziměsíčně ceny zemědělských výrobců klesly o 1,5 % a meziměsíčně byly nižší o 10,1 %.

„V meziročním srovnání klesly ceny v zemědělství již třináctý měsíc v řadě, tentokrát o 10,1 %. Ceny v průmyslu se meziměsíčně zvýšily o 1,0 %. Ceny stavebních prací meziměsíčně vzrostly o 2,1 % a ceny tržních služeb pro

podniky o 3,2 %,“ okomentoval aktuální data Vladimír Klimeš, vedoucí oddělení statistiky cen průmyslu a zahraničního obchodu ČSÚ.

Meziměsíčně klesly například ceny vajec o 6,8 %, drůbeže o 2,3 %, obilovin o 0,7 % a prasat o 0,3 %. Vzrostly ceny olejin o 1,7 % a mléka o 0,9 %. Meziročně se zvýšily ceny ovoce o 49,7 %, brambor o 33,9 % a zeleniny o 6,1 %. „V zemědělství se ceny dál snižují, takže není moc důvodů k tomu, aby dál nezlevnily i některé potraviny. Především v případě těch rostlinného původu,“ uvedl hlavní ekonom Banky Creditas Petr Dufek pro ČTK. Upozornil ale, že celkové zvýšení cen, které potraviny zaznamenaly za posledních pět let, se podaří odbourat jen těžko.

(egi)

# Tři otázky pro Tomáše Prouzu

## Garance dlouhodobých odběrů produkce v síti supermarketů

**Obchod je významným partnerem potravinářů i zemědělců. Je to tak zvaná potravinová vertikála, kdy jedna bez druhé by těžko mohla existovat, a tak dobrá spolupráce je pro všechny nesmírně důležitá. Proto jako vlastně jediný magazín v ČR se populární formou této vertikále detailně dlouhodobě věnujeme. A že se někdy tyto tři partneři dohadují a nejsou zajedno, o tom je výměna názorů, a je-li diskuse ku prospěchu všech tří stran, jen dobře, a jak se říká, jen do toho.**

My jsme tentokrát dali slovo staronovému prezidentovi Svazu obchodu a cestovního ruchu (SOCR) ing. Tomáši Prouzovi, který je zároveň i viceprezidentem Hospodářské komory. Zde jsou i odpovědi na tři dost důležité otázky.

**► Hodně se mluví o modernizaci obchodu pomocí robotů. Můžete jen stručně přiblížit, na jakých pozicích v obchodě mohou být roboti úspěšní?**

Zavádění robotických systémů do sektoru obchodu se děje průběžně. Zmínit mohu modernizační procesy typu robotizace skladů, rozšiřování bezobslužných pokladen nebo postupné zavádění plně bezobslužných prodejen. V rámci skladů zastávají robotické systémy například převozy nadměrného nákladu. Dále se pak jedná o elektrizované příjmy zboží nebo fakturace, které celý proces výrazně zefektivní, stejně jako propojení prodeje s objednávkovým systémem velkoobchodu. Trendu bezobslužnosti mohou napomoci digitální cenovky,

které umožňují vybrané zboží zaplatit prostřednictvím věrnostní karty propojené s bankovním účtem či pomocí aplikace v mobilním telefonu. Kartu nebo telefon zákazníka přiloží k elektronické cenovce a zboží si rovnou uloží do tašky.

**► Snahou zejména Ministerstva životního prostředí je snížit co nejvíce podíl plastů na našem trhu. SOCR ČR se v tom hodně angažuje. Jak konkrétně?**

Jednotlivé obchodní řetězce sdružené v SOCR si daly ve svých strategiích jako jeden z cílů do budoucna výrazně omezit používání nerecyklovaných materiálů. Plánují proto zajistit, aby obaly výrobků byly recyklovatelné, a zároveň aby obecně vytvářely méně odpadu z obalů. Týká se to například i plastových tašek, které jsou nahrazovány taškami či sáčky z papíru, bavlny či polyesteru, tedy určenými k opakovanému použití. Obchodní řetězce částečně zvažují i tzv. bezobalovou variantu, tedy, že by produkty prodávaly nezabalené. Aktuálně jednáme



Prezident SOCR Tomáš Prouza

i na téma zálohování plastových lahví. Tento systém je však potřeba nastavit se vši zodpovědností, aby skutečně dobře plnil daný účel.

**► Podpora nabídky menších dodavatelů, kteří na svých farmách zpracovávají své komodity v hotové potravinářské výrobce, již má ve své pravomoci obchod řadu let. Jak to v některých svých sítích supermarketů praktikují, a co byste zejména vyzdvihli?**

Obchodní řetězce podporují regionální chovatele i pěstitelé. Na pultech prodejen je dlouhodobě 80 až 90 % domácích potravin. Obchodníci jsou připraveni vykoupení vše, co domácí zemědělci vypěstují a potravináři vyrobí. Musí to být však v dostatečné kvalitě a za odpovídající cenu, kterou jsou lidé ochotni akceptovat. Mohl

bych uvést nespočet příkladů úspěšné a dlouhodobé spolupráce mezi českými zemědělci či potravináři na jedné straně a obchodníky na straně druhé. Zákazník chce mít pochopitelně co nejpestřejší výběr, proto se část zboží samozřejmě dováží, zejména mimo sezonu. To je realita všude v Evropě. My děláme všechno pro to, abychom měli širokou nabídku českých potravin, podporujeme malé zemědělce, dokonce jim i financujeme rozvoj a garantujeme jim dlouhodobé odběry. Musím zmínit v této souvislosti i spolupráci na privátních značkách, která dává stabilitu tuzemským potravinářům. Bez nutnosti investovat do vlastních distribučních kanálů a marketingu se jim navíc otevírá přístup také na zahraniční trhy.

Eugenie Línková

## Počet lidí odkázaných na potravinové dary narůstá

*pokračování ze str. 35*

centi a 2500 tun se vybralo například prostřednictvím dalších sbírek, darů nebo pomocí evropského projektu, za kterým stojí Ministerstvo práce a sociálních věcí ČR.

„Role obchodních řetězců při zajištění potravin či hygienických potřeb pro lidi v nouzi je opravdu nezastupitelná. Je potěšující, že se daří zvyšovat objem poskytnuté pomoci, s čímž souvisí i stále větší počet zapojených prodejen a dobrovolníků během konání Sbírek potravin. Právě přítomnost dobrovolníků v prodejnách výrazně zvyšuje efektivitu vybraných potravin. Chystáme další kroky, které by měly podpořit navýšení objemu vysbíraného zboží a jeho snazší darování, ať už v kamenných prodejnách nebo on-line formou,“ sdělil Tomáš Prouza, prezident Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR a doplnil: „Vedle průběžného darování a každoročních sbírek potravin pomáhají řetězce financovat provoz potravinových bank. Pro zintenzivnění pomoci by bylo jistě vhodné rozšířit systém darování i do sektoru nábytku a oděvů a v této souvislosti snížit DPH na darované věci na nulu. S partnerskými



Sbírka potravin pro potřebné bývá plná radosti a úsměvy jsou plné na místě.

stranami o tom vedeme průběžná jednání.“

**Snahou je také snížit plýtvání potravinami na minimum**

Jak zdůraznil ministr zemědělství Marek Výborný, stát

vnímá roli potravinových bank a Sbírek potravin jako nedílnou součást pomoci občanům v nouzi. „Ministerstvo zemědělství podporuje a bude i nadále podporovat potravinové banky i Sbírkou potravin. Naším dlouhodobým záměrem je snížit

plýtvání potravinami na minimum, a to jak u výrobců i prodejců, tak zejména u domácností. Počet lidí ohrožených chudobou se nadále pohybuje kolem 10 procent, ovšem obyvatel odkázaných na pomoc neustále přibývá. To, že v současnosti dokážeme efektivně zajišťovat jejich zásobování, je jedním z důkazů, že systém neziskových organizací v Česku dobře funguje. Spolupráce státu, potravinových bank a komerčního sektoru jednoznačně dokládá, že propojení u podobných projektů jako je Sběrka potravin je možné a zlepšuje kvalitu života v naší společnosti,“ uvedl M. Výborný.

Aktuální jarní kolo Sbírek potravin se uskutečnilo v sobotu 13. dubna 2024 ve více než 2000 prodejnách v rámci celé České republiky. Pomoc je zaměřena zejména na rodiče samoživitele, rodiny v krizi, pěstitelské rodiny, seniory, hendikepované občany či lidi bez domova. Vedle možnosti darování v obchodech běží rovněž Sběrka potravin on-line formou v dalších šesti zapojených e-shopech, a to od 9. do 23. dubna 2024.

Eugenie Línková



# Jisté nadnárodní potravinářské firmy prodražují lidem potraviny

Evropská komise potrestala za zneužívání pozice výrobce značek Opavia, Figaro, Milka, Oreo, Toblerone či TUC pokutou přes 8,3 miliardy korun. Firma Mondelez uměle rozdělovala jednotný evropský trh a zneužívala své silné pozice, za dlouhodobé umělé navyšování cen ji Evropská komise potrestala zmíněnou pokutou. Evropské sdružení obchodníků EuroCommerce i Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR na tuto teritoriální omezení obchodu dlouhodobě poukazují, zbytečně vysoké ceny stojí zákazníky v Evropské unii podle analýzy Evropské komise každý rok téměř 350 miliard korun.



Před firmou Mondelez byla za podobné poškozování zákazníků potrestána největší pivovarnická skupina AB InBev pokutou ve výši 5 miliard korun. Je nejvyšší čas, aby se Evropa spojila proti nekalým praktikám dominantních potravinářských firem a ty jednoznačně zakázala.

## Za dlouhodobé poškozování zákazníků dostala firma Mondelez pokutu

„Evropská komise potrestala potravinářskou firmu Mondelez za umělé rozdělování vnitřního trhu EU a dlouhodobé poškozování zákazníků. Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR (SOCR ČR) vyzývá k legislativnímu zákazu nekalých praktik nadnárodních výrobců,“ uvedl v tiskové zprávě mediím prezident SOCR Ing. Tomáš Prouza.

Opět se ukazuje, že jednotný trh Evropské unie trpí vážnými nedostatky. Evropská komise potrestala minulý týden americký potravinářský koncern Mondelez rekordní pokutou ve výši přes 8,3

mld. korun za chování proti evropským pravidlům hospodářské soutěže. Mondelez je předním světovým výrobcem sušenek, čokolády a dalších cukrovinek mnoha známých značek, v portfoliu měl do roku 2015 rovněž některé známé značky kávy. V České republice vlastní Mondelez např. značky Opavia, Figaro, Milka, Oreo či Siesta.

## Nekalé praktiky v rámci jednotného evropského trhu

Pokuta ze strany Evropské komise padla po dlouhém šetření za uplatňování praktik, které bránily obchodníkům ve volném nakupování značek firmy Mondelez v rámci jednotného evropského trhu. Zjednodušeně řečeno, firma Mondelez stanovovala pro své výrobky různé ceny v jednotlivých evropských zemích a v rozporu s volným pohybem zboží v EU bránila obchodníkům, aby výrobky firmy Mondelez nakupovali tam, kde jsou nejlacinější.

„Od roku 2012 do roku 2019 Mondelez omezoval

prodej svých produktů sedmi velkoobchodníkům a bránil deseti distributorům v přeshraničním prodeji bez předchozího souhlasu. Mezi lety 2015 a 2019 pak odmítal dodávky zboží do určitých zemí, aby zabránil nižším cenám. Tyto praktiky vedly k umělému rozdělení trhu a vyšším cenám pro spotřebitele v EU,“ praví se v nejnovějším vydání Týdeníku Evropské komise

Takové praktiky se nazývají územní omezení dodávek a vedou k umělému rozdělování společného evropského trhu tak, aby dominantní producenti potravin mohli zneužívat své silné pozice a oblíbenosti u zákazníků k požadování neoprávněně vysokých cen a k umělému navyšování svých zisků. Na takto uměle rozděleném trhu nastavují výrobci značkových potravin, obvykle prostřednictvím svých distributorů v jednotlivých zemích, uměle odlišné nákupní ceny pro obchodníky. Národní distributoři pak mají obvykle zakázáno dodávat dané výrobky do jiné

evropské země a nemožnost obchodníkům nakupovat volně po celé Evropě nevyhnutelně vede k vyšším cenám pro konečné spotřebitele.

## Peněžitý trest i pivovarnickému koncernu AB InBev

Pokuta pro Mondelez není první svého druhu. Již v roce 2019 uložila Evropská komise peněžitý trest ve výši 5 mld. korun pivovarnickému koncernu AB InBev, a to za podobné omezující praktiky, konkrétně ve vztahu k omezením dovozu piva z Nizozemska do Belgie.

Územní omezení dodávek je systémový problém, který se objevuje napříč všemi členskými státy Evropské unie a na který pravidelně naráží obchodníci v rámci svého každodenního podnikání. Dosavadní praxe ukazuje, že skrze samotné vymáhání pravidel hospodářské soutěže nelze tyto praktiky výrobců zcela vymýtit a je tedy potřeba, aby přišel jed-

noznačný zákaz tohoto neférového chování a poškozování evropských spotřebitelů.

## Od nové komise se očekává větší aktivita

SOCR ČR vítá rozhodnutí Evropské komise v případě Mondelez. „Domníváme se však, že pro systémové řešení územních omezení dodávek je nezbytné přijetí legislativy na evropské úrovni, která by tyto nekalé praktiky výrobců postavila jednoznačně mimo zákon. Nová Evropská komise, jejíž ustavení naváže na červnové volby do Evropského parlamentu, musí být v agendě jednotného unijního trhu mnohem aktivnější a silným nadnárodním výrobcům musí nastavit jasné hranice,“ konstatuje ve zprávě SOCR jeho prezident Tomáš Prouza.

Po více než 30 letech fungování vnitřního trhu není přijatelné, aby byl sektor obchodu vystaven takto zřetelné diskriminaci, jež má navíc přímý dopad na všechny ob-

čany Evropské unie. Po dvou letech drastické inflace není legitimní tolerovat umělé navyšování cen potravin a dalších výrobků, které lidé každý den nakupují, a přitom zavírat oči nad nadměrně vysokými maržemi velkých nadnárodních výrobců.

Pozornost na toto téma musí zaměřit také jednotlivé členské státy. Ministři pro ekonomiku v rámci Rady pro konkurenceschopnost diskutovali o problému uprostřed května. „Česká republika je součástí koalice zemí, které chtějí rozbití jednotného evropského trhu řešit, a oceňujeme, že se Ministerstvo průmyslu a obchodu jednoznačně postavilo na stranu zákazníků. Na potřebu vyřešit tuto nekalou praxi velkých potravinářských koncernů poukázal ve své zprávě o vnitřním trhu také bývalý italský premiér Enrico Letta,“ uzavírá ve zprávě Tomáš Prouza.

Eugenie Línková

## V retailu by se mělo blýskat na lepší časy

**Rok 2024 by měl vyznívat z pohledu obchodu výrazně pozitivněji v porovnání s loňskem. Vyplývá to ze zprávy o obchodu s potravinami, kterou vydaly společnost McKinsey & Company a evropské sdružení obchodníků EuroCommerce. Zpráva je založena na průzkumu mezi více než 30 evropskými lidry v oblasti prodeje potravin a 12000 spotřebiteli v 11 evropských zemích. Jak vyplývá z průzkumu, zákazníci se při nákupu více polarizují, část plánuje i nadále šetřit, část naopak opět více utracet.**

Masivní investice retailu budou směřovat především do modernizace prodejen, alternativních prodejních kanálů nebo do potenciálu zaměstnanců.

## Svou negativní roli v obchodě sehrála i vysoká inflace

„Zpráva hodnotí uplynulý rok 2023 a nastiňuje výzvy pro rok 2024 spolu s klíčovými trendy, které budou v příštích

letech ovlivňovat prodejce potravinářských výrobků,“ uvedl Tomáš Prouza, prezident Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR, a dodal: „Rok 2023 se stále nesl především ve znamení vysoké inflace. Šetření na straně spotřebitelů vedlo i loni k poklesu reálných tržeb, které byly v uplynulém roce o 4,5 procenta nižší v porovnání s rokem 2019. Průzkum se však zaměřil zejména na velké trhy v západní Evropě. V České republice byl pro-



pad reálných tržeb ve srovnání s obdobím před pandemií covid-19 ještě dramatičtější.“

## Rozdíly v kupní síle obyvatelstva

Podle publikované zprávy by se tento negativní trend měl letos obracet. Opatrné hospodářské oživení a zvyšování mezd v mnoha zemích vede ke zvyšující se důvěře spotřebitelů, přesto ještě nejde celoevropsky o zcela plošný

vývoj. Část zákazníků plánuje i nadále při nákupu potravin šetřit. Část si chce naopak přilepšit. Roste tedy polarizace, naopak se vytrácí středový zákazník. Demografie a rozdíly v kupní síle obyvatelstva hrají roli při hodnocení situace v jednotlivých zemích.

Pro evropský obchod s potravinami, Česko nevyjímaje, popisuje zpráva následující klíčové trendy na rok 2024:

- Stále citelný tlak na marže obchodníků, kteří se v této

souvislosti budou soustředit zejména na jednání s dodavateli, včetně účasti v nákupních aliancích.

- Celkem 45 % spotřebitelů bude i letos hledat způsoby, jak ušetřit (před rokem to bylo 51 %), naopak domácnosti s vyššími příjmy utratí více a zaměří se ve větší míře na ekologické výrobky s vyšší kvalitou.
- Růst trhu s potravinami „s sebou“ (food-to-go). Zákazníci tráví více času v pohybu a odhady růstu tohoto segmentu prodeje potravin v Evropě hovoří o 8 % v dalších pěti letech (oproti 3 % v obchodu jako celku).
- Pokračují snahy obchodníků v oblasti udržitelnosti, zejména pokud jde o snižování uhlíkových emisí. Pozornost bude nyní upřena především na emise z dodavatelského řetězce (tzv. Scope 3 emise), kde zatím žádný z obchodníků nehlasí zásadní pokrok.
- Lze očekávat širší využívání obchodních médií (retail

media) mezi prodejci. Standardizace, měření dopadu či diverzifikace reklamy budou klíčovými prvky pro úspěch v této oblasti.

- Zásadní výzvu v oblasti trhu práce přináší zejména nedostatek pracovní síly. Zaměstnavatelé budou hledat způsoby, jak si déle udržet své zaměstnance a zároveň přilákat ty nové. Zaměřovat se budou na možnosti kariérního růstu i rovnováhu mezi pracovním a soukromým životem.

„Je zásadní zdůraznit, že současné trendy a proměna charakteru zákazníka povedou v nadcházejícím období k potřebě masivních investic obchodníků, a to jak do modernizace prodejen, alternativních prodejních kanálů, či do potenciálu zaměstnanců, které bude obchod v nadcházejících letech potřebovat,“ shrnul T. Prouza.

Eugenie Línková  
ve spolupráci s tiskovým oddělením SOCR

# Projekt PENNY s názvem Nesnězeno má pokračování

**Řetězec PENNY zavádí další chytrá řešení, která umožní zákazníkům výhodně pořídit potraviny a zároveň pomáhají v boji proti zbytečnému plýtvání. Nově bude ve 221 prodejnách v rámci projektu „Neplýtváme s PENNY“ nabízet s 50% slevou balíčky potravin s blížící se dobou spotřeby. „Neplýtváme s PENNY“ navazuje na zapojení do platformy Nesnězeno, jejímž prostřednictvím jsou výhodné balíčky k mání ve 200 obchodech PENNY. Zákazníci tak mohou výhodně nakoupit, a současně se zapojit do boje proti plýtvání v celé síti PENNY.**

„Zákazníci mají o úsporná řešení velký zájem, proto přemýšlíme nad dalšími inovacemi, které bychom mohli rychle a jednoduše na prodejních zavádět. Novinky jsou výhodné pro obě strany. Zákazníci mohou nakoupit ještě výhodněji nad rámec aktuálních slev a my prodáme potraviny, které by jinak přišly nazmar,“ popisuje vedoucí oddělení kvality PENNY Petr Baudyš.

## Výhodné balíčky s poloviční cenou

Zvýhodněné balíčky potravin s blížící se dobou spotřeby výrazně rozšiřují již zavedené a velmi úspěšné zapojení PENNY do platformy Nesnězeno. Balíčky Nesnězeno nabízí PENNY jako jediný řetězec v Česku ve 200 prodejnách a rezervovat si je zákazníci mohou přes mobilní aplikaci. Pro ty, kteří nemají chytrý telefon, nebo aplikaci nevyužívají, je tu právě nová aktivita. Podobné balíčky si od 19. 4. zákazníci mohou pořídit i napřímo v dalších 221 obchodech. „Pro naše vlastní balíčky si zákazníci mohou jednoduše dojít přímo do obchodu bez toho, že by si balíček objednávali předem v aplikaci,“ dodává Petr Baudyš.

Výhodné balíčky obsahují především pečivo z předchozího dne, ovoce a zeleninu, mléčné výrobky s blížícím se datem spotřeby. Cena balíčku je 79 Kč, ale hodnota zboží v balíčku je minimálně dvojnásobná. Takže zákazník získává slevu nejméně 50 procent. V PENNY přitom na základě dosavadních zkušeností očekávají, že o výhodné balíčky bude mezi spotřebiteli velký zájem. V rámci Nesnězeno si jich spotřebitelé odnesli již téměř 61 000.

## Strouhanka z rohlíků den starých

V PENNY nepříjdu nazmar ani neprodané rohlíky. Druhý úspěšný projekt „Rohlík na strouhanku“ se soustředí na využití staršího pečiva. Rohlíky, které se ne-



Na taškách v Penny, připravených speciálně pro akce Nesnězeno, je přiléhavě napsáno: Už se to nese hezky česky.

prodaly čerstvé, PENNY zabalí do pytlíku po 10 kusech a za 13,50 Kč je nabídne pro domácí přípravu strouhanky. Cenově přitom starší pečivo vyjde na zhruba polovinu toho, co strouhanka přímo od výrobce. „Strouhanka se doma ze suchého bílého pečiva, které se nesnědlo a ztvrdlo, připravovala dříve zcela běžně. Dnes ale zákazníci kupují spíš tolik, co skutečně spotřebují, takže tolik zbytků nemají,“ vysvětluje Petr Baudyš.

## Zkrátka nepříjdu ani zoologické zahrady

V rámci boje proti plýtvání daruje PENNY pravidelně trvanlivé potraviny i drogistické zboží potravinovým bankám. Zeleninu a ovoce, které už kvůli přísným požadavkům nechce nabízet zákazníkům, pak věnuje PENNY zoologickým zahradám. Zaměstnanci vytrídí kusy ovoce a zeleniny nesplňující estetickou kvalitu, nebo které je potřeba zkonsumovat v co nejkratší době, přičemž toto ovoce a zelenina i nadále splňují všechny zdravotní normy, a pro zvířata jsou

zcela nezávadné. Do projektu PENNY pro ZOO je zapojeno přes 30 zahrad v Česku.

Nový projekt PENNY balíčků nahrazuje starší nabídku bedýnek s ovocem a zeleninou druhé jakosti. Na příkladu Nesnězeno se totiž ukázalo, že zákazníci vítají možnost výhodně nakoupit nejen ovoce a zeleninu, ale i další potraviny.

## Aplikaci z webu Nesnězeno lze objednat i předpřipravený balíček

Nákup balíčku je přínosný pro všechny strany. Zákazník získá za výhodnou cenu kvalitní potraviny a v PENNY se prodá zboží, které by třeba již následující den nabízet nemohli. Prostřednictvím aplikace a webu Nesnězeno restaurace, pekárny, hotely nebo obchody s potravinami nabízejí neprodané, ale kvalitní jídlo s výraznou slevou. Po přihlášení do aplikace si zákazník vybere nejbližší prodejnu PENNY a objedná si předpřipravený balíček potravin, kterým se blíží doba spotřeby. U PENNY za 79 korun získá balíček obsahující ovoce, zeleninu, pečivo nebo chlazené zboží, kterému ten den končí trvanlivost. Hod-

nota zboží v balíčku přitom činí minimálně 160 korun, takže zákazník získává slevu nejméně 50 procent. Skladba balíčků se odvíjí od aktuálně neprodaných, ale stále kvalitních produktů s blížícím se datem spotřeby. „Úspěch PENNY balíčků na platformě Nesnězeno dává jasný signál, že boj proti plýtvání jídlem má smysl. I přesto, že v Česku plýtváme jídlem o poznání méně, než je evropský průměr, jsme rádi, že tuto statistiku můžeme i nadále redukovat, a to nejen díky spolupráci právě s PENNY, ale i s další více než tisícovkou různorodých partnerů,“ komentuje spolupráci spoluzakladatel Nesnězeno Jakub Henni.

## Volba spotřebitelů je velmi populární

Podle aktuálního průzkumu PENNY se tuzemští zákazníci nákupů potravin s blížícím se datem expirace nijak nebojí – ba právě naopak. Alespoň někdy je do košíku vkládá 97 % nakupujících, velmi často nebo dokonce při každém nákupu tak činí 36 % Čechů. Společnost Penny Market s.r.o. je dceřinou společností mezinárodního obchodního řetězce REWE, který je jednou z největších světových obchodních společností. Na český trh vstoupil Penny Market v roce 1997 a zaměřil se zejména na rozvoj prodejní sítě v regionech. Díky tomu dnes provozuje více než 420 prodejen, tedy nejširší síť v ČR, a poskytuje práci více než 6000 zaměstnancům. Pravidelně slaví úspěchy v programu Volba spotřebitelů a svým zákazníkům nabízí věrnostní program PENNY karta.



## Supermarket nově v místě bývalé slévárny v Krnově

**Řetězec PENNY pokračuje v expanzi a posiluje pozici nejdostupnější sítě obchodů s potravinami s největším počtem prodejen v tuzemsku. Druhou novou prodejnu v letošním roce otevře ve třiačtyřicetitisícovém Krnově.**

Nová prodejna PENNY je součástí obchodního centra S1, které vzniklo v místě bývalé slévárny. Kromě PENNY tu zákazníci najdou také například obchod s elektronikou, domácí potřeby nebo vybavení pro chovatele. „Rozšiřujeme naši síť do všech míst, kde to dává smysl z hlediska počtu potenciálních zákazníků a vzdálenosti našich dalších prodejen. Z Krnova do nejbližší prodejny PENNY museli doposud zákazníci cestovat kolem 20 kilometrů buď do Opavy nebo Bruntálu. Takže jsme moc rádi, že se podařilo toto bílé místo na mapě vyplnit,“ uvedl vedoucí oddělení expanze PENNY Pavol Bucko.

Prodejna v Revoluční ulici nabídne plochu 911 m<sup>2</sup>, otevřeno bude každý den od 7 do 20 hodin. Zákazníkům budou k dispozici 4 klasické pokladny a 108 parkovacích míst je zajištěno v rámci celého obchodního centra.

PENNY v letošním roce již otevřelo ve Žďárci nad Doubravou na Vysočině celodřevěnou prodejnu, která je díky použití moderních a šetrných technologií nej-

ekologičtějším diskontním obchodem v Česku. Rozšiřování obchodní sítě, která koncem loňského roku zahrnovala 421 prodejen, bude pokračovat i v dalších měsících. Letos PENNY na českou mapu plánuje přidat mimo jiné prodejny v Praze, Bechyni, Kojetíně, Podivíně nebo Miroslavi. Jednou z priorit letošního roku je opětovné otevření prodejny v Chodově na Sokolovsku. Prodejnu PENNY v Chodově v roce 2022 zcela zničil požár a místní tak přišli o možnost výhodného nakupování. Novou prodejnu v Chodově plánuje PENNY otevřít do léta.

Stejně jako ve všech prodejnách PENNY se i v Krnově mohou zákazníci těšit na příjemné, čisté a přátelské prostředí s širokou nabídkou originálních produktů, které jinde nekoupí, a to za výhodné ceny. Prodejna navíc nabízí i komfortní zázemí pro zaměstnance a využívá úsporné chladicí, mrazicí či osvětlovací technologie.

**Monostranu s tiskovým oddělením PENNY připravila: Eugenie Línková**



Průčelí prodejny supermarketu Penny v Krnově



Nákupní centrum v Krnově se rozrůstá



# V Mitrově ukázali kratší cestu na talíř

Nabítený program cestovní kanceláře, a to i se zámořskými trasami a zastávkami, připomíná mnohdy dlouhá cesta potravin od prvovýrobce až na talíř. Zejména v nadnárodních supermarketech jsme svědky toho, že nabízené produkty z rostlinné i živočišné výroby překonávají cestu i z jiných kontinentů. Týká se to však i kratších cest po Evropě a České republice. To se samozřejmě odráží v chuti i v konečné kvalitě potravin a jídel na talíři.

Zkrátit tyto cesty na minimum je snahou ministerstva zemědělství ČR. Proto se v jeho gesci konal letos 16. dubna v Mitrovském dvoře na Žďársku seminář Zpracování a odbyt masa.

## Pod jednou střechou

V úvodu Ing. Lucie Sýsová seznámila účastníky s aktivitami Celostátní sítě pro venkov, jejímž cílem je propagovat a prosazovat vznik právě co nejkratších cest potravin od prvovýrobce ke konečnému spotřebiteli. Příkladem mohou být zkušenosti ze Statku Mitrov. Jeho historii, činnost podniku a zkušenosti s realizací faremní zpracovny a prodejny a dvou restaurací, z nichž jedna je v místě a další v Brně, uvedl Karel Kalný.

Statek Mitrov obhospodaruje 500 hektarů zemědělské půdy, z níž je 30 ha orné. Chová 450 kusů skotu, 300 husí, 4000 masných kuřat, 200 prasat a 10 včelstev. Nastalo zaměstnává jen dva pracovníky. Ročně s certifikací BIO, bez chemie při výrobě, zpracuje 1000 kusů skotu.



U balíčky masa

Prezentoval i způsob pasetevního chovu skotu, který má podle vyčleněných parcel každý den potřebnou dávku zeleného krmiva. Podělil se i o zkušenosti, které získal na farmě s obdobným systémem v zahraničí

## Polovina hledá nejlevnější potraviny

V současnosti finanční situace mnoha rodin vede k tomu, že zejména v supermarketech, při slevových akcích, kupují nejlevnější potraviny

bez ohledu na kvalitu. Tomu odpovídá i názorný graf, který ukazuje rozložení 30 kupujících. Z nich jen dva si sami najdou farmářskou prodejnu s kvalitním, byť dražším BIO sortimentem. Další třináct jich podvědomě takovéto zboží hledá v regálech supermarketů. Zbývajících patnáct, tedy polovina zákazníků, kupuje bez ohledu na kvalitu nejlevnější výrobky, u nichž jde zdraví rodiny a planety stranou.

Proto distribuce farmářských potravin nefunguje, neboť k ní většina kupujících přistupuje stejně jako k průmyslově vyráběným potravinám.

Na rozdíl od nadnárodních obchodních řetězců má lokální prodej výhody. Obejde se bez tradičního marketingu, zákazník zná personál prodejny, kde se dozví téměř vše o produktu.

Takovéto prodejny navštěvují lidé, kteří vědí, proč



Účastníci semináře, vpravo Karel Kalný při prezentaci farmy

kupují nejvyšší BIO kvalitu. Výhodné pro prodejce i zákazníka je, když v obchodě najde z okolních známých výroben např. pečivo, mléko a výrobky z něj, ovoce, mošty, vejce apod.

## Postačí i vozík za auto

Nepotřebují jatka, bourárnu, zpracovnu ani kamennou prodejnu. Ušetří si starost s obstaráváním certifikátů. Pro skromný podnikatelský začátek postačí pojezdna prodejníčka v přívěsu nebo dodávce. I začínající podnikatel s malými náklady může s živnostenským listem prodávat potraviny. O takovéto příležitosti a jí obdobné hovořil zemědělský poradce Ing. Milan Kouřil.

Prezentoval úspěšné projekty financované z Programu rozvoje venkova, možnost financování v rámci Strategického plánu Společně zemědělské politiky na období let 2023 - 2027. Vybral několik příkladů, jak se dá ve faremních podmínkách postupovat, aby bylo možné legálně prodávat maso a výrobky z něj koncovým zákazníkům. Byly vždy realizovány tak, aby vyhovovaly zemědělci - producentovi a vždy odrážejí jeho možnosti a cíle. Ideální je přistupovat k dotacím jako k pomocnému nástroji a mít připravenou strategii rozvoje podniku, než žádat o dotace „kvůli dotacím.“

## Miloš Hubka si pořídil pojezdnou prodejnu

Nemá vlastní zpracovatelské kapacity. Na spřátelených jatkách mu zvíře porazí, rozbourají, zabalí a označí původ jednotlivých partií masa. Po vlastní ose v přívěsu za auto rozváží a prodává maso koncovým zákazníkům, kteří oceňují zejména z výroby nabalíčkované a označené maso.

## Jan Kaman, Vídeň (u Velkého Meziříčí)

S dotační podporou činnosti mladých zemědělců (ZČMZ) v prostorách bývalé mléčnice postavil firemní bourárnu. Zvíře po porážce na jatkách převezme na farmu, kde jej najatý řezník rozbourá a maso zabalí pro další prodej na farmě, kde si zákazník na základě předchozích objednávek (sociální síť) maso koupí.

## Rodinná farma Bilkovi s.r.o.

V Chornici na Svitavsku vznikla farma převzetím a rekonstrukcí prostor a technologií od bratra žadatele. S dotací ZČMZ rodina zrekonstruovala hospodářskou budovu a žadatel z vlastních prostředků zrealizoval faremní porážku s bourárnou maso. Na projekt postupně rodina navazuje tak, aby se podnik rozvíjel postupně.

Při modernizaci faremní porážky rodina koupila pilu s příslušenstvím na půlení hovězích trupů. V plánu je nákup prodejního automatu - masomatu.

## Farma U Palečků, Krušičany 16 (Týnec nad Sázavou)

Rodina koupila nový automobil s chladiřskou vestavbou pro zajištění vhodných podmínek, bez kolísání teplot pro rozvoz faremní produkce ve vysoké kvalitě.

Pořízení pásové pily na kosti umožňuje nabídnout zákazníkům další produkty jako jsou žádané morkové kosti a zpracovat tak materiál, který by jinak nemohl být prodán zákazníkům.

## Petra Strnad

Při realizaci projektu vznikla ve Zlíně mikrovýroba potravin. Manželé Strnadovi

se specializují na zpracování masa a výrobků z něj, hotových jídel (svíčková s hovězím byla oceněna v soutěži Regionální potravina Zlínského kraje), sladké a slané pečivo, streetfood (jídlo do ruky), catering pro výrobky v Hostině. Od spřátelených farmářů a dalších podniků využívají suroviny jako např. maso, zeleninu, bylinky, koření.

V závěru prezentace Ing. Milan Kouřil zmínil možnosti financování v rámci Strategického plánu Společně zemědělské politiky na období let 2023 do roku 2027. Žadatelům lze doporučit tyto intervence (dříve opatření).

**Intervence 34.73** - Investice do zpracování zemědělských produktů

**Intervence 49.75** - Zahájení činnosti mladého zemědělce

**Intervence 52.77** - LEADER

Při rozkliknutí jednotlivých intervencí zájemce najde upřesňující podmínky jako je např. věk žadatele, zda jde o muže či ženu, výše výdajů, procento dotace.

## Podělí se o zkušenosti

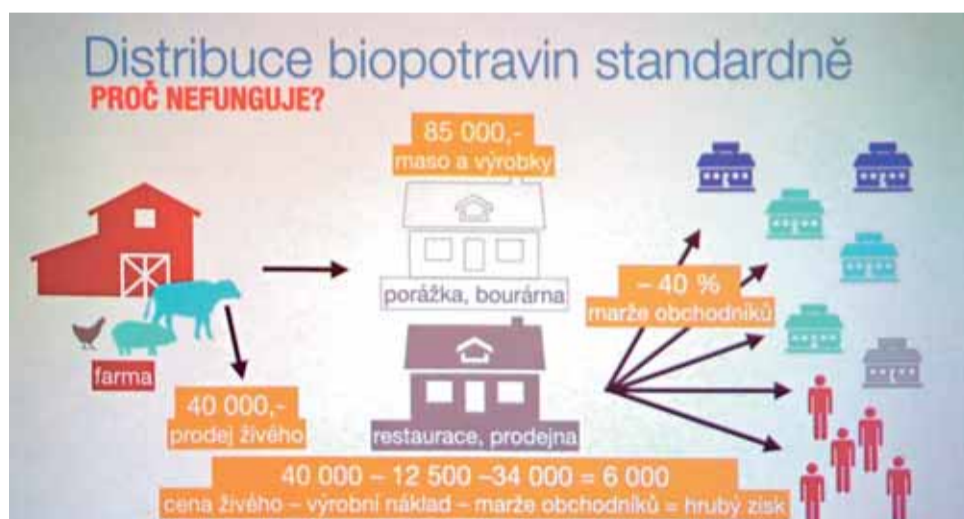
Po polední přestávce se účastníci semináře podívali do zpracovatelského provozu společnosti Mitrovský dvůr. Robert Zelený provedl účastníky komentovanou prohlídkou bourárny masa a jeho zpracování do finálních výrobků, nabízených v místní farmářské prodejně.

Seminář ukázal na možnosti, kde ministerstvo zemědělství ČR v různých programech podporuje vytváření krátkých cest potravin, v případě masa od jatky až na talíř. Obdobných podniků, jako je Mitrovský Angus je v ČR již povicero. Příležitostně je navštívíme a předáme jejich zkušenosti našim čtenářům.

**Text a foto Zdeněk Kulhánek**



Kdo je náš zákazník



Distribuce potravin



Firemní prodejna s doplnkovým sortimentem



Chladičský přívěs pro pojezdnou prodejnu masa



Nabídka pro gurmány

# Soutěže Studuj gastro se letos účastnilo 28 středních škol

**Konference GastroTek pořádaná Asociací malých a středních podniků a živnostníků ČR (AMSP ČR) uprostřed letošního dubna v Praze proběhla v rámci druhého ročníku Makro Czech Gastro Festu. A právě na něm byly vyhlášeny výsledky už čtvrtého kola soutěže Studuj gastro, jehož se letos účastnilo 28 středních škol zaměřených na gastronomii. Je to ojedinělá soutěž, a jak se ukazuje, má u studentů velký ohlas. Rozšiřuje jim obzory v daném oboru, a to netradiční a částečně i zábavnou formou.**

Víc nám k tomu prozradil v rozhovoru Luboš Kastner, garant projektu Moje restaurace a soutěže Studuj gastro a člen představenstva AMSP ČR.

## ► Kdo stál u této tak zajímavé soutěže a prozradte, jaká jsou její pravidla.

Zrod soutěže Studuj Gastro nastal během konce první covidové vlny v roce 2020. Tehdy nastala, a po právu, obava, že obor gastronomie bude trpět nedostatkem zájmu o studium. Gastronomie byla nejpostiženějším oborem covidové krize, a proč by studenti měli mít zájem o studium neperspektivního oboru? My, kteří v oboru pracujeme, víme, jak nádherný, kreativní, akční a atraktivní obor to je. Zároveň víme, že mladé lidi nelze oslovit tradiční cestou. Museli jsme zapojit sociální média a trefit se do souboru aktivit, kterými mladí lidé žijí. Proto jsme vymysleli program, který stojí na využití sociálních médií a je postaven na principu, kdy studenti středních škol pomáhají prostřednictvím sociálních médií oslovit studenty základních škol.

## ► Jak je uvedené ve zprávě, účastní se soutěže jak žáci

středních škol, tak i učilišť. U obou typů škol hraje jistě roli praxe a výuka v tak zvané moderním kuchyňském zařízení. Čím vším si v nich musí studenti projít? Studenti musí být vedeni k tomu, aby nejen naslouchali trendům, ale znali důkladně základy řemesla. Řemeslo musí mít jasný základ a musí se naučit dobře obě části. Gastro je dynamický obor, do kterého hodně promlouvají technologie. Čím kvalitnější zázemí škola má, tím lépe může připravit studenty na kariéru. Zásadní je to, aby studenti usilovali o stáží v kvalitních podnicích, kde budou mít šanci vidět co možná nejvíce profesionální přístup.

## ► Jakou roli hraje také hygiena, nejen samotné vaření, a co vše musí žák zvládat? Máme na mysli třeba i moderní techniku, jako jsou pomocníci z řad robotů a různých zařízení, která dřív v kuchyni nebyla?

Nároky hostů, ale i rozmach sociálních médií kladou celkem vysoké nároky na to, aby restaurační koncept uspěl. Včetně třeba tak tradičního konceptu, jakým je česká hospoda. I hospoda



Jedno ze soutěžních družstev

dnes musí uvařit tradiční jídla skvěle a také je skvěle odprezentovat. A technologie začínají hrát rozhodující roli. Čím kvalitnější zázemí totiž kuchař i obsluha mají, tím lepší výkon mohou předvést. U obsluhy se jedná o pokročilou digitalizaci. Nikdo už nechce vidět obsluhu s tužkou a papírem, kde chybovat je velká. Proto je důležitá znalost pokladních systémů. V kuchyni pak nejen tradiční kuchyňské vybavení, ale i pokročilé nástroje, které usnadní zejména přípravu pokrmů.

## ► Co vše porota posuzuje během samotné soutěže?

Zejména aktivitu. Výhodou sociálních médií je to, že jejich dosah se může spočítat. Pořadí škol je tak do velké míry ovlivněno jejich samotnou aktivitou. Pak se ale přidávají i kvalitativní parametry, které pomohou popsat rozdíl, když některé školy skórují podobně. Například kreativita, nápaditost je velmi ceněna.

## ► Dnes se jak v prodejnách potravin, tak ve vývařovnách a restauracích razí využití všech surovin tak zvané až bezzbytkově. I na to se klade důraz?

To už je, jak bych řekl, standard. Co je dobré, je to, že se podstatným způsobem zlepšuje i kvalita polotovarů. Polotovar bylo dlouho v české kuchyni sprosté slovo. To už neplatí. Nedostatek personálu v gastronomii nabízí prostor pro větší využívání

kvalitních polotovarů. To je myslím i česká budoucnost. A to pomůže nejen tomu, že se bude vařit bez úplných zbytků, ale i ulehčí práci zaměstnancům.

## ► Čtvrtý ročník této soutěže je už za vámi a připravujete pátý ročník. Bude v něčem jiný? Kdy a kde se bude toto další klání konat?

Po čtyřech letech je čas na změnu. Je i jiná situace. Jsme po covidové krizi a gastronomie si nachází novou budoucnost. Roli v ní budou stále hrát poctivě a profesionálně řemeslo, digitalizace, a pak schopnost v ní lépe podnikat. Potřebujeme z kuchařů a číšníků vytvořit gastronomu, zodpovědné podnikatele, kteří se generace odpoutají od generace, která začala podnikat v „devadesátkách“ a dovedou české gastro obrazně do „Evropy“.

## ► Dnes mají studenti těchto škol nebo právě jejich prostřednictvím možnost praxí i v zahraničí. Nepomýšlíte i o jejich účasti v některém z mezinárodních klání?

Právě možnost zahraničních stáží a zapojení se do nich s aktivní účastí bude jeden z aspektů, který má hrát v příštích letech zásadní roli. Chceme tyto možnosti zapracovat i do seznamu výher a aktivně studium a stáže v zahraničí podporovat.

Eugenie Línková



Vítězná parta ze Zlína

## Makro Czech Gastro Fest představil vítěze

U příležitosti gastronomické konference GastroTek pořádané 13. dubna 2024 v rámci druhého ročníku akce Makro Czech Gastro Fest byly slavnostně vyhlášeny také výsledky soutěže Studuj gastro. Soutěž organizovala Asociace malých a středních podniků a živnostníků ČR (AMSP ČR) společně s Food'n Beverage Foundation Czech.

Letos se výzvy zhostily registrované školy naplno a jejich účty na sociálních sítích se od 1. října 2023 do 20. prosince 2023 naplnily zajímavými soutěžními příspěvky. Ty zahrnovaly nejen dění ve škole, týkající se studia gastronomie, ale důraz byl kladen také na propagaci školy jako takové. Často se objevovaly také zajímavé fotografie a příspěvky ze stáží, spoluprací s hotely, restauracemi, i známými osobnostmi. Ze sdílených příspěvků, z nichž některé také přinášíme, je znát, že studium žáky baví, jsou na své školy pyšní a obor, který zvolili, považují za své budoucí poslání.

## Vybrat TOP 10 pro předvýběr finalistů nebylo snadné

Aktivita všech škol byla letos opravdu pestrá a vybrat TOP 10 pro předvýběr finalistů nebylo vůbec snadné. Mezi TOP 10 se probojovaly následující školy: SOŠ a SOU Horky nad Jizerou, Hotelová škola Plzeň U Borského parku 3, Střední škola a Vyšší odborná škola cestovního ruchu České Budějovice, Hotelová škola, OA a SPŠ Teplice, Střední škola Baltaci, Integrovaná střední škola Slavkov u Brna, příspěvková organizace, OA, VOŠZ a SZŠ, SOŠS Jihlava, SOŠ a SOU Roudnice nad Labem, Střední škola Brno, Charbulovala, příspěvková organizace, Střední škola gastronomie a obchodu Zlín.

## Tři vítězné přední pozice obsadily následující školy:

1. místo - Střední škola gastronomie a obchodu Zlín
2. místo - Střední škola a Vyšší odborná škola cestovního ruchu České Budějovice
3. místo - OA, VOŠZ a SZŠ, SOŠS Jihlava

Eugenie Línková



Druhé místo putovalo za soutěžícími do Českých Budějovic.



A takovéto snímky putovaly i na internetu. Studenti se jimi právem pyšnil.



Gastro Tek a jeho aktéři



Dagmar Hančová expeduje košíky s jahodami pro firemní prodejnu.

# Mráz ukrojil ve Vraňanech z úrody jahod

**Už v předjaří ovocnáři odhadují úrodu podle nasazení květních poupat. Příroda se letos začala probouzet předčasně, už v únoru. Velmi teplé, místy až letní březnové dny způsobily, že se o měsíc dříve květy otevřely. Radost z toho ovocnáři neměli. S obavami sledovali předpověď počasí, které nevěstilo příznivé podmínky pro přírodu. Předtucha se vyplnila. Dubnové mrazy zlikvidovaly mnohé květy, a tím i podstatnou část budoucí úrody.**

Velmi silně prožívala toto období rodina Hančových, která ve Vraňanech na Mělnicku v roce 1998 založila farmu

specializovanou na pěstování jahod. Navázala na rodinnou tradici zemědělského hospodaření a zahradnictví.

V současnosti obhospodařuje bezmála tři stovky hektarů. Jahody zabírají 40 hektarů, z nichž je malá část

ve fóliovnících. V nich se předčasnými tepelnými zdroji podařilo snížit ztráty jahod. V polní výsadbě fólie ochránily jen z části jahody před nočními mrazy dosahujícími i pod -80 C.

## Dostihy s fólií nad záhony

„Obdobnou situaci jsme zažili před patnácti lety, kdy jsme přišli o 95 procent úrody jahod. Jakmile letos v dubnu meteorologové předpovídali

mrazivé dny, nastaly doslova dostihy v tom, překrýt než přijde mráz co největší plochy jahod fólií. Ta sice nepustí ke květům mráz, avšak jen do určité míry, takže i pod fóliemi byly, byť menší, ztráty na úrodě.

Nejdříve, už v polovině května, jsme začali sklízet jahody z fóliovníků. Mrzí mě, že nejsme letos schopni zajistit samosběr každý den, jak jsou naši zákazníci zvyklí. Jahody kvůli letošním mrazům totiž potřebují více času do plné, nejnepřijatelnější zralosti,“ uvedla Dagmar Hančová, spolumajitelka podniku. Hned jak dozrají další plody, budou jahodová pole lidem znovu k dispozici.

## Solidarita pomůže přežít

I přes vyšší cenu přichází zákazníkům dostatek. Z nich mnozí kupují jahody stejně jako v minulých letech. Pomáhají tím farmě ekonomicky přežít. Potvrdila to i čtyřlenná rodina se dvěma dětmi z Mělníka. „Jezdíme do Vraňan pro první jahody a pak na samosběr každý rok, letošek tedy, i přes vysokou cenu prvních jahod, není vý-

jimkou,“ řekla Věra Konečná, zatímco syn a dcerka si u farmářské prodejny ve venkovním dětském areálu pochutnávali na domácí jahodové zmrzlině.

„To nás těší, byť je jahůdek méně a sezona je tím odlišná od jiných let. Naši věrní zákazníci chápou, proč jsme byli nuceni zdrazit, a podporují nás,“ poznamenala Hančová.

V druhé polovině května, tedy proti obvyklosti o měsíc, začal na farmě Vraňany i samosběr jahod, u nichž už cena byla pro tým v košíku na prodejně příjemně menší.

Ve Vraňanech u Hančů venku pěstují jahody přírodní metodou na slámě v polní technologii a od roku 2018 jsou jediní v ČR, kteří pěstují jahody ve speciální stolní termínované technologii.

Díky výběru pěstovaných odrůd nabízejí během dvouměsíční sklizně jahody polní a až osm měsíců v roce jahody ze stolní technologie.

## Háček v pojistné smlouvě

Hodně se v médiích probírá i možnost pojištění úrody ovoce, tedy i jahod proti ztrátám na úrodě. K tomu Dagmar Hančová uvedla, že pojištění jahod na takovéto riziko je velmi drahé a komplikované, proto jej nevyužívají.

Na nevýhodnost pojištění jahod proti mrazu upozornila ČT 1 v regionálním zpravodajství 27. května. Háček je totiž v tom, že pojištění se týká jahod poškozených mrazem v květnu. Když květy jahod zmrzly v dubnu, tak farmář z pojistky za statisíce nedostane ani korunu.

Ve zpravodajství zaznělo, že ministr zemědělství Marek Výborný poukázal v této souvislosti i na další problém. Spočívá v tom, že pojištění úrody ovoce proti mrazům lze při současném pojištění proti poškození, či zničení kroupami. A to i tam, kde mají protikroupové sítě.

Nikdo si při aktualizaci i podepisování pojistných smluv bohužel neví, že se v celé Evropě, tedy i u nás, otepluje. Příroda se totiž probouzí podle počasí, nikoliv podle toho, co je v pojistné smlouvě.

**Text a foto Zdeněk Kulhánek**



Vraňanský obchodní dům



Fólie v dubnu z části zachránila úrodu jahod.



Sláma pod jahodami je chrání před zemní vlhkostí a plísněmi.



Chuťovou extází způsobí jahody s medem.



Brigádnice ve fóliovníku sklízí jahody pro obchod.



# V Moravskoslezském kraji už znají nové nositele značky Regionální potravina

Ve všech krajích České republiky se i letos soutěžilo o značku Regionální potravina. Do soutěže se mohou přihlásit producenti malých a středních zemědělských nebo potravinářských podniků. Oceněný výrobek pak získává právo užívat značku zdarma po dobu čtyř let. Producenti se rovněž mohou zapojit do různých marketingových aktivit na podporu svého podnikání. Mezi nejvýznamnější marketingové nástroje patří podpora značky v médiích. Tentokrát jsme se vydali na sever Moravy. Hodnotitelská komise se sešla v Ostravě, a tam o značku Regionální potravina Moravskoslezského kraje v letošním ročníku zabojovalo 41 místních producentů se 129 výrobky.

Cílem soutěže je podpora domácích producentů lokálních potravin a motivace zákazníků k jejich vyhledávání na pultech obchodů, farmářských trzích či přímo u výrobců. Spotřebitelé v Moravskoslez-

ském kraji již znají nominované produkty na prestižní ocenění značkou Regionální potravina a my rádi před tabulkou vítězů v 9 disciplínách dáme slovo některým ze soutěžících a jejich firmám.

Kompozice s přehledem vítězných potravin v soutěži Regionální potravina Moravskoslezského kraje



Hodnotitelská komise se sešla v Ostravě a značku Regionální potravina Moravskoslezského kraje navrhla pro rok 2024 udělit těmto výrobkům:

KATEGORIE	VÝROBEK A VÝROBCE
Masné výrobky tepelně opracované	<b>TATÍNKOVA ŠUNKA</b> MACHAČ – MALOKAPACITNÍ JATKA MACHAČ ŘEZNICTVÍ A UZENÁŘSTVÍ
Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy	<b>TRHANÁ HOVĚZÍ KLIŽKA S MEDEM, MÁTOU A SKOŘIČÍ</b> MEDOO SILESIA
Sýry včetně tvarohu	<b>JESENICKÝ HORSKÝ SÝR</b> STANISLAV ZÁMEČNÍK, STARÁ VODA FARMA U STROMOVOUSE
Mléčné výrobky ostatní	<b>BÍLÝ JOGURT Z LIGOTSKÉHO STATKU</b> ING. ANETA STRUHALOVÁ, KOMORNÍ LHOTKA LIGOTSKÝ STATEK
Pekařské výrobky včetně těstovin	<b>HUKVALDSKÉ MRKVÁNKY S HRUŠKOVOU NÁPLNÍ</b> MARTINA BAKERY HUKVALDSKÉ MRKVÁNKY
Cukrářské výrobky včetně cukrovinek	<b>KARAMELOVÝ VĚTRNÍK LABUŽNÍK CELIAK</b> LABUŽNÍK CELIAK
Alkoholické a nealkoholické nápoje	<b>SIRUP JAHODA MÁTA</b> ADÉLA MISAŘOVÁ, MORAVSKÝ KOČOV SIRUPY Z LÁSKY
Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě	<b>RAJČATA CHERRY PODLOUHLÁ – HRANÁČEK ČERVENÝ</b> FARMA BEZDÍNEK
Ostatní	<b>MEDOVÁ ZMRZLINA S ČERNÝM PEPŘEM</b> BC. TOMÁŠ ROMANOVSKÝ, PALKOVICE GELATI ONESTI – POCTIVÁ ZMRZLINA Z BESKYD

## Slovo soutěžícím

„Ocenění pro nás znamená zadostiučinění, že svoji práci děláme dobře. Díky tomuto označení je možné využívat opravdu hodně akcí, na kterých se Regionální potravina prezentuje. Regionální potravina také spolupracuje s pořadem Kluci v akci a díky ocenění jsme se v tomto pořadu mohli představit,“ říká Pavel Wieder z firmy Farma Oryx spol. s r.o., vítěz v kategorii Masné výrobky trvanlivé v roce 2023.

## Co nejvíc zaujalo

Komisi zaujal například Bílý jogurt z Ligotského statku, Hukvaldské Mrkvánky s hruškovou náplní od Martina Bakery a Sirup jahoda

máta od Adély Misařové ze Sirupů z lásky.

„Co mi přineslo ocenění Regionální potravina? V prvé řadě je to pro nás důkaz, že svou práci děláme dobře. Ocenění nám rozšířilo možnosti odbytu, dozvěděli se o nás další zákazníci,“ přihlásila se dál o slovo během soutěže Iveta Svobodová z farmy BOVINE, vítězka v kategorii Sýry včetně tvarohu v roce 2023.

## Kdo hodnotí

V Hodnotitelské komisi zasedli tradičně zástupci Ministerstva zemědělství, Státního zemědělského intervenčního fondu, Státní zemědělské a potravinářské inspekce, Státní veterinární správy, Agrární komo-

ry, Potravinářské komory a Krajského úřadu. Ocenění značkou Regionální potravina si producenti převezmou na slavnostním vyhlášení v Karlově Studánce v sobotu 10. srpna 2024.

„Do letošního ročníku soutěže Regionální potravina Moravskoslezského kraje výrobci přihlásili řadu již dříve oceněných výrobků a vítězství se pokusili obhájit. Na druhou stranu se mezi hodnocenými produkty objevily i zcela nové. Komise neměla hodnocení jednoduché, výsledná kombinace nominovaných je ale velmi zajímavá. Všem výrobcům děkuji za účast,“ uvedl Lukáš Vacek, krajský koordinátor soutěže Regionální potravina Moravskoslezského kraje.

## Vítěz v pekařské produkci ale i v úsporách energie

**Soutěž Regionální potravina, u jejíchž začátků stála jak Agrární komora v čele s prezidentem Václavem Hlaváčkem, tak v té době následně hlavně i tehdejší ministr zemědělství Jaroslav Palas, nabírá na síle. Zatímco dříve to organizačně měly v gesci regionální a okresní agrární komory se zastřešující organizací SZIF, (Státní zemědělský intervenční fond), dnes je to pozměněné. Gesci za MZe má stále SZIF v čele s ředitelkou jeho sekce určené mimo jiné právě této činnosti Kateřinou Ratajovou a v regionech se o přihlašování starají dále některé agrární komory, a dnes už hlavně za to placené reklamní agentury.**

Na jaře se každoročně v různých termínech pak sejdou hodnotitelé s odborným zastoupením z řad chemiků, lékařů, zástupců AK ČR a PK ČR, ale i kontrolních potravinářských organizací a v devíti jednotlivých soupeřních disciplínách, jak je vidět z přiloženého souboru, se pak vybírá z mnoha přihlášených potravin různých agrárních a potravinářských firem.

Tentokrát jsme si vybrali Moravskoslezský kraj a z něj

i tolik spotřebiteli chválený výrobek - mrkvánky.

### Kdo za produkcí mrkvánků stojí?

Stručně je to tady v následujících řádcích, a jak vidno, nejde jen o skvělý recept, ale i o neméně dobrý přístup k celkové produkci ve výrobě tohoto lahodného pokrmu z řady pečiva nebo i cukrovinek. Hukvaldské mrkvánky s hruškovou náplní v pekárně Martina

Bakery a nejen samozřejmě zmíněné mrkvánky, vyrábí ing. Martina Mazdřenová. Uvádí na webu firmy: „Hukvaldské Mrkvánky nabízíme jako velmi zdravý produkt, jsou bez řepného cukru, tedy ideální pro diabetiky, protože povidla jsou slazena pouze fruktózou. Jistě si na nich pochutnají i vyznavači cukrovinek vyrobených z kokosového tuku.“ Tato varianta Hukvaldských Mrkvánků je nesmírně osvěžující. Téměř 30 % hruškových povidel

jim dodává jedinečnou a nezaměnitelnou chuť.

### Výrobek z pekárny Martina Bakery vítají i za hranicemi regionu

Brzy si Hukvaldské Mrkvánky našly své příznivce i za hranicemi Beskyd a jejich chuť si lidé postupně zamilovali i v dalších regionech. Dnes Hukvaldské Mrkvánky zakoupíte ve všech prodejnách zdravé výživy a také v síti známých obchodních řetězců



### Projekt, šetřící významně úspory energie v provozu

Na závěr už jen dodáme to, co bylo zmíněno úvodem, a ve snaze trochu i napnout čtenáře, v čem je další kouzlo výroby, prozrazujeme. Jsou to fakta z trochu jiného oboru než je tak zvané potravinářina. Zakladatelka této pekařské firmy se snažila jednat i v provozu výroby co nejracionalněji a přihlásila se do projektu ministerstva průmyslu, zahrnujícího hlavně úspory energie. V projektu k obnovitelným zdrojům je především funkční tak zvaný FV systém o výkonu 50 kWp, umístěný na střešní konstrukci budovy. To už je ale na dalším zkoumání pro odborníky zase z této jiné branže, a jelikož projekt výrazně šetří pekárenské energii, což je v dnešní době obzvlášť ceněno, jde jistě o významný krok správným směrem.

**Monostranu k Regionální potravine Moravskoslezského kraje připravila: Eugenie Línková**

# Roboty firmy FANUC šetří čas a odstraňují dřinu v provozech

Již několikrát jsme v Potravinářském obzoru představovali společnost FANUC, která je známá v celém světě jedinečnou spolehlivostí svých robotů. Už před časem oslavila 60 let své existence, a tak si v úvodu uděláme malou procházku do nitra její mateřské společnosti. Její název je zkratkou Factory Automation NUMERIC CONTROL. Hlavní sídlo společnosti se nachází v Japonsku na úpatí hory Fuji poblíž jezera Yamanaka. Rozkládá se na 1,7 milionu čtverečních metrů a najdete v něm všechny jedinečné výrobní závody společnosti FANUC. Je to jediná společnost ve svém oboru, která si sama vyvíjí a vyrábí všechny významné komponenty, a to jak hardwarové, tak i softwarové.

Samozřejmě se řada robotů hodí i do potravinářské výroby. Pro lepší představu jsme si i my dohodli pro tento článek konzultaci u Daniela Havlíčka z oddělení marketingu a vyžádali si tentokrát nabídku robotů pro usnadnění lidské práce při balení potravin.

## SR SCARA robot, vhodný pro monotónní manipulační práce

Vysokorychlostní manipulační robot typu SCARA se vyznačuje vysokou úrovní rychlosti a přesnosti. Je ideálním řešením pro pick & place operace při balení nebo třídění produktů. Efektivně nahrazuje lidskou obsluhu tam, kde je mono-

tónní manipulační práce s produkty na krátké vzdálenosti v rychlém taktu. Z technických údajů je důležité zmínit užitečné zatížení, které se rovná 3–12 kg s dosahem 400–900 mm.

## M-2iA DELTA robot, navržený pro ultra rychlé operace

Vysokorychlostní manipulační robot typu DELTA (pavouk, navržený pro ultra rychlé operace sběru, balení a manipulace. Díky jeho jedinečné konstrukci s paralelní kinematikou a velmi rozsáhlému pracovnímu prostoru jde o nevhodnějšího kandidáta na automatizaci náročných aplikací, které



CRX lehký kolaborativní robot



M-2iA DELTA

tradiční roboty se sériovou kinematikou nebo roboty SCARA nemohou vykonávat. Díky potravinářskému

provedení může tento robot manipulovat s nezabalenou potravinou. Ve spojení s FANUC iRVision systémem a nástrojem iRPickTool lze realizovat velice komplexní aplikace s několika roboty a vision systémy na jedné produkční lince. K technickým parametrům je dobré uvést užitečné zatížení 3–6 kg a dosah má 800 až 1130 mm.

## LR Mate 200iD se hodí pro vkládání zabalených potravin do krabic

Kompaktní 6 osý robot s vysokým krytím IP67. Možnost mytí vodou a běžnými čistícími přípravky. Manipulace se zabalenou potravinou (sáček, karton). Vkládání zabaleného produktu do krabice. Možnost práce i ve vlhkém prostředí. Roboty LR Mate mají užitečné zatížení 4–14 kg a dosah je 500–911 mm.

## M-410iC jsou ideální volbou pro manipulaci středně velkého až velkého užitečného zatížení

Paletizační roboty navržené pro paletizační a depaletizační úlohy umožňují manipulaci s jednotlivými produkty, skupinami produktů a rovněž celými vrstvami produktů v různých skladech a výrobních takttech. S nosností až 700 kg a dosahem na 3,1 m jsou ideální volbou pro manipulaci středně velkého až velkého užitečného zatížení. V současné komplikované situaci spojené s pandemií Covid 19 lze obecně konstatovat, že

všechny průmyslové roboty, ať už standardní nebo kolaborativní, mohou pomoci vyřešit aktuální problémy spojené s nedostatkem pracovní síly ať už z důvodu nakažení, či restrikcí. Průmyslové roboty oproti lidské práci přinášejí nepřetržitý výkon, zvyšují kvalitu, kterou následně opakovaně udržují na stejné úrovni. Z technických parametrů je důležité uvést užitečné zatížení 110–700 kg a dosah 2403–3143 mm.

Nabídka robotů pro producenty potravin je pestrá a mnohem větší, než co jsme vybrali jako ukázkou. Může se jednat totiž i o roboty usnadňující práci i při rozvážce potravin a dalších návazných profesí. Za příklad nám posloužil robot CR-35iA, jehož ukázkou při práci je na obrázku.

Mezi další přednosti společnosti FANUC patří skutečnost, že zajišťuje dostupnost náhradních dílů po celou dobu životnosti svých strojů. Čili se není potřeba obávat o životnost pořízených strojů. „Navíc máte vždy servisní podporu hovořící vaším jazykem. FANUC také pořádá řadu školení ať už z robotické oblasti, nebo oblasti CNC řízení a strojů. Výsledek této spolupráce se speciálními odděleními této firmy je nasadění. Vaše zařízení CNC, robot nebo jiný stroj FANUC bude plnit svou funkci ještě mnoho let – a navíc snížíte celkové náklady na vlastnictví. Tak vypadá ekonomická udržitelnost,“ dodává Havlíček.

Pro detailní přehled robotů a případné bližší konzultace se stačí objednat v české centrále společnosti, na adrese FANUC Czech s.r.o., K Bílému vrchu 3142/7, 193 00 Praha 9 – Horní Počernice  
Telefon: +420 234 072 900  
Email: sales.cz@fanuc.eu  
Samozřejmě je možné se dopředu připravit a podívat na webové stránky firmy [www.fanuc.cz](http://www.fanuc.cz)

Eugenie Línková



SR SCARA robot, vhodný pro monotónní manipulační práce



I když jsou hlavní doménou průmyslových robotů úplně jiná odvětví průmyslu, uplatnění nacházejí například i v prádelnách nebo farmách. A brzy by se mohli běžně vyskytovat i v pekárnách a pekárenských provozech. Společnost FANUC totiž společně s výrobcem pecí WIESHEU a maloobchodním specialistou Wanzl vyvinula nový automatický systém nazvaný Bakisto. Tento systém pomáhá eliminovat rutinní úkoly pro zaměstnance supermarketů a diskontů, zlepšuje spolehlivost procesu pečení a snižuje plýtvání potravinami. Systém Bakisto zahrnuje robotické rameno, které provádí klíčové kroky jako vkládání a vyjímání plechu z trouby nebo skladování pečiva.



# Unikátní spojení ovocných likérů a Velkolosinských pralinek

**Přírodní řemeslné ovocné likéry s jemným nádechem mandlí, Ratafia Almond Spirit, vyráběné malou rodinnou firmou manželů Kleinerových z moravského Žešova u Prostějova, a "Velkolosinské pralinky", ručně vyráběný originál z cukrářské dílny Jany Kašparové z Velkých Losin, se představily v rámci Velkolosinského vítání jara a oslav 10. výročí otevření cukrárny ve Velkých Losinách novou spoluprací, která potěší všechny milovníky lahodných ovocných likérů a sladkých pralinek. Návštěvníci akce během oslav mohli poprvé ochutnat přírodní ovocné likéry Ratafia Almond Spirit podávané v tzv. otevřených pralinkách, tedy ve spojení s lahodnými Velkolosinskými pralinkami. Ty jsou vyrobené z hořké čokolády podle receptu speciálně vytvořeného pro tento druh párování.**

## Vítání jara a chvála pralinkám

Velkolosinské vítání jara a s tím spojené 10. výročí Velkolosinské pralinky se konalo v sobotu 20. dubna 2024 v čokoládovém areálu Velkolosinských pralinek ve Velkých Losinách (vedle zámecké sýpky). Celý den stovky návštěvníků měly o zábavu postaráno. Kromě ochutnávky přírodních ovocných likérů Ratafia Almond Spirit v otevřených pralinkách se mohli návštěvníci potěšit spoustou dobrot nejen z čokolády, ale také ze zábavného programu pro celou rodinu. Po celý den měli tak možnost se účastnit moderovaného programu s DJ, soutěží pro děti, bublinové show, párty s Mědrou a vyslechli si hudební vystoupení skupin Vohuba, Croix a Taptýda.

## Speciální macerace aromat v alkoholu

Kdo ochutnal tyto speciální likéry, uzná že světové ceny jsou zasloužené. Ale pěkně po pořádku a zaměříme se především na opravdovou raritu z této akce. Ratafia je přírodní ovocný likér, který se tradičně vyrábí macerací nebo infuzí z ovocné šťávy a silného alkoholu jejímž výsledkem je alkoholický nápoj s 18% - 33% stupni alkoholu. Tento proces, který se nazývá „MUTAGE“, je technika objevená v roce 1258 Arnaudem de Villeneuve a umožňuje extrakci příchutí a aromat do alkoholu, čímž se vytváří lahodný a aromatický likér. Jedná se o proces, který umožňuje zastavení fermentační aktivity mikroorganismů přítomných v ovoci přidáním ethanolu. Ratafia může být sladká, hořká nebo kořeněná, v závislosti na použitých přísadách a receptuře. Je oblíbená zejména ve Středomoří, především ve Francii, Itálii a Španělsku, kde má dlouhou historii a je často spojována s tradičními postupy domácí výroby. Každý druh Ratafie má svůj vlastní jedinečný chuťový profil, díky kterému je zkoumání a objevování pro milovníky tohoto nápoje fascinujícím zážitkem.

**Mandlička** se vyznačuje příjemnou vůní rozdrčené mandle a při ochutnávce likéru si připadáte jako mandloňového sadu v květu.

**Višnička** se vyznačuje chutí čerstvé šťávy z natrhaných višní s lehkým nádechem mandle.

**Jeřabinka** velmi připomíná suché portské víno. I ta má jako višnička tmavě rubínovou červeň, zatímco mandlička je křišťálově čirá se stříbrnými odlesky.

## Představení Ratafia Almond Spirit

Jde ve stručnosti o řemeslné ovocné likéry od Růženky a Honzy Kleinerových. V dnešní době je stále složitější se zorientovat v nepřeberné nabídce likérů různého původu a kvality. Člověk je bombardován rozmanitými, více či méně autentickými příběhy, které jsou vloženy do reklamních kampaní známých, nebo neznámých značek z celého světa. Přitom by spousta lidí byla spokojena, kdyby si jednoduše mohli vychutnat nápoj nejvyšší kvality, s nepochybnitelným původem, který by ani nemusel být vyroben v exotických lokacích na druhém konci zeměkoule.

A tak Ratafia Almond Spirit – první tuzemské čistě přírodní ovocné likéry vznikající za použití ingrediencí, které jsou získány napříč světem od pěstitelů, kteří se věnují udržitelnému zemědělství. Pro dosažení co nejvyšší možné kvality pro zachování přirozené vůně a chutě ovoce přináší zcela autentický a velmi věrný chuťový zážitek nespoutané přírody. Za těmito řemeslnými likéry stojí dvojice lihovarníků z moravského Žešova u Prostějova – manželé Růženka a Honza Kleinerovi, kteří do svých likérů vskutku vkládají své já. A je jedno, jestli chutnáte verzi vyrobenou z aronie, višně nebo mandlí, vždycky vás okouzlí jemnost, hladkost a čistota přírodních likérů Ratafia Almond Spirit.

## Čtvrtstoletí věnované výrobě jedinečných likérů

Kleinerovi pochází ze střední Moravy a výrobě řemeslných alkoholických nápojů se věnují už více než 25 let, kdy jejich firma stála mimo jiné za celonárodním úspěchem Mandlovice z Hustopečí. Nyní si plní svůj vlastní sen vyrábět likéry na kvalitativně nejvyšší možné úrovni, bez jakýchkoli náhražek aromat či jiných syntetických složek. Do světa se svými ovocnými likéry s dotekem mandlí Ratafia Almond Spirit prorazili v roce 2023, kdy jejich dva likéry získaly nejvyšší možné ocenění v soutěži dvojitou zlatou medaili (Double Gold) na jedné z nejprestižnějších profesionálních soutěží lihovin SFWSC v San Francisku. Tři dostupné verze likérů



Jak hlásá upoutávka, tady se vyrábějí a dají i koupit a ochutnat skvělé pralinky



Čokoládo-višňový přípitek

Ratafia Almond Spirit - Mandlička, Višnička a Jeřabinka - Růženka s Honzou ručně plní do půllitrových lahví v síle 18% až 33% alkoholu.

## Zahraniční společnost má ve své nabídce jediného českého zástupce likérů

Likéry Ratafia Almond Spirit jsou čistě přírodní, v ověřené biokvalitě a jako první a dosud jedině přírodní mandlové likéry na světě s certifikací košer. Výhradním distributorem likérů v České republice

a na Slovensku je společnost Ultra Premium Brands a značka Ratafia Almond Spirit je jedinou českou značkou v jejím širokém portfoliu nejkvalitnějších a nejluxusnějších alkoholických nápojů z celého světa.

## Velkolosinské pralinky

Celá slavnost Vítání jara se ale roky točí kolem „Velkolosinské pralinky“. Je to ručně vyráběný originál z cukrářské dílny Jany Kašparové z Velkých Losin, vyučené cukrářky. Zároveň si Jana dodělala i maturitu, obor potravinářský

průmysl v Jeseníku. Během školy se účastnila od roku 1998 gastronomických soutěží a v roce 2000 vyhrála soutěž „Český cukrář“ a tím se kvalifikovala na mistrovství světa v Poznani v roce 2002. Pralinkám a čokoládě se věnuje 10 let. Zaujaly ji natolik, že si zřídila provozovnu a začala pralinky vyrábět. Nazvala si je „Velkolosinské pralinky“ podle místa svého bydliště.

Později v průběhu roku bude možné likéry Ratafia Almond Spirit ochutnávat stejným způsobem také ve vybraných restauracích.

Eugenie Línková



Nezvyklé pohárky a tekutina oceněná zlatou medailí ze světa

## Kde je možné si likéry zakoupit

Originální přírodní ovocné likéry je možné ochutnat a koupit v exkluzivní prodejně Warehouse #1 společnosti Ultra Premium Brands (Sokolovská 105, 186 00, Praha 8 – Karlín), nebo na e-shopu. **RATAFIA ALMOND SPIRIT s.r.o.** Žešov 139, Prostějov 796 01, +420 777 857 543 [lihovarnictvi@gmail.com](mailto:lihovarnictvi@gmail.com)



Čokoládové potěšení u výroby s možností připít si višničkou a nebo ji ochutnat v pralince

# Národní zemědělské muzeum v Praze žilo akcí Jedu v medu

Ve včelí úl od přízemí až po střechnu se letošní poslední květnovou sobotu proměnilo Národní zemědělské muzeum v Praze. I při čtvrtém ročníku populární akce Jedu v medu to zde hučelo jako v úlu, a o sladkosti taky nebyla nouze. Návštěvníci se dozvěděli zajímavosti ze života divokých i chovaných opylovačů, nahlédli do včelího i čmeláčího úlu a seznámili se s každodenní prací včelařů. Naučili se rozeznávat vosí hnízdo od sršního, dozvěděli se, k čemu ve městech slouží opylovací louky a na polích nektarodárné pásy.

V bohatém programu plném workshopů si mnozí vyzkoušeli vyrobit například svíčky ze včelího vosku, medovou kosmetiku, voskované ubrousky či opravdový hmyzí hotel.

## Medová snídaně

Od zahájení v deset hodin až do půl dvanácté byl pro návštěvníky připraven stylový vstup. Na muzejním dvoře si mnozí vychutnali medovou

snídaní. V nabídce byly jednohubky s máslem a s medem zdobené lučnými kvítky, kostky Medovníku originál od společnosti Vizard, dále několik druhů čaje, který si mohli osladit medem od včel ze střešní terasy.

V přízemí muzea je v prostorné hale překvapila štědrá nabídka u mnoha prezentačních stánků, z nichž ani jeden nešlo vynechat, neboť prezentující nabízeli zajímavý program pro děti a dospělé.

## Vosa, včela, nebo sršeň?

Včelař Lukáš Pátek z Lesů hlavního města Prahy seznámil zájemce s chovanými i divokými opylovači. Vysvětlil, jak lze rozeznat vosí a sršní hnízdo. Ukázal přírodní včelí dílo, které není postaveno v rámcích. Zájemci si prohlédli některé druhy včelích úlů.



Včelař Lukáš Pátek z pražských lesů odpovídá na otázky.

K pozorování lákal prosklený úl se včelami. Pod mikroskopem návštěvníci prozkoumali anatomii včely a zblízka se podívali na parazitického roztoka Varroa destructor neboli kleštika včelího, který napadá včely a způsobuje onemocnění varroázu. Dozvěděli se také, jak ji včelaři likvidují. Užitečná jim byla zejména informace o tom, jak si mohou pomoci, když dostanou žihadlo.

## Včely zblízka

Zkušení včelaři ze Včelařského spolku pro Prahu 6 a 7



ukázali rovněž včely v přenosném proskleném úlu, ale i pod mikroskopem, osvětlili základní pravidla i záležitosti jejich chovu. Zájem byl i o ochutnávku medů a jejich ukázkou z Česka a dalších zemí.

třenkou. Český svaz ochránců přírody v letošním roce upozorňuje na úbytek hmyzu a chce inspirovat k jeho ochraně i prostředí, ve kterém žije.

## Naši čmeláci

Čmeláci nás potřebují a my potřebujeme je. Nadšenci z iniciativy Čmeláci PLUS představili život čmeláka, vysvětlili rozdíly mezi jejich druhy a poradili, jak upravit zahradu, aby se v ní čmelákům líbilo. Muzeum se dlouhodobě snaží podporovat různé druhy opylovačů, mezi nimi především čmeláky. Proto pro ně letos na jaře na muzejní zahradě zřídilo úlek - čmelín, který návštěvníky mohl inspirovat k vlastní výrobě.

## Na pomoc opylovačům

Současná podoba městské zeleně a intenzivní způsob zemědělství ohrožuje jednu velmi důležitou skupinu - hmyzí opylovače. Původně rozmanitá krajina se pod lidskou rukou mění v biologicky chudé prostředí, kde nerostou květiny a nežije tedy ani hmyz.



Medová snídaně



Svět včel



Život včel



Medy z různých částí světa



Tematické omalovánky a vystřihovánky



Interaktivní výuka



Objev pod mikroskopem



U demonstračního úlu



Jitka Šmídová při výuce hrou

Podle odborníků klesl jeho počet za poslední desetiletí o více než polovinu. Ve spolupráci s iniciativou Praha kvete a Fakultou životního prostředí České zemědělské univerzity v Praze vznikla iniciativa k ochraně divokých opylovačů. Zájemcům o zapojení do programu odborníci z Fakulty životního prostředí České zemědělské univerzity poradili, jaké možnosti jsou pro aktivitu v této oblasti.

### Včely naživo

S velkým zájmem se setkala akce Včely naživo. V 11 a ve 13 hodin ve spolupráci se společností Včely na střeších a Včelařství Machovi. Účastníkům Alena Machová řekla: „Nasaďte si kuklu, obléčte si včelařskou kombinézu a poďte se s námi podívat do našich úlů na střešní terase muzea. Poznáte, jak to v úlu hučí a voní, a na vlastní oči uvidíte fascinující svět včel.“

Průvodcem byl včelmistr Aleš Pelikán ze společnosti Včely na střeších, který zodpověděl všechny dotazy. Na střeše muzea je pět úlů osazených včelami. Včelmistr společnosti Včely na střeších jedno včelstvo nejdříve kouřem uklidil, a pak ukázal rámky se včelami na plástech s medem, s mezičelou a nově postaveném včelím dílu. Vysvětlil základy života včelstev v úlech. Pro mnohé bylo překvapením, že si na své ruce mohli zblízka prohlédnout trubce, který nemá žihadlo.

### Svíčky a ozdoby ze včelího vosku

Ve spolupráci se Včelařstvím Kociánovi si tvořiví zájemci vyzkoušeli výrobu svíček, a to buď z voskových plástů, nebo si ve formách odlili vonňavé voskové ozdoby.

### Motýlí magnety

Motýli jsou v současné době jednou z neohroženějších skupin bezobratlých. Český svaz ochránců přírody se letos zaměřil na ochranu těchto krásných živočichů a vyhlásil rok 2024 rokem motýlů. Více se zájemci dozvěděli o těchto křehkých tvorech z publikací ve fondech Knihovny Antonína Švehly. Pro děti přichystal ČSOP kreativní dílnu, ve které si vytvořili magnet se su-

šenými květy a poletujícími motýlky.

### Vyrobte si hmyzí hotel

Děti už od čtyř let si z připravených komponentů stavěly hmyzí domečky určené nejvíce pro včely samotářky. Patří mezi významné opylovače, i proto Česká entomologická společnost vyhlásila hmyzem letošního roku včelu samotářku. Jednu z nich určitě znáte – je to včelka Mája. Na workshopu se účastníci dozvěděli, proč vůbec hmyzí domečky stavět, a kdo všechno v nich bydlí, a kam domečky umístit, i když nemáte zahradu. Společně tak pomůžeme včelám samotářkám a dalším hmyzím opylovačům najít nový domov, a zlepšit tak rozmanitost života v našem okolí.

### Voskový ubrousek

Chcete mít originální ubrousek na svačinu, který nikdo jiný nemá? V tom případě neváhejte a přijďte si s námi vyrobit ekologický voskový ubrousek! Na bílé plátno si namalujete obrázek podle vlastní fantazie, pak na ně rozetřete rozpuštěný včelí vosk a necháte zaschnout.

### Medová koupelová sůl

Po náročném dni přijde vhod relaxační sůl. Vhod příšly rady, které bylinky se hodí ve správném poměru smíchat s mořskou solí a medovou esencí. Pak už stačí sůl nebo i trochu medu rozpustit v koupelové lázni a dopřát tělu osvěžení.

### Výroba vazelíny z včelího vosku

S lektorkami z malé rodinné firmy MarEli aromatica, která ve svých výrobcích využívá pouze stoprocentní rostlinné ingredience a produkty od včel z vlastního chovu, si děti od osmi let a dospělí mohli připravit vazelínu ze včelího vosku. Hodí se na extrémně suchou pokožku rukou i loktů. Intenzivně vyživuje pokožku, uzamyká v ní vlhkost a tím ji zvláčňuje. Je to účinný prostředek proti projevům stárnutí. Vysoký obsah mastných kyselin a včelího vosku pleť zjemňuje, hodí se i na popraskanou a citlivou pokožku. Vazelína se díky svému lehkému složení do pokožky rychle vsákne, zklidňuje a zároveň



Možná budoucí včelař



Účastníci včelařského workshopu na střeše muzea



Voskové ozdoby



Týmová práce při výrobě hmyzího hotelu

ji nijak nezatěžuje. Po použití zůstává i velmi namáhaná pokožka sametově hebká, vláčná a zářivá.

### Výroba medového peelingu na rty

Ve spolupráci se společností MarEli aromatica si zájemci vyzkoušeli výrobu přírodní kosmetiky bez chemie a připravili si medový peeling na rty, který je skvělý na ošetřování vysušených rtů. Při pravidelném používání jsou rty krásně hydratované a vyživené, kokosový olej společně s medem jim dodá krásný zdravý vzhled a vláčnost. Jemným masírováním rtů se odstraní odumřelé buňky a zároveň se rty krásně prokrví. Rty jsou pak zdravé a krásně lesklé.

### Včelí limonáda

Už jste někdy pili včelí limonádu? Účastníci akce Jedu v medu ji nejen ochutnali, ale naučili se ji i vyrábět. S Janou Vlkovou ze společnosti Kytka k jídlu, která se specializuje na netradiční využití květů a bylin v kuchyni, si rovněž limonádu připravili. Ze sedmi druhů medonosných rostlin si do recyklovaných



Výroba limonády

skleniček vyrobili neobvyklý nápoj. Lektorka rovněž naučila rostliny poznávat a vysvětlila principy macerace vůní z květin.

### Rozkvetlý mechový cupcake

Děti pod vedením zkušené lektorky Pavlínky Matysové ozdobily předem upečený medový cupcake krémem z mascarpone a jedlými květy. Ve výsledku připomínal jarní rozkvetlou louku. Zájemci dostali také recept, jak si tento moučník upéct i doma.



Kytka k jídlu

Každý z těch, kteří navštívili letošní akci Jedu v medu si z Národního zemědělského muzea v Praze odnesl plno inspirativních nápadů, jak pomoci přírodě a návody

k využití přírodních produktů. A to včetně těch od včel, pro obohacení života svého, rodiny a přátel.

Text a foto Zdeněk Kulhánek

## Na podzim se zpřísní podmínky pro dovoz medu do EU

**Státní veterinární správa (SVS) upozorňuje, že koncem letošního listopadu dojde ke zpřísnění podmínek pro dovoz medu a jiných včelařských produktů (dále jen „medu“) ze zemí mimo Evropskou unii (třetích zemí). Všechn med přicházející do EU bude muset mít nově původ ze zařízení schváleného Evropskou komisí. Důvodem změny pravidel dovozu je časté falšování medu dováženého ze třetích zemí.**

Dle současné právní úpravy je dovoz medu určeného pro lidskou spotřebu možný jen ze třetích zemí uvedených na seznamu v příloze příslušného nařízení EU, jež tuto problematiku upravuje. Zároveň musí med pocházet ze zařízení registrovaného příslušným kontrolním or-

gánem třetí země a musí splňovat požadavky na zdravotní nezávadnost potravin.

Od 29. listopadu 2024 nastává změna v pravidlech dovozu medu týkající se zřízení původu. Každá zásilka medu určená do EU bude muset pocházet ze zařízení schváleného Evropskou

komisí a uvedeno na seznamu v systému TRACES (integrováný počítačový systém EU sloužící k hlášení přemístování veterinárního zboží mezi členskými státy).



„Důvodem změny podmínek dovozu medu ze třetích zemí jsou výsledky koordinované akce EU, které ukázaly, že významné procento medu dováženého je falšované. Zpřísnění pravidel má za cíl zvýšit bezpečnost potravin a ochránit spotřebitele,“ uvedl ústřední ředitel SVS Zbyněk Semerád.

Zpřísnující unijní nařízení vstoupilo v platnost 17. 12. 2023, ale zahrnovalo také přechodné období, aby se jednotlivé státy, vývozcí ze třetích zemí i evropští dovozci mohli na změnu připravit. Toto přechodné období skončí dnem 28. 11. 2024.

Seznam schválených zařízení pro vývoz produktů živočišného původu včetně medu do EU je možné dohledat na stránkách Evropské komise, případně na stránkách SVS.

Petr Vorlíček  
tiskový mluvčí SVS

# Medovina roku na Techagru 2024

**Soutěže medovin v minulosti organizovaly různé skupiny včelařů. Soutěži se účastnily medoviny amatérských výrobců z celé republiky. Jednalo se vždy o dobrovolnou činnost skupiny nadšenců, kteří se výrobě medoviny věnovali a sami hledali inspiraci v nových chutích a postupech výroby.**

Soutěže neměly jasná pravidla ani termíny. Jednalo se o dobrovolnou iniciativu, která, byla vždy spojena s časovými možnostmi a odhodláním několika jednotlivců.

## S jasnými pravidly

V Brně začal od roku 2008 organizovat soutěž dlouholetý včelař z Ivančicka, přítel Ing. Miroslav Holý. Poslední ročníky soutěže se konaly na brněnském výstavišti a jsou spojeny jak tak s brněnskými včelaři. Z nich i letos na Techagru v Brně organizoval soutěž Marek Linger, který uvedl „Náš tým se snaží vytvořit pravidla soutěže, která by umožnila objektivní posouzení medovin. Čerpáme zkušenosti z podobných soutěží v zahraničí a snažíme se je upravit na naše možnosti a podmínky. Z hlediska senzorkického hodnocení vzorků se snažíme udržet si hodnotící tým, který má zkušenosti s degustacemi medovin různých výrobců a umí posoudit případné výrobní vady. Využíváme i zkušenosti profesionálních someliérů.“



Vzorok medovin připravené k hodnocení

## Účast je zdarma

K podmínkám a průběhu soutěže její organizátor sdělil:

Soutěž nadále probíhá jako nekomerční. Výrobci medovin se mohou účastnit zdarma a ani organizátoři za svoji práci nepožadují žádnou odměnu. Od roku 2019 nabídneme možnost označení vítězných vzorků značkou soutěže „Medovina roku“. Zájem očekáváme především mezi profesionální výrobci.

Soutěž je zakončena setkáním výrobců a vyhodnocení nejlepších medovin, spolu s ochutnávkou všech



Hodnocení medovin



Medovina roku

**2. Bylinná medovina - metheglin** medovina vyrobená pouze z vody a medu s přidávkem bylin a koření, bez dobarvení či dolihování.

Domácí medovina	Název vzorku
1. Snášel Antonín	
2. Leopold Jonáš	Jonášova medovina
3. Václav Polcar	
Profesionální výrobci	Název vzorku
1. Ing. Zdeněk Kučera	Levandule
2. Ing. Zdeněk Kučera	Jasmín
3. Ing. Zdeněk Kučera	Sušený šípek



Hodnotící porota medovin



Stánek medovin na Techagru 2024

soutěžních vzorků. Jedná se o zcela unikátní příležitost ochutnat medoviny od desítek výrobců z celé republiky na jednom místě. O ochutnávku je obrovský zájem i mezi veřejností, tyto akce proto organizujeme v rámci včelařských výstav spojených s významnými veletrhy zemědělské techniky jako je Techagro nebo Národní výstava hospodářských zvířat (obojí probíhá na BVV v Brně). Věříme, že tento způsob prezentace pomůže medovině najít si cestu ke spotřebitelům a ukáže nám všem, jak tento tradiční nápoj s mnohaletou historií doopravdy chutná.

## Ve čtyřech kategoriích

Soutěž se uskutečnila podle stejných pravidel jako v předchozích letech v kategoriích **domácí medovina** (pro amatérské výrobce) a **profesionální medovina** (komerční výroba a prodej).

**Soutěž domácích medovin** se uskutečnila v kategoriích:

1. přírodní
2. bylinná
3. ovocná
4. barikovaná

**Soutěž profesionálních medovin** bude probíhat v kategoriích:

1. přírodní
2. bylinná
3. ovocná
4. barikovaná

Zaslaný vzorek musel být v obou kategoriích vyroben pouze přírodní cestou! Vzorek nesměl být dobarven ani dolihován.

**Přírodní medovina** – vyrobená pouze z medu a vody

**Bylinná medovina** – vyrobená z medu, vody a směsi koření či bylin, přidávaných v průběhu procesu výroby

**Ovocná medovina** – vyrobená z medu, vody a ovocných šťáv (případně ovoce), přidávaných do kvasného procesu

**Barikovaná medovina** – zraje medoviny v barikovém sudu nebo s využitím pelet

Všechny soutěžní vzorky medovin v průběhu včelařské výstavy byly vystaveny při bezplatných ochutnávkách

## Výsledky soutěže:

### 1. Medovina přírodní

medovina vyrobená pouze z vody a medu, bez přidávky koření, bylin, bez dobarvení či dolihování.

Domácí medovina	Název vzorku
1. Pavel Svoboda	Alois 23
2. Jaroslav Berdych	
3. Petr Šimek	
Profesionální výrobci	Název vzorku
1. Ing. Zdeněk Kučera	Lipový med květový
2. Ing. Zdeněk Kučera	Květový med
3. Ing. Zdeněk Kučera	Směšený med

**3. Ovocná medovina - melomela** medovina vyrobená z vody, medu, ovocné šťávy, s možností přidávky bylin a koření, bez dobarvení či dolihování.

Domácí medovina	Název vzorku
1. Mgr. Pavel Veverka	Vílkova vášeň - Višňová
2. Josef Martinec	Martincova malinová
3. Tomáš Majkus	Višňovinka
Profesionální výrobci	Název vzorku
1. Ing. Zdeněk Kučera	Sušená třešeň
2. Ing. Zdeněk Kučera	Sušená divoká třešeň Ptáčnice
3. Ing. Zdeněk Kučera	Višeň

### 4. Medovina barikovaná

medovina vyrobená pouze z vody a medu (případně s přidávkem bylin a koření), kde chuťový a aromatický charakter dodává zrání v barikovém sudu, případně na dřevěných chipsech či peletkách.

Výrobce	Název vzorku
1. Mgr. Pavel Veverka	Vílkova vášeň - Dubová
2. Mgr. Tibor Kolesár	Bariková medovina
3. Ladislav Neuvirt	Jižní Amerika



Ve spolupráci s organizátorem soutěže připravil Zdeněk Kulhánek

# Vůně, která láká gurmány a milovníky tvarůžků

Olomoucké tvarůžky nebo také syrečky jsou u nás už mnohaletým pojmem a jejich představení je na monostraně magazínu Agrární a Potravinářský obzor zcela na místě. Jsou určitě nejen naší národní potravinou, v roce 2010 udělila Evropská komise Olomouckým tvarůžkům chráněné označení původu, což je výjimečné ocenění.

Rádi proto díky rozhovoru s Ing. Leošem Kalandrou, MBA, vedoucím obchodu a marketingu společnosti A. W. spol. s r. o. prozradíme o této zajímavé potravině víc.

► **Olomoucké syrečky jsou letitým pojmem, co se označují už dnes hlavně jako tvarůžky. Jak tento další název vlastně vznikl? Základní surovinou pro výrobu Olomouckých tvarůžků (také nazývaných olomoucké syrečky nebo tvargle z něm. Olmützer Quargel) je tvaroh. Tvarůžky jsou výchozí surovinou i způsobem výroby natolik spojeny s mlékem a vesnickým domovem, že nebude možné nikdy určit přesnou chvíli, kdy se poprvé objevily na jídelníčku. I nejstarší zprávy je uvádějí jako běžné jídlo, jak Kuxova zmínka z roku 1452, tak soupis pozůstalosti z Olomouce z roku 1583, kde se poprvé objevuje pojmenování „tvarůžky“. Olomoucké trhy, anebo olomoučtí obchodníci pak doplnili název na „olomoucké tvarůžky“, i když velká většina se vyráběla v okolních obcích jako „selské tvarůžky“.**

► **Máte uznanou chráněnou známku v EU jako regionální, a to je velká část a takových potravinářských produktů je málo. Kdy se této cti tvarůžkům dostalo, a co tomu předcházelo?**

V roce 2010 získaly Olomoucké tvarůžky v rámci Evropské unie chráněné zeměpisné označení.

Předcházelo tomu několikaletý legislativní proces od přípravy a podání žádosti přes zveřejnění žádosti ve Věstníku EU, podání námitek až po zapsání názvu Olomoucké tvarůžky do rejstříku chráněných zeměpisných označení.

► **Na trhu jsou i německé tvarůžky označované jako zrající sýry (možná se nazývají taky syrečky), ale ty se velmi liší konzistencí a i chutí. Dokonce nemají specifický odér, který lidíe buď milují, nebo naopak. Neutkali jste se na trhu v tom, kdo tu byl s výrobkem dřív?**

První na českém trhu byly Olomoucké tvarůžky. Společnost A.W. z Loštic je vyrábí již od roku 1876 a budeme tak za dva roky slavit 150 let od založení. Zahraniční alternativy tvarůžků se začaly na českém trhu objevovat teprve v posledních letech, ale Olomoucké tvarůžky jsou jediným původním českým sýrem a nezaměnitelnou legendou především pro svou charakteristickou chuť a vůni.

► **Jak dlouho vaše syrečky zrají, a co je hlavním kouzlem jejich produkce?**

Olomoucké tvarůžky jsou zrajícím sýrem vyrobeným z netučného kyselého tvarohu. Při jejich výrobě se nepoužívají geneticky modifikované suroviny, vyrábějí se bez přídavku syřidel, barviv, aromat a stabilizátorů. Výroba se skládá z pěti hlavních částí: formování, sušení, sprchování, zrání, rolování. Během formování se stroje vytváří typický tvar tvarůžků – velká nebo malá kolečka, věnečky a tyčinky. Dále se tvarůžky převezou do sušáren, kde je nastartován celý proces zrání. Zrání začíná na povrchu a postupuje směrem dovnitř tvarůžku. Po třech dnech přichází tzv. sprchování – pro smytí přebytečného kvasinkového mazu z povrchu tvarůžků. Po oschnutí se tvarůžky převezou do chlazených boxů. Příprava balení se dnes nazývá rolování. Tvarůžky v bednách se chladí, aby se lépe balily do speciální prodýšené fólie, ve které i zrají. Celková doba zrání Olomouckých tvarůžků je přibližně 7 týdnů. Potěšilo nás, že jsme na konci minulého roku úspěšně obhájili mezinárodní certifikaci IFS na vyšší úrovni, což je jeden z nejvyšších potravinářských certifikátů z hlediska kvality a bezpečnosti výroby vůbec.

► **Zeptáme se i na náklady na produkci, a do jaké míry se vyplácí?**

Poptávka po Olomouckých tvarůžkách převyšuje naše současné výrobní kapacity. Strategickou investicí, kterou v současné době připravujeme, je vybudování nových výrobních prostor. Umožní nám to do budoucna navýšit výrobní kapacity o přibližně 70 % s rezervou na další případné rozšíření.

► **Kolik druhů olomouckých syreček vyrábíte dnes, a jaké je to ročně množství, a kolik se na to spotřebuje mléka?**

Společnost A.W. z Loštic aktuálně nabízí přes 30 variant Olomouckých tvarůžků, které dělíme do pěti základních kategorií – tradiční druhy, kousky 125 g, kousky 420 g, gastro a speciality. Jednotlivé výrobky se liší svým tvarem, hmotností, typem balení a specifickými příchutěmi. Olomoucké tvarůžky je možné zakoupit u většiny prodejců potravin, kompletní sortiment je k dostání v našich podnikových prodejnách v Lošticích, Olomouci, Brně a Ostravě.

Celková roční produkce naší společnosti se pohybuje mezi 2000 až 2200 tunami.



Ing. Leoš Kalandra, MBA, vedoucí obchodu a marketingu společnosti A. W. spol. s r. o.

mi Olomouckých tvarůžků ve všech tvarových i chuťových variantách.

► **Je nějaká ingredience, která u těchto výrobků nesmí mimo mléka chybět?**

Základní ingrediencí pro výrobu Olomouckých tvarůžků je netučný kyselý tvaroh, jedlá sůl a mlékárenské kultury. Díky svým nutričním hodnotám – nízké energetické hodnotě (tzn. nízkému obsahu tuku) a obsahu plnohodnotných bílkovin a vápníku jsou Olomoucké tvarůžky vhodné pro všechny, kteří chtějí zdravě a chutně jíst. Kupříkladu 100 g Olomouckých tvarůžků obsahuje více bílkovin než kuřecí nebo krůtí prsa a pouhých 0,5 g tuku.

► **Všimli jsme si i nových zajímavých obalů. Máte jistě své vývojové středisko na samotné výrobky, a je tomu tak i s obaly?**

Vývoj všech nových variant Olomouckých tvarůžků i jejich obalů probíhá výhradně ve výrobním závodě v Lošticích. U obalů vždy zohledňujeme jak funkční, legislativní, komunikační, tak jejich estetické vlastnosti.

► **Co cukrárna s produkty vyráběnými na bázi syreček? Jak vznikla a jaký je o tyto produkty zájem? Můžete trochu přiblížit i to, jak souvisí s firmou?**



Společnost A.W. dodává Olomoucké tvarůžky nejen do maloobchodních prodejen, kde si je mohou koupit jejich příznivci, ale i zpracovatelům, kteří je využívají do dalších výrobků. S Olomouckým tvarůžkem se tak můžeme setkat v uzeninách, pečivu, pomazánkách, salátech a jiných výrobcích studené i teplé kuchyně. Svě místo si tvarůžky našly dokonce v cukrovinkách nebo zmrzlíně, kterým dodají svou netypickou chuť a vůni. Příkladem může být tvarůžková cukrárna zde v Lošticích, která odebírá Olomoucké tvarůžky a připravuje z nich tvarůžkové dorty, koláče, moučníky apod. Olomoucké tvarůžky tak jsou neodmyslitelnou součástí nejen tradiční tužemské kuchyně, ale díky svým jedinečným vlastnostem patří i do současné moderní gastronomie.

► **Na závěr rada hospodyňkám a běžným domácnostem. Jak syrečky uchovávat?**

Aby vám tvarůžky vydržely v optimální kondici po celou dobu své trvanlivosti, je nutné je skladovat při teplotách od 4 do 8 stupňů Celsia. Před samotnou konzumací je pak dobré nechat je pořádně „rozvonět“ při pokojové teplotě, postačující doba je ½ hodiny.



## Historie a současnost Olomouckých tvarůžků

Tak jako v politice se dělíme na tábory, kdy jedni fandí řeckně levici a druzí pravici, u potravin je to v podstatě to samé. A to ještě nebereme v potaz, zda jde o vegana, vegetariána, vitariána nebo běžného konzumenta, to je pak už velmi náročné třídění takových konzumentů. A tak jako v politice a uskupení jejich hlavních představitelů je dělení na různé strany, i u konzumentů - v našem případě Olomouckých tvarůžků - je to v podstatě jasné. Jedni je zbožňují a druzí naopak. Má to v tomto případě jeden důležitý znak, odér této potraviny. Jedni si bez něj neumí tento výrobek představit, a proto až těm zahraničním bez typické vůně nefandí. Ti druzí pro jistotu neví jak naše, tak zahraniční. A tak je už z úvodního textu patrné, že bude řeč o Olomouckých tvarůžcích, jejich tradici, ale i o nezlomné vůli současných majitelů firmy i chráněné značky dál co nejlépe firmu rozvíjet.

Historici na dobových dokumentech dokládají, že výroba Olomouckých tvarůžků na Hané je již patrná na přelomu 15. a 16. století. Od roku 1876 se Olomoucké tvarůžky vyrábí v Lošticích. Manufakturní výrobu založil Josef Wessels s manželkou. Název současné společnosti A. W. spol. s r. o. získala firma podle Aloise Wesselse (syna zakladatelů) v roce 1897 a do roku 1914 se stala největším výrobcem tvarůžků. V roce 1930 byla realizována velká přestavba a rozšíření tvarůžkárny na moderní výrobní pod vedením Karla Pivného (zeť Aloise Wesselse).

V roce 1991 byla tvarůžkárna v restituci vrá-

cena potomkům původních majitelů. K zásadní obměně technologického zařízení ve výrobě došlo v roce 1997. A nyní se dostáváme k tomu, co i hodnotitelskou komisí novinářů během soutěže o nejlepší mlékárenský výrobek na VŠCHT v Praze v dubnu tohoto roku tak zaujalo. „Evropská komise udělila v roce 2010 Olomouckým tvarůžkům chráněné označení původu,“ vysvětlil svolavatel každoroční odborné akce ing. Jiří Kopáček, Csc., předseda představenstva Českomoravského svazu mlékárenského z.s. a mezinárodně uznávaný mlékárenský odborník. Na obalu různých druhů dle tvaru i tvarůžků ukazoval tuto značku zdůrazněnou kolečkem.

A tak jen na závěr uvedeme a představení této skvělé potraviny, že má i své muzeum. V roce 2014 bylo tak otevřeno nové Muzeum Olomouckých tvarůžků v Lošticích jako jediné muzeum svého typu v České republice.

V současné době společnost A. W. spol. s r. o. zaměstnává okolo 180 lidí, každoročně vyrobí přibližně 2200 tun tvarůžků ve více než třiceti tvarových, chuťových a hmotnostních variantách a provozuje čtyři podnikové prodejny v Lošticích, Olomouci, Brně a Ostravě.

Monostranu připravila: Eugenie Línková

# Mlékárenský výrobek roku 2024

21. ročníku soutěže o „Mlékárenský výrobek roku“ se letos zúčastnilo 24 tuzemských výrobců, kteří do hodnocení přihlásili celkem 72 výrobků. Výrobky byly hodnoceny celkem ve 13 soutěžních kategoriích:

1. Konzumní smetany
2. Zakysané mléčné nápoje
3. Jogurty nízkotučné do 3 % tuku
4. Jogurty střednětučné (3,0 – 5,5 % tuku)
5. Jogurty smetanové
6. Smetanové a tvarohové krémy
7. Mléčné dezerty
8. Čerstvé sýry
9. Sýry plísňové
10. Sýry s mazem na povrchu
11. Sýry polotvrdé
12. Tavené sýry
13. Sýrové speciality



I šéfredaktor magazínu Zboží&prodej Petr Hříbal už mnohokrát během soutěže kroužkoval a dával známky podle daného způsobu hodnocení.

V rámci soutěže byly dále vyhlášeny „Novinky roku 2024“.

Hodnocení za účasti 21 nezávislých porotců proběhlo 24. dubna na Ústavu mléka, tuků a kosmetiky VŠCHT Praha. Při hodnocení se posuzovala nejenom celková kvalita přihlášených soutěžních vzorků, ale také obchodní rozšířenost na trhu, marketingové aktivity směřované na podporu prodeje a rovněž správnost označování výrobků dle platné potravinové legislativy.

U novinek hodnotily komise stupeň produktové, procesní a obalové inovace, zaměření na specifickou cílovou skupinu, „nové“ výživové parametry, reformulace, atraktivitu pro spotřebitele a také případný přínos pro životní prostředí.

Nejvyšší počet soutěžních výrobků byl ve třech kategoriích jogurtů, výrobci přihlásili také vysoký počet sýrů, které byly rozděleny do celkem šesti kategorií. V letošním roce nebyl zaznamenán žádný mimořádný trend, oceněné byly zejména výrobky s mimořádnou chutí a mezi



Na snímku jsou dva hlavní aktéři u novinářské poroty během hodnocení mlékařských výrobků. Zleva je doc. Ing. Ladislav Čurda z VŠCHT Praha – Ústavu technologie mléka a tuků a vpravo předseda Českomoravského svazu mlékařského Ing. Jiří Kopáček.

ochucenými pak výrobky s novými příchutěmi. Opět se objevila řada výrobků s reformulovaným složením, například bez laktózy nebo s vysokým obsahem proteinů a pozornost porotců přitáhly gurmánské speciality.

Výsledky akce „Mlékárenský výrobek roku 2024“ byly za přítomnosti zástupců veřejného života, médií a samozřejmě odborníků a manažerů mlékařského průmyslu a zemědělské prvovýroby vyhlášeny 30. května na společensko-od-

borné akci „Oslava mléka“ v zajímavém prostředí Národního zemědělského muzea v Praze, které umocnilo význam této potravinářské události.

Odborníci i veřejnost si takto připomněli Světový den mléka, který se z podnětu Mezinárodní mlékařské federace slaví každoročně již od roku 1957 a kterému je od roku 2001 vyhrazen na 1. června. Záštitu nad letošní oslavou převzal ministr zemědělství Mgr. Marek Výborný.



A takhle si nachystal pěknou sešlost různých mlékařských výrobků expert z VŠCHT, Ing. Jan Pivoňka, Ph.D. - Ústav konzervace potravin



Ochutnávky a hodnocení bylo podle seznamu odborně daných uskupení mléčných výrobků

VÝSLEDKY V JEDNOTLIVÝCH SOUTĚŽNÍCH KATEGORIÍCH – oceněné výrobky

Kategorie	Vítěz	Výrobky	Výrobce
Konzumní smetany	Vítěz	Smetana 10 % tuku, bez laktózy	Mlékárna Pragolaktos, a.s.
Zakysané mléčné nápoje	Vítěz	Acidofilní mléko z Valaška	Mlékárna Valašské Meziříčí spol. s r.o.
Jogurty nízkotučné (do 3 % tuku)	Vítěz	Opočenský jogurt broskev a meruňka	Bohemilk a.s.
	Finalisté	Opočenský jogurt jahoda	Bohemilk a.s.
	Finalisté	Super jogurt bílý	Polabské mlékárny a.s.
Jogurty střednětučné (3,0-5,5 % tuku)	Vítěz	Olmíci lotus vanilkoví	Olma a.s.
	Finalisté	Rodinný jogurt borůvka	AGRO-LA, spol. s r.o.
	Finalisté	Rodinný jogurt meruňka	AGRO-LA, spol. s r.o.
Jogurty smetanové	Vítěz	Smetanový jogurt z Valaška Marlenka – med, kakao, vlašské ořechy	Mlékárna Valašské Meziříčí spol. s r.o.
	Finalisté	Smetanový jogurt Florian stracciatella	Olma a.s.
	Finalisté	Smetanový jogurt slaný karamel	Olma a.s.
Tvarohové a smetanové krémy	Vítěz	Pribináček banánový	SAVENCIA Fromage & Dairy Czech Republic, a.s.
	Vítěz	Salko slaný karamel	Mlékárna Hlinsko, a.s.
Mléčné dezerty	Vítěz	High Protein Pudding čokoládový	Olma a.s.
	Finalisté	Krajanka DeLuXe! Pomeranč – vaječný likér	Alimpex Food a.s.
Čerstvé sýry	Vítěz	Lučina nadýchaná se sušenými rajčaty	SAVENCIA Fromage & Dairy Czech Republic, a.s.
	Finalista	Jaroměřické žervé	Jaroměřická mlékárna, a.s.
Plísňové sýry	Vítěz	Jihočeská Niva Premium 70 %	MADETA a.s.
Sýry s mazem na povrchu	Vítěz	Dobrý Václav	Mlékárna Olešnice a.s.
Sýry polotvrdé	Vítěz	Lipánek Zlaťáček	MADETA a.s.
	Finalisté	Tre Corti s chilli	Brazzale Moravia a.s.
Tavené sýry	Vítěz	Farmářský uzený sýr	Moravia Lacto a.s.
	Vítěz	Smetanito	Bel Sýry Česko a.s.
Sýrové speciality	Vítěz	Sýráci, sýrové tyčinky	Mlékárna Olešnice a.s.
	Finalista	Štěchovický nález	VOŠP a SPŠM Kroměříž



Oslava mléka s krásnými trofejemi



Šéfredaktorka Eva Brixy je pravidelnou porotkyní za vydavatelství Prosperista

Zástupci úspěšných mlékařských podniků zde převzali diplomy a trofeje za oceněná místa v jednotlivých soutěžních kategoriích, vyhlášen byl také absolutní vítěz soutěže, a sedm výrobků obdrželo titul „Novinka roku“. Zástupci novinářů vybrali z hodnocených výrobků rovněž tři produkty, kterým předali svoji „Cenu médií“.

V závěru slavnostního ceremoniálu vyhlásil Českomoravský svaz mlékařský a Sekce pro mléko při Potravinářské komoře České republiky nový ročník soutěže o „Mlékárenský výrobek roku 2025“.

**Absolutním vítězem** v letošní soutěži se stal plísňový sýr **Jihočeská Niva Premium 70 %** ze společnosti MADETA a.s., kterému porotci přidě-

lili rekordních **100 bodů** z celkových 100 možných. **Absolutní novinkou** roku se stal sýr **Jihočeská Niva Fit 30 %** rovněž ze společnosti MADETA a.s. **Hlavní cenu médií** získala překvapivě sýrová specialita **Štěchovický nález**, výrobek studentů z Vyšší odborné školy potravinářské

V soutěži o „Novinku roku“ soutěžilo celkem 37 výrobků, ze kterých na toto ocenění dosáhlo celkem 7 nových, inovovaných nebo reformulovaných výrobků.

Novinky roku	Vítěz	Výrobce
Vítěz	Jihočeská Niva Fit 30 %	Madeta a.s.
Finalisté	Jihočeská Niva Premium 70 %	Madeta a.s.
	Super jogurt bílý	Polabské mlékárny, a.s.
	Super jogurt jahoda	Polabské mlékárny, a.s.
	Salko slaný karamel	Mlékárna Hlinsko, a.s.
	Smetanový jogurt z Valaška Marlenka med, kakao, vlašské ořechy	Mlékárna Valašské Meziříčí spol. s r.o.
Král sýrů, lahůdková paprika	Savencia Fromage & Dairy Czech Republic a.s.	

V novinářském hodnocení se do užšího finále ze 72 výrobků probojovaly tyto výrobky:

Ceny médií	Vítěz	Výrobce
Vítěz	Štěchovický nález	VOŠP a SPŠM Kroměříž
Finalisté	Dobrý Václav	Mlékárna Olešnice a.s.
	Smetanový jogurt z Valaška Marlenka med, vlašské ořechy	Mlékárna Valašské Meziříčí spol. s r.o.

a Střední průmyslové školy mlékařské v Kroměříži. **Ing. Jiří Kopáček, CSc.** předseda představenstva Českomoravského svazu mlékařského z.s. a za novinářskou porotu **Eugenie Línková**



# Lehké ráno s mlékem bez laktózy

Před časem jsme v magazínu Agrární a Potravinářský obzor představili mléčné výrobky mlékárny Olmy z Olomouce, vhodné pro celiaky. Ti jsou citliví na škrob ve výrobcích, a tak zejména různé druhy pudinků a výrobků s označením Pierot jsou tou nejlepší nabídkou pro tento druh postižení organismu. Ten se staví odmítavě k některým látkám, vyskytujícím se v potravinách. Dalším druhem určitého typu onemocnění je intolerance k laktóze s dopadem na špatné trávení. Týká se to asi 20 % dospělé populace v Česku, která se s tímto typem zdravotního omezení potýká. Laktóza je mléčný cukr, který se v lidském těle rozkládá v tenkém střevě enzymem zvaným laktáza. Pokud má člověk tohoto enzymu nedostatek, nestrávená laktóza se přesouvá do tlustého střeva, kde reaguje s bakteriemi a způsobuje výše zmíněné potíže.

Přesto není nutné při tomto omezení vyřadit ze svého menu mléčné výrobky úplně, a tak je tu další nabídka odborníků, a tentokrát je to zase z mlékárny Kunín. Přinášíme 5 tipů, jak na intoleranci na laktózu vyzrát. K dané tematice se vyjadřují jak dva specialisté z řad lékařů, kteří s mlékárnou úzce odborně spolupracují, tak i zástupce mlékárny Kunín.

## Rozdělte konzumaci mléčných výrobků do menších porcí

Největší paseku v těle udělá konzumace velkého množství mléčných výrobků najednou. Proto si je v jídelníčku rozdělte do menších porcí po dobu celého dne a vyvarujte se toho, abyste jedli mléčné výrobky na lačno. Obecně se uvádí, že lidé s intolerancí na laktózu zvládnou denně sníst potraviny s obsahem 10 g laktózy, což odpovídá asi 200 ml kravského mléka. Jde ale o velmi obecné doporučení a každý si musí sám vyzkoušet, jaké množství dokáže v mléčných výrobcích bez problémů strávit.

## Pečlivě čtěte potravinové etikety

Možná vás překvapí, v kolika různých potravinách můžete na mléčný cukr neboli laktózu narazit. „Kromě mléčných výrobků ji najdete také v různých polotovarech, instantních polévkách, slaném i sladkém pečivu, sušenkách nebo jiných sladkostech. Vyplatí se proto pečlivě číst složení potravin, které kupujete,“ říká Andrea Mokrejšová, nutriční specialista, absolventka 1. lékařské fakulty Univerzity Karlovy. Velký pozor si dejte na produkty se sušeným mlékem či syrovátkou. Ty patří mezi potraviny s nejvyšším obsahem laktózy na 100 g a mohly by vám přivodit opravdu vážné potíže.

## Vsadte na bezlaktózové mléko

V obchodech je dnes řada výrobků, které obsahují nízké, a dokonce nulové množství laktózy. „Patří mezi ně i mléka zcela bez laktózy, která dnes již umíme zpracovat tak, aby

byl výsledný obsah laktózy 0,01 g na 100 ml,“ říká Petra Farkašová z Mlékárny Kunín. Právě Mlékárna Kunín mléko bez laktózy pro český trh vyrábí pod značkou Lehké ráno. V obchodech najdete také pomazánky, smetany, šlehačky či jogurty bez laktózy, ve kterých je mléčný cukr již předem enzymatickou cestou rozložen.

## Nebojte se tvrdých sýrů a fermentovaných mléčných výrobků

Snižovaný obsah laktózy se přirozeně nachází také ve fermentovaných mléčných výrobcích a některých sýrech. Fermentací dochází k redukci laktózy přibližně o 20 – 30 %, a proto nemusí klasické jogurty, kefy či zakysaná smetana představovat závažnější problém. Podobně bez větších rizik jsou některé tvrdé sýry jako je ementál nebo parmezán. Dejte si ale pozor: Některé druhy čerstvých nebo syrovátkových sýrů mohou obsahovat laktózy naopak více. (UVĚST PŘÍKLAD)



## Mléčné výrobky se zdrojem sacharidů

Pro lepší trávení doplňte mléčné výrobky o zdroj sacharidů. Může jít třeba o pečivo nebo ovesné vločky, zlepšit vstřebávání laktózy mohou i různé ořechy, které tuky obsahují. Ty zpomalí průchod mléčného cukru trávicím traktem, především tenkým střevem a vytvoří lepší podmínky pro funkci menšího množství enzymu laktázy, který bude s laktózou déle v kontaktu a bude ji lépe rozkládat.

## Nebojte se vyhledat lékaře v případě bolesti břicha

Pokud jsou vaše obtíže s trávením laktózy opakované a trpíte po konzumaci mléčných výrobků silnými bolestmi břicha či průjmami, nebojte

se vyhledat lékaře. „Ten má několik možností, jak zjistit závažnost vaší intolerance na laktózu. Nejčastěji se využívá dechový test, vyšetření vzorku stolice, zjištění hladiny cukru v krvi po konzumaci laktózy či endoskopické vyšetření,“ říká vedoucí gastroenterolog MUDr. Jan Kykal z Distribuované kliniky.cz. Na základě těchto informací dokáže lékař určit míru vaší intolerance a doporučit vám vhodné alternativy.

## Příznaky nesnášenlivosti k laktóze

Reakce na laktózu se sice obvykle projevuje průjmami a plynatostí po požití mléka, ale objevovat se mohou i některé jiné příznaky. Na vině by však mohla být též reakce na mléčné bílkoviny. Reakce na laktózu může být způsobena

buď primárním, nebo sekundárním nedostatkem laktázy – trávicího enzymu, který štěpí laktózu. Diagnostiku stanoví lékař z výsledků testů. Musíme si uvědomit, že průjem, ať už byl vyvolán čímkoli, vede často k dočasné nesnášenlivosti laktózy (z důvodu druhotného nedostatku laktázy).

Teoreticky by alergickou reakcí na mléčné bílkoviny měly určit kožní testy. Ty však bohužel nejsou neomylné, je možné trpět alergií nebo vykazovat jinou imunitní reakci na mléčné bílkoviny, a mít výsledky kožních testů negativní. Běžné je to zvláště u dětí. Je možné trpět zároveň přecitlivělostí jak na mléčné bílkoviny, tak na laktózu. Pokud testy nedají jasnou odpověď, musí se ověřit oba typy. Intolerance k laktóze může být dočasná.

Eugenie Línková

# Sýr Dobrý Václav a studentský výrobek bodovaly nejvíc

**Soutěž o nejlepší mlékárenský výrobek jako každoročně proběhla i letos, a coby člen novinářské poroty za magazín Agrární a Potravinářský obzor přinášíme přehled vítězů z několika soutěžních kategorií. Napětí vládlo samozřejmě i během hodnocení u jednotlivých stolů porotců, a když novináři po splnění svého úkolu porotce opouštěli budovu VŠCHT, museli ještě udržet skoro 3 týdny zvědavost na uzdě, než se dozvěděli na slavnostním vyhlášení závěrů soutěže v Zemědělském muzeu v Praze 30. května jména vítězných firem a šampiony z jejich skvělé produkce.**

K samotné soutěži a k jejímu hodnocení se vyjadřuje v rozhovoru Ing. Jiří Kopáček, předseda Českomoravského svazu mlékárenského a předsedající hodnotitelským komisím.

► **Jako každoročně pořádal svaz mlékařů soutěž o nejlepší mlékárenský výrobek. Novinářská porota zastupovala de facto částečně veřejnost a hodnotila tak nejen chuťové vlastnosti výrobků, ale i jejich vzhled a adjustáž. K ní prosím prozradte, jaké jsou ty nejnovější trendy.**

Podobně jako se vyvíjí kvalita výrobků, vyvíjí se také jejich obal. Hlavní změny souvisejí se závazky výrobců směrem k vyšší udržitelnosti, tedy používat ekologičtější typy obalů. To prakticky znamená zejména méně plastů a více přírodních materiálů. V praxi jsme to letos mohli vidět zejména u jogurtů a mléčných

dezertů. Dalším trendem je convenience, tedy jakési pohodlí pro zákazníka, což spočívá například v možnosti znovu uzavíratelnosti výrobku. Obaly jsou nově koncipovány tak, aby rovněž prodloužovaly trvanlivost výrobků. A v neposlední řadě se trvale mění design, resp. grafika tak, aby nabízené výrobky byly na první pohled atraktivní a motivovaly spotřebitele k jejich nákupu.

► **Mezi nej výrobky excelovaly olomoucké tvarůžky, a tam se snoubil nápad v rozdělení do různých obalů, a to i ve tvarových odlišnostech. Vy jste novináře i rád upozornil na jejich uznání jako specifika v rámci EU, tedy z hlediska regionálního chráněného označení. Můžete to více popsat? A jsou tvarůžky z Hané takto chráněnou značkou v EU jistým specifikem,**

**nebo jsou to i v rámci mlékárenských výrobků další? Máte pravdu, že při hodnocení tvarůžky excelovaly, ale nakonec bohužel v letošním roce ocenění nezískaly. V jejich kategorii, tedy mezi sýry s mazenem na povrchu, excelovala zajímavá specialita z Mlékárny Olešnice, a to Dobrý Václav, měkký sýr s mazenem na povrchu. Ten byl velmi pikantní a zaujal dokonce nejenom porotce, ale také novináře při jejich výběru tří nejlepších produktů.**

Ale vrátím-li se k těm Olomouckým tvarůžkám, tak připomenu, že již od roku 2010 mají v Evropské unii uznání coby sýr s chráněným zeměpisným označením. Nebyl to ale první náš „chráněný sýr“, protože půl roku dříve, konkrétně v prosinci 2009, získaly tuto ochranu dva sýry z jihočeské Madety, a to dnes už legendární Jihočeská Niva (50 % tuku v sušině)



Ing. Jiří Kopáček

a Jihočeská Zlatá Niva (60 % tuku v sušině). A právě Nivy, jejichž sortimentní portfolio se velmi zajímavě rozšířilo, kralovaly v letošní soutěži. Jihočeská Niva Premium se 70 % tuku v sušině získala ocenění jako Absolutní vítěz letošní soutěže o Mlékárenský výrobek roku a tento sýr dokonce získal plných 100 % bodů ze 100 možných, což se stalo poprvé ve 21 leté historii soutěže. Další nový výrobek, a to Jihočeská Niva Fit (30 %), získala ocenění jako Absolutní novinka roku 2024. V podstatě se jedná o první nízkotučný modrý sýr na trhu vůbec.

► **Co vše tato soutěž prozradila, a to i z hlediska odborných rozborů právě**

**na potravinářské katedře VŠCHT?**

To hlavní, co z letošní soutěže vyplynulo, a tak to také osobně vnímám, je skutečnost, že české mlékárenství je skutečně vyspělé, zcela konkurenceschopné i v porovnání s dalšími mlékařskými zeměmi, a tedy, že se u nás nemusíme za nic stydět, ba naopak můžeme být hrdí.

Soutěživost konkurenčních výrobců je velká, letos se nám do soutěže přihlásilo 72 výrobků, z toho 37 zcela nových, a to od 24 výrobců (z celkových 30). A vítězství v soutěži samozřejmě výrobce motivují, a jsou i předpokladem lepší prodejnosti našich výrobků. A to je to nejdůležitější.

Soutěž hodnotí celkem 21 nezávislých odborníků, vždy v paralelních dvou skupinách, aby se zvýšila objektivita hodnocení. A nehodnotí se pouze sensorické vlastnosti, tedy chuť, vůně, konzistence, textura, barva a další atributy. Hodnoceními kritérii je i dodržení legislativních požadavků na označování, porotci posuzují také obchodní rozšířenost přihlášených výrobků a také marketingovou komunikaci. Takže to je opravdu velmi obsáhlé a poměrně sofistikované hodnocení.

► **Co vás nejvíc na této soutěži potěšilo právě jako**

**mlékárenského guru s velkými znalostmi oboru nejen u nás, ale i ve světě?**

Potěšilo mě hned několik věcí. Jednak to, že většinou uspěly mlékařské výrobky - a to já sám ani nehodnotím, abych byl opravdu nad věcí. Já jsem pouze předsedou rozhodčí, nebo chcete-li departázní komise, která posuzuje nešoudu mezi paralelními komisemi, pokud nastane. A v tom letošním roce jsme ze 72 výrobků musely „zasahovat“ pouze dvakrát. Tak byly totiž výsledky paralelních komisí shodné.

Dále mě potěšilo, že nevyhrávají jen velké renomované společnosti, ale i malé mlékárny, jejichž výrobky patří skutečně často mezi ty nejlepší.

A za všeho nejvíce, a nejenom mě, mě překvapily výsledky vašeho novinářského hodnocení, kdy jste jako nejlepší vybrali výrobek z Vyšší odborné školy potravinářské a Střední průmyslové školy mlékárenské v Kroměříži, sýrovou specialitu Štěchovický nález. Takže studentský výrobek uspěl nad výrobky i velkých globálních lídrů mlékárenského trhu. To také znamená, že nám na kroměřížské škole vyrůstají další noví a skvělí mlékaři a sýraři.

**Dvoustranu k mlékárenským výrobkům připravila:**  
Eugenie Línková

## Svijanský Fanda na oslavu zachránce pivovaru

Vedle výročního kroužkového prémiového ležáku 460, který bude na čepu restaurací a hospod jen od listopadu do konce letošního roku, připravil Pivovar Svijany v roce oslav 460. výročí svého založení i řadu novinek, které v jeho výrobním programu zůstanou natrvalo. Patří mezi ně řezané pivo Svijanský Fanda v lahvích, plechovky prémiového ležáku 450 o objemu 0,33 litru a luxusní dárkové balení unikátních svijanských piv Svijany 20 a Pivo přímo ze sklepa. Sortiment nealkoholických nápojů nově rozšiřuje limonáda Svijanela Mango.

Svijanský Fanda zaujímá v galerii svijanských piv speciální místo. Původně se řezané jedenáctky měla v roce 2011 vyrobit jen jedna várka na oslavu Františka Horáka, zachránce svijanského pivovaru, který řezané pivo miloval. Na oslavě jeho sedmdesátých narozenin však všem zachutnala natolik, že ve výrobním programu pivovaru v sudech, párty soudcích a speciálních litrových džbánkách zůstala natrvalo. Nově si ji ve filtrované verzi mohou fanoušci svijanských piv od letoška koupit i v nejbližším supermarketu, kde bude k dispozici v klasických půllitrových lahvích.



Nové lahvové pivo Svijanský Fanda



Dekoratívni lahve v luxusních dárkových tubusech

K dalším novinkám letošního roku patří prémiový ležák Svijany 460 v novém obalu – plechovkách o objemu 0,33 l. Nové jsou také reprezentativní dekorativní dárkové tubusy na speciální lahve s patentním uzávěrem – 0,75 l pro Svijany 20 a 1 l pro Pivo přímo ze sklepa. Jako zajímavý dárek může posloužit také limitovaná edice výročního ležáku 460 ve dvoulitrových plechovkách (nejen) pro chlapy.

Limitované edice pivních obalů budou po mimořádném úspěchu rychle vyprodány dvoulitrových plechovek s hokejovým motivem zastupovat mimo jiné PPCH s fotbalovým motivem. Výročí pivovaru připomenou nejen tematické dvoulitrové plechovky, ale také výroční krček na všech lahvích svijanského piva pro prodejní řetězec.



Svijanský Máz s krčkem připomínajícím 460 let od založení pivovaru



Jeden z nejstarších českých, nepřetržitě provozovaných pivovarů slaví 460. narozeniny.

## Ve Svijanech se pivo vaří už 460 let

**V roce 1564 v Evropě vrcholila éra renesance. V Anglii se narodil Shakespeare, v Itálii umírá Michelangelo a v Čechách nastupuje na trůn Habsburk Maximilián II. Ve stejné době otevírá ve Svijanech významný český šlechtický rod Vartenberků pivovar, v němž se pivo s respektem k tak dlouhé tradici vaří dodnes. „Od doby Vartenberků pivovar slouží prakticky nepřetržitě, ale na svou největší slávu si musel počkat více než čtyři století. Úctyhodného věku 460 let se teď dožívá ve skvělé kondici a v podobě, kterou by si jeho zakladatelé dokázali asi jen stěží představit,“ říká ředitel rodinného pivovaru Roman Havlík.**

Oslavy výročí jednoho z nejdelší trvale sloužících českých pivovarů budou probíhat v červnu na tradičních Zámeckých slavnostech a v srpnu na Dni svijanského piva v Liberci a na Svijanském Pivobraní. Vyvrcholí pak v září na Svatováclavských slavnostech ve Svijanech.

### Řada akcí s magickým číslem 460

„Během všech těchto akcí bude pro hosty připraven zajímavý program s odkazy na historii pivovaru a sběratelské edice pivních obalů. V průběhu celého roku bude jubileum připomínat řada akcí s magickým číslem 460, například 460 bezplatných exkurzí do pivovaru či výsadba 460 stromů. Fanoušci pivovaru jistě ocení také vydání knihy 460 let pivovaru

Svijany od fundovaného autora Jaroslava Egerta nebo speciální sérii dvoulitrových plechovek Paměť národa „Svijany miloval můj děda a teď i já“,“ informuje Roman Havlík.

### Zachraňují původní Oswaldův klon českého chmele

„Toho, že jsme jedním z nejstarších stále provozovaných pivovarů v českých zemích, si nesmírně vážíme. Ještě daleko důležitější pro nás ale je o několik století novodobější tradice výroby českého ležáku plzeňského typu, kterou jako jeden z mála posledních pivovarů udržujeme při životě a dále rozvíjíme,“ říká sládek Petr Menšík. „K historii se hlásíme také při pěstování chmele na našich chmelnicích v Polepských Blatech,



Svijanský sládek Petr Menšík a ředitel Pivovaru Svijany Roman Havlík

kde s velkou péčí zachraňujeme původní Oswaldův klon nejušlechtilejšího českého chmele – Poloraného žateckého červeňáku. A připomíná ji i náš designový půllitr, který nese letopočet založení pivovaru a jehož tvar byl inspirován renesančním šlechtickým oděvem.“

### I solární panely mají téměř 460 MW

„Navzdory své dlouhé a bohaté historii a úzkostlivému dodržování tradičních výrobních postupů je dnes ovšem pivovar velmi mladý a svěží,“ doplňuje Roman Havlík. „Do moderní doby vstoupil s mnoha novými technologiemi na poli energetiky, prodeje a ochrany životního prostředí, třeba s rovněž

symbolickými téměř 460 MW instalovaného výkonu solárních panelů.“

### Jen letos: Kroužkováný ležák 460

Mimořádná příležitost k oslavám si podle sládky zaslouží i mimořádné pivo: „Výroční kroužkováný ležák SVIJANY 460 s obsahem kulturních kvasnic, jemným žateckým chmelem z vlastních chmelnic a humnovým sladkem bude na čepu pouze letos. Jako první jej budou okusit hosté Zámeckých slavností ve Svijanech, v hospodách a restauracích se pak bude čepovat od začátku listopadu do konce roku.“

**Eugenie Línková ve spolupráci s vedením pivovaru**

## Svijany investují do moderní linky na stáčení piva do sudů

**Do konce roku začne ve Svijanech sloužit nová moderní linka na plnění sudů KEG. Náklady na pořízení a instalaci moderní linky, zahrnující plničku, myčku a manipulační, stohovací a paletovací zařízení na KEG sudy, dosáhnou celkem zhruba 50 milionů korun.**

„Nová linka bude mít zhruba stejnou kapacitu jako dosavadní zařízení, tedy asi 240 sudů za hodinu, bude však podstatně modernější a spolehlivější. Navíc dokáže plnit i patnáctilitrové sudy, které tvoří stále větší podíl naší produkce,“ přiblížil investici v hodnotě asi 50 milionů korun sládek Petr Menšík.

Novou linku ve Svijanech nainstaluje český výrobce

manipulačních zařízení NT technics s.r.o. z Chotěboře. „I v tomto případě jsme se jako česká firma záměrně rozhodli pro osvědčeného českého dodavatele,“ dodal Petr Menšík. Další dílčí investice budou letos ve Svijanech směřovat do zlepšení funkčnosti čistíčky odpadních vod a do strojovny chlazení.



Sudy na nové lince

# Řezbářská práce u zeleniny Carving láká mladé studenty

Gastro Hradec je soutěž kuchařů a cukrářů, které se účastní soutěží nejen z ČR, ale také ze zahraničí. Má tedy mezinárodní dosah, a to již více než čtvrt století. Jubilejní 25. ročník byl 3x odložen (v důsledku Covidu), tím se změnil hlavní partner soutěže, a proto se i změnil název. Dříve byla tato soutěž známa pod názvem Gastro Hradec Vitana Cup, nyní Gastro Hradec Culinary Cup. Tato soutěž má vysokou odbornou úroveň a dosahuje prestiže světových gastronomických soutěží. Dlouhodobě je brána jako odrazový můstek pro soutěžící, kteří pak bývají úspěšní i na zahraničních soutěžích. Cílem Gastro Hradce je ukázat veřejnosti i soutěžícím krásu řemesla v gastronomickém průmyslu, umožnit poměření sil teprve začínajícím kuchařům a cukrářům, ale i těm, kteří už v oboru pracují.

Carvingová část má už tradiční podnázev „Gastro Hradec Carving Cup“ a opět se ukázalo, že dekorace ze zeleniny a ovoce jsou oblíbenou disciplínou. Po loňské premiéře nové sprinterské live kategorie celkový počet účastníků šplhal k téměř šedesáti. Možná některé inspiroval úspěch Terezy Buchtové v Německu, když se stala absolutní vítězkou v live carvingu spolu s thajwanským řezbářem. Ale i v Hradci musela zabojovat a řezat naplno. Svedla soubor o celkové prvenství s polským vítězem Czech Carving Cupu Radoslawem Skowrońskim. Každý z nich vyhrál jednu kategorii, ale v součtu to lépe vyšlo pro naši řezbářku. V Hradci úspěšně soutěžily v kategorii začátečnicků dvě litevské studentky. Přestože se carvingu věnují relativně krátce, výrazně zasáhly do pořadí



Vítězná socha ze zeleniny

dvou kategorií, když obsadily medailové pozice.

**U začátečnicků v řezbářství byla hlavní kompozicí kytice růží**

V hlavních kategoriích u kompozic prvenství získal



Tereza Buchtová s polským vítězem Czech Carving Cupu Radoslawem Skowrońskim

Radoslaw Skowroński, druhá byla Tereza Buchtová a třetí bronzová z olympiády Pavlína Svobodová z ISS ve Slavkově u Brna.

U začátečnicků v live řezání na 90 minut byla v zadání



Účastníci celkové soutěže kuchařů a cukrářů, kde byla letos zahrnuta jako další disciplína soutěž vyřezávání do zeleniny a ovoce Carving.



Příběh z tajemné louky je na štítku u jednoho z vítězných exponátů.

Simona Skalická. Na 2. a 3. byly litevská děvčata Lea Mistinaite a Kamile Uzakova.

Ve sprintu pro začátečnický (30 minut, 1 kus ovoce) řezal asi největší počet mladých řezbářů. Pořadí bylo skoro stejné jako u předchozí kategorie. Jen Lea a Kamile si prohodily pozice.

Do zlatého pásma se vešla zde také Veronika Slámová.

**Eugenie Línková**



Neuvěřitelné obrazce vyřezané do zeleniny

kompozice pěti růží. Celkové zlato získala Hana Hošková z SOŠ a SOU Vlašim, druhou příčku úplně nováček Veronika Slámová z ISS Slavkov u Brna a třetí pozici obsadila Markéta Kmošková

z SOŠ a SOU Polička.

U začátečnických kompozic jen o kousek zvítězila studentka z OA a SOŠ Choceň

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

# Volba spotřebitelů již po čtyřadvacáté

Můžeme jako zákazníci ovlivnit výrobu velkých korporací? Nebo vyjádřit naše přání ohledně rozšíření portfolia výroby lokální firmě na druhé straně republiky? Volba spotřebitelů je právě takovým nástrojem, který propojuje výrobce a spotřebitele. Vyvrcholením tohoto snažení je pak každoroční vyhlášení výrobků, které zákazníci oceňují, které na trhu vítají, a které kupují. O účast v programu je každoročně velký zájem. Čtyřadvacátého ročníku spotřebitelského programu Volba spotřebitelů – Nejlepší novinka 2024 se zúčastnilo a o přízeň zákazníků bojovalo 221 produktových novinek od 168 firem, spotřebiteli vybraných vítězů bylo pak celkem 66.

## Hodnocení přihlášených produktů

Výsledky letošního marketingového programu Volba spotřebitelů vyhlásila společnost ATOZ Marketing Services na slavnostním galavečeru 13. června v O2 universum v Praze. Partnerem akce byla jako již tradičně společnost NIQ, jež shromáždila a zpracovala výsledky unikátního průzkumu, při němž se dotazovala čtyř tisíc českých respondentů. „Volba spotřebitelů je, dle deklarace respondentů, jedním z nejkvalitnějších vnímaných komerčních certifikátů, které má zároveň mezi respondenty i velmi široké povědomí“, uvádí Viktorie Škorvagová z výzkumné agentury NIQ.

Hodnocení zajímavých produktů však neprobíhá pouze v rámci hlavního průzkumu, ale celoročně, a to formou soutěží na Instagramu a FB, kde mají spotřebitelé možnost se s jednotlivými výrobky seznámit, pravidelně je vyhrávat, dozvědět se různé zajímavosti a tipy na novinky.

## Předmětem zájmu je rychloobrátkové zboží

Do Volby spotřebitelů se mohou přihlásit výrobci a distributoři rychloobrátkového zboží (s výjimkou tabákových výrobků), doplňků stravy



Viktorie Škorvagová z výzkumné agentury NIQ a Lukáš Matějka

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 vyhláší na základě průzkumu provedeného na reprezenta-



Lukáš Matějka představuje oceněné produkty

ktivním vzorku 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 uživateli či čtenáři daného média.

## Udržitelnost a zdravý životní styl

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.

„Velkým tématem letošního ročníku Volby spotřebitelů 2024 je opět udržitelnost a s tím spojený zájem o zdravý životní styl. Oproti loňsku vzrostl podíl těch zákazníků, kteří berou při rozhodování v potaz lokálnost produktu a také těch, kdo na nákup

nosí vlastní tašku,“ říká manažer marketingové skupiny pořádatel společnosti Lukáš Matějka a dodává, že „mezi trendy kategorie letošního ročníku patří například bezlepkové snacky, dekorativní kosmetika, dětská výživa, dětské nápoje, dětské pleny, koupelová a sprchová kosmetika, pamlsky pro kočky a psy, potřeby pro zvířata, pleťová kosmetika, veganské produkty, proteinové dezerty nebo zdravé snacky.“

## Úspěšné produkty

Oceněnými výrobky letošního Volby spotřebitelů 2024 jsou například dušená Šunka Bečva. Její výrobce – firma Váhala a spol. pomáhá mj. obnovit marketingovým programem spojeným právě s tímto výrobkem život v řece Bečvě a jejím okolí. Kategorii konzervované ovoce a zelenina opanoval výrobek Ananas kousky v ananasové šťávě značky Franz Josef Kaiser vyrobený ze speciální sladší odrůdy ananasu. Albert zase představil nový koncept v kategorii hotových jídel a polotovarů s řadou Albertova tržnice Menu box s čerstvou zeleninou, kofe-

ním a trvanlivými surovinami, které umožňují snadnou přípravu jídel z celého světa, s možností vegetariánských variant.

V kategorii aviváže zvítězil Azurit. Jedná se o novinku na trhu s romantickými, svěžími a exotickými vůněmi. Ty dodají díky parfémovaným mikro perličkám prádlo jedinečnou, neopakovatelnou, a především dlouhotrvající vůni. Vítězná řada Dove Advanced Care je obohacena o novou patentovanou technologii 24 h Renewing MicroMoisture rozkládající olejové kapky na miliony mikrokapek pro dlouhotrvající výživu pokožky. Sprchové gely jsou vhodné i pro citlivou pokožku. Značka Frosch zvítězila v kategorii tablety do myčky vše v 1 citron. Značka Frosch plně odpovídá požadavkům spotřebitelů na udržitelnost. Výrobky jsou nejenom účinné, ale nezatěžují životní prostředí svým složením, ani obaly. Mezi toaletními papíry zvítězila značka Zewa Deluxe s OdorBlock technologií neutralizující zápach na toaletě. Technologie je nanesena na vnitřní ruličku toaletního papíru spolu s parfemací, díky tomu její účinky dlouho přetrvávají.

Mezi potřebami pro zvířata zvítězila značka Vileda s Pet ručníkem z mikrovlákna vhodným pro rychlé a účinné čištění a jemné vysoušení tlapek a srsti domácích mazlíčků. Značka Vileda zabodovala vícekrát, a to například i v kategorii sušáky. Sušák Vileda King uvedla na trh nově v designovém černém provedení.

## Stoupá oblíbenost privátních značek

V oblasti potravin jsou českými spotřebiteli dlouhodobě oceňovány produkty privátních značek. Z nich si odnáší odnáší hned čtyři ocenění Kaufland se značkami K-Jarmark, K-take it veggie a K-Classic, s nimiž ovládl čtyři kategorie. K-Classic je stále se širokým sortimentem, K-take it veggie je mladší značka nabízející veganské alternativy

a K-Jarmark se zaměřuje na výrobky od českých dodavatelů. „Volba spotřebitelů je prestižní ocenění, kterého si vážíme už jen proto, že o vítězích rozhodují právě čeští spotřebitelé. Loni jsme zabodovali ve dvou kategoriích, letos se nám s privátními značkami povedlo úspěšně zdvojnásobit a ocenění si odnesly hned naše čtyři novinky,“ uvádí tisková mluvčí řetězce Renata Maierl s tím, že mezi oceněné produkty patří K-Jarmark masové konzervy ve skle, K-take it veggie instantní směsi, K-Classic oplatkové kornouty na zmrzlinu a K-Classic řada uzených plátkových ryb. K-Jarmark masové konzervy ve skle se staly Nejlepší novinkou v kategorii Konzervované masné produkty. Spotřebitelé ocenili šťavnatou masovou chuť a složení bez přidaných konzervantů. Řetězec je nabízí v hovězí, vepřové, krůtí a uzené variantě, přičemž jsou vhodné pro konzumaci i za studena.

## Spolupráce s projektem Pomozte dětem

Vítězné produkty lze poznat dle červeného loga se zvednutým palcem, kterým se chlubí nejčastěji na svých obalech. Vítězům programu je po vyhlášení zaručena masivní mediální podpora. Nejenom díky spolupráci s řadou 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.

Charitativním partnerem Volby spotřebitelů je sbírka Pomozte dětem, známá svým maskotem, žlutým Kuřetem. „Každoročně chceme s Kuřetem pomáhat většímu počtu znevýhodněných dětí v České republice, a proto hledáme nová partnerství. Připojte se ke Kuřeti, pomáhat je lehké jako pírko,“ uvádí programová manažerka Pomozte dětem Ludmila Mrazíková.

**Text a foto Bohumil Brejžek**



Ocenění zástupci všech vítězců



# Červnový festival Pivo na Náplavce představil 40 minipivovarů

**PIVO  
NA NÁPLAVCE**

SPOLK  
ARCHETYP  
FARMÁRSKÉ TRŽIŠTĚ  
PRAHA

**Pivo na Náplavce je oblíbený degustační festival zlatavého moku. Letos se konal uprostřed června na Rašínově nábřeží. Účastnily se ho stálice i nováčci. Na pravém břehu Vltavy se tak představilo 40 zástupců českých minipivovarů. Součástí festivalu byly i stánky s jídlem, pivní bleší trh a několik koncertů.**

Festival vypukl v pátek 14. června ve 14 hodin. V sobotu mohli návštěvníci dorazit už v 10 hodin dopoledne. Po oba dny festival trval do 21. hodin. Organizátoři očekávali hojnou účast, a to se i splnilo. „Letos se konal 12. ročník festivalu. Příchozí čekala bohatá nabídka minipivovarů z celé republiky. Návštěvníci se na festivalu setkali jak s pravidelnými účastníky, tak s pivovary, které na festival dorazily poprvé. Nově se objevil například Pivovar Olešná, Rodinný pivovar Knajzl či žatecký Sedmý schod. 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.

## Stánky nabízely pochutiny k pivu

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 obsluhovalo na 15 stáncích s jídlem. Na místě byly stánky s burgery, k ochutnání se nabízely 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.

## Pivo ze skla chutná lépe

Způsob degustace pív zůstal i pro letošní ročník stejný. Během všech ročníků se pivo pije výhradně ze skleněných džbánků – organizátoři se tak snaží zamezit zbytečnému odpadu v podobě plastových kelímků, a navíc pivo ze skla chutná lépe. Klasických půlitrů se návštěvníci festivalu ale nedočkají. „Pivo na Náplavce je degustačním festivalem, pije se proto maximálně po třetinkách. Vstupné bylo zdarma. Podmínkou konzumace piva je koupě degustačního setu, který sestává z festivalového skleněného džbánku o objemu 0,3l, degustační karty a tužky,“ popsal Jiří Sedláček.

Festival Pivo na Náplavce není jen o pití piva a skvělé gastronomii, připraven je každoročně i bohatý kulturní program.



## Nejen Staropražští pardálové a mexická kapela Mariachi

„V pátek vystoupili Staropražští pardálové, mexická kapela Mariachi a akustický swing zahráli Django Always. Sobotní odpoledne zpřijemnil Jazz Underground, Radio Hot Club a kubáňští Cuatro Por Cinco. 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.

## Představily se i nové minipivovary

Součástí festivalu je i hlasování o nejoblíbenější mini-

pivovar. Cílem festivalu je seznámit co nejširší okruh návštěvníků nejen s produkcí malých českých pivovarů včetně odlišných chutí jejich pív od běžné produkce, ale také jim nabídnout přímý kontakt s jejich majiteli a sládky. Kromě toho je snahou organizátorů festivalu představit Pražanům a návštěvníkům metropole nově vzniklé minipivovary z různých krajů České republiky.

Eugenie Línková



Kapely bavily nejen dospělé.



Na Náplavce se i oceňovalo.



Pohoda s pivem na Náplavce



Na Náplavce