

Potravinářský

NOVINY PRO ČESKÉ POTRAVINÁŘE A SPOTŘEBITELE

obzor

4/2024

Větší
optimismus
v obchodech



33

Zeleninou
ke zlepšení
zdraví



37

Vítězové
národní
soutěže
Chléb
roku
2024



52



Značky kvality dávají punc jedinečnosti

Letošní 15. ročník soutěže o ocenění značkou kvality Regionální potravina potvrdil, že tato prestižní značka je nejen symbolem prověřených kvalitních lokálních produktů, ale také žádanou pomocí v propagaci regionální produkce. Značka Regionální potravina představuje punc nejvyšší kvality, regionality a tradice.

„Tento rok byl rekordní jak v počtu přihlášených producentů, tak jejich výrobků. O získání ocenění Regionální potravina zabojovalo 470 výrobců s více než 1 850 produkty, což je dvojnásobek ve srovnání s prvním ročníkem soutěže,“ uvedla Kateřina Ratajová, ředitelka Odboru administrace podpory kvalitních potravin Státního zemědělského intervenčního fondu. Nejvíce zájemců bylo z Ústeckého a Středočeského kraje a v nevyhledávanější kategorii Alkoholické a nealkoholické nápoje bylo celkově přihlášeno 333 výrobků.

Klíčový přínos ocenění značkou je především v oblasti ekonomické a agroenvironmentální. Cílem soutěže je podpora domácích producentů lokálních potravin a motivace zákazníků k jejich vyhledávání na pultech obchodů, farmářských trzích či přímo u výrobců. Vítězové minulých ročníků soutěže potvrzují, že získání ocenění značkou má pozitivní vliv na zvýšení poptávky a prodeje jejich výrobků. Z posledního měření vyplývá, že dle 82 procent oslovených

výrobců jejich oceněný výrobek lidé více nakupují a znamenali i vyšší poptávku.

„Značka Regionální potravina výrobcům pomáhá zvyšovat prestiž, odlišit se od konkurence a zviditelnit se. To jim otevírá cestu k novým obchodním příležitostem a k navázání kontaktů s ostatními výrobci. Zároveň jim přináší důvěru zákazníků. Nejedná se pouze a jen o udělení značky, ale o celý program na podporu prodeje lokálních potravin, včetně propagačních a mediálních kampaní, prodejních akcí s výrobci, značení v místech prodeje a spolupráce při prezentaci na domácích i zahraničních výstavách. Oceněný výrobek je „chloubou“ nejen pro samotného výrobce, ale zároveň reprezentuje i daný kraj, a to nejenom v České republice,“ doplnila Kateřina Ratajová. „Právě pomoc s propagací lokálních produktů, šíření povědomí o kvalitě místních potravin a podpora regionální výroby je hlavním smyslem soutěže,“ potvrdila Ratajová.

Soutěž Regionální potravina, která je projektem Mi-



Snímek představuje vítěze v soutěži Regionální potravina Královehradeckého kraje.

nisterstva zemědělství, probíhá ve všech krajích České republiky a soutěžit mohou producenti malých a středních zemědělských nebo potravinářských podniků. Držiteli značky jsou převážně mikropodniky do 10 zaměstnanců (67 %) a malé podniky s počtem do 50 zaměstnanců (25 %), pouze v 8 % se jedná o společnosti, které zaměst-

návají 51 - 250 zaměstnanců. Oceněný výrobek pak získává právo užívat značku zdarma po dobu čtyř let.

Státní zemědělský intervenční fond, který tuto značku spravuje, využívá v propagaci oceněných regionálních výrobků řadu aktivit, mezi něž patří i product placement v oblíbených televizních pořadech, moti-

vační soutěže či ochutnávky v regionech.

„Otázka kvality potravin patří mezi naše priority, kdy prostřednictvím značek kvality KLASA, Regionální potravina, biolist, biozebra, Chráněné zeměpisné označení (CHZO), Chráněné označení původu (CHZP) a Zaručená tradiční specialita (ZTS) seznamujeme veřejnost s kva-

litní a lokální potravinářskou produkcí. K tématu kvality potravin se váže i otevření prodejny Naše síťovka v Praze v ulici Štěpánská, kde si spotřebitelé mohou zakoupit kvalitní regionální výrobky ověřené značkami kvality, včetně značky Regionální potravina,“ říká generální ředitel SZIF Petr Dlouhý.

(egi)



MLÝN HERBER spol. s r.o., Mlýnářská 1/215, 747 73, Opava - Vávrovce, +420 553 780 508, herber@mlynherber.cz



V Královéhradeckém kraji je 9 vítězů se značkou Regionální potravina

Ocenění značkou kvality Regionální potravina Královéhradeckého kraje si z rukou ředitele Regionálního odboru SZIF Aleše Sobela a náměstka ministra zemědělství Radka Lanče převzalo na slavnostním vyhlášení v rámci Festivalu Královéhradeckého kraje devět producentů. Ze 146 produktů od 35 místních výrobců uspěl například kozí sýr z Krkonoš, nefiltrovaný ležák z měšťanského pivovaru a med z chráněné krajinné oblasti Broumovsko.

„Děkujeme moc za ocenění, kterého si velice vážíme a je nám ctí užívat značku Regionální potravina na našem lesním medu. Je to ocenění naší práce a zároveň našich produktů, které s láskou ke včelám vytváříme. Ocenění je pro nás důkazem, že jsme se vydali správnou cestou a že je naše práce tvůrčí a smysluplná,“ říká paní Simona Adamcová z Včelí farmy Rokytník, vítězka letošního ročníku



Značku Regionální potravina Královéhradeckého kraje roku 2024 získaly tyto výrobky:

KATEGORIE	VÝROBEK A VÝROBCE
Masné výrobky tepelně opracované	ŠUNKA S MEDEM JOSEFOVSKÁ UZENINA
Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy	STRIPLOIN VYZRÁLÝ 56 DNÍ MGR. JAKUB ERLER NAŠE HOSPODÁŘSTVÍ
Sýry včetně tvarohu	KOZÍ SÝR Z FARMY KRKONOŠSKÁ KOZÍ FARMA
Mléčné výrobky ostatní	SMETÁNKOVÝ MLS ČOKO POLEVA PAVLINA PÁCHOVÁ FARMA POD LIPOU
Pekařské výrobky včetně těstovin	PETRÁČKOVY HOŘICKÉ TRUBIČKY SYPANÉ PETRÁČKOVY HOŘICKÉ TRUBIČKY
Cukrářské výrobky včetně cukrovinek	MEDOVNÍK PINK ROSES ORIGINAL PINK ROSES CAFE
Alkoholické a nealkoholické nápoje	KLENOT 12 LEŽÁK NEFILTROVANÝ KRÁLOVÉHRADECKÝ MĚŠŤANSKÝ PIVOVAR PIVOVAR HRADECKÝ KLENOT
Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě	FRYDRYCHOVY KŘÍŽALY Z FARMY TOPAZ MIROSLAV FRYDRYCH RODINNÁ OVOCNÁŘSKÁ FARMA MIROSLAV FRYDRYCH
Ostatní	ROKYTNICKÝ LESNÍ MED KVĚTOVÝ SIMONA ADAMCOVÁ VČELÍ FARMA ROKYTNÍK

soutěže Regionální potravina Královéhradeckého kraje s výrobkem Rokytnický lesní med květový.

„Druhá výhra v této prestižní soutěži nám udělala nesmírnou radost. Jsme moc rádi, že po 4 letech se nám to opět v nabité konkurenci podařilo. Zůstat mezi nejlep-

šími potravináři je pro nás velká čest,“ říká pan Jakub Erler, několikanásobný vítěz soutěže Regionální potravina Královéhradeckého kraje v kategorii Masné výrobky trvanlivé.

Ve spolupráci s tiskovým oddělením SZIF: Fugenie Línková

Rakouské cibulové slavnosti s dobrotami regionu

V rakouském lázeňském městečku Laa an der Thaya, nedaleko česko-rakouských hranic a jen 50 minut jízdy z Brna, méně než 3 hodiny jízdy z Prahy, se uskutečnil další ročník slavných „Cibulových slavností“. Tyto vyhlášené slavnosti proběhly od pátku 16. do neděle 18. srpna. Na náměstí v Laa an der Thaya se opět představili místní farmáři, přímí prodejci, restaurace a vystavatelé spolu s bohatým hudebním programem.

Byli jsme při tom a jelikož byl po návratu už den uzávěrky srpnového vydání, podrobně se tam reportáží vrátíme v říjnovém čísle. Byla to totiž jako každoročně neskutečná paráda. Mezi kapelami, které v rámci oslav vystoupily, byly

např. „Die Edlseer“, „Kurt Elsassner & Melanie Payer“, „The Magic of ABBA“, „KORNFELD & BAND“, a živý program ORF Radio 4/4 s úžasnými hostujícími hvězdami. Návštěvníky samozřejmě potěšily i regionální dechovky.

Vídeň na talíři

Slavnosti přináší tradičně bohatý program pro celou rodinu včetně různých výstav, jako např. „Vídeň na talíři“ v podání, jak dorazila rakouská kuchyně na Moravu, dále výstavy historických traktorů, regionálních potravin, kočárů nebo muzeum piva na hradě Laa. Po celý víkend bylo návštěvníkům k dispozici bohaté regionální občerstvení, různé ochutnávky a stánky s regionálními produkty, a trhy s místními



Běh s cibulí

tradičními výrobky. Pro děti byl připravený zábavný doprovodný program a taneční vystoupení. Ti, kteří se zajímají o historii, si mohli

pod vedením průvodce prohlédnout historickou část Laa a navštívit cibulové pole taxíkem. Pro zájemce byl připraven zdarma také au-

tobusový výlet s prohlídkou vesnice Gaubitsch.

Soutěž v loupání cibule a ve štafetovém běhu

Vedle hlavního večerního hudebního programu na náměstí v Laa byla vrcholem oslav, které nesou své jméno „Zwiebelfest“ (Cibulové slavnosti), sobotní soutěž v loupání cibule od 14.00 hodin. Celý region je znám nejen díky vínu, ale také díky pěstování cibule. Nedělní program slavností pak doplnil od 15.00 hodin populární „Cibulový štafetový běh“. Vstup na Cibulové slavnosti je jako vždy zdarma.

Ondřej Hampl a Eugenie Línková



Děvčata prezentovala cibuli upletenou do kola.

Vyhlášená kvalita cibule z oblasti Laa

Cibule je známá jako tajná královna kuchyně. Jako léčivá rostlina, koření a zelenina je známá již více než 5 000 let. Vysoká kvalita cibule pěstované v regionu Laa je dnes již všeobecně známá a uznávaná. Pěstování cibule zde má již více než 80letou tradici. Tato typická plodina Weinviertelu se zde pěstuje na více než 300 hektarech a prodává se a zpracovává po celém Rakousku a vyváží se také do sousedních zemí. Hlavním důvodem vysoké kvality cibule z oblasti Laa jsou specifické půdní podmínky v regionu Land um Laa. Černá písčitá půda je pro pěstování cibule ideální. Co je zajímavé, že oblast Land um Laa záměrně nevyužívá umělé zavlažování, ale spoléhá jen na přirozené dešťové srážky. Díky tomu roste cibule pomaleji, je pevnější, jemně vláknitá a mnohem trvanlivější a odolnější. Mírné klima v regionu je dalším faktorem, který přispívá k tomu, že se zde cibulí daří. V oblasti Laa se pěstuje především žlutá cibule a asi na 20 % plochy červená cibule.



Čas prokáže, zda bylo správné sloučit zemědělský a potravinářský výzkum

Ministerstvo zemědělství (MZe) předložilo k projednání vládě materiál o sloučení některých veřejných výzkumných ústavů, které pod něj spadají. Od příštího roku by se měl Výzkumný ústav zemědělské techniky a Výzkumný ústav potravinářský Praha sloučit pod jednotnou hlavičku Výzkumného ústavu rostlinné výroby. Vědecké projekty budou po změně pokračovat a integrace bude znamenat úsporu pro státní rozpočet.

„Předpokládáme, že sloučením výzkumných ústavů ušetříme zejména na nákupu materiálu, na službách a také na provozních a režijních nákladech. Podle předběžných odhadů by mohlo jít o úspory v řádu milionů korun ročně. Úspory budeme postupně analyzovat a upřesňovat na základě jednání týmů, koordinujících proces sloučení. Zároveň je pro nás důležité, že výzkum bude pokračovat,“

řekl ministr zemědělství Marek Výborný (KDU-ČSL).

Řízení ústavů bude efektivnější a racionálnější. Místa všech vědeckých pracovníků zůstanou zachována, tento krok tak neohrozí žádný z výzkumů. Také v budoucnu počítá MZe s novými projekty v oblasti potravinářství i zemědělské techniky. Po sloučení bude naopak pro menší výzkumné týmy snazší zapojovat se do mezi-

národních projektů, podpoří je totiž silnější výzkumná infrastruktura, míní pracovníci MZe

„Současně také plníme programové prohlášení vlády, v němž jsme se zavázali zaměřit na efektivitu resortních výzkumných organizací. Sloučením tří pracovišť pod jedno totiž kromě úspory prostředků na jejich provoz také budeme moci cíleněji využívat podporu na výzkumu,“ uvedl ministr Výborný

Spojení tří výzkumných institucí je rozvrženo do dvou fází. První potrva do konce letošního roku, aby se od 1. ledna 2025 mohly instituce formálně sloučit. Následovat bude dvouletá konsolidační fáze fyzických a materiálních změn. MZe k tomuto účelu vytvořilo koordinační tým tvořený zástupci ministerstva, ředitelů všech tří výzkumných ústavů, předsedů

jejich dozorčích rad a dalších přízvaných zástupců.

Ministr Výborný v minulých měsících navštívil všechny výzkumné instituce, které spadají pod MZe. Jednal s jejich vedeními a seznámil se s výzkumnými projekty. Při plánování integrace výzkumných institucí MZe vycházelo z jasných dat, od velikosti jednotlivých výzkumných pracovišť, aktuálních výzkumů a jejich přínosů až po zapojení do mezinárodních projektů. S ohledem na racionalizaci a efektivitu bylo rozhodnuto o sloučení dvou jmenovaných výzkumných ústavů pod Výzkumný ústav rostlinné výroby. Tam podle sdělení některých pracovníků došlo k podstatnému snížení počtu zaměstnanců, a to i některých letitých výzkumníků, co znamenali velký přínos pro vědu a společnost.

(egi)

Editorial

Nápady s vlivem na pestrost jídelníčku

I v tomto čísle magazínu se ukazuje díky reportážím, ale i inzerci, jak čeští potravináři mají vliv na pestrost našeho jídelníčku. Ukázkou je třeba nový příspěvek k dobrému průběhu rekonvalescence, ale i posilování imunitního systému od české mlékárny Olma. Jde o nový výrobek Protein mléko, které je obohacené čerstvou mléčnou bílkovinou získanou filtrací čerstvé nadojeného mléka a to přímo ve výrobním závodě. Zpracovává se navíc pouze mléko výběrové kvality denně sváženého z regionu Moravy. Díky tomu si produkt zachovává čistou mléčnou chuť bez nežádoucích pachutí. Má nízký obsah tuku, vysoký, ovšem nijak přemrštěný obsah bílkovin a je zdrojem vápníku. Je ošetřeno vysokou pasterací a homogenizováno. Je určeno široké skupině zákazníků od sportovců, jimž pomáhá k regeneraci svalů, až po seniory a přispívá i k dobrému vývoji starších, rostoucích dětí. I pro ně je tu v čísle ale velké lákadlo. Projekt Penamu Dinoo svými dobrotami totiž navázal na stejnojmenný, zábavně edukativní seriál na Youtube. Pro malé dinosaurology je připravená celá škála zdravých dobrot.

Do třetice jmenujme ale i firmu Vodňanská drůběž, která vymýšlí pestrou škálu jídel, co jsou hotová za pár minut a taky samozřejmě lahůdky na grilovačku. A k tomu je zejména dobrá zelenina, u níž s odborníkem z Mendelovy univerzity zase dáváme k dobru poznatky, v čem je zelenina unikátní svými účinkem, a co jíst, když chceme podpořit pestrost jídelníčku, ale hlavně konzumovat denně zdravou stravu.

A jelikož jdeme s dobou, a sledujeme i vývoj nové techniky, která usnadňuje práci i v potravinářství, i to je v čísle k úvaze. Firma Fanuc o tom ví své a na nedávném veletrhu, kde představila různé varianty těchto ocelových pomocníků, byl o roboty hlavně do potravinářských provozů, ale i do velkoprodeje s potravinami velký zájem. Byli jsme na místě činu, jak se říká, a to nejen tady, ale přinášíme v magazínu i nejzavětší novinky ze Štrasburku, kde se rozdávaly karty, kdo z nových europoslanců v jakém výboru bude dále působit a jaké budou představy o novém směřování oboru agrárně potravinářského.

Zatím víme s určitostí, že peníze z celkové balíky EU budou do zemědělství směřovat dále omezeně. Konkrétně jen ze třetiny, ač dřív se vyplatilo zemědělským komisařům Fischlerovi rodem z Rakouska a Ficher Boel ze Švédska (oba po generace ze selských rodů vyznávajících jak pozemské, tak i biblické hodnoty), vybojovat vždy půlku. Diskutovat s nimi bylo taky vždy velkou vzpruhou. A tak stupňovat dovozy potravin, a tím de facto omezovat domácí produkci se nevyplácí, a ví o tom jasně zemědělci napříč sedmadvacátkou a proto i protestují a zřejmě budou i dál. Na jedné straně Green Deal by rád omezil putování potravin světem, ale dovozy z jiných kontinentů nemají slábnout, ale zřejmě posílí. Tyto absurdity budou noví europoslanci ale věřme řešit s rozmyslem, a tak jim v tom jen držíme palce.

A že se optimismus někdy i vyplácí a je na místě, o tom taky v čísle máme a to na dvoustraně Svazu obchodu a cestovního ruchu, ve zkratce SOCR. V jednotlivých výstupech se odborníci vyjadřují k vývoji cen v potravinářských obchodech. Je proto dobré doslova v tomto úvodníku i vypíchnout tři zásadní zjištění. Díky tomu, že zejména u potravin ceny již půl roku klesají, roste objem nákupů i jejich frekvence. Lidé se také vracejí ke kvalitnějšímu zboží a rádi si za kvalitu připlatí. Naopak nechtějí platit za značkové zboží, a tak dále roste podíl privátních značek. V roce 2020 tvořily privátní značky 22 % všech prodejů potravin a drogerie, aktuálně dnes je to již 28 % a podíl dál roste.

Stále méně se taky vyplácí jezdit nakupovat za hranice státu, hlavně do Polska, ale i Německa a naše české firmy také garantují jasně i kvalitu potravin, kde je přesně deklarované složení. Přísnost kontrolních orgánů je na místě a SVS a SZPI i ČOI tak dávají ve svých sledovacích zprávách najevo, že nesleví ze svých požadavků, a co nebude tak zvaně v normě dle našich přísných odborných nařízení, tak toto zboží by mělo putovat nemilosrdně zpět. A to jak do země, kde tyto normy se budí až tak přísně nedodržují, a nebo jsou daleko volnější. To je ke škodě jen a jen našemu zdraví a je dobré si je i po této stránce hlídat.

Eugenie Línková
šéfredaktorka

Prazdroj loni odvedl nejvíce peněz na daních

Plzeňský Prazdroj loni mírně zvýšil své celkové prodeje na domácím trhu a v zahraničí. Hospodářský růst se promítl do tržeb a umožnil společnosti odevzdat do státní pokladny historicky nejvyšší příspěvek ve výši 6,2 miliardy korun. Rekordní byly také investice do rozvoje pivovarů, které dosáhly téměř 2 miliardy korun.

„Jakkoliv byl loňský rok náročný, podařilo se nám dosáhnout dobrých výsledků. A to nejen co se týče prodejů našich piv, ale i v dalších oblastech. Výrazně jsme investovali do rozvoje české pivní kultury i do inovací v našich pivovarech. Zásadní kroky jsme pak udělali i na cestě k udržitelnosti, a to jak přímo v pivovarech, tak i ve spolupráci s našimi dodavateli a odběrateli v celém pivním řetězci,“ říká Dragos Constantinescu, generální ředitel Plzeňského Prazdroje.

Export tvoří převážně ležák Pilsner Urquell

Na domácím trhu Prazdroj loni zvýšil prodeje o 1,2 procenta na 7,4 milionu hektolitrů piv. Meziroční růst pivovar zaznamenal v obchodech i v hospodách. Za úspěchem stojí zejména trvalá podpora, kterou věnuje hospodským, péči o pivo i čepování. Prodeje

v zahraničí loni mírně klesly o 0,6 % na 5,1 milionu hektolitrů. Export, tvořený převážně ležákem Pilsner Urquell, který se vyrábí pouze v Plzni, dosáhl 1,8 milionu hektolitrů. Zbytek tvořila licenční výroba Kozla. Největšími exportními teritorii byly Slovensko, Německo, Polsko, ale také Jižní Korea, Maďarsko nebo Nizozemí, naopak do Ruska a Běloruska od začátku války na Ukrajině Plzeňský Prazdroj nevyvázá.

Čtvrtinu exportu tvořilo sudové a tankové pivo, tři čtvrtiny pak pivo v lahvích a plechovkách. Celkové loňské prodeje Prazdroje tak o necelé půl procento přesáhly rok 2022 a součet domácích i zahraničních prodejů dosáhl 12,5 milionu hektolitrů piv.

Největší plátce daní z příjmu v Česku

Loňské tržby činily 21,6 miliardy korun, výsledek hos-



podaření po zdanění byl 5,9 miliardy korun. Díky hospodářskému růstu přispěl Prazdroj v loňském roce rekordní částkou do českého státního rozpočtu. „Odvedli jsme na daních celkem 6,2 miliardy korun, z toho 1,5 miliardy korun na dani z příjmu. Prazdroj se tak opět zařadil mezi největší plátce daní z příjmu v Česku,“ dodává Dragos Constantinescu.

Investice do českých hospod a restaurací

Vedle toho pivovar loni investoval téměř půl miliardy

korun do českých hospod a restaurací, kterým systematicky pomáhá finančně i materiálně s vybavením. „Podnikům dodáváme výčepny, tanky, předzahrádky nebo sklenice. Pomáháme jim i se vzhledem, spolufinancujeme nové fasády nebo vylepšení interiérů. A nabíjíme jim také rozsáhlý rozvojový program, který hospodským pomáhá v mnoha oblastech: s ekonomikou provozu, skladbou menu, obsluhou, péčí o pivo nebo s propagací,“ říká obchodní ředitel Prazdroje Roman Trzaskalík.

(egi)



Pilsner Urquell



Grilování na střešní terase v centru Prahy

Letní hodování na střešních terasách v centru Prahy

Česká hotelová síť PYTLOUN HOTELS, provozující čtrnáct hotelů a šest restaurací v pěti českých destinacích, představuje lákavou letní novinku. Jejich bar a restaurant je umístěn na střešních terasách hotelu Pytloun Botigue Hotel Praha na Václavském náměstí a nyní nabízí hostům grilované speciality, které vysoko nad Prahou připravuje tým kuchařů pod vedením zkušeného šéfkuchaře Denise Wágnera.

S kapacitou 70 míst k sezení a dalších 70 míst ke stání je Pytloun Sky Bar & Restaurant Prague ideálním místem pro relaxaci, oslavy nebo setkání s přáteli. Hosté si mohou vychutnat nádherný 360° panoramatický výhled na Pražský hrad, Františkánskou zahradu, Václavské náměstí a celé panorama Prahy.

Mimo zahraničních specialit jsou v nabídce samozřejmě také speciality ze surovin od lokálních českých dodavatelů jako je hovězí a vepřové maso z ekofarmy Františka Berkyně z Tanvaldu, nebo kuřecí maso z rodinné eko farmy Zelené údolí Heřmanov na Vysočině. V nabídce jsou také grilované mořské plody, krevety, norský losos a sýry. Kromě zmíněné nabídky mohou hos-

té Sky Baru ochutnat také variace masových a vegetariánských tapas talířků ze sesterské restaurace Talíř, která kombinuje tapas styl servírování s tradiční českou kuchyní. V nabídce Sky Baru nechybí ani sladká tečka v podobě sezónního ovocného cheesecaku nebo sorbetu.

„Ve večerních hodinách na hosty čekají živá hudební vystoupení DJs či menších kapel, které vytvářejí úžasnou atmosféru a dodávají terasám energii," říká Lukáš Pytloun, generální ředitel sítě PYTLOUN HOTELS, a dodává: „Hosté si mohou po celý den užít prvotřídní gastronomii a signature letní drinky od zkušených barmanů s dechberoucím výhledem na naše překrásné hlavní město."

(egi)



Není nad dobře ugrilované maso.



S festivalem Restaurant Week poznáte celý svět

Kulinářský festival Restaurant Week se poprvé konal v červenci roku 1992 v New Yorku a od té doby dvakrát do roka, na jaře a na podzim. Do České republiky ho přinesla foodbloggerka Anna Grossmanová.

► **Od druhého do sedmadvacátého října se bude konat v Praze a Brně festival Restaurant Week. Mohla byste přiblížit jeho hlavní cíle? Na jakém principu je založen?**

Festival si klade za cíl ukázat, že Praha je plná světových chutí a není třeba cestovat daleko, abyste ochutnali celý svět. V rámci festivalu ochutnáte jídla od Jižní Ameriky přes Indii, Francii až po Itálii. Během návštěvy pražských restaurací, které se na festivalu podílejí, projedete kulinářskou cestu kolem světa, aniž byste museli balit kufry.

Festival funguje tak, že si zakoupíte vstupenku za 490 nebo 790 Kč a navštívíte vybranou restauraci, kde vám bude nabídnuto speciální tříhodové menu. Tato menu jsou vytvořena výhradně pro festival a nabízejí možnost ochutnat jídla, která byste v daných restauracích běžně nevyzkoušeli. Pro restaurace je festival zároveň pozvánkou pro nové návštěvníky.

► **Historie festivalu je stará již přes třicet let. Jak vlastně tato myšlenka vznikla? Myšlenka pochází z New Yorku, kde s ní přišel jistý pán Tim Zagat spolu s restaurátorem Joe Baumem. Pokud vám**

RESTAURANT WEEK

něco říká The Zagat (věhlasný newyorský průvodce), možná víte, že v Americe je tento festival velmi oblíbený. Na evropském kontinentu jej můžete navštívit v Polsku, v České republice a v budoucnu i v Německu. To, co začalo jako týdenní akce, se stalo měsícem speciálních nabídek a skvělého jídla po celém městě. Restaurant Week měl tak velký úspěch, že se rychle rozšířil do měst po celé zemi, a týden restaurací se stal národním fenoménem.

► **Před dvěma lety se dostal vaší zásluhou i do České republiky. S jakým se u nás setkal ohlasem?**

Festival se setkává s velmi pozitivní odezvou, protože se jej účastní kvalitní podniky a zároveň v České republice chyběl produkt jako je Restaurant Week. Hosté jsou zvyklí, že tento festival je skvělým způsobem, jak objevovat nové podniky. Mnoho návštěvníků se festivalu účastní opakovaně, například třikrát až pětkrát během jeho trvání. Letos očekáváme účast kolem padesáti restau-



rací v Praze a deset až patnáct restaurací v Brně.

► **Předpokládám, že největší zájem je o již renomované restaurace. Ale co ty, které ještě takové renomé nemají? I o ty je zájem? Budou mít co nabídnout?**

Máte částečně pravdu, například Next Door Zdeňka Pohlreicha byl jako jedna z mála restaurací úplně vyprodán. Hosté si často vybírají restaurace podle nabízeného menu, takže i méně známé podniky mají šanci přitáhnout pozornost. Například v minulém ročníku se méně známé restauraci Wood and Steak podařilo kompletně vyprodat své kapacity díky velmi kvalitnímu menu.

► **Při rezervacích jdete ve stylu zero waste, uzavíráte je vždy den předem, aby restaurace mohly dob-**

ře plánovat počet hostů. Projevu se tento přístup v ekonomice i co se týká nakládání s potravinami?

Při přípravě pokrmů se snažíme, aby restaurace dodržely téma festivalu, což je letos cestování, exotika nebo tradiční kuchyně. Navíc klademe důraz na koncept „Respect Food“, což znamená, že se snažíme minimalizovat plýtvání surovinami. Například rezervace je možné provádět maximálně den dopředu. To znamená, že pokud se rozhodnete koupit vstupenku na festival a ten den navštívit restauraci, nebude to možné. Restaurace tak mohou lépe plánovat, vařit z čerstvých surovin a minimalizovat plýtvání potravinami.

Bohumil Brejžek
Foto archiv autora a Anny Grossmanové
Foodbloggerka Anna Grossmanová





Větší optimismus v obchodech

Pomalu klesá podíl slev, Češi si začínají připláčet za kvalitu, naopak za značky utrácet nechtějí. Do českých obchodů se začíná vracet optimismus. Zákazníci oceňují konec ekonomické krize a začínají více utrácet, častěji sahají po kvalitnějším zboží a mírně klesá podíl slevových akcí, který v posledních letech stále rostl. To jsou tři hlavní zprávy o vývoji obchodu, který nedávno na pravidelné tiskové konferenci představili Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR (SOCR ČR) a výzkumná agentura NielsenIQ (NIQ).

Z analýzy nákupního chování agentury NIQ vyplývá, že se na český trh vrací opatrný optimismus a zákazníci jsou ochotni více utrácet za kvalitnější výrobky. „Díky tomu, že zejména u potravin ceny již půl roku klesají, roste objem nákupů i jejich frekvence. Lidé se také vrací ke kvalitnějšímu zboží a rádi si za kvalitu připláť. Naopak nechtějí platit za značkové zboží, a tak dále roste podíl privátních značek. V roce 2020 tvořily privátní značky 22 % všech prodejů potravin a drogerie, aktuálně je to již 28 % a podíl dál roste,“ shrnuje současnou situaci v maloobchodu prezident Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR Tomáš Prouza.

Pokles závislosti na slevách

„Po čtyřech letech turbulencí konečně vidíme náznaky stabilizace. Rok 2024 je rokem změn, které by měly vést k rychlejšímu růstu v roce 2025. Poprvé po mnoha letech vidíme pokles promoční závislosti, i když v některých kategoriích podíl prodeje ve slevách stále přesahuje 75 % všech prodejů,“ připomíná ředitel NIQ Karel Týra. V dalších měsících se tak podle jeho slov dá očekávat, že objem prodejů dále poroste. Přispívá k tomu především uklidnění inflace a zlevňování velké části potravin.

Tržby obchodníků rostou

„Česko je v rámci Evropské unie zemí, kde potraviny

zlevňují nejrychleji, především díky rostoucímu podílu privátních značek a možnosti hledat kvalitní potraviny za co nejlepší cenu po celém evropském trhu,“ zdůrazňuje Tomáš Prouza. Míra inflace v červnu dosáhla rovných 2 %. Co se týče cen potravin, ty jsou aktuálně o 4,2 % levnější než před rokem. K jejich meziročnímu zlevnění přitom dochází již několik měsíců v řadě. Také objem maloobchodních tržeb oproti minulému roku vzrostl, aktuálně růst tržeb dosahuje 4,4 %. Po více než rok a půl trvajících poklesech rostou nyní meziročně tržby obchodníků již několik měsíců v řadě.

Roste i odbyt nepotravinářského zboží

Větší optimismus je vidět i v rámci rostoucích prodejů s nepotravinářským zbožím, na kterém Češi v rámci krize hodně šetřili. „Objem prodejů zboží dlouhodobé spotřeby letos rostl o 6,1%. Nejrychleji rostou tržby v oblasti elektroniky a malých domácích přístrojů,“ připomíná Karel Týra. Aby obchod v Česku dále rostl, je potřeba konečně řešit strukturální problémy u dominantních dodavatelů. U řady komodit jsou

na českém trhu často jen 2 - 3 dodavatelé, což výrazně omezuje jejich konkurenci, protože vědí, že se bez nich žádný obchod dlouhodobě neobejde. Citlivě to vnímá i Úřad pro ochranu hospodářské soutěže, který například nedávno začal prověřovat cenovou politiku hlavních českých dodavatelů nealkoholických nápojů.

Parcelace evropského trhu nadnárodními společnostmi

Dalším tématem s velkým dopadem do cen je boj s tzv. teritoriálními omezeními obchodu, kdy velcí nadnárodní producenti potravin nebo drogerie parcelují evropský trh, pro každou zemi nastavují jinou cenovou hladinu a zneužívají svou sílu k tomu, aby donutily obchody nakupovat výhradně přes lokálního distributora. Za toto protisoutěžní chování byl například nedávno potrestán konzern Mondelez pokutou ve výši 8,3 miliardy korun. „Jsmo přesvědčeni, že by se antimonopolní úřady měly tomuto tématu věnovat mnohem aktivněji, protože snaha bránit nákupům kdekoli na evropském trhu zákazníkům zbytečně prodražuje značkové zboží,“ říká Tomáš Prouza s odkazem na studii Evropské komise, podle které zákazníci v Evropě kvůli této nekalé praktice výrobců zbytečně platí o 355 miliard korun ročně víc. „Vedle boje o co nejlepší ceny pro naše zákazníky nás v následujících měsících čeká také několik dalších velkých úkolů. Obchodníci se musí soustředit na nová pravidla pro nefinanční reporting a zejména pak na vykazování tzv. scope 3 emisí CO2 v rámci celého zemědělsko - potravinářského řetězce.“

Priority dalších měsíců

„Obchodníci také začínají rozšiřovat počty lokálních dodavatelů, dále bude pokračovat podpora privátních značek a rozvoj věrnostních programů. Velkým tématem dalších měsíců také bude zálohování PET lahví a plechovek a nutnost reformy zálohování pивních lahví,“ shrnuje priority dalších měsíců Tomáš Prouza.

Dvoustranu ve spolupráci s tiskovým oddělením SOCR: Eugenie Línková

Ochota utrácet je zpět, ale jak za co

Krize je konečně za námi, inflace je zpátky pod kontrolou, reálné mzdy opět rostou a lidé znovu otevírají své peněženky. Ale neplatí to plošně.

Za covidu to bylo jasné a přehledné. Lidé utráceli tam, kde mohli, a šetřili tam, kde museli, protože byly zavřené obchody i restaurace a cestovat šlo tak maximálně virtuálně. A všichni čekali na konec restrikcí ve víře, že lidé všechny vynucené úspory rychle utratí. Jenže část lidí si na nové způsoby fungování zvykla a v některých oblastech stále nejsme na předcovidových číslech.



Tomáš Prouza, prezident SOCR ČR

Apak přišla energetická a inflační krize. Ahlavně nejistota, jak dlouho to všechno bude trvat, jak se budou vyvíjet ceny, a jestli na to budou lidé mít. Zpátky se tak před návštěvou obchodů vrátila otázka – musím to koupit? Lidé mnohem více sledovali ceny, přecházeli k privátním značkám a výrazně omezili objemy nákupů, návštěvy restaurací, kulturu. A když se ekonomická situace vrátila do normálu, opět řeší, jak moc se vrátit k minulým nákupním zvykům.

Krize je za námi zatím jen pár měsíců, takže uvidíme, kam se ještě posuneme. Ale první trendy jsou už jasné. Začneme tím úplně základním – lidé se vrací do obchodů. Celkový nákupní koš zůstává téměř stejný, ale lidé nakupují častěji, vracejí se k čerstvému pečivu, ovoci a zelenině, masným výrobkům. To je dobrá zpráva především pro malé specializované prodejny, kam si lidé chodí právě pro čerstvé potraviny, a pro jejich dodavatele, protože to otevírá cestu větším prodejm lokálních a regionálních potravin. A je to dobrá zpráva i obecně – znamená to, že více přemýšlejí o kvalitě a opět je pro ně důležité, co jedí.

Druhým trendem je pokračující přesun nákupů k privátním značkám. Tím, že obchody nabízejí různé řady privátních značek od těch základních, kde je hlavním argumentem pro nákup cena, až k těm prémiovým, které nabízejí vysokou kvalitu za nižší cenu než značkové produkty, jsou „privátní“ řešením pro každou nákupní strategii. A je to dobře vidět na skladbě nákupních košíků, kde ještě před pár lety „privátní“ tvořily maximálně pětinu, zatímco dnes to je už 28 % a očekávám, že se velmi rychle dostaneme na třetinu. Zejména mladší generace nemá ke značkám nijak silný vztah a mnohem více sleduje kvalitu a cenu, proto-

že privátní značky považuje za stejně důvěryhodné jako ty klasické.

Co to znamená pro české potravináře? Řada z nich je už dnes velmi úspěšným dodavatelem privátních značek, které jim garantují dlouhodobé objednávky se zajímavými objemy. A s tím, jak se od příštího roku značnou vykazovat emisní stopy firem, budou obchody čím dál častěji hledat české dodavatele. Kdo tedy dokáže získat kontrakt na výrobu některé z privátních značek českých řetězců, má před sebou zajímavou byznysovou budoucnost rostoucích objemů výroby.

Třetím velkým trendem návratu do normálu je různorodost přístupu k různým částem nákupního košíku. I když lidé začínají utrácet víc, zdaleka to neplatí plošně. Lidé si chtějí po konci krize dělat radost, ale musí to mít spojené s nějakým zážitkem nebo třeba vyšší kvalitou. Jsou ochotni připlatit si za kvalitní potraviny, ale u komodity si počkají na slevovou akci. Jsou ochotni vyrazit s kolegy po práci do kavárny, ale místo poledního menu si raději přinesou oběd z domova. Jsou ochotni pořídit si drahou dovolenou, ale po Čechách už jedou jen na víkend, nikoliv na prodloužený, aby ušetřili za druhou noc.

To všechno znamená jediné – vůči danému zákazníkovi už nefunguje jedna strategie. Musíte najít, co pro něj důležité u různých typů nákupů, musíte pochopit, jak důležité jsou pro něj jednotlivé části nákupního košíku – a pak mu v rámci věrnostního programu ušít slevy na míru. To mimochodem znamená, že o svých zákaznících musíte vědět mnohem více než v minulosti. A musíte umět s těmi daty pracovat.

Tomáš Prouza

Slovo prezidenta SOCR

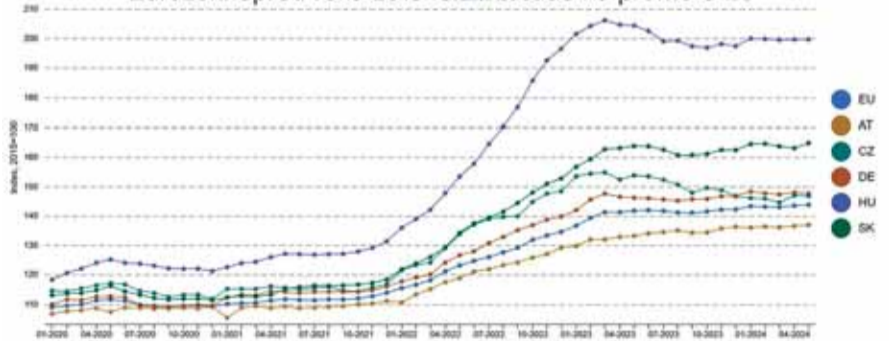
Nehájíme pouze zájmy našich členů z obchodu a cestovního ruchu. Silně se angažujeme i v boji proti energetickým šmejďům. Přidejte se k nám. Společně můžeme kultivovat trh s elektřinou a plynem.

Tomáš Prouza prezident SOCR ČR



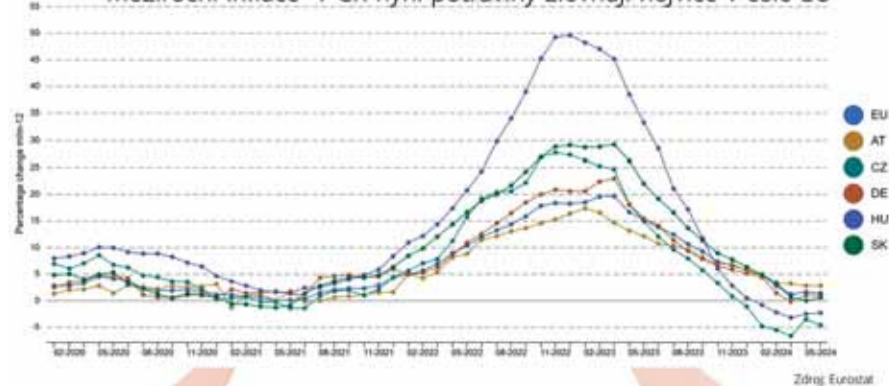
Vývoj cen potravin v regionálním srovnání

Zdražení oproti roku 2015- ČR v zásadě na průměru EU



Vývoj cen potravin v regionálním srovnání

Meziroční inflace- v ČR nyní potraviny zlevňují nejvíce v celé EU



Zdroj: Eurostat

Praha podporuje zálohování PET lahví a plechovek

Ministerstvo životního prostředí odeslalo do legislativní rady vlády novelu zákona o obalech, která zavádí zálohování PET lahví a plechovek. Hlavní město Praha tento krok kvituje, budoucí zavedení zálohového systému by mu mělo přinést hmatatelné výsledky v podobě úspory finančních prostředků a také zlepšení pořádku na veřejných místech.

„Díky zálohování se nám podaří skutečně z použitých nápojových lahví a plechovek vyrobit zase nové. To se teď neděje, z recyklovaných plastových lahví se vyrábí maximálně mikiny nebo koberečky do aut. Chceme také, aby se PET lahve a plechovky nepovalovaly v ulicích, v parcích ani v příkopech. A navíc zálohování přinese nejen Praze, ale všem obcím a městům přilepšení do rozpočtu. A pomocí zálohového systému splníme i nastavené požadavky evropské směrnice,“ shrnuje ministr životního prostředí Petr Hladík (KDU-ČSL).

Povinné zálohování nápojových obalů by mělo radikálně omezit množství nevyužitých PET lahví a plechovek. Ročně se u nás prodá zhruba 1,8 miliard kusů PET lahví a dalších 800 milionů kusů plechovek. Mimo tříděný odpad skončí přibližně každá pátá PET lahev,



Ministr Hladík a radní Balaščíková

a u plechovek dokonce tři ze čtyř. Zálohový systém počítá s postupným náběhem od poloviny roku 2025, plně

funkční by měl být zhruba na začátku roku 2026. Postupně by měl dosáhnout cíle zpětného odběru 90 % plastových nápojových lahví a kovových nádob na nápoje uvedených na trh.

„Zkušenosti z celé Evropy ukazují, že finanční motivace formou zálohy na PET lahve a hliníkové plechovky fungují. Dojde k celkovému snížení objemu odpadu, který končí nevytříděný v odpadkových koších nebo v horším případě volně pohozený na ulici či v přírodě. Zvýší se čistota veřejných prostranství a zároveň bude Praha moci omezit růst nákladů spojených se svozem odpadu a jeho úklidem. Cílem je rovněž uvol-



Povinné zálohování nápojových obalů by mělo radikálně omezit množství nevyužitých PET lahví a plechovek.

nění části kapacity žlutých nádob určených ke sběru multikomodit, tj. v podmínkách Prahy společný sběr plastů a nápojového kartonu. Se zavedením systému zálohování jsou tedy spojeny jak environmentální, tak i ekonomické benefity,“ popisuje klady legislativní změny náměstkyně pro životní prostředí a klimatický plán Jana Komrsková.

Rada hl. m. Prahy se řídí platným usnesením z května 2020, kdy zavedení zálohového systému nápojových obalů, primárně PET lahví a nápojových plechovek, na základě doporučení odborné komise podpořila.

Sedmina odpadu v Praze jsou plasty a kovy

Nápojové PET lahve a plechovky tvoří největší objem odpadů, nacházející se v ulicích, kolem silnic i v přírodě včetně vodních toků. Z dostupných dat vyplývá, že plasty a kovy tvořily v centrální části Prahy v roce 2023 průměrně asi 13,3 % z celkového obsahu směsných

popelnic. Pokud by se tato zhruba sedmína odpadu dala zredukovat, mělo by to velmi pozitivní efekt na stav úklidu v centrální části Prahy.

Praha má v současné době na svém území celkem 3498 stanovišť na multikomoditní sběr (plast + Tetra Pak). Z těchto míst je 1112 nádob vyváženo s frekvencí 4x týdně a 2096 nádob se vyváží 3x týdně.

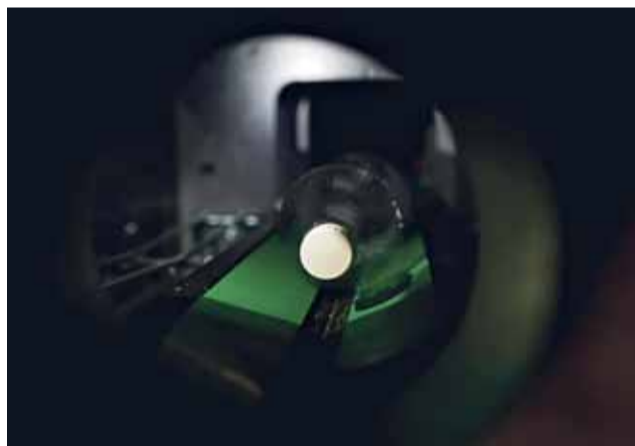
„Co se týče ekonomického dopadu, tak uvedu příklad: pokud by se snížila frekvence svozů na tři dny v týdnu ze současných čtyř, hlavní město by teoreticky ušetřilo téměř 18 milionů korun ročně. V případě nádob, které se nyní vyváží třikrát týdně, by snížení frekvence svozu na dva dny v týdnu mohlo přinést úsporu až 34 milionů korun ročně,“ vysvětluje Komrsková.

Téměř 70 milionů pro Prahu

Po zavedení zálohového systému se mimo jiné zvýší příjem hlavního města. Aktuálně má každá obec či město

příjem od EKO-KOMU za separaci obalů, k této částce se už od prvního roku zavedení zálohového systému přidá ještě částka za nevybrané zálohy (tedy např. za PET lahve, které skončí ve žlutých kontejnerech) a částka za reklamní tiskoviny (např. letáky obchodních řetězců, za které nově budou platit jejich výrobci).

Zatímco nyní dostává Praha, která má 1 300 000 obyvatel, od EKO-KOMU 226 025 932 korun, po zavedení povinného zálohování by byl podle kalkulačky Ministerstva životního prostředí příjem Prahy 295 513 899 korun, tedy o téměř 70 milionů vyšší. „Celkové přilepšení Praze by bylo na nevybraných zálohách přes 53 milionů korun a na zpoplatnění reklamních tiskovin přes 21 milionů korun. Na webu Ministerstva životního prostředí si může každý vypočítat, o kolik si jeho obec nebo město se zálohováním polepší. V průměru je to 39 korun na hlavu občana,“ doplňuje ministr Petr Hladík.



U třídění odpadů přibude další novinka

Češi své odpadky jen tak nevyhazují do směsných popelnic. Na recyklování jsme si zvykli a rozdělovat odpad do barevných popelnic nám nedělá problém. Z průzkumu agentury Ipsos vyplynulo, že všechny, nebo alespoň některé suroviny třídí devět z deseti Čechů.

„Češi jsou úžasní v třídění,“ chválí ministr životního prostředí Petr Hladík. Ministerstvo životního prostředí tak očekává, že si Češi zvyknou i na další novinku, která se chystá, a to zálohování PET lahví a plechovek. Legislativní rada vlády se už chystanou novelou zabývá, na konci srpna by ji měla schvalovat vláda.

Dominuje ekonomické i environmentální hledisko

PET lahve a plechovky bychom tedy už neházeli do žlutých a šedých kontejnerů, ale vraceli je podobně jako lahve od piva. Ačkoliv řada obcí má

k chystaným změnám výhrady, Praha naopak očekává, že nový systém mimo jiné zlepší kvalitu života v hlavním městě, a změnu plně podporuje.

Podle pražských radních to dává smysl jak z ekonomického, tak environmentálního hlediska. Důležitý je pro Prahu také efekt turismu. Zastupitelé doufají, že PET lahve a plechovky nebudou tak často končit v koších, které se v centru Prahy vyváží i několikrát za den, nebo v horším případě jsou někde pohozeny v parcích nebo ulicích.

Kolik bude záloha?

Zálohu na plechovky i PET lahve Ministerstvo životního

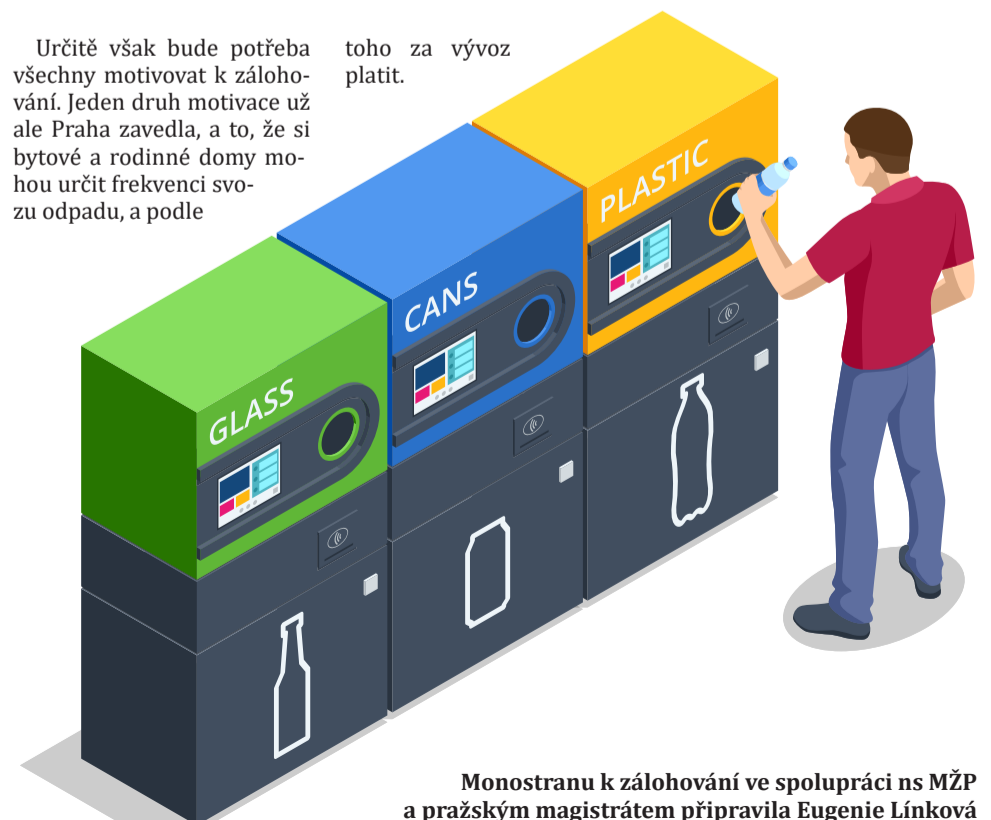
prostředí teprve stanoví vyhláškou. Momentálně se ale počítá se 4 korunami. Výše zálohy bude jednotná jak pro PET lahve, tak plechovky.

Zálohování není žádnou specialitou Česka. Všichni naši sousedé systém už provozují, nebo ho chystají. Zálohování funguje v Německu a na Slovensku. Zatímco u našich západních sousedů se výše zálohy liší podle druhu lahve, na Slovensku je stanovena na 15 centů (3,8 Kč).

Spouštět se systémy budou příští rok ale také v Polsku a Rakousku. V případě našeho jižního souseda se počítá se zálohami ve výši 25 centů (6,3 Kč).

Určitě však bude potřeba všechny motivovat k zálohování. Jeden druh motivace už ale Praha zavedla, a to, že si bytové a rodinné domy mohou určit frekvenci svozu odpadu, a podle

toho za vývoz platit.



Monostranu k zálohování ve spolupráci ns MŽP a pražským magistrátem připravila Eugenie Línková



Vodní Oskar z New Yorku putoval do ČR

Česká republika získala v New Yorku „vodního Oscara“. OSN tak ocenila pokrok v hospodaření s vodou u nás i zlepšení stavu řek. Za posledních 20 let došlo v České republice k enormnímu zlepšení ochrany vod, hospodaření s vodou v obcích a městech i ke snížení znečištění řek. Česko se nyní stalo první evropskou zemí, která od Organizace spojených národů (OSN) získala ocenění za pokrok v udržitelném přístupu k vodě. Na probíhající Politickém fóru na vysoké úrovni pro udržitelný rozvoj (HLPF) v New Yorku prezentoval na půdě OSN výsledky ministr životního prostředí Petr Hladík (KDU-ČSL).

Na globální konferenci o udržitelném rozvoji v New Yorku byla Česká republika vyhodnocena jako jedna ze tří zemí, spolu s Jordánskem a Kambodžou, které OSN letos ocenila za významný pokrok v přístupu k hospodaření s vodou. Česká republika byla vybrána na základě mnoha indikátorů v rámci Cíle udržitelného rozvoje 6 (Pitná voda, kanalizace) z celkem 17 cílů globálního udržitelného rozvoje.

„Je to pro Českou republiku úspěch. Opravdu mě těší, že jsme mezi třemi státy na světě, které získaly uzná-

Posun ve snižování znečištění řek a potoků

ného rozvoje 6 (Pitná voda, kanalizace) z celkem 17 cílů globálního udržitelného rozvoje.

ní za tak velký pokrok v nakládání s vodami v obcích a ve městech, za napojení obcí na pitnou vodu i kanalizaci a za čistší řeky a potoky,“ říká ministr životního prostředí Petr Hladík. A dodává: „Naše země například za poslední dvě desetiletí výrazně navýšila procento domácností připojených ke zdrojům pitné vody nebo ke kanalizaci. Velký posun jsme udělali i ve snižování znečištění řek a potoků a zdrojů vody obecně, téměř polovina vodních toků byla v roce 2003 v kategorii velmi nebo silně znečištěné a teď je to třetina. Zároveň se za posledních dvacet let zvýšil počet čistíren odpadních vod o téměř 50 % a to hlavně v menších obcích. OSN také ocenila, že si obce uvědomují význam vody a že máme dobře nastavenou legislativu, která je kontinuální, nepodléhá politickým tlakům. Oceněno bylo též dobře nastavené dotační financování. OSN si dále povšimla, že přestože cena vody pomalu stoupá, podařilo se nám

udržet její dostupnost pro spotřebitele.“

Voda není politikum

Případová studie o stavu přístupu k pitné vodě, kanalizaci a o míře znečištění vod v České republice ukazuje, že se ČR vydala správnou cestou a daří se jí naplňovat cíle, které si stanovila po vstupu ČR do EU v roce 2004. „Je zásadní, že voda není politikum a jednotlivé vlády jsou konzistentní v nastavování legislativy. I proto jsem rád, že se nám podařilo nedávno schválit novelu vodního zákona, která má zabránit podobným katastrofám, jako se odehrála na řece Bečvě, a zavádíme kontinuální monitoring výpustí, což umožní velice rychle nalézt znečišťovatele. Vzhledem ke klimatickým změnám považuji také za důležité vodu chránit – i proto se snažíme prosadit ústavní ochranu vody,“ vyjmenovává ministr.

Potřeba adaptace na změny klimatu

„Teď je pro nás zásadní se co nejvíce snažit zadržovat vodu v krajině a adaptovat města, obce i přírodu na probíhající změnu klimatu. I z toho důvodu je dobrou zprávou, že se na evropské úrovni podařilo schválit nařízení o obnově přírody, protože přírodu už nestačí chránit, ale je potřeba ji obnovovat – vodním tokům navrácet jejich přirozená koryta, mít zdravou půdu. A stojí před námi i další výzvy jako je odstraňování tzv. nových znečišťujících látek ve vodách, kterými jsou například farmaka, mikroplasty či pesticidy,“ dodává ministr životního prostředí.

Případová studie OSN o zásadním pokroku ČR v oblasti ochrany vod a vodního hospodářství může být inspirativní pro ostatní střední a malé ekonomiky po celém světě. Už teď Česká republika sdílí své zkušenosti skrze podporu projektům týkajících se vody v Etiopii, Iráku nebo Libanonu, a to i prostřednictvím organizací jako je EU a OSN.

Zdravé životní prostředí je lidské právo

Život ve zdravém životním prostředí patří mezi lidská práva, rozhodla dnes Rada pro lidská práva OSN. Poprvé tak jasně zaznělo, že čisté, zdravé a udržitelné prostředí je jednou ze zásadních podmínek kvalitního života. Rada současně vyzvala státy světa, aby nově uznané právo pomáhaly naplňovat.

Vysoká komisařka OSN pro lidská práva Michelle Bacheletová ve svém prohlášení vyzvala před časem členské státy, aby podnikly odvážná opatření, která by skutečně naplnila právo na zdravé životní prostředí. Řekla, že je potěšena, že nové rozhodnutí „jasně uznává zhoršování životního prostředí a změnu klimatu jako vzájemně propojené krize lidských práv“.

Odrasový můstek pro ochranu lidí a přírody

„Nyní je zapotřebí odvážných kroků, aby se zajistilo, že toto usnesení o právu na zdravé životní prostředí bude sloužit jako odrasový můstek k prosazení transformativní hospodářské, sociální a environmentální politiky, která bude chránit lidi a přírodu,“ dodala komisařka Bacheletová.

„Po celém světě dochází k umlčování, zastrasování, napadání a nezřídkou i k vraždám lidí, kteří hájí životní prostředí a práva svých komunit na čistý vzduch a vodu. Uznání

zdravého životního prostředí jako lidského práva je důležitým krokem ke zmírnění dnešní krize,“ komentoval rozhodnutí Martin Skalský ze sdružení Arnika.

Statistiky k úmrtím v návaznosti na stav životního prostředí

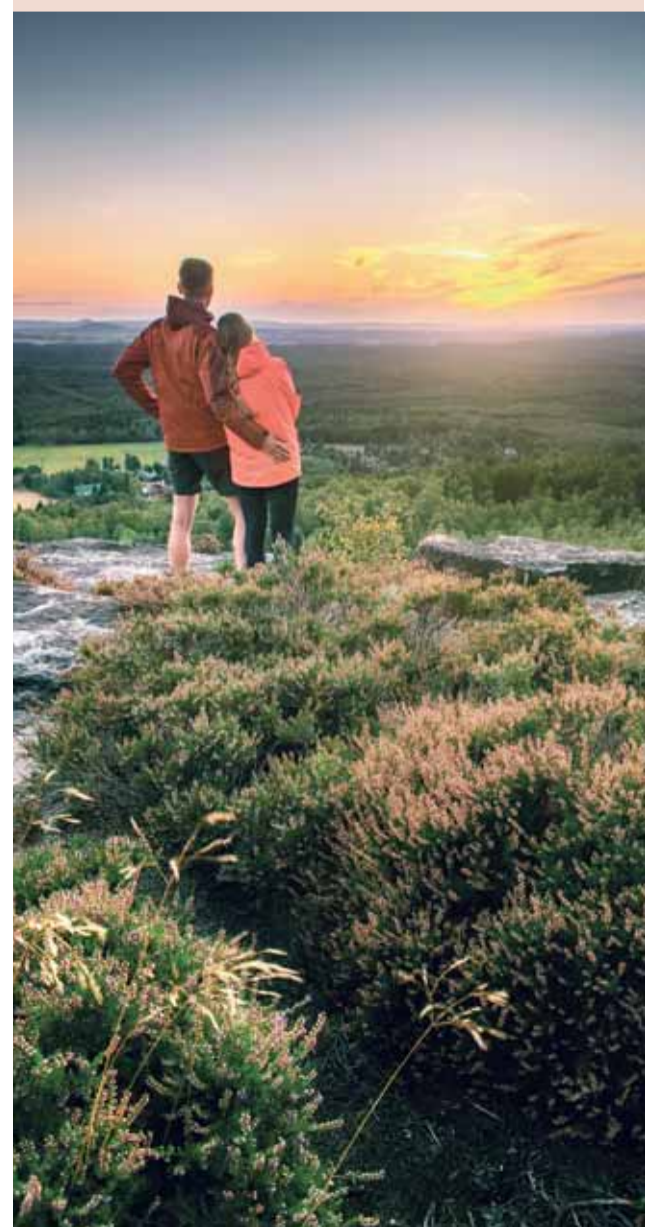
Text, který navrhly Kostarika, Maledivy, Maroko, Slovinsko a Švýcarsko byl přijat 43 hlasy; 4 státy se zdržely a to Rusko, Indie, Čína a Japonsko. Zároveň se Rada zabývala dopady změny klimatu na lidská práva a jmenovala pro tuto problematiku zvláštního zpravodaje.

Podle Světové zdravotnické organizace (WHO) je 24 % všech celosvětových úmrtí, zhruba 13,7 milionu úmrtí ročně, spojeno se stavem životního prostředí kvůli rizikům jako je znečištění ovzduší a vystavení účinkům chemických látek.

Ze zdrojů Organizace spojených národů a MŽP připravila Eugenie Linková



2024 HLPF Thematic Review



Šel o krok dál a stal se včelařem

Všichni se rodí stejní, ale jen někteří šli o krok dále a stali se včelaři, stálo bílé na černém tričku, které jsem dostal před lety k Vánocům. Vzpomněl jsem si na to při nedávném setkání s Josefem Lojdou, který většinu života spojil se Včelařským učilištěm v Nasavrkách.

Příští rok tomu bude půl století, kdy prvně překročil práh tohoto vzdělávacího zařízení. Dřív, než se tak stalo, zmínil se o svých včelařských začátcích.

Půlstoletí Josefa Lojdy v učilišti

„Pocházím z jižních Čech z oblasti České Kanady a zájem o včelařství jsem podědil po svém otci. V roce 1975 jsem proto nastoupil do zemědělského učiliště v Nasavrkách do učebního oboru včelař – ovocnář. Ředitelem byl tehdy Ing. Jaromír Kolář.

Hned po vyučení jsem nastoupil do zemědělského družstva Olbramovice na Znojemsku, kde jsem uplatnil svoje znalosti jako ovocnář a po pracovní době jsem včelařil se svým vedoucím ve dvouprostorových Budečáckách. Můj vztah ke včelám se tak prohluboval. Po oslovení tehdejšího vedení školy jsem se vrátil do Nasavrky, kde jsem se stal mistrem odborného výcviku. Vzpomínám na Ing. Koláře. Naše osobní i pracovní přátelství vydrželo, i když odešel do důchodu. Spolu jsme se věnovali výrobě Železnohorské medoviny, kterou dosud vyrábím. V době

svého působení, jak na pozici učně, tak mistra odborného výcviku, zástupce ředitele a v posledních 10 letech jako ředitele školy, jsem měl štěstí na celou řadu vynikajících kolegů a spolupracovníků, vzpomínal Josef Lojda.

Výuka na špičkové úrovni

Za bezmála půlstoletí procházel nasavrcké učiliště mnoha změnami, zejména po společensky přelomovém roce 1989, kdy se změnila i struktura zemědělského vzdělávání. Dejte však prostor opět Josefu Lojdi.

„S ohlédnutím za uplynulými téměř 50 lety, mohu posoudit, jak se učiliště změnilo. Vystřídala se zde řada oborů a v určitém období hrozil i zánik. Ale díky „zdravému rozumu“ škola přežila a dnes je špičkovým zařízením, které je oceňováno i v zahraničí“, uvádí současný ředitel Lojda.

Výuka se změnila díky novému vybavení, novým prostorám i modernímu přístupu.

V průběhu minulých desetiletí se rozšiřovalo zázemí výuky v přednáškové i praktické činnosti. Přibyl technologický pavilon, zázemí pro



Josef Lojda, ředitel Včelařského učiliště v Nasavrkách (vlevo) při závěrečných zkouškách

vytáčení medu a získávání vosku a další.

Velkým přínosem je i moderní ubytování. Z NASA, jak absolventi s hrstí říkají učilišti, se stalo centrum včelařského vzdělávání jak v učebním oboru, tak v různých kurzech. Studenti mají plné vybavení i z hlediska ubytování, stravování a trávení volného času. Škola ovšem slouží včelařům z celé republiky, kteří zde mohou absolvovat nejrůznější kurzy, semináře, přednášky atd.

„Nové poznatky z oboru získáváme i díky spolupráci se zahraničními školami a včelaři. Naši školu oceňují i další partneři, jako např. Penny Market, který nám mimo jiné sponzoroval Apidomek od polských přátel“, uvedl J. Lojda. Je to už druhé účelové zařízení pro výuku oboru léčení včelími produkty. Apidomek poskytuje možnost vnímat včelí záření a podmanivě vůně vycházející ze včelstev celým tělem, případně lze dýchat jen úlový vzduch, který prostřednictvím plic posiluje celý organismus.

Tři generace v lavicích

Nespornou výhodou vzdělávacího zařízení v Nasavrkách je, že dálkové studium včelařství zde absolvují jak mladí po vyučení, maturitě či

po absolvování vysoké školy, tak střední generace, pracující zpravidla v jiném oboru a včelaření je pro ně záliba. Příležitost zasednout do školních lavic dostávají i senioři, mezi nimiž nejsou výjimkou ti, kteří za sebou mají takřka šest či sedm křížků, bez ohledu na dosažené vzdělání, kde senioři se dělí o životní zkušenosti a mladí jim zase pomáhají s ovládnutím počítačů, tabletů či mobilů. Je zde příležitost celoživotního včelařského vzdělávání.

S každou školou se pojí nejen výuka, ale i četná přátelství, která i po získání výučního listu trvají. Tvorí silné pouto navzájem i s pracovníky školy, kam se rádi při různých seminářích, kurzech apod. vracejí.

Potvrdili to v anketě i někteří absolventi:

Pavel Fér,

majitel rodinné včelařské farmy se 100 včelstvy a obchodu se včelařskými potřebami v Poděbradech:

„Nejvíce mě zajímaly nemoci včel a včelí produkty. Ale paradoxně jsem si na závěrečnou práci vybral včelí pastvu. Zpracoval jsem přehled rostlin podle různých kritérií, jako je pylodárnost, nektarodárnost, počet včel-



Závěrečné zkoušky

stev na hektar, atd. S mnoha spolužáky si pravidelně telefonují a dlouze diskutujeme nejen o včelách. S některými se i pravidelně navštěvují.

Myslím, že jsem získal nové kamarády i nové přátele.“

Alex Bezrukov, Včelařství Kunvald

„Vyučující jsou velmi zapálení do svých oborů, a proto jsou ve velké míře předměty poutavé. Samozřejmě nezajímavější byly předměty, které jsou základními kameny přírodního včelaření, jako je včelí pastva, biologie včely nebo zootechnika. Tyto předměty a vyučující propojují rozvoj intuice, kterou pak můžeme využít při ošetření včelstev.“

Nová přátelství jsou jedním z největších benefitů, které jsme na škole obdrželi. Možnost ubytování na internátě tato přátelství ještě prohlubuje, obzvláště v restauraci „Pod Lipou“. Přátelství vzniká napříč ročníky, často se nadále setkáváme na dalších přednáškách, školních srazech apod. Mohu kdykoliv zvednout telefon a poradit se nebo přijet na návštěvu.“

Jana Sosna PhDr.

„Hodně mi při studiu dala včelí pastva, protože je důležité, co máme kolem sebe, a ještě mi není lhostejná krajina kolem. A taky zasvěcený výklad, který jsme měli od ing. Miroslavy Novotné, ze které stále sálá zapálení pro věc. A tak to má být. A ona nebyla jediná, kdo uměl profesionálně sdělovat nové a zásadní informace pro rozvoj včelaření. Chodila jsem tam ráda, protože pro mě cesta je cíl a na té cestě jsem pořád schopná sbírat kamínky poznání.“

Spolužáci, to byli perličky, ukryté v lavicích. Každý byl z jiného oboru a nakonec jsme se tak sešli, že jsme se chtěli vídat i dále. A celé studium proběhlo i ve znamení zábavy,

karnevalů, pečení sladkostí a vzájemně se těšení na sebe, až se opět sejeme. Máme společný chat, kde si sdělujeme věci odborné i všední a pořád na sebe někde v koutku duše myslíme, radíme si a tak to má být.“

Richard Těhnik, Říčany

„Protože jsem byl čerstvě po škole, byl jsem lapan spíše společenským rozměrem studia a touhou dozvědět se něco nového a poznat nové lidi. Do samotného zakládání chovu jsem toliko hrr nebyl. Usuzoval jsem, že nejdřív vše pořádně nastuduju, a pak přijmu rozhodnutí, jak v chovu začít. Škola mě ale rychle vyvedla z mého omylu. Všichni spolužáci totiž včelařili a při úvodním seznamování jsem - jako jediný ze třídy - se svou odpovědí „žádné“ na otázku, kolik máš včelstev, působil poněkud exoticky.“

Samozřejmě, spolužáci do mě vcelku obětavě večer co večer vrtali, že studovat včely bez včel není ideální. A tak na jaře v prvním ročníku jsem si obstaral čtyři včelstva.

K zážitkům spojeným s přepravou po školních včelnicích staříčkým babosedem vedeným pevnou řidičskou rukou pana ředitele Josefa Lojdy se v kruhu spolužáků rádi vracíme. Stejně tak s láskou vzpomínáme na pěči kuchařek ze školní jídelny, které jsou s provozem učiliště spojeny. Uhlédně připravený talíř vynikající šunkové pěny vždycky pomohl s nastartováním studijního dne. Leč, postaru se žít nedá, pan ředitel už sedlá moderní vůz a kuchařky servírují švédské stoly.

Získání nových kontaktů považují dlouhodobě za jeden z klíčových přínosů studia v NASA. Samozřejmě, že teoretické (i praktické) znalosti, které si absolventi studia odnesou, jsou cenné. Kontakty jsou ale k nezaplacení. Jakkoliv nejsem s učiteli v častém kontaktu, přesvědčení, že se na ně mohu v případě potřeby obrátit, mě osobně hřeje. Samozřejmě, s některými učiteli se člověk setká i při jiných příležitostech, ať již v prostorách učiliště či mimo něj. Taková setkání jsou vždy inspirativní.“

A závěr ohlédnutí za proměnami školy Josefa Lojda sdělil: „Pevně věřím, že až za dva roky si škola bude připomínat 75. výročí svého založení, budeme moci všichni konstatovat, že toto unikátní zařízení se dále rozvíjí, stejně jako včelařství v České republice.“

Text a foto: Zdeněk Kulhánek



Včelařská škola, za níž je internát v Nasavrkách.



Cvičný včelín Libáň u Nasavrky



Výuková technologická hala



Výuka na včelnicích



Nový Apidomek

Zeleninou ke zlepšení zdraví

Zelenina a ovoce může i léčit. To sice víme, je to známá pravda, ale jak a čím, co je v ní obsažené? Doktor Vojtěch Vojtíšek z Masarykovy univerzity Brno nejen ví, v čem tkví ono přírodní dobro té které zeleniny, ale samozřejmě i u ovoce. Spolu s ním se tak na stránkách Potravinařského obzoru o zkušenosti získané odborníkem na slovo vzatým rádi podělíme. Tentokrát to bude 8 plodin s různou dobou zrání, i když podzim jim dává všem jasně najevo, že toto období končí a my se jako jedlíci do různých druhů zeleniny a ovoce pustíme. Má to ale hlavní benefit nejen chuť, ale zdraví.

Než se pustíme do konzumace s touto monostranou k zelenině, tak si řekněme, že zdraví je na prvním místě a v tomto případě jím můžeme pozitivně doslova pěkně zahýbat, a tak u každé plodiny bedlivě sledujeme účinky, té které složky na naše zdraví.

RAJČATA

účinky: Povzbuzují apetit a zažívání a brzdí růst choroboplodných bakterií ve střevech. Kalium snižuje krevní tlak. Mimo srdečně-cévních chorob pomáhají při léčení různých poruch trávení. Slouží jako odvodňovací prostředek. Rajčata obsahují antioxidanty, množství vitamínu E, vitamín C a betakaroten.

Množství: Jezte libovolně. I rajčatový protlak je bohatý na karoteny a vitamín E. Jeden pohár protlaku chrání před rozličnými chorobami, hlavně před nachlazením. Preventivně pijte 1 pohár rajčatové šťávy 3x denně po dobu 3-4 týdnů.



ŘEDKVIČKA

účinky: Pomáhá při prevenci rakovinových onemocnění. Éterické oleje podporují tvorbu žluči a urychlují zažívací proces. Používá se při léčení onemocnění žlučníku, žaludku a průdušek. Obsahuje vitamíny C a B.

Množství: Doporučuje se jíst syrová. Doporučená dávka je 1-2 kg ročně.



SALÁT

účinky: Kyselina listová a vitamín B zlepšují činnost mozku, paměť, koncentraci a spánek. Je tradičním prostředkem na povzbuzení trávení a činnost jater. Má uklidňující účinky.

Množství: Denně snězte 150g s rajčaty a bylinkami. Když chceme získat co nejvíce živin, vybíráme salát který má víc větších, zelených listů. Umyté, zabalené hlávky s roztrhanými listy rychle ztrácejí vitamín C a kyselinu listovou. Salát ráda konzumují i malá domácí zvířata.



ČESNEK

účinky: Povzbuzuje imunitní buňky k rychlejšímu dělení a vyšší aktivitě. Má protibakteriální účinky a po staletí se využívá jako lék proti rýmě, při zánětu krku, kašli a dýchacích potížích. Napomáhá vykašlávání. Snižuje hladinu cholesterolu v krvi. Podporuje volný průtok krve. Snižuje vysoký krevní tlak. Snižuje hladinu cukru v krvi. Má vysoký obsah vitamínu A, B1, B2 a C.

Množství: Aspoň jeden stroužek denně. Účinek 1-2 stroužků česneku denně na zdravotní stav srdce je zjevný po několika týdnech. Používá se v kloktadlech a čajích. Při bolestech kloubů se nanáší přímo na kůži. Vatový tampón napuštěný česnekovým olejem a vložený do ucha je starý lék proti zánětu.



BROKOLICE

účinky: Aktivuje látkovou výměnu, zlepšuje práci srdce, svalů a nervů. Snižuje riziko vzniku rakoviny. Má vysoký obsah antioxidantního betakarotenu a vitamínů C a E. Je bohatým zdrojem kyseliny listové a železa.

Množství: Jezte jednou týdně 20 dkg v páře považované brokolice s česnekem. Asi 1-3 dávky brokolice po 170g týdně mohou výrazně snížit riziko rakoviny. Brokolice snižuje vstřebávání jódu, proto lidé, kteří jedí brokolici víc jak 2-3x týdně, by měli konzumovat potraviny s vyšším obsahem jódu.



CIBULE

účinky: Allicin snižuje riziko arteriosklerózy a trombózy a posiluje imunitní systém. Éterické oleje brzdí zánětlivé procesy a uvolňují hlen. Jen červené a žluté odrůdy obsahují sloučeniny, které snižují riziko vzniku nádorových onemocnění a mají protizánětlivé účinky. Švýcarští vědci zjistili, že je výbornou prevencí proti osteoporóze. Obsahuje hodně zinku potřebného na stavbu kostí, vitamíny B, C, A i E.

Množství: čím víc, tím lépe. Doporučuje se jíst syrová. Musí se jíst jen čerstvá, protože po rozkrájení se po 24 hodinách stává toxickou. Výzkumy doporučují sníst denně 60 g.

Prostředek proti chřipce: cibuli nasekáme a uvaříme se třemi polévkovými lžičkami medu na sirup. Užívejte po lžičkách.



PETRŽEL

účinky: Petržel je bohatá na vitamín C, provitamin A, železo, vápník, draslík, fosfor, hořčík, síru a křemík. Vysoký obsah železa zabraňuje chudokrevnosti. Vitamín C posiluje imunitní systém a povzbuzuje chuť k jídlu. Povzbuzuje činnost jater a pomáhá při dně. Je užitečným zdrojem vápníku. Pomáhá organizmu zbavit sa nadměrné tekutiny. Neutralizuje škodliviny z cigaretového dýmu.

Množství: 100g obsahuje 170mg vitamínu C. Doporučuje se používat jako koření.

Na všechny respirační infekce: připravte šťávu z nasekané syrové cibule, pokapejte ji medem a nechte stát přes noc. Užívejte každé 2 hodiny 1 kávovou lžičku.

Opar rtu: léčíme tak, že na postižené místo přikládáme plátek syrové cibule.

Rýma: předcházíme tak, že do nosu vkládáme tampóny namočené v cibulové šťávě.

Bolesti krku: zmírní zábal z jemně nasekané cibule.

Hnisající rány: potřeme obvaz kašičkou z cibule a přiložíme na postižené místo.



Na zregenerování pokožky postačí sedm dní natírání čerstvou šťávou. Odvar ze semen uvolňuje hladké svalstvo v celém těle a zmírňuje bolesti hlavy, migrény a podrážděný žlučník. Žvýkání čerstvé petrželové natě odstraňuje v dechu zápach po cibuli a česneku.

PÓR

účinky: Působí proti nadmání a pocitu plnosti, žlučovým kamenům a nechuťtívitosti. Obsahuje množství vitamínu E, karotenů, železa a syrový obsahuje kyselinu listovou, vitamín C a B1. Tak jako cibule a česnek, i pór je mimořádně antiseptický a pomáhá chránit srdce a artérie před arteriosklerózou a vysokému krevnímu tlaku. Pórový odvar se lehce připravuje a je vynikající na nahrazení úbytku minerálů po dobu nevolnosti a při průjmu.

Množství: Jednoduše povařte 8-10 pórů ve 2-3litrech vody asi 1-2hodiny a po odstátí pijte. Pozitivní účinky se projeví velmi brzy.

Eugenie Línková

Veletrh robotických příležitostí FANUC

Společnost FANUC Czech byla založena 16. září 2004 jako pobočka FANUC Europe pro střední a východní Evropu. Jejím cílem je dodávat výkonné a spolehlivé produkty pro průmyslovou automatizaci a software tradiční japonské značky FANUC, největšího výrobce průmyslové automatizace a robotů na světě. FANUC Czech nabízí průmyslové kolaborativní, spolupracující či kooperující roboty i potravinářskému průmyslu.

V roce 2022 založila společnost FANUC Czech tradici vlastní akce formou veletrhu, když ve svém sídle v Horních Počernicích uspořádala akci příznačně nazvanou Veletrh robotických příležitostí. Na akci se formou přednášek a expozičních s praktickými ukázkami robotů a robotických technologií prezentoval nejen FANUC jako hostitelská firma, ale také její partneři.

Na letošním třídním veletrhu od 28. do 30. května v celém přízemí budovy vystavovalo dvacet partnerských firem, k nimž přibýlo i osmnáct partnerů z řad systémových integrátorů. Na více než třiceti stánovcích byly rozmístěny expozice s ukázkami produktů a příklady jejich aplikací. Samozřejmě byli k dispozici také experti FANUC, s nimiž se zástupci vystavovatelů mohli návštěvníci diskutovat o možnostech řešení svých potřeb v oblasti robotizace a automatizace výroby.

Známé i méně známé firmy

V rámci veletrhu byly zastoupeny nejrůznější aplikace robotů v řadě oblastí výroby, mezi nimiž nechyběly montáž, manipulace, svařování, lakování, paletizace, broušení, lepení, bin-picking a obsluha CNC strojů, a samozřejmě ani kolaborativní a autonomní robotika. Tuzemští i zahraniční výrobci robotického příslušenství představili různá chapadla, rychlovýmenné systémy, pojezdy, ochranné návleky na roboty, systémy pro mazání a lepení, šroubovací nástroje, svařovací zdroje, vibrační zásobníky a podavače, dávkovací systémy a například také měřicí techniku, kamerové systémy a bezpečnostní oplocení.



Daniel Havlíček, marketingový manažer FANUC

Mezi vystavovateli byly známé i zatím méně známé firmy. Namátkou uvedme měřicí techniku Mitutoyo, uchopovací a upínací techniku Schunk, pohony Hiwin, svařovací systémy Fronius nebo chytré brýle Ayes určené pro využití v průmyslu. Společnost Penta Trading prezentovala elektroerozivní obráběcí stroje, firma Güdel pojezdové systémy pro roboty a mladá česká firma Robot Protect představila ručně šité ochranné návleky na stroje, roboty a automatizační zařízení.

Obraz o uplatnění robotiky

Každá z firem představila na veletrhu své produkty a řešení pro různé průmyslové aplikace, čímž návštěvníci získali ucelený obraz o šíři uplatnění robotiky v mnoha oblastech průmyslové výroby. Každý mohl v bohaté nabídce najít informace týkající se jeho aktuálních požadavků, poradit se o dané problematice s přítomnými odborníky a získat potřebné kontakty. Vzhledem k tomu,



Využití robotu FANUC při manipulaci s přepravkami

FANUC

že vystavující firmy měly možnost pozvat na akci své stávající i potenciální zákazníky a partnery, skladba účastníků odpovídala cílové skupině zájmu zapojených subjektů. Akce byla zároveň i vhodnou příležitostí k navazování a prohlubování kontaktů mezi partnerskými firmami a k vzájemně výměně zkušeností.

FANUC a automatizace v potravinářství

FANUC Czech nabízí průmyslové kolaborativní, spolupracující či kooperující roboty i potravinářskému průmyslu. „Díky velké variabilitě provedení a dostupných předřadných funkcí, lze kolaborativní roboty FANUC nasadit v mnoha odvětvích průmyslu,“ říká marketingový specialista společnos-

ti FANUC Daniel Havlíček s tím, že mohou být využity pro svařování, manipulaci uvnitř obráběcího stroje, montáž, ale také díky provedení „Food“ i pro práci s potravinami.

Nižší náklady a lepší konkurenceschopnost

Automatizace zařízení na výrobu potravin a nápojů je snazší, než si možná myslíte. Společnost FANUC nabízí inteligentní řešení, díky nimž produktivita vzroste bez ohledu na to, jak velká je firma. Díky skvělým produktům a snadno použitelným řešením na bázi technologie plug and play snadno a za dostupnou cenu automatizujete celý výrobní řetězec. Konkrétně v potravinářském průmyslu přináší automatizace konzistentní

zlepšení kvality, urychluje sběr a manipulaci a zvyšuje kapacitu díky zrychlení balicích postupů. Konečným výsledkem jsou nižší náklady a lepší konkurenceschopnost. A co víc, inteligentní specializovaná automatizace nabízí možnost flexibilně reagovat na dynamiku současného konkurenčního trhu a neustále se měnící poptávku v potravinářském průmyslu.

Inteligentní řešení vytváří přidanou hodnotu

Výrobci potravin a nápojů musí sledovat aktuální trendy. Pomocí automatizace úkonů sběru, ukládání a třídění mohou být optimalizovány výrobní postupy a zároveň získána schopnost flexibilně reagovat na aktuální vývoj, a tedy si udržovat náskok před konkurencí. Tento přístup lze dále rozvíjet s využitím technologie vizuálního rozpoznávání a systémů čidel. Díky společnosti FANUC je automatizace na výrobu potravin a nápojů snadná. Její inteligent-

ní řešení vytváří přidanou hodnotu v celém procesu výroby potravin a nápojů. Podporuje činnost v aplikacích na začátku výroby, při zpracování, sběru, manipulaci i v závěrečných fázích. Roboty FANUC, uzpůsobené pro potravinářský průmysl, jsou určené také k automatizaci činností spočívajících v odkládání, předávání či odebírání potravinářských výrobků.

Manipulace se surovinami a zpracovávání potravinami představuje nejcitlivější fázi v potravinářském řetězci. Ať jde o krájení, děrování, řezání nebo plnění. A právě zakázková řešení FANUC umožňují automatizovat prakticky jakoukoli myslitelnou manipulaci. Řešení FANUC jsou stejně jednoduchá jako cenově efektivní a splňují všechny potravinářské normy a hygienické předpisy. Specializované potravinářské roboty realizují choulostivé úkony, jako například krájení masa, s neuvěřitelnou přesností a menším objemem odpadu.

Text a foto Bohumil Břejžek



Kolaborativní robot od společnosti FANUC



Měřicí technika firmy Mitutoyo

PENNY je zpět v Chodově

Obchodní řetězec PENNY se vrací do Chodova, aby místním opět umožnil pohodlné nákupy za dostupné ceny. Devatenáct měsíců po ničivém požáru otevírá PENNY v Chodově prodejnu zcela novou, která díky o třetinu větší prodejní ploše nabídne zákazníkům vyšší komfort i příjemnější prostředí.

Nová prodejna vyrostla na místě původního obchodu, který byl v listopadu 2022 zcela zničen při požáru se škodou téměř 50 milionů korun. „Snažili jsme se, aby výpadek, který jsme nezavinili, byl co nejkratší a abychom co nejrychleji v Chodově obnovili možnost pohodlného a cenově výhodného nakupování, o kterou místní kvůli požáru přišli. A to se povedlo,“ uvedl ve-

doucí komunikace PENNY Tomáš Kubík.

Vstřícný přístup zastupitelů Chodova

Bezprostředně po požáru v listopadu 2022 bylo nejprve třeba odstranit vyhořelé torzo prodejny, provést sanaci a ekologickou likvidaci všech zbytků a připravit projekt nového obchodu. Podle Tomáše Kubíka se díky mi-



možná vstřícnému přístupu města Chodov podařilo na minimum zkrátit následnou přípravu stavby a získání nezbytných povolení, takže vlastní stavební práce mohly začít v listopadu loňského roku. „Protože stavba nové prodejny byla spojena se zvýšeným ruchem a vyžádala si některá dopravní omezení, chtěl bych také poděkovat místním obyvatelům za trpělivost,“ doplnil Tomáš Kubík.

„Jsme rádi, že se do města vrátila prodejna PENNY, a to ve zcela nové a moderní podobě. Pro obyvatele města to především znamená

rozšíření možností nákupů a širší výběr sortimentu, což nás samozřejmě těší,“ uvedl k otevření prodejny starosta Chodova Patrik Pizinger.

Zvýšila se prodejní plocha o třetinu

Prodejna PENNY stojí ve frekventované severní části Chodova, v sídlištní zástavbě a blízkosti koupaliště či sportovního stadionu. Prodejní plocha nového obchodu se zvýšila o třetinu, a to z původních 677 m² na 905 m². To se promítne do komfortnějšího a příjemnějšího prostředí pro

zákazníky. V prodejně je instalována pokročilá generace vzduchotechniky, která pracuje po celý rok zcela autonomně a nevyžaduje zahajování nebo ukončování topné sezony. Zajišťuje optimální tepelný management nejen na prodejní ploše, ale i v zázemí a skladu prodejny. To je důležité i pro zboží citlivé na teplotu, jako je například ovoce a zelenina, které tak vydrží déle čerstvé. K zajištění funkce celého systému se využívají tepelná čerpadla a rekuperace tepla z odpadního vzduchu i z potravinářského chlazení. Energií pro prodejnu do-

dávají fotovoltaické panely umístěné na střeše, které by měly pokrýt celoroční spotřebu, takže obchod bude energeticky soběstačný.

Díky spolupráci s městem se PENNY podařilo u prodejny rozšířit i plochu pro parkování a zvýšit díky tomu počet parkovacích míst na 69 automobilů. Do prodejny se také vrátí většina zaměstnanců, kteří po požáru dočasně našli azyl v dalších PENNY v okolních městech – Sokolově, Nejdku, Kraslicích či Karlových Varech. V Chodově je otevřeno každý den od 7 do 20 hodin.

(egi)

INZERCE

UŽ JSTE OCHUTNALI

NOVINKU Z VODŇAN?



Sous Vide



Výrobek získal ocenění Česká a Dětská chuťovka



KUŘECÍ PRSA
SENZAČNĚ ŠTÁVNATÁ!
RINATRHÁNÍ

ZA 5 MINUT HOTOVÉ

Díky pozvolnému vaření masa při nízkých teplotách si maso zachovává svoji přirozenou chuť, šťávu a strukturu.



www.vodnanskadrubez.cz

Nomad Beer Festival počtvrté V Holešovicích

Již počtvrté se bude konat Nomad Beer Festival – jediná akce v Česku věnovaná výhradně létajícím pivovarům. Proběhne 6. a 7. září v Pražské tržnici v Holešovicích. Chybět nebudou ani rozmanité pokrmy hodící se ke zlatavému moku, živá hudba nebo tombola.

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



To je tak, když se tluče nomádem.

Velký úspěch hned od začátku konání festivalu

Festival měl v Česku premiéru v roce 2021. Dorazilo na něj přes 2,5 tisíce lidí a návštěvnost se každým rokem zvyšuje. „Od roku 2012 podporujeme minipivovary prostřednictvím festivalů Pivo



Na festivalu nomádů nechybí ani dobrá krmě.

na Náplavce a Pivo v Tržnici. Příležitost měly dosud jen ty „kamenné“. Před třemi lety jsme chtěli dát šanci také těm „létajícím“. A hned první ročník měl u lidí velký úspěch. Dnes už se jedná o akci, která si našla své pravidelné návštěvníky a každým rokem přibývají další. Velmi populární je i mezi turisty, kteří mají obecně české pivo ve velké oblibě a na festivalu mohou ochutnat i netradiční příchutě,“ uvedl Jiří Sedláček.

Start v pátek a konec v sobotu v noci

Akce odstartuje v Pražské tržnici v pátek 6. září ve 14 hodin a potrvá do 22 hodin. Pokračovat bude i v sobotu, kdy jeho brány otevrou už v 10 hodin dopoledne a zavrou se opět až v 22 hodin. „Vstup na festival i doprovodný kulturní program bude zdarma,



Létající pivo chutná každoročně.

podmínkou degustace piv však bude koupě 0,3l skleněného džbánku. Společně s festivalovou degustační kartou a tužkou bude za 150 korun, pro seniory za 130. Týž džbánek bude možné používat po oba dny konání festivalu,“ sdělil Jiří Sedláček.

Dobrá muzika i gastronomie

Hlavní místo budou mít na festivalu kočovné pivovary. Dorazí ty už zavedené i nově vzniklé a představí své nejlepší produkty a zajímavosti – od klasických piv českého typu po ochucená. „Na festivalu se budou prezentovat nejen stále české „nomádí“ scény, ale i ty zatím méně známé. Pivovary nabídnou jak tradiční ležáky, tak svrchně kvašená piva typu IPA, Summer Ale i takzvané kyseláče. K ochut-

nání bude například pšeničné pivo s příchutí manga a marakuji, česko-japonské „čajové pivo“ Sakuráč a mnoho dalšího,“ popsal Jiří Sedláček.

Chybět nebudou ani stánky s občerstvením a pochutinami k pivu. „K pivu dobré jídlo patří, proto bude součástí akce i množství gastronomie vhodné k pivu. Zahnat hlad budou moci návštěvníci v 15 stáncích. V nabídce budou domácí hranolky a lupínky, burgery, tortilly, wrapy, quesadilly, bagety s trhanými masy, zvěřinové klobásy, špekáčky, grilovaná žebra, Čongrády paštiky a mnoho dalšího,“ vyjmenoval Jiří Sedláček.

Zazní i irské tradice a nebude chybět ani tombola

Organizátoři pamatovali i na doprovodný program.

Hrát bude po oba dny živá muzika a návštěvníci se můžou zúčastnit i tomboly. „Součástí našich festivalů je vždy živá hudba a nebude tomu jinak ani letos. V pátek zahrají Staropražští pardálové, následovat bude Rí Ra, hrající irské tradice a instrumentální skladby, a slovenští blues-rockový ZVA 12-28 BAND. V sobotu pak vystoupí Doggybag, Motovidlo a Gentlemen's Club. Po oba dny festivalu bude také bohatá tombola, ve které lze vyhrát například sady plechovkových piv, 0,7l piva v láhvích anebo třeba trička, mikiny a batohy. Tombolenky se budou prodávat za 20 korun v infostánku. V 19:30 pak bude každý festivalový den tombola vyhlášená přímo moderátorem z pódiu,“ uzavřel Jiří Sedláček.

Text a foto Petra Ďurčíková a Eugenie Línková

Rodinný pivovar Bernard mezi nejobdivovanějšími firmami

První místo v potravinářském odvětví, čtvrté místo v celkovém pořadí, jediný pivovar mezi oceněnými. Rodinný pivovar Bernard zaznamenal velký úspěch v Czech Top 100, prestižním žebříčku nejvýznamnějších firem České republiky.

„Náš dosud nejlepší výsledek a přítomnost v první desítky Czech Top 100 přikládám tomu, že po celé roky opravdu makáme. Loni jsme uvařili rekordní množství piva, ale také jsme nedávno založili nadační fond pomoci, otevřeli návštěvnícké centrum, zapojili jsme zákazníky přímo do hodnocení kvality našeho piva, komunikujeme. To zřejmě porotci zaregistrovali a ohodnotili. Jsme samozřejmě velmi potěšeni,“ řekl

k udělení prestižního ocenění spolujednatel pivovaru Stanislav Bernard.

„Věříme tomu, že má smysl se vytrvale snažit vařit co nejlepší pivo. A my se o to snažíme každý den. Nejen, že to vyžaduje práci, nikdy nekončící učení se a hledání, ale především nás to pořád velmi baví. Myslím, že to musí lidé cítit, že jim nabízíme nejen pivo, ale i náš vztah k tomuto úžasnému nápoji,“ připojil svůj pohled vrchní

sládek a generální ředitel pivovaru Josef Vávra.

Spolujednatel Stanislav Bernard a Josef Vávra proměnili pivovar původně určený k zániku v jeden z nejmodernějších a nejspěšnějších provozů u nás. Pivovar sídlící na Vysočině v Humpolci exportuje dvacet procent své produkce do 25 zemí světa, nejvíce na Slovensko,



Spolujednatel Stanislav Bernard a Josef Vávra (na snímku třetí a čtvrtý zleva) proměnili pivovar původně určený k zániku v jeden z nejmodernějších a nejspěšnějších provozů u nás.



Rodinný pivovar Bernard v Humpolci



do Švédska a do Bulharska. Rodinný pivovar Bernard zaměstnává 260 lidí, dalších 30 osob pak humnová Sladovna Bernard v Rajhradě u Brna. V roce 2022 pivovar otevřel ve svém areálu Návštěvnícké centrum Bernard.

Czech Top 100

Žebříček „100 nejvýznamnějších firem České repub-

liky“ je prvním a současně nejdéle trvajícím projektem v oblasti vyhodnocování a udělování cen v oblasti české ekonomiky. Posláním je poskytovat odborný a zvláště laické veřejnosti rychlý, stručný a dostatečně reprezentativní přehled o těch subjektech české ekonomiky, které tvoří její

(egi)

Likér „VIŠNIČKA“ opakovaně získal světové ocenění Double Gold

Přírodní řemeslné ovocné likéry s jemným nádechem mandlí Ratafia Almond Spirit, vyráběné malou rodinnou firmou manželů Kleinerových z moravského Žešova u Prostějova, opět zabodovaly v jedné z nejvlivnějších a nejuznávanějších mezinárodních soutěží hodnotících lihoviny – San Francisco World Spirits Competition (SFWSC), která se každoročně koná v americkém San Franciscu v Kalifornii. V letošním ročníku této renomované soutěže obhájil jejich višňo-mandlový likér „VIŠNIČKA“ opakovaně ocenění Double Gold a 97 bodové skóre, čímž si upevnil své místo mezi nejlepšími ovocnými likéry na světě.

Tento moravský likér byl nominován mezi 5 nejlepších vítězů s ceněním Double Gold ze všech 5500 vzorků lihovin přihlášených z celého světa. Dostat se do seznamu finalistů pro cenu Best of Awards, která bude vyhlášena v říjnu, je pro každou značku vrcholným úspěchem.

Pvotřídní produkt získává uznání na světové scéně

„Soutěž SFWSC je považována za nejvýznamnější a nejvlivnější soutěž destilátů na světě. Získání prestižní dvojité zlaté medaile je něco, o co usilují značky a výrobci po celém světě a co hrdě propagují. Nám se to s naší Ratafií Višnička podařilo již druhým rokem po sobě, z čehož máme pochopitelně obrovskou radost. Jeřabinka a Mandlička skončily letos na stupních vítězů na druhém místě a získaly stříbrnou medaili. Jsme nesmírně hrdí na to, že se nám podařilo vytvořit prvotřídní produkt, který získává uznání na světové scéně,“ říká Jan Kleiner, a dodává: „Naším cílem je zachovat všechny přirozené vůně a chutě ovoce a přinášet zcela autentický a věrný chuťový zážitek čisté přírody prostřednictvím používání pouze přírodních surovin bez jakýchkoli syntetických aromat či jejich náhražek. Náš letošní úspěch na SFWSC znovu potvrzuje, že skutečně pravé ovocné likéry, což pro naši Ratafií znamená výrobu za použití šťávy z plně vy-

zrálého ovoce, tradičních metod a nulových aromatických přísad, jsou zlatým standardem.“

Proč je tato soutěž tak prestižní?

Soutěž SFWSC se poprvé konala v roce 2000 a jde o nejstarší a největší soutěž svého druhu ve Spojených státech a jednu z největších a nejvýznamnějších soutěží v lihovnickém průmyslu na světě. Každoročně se zde setkává obrovské množství lihovarů z celého světa, kdy se každá značka může pochlubit nějakou medailí, kterou někde získala. Více než 5500 vzorků lihovin (v kategorii likérů se letos sešlo více než 250 vzorků ovocných likérů) letos hodnotilo v slepých degustačních testech 70 zkušených porotců z řad renomovaných odborníků na alkoholické nápoje jako jsou destilatéři, mixologové, kritici destilátů a likérů, novináři a sommeliéři z celého světa. Každý produkt je ochutnáván slepě, což zajišťuje důvěryhodnost a nezájatost hodnocení. Dvojito zlatou medaili (Double Gold) obdrží produkt pouze tehdy, když mu všichni porotci jednomyslně udělí zlatá ocenění. Existuje pouze jedno hodnocení, které překračuje status Double Gold: Platinum. Platinové medaile se udělují produktům, které obdrží ocenění Double Gold po dobu tří po sobě jdoucích let za sebou.



Kouzlo zvané MUTAGE

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. 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.

Moderní přírodní ovocné likéry z Moravy dobývají svět

Tuzemský trh ovocných likérů prochází obrodou, spotřebitel je oslovován mnoha značkami s více či méně autentickými příběhy, které se snaží nalákat na různé parametry, od historických odkazů přes specifickou lokální výrobu až po využívání rozmanitých trendů v naší zemi i za hranicemi. Je ale překvapující, že u nás stále nikdo nezačal vyrábět řemeslný ovocný likér na výhradně přírodní bázi.

To se změnilo v polovině roku 2023, kdy na trh přišly likéry Ratafia Almond Spirit – první tuzemské čisté přírodní likéry vyrobené dle světových trendů. Ratafia vychází z prastarých receptur výroby alkoholických nápojů z různých druhů ovoce a striktně zachovává postupy s nulovým použitím syntetiky. Při své řemeslné výrobě ale zároveň využívá nejmodernější poznatky a technologie k dosažení co nejvyšší možné kvality pro



Likér „VIŠNIČKA“ opakovaně získal ocenění Double Gold.



Diplom ze světa je unikátní

zachování přirozené vůně a chutě ovoce.

Ingredience z různých koutů světa

Ovocné likéry vznikají v malém rodinném lihovaru rodiny Kleinerů v moravském Prostějově (Žešov). Kleinerovi pochází ze střední Moravy a výrobě řemeslných nápojů se věnují už více než 25 let, jejich firma stála mimo jiné např. za vznikem a 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 a přísad. Kvalitu řemeslné výroby opakovaně potvrdili také porotci na nejprestižnější oborové soutěži na světě, SFWSC v San Franciscu, kde jejich Ratafia získala nejvyšší možné ocenění – Double Gold.

Všechny ingredience jsou pečlivě vybírány v různých koutech světa tak, aby splňovaly kritéria nejvyšší kvality.

Proto je Ratafia Mandlička vyrobená z kalifornských mandlí. Jeřabinka a Višnička zase z certifikované ovocné šťávy dovážené z Francie. Všechny verze obdržely jako první a dosud jediné přírodní mandlové likéry na světě certifikát košer. Na rozdíl od jiných produktů se do výsledného likéru nepřidávají žádná umělá aroma, extrakty ani přísady. Tři dostupné verze likérů Ratafia Almond Spirit - Mandličku, Višničku a Jeřabinku - Manželé Růženka a Honza Kleinerovi ručně plní do půllitrových lahví v síle 18% až 33% alkoholu.

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.

Eugenie Línková ve spolupráci s firmou: RATAFIA ALMOND SPIRIT s.r.o.



Dinoo je v supermarketech a i v Košíku

Dinosauri dorazili do obchodů! A ne jen tak ledající - ve svých oblíbených obchodech můžete narazit na Sváču, Butter Cookies nebo Milky Bites. O čem je řeč? O nové řadě Dinoo, která navazuje na stejnojmenný zábavně edukativní seriál na Youtube.

V obchodech Billa, Tesco, Albert nebo na Košíku se usídlili dinosauri z řady Dinoo. Jedná se o řadu potravinových výrobků pro děti a jak již název napovídá, tematicky se vše točí okolo „dinošů“. Pro malé dinosaurology je připravená celá



Pohádkový ostrov Dinoo



škála dobrůtek. Nevíte, co dětem pořád dávat jako svačinku do školy nebo na výlety? Vytrhneme vám trn z paty.

Vyzkoušejte třeba Dinoo Sváču, kterou najdete ve třech příchutích - malina, borůvka nebo

kakao. Jedná se o kapsičku z plundrového těsta = vláčnost zaručena.

Co může být klasičtější dobrůtka než perníček? I ten najdete v Dinoo řadě - na perníčku s náplní jahodovou si smysle každý jazyček. A nejen ten dětský.

Pro milovníky sušenek máme ECHT máslové sušenky - Dinoo Butter cookies. Sušenky obsahují 45 % másla, což je nejvíce másla v sušenkách na trhu. Navíc obsahují i vápník, který je pro děti v raném věku velmi důležitý. Sušenky jsou vyvedeny v 6 různých vzhledových variantách. V balení najdete stopu, vajíčko, kostičku a tři tvary dinosaurů.

V Dinoo řadě nenajdete pouze jemné pečivo, ale i chlebičky, respektive Dinoo toast. Jedná se o vláčný toustík s obsahem másla, který je doplněný o potřebné vitamíny a minerály - vápník, vitamín D a vitamín B6 a B12. Mňam!

Dinoo není jen o výrobcích. Naši dinoši rozdávají radost v rámci dětských akcí Dinoo Ostrov, který pluje od města k městu v České republice. Naše další zastávky najdete na webu dinoo.cz. A jak již bylo zmíněno v úvodu - Dinoo je i online seriál na youtube, kde se mohou vaše dítě zasmát i vzdělávat nebo si poslechnout audio pohádku před spaním nebo při cestování v autě.

Text a foto: Adam Sedláček

S optimismem, ale i fakty ke Green Dealu

V každém čísle Agrárního a Potravinářského obzoru přinášíme zajímavosti především z domácího prostředí a to hlavně z provozů našich zemědělců a potravinářů, ale i obchodu, kde stále ještě převažují právě naše české produkty. Ale jak dlouho? O tom nedávno na červencovém setkání odborníků z různých oborů sdružených v KLUBU 2019 hovořil Zdeněk Jandejsek, bývalý prezident AKČR a majitel firmy Rabbit s mnohamiliardovým ročním obrátem.

Firma sídlí v Trhověm Štěpánově, a tam se čas od času setkávají odborníci různých profesí i s novináři a vyměňují si názory s hlavním cílem, jak přispět k ekonomické situaci jak evropského, tak domácího trhu. Firma Rabbit produkuje ve velkém jak zemědělskou produkci, tak hlavně z masa drůbeže vyrábí polotovary pro náš trh a má přes dvacet prodejen s tímto zbožím a to nejen z produkce právě firmy Rabbit, ale i dalších tuzemských dodavatelů potravin. Odborná úroveň Zdeňka Jandejseka je tedy nepopiratelná a má co říci i k dnes nejvíce probíranému tématu Green Deal, o němž se ví, že původní verze má řadu závažných chyb a nové vedení europarlamentu chce prosadit různé změny.

Dovoz potravin ve velkém není dobré řešení

„Pokud by se zemědělská výroba v EU podle Green Dealu snížila až o 30 procent, bude Evropa dovozová,“ uvedl Zdeněk Jandejsek a zdůraznil úskalí dovozu potravin z jižní Ameriky, kde se nekontrolovaně používají i antibiotika a GMO soja a kukuřice nebo anabolika u hospodářských zvířat ke zvýšení jejich produkce. Před dvěma lety byla Evropa soběstačná na 112 procent. To znamená, že kdyby šla dolů o těch 30 procent,“ tak bude Evropa dovozová. Dostal se i k používání chemie a hnojiv v zemědělství. Vysvětlil, jak každá země dává do půdy v průměru jiné množství chemie, a tak snížit její použití průměrem, kdy nejdříve mělo dojít ke snížení o 30 procent, pak se to zredukovalo na 20 procent, je určitý úlet. „Například Irové mají 500 kilo čisté živiny na hektar, my máme 120 kilo. Ale Francouzi mají něco přes 300, takže to samozřejmě zablokovali,“ vysvětluje Jandejsek. Dále z výstupů statistických úřadů jak českého, tak mezinárodního citoval fakta, že zemědělství nemůže za současnou situaci v České republice ekonomicky v podstatě vůbec fungovat.

„Rusové připravují export zhruba 48 milionů tun obilí. Na Ukrajině už na půdě nehošpodaří jen Ukrajinci, ale velké nadnárodní firmy, které mají obrovskou sílu investovat do zemědělství. Takže tam budou mít určitě tak 20 milionů tun obilí na export. My budeme muset kupovat ukrajinské obilí, které bude



Zdeněk Jandejsek

bezcelní a bude cenově zhruba kolem 2 500 až 3 000 korun za tunu. U nás je nyní ječmen 3 200 korun za tunu, pšenice 3 600 až 3 800 korun a je to za krmné obilí. Potravinářské obilí bude podstatně dražší, protože i současné počasí nám likviduje potravinářskou hodnotu, která se určuje především podle obsahu lepku. Takže situace bude taková, že potravinářské obilí může být klidně o tisíc korun na tunu dražší,“ popisuje situaci v ČR Zdeněk Jandejsek.

Zatím je na tom živočišná produkce lépe

V současné době je velký zájem o drůbeží maso. „My ho už pomalu nestíháme dodávat. Cena je ale taková, že minulý měsíc na 250 milionech korun obratu jsme udělali pouze tři milionů korun zisku. Je to katastrofální stav. Tlak velkých nákupních center je tak obrovský, že výsledek pro výrobce je plus minus nula,“ konstatoval dál nevesele Jandejsek.

„Je pravda, že my, co máme velkou živočišnou výrobu, tak to ještě chvíli asi vydržíme. Máme relativně nadprůměrné výsledky v rámci EU, tak jsme schopni to ještě nějaký rok přežít. Ale jak dlouho, to nedokážu říct. Ale ti, kteří zrušili živočišnou výrobu?“ To už jen Zdeněk Jandejsek krčí rameny a ptá se, zda někdo vůbec tuší kolik je dnes takových fitrem na prodej a hlavně kdo je koupí?

Přesto na závěr svého vystoupení nebere Zdeněk Jandejsek další vývoj s Green Dealem tragicky, ale je třeba na něm ještě hodně do zapracovat, a to slibují i noví europoslanci a nová předsedkyně zemědělské komise, Češka, Veronika Vrecionová, s jejímiž názory seznámujeme naše čtenáře už v tomto čísle

Eugenie Línková



Dobroty pro děti z pohádkového ostrova Dinoo



Vítězná pekárna s oblíbenými produkty boduje

Akciová společnost Beas byla založena 11. března 1991 v Hradci Králové a v listopadu téhož roku vydražila společnost ve veřejné dražbě pekárnu Lično. V roce 1999 převzala i cukrárenskou činnost v Letohradě a v roce 2015 dokončila výstavbu na zelené louce pekárny v Choustníkově Hradišti v Podkrkonoší. Pekárna je nyní vybavena nejmodernější technikou na výrobu běžného pečiva, chleba a jemného pečiva.

Pekárna Lično má v současné době 9 pekárenských linek v provozu a z okresní pekárny se stal postupně významný subjekt, působící v rámci krajů Pardubického a Královéhradeckého. Do svého rozvoje investovala pekárna více než 200 milionů korun, a to částečně i s využitím evropských dotačních fondů. Vedení firmy, jak se ukazuje, investuje ale nejen do samotného provozu výroby, od roku 2008 má i novou velkokapacitní čistírnu odpadních vod.

Mezi oblíbené výrobky pekárny patří jak Ličenský rohlík, tak i Ličenská houska, dále je to dýňovoorechový chléb a nebo vánočka s rozinkami a řada dalších pekárenských produktů.

Obilí, kmín a mák z vlastního družstva

Ve vlastním zemědělském družstvu BEAS AGRO v Rasoskách si pekárna pěstuje některé plodiny, které pak používá na výrobu pečiva. Jsou to různé druhy obilí, ale i kmín a mák. Mák se používá nejen jako posyp rohlíků a housek, ale především mletý do makových náplní vynikajícího jemného pečiva.



Na přírodní bázi

Od samého počátku je základní filozofií firmy BEAS, a.s. produkce pekárenských výrobků na přírodní bázi, tj. bez použití „potravinářské chemie“ - tzv. aditiv (zlepšujících látek, emulgátorů, stabilizátorů, konzervantů atd.), případně jejich minimalizace. V obou pekárnách je zaveden systém kritických bodů při výrobě potravin (HACCP) a pekárny jsou certifikovány podle mezinárodního standardu bezpečnosti potravin IFS (International Food Standard).

Plynofikace pekárny

Další prioritou firmy je pozitivní vztah k životnímu prostředí. Investice směřovaly mimo jiné do plynofikace pekárny Lično (náhrada LTO). V nové pekárně v Choustníkově Hradišti byla instalována plynová centrální kotelná s využitím termooleje jako topného média do pecí (energetické



Vítězné trofeje za Chleba roku 2024 putovaly k pekařům do Lična



úspory). Na obou pekárnách byla instalována zařízení na využití odpadního tepla, tzv. EKOBLOKY, střešní fotovoltaické elektrárny a velké investice šly i do obnovitelných zdrojů energií.

Chléb s mnoha variantami

Vedle vítězných chlebů v soutěži Chléb roku 2024 - Hradišťanu (1200 g) a Hradišťanu speciál (800 g), které nabízí pekárna jak nebalené, tak i balené kráječné, peče pro své zákazníky různé pšeničnožitné, žitno-pšeničné, pšeničné, žitné i vícezrné chleby.

Pekárna Lično, jako jedna z mála pekáren, vyrábí chléb z tradičního třístupňově vedeného kvasu, což je kvas připravený bez použití

startovacích kultur bakterií mléčného kvašení. Při výrobě takto vedeného kvasu pro Ličenský chléb kvasový dochází ke spontánnímu pomnožení kvasinek a bakterií mléčného kvašení, jejichž metabolické produkty zásadně ovlivňují vlastnosti připravovaných chlebů.

V současné době se velké oblibě těší měkké chleby s větším podílem pšeničné mouky jako jsou například chleby Manka, Robátko a velmi oblíbený Podmáslkový chléb. Zároveň zde vyvíjejí i nové vícezrné chleby. Mezi úspěšné patří vítězné chleby z kategorií Novinka roku a Chléb bez hranic z minulých let - např. Mrkvánek s dýní, Hradišťský Zrník, Mrkvovodýňový chléb Cipísek, ale i „stálíček“ chléb Aroma, nebo Anče a také chléb Ličenský Kardík dle vlastní originální receptury se speciální solící směsí, ve které je chlorid sodný částečně nahrazen chloridem draselným. Vícezrný chléb Hradišťský Slunečník je zástupcem celozrného chleba. Mezi další chleby s vyšším množstvím vlákniny patří chléb s hlívou ústříčnou - chléb Porlico.

BEAS, a.s. je dlouholetým členem Svazu pekařů a cukrářů ČR, Potravinářské komory ČR a rovněž i členem Hospodářské komory ČR.

Stranu k soutěži Chleba roku připravila Eugenie Línková



Vítězové národní soutěže Chléb roku 2024

V Pardubicích se letos uprostřed června konal jubilejní 30. roční největší tuzemské pekařské akce, Dny chleba, kde odborníci z oboru vybírali vítěze prestižní soutěže Chléb roku. Na akci bylo vystaveno rekordních 272 druhů chleba, což potvrdil zástupce Agentury Dobrý den, která spravuje české rekordy. Do soutěže Chléb roku bylo přihlášeno 113 chlebů.

Soutěž probíhala v pěti kategoriích a pekárny z celé České republiky získaly ocenění. Akce se konala na výstavišti Ideon Pardubice, kde pekárny a dodavatelé prezentovali své produkty. Slavnostního ceremoniálu se zúčastnil římskokatolický kněz Zbigniew Czendlik a ministr zemědělství Marek Výborný.

Rekord v počtu vystavených chlebů

„Pekařství má v Česku bohatou tradici a jsme hrdí, že jsme mohli již potřicáté uspořádat tuto celostátní akci a oslavit Dny chleba. Letos jsme dosáhli nového rekordu v počtu vystavených chlebů, což potvrdil zástupce Agentury Dobrý den. Odborná porota po dlouhém zvažování vybrala vítěze jednotlivých kategorií,“ uvedl Bohumil Hlavatý, výkonný ředitel Svazu pekařů a cukrářů v České republice.

Chléb mladých vybírali studenti pardubické průmyslovky

Soutěžní chleby hodnotilo dvacet certifikovaných komisařů podle 100 bodového systému, který zahrnoval senzorní parametry jako vzhled, tvar, objem, kůrku, střídku, vůni a zejména chuť, která je v soutěži Chléb roku nejdůležitější. Vítěze v kategorii Chléb mladých vybrali studenti Střední průmyslové školy potravinářství a služeb Pardubice. Vítězové jednotlivých kategorií obdrželi právo používat ochrannou známku Chléb roku 2024, zatímco chleby umístěné na 2. až 5.



místě získaly známku Chléb vynikající kvality.

Vítězové Národní Soutěže Chléb Roku 2024

Chléb roku 900-1200 g: BEAS a. s., Pekárna Choustníkovo Hradiště

Chléb roku 500-800 g: Pekárna Racek s. r. o., Přerov

Chléb bez hranic: PECUD výrobní a obchodní družstvo, Proboštov u Teplic

Novinka roku: PECUD výrobní a obchodní družstvo, Proboštov u Teplic

Chléb mladých: Pekařství Křivka s. r. o., Velké Pavlovice

Strategickým partnerem akce je již patnáctým rokem společnost Tesco Stores ČR a. s. Oceněné chleby budou k dispozici v prodejnách tohoto řetězce. „Jsme rádi, že již patnáct let podporujeme Dny chleba, a budeme v této podpoře pokračovat. Pečivo je u našich zákazníků velmi oblíbené a naším cílem je nabízet v prodejnách Tesco české pečivo nejvyšší kvality,“ uvedl Pavol Halász, komerční ředitel Tesco Stores ČR a. s., a dodal: „Jsme hrdí, že v našich vybraných prodejnách máme vlastní pekárny, kde naši pekaři řemeslně připravují chléb a další pečivo.“



Moderní budova a provoz pekárny Beas

Problémy v produkci drůbežního masa

Kuřecí maso se v řetězcích často prodává za nižší ceny než jsou výrobní náklady. Ceny kuřecího masa ovlivňují především konkurenční boje řetězců, kdy dochází k velkému snížení ceny pod nákupní cenu a často i řetězce na finální ceně trátí. O této situaci hovořil na setkání s novináři v Praze David Bednář, generální ředitel Drůbežářského závodu Klatovy, tuzemské dvojky ve zpracování drůbežního masa.

Výkupní cena českých kuřat se snižuje, je pod průměrem Evropské unie. Chovatelům se navíc zvyšují náklady a ztrácí konkurenceschopnost na trhu. Řada chovatelů masné drůbeže je proto ve ztrátě a hrozí snížení produkce drůbežního masa o deset až 15 procent. Vyplývá to z tiskové zprávy Agrární komory ČR a Českomoravské drůbežářské unie.

Situace není jednoduchá ani pro klatovský závod, který maso do řetězců prodává za nejnižší možné nákupní ceny. „První řízků dáváme do řetězců za vyšší cenu než je prodejní, ale nakonec se prodají stejně za 89,90 Kč, což je cena, kterou nepamatují třicet let. Je to hrubě pod výrobními náklady a stát tak přichází o DPH, to ale nikomu nevádí. Snažili jsme se to řešit s ministerstvem financí, ale ti na to neslyší,“ uvedl David Bednář.

Nízké výkupní ceny

Chovatelé masné drůbeže se potýkají s nízkými výkupními cenami. Podle tiskové zprávy začaly obchodní řetězce po veřejném tlaku na snižování cen zlevňovat drůbeží maso a také ho častěji zařazovat do slevových akcí. Podle informací z trhu obchodní řetězce mnohdy používají i takové praktiky, že svým dodavatelům ukazují faktury z Polska či Ukrajiny s tak nízkými cenami, za které čeští drůbežáři nejsou schopni kuřata vychovat,“ tvrdí prezident AK ČR Jan Doležal. Podle tiskové zprávy se v lednu výkupní ceny kuřat meziměsíčně snížily o korunu na 28,5 koruny za kilogram. V únoru zůstala cena přibližně stejná. Průměrná cena za leden a únor 2023 činila 29,8 koruny za kilogram. Současné ceny se pohybují pod průměrem EU.

Mezi hlavní dovozce drůbežního masa do ČR patří Pol-

sko, Slovensko a Nizozemsko. Tamní dotační pravidla ale podle Doležala umožňují chovatelům produkovat drůbeží maso levněji. Přes Polsko a Slovensko se navíc na evropský trh dostává kuřecí maso z Ukrajiny, kde podle Doležala nemusí dodržovat tak vysoké standardy produkce, jako jsou ty evropské. „Pokud dojde k přebalení již na evropském trhu, nemusí být třetí země původem pro zákazníka ani zřejmá,“ uvedl Doležal. V únoru bylo podle celních statistik dovezeno do Česka 10,8 milionu kilogramů drůbežního masa, z toho 7,1 milionu kilogramů z Polska, 1,2 milionu kilogramů ze Slovenska a 0,8 milionu kilogramů z Nizozemska. Soběstačnost Česka v produkci drůbežního masa dosahuje 65 procent.

Chovatelům drůbeže se zvyšují náklady

Chovatelům se také zvyšují náklady na krmné směsi či pohonné hmoty. Vzhledem k šíření ptačí chřipky se zvyšují i náklady kvůli dodržování pravidel biologické bezpečnosti. „Následkem kombinace všech problémů řada chovatelů masné drůbeže generuje v těchto měsících ztrátu. Na každém kilogramu masa trátí přibližně dvě koruny,“ říká předsedkyně Českomoravské drůbežářské unie Gabriela Dlouhá. Hrozí podle ní snížení objemu produkce o deset až patnáct procent. Výroba drůbežního masa přitom klesla od roku 2000 o patnáct procent, sdělila už dříve vedoucí oddělení statistiky zemědělství a lesnictví Českého statistického úřadu Renata Vodičková.

„Pro nás je alarmující, že lidé nemají představu o ceně, netuší, co stojí kuře vykrmit a zpracovat až po ten finální výrobek. Z mého pohledu tato cena degraduje lidskou



Dagmar Drábková, David Bednář, Kamila Happová

práci,“ říká David Bednář a rozebírá i slevové akce: „Když skončí akční cena 89,90 Kč, tak řetězce nastaví běžnou cenu, která je přes 200 Kč. Zkuste potom vysvětlit zákazníkům, jak je takový rozdíl vůbec možný. Měl by to řešit zákon o cenách, s čímž souhlasí i sami řetězce, protože by to uklidnilo drahý konkurenční boj. Naším dlouhodobým cílem je seznámit zákazníky s cenou a výrobními náklady, ale zároveň je i edukovat, jak českého výrobce najít v obchodním řetězci. Dnes je situace taková, že poznáte české kuře často už jen ze zadního štítku, kde je označení CZ a číslo výrobce jako například naše klatovské je CZ 931.“

Nedostatek kuřecího masa na trhu

Ke všem obchodním řetězcům dorazila zpráva od ministra zemědělství vyzývající k podpoře odběru českého masa. Podle Bednáře ale zpráva bohužel pozdě reagovala na situaci, která vznikla nejen v Klatovech, ale i v konkurenčních společnostech. Drůbežářský závod Klatovy se momentálně potýká s nedostatkem kuřecího masa a není schopen poptávku pokrýt. Důvod je jednoduchý, v loňském roce závodu kvůli vysokému importu ze zahraničí české drůbežárny maso přebývalo, proto byl plán na tento rok upraven.

„Nedostatek kuřecího masa ovlivnil loňský extrémní dovoz z Ukrajiny a Polska, kdy jsme byli kvůli tomuto tlaku

nuceni snížit porážky o 20 procent. Aktuální přesun do dávek z Ukrajiny na jiné trhy a vyšší ceny v Polsku nyní zapříčinily, že nejsme schopni dodávat a plnit kapacity, které po nás řetězce vyžadují, nemáme ani garanci toho, že maso bude opravdu odebráno,“ vysvětluje David Bednář.

Plány a modernizace

Drůbežářský závod Klatovy se jako mnoho firem v ČR snaží odolat výzvám, jako jsou změny klimatu, konkurence na tuzemském i světovém trhu, vyrovnává se stále ještě s dopady energetické krize, i s válečným konfliktem na Ukrajině a čelí i dopadům vysoké inflace. Ale i přesto závod dlouhodobě investuje do modernizace chovů živých kuřat a do výstavby nových farem. Byla otevřena další farma v obci Zálesí a ještě letos bude uvedena do provozu farma v Henigarově splňující podmínky welfare platné až od roku 2026.

„Snažíme se, abychom vůči konkurenci, i ze zahraničí, vůbec nějak obstáli. Ale bohužel máme handicap v podpoře ze strany státu, jako například zrušení dotací. Nebo zdlouhavé vyřizování stavebního povolení na farmy, které trvalo dva roky. V zahraničí tyto procesy často trvají jen pár měsíců,“ uvádí David Bednář.

Nepravdy o nadměrných ziscích

David Bednář pro ilustraci dodává, jak vypadá bezprostřední investiční výhled

a reaguje tím na výtky vládních politiků, že čeští potravináři mají nadměrné zisky a měli by své produkty zlevňovat.

„Trochu jsme ztratili povědomí, jak se vlastně zvířata na maso chovají, jak pečlivě se vykrmují a co vše musíme dodržovat. V Klatovech zpracujeme dvacet pět milionů kuřat za rok, neustále investujeme do farem. Jedna hala pro čtyřicet tisíc kuřat včetně technologie stála ještě nedávno kolem třiceti milionů korun. Chtěli jsme jich postavit osm, ale dva roky jsme čekali na stavební povolení. Mezitím ceny vyskočily tak, že budeme nakonec stavět čtyři haly za 200 milionů. Zainvestujeme do nich kompletní roční zisk.“

Abý v Klatovech snížili náklady, stavějí na farmách mimo jiné fotovoltaické parky. „Ale nejde zdaleka jen o soláry. Také zateplujeme a snažíme se zúročit odpadní teplo. Dobře víme, že ceny za elektřinu a plyn už nikdy nebudou jako před energetickou krizí,“ vysvětluje ředitel Bednář.

Schází pracovníci

Závod se rovněž dlouhodobě potýká s nedostatkem pracovníků, a proto hledá i v zahraničí. „Musíme se spoléhat na externí pracovníky a mnoho z nich nyní pochází z Ukrajiny. Proto už teď řešíme budoucnost a hledáme varianty, jak celou situaci zvládnout. Je možné, že pokud dojde k uklidnění konfliktu na Ukrajině, tak se mnoho pracovníků vrátí domů. Řešení v externí pracovní síle je tedy z mého pohledu v pracovnících z třetích zemí, konkrétně v našem případě se bavíme o Filipíncích. Bez externích pracovníků nejsme schopni fungovat, zastávají všechny pozice, i ty vyšší jako je mistr nebo předák a starají se také o provoz robotů. Také zdůrazňuji, že tato pracovní síla je u nás standardně placená jako lidé v ČR. Nicméně i tady jsou všechny administrativní a finanční procesy velmi zdlouhavé a povolení trvá i rok,“ upřesňuje David Bednář.

Robotizace za miliardu a půl

V Klatovech měsíčně vyprodukuje dva tisíce tun kuřecího, k tomu z něj vyrobí

dalších 650 tun masných výrobků. Nedílnou součástí zpracování je dnes automatizace a robotizace. Drůbežářské závody do ní hodně investovaly, za posledních deset let přibližně miliardu a půl, čímž se dramaticky zlepšila produktivita. Jinak to podle Bednáře už ani nejde. „Když nemůžete sehnat kvalitní pracovní sílu, automatizace a robotizace pomůžou,“ vysvětluje David Bednář. „U nás to v praxi znamená třeba nové roboty na vykosťování stehů, stroje na ještě přesnější kalibrace. Cílem je maximální efektivita,“ popisuje. „V příštích letech chceme investovat do technologií, které ještě zlepší kvalitu opracování kuřat, a díky tomu budeme moci rozšířit naši porcovní o nové typy modulů. Právě porcovní je srdcem naší firmy.“

Potřeba zvýšit soběstačnost

A komplikace vidí i jinde než jen v rostoucích cenách. „V Česku se teď znovu omezují dotace, i proto klesá soběstačnost, když je v Unii mají všichni ostatní. Oslabujeme tím vlastní konkurenceschopnost. V zemědělství a potravinářství jsme oproti ostatním zaspali, zejména proti Polsku,“ míní šéf DZ Klatovy. Změnit se to snaží i v roli člena představenstva Potravinářské komory. „Spousta států pochopila, že má smysl soustředit se na potraviny. Nemůžeme spoléhat na to, že je vždycky dovezeme,“ upozorňuje a jako příklad uvádí pandemii koronaviru, kdy zavřené hranice zamezily import.

„V globalizovaném světě nikdy nebude soběstačnost sto procentní, ale měla by se blížit alespoň šedesáti nebo pětadesáti procentům. V určitých oblastech, jako jsou ovoce, zelenina nebo vepřové maso, už na takovém podílu soběstačnosti nebudeme nikdy. A kuřecí také bohužel zásadně klesá,“ dodává David Bednář.

Na jednom z možných řešení se prý shodne s celou českou podnikatelskou sférou, od IT sektoru až právě po potravináře – situaci s nedostatkem kvalifikované pracovní síly by zlepšil pružnější povoloovací proces pro pracovníky ze zahraničí. A také lepší promyšlení pravidel.

Text a foto Bohumil Brejžek



Tisková konference Drůbežářských závodů Klatovy

Z křivoklátských lesů na talíř

V posledním desetiletí se už každoročně zvyšuje poptávka po kvalitním masu z volně se pasoucích zvířat, které není zatíženo uměle dodávanými přísadami, jak to často bývá u velkých chovů. Uspokojit alespoň zčásti požadavky zákazníků se rozhodli manželé František a Lenka Hondlovi, kteří v blízkosti Prahy založili v roce 2015 v Hostouni malou rodinnou firmu s názvem Křivoklátská zvěřina.

Bez předchozích zkušeností

„Pro náš záměr obohatit trh o zvěřinu z lesů jsme neměli z dřívějšíka žádné zkušenosti,“ říká František Hondl a pokračuje: „Začínali jsme tím, že jsme začali vykupovat zvěřinu z lesa. V roce 2020 jsme otevřeli provoz na bourání zvěřiny, abychom maso z ní přiblížili veřejnosti. Protože nabídka zvěřiny na trhu tehdy nebyla a dosud není dostatečná, rozhodli jsme se zájemcům nabídnout z tohoto segmentu to nejlepší pro gastronomii. Současně s tím jsme si dali za úkol uvést na správnou míru mylné informace mezi lidmi, z nichž si mnozí myslí, že zvěřina se špatně zpracovává, že nevoní, že se musí složitě nakládat apod. Tím, že jsme blíž lidem, to je nedaleko Prahy i Kladna, máme příležitost říci zákazníkům o zvěřině říci víc, než znají z doslechu nebo z internetu,“ uvedl spoluzakladatel firmy.

Nejkratší cesta ke spotřebiteli

František Hondl doplnil, že legislativa v tomto případě je pro splnění všech náležitostí poměrně náročná. Nejdříve museli vybudovat potravinový závod schválený z hlediska veterinárních a hygienických předpisů.

„Zvěřinu z devadesáti procent zpracováváme až na balíčky, zbývající desítku jí prodáváme v kůži. Mezi výrobky máme jak čerstvé, chlazené pro bezprostřední kuchyňské zpracování, tak i uzené a sušené maso. Zpracováváme čistě zvěř uvolněnou zákonným způsobem. Nesmíme zpracovávat zvěřinu, např. srnku, která se dostala do kolize s dopravním prostředkem.“

U každého kusu veterinář kontroluje, zda byl uloven zákonným způsobem myslivcem nebo lovcem. Vezme si vzorky, aby zjistil, zda u divočáků není např. svalovec. Rodinná firma - společnost má 550 hektarovou oboru, která se zabývá chovem daňků a muflonů - má smlouvu i s Lánskou oborou, která spadá do Křivoklátska.

„Především se soustředíme na koncového spotřebitele, tedy ponejvíce na domácnosti. Je to příležitost k tomu, abychom zákazníkům přiblížili původ zvěřiny, tak možnosti jejího využití pro přípravu jídel. Výhodou pro zdravou výživu je, že je to maso z přírody neztažené umělou chemií. Nejvíce se kvalitou zvěřina blíží hovězímu masu od skotu, odchovaného pastevním způsobem. Do jeho chuti se promítá ne-

jen pastva, ale i lesní plody, na nichž si vysoká zvěř taky pochutnává,“ říká František Hondl.

Ke dveřím zákazníka

O spojenosti zákazníků svědčí to, že svou zkušenost předávají dalším, kteří se pro maso po prvním nákupu zase vracejí. Firma spolupracuje i s několika společnostmi, restauracemi, které jsou nedaleko od nich. „V hlavní nabídce máme maso k dalšímu kuchyňskému zpracování, dále pak uzené zvěřinové klobásky, špekáčky, kýty, sušené maso. Paštiky pro nás vyrábí rodinná společnost Via Delicia v Zábřehu na Moravě. Zásobujeme několik farmářských obchůdků z blízkého okolí. Vykupíme za rok přibližně 150 tun zvěřiny a zpracujeme 60 tun. Zbytek prodáváme dál do přátelských závodů s větší kapacitou zpracování masa. Naše firma je rodinná, v níž se nákupem, zpracováním a prodejem zabýváme ve dvou až čtyřech lidech. Je to v podstatě krátký potravinový řetězec od porážky ke koncovému zákazníkovi bez jakýchkoliv obchodních mezičlánků, které by cestu masa prodloužily a prodražily.“

V posledním období firma zvěřinu dováží až ke dveřím zákazníka,“ doplňuje František Hondl.

Příjemný požitek z nákupu

Nejlépe ze všeho spokojenost dokumentuje zákazník, který k hodnocení podniku uvedl: „Nedá se opravdu prodejnu hodnotit jinak než stoprocentní ve všech směrech. Hned po příchozu vás přivítá velice milá a nenásilně vstřícná paní, která vám pomůže opravdu profesionálně se zorientovat ve výběru masa a jeho nejlepším následným použití. Sortiment hned od pohledu je naprosto luxusní a během chvilky je jasné, že určitě neodejdete s prázdnou. U veškerého masa, kde je hned vidět kvalita, jsem s radostí vybíral a přidával další zboží, i když jsem jej neměl na seznamu prvotního nákupu. Vše v rodinném obchůdku vypadá naprosto skvěle, ostatní potřebné přísady k masu prostě ladí a navazují. Výběr ostatního doplňkového sortimentu k tomu neodmyslitelně patří. Dokonce i vybraná nabídka vína, ale i chuťově vhodného chlazeného piva ve skle, perfektně doplňuje koncept pro dokonalou večeři, nebo nedělní netradiční oběd. Takže za mě po hodně dlouhé době je to opravdu „strop“, kdy jsem rád, že i z nákupu



Lenka Hondlová v prodejně zvěřiny



František Hondl při porcování zvěřiny



může být moc příjemný zážitek, kde je vidět, že se vše dělá s poctivostí a lidským přístupem, kam se určitě rádi budeme chtít pravidelně vracet. Mimochodem ta srnčí panenka byla naprosto na večeri famózní a jedla se opravdu s přivřenými očima. Ještě děkuji za možnost koupit opravdu kvalitní nůž, který nebyl v plánu nákupu, ale je fakt perfektní...“

Rodinná firma Křivoklátská zvěřina ukazuje, že se vyplatilo úsilí spojené jak s jejím založením, tak i s provozem zacíleným prvotně na spokojenost zákazníků. A pro gastronomickou inspiraci může posloužit osvědčený recept na přípravu daňčího masa.

Text a foto: Zdeněk Kulhánek

Rodinný recept na přípravu daňčího masa

Ingredience:

- 1000g daňčí svíčkové nebo hřbetu
- 200g sádla
- 150g anglické slaniny
- 250g zelených fazolek
- 10g soli
- 10g pepře
- 10g jalovce
- 10g tymiánu

Postup přípravy:

Maso nakrájíme na 2cm tlusté plátky. Pak steaky mírně osolíme, opepříme, dáme tymián a jalovec. V nepřilnavé pánvi rozpálíme sádlo, na něm steak opečeme, jak kdo má rád. Steak necháme před konzumací asi 3 minuty odpočinout na ohřátém talíři. Podáváme s fazolkami orestovanými na slanině nakrájené na kostičky.



Prodejna zvěřiny

V centru Prahy nabízejí nejlepší slovenské chutě

Od tlačenky po tresku v majonéze. Ale hlavně produkty ze zvěřiny. Jeden z nejbohatších Slováků Milan Filo otevřel v Praze nedaleko Prašné brány Bistro u Býka, první vlajkovou loď v Česku reprezentující jeho masový byznys Tauris a společnost Ryba Košice.

Šunky, salámy, tlačenky, klobásy, párky všeho druhu, balené maso, ale i chlebíčky, burgery, lokše, polévky, guláš a rybí speciality podle tradičních slovenských receptur. Základem jsou slovenské produkty z portfolia potravinářské skupiny Tauris, která má na Slovensku

prodejní síť přesahující 120 prodejen. Doplňují je rovněž i rybí výrobky ze společnosti Ryba Košice. Jednou ze specialit je slovenská rybí pochoutka známá jako „treskoslovenská treska“, treska v majonéze, mezi slovenskými strávníky velmi populární.



Ing. Zlatica Zigová ze společnosti Tauris z Rimavské Soboty



Moderní interiér Bistra u Býka

A nyní ještě několik druhů báječných zvěřinových salámů a paštik.

Pravé česko-slovenské speciality

Stačí letmý pohled do nabídky Bistra u Býka a je hned zřejmé, že toto místo se stane zdrojem dokonalých zážitků se slovenskou gastronomií. „Výrobky Tauris dovážíme na český trh již deset let a těší se zde rostoucí oblibě. Na Slovensku patří ke špičce v potravinářském segmentu,“ říká Milan



Myslivecký lovecký jelení salám s hříbkem



Ukázka zvěřinových salámů Tauris



Tisková konference v Bistru u Býka

Filo a pokračuje: „V Bistru u Býka si zákazníci budou moci dopřát to, na co jsme nejvíce hrdí: ikonickou košickou tresku, spišské párky či nejvyšší kvalitu oravskou slaninu. V bistru rádi přivítáme nejen Slováky, kteří zde najdou kousek domova, ale i místní a také turisty, kteří chtějí ochutnat pravé česko-slovenské speciality.“

Zvýšit dostupnost zvěřiny

Třebaže má zvěřina na Slovensku dlouhou tradici, vysokou zvěř, divočáky anebo

zajíce v minulosti vášnivě lovila zejména šlechta. Zvěřina dodnes není na talíři samozřejmostí, navíc se jedná o sezónní produkt, neboť její lov je navíc regulovaný. Zasluhou výrobků z exkluzivní řady Zvěřina od Taurisu, jako jsou salámy a paštiky, je maso ze zvěřiny dostupné po celý rok.

Jedním z těchto výrobků je jelení fuet – speciální zvěřinový salám, který uchvátil odbornou porotu a zvítězil na potravinářském veletrhu Danubius Gastro 2023. Je charakteristický úzkým tvarem a výbornou chutí. Jedná se o trvanlivý tepelně neopracovaný masný výrobek vznikající procesem fermentace a následným sušením, jež trvá několik týdnů. Vyrábí se z jeleního masa a slaniny ochucené několika kořeními jako například česnekem nebo zeleným kořením. Na sto gramů výrobku připadá stočtyřicet gramů masa.

Mezi oblíbené výrobky z řady Zvěřina patří dále jelení salám s hříbkovou příchutí, daňčí salám, mufloní salám a salám z divočáka, v němž představuje hlavní složku maso ochucené kromě jiného borůvkou. Salámy neobsahují lepek a jsou tedy vhodné i pro celiaky.

Tauris sází na slovenskou kvalitu

Tauris na Slovensku vyrábí ve čtyřech závodech - v Rimavské Sobotě, Mojmírov-



cích, Košicích a na Spiši. Před dvěma roky investoval do vlastní výroby v Rimavské Sobotě, kde zvěřinu bourá, 1,8 miliónů eur. Veškeré maso, jež se v ní zpracovává, pochází výhradně ze slovenských lesů ze zdravého horského prostředí. „Právě zvěřina získaná podle nejprísnejších předpisů na ochranu zvířat představuje potravinu s vysokou etickou a ekologickou hodnotou. Proto jsme speciálně pro tento druh masa vytvořili samostatnou produktovou řadu Zvěřina, již hodláme vyzdvihnout veškeré benefity zvěřinových výrobků a dopřát ji co největšímu okruhu našich zákazníků,“ uvedla na setkání s novináři v srpnu v Praze vedoucí řízení kvality společnosti Tauris Ing. Zlatica Zigová.

Denní kapacita zvěřinové výroby v Rimavské Sobotě je 18,8 tuny a závisí od sezónnosti. Bourají se tady zajáci, bažanti, daňci, mufloni, jeleni či divočáci a to samozřejmě pod stálým veterinárním dozorem. Tauris je však jedním z mála výrobců ze zvěřiny, jehož technologie spočívá v poctivé fermentaci a sušení, a tím může spotřebiteli zajistit zvěřinu v průběhu celého roku.

Text a foto Bohumil Brejžek



Od semínka po sklenici, aneb „Uvař si jedno“

Virtuální hra Plzeňského Prazdroje představuje varní proces piva od semínka až po sklenici. Je to v návaznosti na vědomostní soutěž, protože jak se ukazuje, málokdo ví, jak se vlastně pivo vaří. A protože stát se skutečným sládkem se poštěstí jen málokomu a vyžaduje to studium, znalosti a zkušenosti, rozhodl se Plzeňský Prazdroj představit široké veřejnosti varní proces interaktivní a zábavnou formou.

Vytvořil unikátní hru s názvem „Uvař si jedno“ (www.uvarsijedno.cz), ve které ukazuje, jak vysoce náročná je příprava piva od vypěstování a získání kvalitních surovin, přes vaření v pivovaru až po správné načepování v hospodě. Současně Prazdroj představuje řešení, jimiž snižuje emise CO₂ v rámci celého dodavatelsko-odběratelského řetězce, od semínka po sklenici.

Jak si uvařit digitální ležák

„Co všechno se stane, než se pivo dostane ke spotřebiteli? Jaké suroviny jsou k vaření potřeba a jak dlouho to vlastně trvá? Pivovarnictví má v českých zemích neuvěřitelně dlouhou tradici, pivo je náš národní nápoj. Přesto málokdo ví, jak se pivo vlastně vaří. Proto přicházíme s možností, aby se lidé stali virtuálními sládky a uvařili si svůj „digitální ležák“ říká mluvčí Plzeňského Prazdroje Zdeněk Kovář.

Pivovarnická hantýrka

„Uvař si jedno!“ nabízí uživateli jedinečnou příležitost projít si v online prostředí krok za krokem celý náročný proces vaření piva od prvního zrnka ječmene až po správně načepovaný půllitr. Seznámí se s výběrem důležitých surovin i s klíčovými postupy, díky nimž vzniká český ležák. Virtuální hra kromě základních i méně známých faktů odhaluje také řadu zajímavých detailů. „Prozradíme například, že na výrobu jednoho půllitru piva se v průměru spotřebuje zhruba 2500 zrnků ječmene, 3 šišťice chmele a 1,4 litru vody. Uživatelé rovněž nahlédnou do pivovarnické hantýrky. Osvětlíme jim termíny jako vystírka, rmutování, sladina, mladina nebo dílo,“ dodává

Martin Hložek, obchodní sládek Plzeňského Prazdroje.

Směrování k uhlíkové neutralitě

Souběžně s tím Prazdroj v jednotlivých fázích varního procesu představuje své aktivity v oblasti udržitelnosti, díky kterým se mu daří snižovat dopad svého podnikání na životní prostředí a tím směřovat k uhlíkové neutralitě. „Rozjeli jsme tři projekty se zemědělci, abychom jim pomohli zachovat kvalitu ječmene a chmele navzdory klimatické změně. A virtuální sládky se s nimi setkají při sklizení těchto surovin, bez nichž by český ležák nebyl tím, jak jej známe. Nebo se dozví, jakým způsobem znovu využíváme teplo v pivovaru nebo mláto zbývající ze sladu. A možná je překvapí životnost vratných skleněných lahví, do kterých si jakožto digitální sládky pivo stočí,“ doplňuje Ivan Tučník, manažer udržitelnosti Plzeňského Prazdroje.

Ve hře je i karton piva vítězí

Na konci hry pak virtuální sládky čeká krátký vědomostní kvíz, ve kterém si ověří své získané dovednosti. A dospělí soutěžící mohou vyhrát karton piva.

Záměrem Prazdroje je nabídnout uživatelům zábavnou formou zajímavé informace o tom, co všechno předchází načepované sklenici piva. Herní zážitek umocňuje originální grafika, zvukové efekty a svižný doprovodný komentář. Hra „Uvař si jedno“ (www.uvarsijedno.cz) je aktuálně dostupná v češtině a angličtině a je optimalizována pro chytré telefony iOS a Android, ale lze si ji přehrát i na standardním desktopu. (egi)



Moravské potravinářské strojírnny, a.s.

Dolní hejčínská 47/25, Hejčín, 779 00 OLOMOUC
Tel.: +420 585 555 285, Fax: +420 585 421 459

VŠE PRO SLADOVNY

- DODÁVKY KOMPLETNÍCH INVESTIČNÍCH CELKŮ PRO TUZEMSKO A EXPORT
- REKONSTRUKCE, MODERNIZACE, OPRAVY
- SLADOVNICKÉ STROJE VČETNĚ ZAŘÍZENÍ NA VÝROBU SPECIÁLNÍCH DRUHŮ SLADU
- ODKLIČOVAČKY SLADU – od laboratorní odkličovačky s kapacitou 2 kg po průmyslové odkličovačky s výkonem až 25 tun odkličeného sladu za hodinu



Úspěšně jsme zprovozili inovovaný obraceč a vyhrnovač Saladinovy skříně.



Odkličovačka LOS-2 ve vaší laboratoři odstraní zdlouhavou ruční manipulaci s neodkličeným sladem

TRADICE • PERSPEKTIVA • KVALITA • SERVIS • MOPOS

Internet: www.mopos.com • E-mail: mopos@mopos.com

Ing. Martin Michalík (výrobní ředitel)
michalik@mopos.com
+420 602 585 776



Merida
SANITÁRNÍ ZAŘÍZENÍ A HYGIENICKÉ POTŘEBY

ISSA
MEMBER

TÜV
CERTIFIED

CERTIFIKÁT
ISO 9001:2001
JAKOSTI

Inovace a elegance...

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

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



CENTRÁLA ČR
Merida Hradec Králové, s.r.o.
Zemědělská 898
500 03 Hradec Králové
tel.: +420 495 545 924
mobil: +420 605 255 689
e-mail: office@meridahk.cz
www.merida.cz

DODÁVKY PO CELE ČR
ZDARMA!



V jihovýchodní Evropě potvrzen mor malých přežvýkavců

Na území Rumunska a Řecka se v druhé polovině července poprvé objevila nebezpečná nákaza zvířat – mor malých přežvýkavců. Na území obou států bylo postupně potvrzeno celkem již téměř 100 ohnisek této nákazy. Infekce není nebezpečná pro člověka. Nejvíce vnímavé k naze jsou kozy a ovce, pro které může být smrtelná. Státní veterinární správa (SVS) proto varuje chovatele a obchodníky před rizikem možného zavlečení nákazy do českých chovů. Tomu lze předejít především důsledným dodržováním zásad biologické bezpečnosti. Ta spočívá hlavně v používání předepsaných ochranných obleků a pomůcek.

Celkem bylo v průběhu července a dosavadním průběhu srpna (k datu 6. 8. 2024) v Rumunsku potvrzeno 56 ohnisek nákazy, většina z nich se nachází v župách Tulcea a Constanta. První ohnisko se objevilo na komerční farmě s více než 50 000 ovce v úpě Tulcea. V Rumunsku se chová významné množství ovcí pro export. Vedle toho se nákaza objevila také v Řecku, kde bylo v průběhu července a srpna k datu 6. 8. 2024 potvrzeno 42 ohnisek. První ohnisko bylo v Řecku potvrzeno v oblasti středního Řecka, v regionu Thesálie, aktuálně se nákaza v Řecku rozšířila i do dalších oblastí. Do této doby nebyl v Rumunsku ani v Řecku mor malých přežvýkavců nikdy potvrzen. Řecko vzhledem k aktuální naze situaci pozastavilo odesílání (certifikaci) zásilek ovcí a koz z celého území Řecka do členských států EU, a to až do odvolání. Rumunsko přistoupí k certifikaci zásilek živých ovcí a koz až po obdržení souhlasu členského státu určené, a zároveň všechny zásilky ovcí a koz z Rumunska určené k přemístění do jiných členských států musí být

povinně vyšetřeny na mor malých přežvýkavců.

V souvislosti se změnou naze situace v Řecku a Rumunsku SVS zdůrazňuje nutnost opatrnosti zejména při nákupu zvířat ze zahraničí a přesunech zvířat. Právě přeprava zvířat je riziková pro zavlečení nákazy do nových oblastí.

„Bezpečný je pouze nákup zdravých zvířat z oblastí a z chovů se známou naze situací, s platným veterinárním osvědčením. V případě přesunu či transportu zvířat je potřeba plánovat cestu tak, aby trasa nevedla lokalitami s výskytem nákazy. Na místě je rovněž důsledné čištění a dezinfekce všech dopravních prostředků pro přesun zvířat, které vozí skot či jiná zvířata, přes území Řecka a Rumunska,“ uvedl ústřední ředitel SVS Zbyněk Semerád.

Původcem moru malých přežvýkavců je RNA virus z čeledi Paramyxoviridae, rodu Morbillivirus. Virus je příbuzný viru moru skotu, spalniček a psinky. Projevuje se horečkou, anorexií, zánětlivě nekrotickými ložisky v dutině ústní, průjmy, záněty plic a úhynosti postižených zvířat.

(vor, egi)



Stánkový prodej v tržnicích je pod velkou kontrolou

Státní veterinární správa (SVS) pravidelně cílí své kontroly na prodej produktů živočišného původu na populárních farmářských trzích. Za první pololetí letošního roku veterinární inspektoři provedli v celé ČR téměř 170 kontrol prodejců na trzích. U osmnácti procent kontrol odhalili prohřešky, to znamená při 30 kontrolách. Při stánkovém prodeji během léta stoupá riziko nedodržení požadované hygieny potravin živočišného původu. Proto se významné množství kontrol odehrává právě v létě.

Nejčastějším prohřeškem v dosavadním průběhu roku je porušení takzvaných zásad výrobní a hygienické praxe, kam patří zejména nedodržování teplot nabízených výrobků či jejich nedostatečná ochrana před vnější kontaminací (37). Následuje porušení ve značení potravin (24). Další časté závady představuje porušení předpisů při manipulaci s produkty (14) a také neznámý či nejasný původ zboží (8). Celkový počet pochybení za první pololetí činí 88.

V prvním pololetí roku 2023 provedli veterinární inspektoři na trzích 180 kon-

trol, nějakou závadu zjistili ve 13 procentech případů. Pořadí nejčastějších závad bylo obdobné jako letos.

Problém s dodržováním teplot

„Časté problémy v průběhu léta mívají prodejci na trzích s dodržováním požadovaných teplot u potravin živočišného původu. Proto se naše kontroly v letním období zaměřují právě na splnění této povinnosti. Nedostatečné chlazení potravin může mít při teplém počasí pro spotřebitele neblahé



zdravotní následky,“ uvedl ústřední ředitel SVS Zbyněk Semerád.

V Praze provedla SVS v prvním pololetí letošního roku 47 kontrol prodejců na farmářských trzích, přičemž určitou závadu zjistila u 14 z nich. „Častým pochybením je, že chybí ochrana výrobků před vlivem klimatických podmínek, nejsou dodrženy teploty nabízených potravin. Někteří trhovci prodávají potraviny bez dostatečného doložení původu, případně jsou produkty nedostatečně označené,“ uvedla ředitelka Městské veterinární správy v Praze Kateřina Březinová.

Chyby v označování potravin

Za celý loňský rok bylo ze strany SVS na trzích v celé

České republice provedeno 397 kontrol, (v roce 2022 jich bylo 401). Alespoň jednu závadu zjistili veterinární inspektoři loni v 65 případech. Podíl kontrol se závadou poklesl na šestnáct procent (v roce 2022 to bylo 19 %). Mezi nejčastější závady patřily zejména chyby v označování nabízených výrobků.

Pravidelné kontroly farmářských trhů významně přispívají k tomu, aby si zákazníci mohli nakoupit zdravotně nezávadné a kvalitní potraviny živočišného původu. Zároveň by měly spotřebitele chránit před nekalými praktikami některých prodejců. SVS prodejcům i nakupujícím pravidelně připomíná pravidla k prodeji na farmářských trzích, takzvané „Desatero“, které je k dispozici na webu SVS.

Nelegální výroba potravin v tržnici SAPA

Inspektoři Státní veterinární správy (SVS) ve spolupráci s Policií ČR odhalili v tržnici SAPA vietnamských majitelů v bývalých prostorách masokombinátu Písnice v Praze nelegální výrobu, a v ní v nevyhovujících podmínkách bezmála půl tuny potravin živočišného původu. Jak se říká, tato tržnice si zřejmě nedá pokoj. Nebezpečné potraviny budou neškodně zlikvidovány, provozovatelé hrozí za vážné porušení legislativy pokuta do výše jednoho milionu korun.

Veterinární inspektoři měli indicie o existenci nelegální provozovny několik týdnů. To se potvrdilo při kontrole provedené 12. června. Při kontrole zjistili, že v provozu, který není pro tuto činnost schválen a nesplňuje základní hygienické požadavky pro potravinářskou výrobu, docházelo ke zpra-

cování masa a dalších živočišných produktů. Potraviny ve výrobě nebyly chráněny proti kontaminaci, nebyl zde v dostatečné míře prováděn úklid a sanitace, provozovatel neměl zaveden systém analýzy rizika HACCP, který musí mít všichni výrobci potravin v Evropské unii povinně zaveden. Provozov-



vatel neměl k většině produktů doklady o jejich původu a potraviny nebyly nijak označeny.

V provozovně se v době kontroly nacházelo celkem 468 kg živočišných produktů. Jednalo se o vepřové, hovězí a drůbeží maso, vepřové vnitřnosti, krev a produkty rybolovu. Potenciálně nebezpečné potraviny inspektoři znehodnotili barvou a nařídili jejich neškodné odstranění v asanačním podniku na náklady provozovatele.

Monostranu ve spolupráci s tiskovým oddělením SVS ČR připravila: Eugenie Linková



Na trh přichází nově perlivá vína zvaná Bublinky

Vinařský fond uvádí na trh novou národní značku perlivých vín „bublinky“, která má za cíl sjednotit a podpořit české a moravské vinaře v segmentu perlivých vín. Tento ambiciózní projekt je inspirován úspěchem Svatomartinského vína. Značka „bublinky“ je výsledkem téměř dvouletého úsilí a spolupráce mnoha odborníků z oboru vinařství. Jejím cílem je nabídnout mladým konzumentům lehká, svěží a ovocitá perlivá vína, která jsou plněna typickými českými a moravskými hrozny. Držitelem ochranné známky „bublinky“ je Vinařský fond, který ji licenční smlouvou poskytuje Národnímu vinařskému centru k udělování podlicencí.

„Bublinky jsou zatím největší projekt, jehož dotažení jsem měl ve Vinařském fondu na starost. Výsledek podle mě stojí za to. Spouštíme národní značku perlivých vín, svěžích, ovocitých, lehkých a mladých. Právě mladou generaci bychom tímto produktem i kampaní chtěli oslovit,“ říká ředitel Vinařského fondu Zbyněk Vičar a dodává: „Segment perlivých vín se za poslední roky zněkolicke násobil. I proto chceme dát našim vinařům možnost využít na trhu společnou značku, aniž by ztratili osobitost svého vinařství.“

Vína pod značkou „bublinky“ budou vyráběna výhradně z českých a moravských hroznů. Doporučovaná metoda sycení kvasným plynem je čistě přírodní a ekologicky šetrná, což zaručuje jemné perlení a bohaté aroma. Další možností je metoda se-

bublinky

kundárního kvašení v tanku, známá jako charmat.

Vinaři, kteří budou chtít využít značku „bublinky“, musí splnit několik podmínek. Po podání přihlášky a standardního analytického rozboru zasílají tři originální vzorky vína do Národního vinařského centra pro archivaci a případnou kontrolu. Vzorky jsou archivovány po dobu dvou let a kontrola probíhá namátkově nebo na základě podnětu.

„Sjednotit tuzemská vína se nám daří už s hlavní značkou Vína z Moravy, vína

z Čech, kterou poznáte podle vlaječky na uzávěru, stejně tak se Svatomartinským. Doufám, že „bublinky“ do téhle úspěšné společnosti rychle zapadnou,“ dodává Vičar. (egi)



Bublinky chutnají a osvěží

Charakter bublinek:

- Základní podmínkou bude původ všech hroznů z ČR.
- Minimálně 60 % musí být tvořené hlavní odrůdou Veltlínské zelené. Zbytek může být doplněn odrůdami Müller Thurgau, Ryzlink vlašský, Chardonnay, Rulandské bílé, Rulandské šedé, Ryzlink rýnský, Sylvánské zelené, Neuburské a „nearomatické“ PIWI odrůdy. Podíl těchto PIWI odrůd však nesmí přesáhnout 10 %.
- V případě rosé jsou povoleny odrůdy Zweigeltrebe, Svatovavřínecké a Frankovka, které musí tvořit minimálně 85 % pro jednodrůdová vína nebo pro výrobu cuvée. Jejich poměr si určí vinař. Doplnková odrůda Rulandské modré.
- Finální produkt musí být mladý, ovocitý, jemný, lehký, svěží. Perlení musí být jemné a bohaté, tvořené jemnými perličkami s primárními ovocnými tóny. Finální produkt může být suchý a polosuchý se zbytkovým cukrem do 12 g na litr vína (max. do 18 g/l, jestliže celková kyselost je nejvýše o 10 g nižší než obsah zbytkového cukru).
- Maximální skutečný obsah alkoholu je 12 % obj.

Zdravé plody z lesa za miliardy korun

Češi v roce 2023 nasbírali 28,85 tisíce tuny lesních plodin, což jsou tři čtvrtiny dlouhodobého ročního průměru. Nejčastěji sbíranými plody jsou houby, borůvky, maliny a ostružiny. Celková návštěvnost lesa má nadále stoupající trend. Alespoň jednou za měsíc do něj zašlo o 10 % více lidí než v předešlém roce. Vyplývá to z údajů chystané Zprávy o stavu lesa a lesního hospodářství za rok 2023.

„Český les je jedinečným místem, a to svojí krásou, různorodostí, ale i schopností nám poskytovat své lesní plody. Češi si rádi obohatí procházku jejich sběrem a v tomto národním hobby patří k nejaktivnějším v Evropě,“ řekl ministr zemědělství Marek Výborný (KDU-ČSL).

Celkově si v roce 2023 odnesli návštěvníci lesa 28,85 tisíce tuny plodin v odhadované hodnotě 6 miliard korun. Sběr tak byl o 24,8 % pod dlouhodobým průměrem. Počet domácností, které sbírají houby a lesní plody, meziročně klesl v porovnání s roky 2022, 2021 i 2020, ale udržel se nad úroveň roku 2019.

Nejčastěji sbírané byly houby, které sbíralo 69,6 % domácností. Lidé si jich z lesa odnesli 17,34 tisíce tuny v hodnotě 3,67 miliard korun. Na druhém místě

jsou borůvky (5,3 tisíce tuny za 1,07 miliardy korun). Nejméně sbíranými plody jsou opět brusinky a bezinky.

V roce 2023 chodilo alespoň jednou měsíčně do lesa 74,7 % obyvatel ČR. Jde o 10 % zvýšení ve srovnání s rokem 2022. Počet lidí, kteří les nenavštívili (10,4 %), je nižší než v předcházejícím roce (11,8 %).

Návštěvnost lesa má od roku 2020 rostoucí trend. V minulém roce dosáhla zhruba 47 návštěv lesa na jednoho obyvatele a 203 návštěv na hektar lesa. Ve srovnání s dlouhodobým průměrem je to o více než 100 % větší návštěvnost.

„Volný vstup do lesů je u nás v České republice výsadou, které bychom si měli



vážít. V Evropě to v žádném případě není samozřejmostí. Proto apeluji na občany, ať jsou v lese ohleduplní ke všemu, co tam roste a neruší lesní zvěř,“ uvedl ministr Výborný.

Čísla vycházejí z dotazníků, které pro Ministerstvo zemědělství zpracovávala Česká zemědělská univerzita. Odpovídalo tisíc respondentů z celého Česka v období 26. listopadu až 8. prosince 2023. Metodika sběru dat, včetně dotazníků, byla obdobná jako v minulých letech, aby byla zajištěna kompatibilita vstupních údajů a podkladů.

Tereza Kubálková
zástupkyně tiskového
mluvčího Ministerstva
zemědělství



Celkové množství sběru hlavních lesních plodin v období 2016–2023 (tis. t.)

Roky	Houby	Borůvky	Maliny	Ostružiny	Brusinky	Bezinky	Celkem
2016	21,9	7,2	1,6	1,6	0,4	1	33,8
2017	27,7	7,1	2,2	1,5	0,4	2,2	41,3
2018	16,5	6,2	2	1,4	0,5	1,3	27,9
2019	21,9	5,5	1,5	1,3	0,3	1,5	31,9
2020	24,7	8,3	3,6	3,3	0,6	2,1	42,5
2021	19,6	6,8	3,2	2,7	0,7	2,3	35,2
2022	24,99	6,77	2,67	2,23	0,49	1,8	38,96
2023	17,34	5,3	2,26	2,08	0,37	1,48	28,85

Pramen: FLD ČZU

Celkové množství sběru hlavních lesních plodin v období 2016–2023 (mil. Kč)

Roky	Houby	Borůvky	Maliny	Ostružiny	Brusinky	Bezinky	Celkem
2016	3 589	851	237	219	64	101	5 060
2017	4 604	1 055	367	254	76	279	6 635
2018	2 881	903	325	242	80	139	4 570
2019	3 502	841	277	231	60	218	5 129
2020	4 198	1 333	633	564	112	327	5 168
2021	2 875	1 191	607	464	125	307	5 570
2022	5 238	1 212	562	447	106	326	7 892
2023	3 666	1 066	503	444	79	247	6 005

Pramen: FLD ČZU

Mlékárna Valasské Meziříčí

Marlenka®
Valasska
SMETANOVÝ JOGURT
Med, vlašské ořechy

Diplom
Mlékárna Valasské Meziříčí, spol. s r.o.
Soutěžový Jogurt z Valasské Mlékárny
Mlék, kakao, vlašské ořechy

www.jogurtmarlenka.cz
www.mlekarna-valmez.cz

Český pěstitel, zpracovatel a distributor mražené zeleniny a ovoce



Milujeme mražené



Česká sladká kukuřice

Sladkou kukuřici si pěstujeme na vlastních polích ve velmi blízkém okolí Mrazirny Vestec. Díky tomu můžeme veškerou úrodu ihned zpracovat, abychom zachovali ty nejlepší vlastnosti naší kukuřice, kterými je především její sladká chuť. Kukuřičná zrna mají vysoký obsah vitamínu B, jsou bohatá na vlákninu a velký podíl cukru (glukózy) je zdrojem energie pro naši tělesnou i mentální vitalitu.



www.agrojesenice.cz | www.milujememrazene.cz



Mléko
s vysokým
obsahem
bílkovin



0,9%
TUKU

60g
Proteinu v balení



Do našeho Protein mléka dodáváme vlastní tekutou bílkovinu a tak má mléko jedinečnou plnou chuť při optimálním složení pro aktivní životní styl. Pro dobré zdraví je důležitá rozmanitá a vyvážená strava a zdravý životní styl.

NOVINKA

