

Potravinářský

NOVINY PRO ČESKÉ POTRAVINÁŘE A SPOTŘEBITELE

obzor

2/2024

Kdo vlastní obchodní řetězce a které jsou české



22

Česku nehrozí další vlna zavírání hospod



26

Každému kousku pečiva dají duši



33



Čeští zemědělci znovu protestovali

Téměř dva tisíce zemědělců opět vyjely do ulic, aby upozornily na dlouho neřešené problémy a zhoršující se situaci v sektoru na národní i evropské úrovni. Farmáři zamířili s traktory a další těžkou technikou do měst či k hraničním přechodům, někteří uspořádali veřejná shromáždění či debaty s politiky. K zapojení do mezinárodního protestu je vyzvaly nevládní zemědělské organizace Agrární komora České republiky, Zemědělský svaz ČR, Asociace soukromého zemědělství Olomouckého kraje, Českomoravský svaz zemědělských podnikatelů, Společnost mladých agrárníků ČR a Iniciativa zemědělských a potravinářských podniků. Protestní akce českých zemědělců podpořila také Potravinářská komora ČR a stovky dalších farmářů a zástupců společností, kteří nejsou nikde organizovaní, ale protože v rámci sektoru podnikají a cítí politickou nepřízeň, vnímají nutnost ozvat se a bojovat.



Do protestních akcí se zapojily téměř dva tisíce zemědělců napříč okresy Čech, Moravy i Slezska

„Přestože se zemědělci už musí začít věnovat jarním pracím, vyjeli znovu do ulic. Jsou si dobře vědomi svých povinností na poli i ve stájích a také odpovědnosti k obyvatelům, pro které chtějí vyrábět kvalitní potraviny. Tyto své povinnosti by rádi plnili i nadále, a právě proto znovu protestovali. Politická rozhodnutí na národní i evropské úrovni práci chovatelů a pěstitelů dlouhodobě ztěžují, než aby jim pomáhala, a z příslibů pomoci zůstávají jen prázdná slova. Zemědělci jsou už skutečně na-

štvaní a protestními akcemi chtěli především upozornit na dlouho neřešené problémy sektoru a opakované neplnění slibů. Když je politici tak dlouho přehlíželi, museli pomyslně bouchnout do stolu,“ říká prezident Agrární komory České republiky Jan Doležal.

Do protestních akcí se zapojily téměř dva tisíce zemědělců napříč okresy Čech, Moravy i Slezska. Vyjeli převážně v dopoledních hodinách s více než 1600 kusy těžké zemědělské techniky jako jsou traktory, valníky,

nakladače, cisterny, nákladní auta a další. Své stroje vybavili českými vlajkami či na ně pověsili transparenty s hesly Příroda živí vás i nás, České potraviny na český stůl nebo Stop Green Dealu a mnoha dalšími. Někteří vyrazili k hraničním přechodům, kde

se setkali s protestujícími farmáři z jiných zemí. Další vyjeli do center velkých i malých měst po celém Česku. Nejsilnější účast byla v Jihočeském kraji, kde vyjelo kolem 400 kusů těžké techniky, následoval Středočeský kraj a Olomoucký kraj.

„Kamkoliv jsme dnes přijeli, setkali jsme se s vřelým přivítáním. Máme podporu skoro 80 procent veřejnosti. Už je na čase, aby si i česká vláda uvědomila, že neprotestujeme proto, že bychom neměli co dělat, ale proto, že je situace více než vážná. Zemědělství

na kolenou jen tak nikdo nevzkřísí, není to otázka týdnu ani měsíců, ale let a desetiletí. Vláda si zřejmě neuvědomuje, jak dalekosáhlé důsledky mají jejich kroky a také jejich aktuální nečinnost,“ sděluje předseda Zemědělského svazu ČR Martin Pýcha.

Do mezinárodní protestní akce se dále nejsilněji zapojili kromě českých zemědělců farmáři z Polska a Německa. pokračování na str. 18



HERBER MLÝN PALHANEČ

S moukou to umíme

www.mlynherber.cz

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



Názory praktiků z oboru

Tentokrát se demonstrace spolu se zemědělci ve středu 20. března zúčastnila i prezidentka Potravinářské komory ČR Dana Večeřová. Dala tak najevo, že potravináři stojí na straně zemědělců a i oni pocítují trapné přešlapování kolem oboru, který živí národy světa.

„Že závažnost celé situace kolem soběstačnosti v základních potravinách již pochopila i PK je velmi dobré znamení. Co je však z mého pohledu zcela zásadní a je ku prospěchu dalšího vývoje, je změna postoje představitelů ČSZM (Český svaz zpracovatelů masa). Ten ještě před nedávným časem situaci v českých chovech prasat nijak tragicky neviděl a vždy poukazoval na možnost maso levněji dovézt ze za-

hraničí. Nyní se ukazuje, jak to bylo krátkozraké, a před týdnem jsme z úst předsedy Karla Pilčíka měli možnost slyšet, že to bylo chybou a je nutné náš chovatelský sektor a zpracovatelský průmysl zabezpečit z vlastní produkce. Tak se snad blýská nejen nad Tatrou, ale i na lepší časy,“ uvedl v rozhovoru pro magazín Agrární a Potravinářský obzor Richard Hrdina, ředitel a prokurista Jatek Český Brod a.s.



Čísla OSN k obilí

Těsně před Velikonocemi se v Bruselu, den po další velké demonstraci zemědělců, sešli jak ministři zemědělství, tak i velvyslanci z jednotlivých zemí EU, aby projednali hlavní bod programu, a to je obilí. Farmáři totiž ve svých protestech mají řadu bodů, co chtějí změnit a řešit, různí se v nich až na jediný. Je to dovoz ukrajinského, ruského a běloruského obilí do zemí EU. Tam farmářům jejich produkce zůstává ve skladech a cena hlavně u pšenice prudce klesá.

Dovozy jsou konkrétně z Ukrajiny navíc bezcelní. A že jde o nemalé sumy tun, to nejlépe ukazuje nedávný zpravodajský výstup z OSN. Tato čísla jasně ukazují, v čem je hlavní problém, a proč se dosud nerozhodlo o tom, že se doba bezcelního dovozu z Ukrajiny o rok prodlouží.

Ukrajina přes Černé moře díky dohodě o obilí vyvezla dosud od počátku platnosti více než 33 000 000 tun různých zrnin. Z toho do nejbohatších zemí světa, rozumějme západní Evropu, směřovalo skoro 15 milionů tun, tj. 43,6% z celkového množství. Do zemí s vyšším než průměrným příjmem pak necelých 13 milionů tun, což je skoro 36,7% z celku. Do chudších zemí s menším než průměrným příjmem 5,6 milionů tun, tedy zhruba 17,1% z celku. A pro nejchudší země, kde opravdu hrozí hladomor, zbylo 822 094 tun. Nejde tedy ani o celý milion tun. Bavíme se o Afghánistánu, Somálsku, Etiopii, Súdánu, Jemenu. A na tyhle země na pokraji

smrti hladem zbylo z ukrajinského exportu jen 2,6%. Skoro polovinu ukrajinského obilí zhltnul Západ. Pro něj je to hlavně laciné krmení pro dobytek.

Přes zdroj této faktologie z OSN jsme si pravost čísel ještě ověřovali na profesionálním svazu obilnářů ČR, kde jsme získali vyjádření, že tato čísla jsou skutečně relevantní. Pro doplnění této specialisté uvedli, že všechny destinace, kam dodávala dříve Ukrajina obilí, zaplnilo Rusko. A proč? Jednoduše z důvodu, že vyhrává tendry díky nejnižším cenám.

Proč je tomu tak, se v původní zprávě nevyšvětluje, a lze se už jen domnívat, že navíc jak selhala z části cesta obilí po moři, tak i po pevnině a právě k přístavům to nebylo jednoduché, jak bylo dřív. Ať je tomu ale v celkovém resumé jakkoliv, pro zemědělce zůstává faktický stav velkých finančních ztrát a chtějí donutit zástupce komise EU k jasným krokům pro znovunastolení pořádku. (egi)



Protestní jízda ulicemi Rakovníka

Nechceme likvidaci našeho zemědělství

Ve středu 20. března opět na různých místech republiky vyjeli ráno zemědělci na protestní jízdy. Na Rakovnicku se soustředila téměř čtyřicítka traktoristů, kteří vyjeli, někteří i s technikou, na protestní jízdu ulicemi Rakovníku. Před výjezdem Ing. Jaroslav Mikoláš, předseda Agrární komory ve Středočeském kraji a v Rakovníku, uspořádal improvizovanou tiskovku s místními novináři.

K protestní akci uvedl: „Akci jsme se rozhodli uspořádat den před bruselským jednáním premiérů a vlády států Evropské unie k zemědělství. Dohodli jsme se proto se zástupci zemědělců z Polska a dalších zemí EU na protestní akci, aby si nás v Bruselu všimli a uvědomili si, že situace v agrárním oboru je kritická. Mělo by se jednat o krizovém balíčku, který by měl pomoci zemědělcům v kompenzaci nízkých výkupních cen obilovin a řepky. Jde o to, aby krizový balíček byl schválen s tím, že ztrátu z pěstování uvedených plodin zaplatila Evropská unie. Pokud se tak nestane a kompenzace by měla jít z národních fondů, bojíme se, že by to pro nás bylo krajně nepříznivé,

a to vzhledem k tomu, jak se naše vláda k nám chová.

Ukázalo se to při minulých protestních akcích, kdy jsme jakoby zlobili, na což premiér Fiala reagoval, že nám nedá ani již

dříve slíbené 2 miliardy. Jsou skupiny zemědělců, kteří by danou situaci chtěli vyhrotit hodně razantně, my však nechceme vrážet klín mezi zemědělce a ostatní obyvatele České republiky, kde nám, a to i v Rakovníku, lidi fandí. Smyslem našich akcí je ukázat lidem, že tady jsme, že problémy máme. Pokud nás však vláda bude ignorovat, tak nás donutí, abychom protestovali razantněji. Jsme zemědělci, je krásné počasí, raději bychom na polích seli, byli ve stájích. Musíme se ozvat, protože na nás z vládních institucí každý kašle.

Tím, že se k nám dostávají levné komodity ze zemí

mimo EU, protest spojuje všechny zemědělce v Evropě. Všechno v Evropě zatím směřuje k tomu, že budeme prodávat auta a techniku do vzdálených zahraničních zemí a od nich budeme dovézt levné potraviny, které nejsou zatíženy nesmyslnými environmentálními požadavky EU. A to by zlikvidovalo naše i evropské zemědělství. Doufám, že to snad naše současná vláda nechce. Další týdny ukáží, zda je vláda k této situaci hluchá a nebude ji tedy řešit, nebo zda bude hledat konstruktivní řešení“.

Zdeněk Kulhánek



V rakovnickém areálu ZZN se ve středu 20. března soustředili traktoristé se zemědělskou technikou k protestní jízdě po Rakovníku.

Čeští zemědělci znovu protestovali

pokračování ze str. 17

„Rozhodli jsme se připojit k mezinárodnímu protestu 20. března, tedy den před summitem premiérů, kteří budou jednat také o nás a naší budoucnosti. Bylo proto potřeba o sobě dát vědět takto důrazně,“ uvádí předseda Českomoravského svazu zemědělských podnikatelů František Winter. Agrární komora ČR vyzvala k účasti také nevládní zemědělské organizace, které podpořily protesty 22. února s účastí několika tisíc traktorů jen za českou stranu. Kromě Česka a Polska se jednalo o organizace z Maďarska, Slovenska, Chorvatska, Rumunska, Litvy, Lotyšska, Slovinska nebo Bulharska.

„Problémy našich zemědělců nesouvisí jen s politicky motivovanými kroky české vlády, ale jejich původ je potřeba hledat i v zemědělské politice Evropské unie. Tyto problémy nás trápí všechny napříč Evropou, má proto smysl spojit se a bojovat společně. Nutno dodat, že Česko je v převádění evropské legislativy na národní úroveň často v nadsázce papežšestější než

papež,“ poznamenává prezident Společnosti mladých agrárníků ČR David Brož.

„Protestní akce jsme se rozhodli podpořit jako malí zemědělci. Je načase postavit se za naše oprávněné požadavky společně bez ohledu na velikost podniku nebo výrobní zaměření. Vzájemnými pŕŕtkami akorát ztrácíme čas a ohrožujeme tím vlastní budoucnost, potravinovou soběstačnost a nezávislost naší země,“ shrnuje předseda Asociace soukromého zemědělství Olomouckého kraje Václav Koutný.

„Nikdo nechce protestovat, naše místo je nyní v jarních měsících na poli. Pokud chceme i nadále pracovat v zemědělství a vyrábět potraviny pro naše obyvatele, nic jiného nám nezbyvá. Jako zemědělci vydržíme dost, ale jak s námi vláda zachází, už je za hranou. Pokud v tom bude pokračovat a bude nadále přehlížet naše oprávněné požadavky, nemůžeme vyloučit opakování protestních akcí,“ dodává předseda Iniciativy zemědělských a potravinářských podniků Jiří Milek.



ČMSZP
Českomoravský svaz
zemědělských podnikatelů

Agrární komora ČR je společně s dalšími nevládními organizacemi připravena nadále jednat s vládou a poskytnout jí zpětnou vazbu ze zemědělské praxe. „Pokud znovu zasedneme k jednacímu stolu a podaří se posunout priority, které podpořilo šest nevládních zemědělských organizací a považujeme je za naprosto klíčové pro agrární sektor, poděkujeme vládě nejen zemědělci, ale jistě i lidem. Jde také o jejich budoucnost, jestli chtějí mít na stole kvalitní potraviny domácího půvo-

du,“ uzavírá prezident Agrární komory ČR Doležal.

Situaci po protestech 20. března, a především pak po jednání premiérů 21. března na úrovni Evropské unie, nevládní zemědělské organizace vyhodnotí a rozhodnou o dalším postupu. Pokud opakovaně nebude nabídnuta pomoc politiků a potřebná reakce úředníků dostatečná a operativní, je velmi pravděpodobné, že dojde k dalším akcím. V úvahu přichází opakování velkých protestů v Praze, po kterých řada zemědělců volala již nyní.

Dvoustranu připravila:
Eugenie Línková



Venkov koluje v žilách dnes podceňovaná produkční činnost

Václav Hlaváček

Jak to vypadalo tentokrát při celorepublikové demonstraci na hraničních přechodech dne 20. března nám sdělil z osobní zkušenosti Václav Hlaváček, bývalý prezident Agrární komory ČR, dnes její viceprezident, úřadující i v RAK Jihomoravského kraje. Jak uvedl, 60 kusů zemědělské techniky blokovalo hraniční přechod Mikulov. Blokace se v regionu účastnili zemědělci okresů Břeclav, Blansko a Vyškov. Druhá demonstrace byla na ose Olbramovice a hraniční přechod Hatě. Tento protest realizovali zemědělci okresu Znojmo, Brno venkov a Brno město. Vše se neslo v pokojném, národním duchu a bylo vidět, že venkov jednoznačně chápe nespokojenost zemědělců a její racionálnost.

K pokojnému vyústění protestů přispěl mimořádně racionální přístup policie České republiky Jihomoravského kraje. Za tento přístup a mimořádně vstřícnou komunikaci a spolupráci je třeba policii v ČR poděkovat. Demonstrující zemědělci si pomocí policie podle svého vyjádření nesmírně váží.

Důvody demonstrace

Zemědělci demonstrovali na hraničních přechodech za regulaci obchodu se zemědělskými komoditami, dováženými ze třetích zemí včetně Ukrajiny. Dále i za změnu referenčního období, které navrhovala Evropská unie. Požadavek nejen českých zemědělců, ale i všech zemí EU spočívá v tom, aby referenční období z let 2021 a 2022 v navrhovaném souboru komodit doplnilo a následně zahrnovalo i obiloviny a olejniny. Tyto dvě komodity a jejich zahrnutí ve zmíněném referenčním období patří mezi rozhodující požadavky zemědělců EU. Čeští a evropská zemědělci doslova bojují za existenci evropského zemědělství. Usilují o produkční zemědělství, které je v současnosti strategickým odvětvím. „Vnímáme, že česká vláda rezignovala v celém rozsahu na část svého programového prohlášení, které se týká potravinové soběstačnosti v základních komoditách. Dá se říci, že rezignovala na národní potravinovou suverenitu. Prožíváme doslova existenční krizi, jinak to ani nelze označit,“ uvedl Václav Hlaváček a dodal: „Klade se hlavní důraz na krajinnou architekturu a jaksi se pomíjí to hlavní, produkční činnost v zemědělství. To nepamatují od poválečného období. Tak to vnímají jak zemědělci, tak i vnímaví občané, kteří mají vztah k venkovu a k práci zemědělců. Ta je odjakživa náročná, tvrdá, ale svým způsobem i krásná, motivující a povznášející,“ dodal Hlaváček.

„Chování naší vlády a některých europoslanců je až nepřátelské vůči zemědělcům a potravinářům. Šokující je ta skutečnost, že mnozí reprezentanti ČR, a to jak poslanci a senátoři, tak i řada vládních a státních činitelů si bez skrupulí dovoľí dehonestovat zemědělce ČR a urážet je. Domnívám se, že tito lidé, pokud mají morálku a najdou odvahu, tak se zemědělcům ČR veřejně omluví. Pokud ne, tak si nezaslouží podporu voličů ČR, aby zastupovali a reprezentovali jejich vůli jak v orgánech státní moci, tak v institucích EU, rovněž tak v ČR,“ komentoval pocity svých kolegů Václav Hlaváček.

Nesmysly spojené s redistribuční platbou

Zcela vážně exprezident Hlaváček upozorňoval na konkrétní fakty na krizi českého zemědělství. Podle něj je tomu v návaznosti na současnou, dá se říci macešskou politiku EU, a to ve vztahu k tak důležitému a náročnému sektoru. Sám léta řídil úspěšnou a velmi dobře prosperující firmu ZVOS Husitopeče s vysokou úrovní jak rostlinné, tak i živočišné produkce a dokonce i několika přídruženými potravinářskými výrobami. Pozastavoval se také nad nesmysly souvi-

sejícími s tak zvanou redistribuční platbou. A také nad nesmyslnými zásahy do strategického plánu SZP (Společné zemědělské politiky) ČR. „Tyto nesmyslné zásahy státu jsou projevem nepřátelského přístupu k zemědělcům ČR. Všichni zemědělci bez ohledu na jejich politickou, náboženskou či jinou angažovanost se podílejí na výživě českého národa a jejich produkce je rozhodující pro zabezpečení potravinové suverenity ČR. Jsou nenahraditelní, protože nelze jejich produkci v době krizové a mimořádné nestability nahradit. Ti, kteří hlásají, že není problém si potraviny zabezpečit dovozem, jsou v hlubokém omylu. Exministr Josef Lux by to krásně přirovnal k lidovému rčení, že dotyčný sedí mimo mísu,“ uvedl Václav Hlaváček.

Zemědělci se v obcích podílejí i na kulturních a sportovních akcích

Ztráta zemědělství na venkově s sebou nese i částečnou nezaměstnanost a nutnost vyšších sociálních podpor, a to je jen to nejmenší z dopadů, které by po ztrátě zemědělské činnosti venkov těžko jakkoliv kompenzoval. Kdo tam žije tak ví, že lidé, působící v tomto oboru často spolupracují s místní samosprávou, podporují kulturní ale

i sportovní akce a pomáhají i při různých aktivitách právě souvisejících s ochranou krajiny a jejího zvelebování.

„Kdo navíc trochu vidí do hospodaření obcí tak ví, že se opět stručně řečeno zvedají výdaje v podobě různých daní a tržby samozřejmě klesají. Zemědělci to pocítují dvojnásobně,“ dodal Václav Hlaváček.

Přidružené výroby začínají být výjimkou

Upozornil také na trend rušit tak dobře prosperující přidružené výroby, kdy se při družstvech a statcích k jejich výrobní činnosti vázala v mnoha případech i ta zpracovatelská. Existovala tak příkladně družstevní jatka i s masnou výrobou, pekárny a dokonce vývařovny jídel nejen pro domy sociálních služeb, ale často i pro menší průmyslové celky. Dnes to valně končí, už se to nevyplácí a lidé přicházejí o čerstvou regionální kuchyni s dovozem často až do domu. V Hlaváček se tak hoduje s většinou lidí nejen z oboru, ale i venkova, že se v nenásilných demonstracích bude zřejmě pokračovat, a to nejen u nás, ale i v okolních zemích. Ty se tentokrát podílely na demonstracích zemědělců z více než poloviny členských států EU.

Eugenie Línková

Editorial

Snaha o nápravu nedodržených slibů

Žijeme v době plné zvratů a různých výtoky včetně počínů tak zvané umělé inteligence. Jen proboha nespolehat čistě jen na roboty, to se ukazuje jako zcela zcestný čin a nelze opouštět tak důležitá řemesla jako jsou nejen v potravinářství učiliště pro řezníky, uzenáře, mlékaře, pekaře a tak dále včetně umění pěstovat ovoce, zeleninu, ale i „obyčejné“ pícniny nebo obilí a řepku. Vše má svůj daný rámec odborný a získávaný po léta praxí. Roboti včetně dronů a té nejmodernější techniky, jaká se nyní právě představuje na veletrhu Techagro na výstavišti v Brně, je to nej od našich vývojářů a machrů z fakult zaměřených na tento byznys. Člověk je ale hybatelem těchto vymožeností a ani v budoucnosti nesmí zejména v potravním řetězci chybět.

Rádi budeme i nadále představovat tyto novinky usnadňující zejména v provozech, ale i prodejních práci tamním zaměstnancům, ale bylo by naivní myslet si, že budoucnost za nás budou praktikovat, nebo dokonce řídit roboti. To si totiž nemyslí ani jejich vynálezci, „jen“ chtějí usnadnit práci nám lidem a trochu ji i popohnat, lidově řečeno. V čísle se k tomu vyjadřujeme v člancích z několika úhlů. Především jsou to často i mimořádně chytré výstupy lidí nejen právě z výzkumu, ale dokonce i politiků a to našich, českých. Dva z nich jmenujme. Jsou to europoslanci Kateřina Konečná a Martin Hlaváček, co nebojují za zájmy nás a našich provozů jen slovně, ale dokáží se i správně rozčlílit na tom pravém místě v Evropském parlamentu a určitý proces aspoň popohnat, ne-li zprovoznit. Ne vždy se to ale podaří zcela a jen vzpomeňme, jak začínala u nás na tiskových konferencích od roku 2011 doslova bouřit europoslankyně za ČSSD doktorka Sehnalová. Pak už byla ale na společné fotografii tohoto politického uskupení společně v dresech sportovců, v EU skončila a měla ji nahradit v těchto aktivitách, samozřejmě mimo jiných, eurokomisařka Věra Jourová. Pár týdnů po zvolení se tím dokonce chlubila, ale pak jako když utne, a dvojí kvalita se jede dál. Alespoň ve výpovědích doslova od zdroje, od dvou našich europoslanců to máme v čísle černé na bílém. Za pět let se tento problém doslova nehnuv z místa, a tak premiér Fiala ne zcela bezdůvodně ukazoval na obrazovce dvě různé nutely, co jsou u nás a v zahraničí nejen cenově zcela jinde. Sklidil za to částečně i kritiku, ale potravináři jistě pochopili, co tím chtěl říci.

Obraťme ale pomyslný list, je to doslova spousta zajímavostí z oblasti ochrany životního prostředí a chválíme velmi dobrý vstup do této tematiky od ministra životního prostředí Hladíka. Ten si servitky taky nebere a útočí na černé skládky, na plasty, co se válí doslova v ulicích měst, jen tak odhozených mimo odpadní koš. Má k tomu ale hned výstupy z pozice práva, vyhlášek a doplňků zákonů, co vyjadřují v té potřebné podobě to dobré z Green Dealu. Ten je bohužel částečně z kuchyně politiků, co neznají souvislosti, nemají ani asi data ze světa, kde se prostředí ničí mnohem víc, a tak nechávají pomyslně na nás Evropany ukazovat prstem z takových zemí jako je Indie, Čína, z afrických zemí a dalších míst, kde se s odpady tak zvaně nemazlí a ničí tím i život mořských živočichů. A nedivme se už vůbec našim zemědělcům, že se bouří, a to zcela právem proti nařízením ze světa a z evropského parlamentu, kde se unisono producentně nařizuje všem zemím světa snižovat používání chemie na polích a ve stájích. Přitom je obecně známo, ale asi jen u nás, nanejvýš v EU, že právě čeští zemědělci jsou po léta velmi disciplinovaní a dávek pesticidů, herbicidů všeobecně ale i NPK nebo u zvířat hormonů, anabolik a antibiotik se požívá čím dál tím méně. Nedivme se potom, že i tohle je jeden z bodů, jimiž mávají zemědělci na transparentech během demonstrací. Už se prakticky nestává, že by z kolemjdoucích aut nebo postávajících diváků během těchto aktivit nespokojencům někdo hrozil pěstí, nadával a nebo jen tak zvaně zvedal prostředník. Je tomu naopak a nikdo by si už nedovolil je označovat hanlivě, to už vůbec ne. A tak jen věřme, že naše vláda neusne na vavřínech s poklesem inflace a nedá se ukolébát sliby víc než činy z bankovní sféry a z jiných oblastí podnikatelského prostředí se zájmy z čistě své vlastní prosperity.

Venkov je v každém státě jedinečným prostředím, kde převládá přímocharost a touha podnikat férově a na úrovni. A tak si držíme všichni dohromady palce, protože když je držíme zemědělcům, je to vlastně i celé naší společnosti.

Eugenie Línková
šéfredaktorka



Světový den vody se slaví na celém světě

Tradice Světového dne vody započala v roce 1993, kdy jím byl Organizací spojených národů vyhlášen 22. březen. V tento den si celý svět připomíná důležitost vody pro život a zároveň problémy, které způsobují její nedostatek.

Nedostatek kvalitních zdrojů vody patří mezi nejzávažnější globální problémy. I přes veškerou snahu mnoha organizací a sdružení nemá v současnosti více než miliarda lidí po celém světě přístup k nezávadné pitné vodě. Vzhledem k výrazným klimatickým změnám se dá předpokládat, že nedostatek zdrojů vody se v blízké budoucnosti stane tématem i pro ty části světa, kde doposud panovalo vodní bohatství.

Voda pro mír

Cílem oslav je proto zviditelnování nejrůznějších témat souvisejících s vodou a upozorňování na problémy týkající se znečišťování vodních zdrojů, klimatických změn, špatného přístupu k vodě, potravinové bezpečnosti apod. Pro každý rok je vyhlášováno jedno konkrétní téma, kterému se zejména věnují osvětové akce spojené se Světovým dnem vody.

Mottem letošního Světového dne vody je „Water for peace“ (Voda pro mír). To připomíná, že voda nemusí být jen strůjcem míru, ale také konfliktů. Během letošního Dne vody upozorňuje Organizace spojených národů (OSN) na to, že tři miliardy lidí z celého světa jsou závislé na vodě, která přetéká přes státní hranice, přitom jen 24 států včetně České republiky disponuje dohodami o spolupráci pro veškerou sdílenou vodu.

Bez vody nelze žít

Právě vlastnictví vody může vést ke sporům a konfliktům mezi státy, do budoucna bude

tato situace umocněna i klimatickou krizí. „Světový den vody je dobrou příležitostí si připomenout, jak je důležité nepřehlížet vlivy klimatické změny a vodu neustále ochraňovat jako nejcennější živél. Bez vody nedokáže žít nikdo. Vodu potřebuje k životu každý člověk na planetě, zvířata i rostliny, důležitá je pro zemědělství a průmysl, a jsou to právě extrémní meteorologické jevy, které mohou vést k migraci, hospodářským krizím a k dalšímu prohlubování sociální nerovnosti,“ říká ministr životního prostředí Petr Hladík.

Ústavní ochrana vody a Havarijná novela

Ministerstvo životního prostředí se ochranou vody dlouhodobě a intenzivně zabývá. Poslanecká sněmovna aktuálně projednává ústavní ochranu vody a tzv. havarijnou novelu vodního zákona. Návrh havarijní novely na základě zkušeností z praxe mnohem jasněji definuje, jak postupovat v případě havárií, a zvyšuje za ně sankce. Mimo jiné zavádí i kontinuální sledování vypouštěných odpadních vod největšími znečišťovateli a zřizuje digitální registr výpustí.

V oblasti problematiky sucha má Česko od loňského léta „aktualizovanou“ preventivní Koncepti ochrany před následky sucha a nyní i svůj Plán pro zvládání sucha a stavu nedostatku vody. Ten vznikl na základě plánů pro sucho pro území jednotlivých krajů. Dokument vypracovalo MŽP společně s Ministerstvem ze-



Logo Světového dne vody 2024

mědělství a bude se o něj opírat Ústřední komise pro sucho při rozhodování o opatřeních ve stavu akutního nedostatku vody. Aktualizovat se bude jednou za čtyři roky.

Voda ve volné krajině

Navrácení vodních toků do přirozeného stavu a zadržování vody v krajině jsou další aktivity, které resort podporuje. Na opatření ve volné krajině je možné využít financování ze současného Operačního programu Životní prostředí, který má pro obce, podnikatele, nevládní organizace, ale i občany do roku 2027 k dispozici téměř 5,4 miliardy korun.

„Úsilí České republiky v ochraně vody nezůstává bez uznání. Letos budeme jako první evropská země oceněni za pokrok v plnění cíle udržitelného rozvoje 6, do kterého spadá například zlepšení kvality vody snížením znečištění. Ocenění uděluje Organizace spojených národů, která zároveň připravuje publikaci představující silné stránky našeho vodního hospodářství. Věřím, že toto ocenění nebude pouze prestižním



Voda je i uvnitř ostrova na Singapuru všudypřítomná.



Lahve se singapurskou vodou z nového projektu

uznáním pro naši zemi, ale také přispěje k rozvoji ochrany vody nejen v Evropě,“ uvádí ministr Hladík.

Důležitá téma i pro řadu firem a měst

Globálními tématy, jako je právě nedostatek vody, se v posledních letech zabývá čím dál více významných firem. Jednou z nich je i společnost WILO, která se mimo jiné aktivně zabývá trendy jako je právě řešení nedostatku vody, urbanizace, změny klimatu nebo zvyšování energetické soběstačnosti. Konkrétním příkladem, jak pomáhá s řešením dlouhodobého nedostatku vody, je například projekt Toshka v jižním Egyptě. Ten byl zahájen v 90. letech s jasnou vizí transformovat pouštní plochy o velikosti Jamajky na úrodnou půdu. Díky tomu hraje Toshka klíčovou roli při realizaci strategie „Egypt Vision 2030“, v jejímž rámci chce do roku 2030 zvýšit ornou plochu země na 25 procent z původních 4 procent, a být tak potravinově soběstačnejší. Wilo dosud pro tento projekt dodalo více než 300 čerpadel s dělenou spirální skříň, která zvládnou pracovat i při

teplotách dosahujících až 50 °C a odolají nejen písečným bouřím, ale i zemětřesením. Čerpadla každoročně dodají 5,5 miliard metrů krychlových vody, které tak trvale přemění okolo 56 700 hektarů pouště na zemědělsky využitelnou půdu.

Moderní vodní infrastruktura Singapuru

Důležitost využívání moderních technologií pro budování efektivní vodní infrastruktury dokládá také Singapur, městský stát na Malajském poloostrově. Ten disponuje jednou z nejlépe řešených vodních infrastruktur na světě. O tuto pozici se Singapur zasloužil zejména díky jeho pokrokům v komplexním přístupům k řešení problematiky omezených vodních zdrojů. Od roku 2006 tento stát investoval nejméně 500 milionů dolarů do inovativních technologií a infrastruktury pro získávání vody, včetně její recyklace, osolování vody mořské a shromažďování dešťových srážek.

Dnes tak Singapur disponuje téměř dvěma desítkami nádrží, které jsou schopny zadržovat dešťové srážky ze dvou třetin území. Kromě toho

vybudoval pět zařízení pro recyklaci vody, která pokrývají téměř 40 procent singapurské spotřeby. V rámci úsporných opatření Singapur rovněž využívá tzv. šedou vodu (například voda z umyvadel zachytávaná k následnému použití pro splachování toalet), což přispívá k celkovému snížení spotřeby vody. To vše činí ze Singapuru příklad, kterým by se mohly inspirovat i jiné země, žijící aktuálně ve vodním blahobytu. Není totiž jistota, že nedostatek vody se v budoucnosti nemůže týkat i jich.

Nadužívání pitné vody je luxus

Oproti jiným evropským státům se může Česká republika aktuálně pyšnit jednou z nejnižších spotřeb pitné vody na osobu za den (dle statistiky spotřebuje průměrný Čech zhruba 88 litrů vody denně, což je o 50 procent méně než v roce 1989). Na straně druhé je ale téměř polovina tohoto objemu užívána pro účely, pro které by se dala využívat například voda šedá nebo dešťová.

Vzhledem ke klimatickým změnám, které významně ovlivňují srážkovost, a tedy v konečném důsledku také objem pitné vody v oběhu, se totiž nabízí otázka, zda není takové nadužívání pitné vody luxus, který si časem nebudeme moci dovolit. O to více bychom se měli zaměřit například na efektivní zachytávání a využívání dešťové vody. Za tímto účelem stát nabízí klíčový program „Dešťovka“.

Bohumil Brejžek
Foto archiv



Projekt Toshka v Egyptě



Projekt Toshka v Egyptě - mapa

Vzorem udržitelnosti v případě vody je jistě Singapur

V Singapuru se s vodou hospodaří skutečně úžasně a je ve světě brán jako příklad. Platí tam ale i přísná pravidla pro čistotu ovzduší a samozřejmě i ulic. Odhozený nedopalek nebo jen papír přijde pokutou na 200 dolarů.

Singapur jako ostrov je de facto jedno velké město s minimem zemědělské půdy a tedy prakticky bez farem. Je závislý na dovozu potravin, v restauracích se díky velké pestrosti národnostních menšin jí tradiční jídla, která se podávají třeba na banánových listech a jí se rukou. Tento doslova pohádkový ostrov, bohatý svými velkolepými výškovými budovami s nádhernou archi-

tekturou, většinou jsou to hotely a banky, má dva unikáty. Věvodí mu obří nádrže s vodou a vše, co k tomuto aqua bohatství patří, včetně čistíček odpadních vod.

Druhý unikát je v moři nedalekého ostrova Sentosa

Asi půl hodiny letu na nedaleký ostrov Sentosa, součástí Singapuru, je ale další unikát.

Všude nad hladinou moře v zálivu ční z vody těžební naftové věže. Je to prý vítané letovisko zejména pro Američany. Evropany, zvyklé na přímořské krásné prostředí řeckých nebo chorvatských ostrovů i pláží v Turecku, Španělsku nebo Portugalsku tohle zrovna moc neláká. Naftové věže jsou ale velkým zdrojem příjmů a část z něj plyne právě do tak pečlivého udržování čistoty samotného Singapuru a dostatku v zásobování čistou vodou.

Přírodní parky krásí ostrov

V Singapuru jsou nádherné přírodní parky, jeden je s mo-

týly z celého světa, druhý je v podstatě safari a třetí světové orchidearium. Raritou jsou i názvy orchidejí podle světových politiků, sportovců a osobností, co se nějakým způsobem proslavili. Je tam orchidea i s názvem Václav Havel z České republiky nebo Margareta Tatscherová. Při naší návštěvě bohužel „Václav Havel“ nekvetl a Margareta byla nenápadnou šedou kráskou. Jinak právě za množstvím odrůd této krásné květiny se tam létá z celého světa a je to lákadlo pro turisty. A co je ve spojitosti se Dnem vody taky unikátní, je tam právě i nenápadná



Orchidearium v Singapuru má i na velké rozloze záhonky s touto květinou zasazenou do místní zeleně a napájenou neviditelným potrubím s blahodárnou vodou.

ukázka hospodaření s vodou pro účely jak pitných režimů zvířat, tak hlavně šetření s vodou v mnoha hektarovém

parku s orchidejemi a místními doslova dendrologickými unikáty.

Eugenie Línková



Odhozené plechovky a PET lahve zvedají obcím náklady

Z výpočtů Institutu cirkulární ekonomiky (INCIEN) vyplývá, že kvůli neefektivitě současného systému nakládání s hliníkovými plechovkami na nápoje Česká republika každý rok zbytečně přichází o 11 100 tun hliníku v přibližné tržní hodnotě čtvrt miliardy korun. Navíc plechovky a PET lahve končící ve smíšeném odpadu zvedají obcím náklady na odpadové hospodářství. Pomocí zálohového systému by obce ušetřily výsyp až 600 tisíc kontejnerů na smíšený odpad a cestu přibližně 30 tisíc popelářských aut za rok v hodnotě desítek milionů korun.

„Do 15. března si MŽP stanovilo úkol vypořádat se s připomínkami k návrhu novely zákona o odpadech. Aktuální vzrušená debata kolem legislativy akcentuje téměř výhradně téma třídění a recyklace PET lahví, přestože nedílnou součástí jsou také hliníkové nápojové plechovky. Ty přitom v Česku vytrídíme jen asi 3 z 10. Každý rok tak přicházíme o obrovské množství materiálu, který je vhodné opakovaně

recyklovat. Místo toho končí ve spalovnách, na skládkách a stále častěji také jako součást odhozeného nepořádku v ulicích, parcích a podél cest,“ popisuje Lutfia Volfová, mluvčí Zálohujme.cz.

INCIEN, jako jedna ze zakládajících organizací iniciativy Zálohujme.cz, pravidelně řeší téma zálohování přímo s Ministerstvem životního prostředí (MŽP) a do debaty přináší ověřená data a zkušenosti z terénu.

Zmařený materiál za půl miliardy každý rok

Podle expertních odhadů se v ČR vyrobí a na trh dostane 820 mil. ks nápojových plechovek ročně, tj. 15 000 tun hliníku každý rok. Vysbírání a zrecykluje se pouhých 26%. Nevytríděno tedy zůstává 74%, to je v přepočtu 606,8 mil. ks plechovek, 11 100 tun hliníku ročně, které skončí z velké většiny na skládkách. „Když budeme

O Co znamená INCIEN

Institut cirkulární ekonomiky (INCIEN) je nevládní nezisková organizace, která od roku 2015 aktivně podporuje a prosazuje principy cirkulární ekonomiky. Jeho vizí je prosperující společnost, která šetrně a efektivně využívá přírodní zdroje. INCIEN disponuje vlastním výzkumným týmem realizujícím unikátní studie a projekty s mezinárodním přesahem. Jako tvůrce Českého cirkulárního Hotspotu sdružuje největší českou komunitu pro podporu cirkulární ekonomiky zahrnující téměř 80 členů z komerční, neziskové i akademické sféry. INCIEN dále spolupracuje s řadou subjektů jak ze soukromého, tak veřejného sektoru, aktivně přispívá k monitorování a optimalizaci cirkulárních opatření v praxi a podporuje implementaci udržitelných řešení na celostátní úrovni. Více na www.incienc.org.

Recyklaci se šetří na CO₂

Při výpočtu emisí a jejich hodnoty se vychází z toho, že recyklace hliníku je spojena s 1 tunou CO₂ ekv. na 1 tunu hliníku, kdežto výroba nového hliníku je spojena cca s 10 tunami CO₂. Recyklaci se tak ušetří z každé tuny hliníku 9 tun CO₂ oproti výrobě z primárních surovin. Hodnota povolenky na 1 tunu CO₂ se na rok 2024 odhaduje na 90 EUR.

je zároveň autorem úvodního výpočtu.

Desítky milionů úspor za svoz komunálního odpadu

Nevytríděné plechovky a PET lahve končí většinou v černých popelnicích se smíšeným odpadem. Málokdo si uvědomuje, jak velký objem v těchto popelnicích zabírají a jak tím zvedají obcím náklady na odpadové hospodářství. Při průměrném objemu nápojové plechovky 0,4 l a jejím 25% sešlápnutí zabírají plechovky v SKO objem 182 040 m³, to je pro představu 165 500 plných kontejnerů s objemem 1100 l. Když k tomu přičteme 27% PET lahví, které se také nedaří vysbírat a končí ve smíšeném odpadu, je to při průměrném objemu PET lahve 1,3 litru a 25% sešlápnutí dokonce 473 850 m³ objemu, tedy 430 800 kontejnerů s objemem 1100 l plně naplněných PET lahvemi. „Se zavedením zálohování by obce ušetřily výsyp většiny z téměř 600 tis. kontejnerů na smíšený odpad a cestu přibližně 30 tis. popelářských aut za rok. Jen vlivem uvolnění místa v kontejnerech na SKO tudíž může dojít k úspoře v řádech desítek milionů korun

uvažovat hodnotu nevyužitého hliníku (280 milionů Kč) a aktuální tržní hodnotu emisí spojených s výrobou takového množství hliníku (220 milionů Kč), způsobená škoda může být ročně okolo 500 mil. Kč, které za současného systému doslova zahrabeme pod zem. Díky zálohování nápojových obalů bychom v ČR měli zpětně odebrat přes 90% plechovek udaných na trh, čímž zachráníme hodnotný materiál, ušetříme zhruba 100 000 tun emisí a splníme recyklační cíle,“ uvádí expert INCIEN Petr Novotný, který



Petr Novotný

ročně,“ uzavírá Novotný z INCIEN.

Tento předpoklad zazněl také na parlamentním semináři k zálohování 1. 2. 2024 – podle Anny Larson z organizace Reloop může odebráním vzduchu z nesešlápnutých PET a plechových obalů v odpadu uhlíková stopa a náklady na svoz klesnout až o 30% oproti dnešní situaci. Další dopad v podobném rozsahu předpokládá vedoucí Ústavu udržitelnosti a produktové ekologie VŠCHT prof. Ing. Vladimír Kočí, Ph.D. MBA.: „Recyklace z lahve do lahve a z plechovky do plechovky přináší snížení environmentálních dopadů i uhlíkové stopy balení nápojů. Zálohový systém umí zajistit snížení dopadu těchto obalů na životní prostředí až o 28 procent,“ řekl tento expert.

Eugenie Línková

Efektivita ZÁLOHOVÉHO systému sběru nápojových obalů

Nápojové obaly	Udané na trh ČR za rok	Vysbírané	Zrecyklovaný materiál	Využito k výrobě nápojových obalů
PET lahve	47 000 tun 1 800 000 000 ks	42 300 tun 1 620 000 000 ks 90 %	42 300 tun 1 620 000 000 ks 90 %	42 300 tun 1 620 000 000 ks 90 %
Plechovky	15 000 tun 820 000 000 ks	13 500 tun 738 000 000 ks 90 %	13 500 tun 738 000 000 ks 90 %	13 500 tun 738 000 000 ks 90 %



PET lahve a plechovky v současném systému zabírají místo v černých popelnicích

PET lahve v SKO 486 mil. PET lahví/rok Ø objem 1,3 l Ø sešlápnutí 25 % Objem v SKO 473 850 m ³		430 800 plných kontejnerů		22 564 plných vozů	
Plechovky v SKO 606,8 mil. plechovek/rok Ø objem 0,4 l Ø sešlápnutí 25 % Objem v SKO 182 040 m ³		165 500 plných kontejnerů		7 880 plných vozů	

Zdroj: Institut cirkulární ekonomiky (INCIEN)

Současný systém	Zálohový systém
PLECHOVKY v ČR za rok 820 mil. ks, 15 000 tun	
28 %	Účinnost zpětného odběru
213 mil. ks	Zrecyklované plechovky
3 900 tun	738 mil. ks
	Zachráněný hliník
	13 500 tun
174 mil. Kč (98 mil. Kč hliník 76 mil. Kč emise)	Roční hodnota zachráněného materiálu a ušetřených emisí
	600 mil. Kč (338 mil. Kč hliník 262 mil. Kč emise)

O Význam Zálohujme.cz

Iniciativa akceleruje celospolečenskou debatu o zavedení systému vratných záloh na nápojové PET lahve a plechovky v Česku. Motivací je zlepšit sběr nápojových PET lahví a plechovek, aby se po použití nestávaly bezcenným odpadem, ale plnohodnotnou surovinou umožňující recyklaci „z lahve do lahve“. Došlo by tak k posílení principů oběhového hospodářství. Více na: www.zalohujme.cz.

Kdo vlastní obchodní řetězce a které jsou české

Otázka spojená s vlastnictvím obchodních řetězců je prakticky na denním pořádku a váže se k různým článkům, vycházejícím i v magazínu Agrární a Potravinářský obzor. Často se s tím spojuje i úvaha, kam míří zisky, které vydělávají největší prodejci v Česku. Projděte si s námi seznam těch největších a nefrekventovanějších, co jsou na českém trhu. Budou to prodejny s ohledem na skladbu našeho magazínu jen s potravinami a začneme zahraničními, pak budou následovat české a do třetice se podíváme i na online nabídku potravin.

Zahraníční řetězce v České republice převažují

Lidl a Kaufland

Lidl a Kaufland si v posledních letech udržují pozice nejsilnějších řetězců v Česku podle tržeb. Obě značky patří pod německou společnost Schwarz Gruppe se sídlem v Neckarsulmu. Tu vlastní Dieter Schwarz, muž označovaný za nejbohatšího Němce (po smrti Karla Albrechta, majitele Aldi).



BILLA expanduje druhou prodejnu ve Slaném

Billa a Penny

Řetězce Billa i Penny vlastní německá družstevní skupina Rewe se sídlem v Kolíně nad Rýnem. Rewe vznikla jako sdružení několika obchodníků (nákupních družstev). Billa v Česku v roce 2007 převzala supermarket Delvita.

Albert

Supermarkety a hypermarkety Albert patří akciové společnosti Ahold Delhaize, která sídlí v nizozemském městě Zaandam. Původem belgická Delhaize se s Aholdem spojila v roce 2016,

v Česku kdysi provozovala supermarket Delvita. Značka Albert odkazuje na zakladatele společnosti: pod názvem Albert Heijn řetězec působí v Nizozemsku či Belgii. Hypermarkety Aholdu v Česku se původně jmenovaly Hypernova, v roce 2009 sjednotily název se supermarket Albert (jejich předchůdci se do roku 2000 jmenovaly Mana a Sesam). V roce 2014 řetězec Ahold odkoupil v Česku hypermarkety Interspar od rakouské společnosti Spar.

Tesco

Britský řetězec Tesco ovládá akciová společnost Tesco PLC, která je roztržštěna mezi mnoho menších akcionářů. Největší podíl (6,6%) podle výroční zprávy za rok 2023 ovládala investiční společnost BlackRock, na dalších místech jsou investiční společnosti Schroders a Silchester International Investors s podíly těsně pod 5%. Podíly se často mění, s akciemi se obchoduje na burze. Sídlím společnosti je Welwyn Garden City severně od Londýna.

Makro

Společnost Makro Cash & Carry ČR je součástí německé nadnárodní skupiny Metro Group. Významný podíl v Metru v posledních letech získali čeští miliardáři Daniel Křetínský a Patrik Tkáč prostřednictvím společnosti EP Global Commerce. Akcie se obchodují na burze. Letos řetězec v Česku rozšíří síť malých městských prodejen pod značkou Bonveno.

Globus

Hypermarkety Globus patří pod německou společnost Globus SB-Warenhaus Holding. Jde o rodinný podnik ve vlastnictví potomků zakladatele – za něho je považován Franz Bruch, který si v roce 1828 otevřel malý obchod s potravinami v Sársku. V Česku Globus má necelou dvacítku prodejen, v omezené míře zde provozuje také koncept malých městských prodejen s názvem Globus Fresh.



Zboží je nutné neustále doplňovat a dnes už v tom zaměstnancům supermarketů hodně pomáhá vyspělá technika.



U kasy se v Lidlu řadu let zboží taky váží



Prodejny COOP vyhlázeny zvenku skromně, uvnitř jsou ale velmi dobře vybavené hlavně domácí produkcí potravin



S velkým zájmem se setkávají i prodejny našich zpracovatelů jak masa tak výrobců pečiva. Tento snímek je z prodejny masa v Litoměřicích u Chovanečků

Norma

Diskont původem z Německa otevřel v Česku svou první prodejnu už v roce 1992. V současnosti má společnost na tuzemském trhu asi pět desítek prodejen. Kromě toho působí také ve Francii a Rakousku.

Žabka

Síť menších obchodů s potravinami funguje zejména po Středočeském kraji. Vlastníkem je britský řetězec Tesco. Má přes 120 prodejen, obchody fungují ve formě franšizy a jsou provozovány nezávislými podnikateli.

Bonveno

Velkoobchodní řetězec Makro rozšíří síť malých prodejen, se kterou cílí na „uspěchané“ zákazníky ve městech. Čtyři prodejny menšího formátu otevřely v pilotním provozu v Praze už loni. Letos chce Makro v tuzemsku pod značkou Bonveno otevřít celkem dvacet obchodů.

České řetězce mají svůj velký význam zejména na venkově

COOP

Svaz českých a moravských spotřebních družstev (skupina COOP) sdružuje téměř padesát spotřebních družstev, která mají přes 100 tisíc členů. Dohromady provozují přibližně 2500 prodejen, což je v součtu největší síť v Česku. Působí i pod názvy jako Jednota, Konzum, Terno či Tuty.

CBA

Družstvo CBA sdružuje přes 1000 prodejen s potravinami především v menších obcích,

provozuje i velkoobchod. Majitelem a předsedou je Roman Mazák, který má v CBA 90% podíl. Zbýlých 10% ovládá Klára Lunardon Dubská, která ve firmě zastává pozici ředitelky. Značka CBA původně vznikla v Maďarsku, Mazák získal takzvanou master franšizu pro ČR.

Hruška

Ve společnosti Hruška, která provozuje stejnojmenné maloobchodní prodejny především na Moravě, drží největší podíl čeští akcionáři Pavel Hrušík (40%), Jana Škrabalová a Jarmila Plevová (obě po 30%). Majitelé ovšem v minulosti opakovaně vyjednávali o prodeji řetězce. Nyní o jeho koupi projevila zájem maďarská investiční skupina Oriens, která už v tuzemsku vlastní síť Flosman a Pramen CZ. Transakci ještě prověří antimonopolní úřad.

Teta a Top drogerie

Síť drogerií a lékáren Teta a Top provozuje skupina PK Solvent, kterou společně vlastní Martin Moravec (54. nejbohatší Čech podle Forbesu za rok 2023) a Radko Gracilík. Zejména v Tetě lze nalézt i bio potraviny.

Prodej potravin Online s dovážkou do domu

Rohlík.cz

Online supermarket Rohlík.cz sice není klasickým řetězcem, ale ani on nemůže v přehledu největších obchodníků chybět. Provozuje ho společnost Velká pecka, jejímž většinovým vlastníkem je Tomáš Čupr – ten stál i za rozjezdem služeb Slevomat a DámeJídlo.cz.



V prtojejnách vzrůstá zájem o BIO produkty

Košík.cz

Další český online supermarket, přímý konkurent Rohlíku, vznikl na jaře 2015. Většinovými vlastníky jsou od roku 2021 Daniel Křetínský a Patrik Tkáč. Čtvrtinu v Košík.cz pak drží německé Metro AG – tedy majitel Makra, kde jsou majoritními vlastníky opět Křetínský a Tkáčem.

Sklizeno

Síť farmářských obchodů funguje v Česku od roku 2011, založil ji podnikatel David Kukla. Síť provozuje společnost MyFoodMarket vlastněná společností Sklizeno Foods – v ní mají největší podíl Lucie Borkovcová (70,7%) a David Kukla (12%).

JIP Východočeská

Českou rodinnou firmu JIP, která vlastní potravinářský řetězec JIP Východočeská, založili v roce 1994 bratři Jan a Ivo Plškovi – jejich iniciály tvoří zkratku JIP. Každý z nich dnes vlastní 43% podíl, dohromady tedy 86% společnosti

Enapo, Pramen CZ

Prodejny Enapo (stavěly na franšizách a působení hlavně na Moravě) a Pramen CZ (centrálně řízená síť především v Čechách) původně spadaly pod nákupní alianci Rosa Market majitelů Radka Horáka ze Zlína (90%) a Radka Korby z Kroměříže (10%). Firma na sebe ovšem v červnu 2023 podala insolvenční návrh a dostala se do konkurzu. Desítky prodejen Enapo skupil řetězec Coop a také maďarská skupina Oriens, další převzali nájemci i se zaměstnanci. Přes 40 prodejen bylo zavřeno. Oriens přebrala také prodejny Pramen CZ

Qanto

Společnost Astur & Qanto, která provozuje velkoobchody a supermarket Qanto, vlastní Věra Vodičková. Na trhu působí od roku 1993. Do sítě patří přes třicet maloobchodních prodejen s převážně potravinářským sortimentem hlavně ve východních Čechách.

Monostranu připravila: Eugenie Línková

Staneme se fastfoodovou velmocí?

V Česku roste zájem lidí o stravování ve fastfoodech, což dokazují třeba stále rostoucí tržby jednotlivých firem a vyšší počty objednávek. Řetězce navíc v poslední době otvírají další nové pobočky a na tuzemský trh se chystá vydat další konkurence. Trh fastfoodových restaurací u nás prostě za poslední čtvrtstoletí rádně zhoustl, i když největší počet poboček je v Praze.

Co konkrétně za rostoucí popularitou tohoto druhu stravování stojí? Prvním faktorem je pestrost a atraktivita nabídky. Fastfoody rychleji inovují než klasické restaurace a přinášejí osvědčené chutě. To, že dostaneme jídlo v papíru nebo jinak „na punk“, je vlastně cool. Dalším důvodem je čas – jednoduše přijdeme, dostaneme jídlo a jdeme. Další výhodou rychlého občerstvení by měla být nízká cena, to ale neplatí vždycky.

Smažená kuřata z KFC už jíme 30 let

Nejrozšířenější síť restaurací s rychlým občerstvením v Česku aktuálně provozuje KFC, jež napříč republikou vybudovalo celkem 127 poboček, v nichž pracuje více než 7000 zaměstnanců.

Zaměstnání v KFC našli také lidé ze zahraničí, včetně Ukrajiny, Indie a dalších zemí. Tito zaměstnanci tvoří téměř 20 procent všech zaměstnanců. Pracovní uplatnění zde mají také lidé s handicapem. V uplynulém roce KFC získalo ocenění v soutěži Stejná šance: zaměstnavatel roku 2023. Rovně příležitosti pro všechny jsou v KFC jedním ze základních pilířů podnikání. Z celkového počtu zaměstnanců je více než polovina (54 procent) žen, což je v oboru gastronomie výrazný nadprůměr.

První restaurace původem amerického řetězce Kentucky Fried Chicken (KFC) v Česku se otevřela před 30 lety - 22. prosince 1994 ve Vodičkově ulici v Praze. Od té doby u nás vyrostlo přes sto dalších poboček, řetězec řízený z polské Vratislavi jich tak má už víc než konkurenční McDonald's. „Do Česka jsme přišli před 30 lety a zákazníci si naše kuřecí pochoutky okamžitě zamilovali. Pokračujeme s jasnou ambicí být jedničkou na českém trhu v oblasti restaurací s rychlou obsluhou,“ říká Iva-

na Makalová Dlouhá, ředitelka KFC pro Českou republiku a Rakousko.

Základní nabídku tvoří kousky čerstvého kuřete připravované podle tajného receptu Colonel Sanderse. Tahounem nabídky řetězce jsou především šťavnatě smažené kuřecí speciality, mezi které patří třeba lehce pikantní stripsy, stehýnka či křídýlka. „Samozřejmě se dál budeme soustředit na to, co nám jde nejlépe, tedy křupavé kuřecí pochoutky z čerstvého kuřecího masa,“ říká ředitelka Makalová Dlouhá, která sama při studiu vysoké školy začínala v KFC jako brigádnice.

Společnost AmRest zaznamenává nárůst

Provozovatelem KFC je společnost AmRest, provozující i Burger King a Pizzu Hut. Podle své výroční zprávy v roce 2022 vydělala téměř 433 milionů korun, což představuje meziroční nárůst o zhruba 43 procent. Tržby společností se pak vyšplhaly na necelých šest miliard, meziročně tedy byly vyšší bezmála o třetinu. Celkově na všech pobočkách firma odbavila téměř 28 milionů objednávek, přičemž průměrný účet dosáhl hodnoty 243 korun. Pozitivní výsledky chce AmRest ještě zlepšit, a to třeba díky expanzi. Týká se to především Burger Kingu, který otvírá jednu pobočku za druhou. Zatímco na konci roku 2022 měla firma po celém Česku 33 provozoven, o rok později už jich bylo o 13 více.

Na druhém místě je McDonald's

K dlouhodobým lídrům na tuzemském trhu patří také McDonald's, který u nás otevřel svoji první pobočku před více než třiceti lety. V současnosti má v Česku celkem 119 restaurací s ikonickými zlatými oblouky, v nichž téměř osm tisíc lidí každý mě-

síc obslouží asi čtyři miliony zákazníků. První restauraci s rychlým občerstvením, která byla předchůdkyní budoucí sítě McDonald's, otevřeli 15. května 1940 bratři McDonaldové, Richard a Maurice zvaný Mac, v San Bernardinu v Kalifornii. V roce 1955 prodali právo k provozování restaurací obchodníkovi a potomkovi českých emigrantů Rayovi Krocovi, který v roce 1955 otevřel v Des Plaines v Illinois první podnik McDonald's. Úspěšný koncept se pak rozšířil do celého světa.

Mezi tuzemské firmy s největším počtem fastfoodových bister patří také Bageterie Boulevard společnosti Crocodile. Ta začala s budováním sítě v roce 2002. První provozovna byla otevřena v roce 2003 na Vítězném náměstí v pražských Dejvicích. K roku 2021 byla co do počtu provozoven na třetím místě v Česku, hned po KFC a McDonald's.

Objevují se nové řetězce

Český fastfoodový trh nově láká i firmy, jež zde dosud nepůsobily. Dokazuje to třeba společnost Popeyes, která koncem loňského roku otevřela svoji první tuzemskou pobočku na pražském Václavském náměstí. Ta si získala značnou pozornost díky skutečnosti, že se zde prvních několik dní stály dlouhé fronty. Popeyes chce v prvních deseti letech v Česku postavit celkem 60 restaurací.

Popeyes ale není jediným nováčkem, který si bude chtít ukousnout svůj podíl ze stále většího fastfoodového trhu. V letošním roce plánuje vstup do Česka i řetězec Five Guys, jenž se specializuje na burgery s velkou porcí masa. Od roku 1986, kdy se otevřela první restaurace Five Guys v americkém Arlingtonu ve státě Washington, se značka rozšířila do celého světa – a operuje s více než 1800 pobočkami, které se vedle



Ředitelka KFC Ivana Makalová Dlouhá

Spojených států nachází také v Asii, Austrálii i několika zemích Evropy včetně Německa a Rakouska.

Ne všem řetězcům ale plány se vstupem na český trh vyšly, jako třeba druhému největšímu řetězci kuřecího rychlého občerstvení na světě Church Chicken, fast foodové legendě Dairy Queen nebo Papa John's Pizza.

Fastfood versus restaurace

Jak se zdá, fastfoody z Česka rozhodně nikam nezmizí a jejich počet se bude naopak podstatně zvyšovat. Vše nasvědčuje tomu, že trend rychlého občerstvení bude v následujících letech pokračovat, a to ve velkém a relativně rychle. Řadu klasických

restaurací pravděpodobně čeká náročný boj, aby si udržely své stávající zákazníky. Restaurace budou muset být buď levné, nebo dobré, poskytující zákaznický zážitek. Touto cestou už prošly mnohé okolní státy a u nás se pravděpodobně stane něco velmi podobného.

Bohumil Brejžek



Bageterie Boulevard společnosti Crocodile



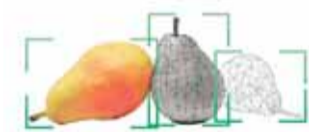
Budova KFC na Vítězném náměstí v Praze

Umělá inteligence pomáhá v řešení pohybu zboží po prodejně

České řešení Food Save, které na základě kamerového snímání sbírá data o množství a pohybu zboží po prodejně a následně je za pomoci umělé inteligence v reálném čase vyhodnocuje, nově našlo uplatnění v celé řadě dalších oborů. Společnost Analytics Data Factory, která je autorem řešení, upravila systém i pro využití v oblastech výroby, skladování, úklidových prací nebo při analýze chování zákazníků v prodejních místech. Food Save se tak stává univerzálním nástrojem, který dokáže zefektivnit a optimalizovat procesy v rámci celého prodejního řetězce.

V řadě těchto případů již probíhá jeho testování v praxi, například při detekci nečistot nebo kontrole naplněnosti regálů v samoobslužné prodejně.

„Primárním účelem, pro který řešení Food Save původně vzniklo, je sledování zboží v prodejně a automatické vyhodnocování dat o jeho stavu a pohybu. V případě rychle expirujících položek to může mít obrovský dopad na omezení



přítvlní potravinami a úsporou nákladů,“ vysvětluje Jiří Mojžíš, technický ředitel společnosti Analytics Data Factory. „Ukazuje se ale, že náš systém nabízí nespočet dalších scénářů využití – dokáže například



identifikovat vadné artikly přímo na výrobní lince nebo vytvářet pokročilé heat mapy pohybu zákazníků po prodejně, které jsou klíčové pro analýzu nákupního chování,“ dodává Jiří Mojžíš.



Pozor, robot upozorňuje na cizí subjekt v prodejně

Řešení Food Save, které loni získalo ochranu užitným vzorem, funguje tak, že kamera snímá určený prostor a umělá inteligence v reálném čase vyhodnocuje získané informace. Proaktivně pak dokáže doporučit další kroky, ať už jde o nutnost

doplnění zboží, odstranění vadných artiklů nebo pokyn k úklidu snímané plochy. Nabízí tak široké využití v rámci celého výrobního a prodejního řetězce – od samotné výroby přes distribuci, skladování a údržbu až po marketingové účely.

Řešení umožňuje napojení na další systémy zákazníka, samozřejmostí je vysoké zabezpečení a anonymizace osob v záznamech kamerového systému.

Eugenie Línková
foto: Společnost Analytics Data Factory

Příklady využití řešení Food Save

Retail a rychloobrátkové zboží

Na základě získaných dat systém upozorní na potřebu doplnit zboží v regálu, jednorázově zlevnit nadměrně naskladněné produkty nebo doporučí přesun přebytečných zásob před jejich expirací na jinou prodejnu. Dokáže také kontrolovat čerstvost ovoce a zeleniny umístěných v regálech prodejny nebo upozornit na kontaminaci zboží. Lze jej využít i pro identifikaci zboží na samoobslužných pokladnách.

Upozornění na optické vady výrobků

V rámci výrobního procesu lze detekovat optické vady výrobků během výstupní kontroly na lince. Zde umělá inteligence pomáhá pracovníkům, kteří tyto anomálie odhalují v průběhu optické kontroly finálního výrobku.

Mapy pohybu zákazníků na prodejních

Food Save dokáže v prodejně identifikovat zákazníka a vykreslit jeho pohyb. Lze tak získat přehled o chování zákazníků v obchodě i v jeho tzv. horkých a chladných

zónách. Na základě výstupů je pak možné připravit přesnou navigaci pro zákazníky, pohybující se v prostorách prodejny, nebo realizovat A/B testování, které umožní porovnat efektivitu více variant chování zákazníka.

Kontrola bezpečnosti práce

Funkce pro detekci ochranných pomůcek dokáže kontrolovat jejich správné používání na pracovišti. Zejména v úsecích s vysokými standardy na kontrolu bezpečnosti práce systém vyhodnocuje, zda zaměstnanci používají předepsané ochranné pomůcky a případně upozorňuje na jejich absenci.

Avízo nečistot

Systém za pomoci využití umělé inteligence dokáže z kamerového systému hromadně detekovat nečistoty a předměty na různých druzích povrchů. Tím významně šetří čas při manuální kontrole čistoty v obchodních centrech, kinech, nádražích a dalších prostorách, kde se shromažďují lidé. Zároveň funguje jako doplněk autonomních čistících robotů, vyhodnocuje efektivitu jejich úklidu.

Konkrétní ukázka činnosti umělé inteligence v prodejních

V Hradci Králové vznikl unikátní obchod „Vše Za“ od společnosti SamoBot, která bezobslužné technologie vyvíjí a testuje. Provozuje zde nonstop otevřenou samoobslužnou prodejnu, kde s běžným provozem pomáhá AI řešení Food Save od české společnosti Analytics Data Factory. Systém automaticky upozorní na potřebu doplnění zboží do regálu, spustí úklidového robota, ale například i detekuje návštěvníka, který do prodejny přišel za jiným účelem, než je nákup zboží. Nové technologie využívající umělou inteligenci jsou v obchodě v ulici Pospíšilova 299 implementovány postupně od ledna letošního roku.

„Nasazení našeho řešení Food Save v reálném provozu ukázalo, že umělá inteligence se může stát skvělým nástrojem i v oblasti retailu a výrazně zjednoduší a zefektivní procesy v rámci celého prodejního řetězce. Na základě získaných zkušeností pracujeme na dalších scénářích, abychom mohli zákazníkům nabídnout to neoptimálnější řešení pro jejich podnikání,“ Radim Kašpárek, COO Analytics Data Factory.

Řešení Food Save na základě kamerového snímání v reálném čase identifikuje nedoplněné zóny v regálech, uloží informaci o době, kdy tato událost vznikla, a odešle upozornění přímo na koncové zařízení odpovědné osoby. Ta pak může rychle reagovat a zboží doplnit. Systém zároveň sbírá data o vytíženosti prodejny, a dokáže tak pomoci s plánováním zásobování v delším časovém horizontu. Díky automatizovaným procesům může být prodejna otevřená nonstop bez nutnosti neustálého dohledu.

„Udržet konstantně plné regály a neustále točit nové zboží je pro nás a naše zákazníky naprosto klíčové. Výrazně tím zvyšujeme efektivitu prodeje. Díky řešení Food Save máme neustále přehled

o stavu zboží na prodejně a proces zásobování je tak mnohem efektivnější. Zároveň díky heat mapám prodejny víme, jaké regály a jaké plochy jsou ty „nejlepší“ v našem obchodě,“ shrnuje zkušenost s novým řešením Jan Minařík, product owner ve společnosti SamoBot. Pro všechny typy scénářů připravila společnost Analytics Data Factory přehledné dashboards s daty, kde je možné sledovat jednotlivé trendy.

V testovacím provozu zároveň probíhá několik dalších scénářů:

Automatizovaný úklid

V případě, že systém zaznamená například bláto, drobné předměty či jiné nečistoty, automaticky vyšle uklížeč robota. Stejně tak, pokud zaznamená rozsypané zboží na podlaze, upozorní notifikací obsluhu.

Detekce ležící/sedící osoby

V případě samoobslužné prodejny se může stát, že ji lidé nevyužívají pouze jako prostor k nákupu, ale například se schovávají před nepříznivým



Radim Kašpárek

počasím nebo si přijdou nabít mobilní telefon. V takovém případě je systémem automaticky informována obsluha a zákazníkovi je přehráno zvukové upozornění.

Detekce ležící osoby funguje jako preventivní opatření v případě náhlých zdravotních obtíží. Pokud se návštěvníkovi udělá v procesu nakupování nevolno či ztratí vědomí, je přivolána zdravotní pomoc.



Jan Minařík

O společnosti Analytics Data Factory:

Analytics Data Factory je na českém trhu dodavatelem a správcem řešení postavených na analytických technologiích společnosti SAS včetně veškerého navazujícího ekosystému, jako je hardware, operační systémy, databáze, vývojový a verzovací software, messaging infrastruktura nebo big data platformy. Analytics Data Factory se primárně specializuje na oblasti, ve kterých dle referencí poskytuje služby na špičkové úrovni. Jedná se především o oblast aktivního řízení vztahu se zákazníky v reálném čase (CRM), prevence vzniku podvodů v reálném čase, zpracování signálů a rozpoznávání obrazu v reálném čase, pokročilé analytiky na velkých a streamovaných datech, stabilizace a refaktoring / reverzní inženýrství a migrace a stabilizace systémových a integračních platform. Mezi klienty patří Komerční banka, Česká podnikatelská pojišťovna, pojišťovna Kooperativa, Home Credit, a další. Více informací o společnosti je k dispozici na www.byadf.cz.



FOOD SAVE
BY ADF

Ochránci zvířat žalují Evropskou komisi za nesplnění slibů

Občanský výbor evropské občanské iniciativy (EOI) zvané Konec doby klecové zahájil letos v polovině března právní kroky proti Evropské komisi, která nesplnila svůj závazek, že zakáže klecové chovy. Soudní dvůr EU v Lucemburku obdržel dokumenty, v nichž výbor uvádí, že Komise nesplnila svůj slib předložit legislativu o zákazu klecí, který dala v reakci na úspěšnou EOI. Tato EOI jako první získala od Komise pevný závazek.

Dále výbor vysvětluje, že evropské občanské iniciativy byly zavedeny s konkrétním záměrem poskytnout evropským občanům větší vliv na rozhodování EU a že nedodržení převratného závazku zakázat klece Komise zmaří samotný účel tohoto nového demokratického nástroje.

V čem komise neplní sliby

V roce 2021 se Komise jasně zavázala, že do konce roku 2023 předloží legislativní návrhy na zákaz klecových chovů v EU, a to v návaznosti na úspěšnou evropskou občanskou iniciativu, kterou podepsalo 1,4 milionu lidí a kterou podpořila koalice 170 nevládních organizací vedená Compassion in World Farming (CIWF). Tato právní žaloba, financovaná CIWF, je první žalobou, která má pohnat Komisi k odpovědnosti za její nečinnost v souvislosti s EOI. V případě úspěchu by Soudní dvůr Komisi přinutil zveřejnit její návrhy v jasném a přiměřeném časovém horizontu a umožnit přístup ke spisu týkajícímu se EOI Konec doby klecové.

Zklamání nejen u lidí, ale i u 300 milionů zvířat

Romana Šonková, členka občanského výboru iniciativy Konec doby klecové uvedla: „Evropská komise slíbila lidem v EU, že předloží návrh na zákaz klecových chovů. Zklamala nejen lidi, ale i 300 milionů zvířat, která každodenně v klecích trpí. Žádné další odklady prostě nelze ospravedlnit,“ dodala. „Podali jsme žalobu na Komisi jménem zvířat, která sama hlas nemají, a jménem všech lidí z Evropy, kteří tuto iniciativu podpořili, protože věřili, že EOI je skutečně demokratický nástroj, který jim umožní více ovlivnit rozhodovací procesy v Evropské unii. V našem úsilí nepolevíme, dokud nebudou všechny klece prázdné.“ uvedla dále Šonková. Více než 300 milionů slepic, prasnic, králíků, křepelek, telat, kachen a hus trpí v klecích po celé EU. Všechna tato zvířata musí snášet kruté zacházení a bezútešné životní podmínky. Prasnice svá mláďata kojí skrz mříž v kleci tak malé, že se nemůžou ani otočit. Králíci a křepečky prožijí celý svůj život v holé kleci a kachny a husy jsou uvězněny v kleci při násilném výkrmu pro výrobu foie gras.

Proti klecovým odchovům je většina lidí v EU

V říjnu loňského roku zjistil Eurobarometr, průzkum



Nosnicím se konečně blýská na lepší časy.

veřejného mínění organizovaný samotnou Komisí, že převážná většina 9 z 10 (89 %) občanů EU, tedy přibližně 400 milionů lidí*, se domnívá, že zvířata by se neměla chovat v individuálních klecích. Vědecký poradní orgán Komise, Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA), rovněž podpořil postupné zrušení klecí z důvodu špatných životních podmínek u prasat, telat, nosnic, kachen, křepelek a králíků.

Odměňování zemědělců za dodržování welfare zvířat je v návrhu

Komise se chystala uveřejnit legislativní návrhy na zákaz klecí na podzim loňského roku, avšak předsedkyně Komise Ursula von der Leyen zřejmě podlehl tlaku zemědělské lobby a zákaz zemědělské federace Copa Cogeca.

A to i přesto, že úředníci Komise již provedli všechny příslušné přípravy, hodnocení a konzultace a že návrhy obsahují jasná ustanovení o finanční podpoře, která by zemědělcům pomohla přejít na bezklecové systémy chovu během postupného vyřazování klecí. Toto opatření podporuje i hnutí za lepší životní pohodu (welfare) zvířat, podle kterého by veřejné dotace měly být přesměrovány právě na odměňování zemědělců za přechod na systémy s vysokou úrovní welfare zvířat a šetrnější k přírodě, které jsou prospěšné pro celou společnost.

Chovy nosnic v klecích jsou na ústupu.

Reakce AKČR je jasná a byla vydaná ještě před Velikonoce. „Opatřit si bílá vejce, která jdou snadno obarvit do pestrých jarních odstínů na velikonoční nadílku

pro koledníky bude do budoucna snazší. Čeští chovatelé pokročili v přestavbách na alternativní způsoby ustájení nosnic a musí tomu přizpůsobit i plemena slepic, kterým se ve voliérách daří a vyznačují se právě vejci s bílou skořápkou. Ke konci loňského roku se nacházelo v klecovém typu ustájení 52,4 procenta slepic, zatímco v roce 2017 to bylo 87,5 procenta. Drůbežáři k tomu nutí nová legislativa zakazující klecové chovy již za necelé tři roky, ovšem ne na celoevropské úrovni. To jen přispívá k existenčním starostem drůbežářů, kteří se obávají levných dovozů takzvaných klecových vajec z jiných evropských států jako Polsko nebo dokonce ze třetích zemí, kde nemusí být dodr-



I králíci jsou často chováni v klecích.



Doma chovaní vepří a hlavně bachyně mohou volnost divočákům jen závidět.

žovány v chovech zdaleka tak vysoké standardy kvality jako v Evropě,“ uvedla Barbora Pánková, tisková mluvčí AKČR.

Reakce ochránců je adresná

Příznivci mohou vyjádřit svou podporu sdílením zpráv o právní žalobě na so-

ciálních sítích a označením předsedkyně Evropské komise Ursuly von der Leyen (@vonderleyen).

Eugenie Línková

INZERCE

ZA TŘI ČTVRTĚ HODINY MÁŠ OBDIV CELÉ RODINY.

ŠŤAVNATÁ A VOŇAVÁ
Zapékací
ROLKA

VYROBENO Z JEMNÉ MLETÉHO ČESKÉHO VEPŘOVÉHO MASA.

LEHKA PŘÍPRAVA
Snadné vaření
Z ČESTVÉHO MASA



Požehnaná várka Pilsner Urquell zamířila do Vatikánu

Již potřinácté poslal plzeňský pivovar tradiční velikonoční dar papeži. Celkem 2024 lahví ležáku Pilsner Urquell požehnal 21. března tohoto roku plzeňský biskup Tomáš Holub a spolu s ručně vyrobeným dřevěným soudkem je zástupci Prazdroje odeslali do Vatikánu. Tam ho osobně předají papeži Františkovi při generální audienci.

Papež Lev XIII. dal na radu lékařů a pil plzeňský ležák

Posílání plzeňského ležáku do Vatikánu má svůj původ na přelomu 19. a 20. století, kdy si ho nechal dovážet na doporučení svých lékařů papež Lev XIII. Plzeňský Prazdroj na tuto tradici před lety navázal a letos už potřinácté věnuje papeži u příležitosti Velikonoc část várky plzeňského ležáku. Konkrétně jde o symbolických 2024 lahví Pilsner Urquell, které připomínají aktuální letošící počet. Spolu s nimi pak zástupci pivovaru odeslali do Vatikánu také speciální dřevěný soudek s gravírovaným věnováním, který vyrábějí prazdrojští bednáři. Ti jsou pravděpodobně poslední bednářskou partou pracující přímo v pivovaru na světě.

Dárek k Velikonocům

„Pilsner Urquell vaříme v Plzni už více než 181 let. Během této doby ho měli možnost ochutnat lidé po celém světě, a to prakticky na všech kontinentech. Je

symbolem pivovarnické tradice, která se zrodila v Česku a která šíří dobré jméno českého piva ve světě. Máme radost, že můžeme kousek této tradice představit i Svatému otci ve Vatikánu u příležitosti nadcházejících velikonočních svátků. A to nejen v podobě našeho zlatého ležáku, ale i formou umění našich bednářů,“ říká Václav Berka, vrchní emeritní sládek Plzeňského Prazdroje.

Sládek Václav Berka předá papeži dar Plzeňáků

Generální audienci u papeže proběhne začátkem dubna na Svatopetrském náměstí a za Plzeňský Prazdroj se jí zúčastní sládek Václav Berka, marketingová ředitelka Francesca Bandelli a obchodní ředitel pro Slovensko Martin Grygařík. Součástí návštěvy ve Vatikánu bude také slavnostní setkání s velvyslanci z jiných zemí a nejvyššími pracovníky Vatikánu, které pořádá velvyslanec České republiky při Svatém stolci Václav Kolaja.

Eugenie Línková
foto: Plzeňský Prazdroj



Česku nehrozí další vlna zavírání hospod

Česku už nehrozí další vlna uzavírání hospod, a to ani v důsledku zvýšení DPH na čepované pivo od začátku roku. Uzavřít letos provozovnu plánují pouze dvě procenta provozovatelů. Mnohem více z nich – 11,5 procenta – v rámci optimalizace buď omezí otevírací hodiny (6 procent) nebo sníží počet otevíracích dní (5,5 procenta). A to především v zimních měsících, než přijde hlavní jarní a letní sezóna. Hospody ale, často po vzoru úspěšných podniků, plánují také zavádět novinky a vylepšovat své služby. Ty jim mají pomoci udržet přízeň hostů, nebo přivést nové zákazníky. Vyplývá to z aktuálního průzkumu Plzeňského Prazdroje mezi téměř 3400 hospodami v ČR.

Hospody aktuálně reagují na poslední vývoj, zejména na zvýšení DPH na čepované pivo od ledna letošního roku. Letošní data Dotykačky pro Prazdroj ukazují, že ke zdražení se zatím neodhodlaly zdaleka všechny hospody, 38 procent podniků ceny čepovaného piva ponechalo na stejné úrovni jako loni v prosinci. V průměru tak došlo k navýšení ceny čepovaného piva napříč trhem o 2,80 koruny na půllitr.

Odliv hostů a menší útraty už tolik nestraší hostinské

Pro hospody je klíčové, jak na současnou situaci zareagují zákazníci. Odliv hostů je tím, čeho se nyní hospodští podle průzkumu Prazdroje bojí nejvíce (30 procent z nich), a ruku v ruce s tím jde obava, že lidé budou méně utrácet (24 procent hospodských). „Strach majitelů a provozovatelů hospod, že lidé přestanou chodit na jídlo a pivo, je citelný. Ale začátek letošního roku černé scénáře rozptýlil. Na prodejích piva během prvních měsíců roku vidíme, že setkávání se s přáteli v hospodách je pro Čechy důležité a že nenechají „své“ podniky padnout. Věřím, že tento pozitivní sentiment bude pokračovat i v dalších měsících a naplno se rozvine se začátkem zahrádkové sezóny,“ říká obchodní ředitel Plzeňského Prazdroje Roman Trzaskalík.

Hospodské ale trápí také nedostatek personálu. Necelá pětina provozovatelů (18 procent) má obavu, že pohostinství už není pro zaměstnance tak atraktivní. Proto je téměř desetina majitelů a provozovatelů hospod (9,1 procent) rozhodnutá, že si sami znovu obléknou výčepní zástěru nebo budou pomáhat na place s obsluhou, aby situaci zvládli.

Změny v nabídce jídel a nápojů

Současní hospodští, kteří na trhu zůstali i po nepříznivých spojených s covidem nebo vysokou inflací, ale rozhodně nejsou těmi, kdo by házel flintu do žita. „Mnohem častěji než na jakákoli omezení podnikání sázejí na vylepšení a rozvoj svých služeb, což jim pomůže zachovat přízeň zákazníků

a přivést nové. Novinky letos plánuje zavést téměř 21 procent hospod a restaurací,“ říká Roman Trzaskalík. Nejvíce z nich chystá změny v nabídce jídel a nápojů, další pak plánují pořádat speciální akce pro zákazníky, nebo budou vylepšovat interiéry či exteriéry svých provozů včetně zahrádek.

Podpora investic

Aktivním hospodským Prazdroj výrazně pomáhá. „Celková částka, kterou na podporu hospod v letošním roce máme připravenou, je zhruba 450 milionů korun. Jde o kombinaci investic do výčepního vybavení, sklenic, spolufinancování nových fasád nebo úpravu interiéru. Čím dál větší zájem pak je o naše propracované programy školení personálu i majitelů ve všech klíčových částech jejich podnikání. Hospodští si totiž uvědomují,



Šéfkuchařka z Makra učí kuchaře z hospod v rámci programu tzv. kuchařské akademie i správně vykostovat maso.

že právě kvalita nabídky je to, co rozhoduje o zájmu hostů, a pozitivní příklady hospod, které prošly změnou, je v tom inspirující,“ vysvětluje Roman Trzaskalík.

Pivní gastro akademie

Klíčovým prvkem pomoci Prazdroje je nejpropracovanější školicí program pro hospodské a restaurátory v Česku nazvaný Pivní gastro akademie. Jde o intenzivní dvou denní kurzy pro celé osádky restaurací a hospod. „Naživo majitele a provozovatele učí profesionálové z oboru vše od ekonomiky provozu přes aktuální gastronomické trendy, digitální marketing, vedení lidí až po další oblasti pro co nejlepší fungování restaurace. Výčepní personál pak prochází školením čepování a péče o pivo i komunikace s hosty. Kuchaři se školí v aktuálních kuchařských trendech, v praktických návycích vaření, ve skladbě menu a kalkulaci jednotlivých jídel,“



Správně čepovat pivo není samozřejmostí.



Nejen mladí, ale i lidé v různém věku se mají na ukázkách profesionálů z restaurací co naučit.

říká Libor Jordán, který má v Prazdroji na starost rozvoj partnerských hospod a restaurací. Program vedou špičkoví profesionálové, kuchařskou část například Dominik Unčovský, vítěz národního kola nejprestižnější světové gastronomické soutěže Bocuse d'Or.

Vyšší kvalita služeb

Projekt, za kterým stojí Plzeňský Prazdroj spolu s velkoobchodem makro ČR, má již sedmiletou historii. Za celou dobu jím naživo prošlo zhruba 450 hospod a restaurací, což představuje téměř 1400 profesionálů, kteří se pohybují v gastronomii. Výrazně akceleroval v době po covidu a nyní je o něj velký zájem. „Hospodští zjistili, že jim pomáhá reagovat na velmi rychlé změny na trhu – lidé teď totiž mnohem více zvažují, kde utratit své peníze, a vyžadují stále vyšší kvalitu služeb,“ doplňuje Libor Jordán. Program má prokazatelné výsledky. Po absolvování akademie hlásí hospodští zvýšení prodeje piva o zhruba 10 % (díky proškolenému výčepnímu), 10% úspory nákladů na jídla díky efektivnímu nakládání se surovinami a správně sestavenému menu a také o 23 % více fanoušků na sociálních sítích díky zlepšení digitální komunikace.

Monostranu připravila ve spolupráci s tiskovým oddělením Plzeňského Prazdroje:
Eugenie Línková

Zlato z mezinárodní pivovarnické soutěže putovalo do Humpolce

Z Londýna si nedávno Rodinný pivovar Bernard přivezl doslova hromadu zlata. Jeho piva na tamní degustační soutěži European Beer Challenge 2024 získala čtyři zlaté, tři „dvojitá zlatá“ a k tomu ještě dvě stříbrné medaile. Porotci tu posuzovali stovky vzorků piv z celého světa.

„Výsledek nás samozřejmě velmi těší. Pivovary z celé planety do této soutěže přihlášily stovky piv, a tak každá jedna medaile má svoji hodnotu. Že máme hned devět medailí a mezi nimi i ty úplně nejvyšší, svědčí o tom, že pivo vaříme dobře a má další potenciál, když chut-

ná i daleko za hranicemi,“ řekl k úspěchu piv Bernard vrchní sládek a generální ředitel pivovaru Josef Vávra. Tak zvané dvojitá zlatá, udělané pivům s nejvyšším bodovým hodnocením, získala piva Bernard Desítka, Jedenáctka a nealkoholická Švestka. Další čtyři zlaté medaile porotci udělili Dvanáctce, svrchně kvašeným pivům Bohemian ALE, IPA a také novému nealkoholickému Grepu. Sbíрку doplňu-

jí dvě stříbrné medaile pro Sváteční ležák a Jantarový ležák. S takovým skóre patří Rodinný pivovar Bernard k vůbec nejúspěšnějším účastníkům této prestižní soutěže.

Mezinárodní soutěž European Beer Challenge dává pivovarníkům příležitost soutěžit s neuznanějšími světovými značkami. Všechny ze stovek přihlášených piv jsou anonymně degustovány předními evropskými



Spolumajitel pivovaru Stanislav Bernard byl oceněn jako osobnost marketingu.



obchodníky, aby identifikovali ta nejlepší piva na trhu. Soutěže se mohou účastnit pivovary všech velikostí z jakékoliv země na světě. Rodinný pivovar Bernard v roce 2023 celkem získal 57 různých ocenění, nejví-

ce z degustačních soutěží za pivo. Ocenění získal i pivovar, Návštěvnícké centrum Bernard, Pivní pálenka Bernard, spolumajitel pivovaru Stanislav Bernard byl oceněn jako osobnost marketingu. (egi)

Moderní nový český ležák Proud

Přesně týden před Velikonocemi pokřtil Plzeňský Prazdroj svůj nový ležák Proud s nižším obsahem alkoholu. Na akci nechyběla ani naše redakce.

Oficiální křest se uskutečnil v areálu Staré Elektrárny v Praze Holešovicích a nabídl všem přítomným nevšední zážitek plný překvapení a nečekaných momentů. Celým areálem provázeli přítomné herci, kteří je přenesli z každodenního pracovního shonu do odpočinkové chill zóny, kde si mohli vychutnat Proud, poslechnout dobrou hudbu, pozorovat akrobaty nebo si prohlédnout exkluzivní kolekci tenisek Botas vyráběných v kolaboraci s Proudem.

Ještě než jsme se dostali do hlavního prostoru, museli jsme projít některé části historické budovy a zastavit se na místech, kde najatí herci hrávali krátké scénky. Každý host obdržel při vstupu lahev s pivem Proud a vlastní otvírák. Nové pivo bylo po celý večer dostupné úplně všude a obsluha svědomitě hlídala, aby nikdo z nebyl na suchu. V hlavním prostoru hrála relaxační hudba a klidné atmosféře také velmi pomáhala různá světla, která rozzářila i ty nejtemnější kouty elektrárny. Celým večerem prováděla influencerka Kateřina Klínderová alias Kundosaki. Ta na pódiu odstartovala slavnostní ochutnávku nového ležáku a poté se vydala povídat si s pozvanými hosty.

Pivo pro mladé

Uvedením ležáku Proud chce Prazdroj oslovit nové spotřebitele.

Reaguje tak na měnící se preference mladé dospělé generace a uvádí na trh moderní český ležák s lehkou chutí, nižší hořkostí i obsahem alkoholu. Proud si mohou spotřebitelé vychutnat ze stylových průhledných třetinkových lahví nebo také čepované ve vybraných podnicích. Zajímavostí je etiketa lahve, kdy název Proud můžeme číst stejně, i když láhev obrátíme.

Pivo Proud se svou chutí hodí spíše na letní popíjení. Také nijak zvlášť nezatěžuje žaludek, takže se ho dá vypít poměrně dost za krátkou dobu. Dokáže být ale velmi zrádné, protože i když se snadno pije, pořád obsahuje alkohol, takže lidé musí i tak odhadnout míru. Chuť Proudů je ale opravdu velmi zrádná a hořká chuť piva je obohacena také lehkým nádechem ovoce.

Změny v konzumaci piva

Ležák plzeňského typu je u nás stále nejoblíbenějším alkoholickým nápojem. Výzkum od agentury Kantar ukázal, že ho v Česku preferuje 61 procent dospělých spotřebitelů. Zároveň ale naznačil, že roste skupina především mladých dospělých, kteří tradiční pivo pijí méně než dříve. Zatímco v roce 2015 si ho alespoň jednou měsíčně dalo 56 procent spotřebitelů ve věku 18 až 30 let, v loňském roce to bylo již jen 44 procent. Důvodů pro



Průsvitná láhev piva Protiproud

změny v konzumaci je několik. Kvalitativní studie Crystal ball provedená společností Simply5, ukázala, že pro mnohé mladé dospělé je překážkou vysoká hořkost piva nebo pocit plnosti po napití. Pivo tak pro ně přestává být samozřejmou volbou a začínají konzumovat i jiné nápoje, například sladší koktejly a další ochucený alkohol.

„Zatímco u starších spotřebitelů vidíme, že stále více preferují hořká piva a speciály, u mladší generace dospělých sledujeme pravý opak. Tito spotřebitelé vyhledávají lehčí, méně hořké nápoje s nižším obsahem alkoholu. Zároveň si ale s konzumací spojují zážitky a očekávají, že to, co pijí, a s čím se navenek ukazují, bude dobře vypadat. Ať už se jedná o lahvičku, kterou si vezmou do ruky, nebo způsob, jakým jim bude pivo naservírováno v jejich oblíbeném podniku. To všechno jsou aspekty, které jsme při plánování a uvádění nového ležáku zohledňovali,“ vysvětluje marketingový manažer premiových piv Prazdroje Jakub Marek.

Nízká hořkost i obsah alkoholu

Nový ležák Proud se vyznačuje nízkou hořkostí, konkrétně 18 IBU, přičemž obvykle mívají české ležáky hořkost vyšší než 30 IBU. Díky nižšímu stupni prokvašení nabízí pouze 3,9 procenta alkoholu. I proto je pro něj charakteristická chuťová plnost a dobrá pitelnost typická pro český ležák. K dostání bude převážně ve vratných třetinkových lahvích vyrobených z čirého skla. „Při vaření nového ležáku jsme použili

moderní chmelový produkt, díky němuž chuť pivo nepodléhá negativním vlivům světla a můžeme ho nabízet v krásné průhledné lahvi,“ dodává Jakub Marek.

Symbol pivního trhu pro mladé dospělé

Nový ležák Proud vznikl ve spolupráci s Lenkou Strakovou, vrchní sládkovou stejnojmenného experimentálního pivovaru, který v areálu plzeňského pivovaru sídlí od roku 2020. „Po společném ladění receptury a spotřebitelských testech přicházíme na trh s pivem, které by se mělo stát symbolem pivního trhu pro mladé dospělé. Novým proudem českého pivovarnictví. V blízké budoucnosti navážeme na tento nový ležák dalšími zajímavými stylovými pivy pod značkou Proud Experiment, jejichž chuťový profil bude stejně jako u nového ležáku lehký a dobře pitelný. Tato piva budou dostupná v čepované variantě ve vybraných podnicích a na festivalech,“ naznačuje

plány značky Jakub Marek. Experimentální pivovar Proud, který od svého vzniku v roce 2020 nabídl více než 50 druhů piva z řad stálých a sezónních limitovaných edic, bude nyní sloužit jako místo, kde se experimentuje s pivem v celé jeho šíři. Od lehkých pitelných piv se zajímavými prvky v chuti pro novou generaci spotřebitelů, pod značkou Proud, až po pivní speciály pro pivaře pod novou značkou Elektrárna.

Spolupráce Proudů s firmou Botas

Jedním z bodů večera bylo také předvedení oficiální spolupráce Proudů a obuvnické firmy Botas. Co mají pivo Proud a nové Botasky společného? Jsou dílem dvou tradičních českých love brandů – Plzeňského Prazdroje a Botasu – a oba teď obrací proud. S firmou Botas to nevydávalo moc dobře, nacházela se na pokraji zániku, ale díky šikovnosti Víta Staňka a jeho týmu se podařilo značku zachránit, dát jí novou energii, přitáhnout k ní mladou generaci. Proud zase vnáší do českého pivního trhu něco nového, co není v české pivní kultuře tak obvyklé. V tom našly obě značky společnou řeč a vytvořily kolekci moderního stylového oblečení a tenisek. „Pivovarský průmysl a ševcovina byla součástí novodobé historie naší republiky. Byli bychom rádi, kdybychom se dobrým pivem a dobrou obuví mohli pyšnit i v budoucnu. Proto nám tahle spolupráce dává smysl a rádi v ní budeme pokračovat,“ říká CEO značky Botas Vít Staňk.

Bohumil Brejžek



Zaplněný sál Staré elektrárny

Ženy mají o práci v pivovarnictví zájem

Český svaz pivovarů a sladoven (ČSPS) uspořádal v polovině března v Andělském pivovaru na Smíchově tiskovou konferenci nazvanou **Ženy v pivovarnictví: jiný úhel pohledu**. Jejím tématem byly ženy - pivovarnice a jejich přínos oboru.

ČSPS na akci představil sedm inspirativních žen, které v oboru pracují na různých pozicích jako například manažerka kvality či podsládková. Ještě předtím ale výkonný ředitel Českého svazu pivovarů a sladoven Tomáš Slunečko seznámil přítomné novináře s výsledky kvalitativního průzkumu mezi českými školami, kde se dá v oboru využit. Předmětem průzkumu bylo především, kolik žen tyto obory studuje, zda čelí nějakým překážkám, a jak to vypadá s jejich uplatněním po studiu.

Ředitelka pivovaru. Podsládková. Manažerka kvality. Vaříčka. Slova, na která čeští pivaři možná nejsou zvyklí a měli by být. Za posledních dvacet let ztelně narostl podíl žen studujících technologii výroby piva i těch, které vaření piva zasvětily svou kariérou. Největší bariérou pro vstup žen do pivovarnictví jsou často obavy a strach. Naopak motivací je pozitivní inspirace, říkájí v anketě ČSPS zástupci škol, které nabízejí studijní obory související s pivovarnictvím. I proto ČSPS na inspirativní příběhy pivovarských žen upozorňuje v rámci projektu Kde se pivo vaří.

Zájem žen o pivovarnictví roste

Ženy mají v pivovarnictví silnou stopu a tradici. Účast žen u vaření piva je historicky doložená už z dob před čtyřmi tisíci lety v Mezopotámii – je tedy nezpochybnitelné, že prvními „sládky“ byly právě ženy. Do poloviny 18. století zastávaly v Evropě většinu pozic sládkových, což se změnilo až s příchodem průmyslové revoluce. Následně byl dlouhou dobu obor doménou mužů, v posledních letech ale opět roste zájem žen o pivovarnické povolání. Zatímco dříve pracovaly ženy v oboru výhradně v laboratořích, dnes už řadu z nich běžně na-

jdeme i na technologických pozicích.

Pivovarnictví jako studijní obor

V České republice se dá pivo jako obor studovat na Střední průmyslové škole Podskalská, na Vysoké škole chemicko-technologické v Praze a na brněnské Mendelově univerzitě. Podle ankety mezi zástupci těchto škol se zájem žen o studium zvedl.

„Zhruba před dvaceti lety u nás studovaly pouze jednotky dívek, maximum bylo tak pět na třídu. Dnes už je jich kolem třetiny, v některých ročnících i téměř polovina,“ uvádí Václav Krátek, ředitel školy VOŠ, G, SPŠ a SOŠ Podskalská. Zvýšený podíl žen v „pivovarských“ oborech a jim příbuzných dosahuje průměrně 30–60 procent, potvrzuje také Tomáš Gregor, vedoucí Ústavu technologie potravin Mendelovy univerzity, který říká: „V našich studijních programech jako je Technologie potravin v posledních deseti letech převažují ženy, je jich více jak 60 procent. V novém bakalářském oboru Pivovarství a sladařství je polovina žen.“

Nejčastěji studenti a studentky sní o pozici sládky či podsládky. Ženám se dobře daří zejména na pozicích, kde je potřeba hodnotit senzorycké vlastnosti piva. „Obecně ženy mají lépe vyvinuté schopnosti pro senzorycké hodnocení, jsou obecně pečlivější, některé z nich jsou velmi kreativní,“ dodává profesor Pavel Dostálek z Ústavu biotechnologie VŠCHT Praha. Největší bariérou pro ženy při zvažování kariéry v oboru představuje strach. Ten může být z většího zastoupení mužů v praxi, z náročnosti kombinace kariéry a rodinného života a fyzické práce, na kterou žena nemusí stačit. Situace se naštěstí za poslední roky zlepšila, alespoň ze zaměstnavatelského hlediska.



Jana Boráková, podsládkyně Městského pivovaru Havlíčkův Brod



Ředitel ČSPS Tomáš Slunečko

„Zaměstnavatelé si dnes uvědomují, že především ženy řeší, jak sladit kariéru a rodinný život. Snaží se jim tuto dvojroli – matka a zaměstnanec – ulehčit, například flexibilnějším úvazkem. Stejná snaha platí pochopitelně i při studiu,“ popisuje profesor Dostálek.

Pivo už není dominantí mužů

Jak se žena v ryze mužském světě - za jaký je výroba piva považována - může prosadit? „Myslím si, že pivo není dominantí mužů a to ani v Čechách a na Slovensku,“ říká nejvýše postavená žena v českém pivovarnictví Drahomíra Mandíková, ředitelka firemních vztahů Asahi, a pokračuje: „Vezměte si, že více než polovina prezidentů evropských svazů pivovarů jsou prezidentky, prezidentky pivovarských svazů máme i v Čechách a na Slovensku. Navíc, když se podíváte, jak se čeští a slovenští pivovarníci učili dělat pivo, tak na Slovensku vede fakultu chemické technologie Slovenské technické univerzity docentka Šmogrovičová a v Čechách byla největší pivovarskou osobností posledních desetiletí zesnulá profesorka Gabriela Basařová.“

Příklady úspěšných žen v oboru je v posledních letech dost a v rámci studia jsou tyto příklady viditelné, což pomáhá vzbudit zájem uchazeček. Ne všechny ženy ale začínají svůj pivní příběh na škole, některé se na své současné pozice dostaly ji-

nou cestou. Kariérní příběhy sedmi z nich představil ČSPS na tiskové konferenci.

Jana Boráková, podsládková, Městský pivovar Havlíčkův Brod

Jana vystudovala kvasnou technologii na střední průmyslové škole potravinářské na Slovensku, odkud se přestěhovala na Vysočinu, kde našla kromě práce i lásku. Po mateřské nastoupila do nově otevřeného pivovaru v Chotěboři. Z celého výrobního procesu ji vždy nejvíce bavila filtrace, kde je potřeba multitaskovat. Netrvalo dlouho a stala se podsládkovou. Z Chotěboře zamířila na stejnou pozici do pivovaru Rebel, v němž zodpovídá za poslední fázi výroby piva, tedy filtraci a stočení piva do obalů. Kromě filtrace řídí provoz stáčekých linek, stará se o nákup surovin potřebných ke stáčení, rozděluje a kontroluje práci svého týmu. „My ženy jsme v pivovarském oboru stejně dobré jako chlapi,“ říká Jana Boráková.

Klára Konupčíková, ředitelka pivovaru Starobrno

Klára vystudovala obor pivovarství a sladařství na Vysoké škole chemicko-technologické v Praze, záhy poté se ale přestěhovala za svým partnerem, nyní manželem, do Brna. Tam bydlela přímo naproti pivovaru, v němž také požádala o práci, a už v něm zůstala. Zprvu začínala jako pomocná dělnice, kdy myla kádě, vyhazovala mláto a chystala suroviny na dal-

ší várku. Poté se přesunula na varnu a odtud zamířila do stáčírny. Po mateřské nastoupila na pozici bezpečnostní koordinátorky, na níž měla kromě bezpečnosti práce na starost i zavádění standardů skupiny Heineken. Táhlo jí to ale zpět do výroby, takže se vrátila k brewingu, tedy na místo, kde se pivo vaří, kvasí a filtruje. Stala se vedoucí výrobního úseku a nakonec i sládkovou. Od loňského léta je ředitelkou pivovaru. „Jako ředitelka pivovaru občas slyším pochybnosti o tom, zda práci jako žena zvládnou,“ svěřuje se Klára Konupčíková.

Olga Novotná dos Santos, vedoucí centrální laboratoře Pivovary Lobkowicz Group

Olga vystudovala na Mendelově univerzitě v Brně obor chemie a potravinářská technologie, který zahrnuje i pivovarnictví. Že se bude věnovat zrovna českému pivu zjistila až ve skotském Edinburghu. Po pěti letech doktorského studia na Heriot-Watt univerzitě, kde se zabývala senzoryckými kvalitami piva, se vrátila zpátky do Čech i s manželem a přijala nabídku na pozici kontrolorky kvality v Pivovarech Lobkowicz, pro něž už pracuje patnáctým rokem, nyní je vedoucí centrální laboratoře v Protivíně a na starost má také laboratoře ve všech ostatních pivovarech společnosti.

Kromě vedení pracovníků zastřešuje celou pivovarskou legislativu, kontroluje kvalitu vzorků a podílí se i na vývoji nových produktů. „Pivovarnictví je už moje vášeň a chtěla bych u něho zůstat,“ říká Olga Novotná dos Santos.

Michaela Piekarová, manažerka bezpečnosti a kvality, Pivovary Staropramen

Michaela vystudovala obor ochrana životního prostředí v metalurgii na Vysoké škole báňské v Ostravě. V pivovarech Staropramen zastává hned dvojí roli – jednak jako manažerka bezpečnosti práce a ochrany životního prostředí, jednak jako manažerka kvality piva. Kromě dvou pozic kombinuje také dvě místa působení, a to ve Staropramenu v Praze a Ostravě. Michaela mimo jiné zodpovídá za vytvoření bezpečného pracovního prostředí pro zaměstnance a také za to, že výsledky jejich práce bude dob-

ře chutnat. „Pracuji na pozici, kterou v pivovarech většinou zastávají muži,“ uvádí Michaela Piekarová.

Johana Potužníková, specialista na řemeslná piva, Budějovický Budvar

O pivo se začala Johana zajímat v Kanadě, kde objevila odlišné pivní styly. Když se po roce a půl vrátila domů, v Česku se už rozjížděl boom minipivovarů. Začala pracovat jako provozní hospody v branickém Zemském pivovaru. V roce 2019 začal Budvar spolupracovat s minipivovary a do jejich společného projektu se zapojila i Johana. Nyní pracuje jako craft beer specialist, tedy specialista na řemeslná piva, což je v oboru neobvyklá pozice. S minipivovary sdílí místo na svých pípách, poskytuje jim kvasnice, pořádá pro ně odborné přednášky, a především s nimi vaří limitované edice pivních speciálů. „Jsem nadšená z toho, jak může spolupráce mezi velkým a malým pivovarem fungovat,“ říká Johana Potužníková.

Eva Sýkorová, manažerka kvality, Plzeňský Prazdroj

Eva plánovala po gymnazijních studiích jít na medicínu, letní brigády v pivovaru však změnila její rozhodnutí. Vystudovala Vysokou školu chemicko-technologickou a po studiu nastoupila do Praždroje, kde působí už tři dekády. Začínala v mikrobiologické laboratoři a prošla si zaškolovacím kolečkem. Starala se třeba o chod sektoru kvasnic. Později pracovala jako vedoucí výroby v Gambrinusu, kde řídila provoz varny a CK tanků. Po mateřské se stala vedoucí varny v Praždroji. Nyní jako manažerka kvality řídí práci všech čtyř laboratoří, kde se provádějí kontroly všech surovin, meziproductů a výsledných produktů. Věnuje se také bezpečnosti potravin. V neposlední řadě komunikuje se zákazníky. „Nejtěžší na mé práci není kontrolovat kvalitu piva, ale komunikovat se zákazníky,“ je přesvědčena Eva Sýkorová.

Šárka Šajnerová, vaříčka, Tradiční pivovar v Rakovníku

Šárka zasvětila svou kariéru rakovnickému pivu, ačkoliv jejím původním vysněným povoláním bylo knihovnictví. Po absolvování pivovarského učiliště v Plzni nastoupila do pivovaru v Rakovníku. Šest let dělala mlynářku, tedy mlela slad. Zalíbilo se jí ve varně, kde má na starost činnost jako rmutování, cezení a zahřívání sladiny do varu a obsluhuje chmelovar. Dohlíží také na zpracování mláta. Její práce tak má vliv na to, jak bude pivo chutnat. Mimo jeho vaření někdy provází návštěvníky při prohlídkách pivovaru, ve kterém pracuje už 34 let. Vzhledem ke svým zkušenostem zaučuje nové vaříče. „Kariéru jsem začala kutálením sudů do stáčírny,“ říká se smíchem Šárka Šajnerová.

Bohumil Brejžek



Pohled do sálu, kde se konala tisková konference.

Více než 1200 medailí získali vloni naši vinaři ze světa

Uplynulý rok 2023 se zařadil na přední příčky mezi roky, kdy bylo o moravských a českých vínech hodně a jen v dobrém slyšet ve světě. Ze zahraničních mezinárodních soutěží vín si přivezla úctyhodných 1275 medailí, potřetí tak překročila magickou hranici tisíce medailí, podruhé dokonce posunutou hranici 1200. Opět se tak potvrdila jejich vysoká kvalita a stále rostoucí obliba i za hranicemi naší země. Účast na soutěžích dlouhodobě podporuje Vinařský fond.

Mezi oceněními se objevily nejen zlaté (509), stříbrné (511) a bronzové (167) medaile, ale také fantastických 63 velkých zlatých a 13 platinových medailí udělovaných jen skutečně mimořádným vínům. Medailové zisky pak korunovalo 12 titulů šampiona, tedy ocenění pro vína, která buď celkově, nebo ve svých kategoriích nenašla na soutěžích konkurenta.

„Loňský rok byl opět z pohledu ocenění na mezinárodních soutěžích vín pro moravská a česká vína bezesporu velmi úspěšný. To je dobře nejen jako potvrzení světové kvality našich vín, ale hlavně to podporuje stále silnější exportní ambice našich vinařů. Nedařilo se pouze v Evropě, kam náš export míří nejčastěji, ale také v Americe, Asii nebo Africe,“ komentoval tak další velmi úspěšný rok Mgr. Zbyněk Vičar, ředitel Vinařského fondu. „Velmi potěšující pak je, jak často bodovaly naše tradiční odrůdy jako je Müller Thurgau, Ryzlink rýnský a Veltlínské zelené mezi bílými víny a Frankovka a Svatovavřínecké mezi červenými, tedy vína nejtýpější pro náš region, která nejsou v zahraničí tolik zažitá.“

Nejprestižnější soutěže světa jsou pořádány pod pa-

tronátem OIV (Mezinárodní organizace pro révu a víno) nebo spadají pod hlavičku VINO FED (Světová federace významných mezinárodních soutěží vín a destilátů). V porotách zasedají přední světoví degustátoři, představitelé UIOE (Mezinárodní unie enologů) a jiní významní a uznávaní odborníci z oboru. Zejména na účast na těchto nejprestižnějších mezinárodních soutěžích, ale i na řadu dalších dlouhodobě přispívá Vinařský fond. Vedle příspěvku na startovní hradí také náklady na dopravu soutěžních vzorků po celém světě. Účast moravských a českých vín pak organizačně zajišťuje Národní vinařské centrum, část soutěží pak také iniciativa Winesupplier.com (dříve redakce časopisu SOMMELIER).

Největší úspěchy 2023:

Šampioni: Hned 5 šampionů, tedy nejlepší vína svých kategorií, si odvezli moravští vinaři z mezinárodní soutěže bílých vín **Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg** a 3 (z celkově 7 udělených) ze slovenské soutěže **Movina Prešov**. Dařilo se také na americké půdě, kde si po jednom šampionovi připsali na soutě-



Lahve vína v národních barvách

žích **Great American International Wine Competition** a **Texas International Wine Competition**. **Absolutním šampionem** soutěže se pak stalo moravské víno na soutěži **Cool Climate Wine Awards** v Polsku a německé **PIWI International Wine Challenge**.

Platinové medaile: Z padesáti udělených platinových medailí pro vína celého světa jich na soutěži **Great American International Wine Competition** v New Yorku hned třináct putovalo na Moravu.



Degustace s hodnocením

Velké zlaté medaile: Celkem 15 velkých zlatých, nejvíce ze všech soutěží, získali naši vinaři na soutěži **Texas International Wine Competition**, 12 pak na **San Francisco International Wine Competition** a 9 na pařížské **Vineries Internationales**. **Nejvíce medailí:** Největší úspěch v počtu obdržených medailí zaznamenala moravská a česká vína tradičně ve Vídni na soutěži **AWC Vienna**. Odvezla si odtud neuvěřitelných **302 medailí**. Včetně Ocenění dobré kvality („Seal of Approval“) ale získali dokonce úctyhodných celkových 349 ocenění. Na této soutěži také dosáhli největšího počtu zlatých medailí – 93.

Další zajímavá ocenění: Nejlepším vínem soutěže

Cool Climate Wine Awards byla vyhlášena Pálava slámové víno 2021 z vinařství Réva Rakvice. Zajímavostí je, že stejné víno, ovšem ročníku 2020, obsadilo v loňském roce na soutěži druhé místo. Na celkově druhém místě soutěže se pak umístilo Rulandské modré výběr z hroznů 2018 z vinařství Vinselekt Michlovský.

Nejlepším enologem v kategorii tichá vína byl na soutěži **Bacchus Madrid** vyhlášen Jiří Toman, hlavní enolog a sklepmistr B\V Vinařství z Milotic u Kyjova. Stejněho ocenění se mu dostalo již v roce 2021. Mimořádným oceněním, uděleným speciálně k 25. výročí založení soutěže **Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg** pro původní odrůdu vyšlechtěnou v dané

zemi (Cépage autochtone), se pak může pyšnit Pálava Maidenburg 2022 z vinařství Reisten v Pavlově.

Charitativní soutěž **Great American Wine Competition** udělila zvláštní grant vinařství Dvůr pod Starýma Horama z Boršic ve výši 500 USD, kterou vinařství věnovalo hospici paliativní péče PAHOP v Uherském Hradišti.

Dalších 22 ocenění si připsala moravská vína na mezinárodní soutěži Ryzlinků rýnských, německé **Best of Riesling**. Hodnocení soutěže je velmi přísné a ocenění se uděluje pouze vínům, která dosáhnou alespoň 87 bodů. Moravská vína zde získala hned 3x úctyhodných 92 bodů, 1x 91 a 2x 90 bodů.

Eugenie Línková

Frankovka jako nenápadná stálice moravských vinic

Ve vzdělávacím duchu se koncem února 2024 po celý den konal v hotelu Kraví Hora v Bořeticích seminář na téma „Frankovka – stěžejní odrůda nejen regionu Modré hory“. Odpoledne na zajímavý seminář navázala konference pro someliéry o vínech VOC Modré hory. Seminář nám představil Lukáš Stávek, zástupce DSO Modré Hory & VOC Modré hory, z.s.

Jako první přítomné velmi zaujal svým vyprávěním místní rodák a historik Zeno Čižmár. Ohlédnutím za historií obcí v regionu vzpomněl tak zvaná horenská práva. Hovořil především o vlastnických vztazích a právech v minulosti. Nastínil také vývoj novodobé legislativy posledních 100 let.

Neprodleně pak pokračoval odbornou přednáškou ing. Mgr. Jiří Nečas na téma Geologická specifika modrohorského území. Jako odborník na dané téma vysvětlil geologický vývoj území celé Moravy a následně se zaměřil, a více do hloubky, rozebral specifika regionu Modré hory. V krátkosti představil připravovaný projekt charakterizace jednotlivých vinařských tratí při uvažovaném budování celistvého apelačního systému v České republice.

Rakouští vinaři kladli důraz na péči o půdu

Následovala přednáška Herberta Triebaumera. Zástupce několika generačního vinařství z rakouského Rustu v Burgenlandu hovořil o holistickém přístupu v pěstování révy vinné. Zaměřil se především na péči o půdu jako nejdůležitější faktor kvality výsledného vína. Představil také typické reprezentanty vína odrůdy Frankovka tohoto regionu.

Dolnokounické podloží

Představení dolnokounické Frankovky se zhostil, i její ochutnávku erudovaně komentoval odborník na apelace ing. Libor Nazarčuk. Rozebral dolnokounické podloží, specifika zdejší Frankovky a pokusil se nastínit rozdíly mezi Frankovkou dolnokounickou a modrohorskou.



Seminář k frankovce se setkal s velkým zájmem.

Následně zakončil dopolední cyklus přednášek Jan Stávek s technologickou degustací frankovek vyrobených v nádobách z různých materiálů a představil současné trendy ve stylech této odrůdy, které se do České republiky dostávají z okolních vinařských států, a je třeba se na ně ohlížet.

Řízená degustace devíti červených vín

Odpolední konferenci s řízenou degustací vín zahájil manažer DSO Modré Hory a tajemník VOC Modré hory Lukáš Stávek s představe-

ním regionu a marketingovým trendem zaměřeným na zahraniční příliv turistů z Polska a Slovenska, zároveň i poukázal na cílené oslovení trhu s vínem v těchto zemích.

Následně proběhla řízená degustace devíti červených vín různých ročníků odrůdy Frankovka, zaříděných v apelaci VOC Modré hory, určená konferenčně nejen pro someliéry. Vše se konalo pod taktovkou uznávaného someliéra ing. Libora Nazarčuka. Ten vyzdvihl jednodušnost vín Frankovek vyráběných ve VOC Modré hory.

Při semináři se vyměňovaly názory odborníků

Celý den i v průběhu degustací účastníci věcně diskutovali nad degustovanými víny a okořenili svými dotazy i názory probíraná témata. „Věříme, že tato vzdělávací setkání vinařů jsou vždy velkým přínosem pro všechny účastníky. Celodenní seminář s podporou Vinařského fondu organizuje Svazek obcí Modré hory ve spolupráci s VOC Modré hory z.s.“ uzavřel své průvodcovství během semináře k frankovkám Lukáš Stávek.

Eugenie Línková



Není ale frankovka jako frankovka, ví o tom své vinaři-specialisté.

Ohlédnutí za Zelinářskými dny a pozvánka na další příští rok



Ve dnech 29. a 30. ledna se při letošních Zelinářských dnech konala odborná konference pro profesionální pěstitele zeleniny a pro všechny, kteří se o sektor pěstování zeleniny aktivně zajímají. Mottem letošního ročníku byly praktické zkušenosti s prvním rokem nasazení Společné zemědělské politiky EU pro roky 2023 – 2027.

Podle informace mediální odbornice Zuzany Příbylové ze ZÚČM se konference zúčastnilo téměř 330 odborníků převážně z řad profesionálních pěstitelů zeleniny.

Zelinářské dny 2024, pořádané Zelinářskou unií Čech a Moravy z.s. (ZÚČM) nejen pro své členy, se konaly v kongresovém centru Jezerka na Seči pod záštitou ministra zemědělství Marka Výborného. Ten se také osobně konference zúčastnil a v rámci setkání s pěstiteli diskutoval o aktuální si-



Se zájmem sledovali účastníci panelovou diskusi.



Ing. Monika Nebeská, předsedkyně ZÚČM moderuje panelovou diskusi.



Robot pro plečkování před vstupem do kongresové budovy

tuaci a problémech v sektoru pěstování zeleniny.

Konferenci zahájila předsedkyně ZÚČM Ing. Monika Nebeská úvodním slovem, v němž vyzvedla hlavní body loňské zelinářské sezóny a očekávání pěstitelů pro letošní rok. Následně se ujal moderování panelové diskuze s představiteli státní správy a zemědělci. „V rámci diskuze jsme se s partnery zemědělci i zástupci státní správy shodli na tom, že tuzemská zelenina

má v ČR rozhodně své místo. Diskuzí se pak prolínaly tři zásadní momenty, potřebné pro budoucnost zelinářského sektoru. Jsou jimi: rovné podmínky pro české zelinářství, aktivní komunikace se spotřebiteli, pro které se naše zelenina pěstuje, a v neposlední řadě spolupráce a sdílení informací mezi námi všemi, kteří jsme se zemědělstvím a zelinářstvím spojili.“ shrnuje výstupy dopoledního diskuzního bloku Monika Nebeská. Do této netradiční

a pro účastníky atraktivní části konference se poté se svými dotazy zapojili i pěstitelé.

Odborný odpolední a úterní program obsahoval praktické informace pro pěstitele ve vztahu k hlavnímu tématu letošního konference, závěry z výzkumu a také novinky z oblasti nejmodernějších technologií a vstupů pro zelinářskou praxi. Tradiční součástí Zelinářských dnů bylo také setkávání pěstitelů s dodavateli potřeb a služeb. Podrobněji jsme o akci informo-

vali v minulém čísle Agrárního a Potravinářského obzoru.

Přehled přednášejících a jednotlivé prezentace letošního ročníku konference naleznete na webu ZÚČM.

Zelinářská unie Čech a Moravy zve zájemce z řad profesionálních pěstitelů zeleniny a další odborníky z oblasti služeb a techniky na příští Zelinářské dny. Dvoudenní konference se bude konat ve dnech 27. - 28. ledna 2025 v kongresovém centru Jezerka, Ústupy, Seč. (zk)

Likérka Fruko-Schulz opět v českých rukách

Novým majitelem jindřichohradecké likérky Fruko-Schulz se stal Český hospodářský holding. Nahradil skupinu ruských akcionářů. Nový majitel vlastní 100 procent akcií. Ředitelem společnosti zůstává bývalý jednatel Josef Nejedlý. Fruko-Schulz chce pokračovat především ve výrobě alkoholických nápojů, ale chystá i nové produkty.

Jednatel jindřichohradecké společnosti se stal Radek Bukovský, který je majitelem Českého hospodářského holdingu. „Vlastní několik firem a zaměřuje se na strojírenství,“ řekl Nejedlý. Ruští akcionáři ze skupiny Ladoga drželi 90 procent společnosti. Zbýlých deset procent pa-

třilo Nejedlému, který je také prodal.

Počítá se s návratem partnerů a e-shopů

„Transakci jsme dokončili a nyní byla zanesena i do obchodního rejstříku. Posun je podle mě velmi radikální



Výrobní závod likérky Fruko-Schulz



O výrobky společnosti je stále zájem.



Česká klasika rumu tuzemáku s plachetnicí

a pozitivní a mohl by otevřít prostor pro partnery, kteří o nás ztratili zájem kvůli tomu, že majitelé pocházeli z Ruska,“ uvedl Nejedlý.

Kvůli ruským majitelům ukončily s likérkou spolupráci e-shopy Mall.cz, Alza.cz, skončili i velcí odběratelé jako řetězec Ahold nebo firma Lagardere. Spolupráci ukončila i financující banka Moneta Money Bank, u níž byla likérka téměř 25 let.

Nejedlý uvedl, že ve firmě by se nic zásadního měnit nemělo. Týká se to i zhruba osmi desítek zaměstnanců, kteří v likérce pracují. „Svolal jsem si je a ujistil je, že vše

pokračuje, a věřím, že nový majitel je pro nás pozitivní řešení,“ řekl ředitel.

Rum s plachetnicí jako symbol likérky

Likérka navazuje na tradici firmy Moritz Schulz, jež ve městě od roku 1898 vyráběla ovocná a dezertní vína. Po znárodnění v roce 1948 spadl podnik pod skupinu Jihočeská Fruta. V roce 1993 vznikla společnost Fruko-Schulz. Nejznámějším produktem je jindřichohradecký rum s etiketou plachetnice. Jde o výrobek, jenž má na trhu tradici několik

desetiletí. Likérka však dodává na trh i jiné alkoholické nápoje. „Chystáme rozšíření portfolia. Například bychom se rádi vrátili k výrobě sirupů, kterou jsme před lety na přání bývalého majitele opustili,“ řekl Nejedlý.

V roce 2022 skončila likérka ve ztrátě po zdanění 1,2 milionu Kč. Tržby z prodeje výrobků, služeb a zboží měla 264,8 milionu, vyplývá z výroční zprávy. Za loňský rok čeká zisk kolem deseti milionů Kč. (egi)

Ptačí chřipka byla potvrzena i v hale s genetickým zdrojem nosnic

Nákaza byla potvrzena uprostřed března v rámci ohniska ptačí chřipky v komerčním chovu drůbeže společnosti Líheň Studenec v hale s 13 000 nosnicemi. Část z nich se řadí do takzvaného genetického zdroje. Ptačí chřipku H5N1 potvrdilo vyšetření v národní referenční laboratoři – Státním veterinárním ústavu v Praze. Vzhledem k tomu, že nákaza pronikla i do této části chovu, bude nutné utratit i nosnice v této hale.

Pro vysokou hodnotu chovu nosnic uplatnila v polovině února při vyhlášení ohniska ptačí chřipky Státní veterinární správa (SVS) výjimku právě na zmíněnou halu s chovatelsky významným genetickým zdrojem nosnic, která v tu dobu nebyla nákazou zasažena. Od té doby se pravidelně monitoroval zdravotní stav drůbeže a probíhalo opakované vyšetřování vzorků z chovu na ptačí chřipku.

„Přes veškerou snahu o zachování tohoto cenného chovu bohužel nyní vyšetření potvrdilo, že nákaza pronikla i do haly s genetickým zdrojem, takže bude nutné přistoupit k utracení. Z 15 vyšetřovaných vzorků uhynulých kusů drůbeže jich byla nákaza potvrzena u 12. Utracení slepic v hale začne zítra,“ uvedl

ústřední ředitel SVS Zbyněk Semerád. Před 14 dny muselo být na stejném hospodářství ze stejného důvodu usmrceno zhruba 11 500 nosnic v rozmnožovacím chovu.

„Chovatelům poskytneme podle zákona kompenzaci za nutnou likvidaci chovu, jde o mandatorní výdaj. Bohužel, v takové situaci není možné chov zachránit a je nutné co nejdříve zabránit dalšímu šíření nákazy. Pro letošek máme pro tyto účely na odškodnění chovatelů připravených 240 milionů korun, v případě zhoršení epidemie bychom požádali o navýšení rozpočtu,“ řekl ministr zemědělství Marek Výborný.

Ve Vanči byl virem zasažen šlechtitelský, prarodičovský a rodičovský chov kura domácího nosného typu o 13 000



Nákaza se nevyhýbá ani volně žijícím ptákům a chovům uprostřed zeleně.

kusech, z toho je 2 500 kusů zařazeno v genetických zdrojích. Je to cenná drůbež, která je výsledkem dlouhodobé šlechtitelské práce. Ve srovnání s cenou běžných užitkových slepic v chovech s produkcí konzumních vajec je chovná hodnota asi 7x vyšší. Výše odškodného proto bude odpovídat této vyšší hodnotě.

Šlechtitelský a rozmnožovací chov kura domácího v podniku Líheň Studenec, s.r.o., je na velmi vysoké úrovni, obdobný chov v jiných evropských zemích není, a drůbež z tohoto chovu je známá v Evropě, Asii i Americe.

„Od začátku letošního roku SVS eviduje pět ohnisek vysoce patogenní ptačí chřipky

subtypu H5N1 v komerčních velkochovech drůbeže a 21 ohnisek v nekomerčních malochovech. Vedle toho se ptačí chřipka letos objevila také u volně žijících ptáků, a to v šesti případech,“ doplnil informaci tiskový mluvčí SVS Petr Vorlíček

V souvislosti s aktuální vlnou ptačí chřipky Státní veterinární správa opětovně vyzývá chovatele drůbeže, aby důsledně dodržovali pravidla biologické bezpečnosti, zejména aby bránili kontaktu drůbeže s volně žijícími ptáky, kteří jsou zdrojem nákazy.

Monostranu ve spolupráci s SVS připravila: Eugenie Línková

Africký mor prasat na Liberecku

Není to jen ptačí chřipka, co trápí naše chovy. Je to nadále i mor prasat a stejně jako u prvně jmenované choroby se nevyskytuje samozřejmě jen u nás. Státní veterinární správa (SVS) v souvislosti s vývojem nakažové situace upravuje hranice uzavřených pásem vytýčených na Liberecku z důvodu výskytu afrického moru prasat (AMP) v tamní populaci divokých prasat. Do tzv. uzavřeného pásma II, tedy oblasti s výskytem nákazy, nově přibýlo 14 katastrálních území o celkové výměře necelých 10 000 ha. Naopak území uzavřeného pásma I se rozšířilo o 13 katastrálních území o rozloze přes 4 600 ha.



Změny jsou reakcí na případ z 8. března, kdy byla nákaza potvrzena u divočáka uloveného poblíž obce Horní Vítkov. Nákaza tak byla prvně potvrzena i mimo tzv. uzavřeného pásma II na území tzv. uzavřeného pásma I. Z tohoto důvodu muselo dojít k redefinování obou oblastí. Změna uzavřených pásem včetně nových katastrů byla oficiálně zveřejněna v Úředním věstníku EU. Tam jsou velmi detailně popsány oblasti s výskytem moru prasat a to jak volně žijících, tak v chovech.

V sousedních zemích je mor prasat v řadě pásem

Zatímco v ČR se nyní jedná o výskyt v pásmu na Liberecku, největší množství takto uzavřených pásem s morem prasat je v Německu, Rumunsku, Itálii a Chorvatsku. Tato nákaza se ale šíří i v Polsku, na Slovensku, v Řecku a Maďarsku. Není tomu ale jinak ani ve třech Pobaltských republikách, takže nelze říkat, že jde jen o lokální výskyt, ale prakticky celoevropský.

Přísnost veterinářů je na místě

Vratme se ale do ČR. „Uzavřené pásmo II, tedy oblast s výskytem afrického moru prasat u prasat divokých, zabírá na Frýdlantsku po úpravě 557 km². Na tuto oblast navazující „narázníkové pásmo“, tedy uzavřené pásmo I, má po úpravě 1 200 km². V obou pásmech platí mimořádná veterinární opatření s cílem zamezit šíření nákazy v populaci divokých prasat a především jejím zavlečení do chovů prasat domácích. Opatření v uzavřeném pásmu II jsou přísnější,“ upřesnil tiskový mluvčí SVS Petr Vorlíček.

Výskyt moru u divočáků

Od počátku letošního roku SVS zatím eviduje tři případy AMP u ulovených prasat divokých. Celkem bylo v ČR od počátku nákazy v roce 2022 potvrzeno 60 případů AMP u nalezených, uhynulých či ulovených prasat divokých. AMP se stále vyskytuje pouze u prasat divokých, v chovech domácích prasat nebyla v ČR tato nákaza dosud nikdy potvrzena.

Ptačí chřipka zatím v zemích EU neustupuje

V roce 2024 bylo v chovech drůbeže potvrzeno již 119 ohnisek HPAI (ptačí chřipka) subtypu H5N1, H5 a H. U volně žijících ptáků bylo potvrzeno již 301 pozitivních případů HPAI subtypu H5N1 a H5. U ptáků chovaných v zajetí bylo potvrzeno již 43 ohnisek HPAI subtypu H5N1.

Jak je patrné z tabulky výskytu ptačí chřipky v zemích EU, tak v polovině března tohoto roku vede s 95 pozitivními případy Německo, dále s 56 případy je to Dánsko, s 21 případy Švédsko a po 15 případech mají Nizozemsko a Rumunsko, naopak čisté jsou chovy od této nákazy v Bulharsku a po jednom zasaženém chovu až dvou jsou to státy Bosna a Hercegovina, Norsko, Španělsko a Velká Británie. V České republice bylo v té době celkově zaznamenáno 6 případů, ale i u nás, bohužel, počty stoupají. (egi)



Mapa ptačí chřipky od začátku roku 2024

Krůtí šunka s listerií už na pultech není

Státní veterinární správa (SVS) nařídila stáhnout z prodeje krůtí šunku od výrobce LE&CO – Ing. Jiří Lenc, s.r.o. kvůli obsahu bakterie Listeria monocytogenes. Výrobek prodávaly pod dvěma různými obchodními názvy obchodní řetězce Tesco a Globus. Spotřebitelé, kteří mají šunku doma, by ji neměli konzumovat a mohou ji vrátit v místě nákupu.

Důležité sdělení k identifikaci výrobku:

Název: Tesco: Krůtí šunka se sníženým obsahem soli 100 g
Globus: Krůtí prsí šunka se špetkou soli

Výrobce: LE&CO-Ing. Jiří Lenc, s.r.o. (CZ 21940398)
Šarže: 25260224
Datum spotřeby: 31. 3. 2024
Velikost vyrobené šarže: 97,8 kg

Celá šarže byla vyexpedovaná do logistických center Tesco (93 kg) a Globus (4,8 kg) a dále do prodejen obou řetězců po celé České republice.

Další šarže výrobku se podrobí přísnému vyšetření

„Krajská veterinární správa nařídila výrobcí pozastavit výrobu produktu a jeho uvádění na trh. Výrobce také musí provést mimořádnou sanitaci technologického zařízení a předložit výsledek vyšetření další šarže výrobku. Až poté mu bude umožně-

no pokračování ve výrobě,“ řekl ke kauze Petr Vorlíček, tiskový mluvčí SVS.

Tepelná úprava likviduje bakterie

Bakterie Listeria monocytogenes mohou způsobovat onemocnění zvané listerióza. Do lidského organismu se mohou dostat například prostřednictvím nevhodně ošetřených či skladovaných potravin. Nebezpečí mohou tyto bakterie představovat zejména pro osoby s oslabenou imunitou, starší lidi, děti a těhotné ženy.

Množení bakterií lze v případě potravin živočišného

původu předcházet správným skladováním potravin.

Zde je zejména důležité dodržovat datum spotřeby a skladovat potraviny za teplot

doporučených výrobcem. Bakterie pak spolehlivě likviduje dostatečná tepelná úprava potravin. (egi)



Krůtí šunka Tesco a přední a zadní strana balení

GRILOVACÍ SEZÓNA ZAČÍNÁ!

Užijte si grilování s chutí!



Spojení českého kuřecího masa a vašich oblíbených marinád je základem pro tu správnou atmosféru u rozpáleného grilu.



www.kurenagrill.cz

Distributor:

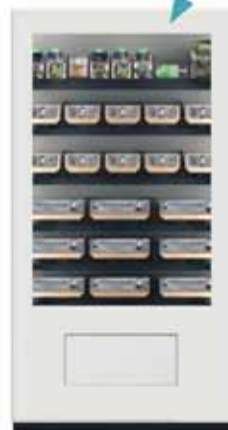


CHLADICÍ PRODEJNÍ AUTOMATY A VÝDEJNÍ BOXY PRO POTRAVINY



PRODEJNÍ BOXY

- prodej produktů v bedýnkách
- průsvitná dvířka = lepší výběr produktů
- LED podsvícený panel pro každý box
- Telemetrie - sledování prodeje s stavu produktů na dálku
- jedna jednotka = 12 prodejních boxů



PRODEJNÍ AUTOMAT

- drobné produkty, sýry, vejce, ...
- dva způsoby podávacího systému - pásy, spirály
- integrovaný výtah



ŘÍDICÍ JEDNOTKA

- nutná součást jakékoliv sestavy
- výběr produktů pomocí fotografií
- multifunkční, barevný, dotykový displej
- prostor pro reklamu



VÝDEJNÍ BOXY

- samoobslužný výdej zboží objednaného a zakoupeného přes e-shop
- plná dvířka s robustním těsněním
- Telemetrie - sledování prodeje s stavu produktů na dálku
- jedna jednotka = 12 výdejních boxů

- PŘÍMÝ PRODEJ PRODUKTŮ
- BEZOBSLUŽNÝ PRODEJ
- MINIMALIZACE NÁKLADŮ
- NEPŘETRŽITÝ PRODEJ
- BEZHOTOVOSTNÍ PLATBY
- MOŽNOST RŮZNÝCH KOMBINACÍ
- PRO INTERNÍ I EXTERNÍ UMÍSTĚNÍ



Pro více informací: www.farmabox.cz | e-mail: perinkova@prodej.toko.cz, tel.: +420 724 626 156

Každému kousku pečiva dají duši

První roky po změně režimu, začátkem 90. let, procházelo zemědělství rozsáhlými proměnami. Se změnou vlastnictví bývalých zemědělských družstev a privatizací státních statků nebylo potřeba tolik lidí v zemědělství. Mnozí začali přemýšlet, zda se nechat zaměstnat v některé firmě či ve službách, nebo se postavit na vlastní nohy a začít podnikat. Tou druhou, bezesporu náročnější, avšak v případě úspěchu perspektivnější cestou, se rozhodla vykročit rodina Batelkových žijící v Ústí nad Labem.

„První s návrhem v rodině na podnikání v pekařském oboru přišla moje matka, Ing. Marcela Batelková, která v té době pracovala ve Státní rostlinolékařské správě,“ řekl v úvodu rozhovoru její syn Štěpán Batelka.

S ním a jeho synem, rovněž Štěpánem, jsme si povídali v podnikové prodejně Aplica v obchodním centru Forum v Ústí nad Labem o třiatřiceti letech podnikání v oboru, o němž zpočátku nevěděli prakticky vůbec nic.

Rekvalifikační a drahé úvěry

„Všichni v rodině mají zemědělské vzdělání. Po revoluci jsme hledali možnosti pro vlastní podnikání. V té době jsem odmaturoval na zemědělské škole. Rodiče mě požádali, zda bych jim pomohl rozjet pekařství, na což jsem kývnul. Vycházeli jsme z toho, že lidé budou pořád kupovat pečivo a sladké zákusky, v čemž jsme viděli určitou podnikatelskou jistotu. Začátek v roce 1991 byl náročný, neboť nikdo z rodiny nebyl vyučený pekařem. Proto jsme se přihlásili do rekvalifikačního kurzu, který nás uvedl do základů pekařského podnikání.

Na technologii jsme si půjčili, tenkrát s jednadvaceti procentním úrokem. Dnes už si ani nedovedu vzpomenout, jak jsme dokázali všechno splatit. Od té doby s tímto oborem denně žijeme, vzpomněli na podnikatelské začátky starší Štěpán Batelka.

Peciválky babičky se osvědčily

I v tomto oboru, rozhoduje o prosperitě či zániku, jaký bude o výrobky zájem. V začátcích se dobře prodávalo francouzské pečivo, tedy nejrůznější bagety, croissanty se sladkou nebo slanou náplní. Byla to módní záležitost s možností, že poptávka za nějakou dobu opadne. „Po rodinné poradě jsme se rozhodli vyrábět pečivo podle původních českých receptů. Pro mě byla vzorem babička, pocházející z Vysočiny, blízko Jihlavy. Pekla neuvěřitelně dobré výrobky. Podle jednoho jejího receptu dosud vyrábíme její slavné peciválky,“ vzpomíná pan Batelka st.



Marcela Batelková stála u zrodu pekárny Aplica.

Neznalé rádi zaučím

Pekařina je nejen o technologii a receptech, ale taky o lidech, kteří tuto práci chtějí dělat. Kvalifikovaných, vyučených pekařů je nedostatek. Proto každého, kdo má zájem pracovat ve firmě, tak Batelkovi rádi zaučí. Je to těžší a náročnější, ale není jiná cesta, jak dál pokračovat v rodinné pekárně, která letos dosáhne tzv. 33. Kristových let.

„Výhodou pro nás bylo, že babička mnoho receptů uchovávala, a to i z předchozích generací. Když babička do něčeho dávala máslo nebo máslo, tak je dáváme taky. Vyrábíme pekařské a cukrářské výrobky z poctivých surovin, tedy bez různých polotovarů, instantních směsí či konzervantů. Těsto zpracováváme a tvarujeme do finální podoby ručně, a přitom do každého kousku takřka duši vdechujeme, což zákazníci poznají, a proto se vracejí do našich obchodů,“ říká Š. Batelka.

První obchůdek ustoupil výrobě

„První, malou prodejničku jsme při začátku podnikání otevřeli v budově výroby. Jak jsme zvyšovali výrobu, tak jsme potřebovali její prostor naplnit, a tak jsme v Ústí nad Labem otevřeli první prodejnu. V současnosti máme šest prodejen, a to v Ústí nad Labem, Lounech, v Roudnici nad Labem, Otvicích a dvě v Teplicích, umístěných v prostorách supermarketů.

Do prodejen vozíme pečivo a cukrářské výrobky, avšak obložené chlebičky si dělá každá prodejna sama. Na chlebičky dodáváme vlastní bramborový salát bez konzervantů. V prodejně v Ústí nad Labem si vyrobí přibližně 300 chlebiček denně,“ upřesňuje pan Batelka.

Češi si dávají víc záležet

V současnosti bývá u mnoha rodinných firem generační problém nástupnictví. U Batelkových tomu tak naštěstí není. Pomyslnou pekařskou vařečku-hnětačku převeze v rodině čtyřadvacetiletý Štěpán Batelka. Po maturitě na Střední potravinářské průmyslovce získával pekařskou praxi v Praze. Na další štaci zajel do Liberce, kde pomáhal budovat pekárnu.

Následně dva roky odjel na zkušenou do Německa, kde se taky zabýval cukrářinou. Může tedy srovnávat rozdíly mezi pekařskými výrobky v Německu a u nás. „Myslím si, že Češi si dávají na výrobce víc záležet, jsou na nich znát pečlivé zlaté české ručičky, zatímco Němci jedou hodně na kvantitu. Na rozdíl od nás nedělají žádný druh obložených chlebiček, které jsou českou specialitou. Když jsem se po měsíci či dvou vrátil na chvíli domů, tak jsem ze všeho nejdřív uspokojil chuť na chlebičky,“ říká Š. Batelka ml. Z dvouletého pobytu v Německu si přivezl technologické zkušenosti, nikoliv však recepty. Je tomu tak proto, že např.



Rodinná pekárna Batelkových

mouka má jiné vlastnosti i označení než česká, takže německé recepty by si s českou moukou nerozuměly.

Specialitou rodiny Batelkových jsou výrobky Andělčiny řady (šáteček, koláčky). „Na našich prodejnách vyrábíme FRESH výrobky (chlebičky, plněné bagety, saláty a další.) Vyrábíme staročeské housky a rohlíky, vky a bagety. Pšenično-žitné, žitné a vícezrnné chleby. Ze sladkého a čajového pečiva jsou oblíbené Andělčiny šátečky

a koláčky, třeňé koláče a koblihy a další sladké pečivo. V nabídce slaného pečiva jsou rohlíky s anglickou slaninou, bagetky s párkem, či dřevorubčácká bageta,“ upřesňuje pan Batelka st.

S chlebem do Regionální potraviny roku

Vizitkou každé, tedy i pekařské výroby je úspěch při srovnávání s obdobnými výrobky. Právě to je smyslem soutěže Regionální potravina

roku. „V minulosti jsme v ní byli úspěšní. Při nejbližší příležitosti se opět zúčastníme. Máme „pár železek v ohni“, je to např. žitný kváskový chléb, který jsme začali vyrábět. Dalšími novinkami je řeznický chléb a chléb s podmáslím, do jehož těsta dáváme i vařené brambory, které ozvláštňují chuť a prodlouží trvanlivost,“ uvedl mladší Štěpán Batelka. Babička by bezpochyby měla radost z toho, že její recepty mají ve firmě uplatnění.

Připravil: Zdeněk Kulhánek



Pečlivé ruce rovnají těsto na chleba do osatek.



Už od pohledu cukrářské výrobky lákají ke koupi.



Šátečky Anděl



Meruňkový koláč



Podniková prodejna Aplica v obchodním centru Forum Ústí n.L.