AGROFERT

BŘEZEN 2015

MAGAZÍN

PRO ZAMĚSTNANCE A PŘÍZNIVCE
KONCERNU AGROFERT

DÍKY VÁM JSME ROZZÁŘILI DĚTSKÉ OČI
hodnotí vánoční sbírku ředitelka Nadace AGROFERT

REPORTÁŽ Z PRODEJNY PARKY´S
v obchodním centru Chodov

PO STOPÁCH VELIKONOČNÍHO **BERÁNKA**

AGRO JEVIŠOVICE
ZÁCHRANNÝ KRUH POMOHL

**400 000 českých dětí vyrůstá v neúplných rodinách.
1/3 z nich žije na hranici chudoby a druhý rodič na ně neplatí výživné.**

Fond na podporu rodičů-samoživitelů v nouzi Nadace AGROFERT podporuje osamělé rodiče, kteří se i přes snahu a úsilí dostali do tíživé životní situace a aktivně se snaží najít z ní východisko.

www.nadace-agrofert.cz

V ŽIVOTĚ JE NEJDŮLEŽITĚJŠÍ PLNIT SI SVÉ SNY

Nebaví vás, když vás prodavači rychlého občerstvení nepozdraví, nedopřejí čas k výběru jídla, na které máte chuť, natož aby se na vás usmáli? Nyní máte možnost jít tam, kde se budete cítit jako praví zákazníci, a pochutnat si přitom na poctivě připravených pochoutkách. Stánky Parky´s nabízí nejen nejlepší párky ve městě, ale řídí se také naprosto unikátními pravidly – nerozhodným zákazníkům například nechávají ochutnat malý kousek ze své nabídky. A jelikož byl nedávno otevřen první stánek Parky´s také v obchodním centru na pražském Chodově, vyzkoušeli jsme jejich „vychytané hotdogy" a zákaznický servis za vás a prostřednictvím fotoreportáže zmapovali reakce návštěvníků. Usměvavá a milá obsluha na pražském Chodově nám navíc ochotně zapózovala na březnovou obálku Agrofert magazínu.

Petr Novák, Karel Vabroušek, Jaromír Joo – tři muži různých profesí a zájmů a zároveň tváře tří hlavních rozhovorů našeho jarního vydání. Jeden se věnuje řízení logistiky, druhý je odpovědný za komplexní interní audity a třetí dokáže zkrotit divoké šelmy. Na první pohled nesourodá trojka. Díky krátkým pracovním setkáním s nimi jsem ale přesvědčená, že by si lidsky rozuměli. Minimálně dvě věci mají totiž společné – tisíce najetých kilometrů napříč Českou republikou i zahraničím a nefalšované zaujetí pro svou práci, o které dokážou zajímavě vyprávět. Přesvědčte se sami.

Na závěr bych si od jednoho z nich vypůjčila jeho životní krédo: „V životě je nejdůležitější plnit si své sny." Propagátorem tohoto kréda je principál cirkusu Jo-Joo Jarmír Joo, jehož životní zážitky běžný smrtelník nenasbírá, ani kdyby žil stovky let. O jeden svůj splněný sen, čas strávený v kleci se svými tygry, se v dobré víře podělil i se mnou. Prý je to lepší adrenalinový zážitek než bungee jumping. Nevím, zážitek to je skutečně nepopsatelný, ale přece jen si budu dál plnit o něco přízemnější sny. Například začnu konečně pravidelně sportovat. A pokud byste chtěli svou fyzičku zlepšit i vy, nepřehlédněte pozvánku na první ročník cyklozávodů Kolo pro život a již tradičních běžeckých maratonů našich chemických společností.

Přeji krásné jaro.

Mirka Žirovnická
šéfredaktorka

8–10
Chceme být jedničkou potravinářské logistiky
Rozhovor s Petrem Novákem, ředitelem AGF Food Logistics

12–13
Rozhovory s Evou Dudomai a Petrou Žákovou
Obě dámy byly za dlouhodobou obecně prospěšnou činnost oceněny v anketě Nadace AGROFERT Pomáháme srdcem

23
Do českých kuchyní se chystá **nový olej**

28–30
Nechodíme firmy pranýřovat
Rozhovor s Karlem Vabrouškem, šéfem Úseku interního auditu v koncernu Agrofert

33 **Agrofert cyklo tým**
Šlápněte s námi do pedálů!

32 **Miminka** v náručí slavných Čechů

36 Velikonoce **v Penamu**

MLÉKO OD NÁS OCHUTNAL I PREZIDENT

V rámci třídenní návštěvy Pardubického kraje jsme mohli 13. ledna 2015 přivítat prezidenta republiky Miloše Zemana. Vedle místního Multifunkčního centra a Poděbradova náměstí zavítal i do jedné z největších společností na Vysočině – Mlékárny Hlinsko.

Prezidenta uvítal generální ředitel společnosti Jiří Tvrdík. Společně zhruba dvacet minut vedli příjemný rozhovor v zasedací místnosti. Pak se přesunuli do závodní jídelny, která již byla zaplněna zaměstnanci společnosti. Ti tak dostali možnost s hlavou státu prodiskutovat nejrůznější témata. Prezident byl velmi vstřícný a ani přes počáteční ostych přítomných se nenechal odradit. Sám povzbuzoval přítomné k tomu, aby mu dávali otázky. Dle svých vlastních slov označil Miloš Zeman Hlinsko jako oblast, ke které má velmi blízko, a rád se vrací právě na Vysočinu. Než pokračoval ve své cestě, stačil ochutnat poctivé české mléko, které produkuje Mlékárna Hlinsko. Prezident věnoval podniku zhruba hodinu ze svého nabitého programu. Celá společnost, včetně zaměstnanců, považuje za přínos, že měla možnost slyšet napřímo názory prezidenta republiky na otázky, které nás zajímají. *Veronika Pácaltová, Mlékárna Hlinsko, a. s.*

OLMA

FANDÍ (NEJEN) HOKEJI

Mléčné výrobky jsou bohatým zdrojem vápníku a měly by patřit do každodenního jídelníčku správného sportovce. Není tedy divu, že se právě mlékárna Olma stala partnerem České hokejové reprezentace. V rámci svého nového projektu se snaží u mladých lidí zvýšit zájem o pohybové aktivity a zatraktivnit populární kolektivní sport, jakým hokej beze sporu je. I proto na našich lahvích s čerstvým mlékem můžete nalézt upoutávku na tento projekt. České hokejové reprezentaci přejeme úspěšné domácí mistrovství světa 2015. *Marketingové oddělení, OLMA, a. s.*

Vážené kolegyně, vážení kolegové,

přijde mi, jako by to bylo včera, kdy jsem vám na tomto místě přál pěkné Vánoce, a už jsou za dveřmi Velikonoce. Neuvěřitelně to letí. Dovolím si tentokrát ve své glose udělat krátký výhled do jarních a letních měsíců tohoto roku. Konkrétně bych vám rád nabídl volnočasový sportovní program, který jsme pro zaměstnance připravili.

Velkou radost mi dělá především projekt Agrofert Run. Jde o běžecké závody s kořeny u nás v Deze ve Valašském Meziříčí. Letos se běh od nás z Valašska rozšíří do dalších tří různých měst v České republice. Sportovně-zábavný den pro celou rodinu vás čeká od května do září vedle Valašského Meziříčí také v Pardubicích, Lovosicích a v Přerově, tedy všude tam, kde jsou chemické podniky patřící do koncernu Agrofert. Není bez zajímavosti, že například v Pardubicích bude trasa běhu zčásti totožná s trasou legendární Velké pardubické. A není bez pousmání, že pořadatelé zařadili do programu také pomyslný hon na lišku. Nemusím asi připomínat, že generální ředitel naší pardubické Synthesie je nositelem téhož zvířecího příjmení. Přesné termíny jednotlivých běžeckých dnů a další podrobnosti k závodům najdete na webových stránkách agrofertrun.cz.

Těm z vás, kteří před běháním dávají přednost jízdnímu kolu, mohu nabídnout účast na amatérských závodech horských kol. Pod názvem Kolo pro život je pro vás připraveno celkem 16 víkendových akcí v různých částech republiky, od Karlových Varů až po Znojmo. Na každý závod budou zaměstnanci koncernu Agrofert sestavovat svůj firemní cyklotým. Více informací najdete uvnitř magazínu nebo také na webové adrese kolopro.cz.

Přeji vám všem i vašim blízkým krásné a klidné svátky jara. K Velikonocům vedle koledování, pomlázky a kraslic patří také tradiční beránek. Skvělé velikonoční beránky pečeme také u nás v Penamu. Reportáž z jejich výroby najdete na str. 39. Každopádně zkuste beránka z Penamu ochutnat. Ještě jednou přeji krásné jaro.

Váš **Zbyněk Průša**
předseda představenstva

DEZA SLAVÍ VÍTĚZSTVÍ

V PODNIKATELSKÉM PROJEKTU ROKU

Společnost Deza získala významné ocenění za svůj projekt Energetické úspory. Udělila jí ho agentura pro podporu podnikání a investic CzechInvest spolu s Ministerstvem průmyslu a obchodu ČR, a to 18. listopadu 2014 v rámci soutěže Podnikatelský projekt roku.

Hlavním cílem oceněného projektu společnosti Deza bylo zlepšení energetického hospodaření firmy a instalace velmi kvalitního zařízení na výrobu elektrické energie. Tyto změny přitom mají i výrazný pozitivní dopad na životní prostředí. Projekt se skládal ze dvou etap. První z nich – Rekonstrukce rozvodů společnosti – byla realizována v období 11/2011 – 09/2012. Druhá etapa, Dodávka a instalace točivé redukce probíhala v době 11/2011 – 03/2013. Díky těmto změnám vyrobí Deza ročně 3 176 MWh elektrické energie, které již nemusí nakupovat od distributorů. Celkové úspory na elektřinu tak dosáhnou 12 milionů Kč za rok. Nutno také připomenout, že Deza není nositelem titulu Podnikatelský projekt roku poprvé. Stejné ocenění získala již před před lety za projekt Modernizace kompresorovny. Spot o tomto projektu můžete zhlédnout na: http://youtu.be/2wDQs93VoUA. *Jaroslav Obermajer, DEZA, a. s.*

FATRA ZÍSKALA FANOUŠKY I V CIZINĚ

Česká Fatra zazářila se svými hračkami a expozicí na významném odborném veletrhu hraček – Spielwarenmesse. Největší světová přehlídka hraček a doplňkových výrobků pro děti všech věkových kategorií se konala na přelomu ledna a února v německém Norimberku.

Na ploše přes 160 000 m² se prezentovalo 2 700 vystavovatelů z 63 zemí. Jednotlivé pavilony byly tematicky rozděleny např. na modely, hobby, panenky, plyšové hračky, stavebnice, dřevěné hračky, hry, výrobky pro školu, sport, volný čas atd. K vidění byla celá řada novinek, které kreativním způsobem využívají moderní technologie, nové materiály a výukové metody.

HRAČKY JAKO TROFEJE

V pavilonu 2, který byl zaměřen na hračky a výrobky pro nejmenší děti od 0 do 3 let, letos poprvé řady českých firem rozšířila i společnost Fatra. Prezentovala zde kolekci nafukovacích hraček od Libuše Niklové a na ni navazující kolekci od současných designérů, za kterou získala v minulém roce ocenění Czech Grand Design. V průběhu veletrhu zhlédly expozici Fatry tisíce návštěvníků z mnoha zemí. Drtivou většinu z nich zaujal nejen vzhled samotných hraček, které se svou konstrukcí, nadčasovým designem a bezpečností doloženou certifikátem „Bezpečná hračka" na první pohled liší od převážně asijské konkurence, ale také vtipné a nápadité pojetí celé expozice ve stylu lovecké chaty s trofejemi zavěšenými nad krbem od mladé autorky Veroniky Vašátkové.

NA CESTĚ DO SVĚTA

Soudě podle ohlasu a množství získaných kontaktů se zdá, že tato akce splnila svůj účel. Hlavním cílem totiž byla propagace našich hraček za hranicemi České republiky, kde jsou sice díky své historii, dostupnosti a propagaci v médiích velmi populární, ale v dalších zemích je kromě milovníků moderního umění a průmyslového designu zatím moc lidí nezná. A přestože jsou jednání s novými obchodními partnery teprve na začátku, věříme, že se nám díky úspěchu na veletrhu podaří rozšířit počet distributorů nejen v Evropě, ale i na dalších kontinentech. *Tomáš Dočkal, Fatra, a. s.*

RETAIL SUMMIT 2015

HLEDÁNÍ NOVÉ CESTY K ZÁKAZNÍKŮM

1 072 účastníků, 93 řečníků a 63 partnerů – to je v kostce Retail Summit 2015, největší obchodní konference ve střední Evropě, která se již pojednadvacáté konala na začátku února v Praze. Agrofert a jeho potravinářské firmy byly u toho.

ZÁKAZNÍK, MODEL 2015

„Jediná skutečná objevná cesta se neskládá z hledání nových území, ale nového pohledu na věc." Citát Marcela Prousta tematicky zastřešil dvoudenní Retail Summit, který se nesl ve znamení hledání nových obchodních strategií a inovací produktů, služeb a obchodních formátů. Nejvíce diskutovaným tématem se stala digitální a mobilní revoluce, která v posledních letech otevřela nečekané možnosti pro výrobce, obchodníky i spotřebitele – a také postavila na hlavu desítky let zažitou obchodní praxi. Podle řečníků z Retail Summitu dnešní zákazník přesně ví, co chce: aby ho výrobci a obchodníci dobře znali a aby mohl pohodlně nakupovat kdekoliv, kdykoliv a způsobem, který si sám vybere. Klasický maloobchodní prodej se začíná stále více prolínat s oblastí e-commerce. A odborníci se shodují, že zákazník, model 2015, důvěřuje stále více spíš svému chytrému telefonu než lidské obsluze v tradiční prodejně.

AGROFERT ODLEHČIL ATMOSFÉRU CHROCHTAJÍCÍMI ČUNÍKY

Protiváhu vážným tématům, které účastníci Retail Summitu probírali, tvořila již tradičně rozsáhlá expozice partnerů konference s nabídkou služeb a produktů pro maloobchod. Agrofert a jeho potravinářské firmy umístily svou prezentaci přímo vedle vchodu do hlavního konferenčního sálu. Největším tahákem stánku se stala chrochtající, volně pobíhající „kostelecká" prasátka – sice ne živá, ale rozhodně přitahující pozornost! Většina návštěvníků využila i možnosti ochutnat stylově servírované novinky z portfolia Olmy, Mlékárny Hlinsko, Vodňanské drůbeže, Kosteleckých uzenin, Kmotra a Krahulíka. Odborné veřejnosti se v rámci expozice také poprvé v širším měřítku představily jedlé řepkové a slunečnicové oleje z produkce Preol Food a NT Group a komplexní logistické služby společnosti AGF Food Logistics.

Zda se předpovědi naplní a obchod se skutečně posune od kamenných prodejen k těm internetovým, se dozvíme napřesrok na Retail Summitu 2016. Stejně tak, jaké inovace nasadí výrobci a prodejci do boje o zákazníky. V každém případě Agrofert určitě bude opět u toho.

Kateřina Kuchařová, AGROFERT, a. s.

CO JSME SE DOZVĚDĚLI NA RETAIL SUMMITU 2015

… o maloobchodních řetězcích

„Když na každém jednání s řetězci ztratíme na ceně jedno až dvě procenta, tak za chvíli jim budeme platit za to, že vůbec můžeme prodávat."
Jaroslav Kurčík, Agrofert

„Když v nějakém odvětví nejsou obchodní vztahy dlouhodobě v pořádku, stát musí nalajnovat hřiště, aby se hrálo fér."
Marian Jurečka, ministr zemědělství

… o českých potravinách

„Češi se naučili dávat si pozor na potraviny z Polska a vyhýbají se obecně těm, které jsou vyrobeny na východ od nás."
David Kukla, Sklizeno

„Lidé už nesledují jen cenu, ale i příběh výrobku, kde byl vyroben, kde firma zaměstnává lidi."
Marian Jurečka, ministr zemědělství

… o nových cestách k zákazníkům

„Parky's má nyní šest prodejních míst, cílem je mít po Česku celkem 150 až 200 stánků."
Jan Hanuš, Kostelecké uzeniny

„Ve finále je strategií návrat ke kořenům. To znamená kvalitní zboží za dobré ceny a skvělou obsluhu. Není to raketová věda."
Vítězslav Vala, Siko

ENSIN® – ZÍSKAL MEDZINÁRODNÚ CENU INOVÁCIE

V dňoch 28.–31. 1. 2015 prebehol v Budapešti už 33. ročník medzinárodnej výstavy AGROmashEXPO, ktorá je pre maďarský agronomický sektor významnou udalosťou.

Počas týchto štyroch dní prišlo na výstavu viac ako 42 tisíc návštevníkov, čím sa stal tento ročník rekordným v ich počte. Rovnako rekordný bol aj počet nominácií do súťaže v kategóriách Input, Agrárna technika a Logistika. Spoločnosť IKR Agrár Kft. nominovala hnojivo ENSIN® vyrábané v Dusle Šaľa. V kategórii Input produkt ENSIN® získal cenu inovácie. Nezávislá porota pozostávajúca z členov odborného agrárneho sektora, šéfredaktorov agrárnej tlače ako aj samotných farmárov na produkte ENSIN® pozitívne hodnotila jeho inovatívnosť, pokrokovosť a ekologickosť. Tieto tri charakteristiky ho predurčujú používať tak, aby sa živiny využili v maximálnej možnej miere, znížilo sa zaťaženie na životné prostredie (nižšie vyplavovanie dusičnanov) a znížili sa náklady na samotnú aplikáciu priemyselného hnojiva. Jeho inovatívnosť je v schopnosti inhibovať premenu čpavkového dusíka na dusičnanový a tým zabezpečiť stály prísun dusíka počas celej vegetačnej doby. Spoločnosť IKR Agrár Kft venuje zvýšenú pozornosť zavádzaniu inovatívnych produktov a technológií pestovania v Maďarsku, a tak dosahuje na maďarskom trhu významné výsledky a výborné ocenenia odbornej praxe. Aj táto cena je prvým krokom k úspešnému štartu tohto výrobku na maďarskom trhu.

Péntek Csaba IKR Agrár Kft., Zuzana Bugárová, Duslo, a. s.

Cenu i diplom prevzal Nagy Lajos, konateľ spoločnosti IKR Agrár Kft. Cenu odovzdával dr. Fazekas Sándor, minister pôdohospodárstva Maďarska.

Jak efektivně s půdou hospodařit a jak dosáhnout vyšších výnosů? Na tyto a další otázky dávala odpovědi série přednášek, kterou již podruhé uspořádala společnost Agri CS ve spolupráci s Technickou fakultou České zemědělské univerzity v Praze. Své zkušenosti z oblasti půdní struktury více než 150 nadšeným posluchačům, zejména zemědělské veřejnosti z Česka a Slovenska, předali přední zahraniční experti, Andrew Ward a Simon Revell.

Andrew Ward farmaří na 650 ha ve Velké Británii a je členem tamního předsednictva svazu pěstitelů řepky olejky. Díky svým schopnostem dnes například dodává přímo své produkty významným odběratelům, mezi něž patří i McDonnald's. Andrew se také dlouhodobě svými zemědělskými přístupy věnuje ochraně životního prostředí. Jeho služby a zkušenosti jsou žádány v mnoha zemích Evropy. Za zásluhy v této oblasti mu na konci roku 2014 předal titul MBA člen královské rodiny princ Charles. Dalším ze zahraničních expertů byl Simon Revell, který pracuje na pozici exportního ředitele společnosti Great Plains a ve světě je považován za odborníka v oblasti zdravé půdní struktury.

NEJDE JEN ZASÍT A SKLÍZET

Zájem o účast na konferenci byl veliký. Není divu, protože o problematice půdy se čím dál více diskutuje. Zemědělci již neřeší, jak vypadá zpracovaná půda na povrchu, ale co se děje uvnitř! Pochopili, že jen tak lze řešit otázku erozí, efektivního využití živin i vyšších výnosů. Které faktory tedy půdní úrodnost ovlivňují? Jak efektivně můžeme s půdou hospodařit? Jak dosáhneme následně vyšších výnosů? To je jen nástin otázek, na které dostali odpověď. Na jedné straně vynakládají zemědělci obrovské prostředky na nákup půdy, ale péče o ni bohužel pokulhává. Zdá se, že zapomínají, že půda je to nejcennější, s čím pracují. Dostatečná zásoba živin i přijatelné hodnoty pH na půdě s výskytem zhutnělých vrstev a s obsahem organické hmoty pod prahovou hodnotou lze přirovnat k luxusnímu domu na špatných základech. Přitom zdravá půdní struktura zlepšuje infiltraci srážkové vody, snižuje vlivy eroze, zlepšuje pronikání kořenů a přístup živin, podporuje práci mikroorganismů a ve výsledku i vyšší výnosy. Cílem konference bylo právě půdě porozumět a pochopit, jak správně pracovat se zdravou půdní strukturou.

ZISK PRO FARMU I KRAJINU

Hlavními důvody, proč se společnost Agri CS zaměřuje právě na tuto problematiku, jsou zejména bohaté zkušenosti značky Great Plains v péči o půdní strukturu. Great Plains se aktivně věnuje této problematice více než 38 let. Cílem Agri CS není pouze stroj prodat, ale především pomoci zákazníkům dosáhnout maximálních výsledků díky našim zkušenostem a odborníkům v terénu. Již řadu let pořádáme odborné přednášky a zdarma nabízíme diagnostiku půdy, protože věříme, že pouze vhodně zvolený stroj se správným pracovním postupem s ohledem na lokální podmínky farmy je nejlepší cestou pro úspěch zemědělce i krajiny, kde hospodaří.

Zuzana Plešingerová, Václav Madl, AGRI CS

PETR NOVÁK (42 let)

- Stál u zrodu AGF Food Logistics, kam nastoupil v roce 2013 jako generální ředitel.
- Celý svůj profesní život zasvětil logistice.
- V minulosti zastával manažerské funkce významných logistických společností jako C. S. CARGO, ESA nebo HOPI.
- Je ženatý.
- Volný čas tráví nejraději cestováním a prací na zahradě či rodinném domě.

Rozhovor s **Petrem Novákem**, ředitelem AGF Food Logistics

CHCEME BÝT JEDNIČKOU POTRAVINÁŘSKÉ LOGISTIKY

AGF Food Logistics je mladý člen koncernu Agrofert. V čele logistické společnosti od jejího vzniku v roce 2013 stojí Petr Novák. Zkušený logistik, který umí s dopravou přímo čarovat. Během dvou let dokázal vytvořit přepravní společnost stojící na pevných základech a s obrovským budoucím potenciálem. Díky jedinečnému distribučnímu systému a zkušeným zaměstnancům se Petr Novák netají ambicí vytvořit z AGF Food Logistics lídra potravinářské dopravy v České republice. Vize Petru Novákovi nechybí, logistikou totiž doslova žije.

Do roku 2013 si dopravu řešil každý výrobní závod sám. Proč vlastně společnost AGF Food Logistics vznikla?
Cílem bylo sjednotit logistické služby, což mělo přinést synergické efekty a zajistit vyšší efektivitu v oblasti distribuce. V letošním roce plánujeme k zákazníkům přepravit téměř 120 tisíc tun výrobků masné výroby a lahůdek. To už si žádá hledání optimálního řešení přepravy. Právě centralizace logistiky takový úkol značně usnadňuje

A v čem se to konkrétně projevilo? Předpokládám, že vozíte zboží zákazníkům stejně jako dřív.
To máte pravdu. Ale rozdíl je podstatný. Dříve si přepravu zajišťoval každý výrobní závod sám. K zákazníkovi nejprve přijelo zboží třeba ze společnosti Kostelecké uzeniny a následně třeba ze společnosti Masozávod Krahulčí.

> „OBNOVILI JSME DVĚ TŘETINY VOZOVÉHO PARKU A VYVINULI DISTRIBUČNÍ SYSTÉM, KTERÝ CELOU DOPRAVU ZEFEKTIVNIL“

Trasy se zbytečně překrývaly a zákazníci nechápali, proč vše vozíme zvlášť. Proto jsme dospěli ke dvěma zásadním rozhodnutím: musíme obnovit zhruba dvě třetiny vozového parku a vyvinout distribuční systém, který celou dopravu zefektivní. To se podařilo. I přes tyto nemalé investiční náklady jsme nezvýšili samotnou cenu za dopravu pro výrobní závody. Kvalita služeb se přitom výrazně zvedla.

Vaší hlavní činností je přeprava potravinářských výrobků. Jakých konkrétně?
Základ tvoří výrobky masné divize – tedy uzeniny a maso. Pak následují lahůdky. Tento druh zboží pro svoji přepravu vyžaduje speciální vozový park. Jde přitom o velké objemy přepravy, které nejsou v České republice úplně běžné. Letos navíc plánujeme zahájit distribuce másla a tvarohu pro Mlékárnu Hlinsko. Zásadní informací je, že distribuce fresh a ultrafresh zboží, což je rychle se kazící zboží, musí proběhnout velmi rychle. To je naše specializace. Na přípravu a všechny činnosti máme šest sedm hodin.

To je velice krátká doba. Co vše musíte stihnout?
Nejlepší bude asi konkrétní příklad. Denně v 15 hodin se ve výrobních závodech v celé České republice uzavírají zákaznické objednávky. My potom musíme naplánovat trasy rozvozu výrobků k zákazníkům, vrátit je do 90 minut zpět do výrobních závodů a ve 22 hodin už nakládáme. Konečným odběratelům výrobky předáváme druhý den od 6 hodin ráno do 11 hodin dopoledne. Ale to není vše. S výrobky jdou k zákazníkům i vratné obaly, jejichž evidenci musíme zajistit. Těchto obalů evidujeme 15 druhů. Každý měsíc jich převezmeme do distribuce přes 500 tisíc. Za každý z nich neseme odpovědnost. Zároveň od zákazníků přebíráme finanční hotovost a musíme zajistit řádné vypořádání dodacích listů. Těch měsíčně evidujeme přes 81 tisíc. Vrácení dodacích listů garantujeme do 48 hodin od provedení distribuce. Závazky v takových objemech a složitosti bychom bez propracovaného systému a kvalitních zaměstnanců nezvládli.

Mluvíte o distribučním systému. Proč je tak jedinečný?
V systému dokážeme naplánovat nejefektivnější trasu pro rozvoz výrobků. Před naším vznikem se doprava řídila pomocí pevných tras. Jenže ty neumožňovaly reagovat na každodenní změny objemu či struktury objednávek. Dnes s sebou řidiči vozí tablety s navigací a přesně vědí, kam mají jet i v jakém pořadí

> „DOKÁŽEME USPOKOJIT POTŘEBY I VELMI MALÝCH ODBĚRATELŮ NA JAKÉMKOLIV MÍSTĚ V ČR“

mají zboží vykládat. Díky tabletům vidíme i to, zda vykládka proběhla včas, zda zásilka dopadla dobře či zda došlo k odchylkám a proč. Řidič dnes přijede k zákazníkovi, předá mu zboží, potvrdí dodací listy, vybere peněžní hotovost, vyřeší vrácení obalů či reklamace a vše zaznamená do systému v tabletu. Během 5 minut se data projeví on-line a zákazník je na portálu vidí. Ale tím to nekončí. U nás hraje důležitou roli čas a teplota. Pro její on-line sledování jsou všechny vozy vybaveny teplotními čidly. Nákladní prostor je navíc vybaven senzory, které do systému přenáší údaje o každém otevření dveří. Umíme si tedy spojit teplotu ve voze se všemi zastávkami a udělat si obrázek o celé přepravní trase. Tím se bráníme vysoké spotřebě pohonných hmot, krádežím obalů či zboží. Našim zákazníkům tak nabízíme naprosto bezpečnou distribuci.

O takový systém distribuce mají zájem určitě i podniky mimo koncern Agrofert. Máte už externí zákazníky?
Tento projekt měl v první fázi jeden prioritní cíl, a to sjednotit distribuci potravin firem koncernu Agrofert. O zákazníky mimo koncern máme zájem. Už nyní velmi sporadicky poskytujeme část služeb externím zákazníkům, které jsme převzali společně s výrobními společnostmi. Ale letošní rok můžeme označit za první ostrý start, kdy budou naše služby konfrontovány s celým logistickým trhem. S některými potenciálními zákazníky udržujeme dlouhodobé vztahy a víme, že je náš servis zajímá. To, co umíme nabídnout, totiž na trhu skutečně chybí. My bychom rádi v průběhu 2 až 3 let dosáhli 25% podílu externích zákazníků.

Každý růst je ale otázkou kapacity. Dokážete pokrýt oblast celé České republiky?
Už nyní působíme celoplošně. Naší hlavní výhodou je, že dokážeme uspokojit potřeby i velmi malých odběratelů na jakémkoliv místě v ČR. Mluvím o menších prodejnách třeba na vesnicích, což dnes téměř nikdo neumí. Základnu tvoří 6 vlastních a 2 externí cross-docková centra. Pro představu to jsou vlastně takové nízké sklady s mnoha rampami, kde

AGF FOOD LOGISTICS

2013 Rok, ve kterém byla společnost založena

180 Aktuální počet zaměstnanců

91 Počet vlastních vozidel

5,5 mil. Počet kilometrů, které tato vozidla ujedou za jeden rok

120 000 t
Množství masných výrobků a lahůdek, jejichž přepravu má společnost v letošním roce v plánu

dojde ve velmi krátké době k přeložení zboží z velkých na malá auta, která dovezou zboží koncovému zákazníkovi. O samotnou dopravu se stará flotila 91 vlastních vozidel, s nimiž najedeme 5,5 milionu kilometrů ročně. Dalších zhruba 25 vozidel si najímáme od externích dopravních společností. Pro budoucí růst jsme samozřejmě připraveni zajistit kapacity. Nabízí se případný nákup dalších aut, ale velkou příležitost vidím ve spolupráci s malými lokálními dopravci. Pokud se tyto menší subjekty úzce nespojí s velkými logistickými hráči, mohou z trhu časem úplně zmizet nebo se stanou předmětem prodeje. Vzájemná spolupráce s menšími dopravci tedy skýtá velké příležitosti. Já bych je proto velice rád oslovil. Podmínkou však zůstává splnění našich přísných kritérií.

> „NA TRHU NENÍ NIKDO, KDO BY UMĚL NĚCO PODOBNÉHO“

V logistice se pohybujete přes 20 let. Co vás na ní tak přitahuje?
Její složitost a fakt, že mám šanci tvořit něco výjimečného. To mě lákalo hlavně na nabídce nastoupit do AGF Food Logistics. Dnes si troufám říct, že jsme vytvořili tak propracovaný systém distribuce, že na trhu není nikdo, kdo by uměl něco podobného. Nemluvím přitom jen o České republice. Sledujeme také trhy na Slovensku a v Maďarsku. I tam naše služby snesou přísná srovnání. Myslím, že jsme si tím u konkurence získali respekt.

Z vašeho popisu vypadá AGF Food Logistics jako robustní firma. Kolik máte zaměstnanců?
Personálně nejsme tak objemní. Je nás celkem 180. Tým se skládá z bývalých zaměstnanců výrobních závodů koncernu Agrofert a z logistiků z trhu. Vhodnou kombinací těchto dvou skupin zaměstnanců jsme rychle spustili profesionální logistické služby vysoké kvality. V terénu využíváme sdílených pozic, takže řidič je i skladníkem. Díky tomu cross-dockové centrum můžeme obsluhovat třeba jen se třemi lidmi.

> „PERSONÁLNĚ NEJSME TAK OBJEMNÍ. JE NÁS CELKEM 180“

Hlavním tématem logistiky je v současnosti klesající počet řidičů. Jak se to v budoucnu dotkne vaší společnosti?
Pravdou je, že řidičů ubývá. Je jich přitom omezený počet a už teď údajně chybí 5 až 10 tisíc řidičů. A každý další rok jich ubude kolem 2 %. Hrozí situace, že se určité zboží k zákazníkovi vůbec nedostane. Do budoucna se tedy nemusí řešit pouze otázka, jak zboží dostat k zákazníkům za určité náklady, ale i to, zda se ho vůbec podaří doručit. V tom ale máme podmínky všichni stejné a nechci si na toto stěžovat. Řešení existuje. Stačí správně využívat kapacity. Spolupráce logistických společností je stále velmi omezená, logistika jako celek generuje obrovské množství tzv. prázdných kilometrů, kdy kamion nic neveze a pouze se přesouvá. Na trhu se musí objevit lídr, který kapacity sjednotí a lépe je využije. Máme ambici se této role ujmout. Logistiku totiž čeká několik let růstu. Tento obor byl dlouhodobě podinvestovaný a stal se pro mnohé první oblastí, kde se začalo šetřit. Toto období je u konce. AGF Food Logistics má skvěle vyřešenu dopravu chlazeného i mraženého zboží, v blízké budoucnosti vyřešíme i přepravu „suchého“ zboží. Určitě chceme zůstat v sektoru potravin a v něm se i díky našemu systému můžeme stát vůdčím subjektem. Nyní nás čeká to nejdůležitější. Uzavřít strategickou spolupráci s vytipovanými logistickými subjekty a vhodnou formou oslovit externí trh se zajímavou službou, kterou, jak jsem přesvědčen, máme!

Jan Pavlu, AGROFERT, a. s.

DÍKY VÁM JSME ROZZÁŘILI DĚTSKÉ OČI

Jak již víte ze stránek tohoto magazínu, uspořádala Nadace AGROFERT na konci roku sbírku vánočních dárků pro děti rodičů-samoživitelů v nouzi.
Touto cestou bych chtěla poděkovat vám všem, kdo jste se sbírky zúčastnili. Když jsme tuto akci dávali dohromady, shromažďovali dětská přání a trochu s obavami označovali místa na mapě, kam všude budeme muset dárky zavézt, netušili jsme, jak velký úspěch bude vánoční sbírka mít. Seznam dárků byl během několika dnů zcela „rozebrán“ a na mnoho z vás, kdo jste chtěli přispět, už se ani přání nedostalo. Nakonec se nám v kanceláři sešlo téměř 400 dárků pro 82 dětí! Nebýt vás, nenašly by tyto děti pod stromečkem vůbec nic.

Ostatně vyjádření některých obdarovaných mluví sama za sebe:
„Moc děkujeme za dárky pro Kubíčka. Když uviděl, že k nám pán přinesl stromeček (dárky jsem schovala), lítal po bytě a křičel, že když dorazil stromeček, je prý jasné, že přiletí i Ježíšek. Když jsem viděla ty jiskřičky v očích, vyhrkly mi slzy. Moc děkujeme.“

•••

„Ať už se na nevýslovné radosti mého syna o vánočních svátcích podílel kdokoliv, je navýsost jasné, že v naší zemi jsou lidé se srdcem otevřeným, duší nesobeckou a citlivou. Navíc se vám podařilo koupit knihu, kterou Dominik ve své knihovně ještě nemá, což se nepodaří každému, kdo chce syna knihou z témat jeho zálib obdarovat. Jste úžasní!“

•••

„S úctou a dojetím děkujeme za dárky pro Štěpána! Přejeme mnoho životních i pracovních úspěchů v roce 2015 – a mějte dnes krásný den!“

•••

„Čekala jsem teda všechno možné, ale takovou hromadu dárků opravdu ne. Děkujeme velice moc. To byly loni opravdu krásné Vánoce a hlavně díky vám. O nádherném zabalení ani nemluvě. Jste všichni naprosto úžasní!“

•••

„Chtěla bych vám touto cestou jménem svých dětí Filipa a Laurinky co nejupřímněji poděkovat za tak štědré obdarování úžasnými vánočními dárky. Dle slov syna to byl ‚nejlepší Štědrý den v jeho životě‘. Není ani dost dobře možné vyjádřit slovy tu radost z obdržení vysněného překvapení. Přeji vám i celé skupině Agrofert vše dobré do nadcházejícího roku, stálou ochotu a vnímavost k potřebám druhých a hřejivý pocit uspokojení z vaší záslužné činnosti. S hlubokou vděčností.“

•••

„Velmi ráda bych vám i zaměstnancům nadace poděkovala za krásné dárky, které jste zaslali mému synovi Honzíkovi. Pro mne to je také dárek, takový, který se nedá uchopit, ale o to víc mne potěšil. Oživilo to ve mně myšlenku věřit v lidskost mezi námi a ochotu pomoci.“

•••

„Moc vám děkujeme za vánoční dárky. V každém případě zaměstnanci Agrofertu darovali holkám víc než jejich vlastní otec za celý jejich život – a to už nejsou děti, ale studentky. Jejich otec jim na Vánoce nedal nikdy nic.“

Zuzana Tornikidis, AGROFERT, a. s.

CO NOVÉHO V NADACI AGROFERT?

- V roce 2014 se Nadace AGROFERT stala členem Fóra dárců – platformy sdružující přední české dárce. Ředitelka Nadace AGROFERT byla krátce nato zvolena do výkonného výboru Fóra dárců, kde je jedním ze dvou zástupců firemních nadací.
- Na konci roku 2014 proběhla v médiích inzertní kampaň na podporu Fondu pro rodiče-samoživitele.
- Novým partnerem Fondu pro rodiče-samoživitele v nouzi se stala agentura Kroužky. Díky tomuto partnerství můžeme dětem samoživitelů nabídnout celou řadu mimoškolních aktivit zdarma.

Velkým snem paní Evy je dobročinný obchůdek v centru Zlína, který by zaměstnal na bázi dobrovolnictví či terapie dva duševně nemocné. Momentálně Eva spolupracuje s dílnou činnostní terapie, shání pro ně materiál a pořádá soutěže ve vlastní tvorbě pro pacienty.

ŽIVOT SE MI OTOČIL O 180 STUPŇŮ

„Když bylo synovi 17 let, jeho vlastní chování ho dovedlo k návštěvě lékaře a ten po třech dlouhých letech stanovil nemilosrdnou diagnózu – schizofrenie," říká **Eva Dudomai**, která se kvůli nemoci svého syna začala zajímat o dobrovolnickou činnost a založila na pomoc duševně nemocným občanský spolek Sanity. **Eva Dudomai** získala i díky svým kolegům z pekárny Zlín, ve které pracuje jako obchodní zástupce, ocenění v anketě Pomáháme srdcem. Cena ji dle jejích slov potěšila především z toho důvodu, že přiměje pár lidí o tématu přemýšlet a zajímat se o ně.

Jak vzpomínáte na dobu, kdy jste se o nemoci svého syna dozvěděla?
Bylo to období zmatků. V životě vašeho blízkého se začnou dít „zvláštní věci", chová se bezúčelně, vůle cokoli vykonat je oslabena. Slova, která vypouští z úst, postrádají smysl, činnosti, o kterých s nadšením mluví, nikdy nevykoná… jeho svět se začíná oddělovat od toho vašeho a vy nevíte, co se děje. Dnes se znalostí jiných případů mohu říci, že jsme měli štěstí, že syn si sám uvědomoval negativní změny ve svém chování a náladách, a proto navštívil lékaře.

S lékařskou péči jste ale úplně spokojená nebyla a začala se sama vzdělávat…
Zažila jsem několik hospitalizací syna v psychiatrické léčebně, samotné projevy nemoci, setkání s úředníky státní správy bez znalostí a empatie, s lékaři, jež pouze vykonávali své povolání. Musela jsem s tím něco dělat. Začala jsem si sama zjišťovat informace o nemoci a možnostech lidí s duševní nemocí.

Založila jste tedy spolek Sanity. Co je jeho cílem?
Snažíme se o osvětu prolomením tabu kolem nemoci. Chceme seznámit veřejnost s duševně nemocnými, změnit negativní náhled na ně. Pro sebe jsme si tento úkol nazvali „Nebojme se duševně nemocných". To je možné, pokud se o nich a jejich nemocech dozvíme více, naučíme se porozumět jejich potřebám a pomáhat jim. Pokud nemocný nemá podporu v rodině a nemoc mu neumožňuje pracovat, je jejich příjem pod životním minimem, což je naprosto likvidační. Můj syn je v plném invalidním důchodu se 73% postižením a jeho důchod činí 4 320 Kč.

Je osvěta a změna přístupu k nemocným jedinou náplní vašeho spolku?
Sanity spolupracuje s Psychiatrickou léčebnou v Kroměříži a o. p. s. Dotek. Uspořádala například dva benefiční koncerty, přičemž výtěžek z toho posledního byl věnován zmíněné léčebně na materiál a pracovní prostředky v dílnách činnostní terapie. Realizuje také sbírky ošacení, obuvi a hygienických potřeb pro nemocné. Dále se na nás obracejí lidé s dotazy a my se jim snažíme poskytnout informace, jež jim pomohou zvládnout situaci. Pomohli jsme také uskutečnit výukový program pro pracovníky sociálního odboru, aby měli větší povědomí o duševně nemocných a lépe zvládali jednání s nimi. Rovněž se zasazujeme o legislativní nápravu této problematiky.

Co je vaším osobním cílem?
Aby když se řekne schizofrenik, se nikdo nevylekal. Aby lidé trpící duševní nemocí nebyli diskriminováni v důsledku stigmatu, jež naši společnost provází.

NEJDŮLEŽITĚJŠÍ JSOU PRO MĚ DĚTI

Na otázku, čeho si nejvíce cení, **Petra Žáková** bez rozmýšlení odpovídá: „Určitě vztahů s dětmi, mladší mi říkají teto a starší jménem, Petro." Díky volnočasové práci s dětmi, které se věnuje téměř 20 let, se **Petra Žáková** stala další oceněnou v anketě Pomáháme srdcem. Ve volném čase vede kroužek mladých hasičů, který čítá devětadvacet dětí, jinak pracuje jako referentka obchodu Pekárny Zlín. S trénováním jí pomáhá manžel, který pochopil, že jen tak bude s rodinou pohromadě.

Co pro vás znamená získané ocenění?
Vážím si ho. Jsem ráda, že se najdou lidé, kteří ocení to, že člověk ve svém volném čase dělá nezištně něco pro druhé.

Získala jste ocenění za práci s dětmi, co konkrétně děláte?
Vedu v naší obci Mysločovice kroužek mladých hasičů, mám na starosti děti od 4 do 18 let. Jednou týdně se setkáváme na společných schůzkách. Přes zimu chodíme do tělocvičny, kde hrajeme různé hry a trénujeme uzlování pro zimní uzlovací soutěže, učíme se Morseovu abecedu, topografické značky, práci s buzolou a vše, co potřebujeme pro soutěžení v celostátní hře Plamen. Jak se na jaře oteplí, začneme chodit ven a to už děti baví víc. Trénujeme s hadicemi, děláme požární útoky a trénujeme štafety.

Co vás na volnočasových aktivitách nejvíc baví?
Práce s dětmi. Jsem ráda, když nesedí celé dny u počítačů, jsou venku v přírodě, komunikují spolu i jinak než přes Facebook. Zažijeme tak spolu spoustu legrace.

Čeho byste svou prací chtěla dosáhnout?
Mým osobním cílem bylo dostat se v loňském roce s dětmi do celorepublikového kola hry Plamen. V krajském kole, ze kterého postupuje jenom ten první, nám chyběl pověstný kousek štěstí a deset trestných sekund z jedné disciplíny nás odsunulo na třetí místo. V letošním roce chceme již potřetí za sebou vyhrát v kategorii starších žáků obě dvě ligy soutěží v požárních sportech, kterých se účastníme, a to Zlínskou ligu mládeže a Středomoravský pohár mladých hasičů. Pokud by se nám to podařilo, získáme putovní pohár za vítězství ve třech po sobě následujících ročnících.

Jak se dá skloubit zaměstnání s vašimi dobrovolnickými aktivitami?
Musela jsem si najít takovou práci, kde bych měla volné soboty a neděle. Volné víkendy trávím s dětmi objížděním závodů. Někdy se zúčastníme i čtyř závodů a to už je docela časově náročné. Zároveň ale veškerý volný čas trávím s rodinou, protože manžel mi pomáhá a syn je členem soutěžního družstva. A když je náhodou volný den, s rodinou vyrážíme na kolo nebo na nějaký výlet.

Zajímáte se i o jiné dobročinné aktivity?
Do loňského roku jsem byla v obecním zastupitelstvu, kde jsem měla na starosti organizování kulturních akcí v obci. Kvůli časovému vytížení jsem se rozhodla znovu nekandidovat, ale i tak se snažím nadále organizovat třeba mikulášský jarmark, dětské soutěže v uzlování a v požárním sportu, hasičský ples a další. Jinak pravidelně chodím alespoň dvakrát ročně darovat krev. Mám za sebou už osmadvacet odběrů, a jestli mi to zdraví dovolí, chtěla bych letos dovršit kulatých třicet odběrů. *Redakce*

K hasičskému sportu přivedl Petru její tatínek, který byl svého času starostou hasičů. K trénování její syn, který přišel v pěti letech skoro s celou školkou s požadavkem, že chtějí chodit „do hasiče".

STAČÍ SE JEN NEBÁT A NEZMATKOVAT

říká **Zdeněk Boltík**, mistr lesní výroby ve společnosti Uniles, který na počátku prosince loňského roku zachránil život zraněné dívce. Dle pokynů přivolaných záchranářů poskytoval dívce až do doby jejich příjezdu první pomoc a na sklonku loňského roku se tak stal dalším z oceněných v anketě Nadace AGROFERT Pomáháme srdcem.

Jak dnes vzpomínáte na 3. prosinec loňského roku? Byl ten den kromě toho, že jste se nečekaně ocitl v roli záchranáře, něčím výjimečný?
Na 3. prosinec 2014 asi hodně dlouho nezapomenu. Ten den jsem jel totiž do Halámek u Třeboně pro sazenice a veškeré dokumenty zapomněl doma. Ve vesnici, kam jsem dojel odpoledne se stromky, bylo podezřele mnoho policejních aut. V duchu jsem si opakoval, jsem bez papírů, snad mě nebudou kontrolovat. Později jsem se v lese od kolegy dozvěděl, že tady policisté hledají ztracené děvče.

Dívku nakonec nenašla policie, ale vy. Volala o pomoc, nebo byla spíše náhoda, že jste si jí všiml?
Všiml jsem si, že na pasece, kam jsem přijížděl se sazenicemi, leží něco zvláštního. Zdálky to vypadalo jako odpad, který někdo vyhodil do lesa. Odstranil jsem nevábně vypadající haldu a zůstal takřka bez dechu – z druhé strany hromady trčely nohy. Obličejem k zemi ležela dívka. Hned mě napadlo, že je to ta dívka, kterou hledá policie se psy a vrtulníkem.

V jakém byla dívka stavu, když jste ji uviděl? Nebál jste se, že vaše záchrana už třeba nebude nutná?
Nejdříve jsem jí musel odstranit listí z obličeje a potom jsem zjistil, že dívka neznatelně, ale přece ještě dýchá. Rychle jsem vyndal mobil a volal záchranku.

Poskytl jste dívce před příchodem sanitky rychlou pomoc?
Dispečerka záchranné služby se mě snažila přes mobil navigovat, jak postupovat. Celou dobu jsem měl ale strach, protože dívka prakticky nereagovala. Zabalil jsem jí do odrazové fólie z lékárničky a zjistil, že má zlomenou nohu, téměř do pravého úhlu. Dle pokynu dispečerky jsem jí tlačil na hrudní kost, aby se rozdýchala, a naštěstí bylo patrné, že se její stav trochu lepší.

Za jak dlouho přijela sanitka?
Zatímco jsem se snažil dívku rozdýchávat, musel jsem také přesně navigovat záchranáře, aby nás v lesním porostu našli. Jejich houkání jsem uslyšel zhruba za 15 minut. Okamžitě nasadili dívce kyslíkovou masku a na nosítkách ji přenesli do vytopené sanitky.

Určitě se vám ulevilo, když jste dívku předal záchranářům živou, a na zapomenuté dokumenty jste už nejspíš zapomněl.
Byla to velká úleva. Dorazili i policisté a ptali se mě, jestli bylo na dívce vidět nějaké viditelné zranění. Na to, že nemám doklady, ale reagovali jen mávnutím ruky a jak policie, tak záchranáři mi děkovali za šťastný konec hledání pohřešované.

Máte nějaké informace o jejím současném zdravotním stavu?
Co se dál dělo s mladou nalezenkyní, jsem se dozvěděl večer z pořadu Krimi zprávy. Podle vyjádření lékařů byla mimo ohrožení života.

Projevila dívka přání vidět se s vámi, tedy člověkem, který jí zachránil život?
S pohřešovanou už jsem se nesetkal a jen vím, že je jí 18 let a je mentálně postižená. Údajně šla od rodičů k prarodičům. V lese si asi zlomila nohu a strávila tam celou noc. Na nic nečekám. Sám mám dvě dcery, chápu strach rodičů a jsem rád, že jsem mohl pomoct. Velmi mě překvapilo uznání od Nadace AGROFERT Pomáháme srdcem. I když v době mobilů není složité vytočit pomoc a není to ani věc velké odvahy. Stačí se jen nebát a nezmatkovat. *Redakce*

I LETOS SI PENAM VYBERE TY NEJLEPŠÍ Z NEJLEPŠÍCH

Absolventský program Penamu je určen především pro absolventy chemicko-technologických oborů vysokých škol, kteří mají zájem rozvíjet své znalosti a dovednosti a pracovat na sobě. Mezi klíčová kritéria nepatří délka praxe, ale zájem učit se, chuť do práce, mobilita a potenciál k vedení lidí. Délka programu je 6–12 měsíců a základem je rotace po výrobních jednotkách napříč Českou republikou. V praxi tak stážisti absolvují hned několik odborných stáží na centrále a páteřních pekárnách, kdy sami aktivně zapojují ruce k dílu, stínují nejen vedoucí pracovníky, ale také mistry, pekaře a další kolegy. Délka jedné stáže je zpravidla dva až čtyři týdny dle rozsahu naplánovaných úkolů na konkrétní pekárně.

Penam na Dni chemie na VUT v Brně.

První kolo výběrového řízení probíhá formou Assessment centra.

Oslovit a získat do společnosti Penam nové kvalifikované pracovníky a personální rezervy na odborné a vedoucí pozice – takový je cíl Absolventského programu, který má už několik let skvělé výsledky, a ani letos se nezmění.

ZAČÁTKY U PECE

Potenciál vést lidi není vše, je velmi důležité získat praktické zkušenosti s co nejširším rozsahem činností na pekárně. Stážisti začínají takzvaně „od píky“, kdy absolvují běžné směny, vypomáhají na výrobních linkách a podílí se na výrobě běžného pečiva, vánoček, záleží samozřejmě na období. Tato praktická část je propojena s částí teoretickou, kdy se stážisti seznamují s výrobními linkami, obsluhou strojů a zařízení, technologiemi a výrobními postupy. Cílem stáží je vymezení nejvhodnějšího uplatnění stážisty v naší společnosti po ukončení programu.

KDO PROJDE SÍTEM?

A jak probíhá nábor do Absolventského programu? V loňském roce jsme neváhali oslovit široké spektrum studentů a budoucích absolventů chemicko-technologických oborů VŠ, a to hned několika způsoby. Zúčastnili jsme se např. Dne chemie na VUT v Brně a Veletrhu pracovních příležitostí na MENDELU v Brně, kde jsme prezentovali zahájení a podmínky Absolventského programu pro rok 2014. Pro zajištění kvalitního náboru a výběru nových stážistů do programu (kapacita je 3 stážisti/rok) jsme v červnu vyhlásili výběrové řízení. První kolo výběrového řízení proběhlo formou Assessment centra, poté následoval klasický osobní pohovor. Abychom garantovali vysokou úroveň výběrového řízení, vytvořili jsme odbornou výběrovou komisi. Komise byla tvořena několika odborníky z řad ředitelů, personalistů a expertů na pekárenské technologie.

„Abych pravdu řekla, byla jsem nadšená z toho, že Penam nabízí absolventský program. V dnešní době je totiž pro absolventy těžké najít společnost, která stojí o absolventy s prakticky nulovou praxí,“ prozradila Kateřina Kolesíková své první dojmy z doby, kdy jako uchazečka o Absolventský program odesílala svůj životopis do Penamu.

„Zkušenosti s Assessment centrem jsem už měla z doby, kdy jsem se ucházela o práci v předchozím zaměstnání, ale nijak speciálně jsem se na ně nepřipravovala,“ odpověděla na dotaz ohledně svých předchozích zkušeností s tímto typem výběrového řízení. K přípravám na ně pak dodala: „Na webových stránkách Penamu jsem se podívala na historii společnosti, její sortiment a získaná ocenění.“

Absolventský program jsme v srpnu loňského roku obsadili dvěma novými kolegyněmi – Ing. Kateřinou Kolesíkovou a Ing. Marcelou Melikantovou. Obě stážistky se aktuálně připravují na výkon konkrétní odborné pracovní pozice. *Iveta Švarcová, PENAM, a. s.*

AGROFERT

DORAZIL NA VELETRH ČESKÉ ZEMĚDĚLSKÉ UNIVERZITY

Potřetí se na studentském veletrhu České zemědělské univerzity v Praze objevil i Agrofert. Mezi desítkami předních českých i zahraničních firem se zelenobílý stánek vyjímal nejen větší rozlohou než loni, ale také širším týmem. „Letos jsme přivedli i personální manažery z různých divizí Agrofertu, třeba z Agrotecu nebo z AgroZZN. Nábory studentů jsou letos ještě propracovanější," říká **Jaroslava Doležalová**, personalistka zodpovědná za segment zemědělství Agrofertu.

Personalisté dávali studentům praktické rady a konzultace, jak být úspěšný u pohovoru ve velké firmě a nenechat se například odbýt po prvním neúspěchu. Naopak je podle nich důležité aktivně hledat a oslovovat další firmy. „My studentům představujeme konkrétní pracovní nabídky. Právě teď hledáme třeba člověka na pozici chmelař. Jedná se o agronoma, který by se staral o pěstování, agrotechniku a postupy při práci s chmelem. Agrofert ho pěstuje zhruba na 160 hekterech,"

představila nabídku Hana Paradovská, personální specialistka Agro ZZN z Rakovníku. „Snažíme se studentům přiblížit naše pracovní nabídky nejen profesně, ale i regionálně," doplnila. Právě hledat lidi, kteří jsou ochotni jít do terénu, je podle ní těžké. „Studenti by chtěli pracovat v Praze, náš největší problém je nalézt lidi, kteří by šli pracovat mimo hlavní město," doplnila personalistka Jaroslava Doležalová a dodala, že z 50 uchazečů je jeden, který vyjde vstříc zaměstnavateli a za prací odejde.

Studenty z pražské „zemědělky" prý letos nejvíc zajímaly stáže, brigády a praxe. Kromě toho jim personalisté nabízeli i možnost pracovat na bakalářské či diplomové práci právě u odborníků a inženýrů z Agrofertu. Stánek Agrofertu letos navštívilo víc studentů než v minulých letech. Mladí bakaláři a inženýři dorazili i na přednášku s názvem „Hledáme parťáky". Tady se dozvěděli, že divize Agrotec hledá například absolventy technických oborů na pozice obchodníků, techniků a produktových manažerů nebo pracovníky servisů.

Redakce

ROK PRŮMYSLU 2015

Nebojte se poslat děti na technické obory

Jak přilákat mladé lidi k technickým oborům a uspokojit tak vysokou poptávku firem po mnoha desítkách tisíc technicky vzdělaných pracovníků, které český vzdělávací systém nenabízí? Jedním z řešení je přiblížení dobrých příkladů z praxe, jež dalším firmám ukážou význam jejich spolupráce se školami. Tento důležitý cíl si kromě mnoha dalších vytyčila celoroční kampaň Rok průmyslu a technického vzdělávání.

Kampaň byla 15. ledna oficiálně zahájena Svazem obchodu a průmyslu a jeho partnery v Národním technickém muzeu v Praze. Při úvodním vystoupení uvedl prezident SP ČR Jaroslav Hanák: „Chceme začít měnit pohled veřejnosti a ukázat, že průmysl je moderní současnost a budoucnost nabízející dobré pracovní perspektivy. Obracím se zejména na rodiče – nebojte se poslat své děti na technické obory." V rámci kampaně byla v únoru zprovozněna webová stránka www.rokprumyslu.eu, jež má být interaktivním místem informujícím o existujících a fungujících aktivitách podpory technického vzdělávání. Vedle on-line kampaně probíhající i na sociálních sítích budou v průběhu roku vydávány publikace jako Almanach technického vzdělávání či statistický přehled Panoráma, počítá se s řadou odborných konferencí zaměřených na systémové změny ve vzdělávání a vyhlašovány budou také studentské soutěže. Jednou z nejúspěšnějších a nejvyhledávanějších je celostátní akce Hledáme nejlepšího mladého chemika, která vznikla z podnětu společnosti Synthesia ve spolupráci s Fakultou chemicko-technologickou Univerzity Pardubice. „Je potěšující a také zavazující, že Mladý chemik dlouhodobě výrazně přispívá ke zvyšování zájmu veřejnosti a škol o průmyslový sektor a technické obory a pomáhá tak řešit zásadní problém pracovního trhu, kterým je nedostatek vzdělaných odborníků," říká k této soutěži ředitel SCHP ČR Ladislav Novák. Celostátní finále této soutěže proběhne pod patronátem koncernu Agrofert letos již počtvrté a uskuteční se 11. června 2015. Mladí chemici ale nebudou jen soutěžit. „Finalistům nabízíme, aby si na jeden den vyzkoušeli život vysokoškolského studenta. Od práce v nejmodernějších laboratořích přes konzultace se špičkovými odborníky až po stravování v menze a ubytování na kolejích. Těm nejlepším navíc nadělíme příslib prospěchového stipendia v případě pozdějšího studia na naší fakultě," popisuje motivující zážitek Petr Kalenda, proděkan pro pedagogiku Fakulty chemicko-technologické Univerzity Pardubice.

Redakce

KAM VYRAZIT V PŘÍŠTÍCH TŘECH MĚSÍCÍCH

KOLO PRO ŽIVOT

Agrofert je partnerem letošního 15. ročníku cyklistických závodů na horských kolech s názvem Kolo pro život, do kterých vyšle svůj vlastní tým. Jeho součástí může být kterýkoliv zaměstnanec našeho koncernu. Neváhejte a přihlaste se – více informací na www.agrofert.cz/koloprozivot. První z 16 závodů startuje v Dobřichovicích u Prahy **25. 4. 2015.** Další závody proběhnou **2. 5. v Hustopečích, 16. 5. v Mladé Boleslavi, 30. 5. v Havlovicích, 6. 6. v Liberci, 20. 6. na Orlíku a 27. 6. ve Vrchlabí.**

AGROFERT RUN TOUR

Pro sportovní nadšence dávající přednost běžeckým maratonům před cyklistikou přichystaly chemické společnosti koncernu Agrofert další závody. První účastníci se postaví na startovní čáru I. běžeckého maratonu Synthesie **10. 5. 2015** a následovat bude **30. 5.** již 3. ročník běžeckého závodu Valachiarun, který pořádá Deza. Další nováček, společnost Lovochemie, se do závodů zapojí **27. 6. 2015.**

POLNÍ DNY

Jednou ze specifik agropodnikání je fakt, že každý rok je něčím zajímavý a přináší nové výzvy. Právě takové jsou i oblíbené polní dny, jež Agrofert pořádá hned na několika místech v Čechách i na Slovensku.

13–15. 5.	CASE DEN v Kámeni u Pelhřimova (výstava zemědělské techniky Agri CS)
22. 5.	Polní den Preolu v Nabočanech na Chrudimsku (ČR) *Den pola ACHP Levice v Dolných Obdokovcích (SR)
27. 5.	Hlavnická řepka v Hlavnicích na Opavsku
2. 6.	Polní den AgroZZN v Radovesicích na Litoměřicku
3. 6.	Polní den Osevy Bzenec ve Vnorovech na Hodonínsku *Polní den Tajba ve Ždani na Košicku (SR)
2–3. 6.	Celoslovenské Dni Pola ve Dvorech nad Žitavou (SR)
9.–10. 6.	Naše pole v Nabočanech na Chrudimsku
11. 6.	Polní den Mendelu v Žabčicích
12. 6.	Den Penam – polní den Navosu ve Velkých Němčicích na Břeclavsku
17. 6.	Polní den Primagry v Nezvěsticích na Plzeňsku *Den Pola AGP Trnava v Diakovcích (SR)
19. 6.	Jihočeský polní den ZZN Pelhřimov v Bernartcích
	Polní den v Hrušovanech na Chomutovsku

** Termíny ještě nejsou určeny a i u dalších akcí se mohou měnit, proto sledujte* ***www.agrofert.cz***

SPORŤÁČEK – Festival sportu pro děti

29. 5. 2015

Sporťáček představí na jednom místě sporty tak, abyste si na ně mohli „sáhnout". Zároveň vám umožní získat cenné informace o všem, co ke sportování patří. Sporťáček nezapomněl pozvat ani fyzioterapeuty, sportovní lékaře a psychology. V průběhu celého dne na vás čekají nejrůznější exhibiční vystoupení, rozhovory se sportovci, autogramiáda a další.

ACHP LEVICE

MÁ UŽ 40 LET

Společnost ACHP Levice loni oslavila 40leté výročí svého založení. Avšak zdaleka to nebyl jediný důvod k otevírání lahve se šampaňským: z regionálního podniku se totiž během posledních deseti let stala úspěšná firma s širokou nabídkou služeb a obchodní činnosti v oblasti zemědělské prvovýroby.

Renovovaný sklad hnojiv.

ACHP Levice specializující se mimo jiné na prodej hnojiv a nákup a prodej rostlinných komodit si dokázala vybudovat velmi silnou pozici. Dnes působí na jedné třetině slovenského trhu – slangově řečeno od Tater k Dunaji – a kromě dalších aktivit obhospodařuje v rámci **svého subholdingu** necelých 12 000 ha zemědělské půdy. Pod vlajkou Agrofertu se jí podařilo stát se velkou oporou v podstatě celému slovenskému zemědělskému sektoru.

NÁVRAT DO MINULOSTI

Historie firmy se začala psát právě v roce 1974. Tehdy se o její založení postaralo 63 zemědělských podniků, které fungovaly zároveň jako společníci. Služby v oblasti rostlinné výroby **a zajištění komplexního servisu s průmyslovými hnojivy s dostatečnými skladovými kapacitami** i pro tekutá hnojiva vítal především okres Levice, ve kterém společnost dodnes sídlí. Počátek 90. let přinesl zhroucení tradičních trhů a likvidaci řady průmyslových i zemědělských podniků. Extrémně složité období se nevyhnulo ani ACHP Levice. Vzniklou recesi byla firma nucena řešit tak, že pronajala svá auta a techniku a během jednoho roku snížila stavy z 230 na 46 zaměstnanců. Nakonec pomohla nabídka účastnit se stavby vodního díla Gabčíkovo. „Byla to pro nás otázka bytí a nebytí, protože se firma tehdy nacházela v těžké recesi a Gabčíkovo nám **z pohledu ekonomického pomohlo přežít složité období**," vzpomíná nynější generální ředitel společnosti Vladimír Tamaškovič.

SÁZKA NA DOBRÉHO INVESTORA

V době recese začala společnost přemýšlet také o strategickém investorovi. Tím se nakonec stala v roce 1996 akciová společnost Prefert, dceřiná společnost Agrofertu. Od této doby se firmě začalo blýskat na lepší časy. Společnost začala podnikat daleko za hranicemi levického okresu a obchodovat kromě hnojiv i s rostlinnými komoditami. V roce 2001 bylo také zakoupeno středisko na distribuci hnojiv v okrese Topoľčany a o tři roky později začala společnost v téhle lokalitě řídit střediska na skladování rostlinných komodit. V té době také zahájila akvizice řady zemědělských podniků.

Mirka Žirovnická, AGROFERT, a. s.

NAŠI PARTNEŘI JSOU PRO NÁS DŮLEŽITÍ

Na aktuální situaci ve společnosti ACHP Levice jsme se zeptali přímo generálního ředitele Vladimíra Tamaškoviče.

Váš obchodní region je velmi rozmanitý – od podunajské nížiny až po vrcholky Tater. Mají jednotlivé oblasti nějaká specifika?
Z pohledu územního členění působíme na jedné třetině Slovenska – zhruba polovina z této oblasti je méně produkční, tzn. že zde obchodujeme menší množství rostlinných komodit a vstupů. Jde o Tatry a sever Slovenska. Produkční oblast, kde máme široký komplex vstupů i výstupů naší zemědělské produkce, je v okolí Nitry, Topoľčan a Levic směrem k maďarské hranici. Každá oblast se vyznačuje svými specifiky. V produkční oblasti je například práce lidí těžší, ale z pohledu pohledávek je situace složitější na severu.

Co je dnes prioritou pro rozvoj vaší firmy?
Momentálně chceme řešit nakládací techniku a automobilovou dopravu. Je to v podstatě nutnost, protože obhospodařujeme tři společnosti ZZN, na Slovensku máme 17 zemědělských středisek a zabezpečujeme kompletní nabídku v oblasti obchodní činnosti (prodej hnojiv, osiv, chemických přípravků, motorové nafty a nákup a prodej rostlinných komodit). K dispozici máme i mísírnu hnojiv, kde jsme schopni zákazníkům namíchat hnojiva NPK dle jejich potřeby a v poměru, který potřebují. Prioritou je stabilizace a rozšíření dodavatelsko-odběratelských vztahů s našimi partnery.

Vaše společnost se zařadila mezi úspěšné pořadatele polních dní. Letos návštěvníkům zahrála významná kapela GLADIÁTOR.
Hlavními představiteli slovenské rockové kapely Gladiátor jsou bratři Miko, Maroš a Dušan Hladkých, kteří jsou zároveň našimi obchodními partnery. Na Topoľčansku obhospodařují půdu a provozují bioplynku. Dohodli jsme se, že jejich kapela bude součástí našich polních dnů, jejich propagátorem a hlavním bavičem. Jsme rádi, že s touto formou propagace souhlasili. Polní dny pořádáme v Horních Obdokovcích a loni se konal už II. ročník. Před 4 lety byla zdejší prvovýroba v katastrofálním stavu a tehdy by nejlépe posloužila filmařům jako kulisy k filmu z 2. světové války. Středisko jsme zrenovovali a dnes tady můžeme dokonce pořádat polní dny.

(Poznámka redakce: Videoklip z alba Designation kapely GLADIÁTOR byl vysílán jako první slovenský videoklip na americké hudební stanici MTV a kapela je nositelem řady dalších hudebních ocenění.)

Ing. Vladimír Tamaškovič na postu generálního ředitele ACHP Levice působí již šestým rokem. Je vášnivým rybářem a ve volném čase rád vyráží do přírody k vodě a na hory. Mezi jeho oblíbená místa patří střední Slovensko, kde firma vlastní rekreační zařízení. Podle jeho slov je tato oblast tak klidná, že se doslova odstřihnete od rušného světa.

ČPAVOK

ČOSKORO VYROBÍME LACNEJŠIE

Každý, kto je čo i len trocha „doma" vo výrobe hnojív, vie, že srdcom výroby hnojív je výroba čpavku. Čpavok je základom celého technologického reťazca výroby hnojív v Dusle, ktorý zahŕňa výrobu kyseliny dusičnej, dusičnanu amónneho, močoviny a ďalších granulovaných, resp. kvapalných hnojív.

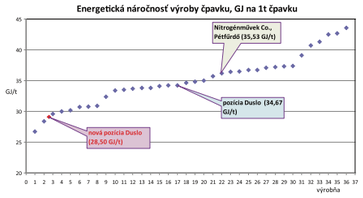
V priebehu „míňajúcich sa" rokov sa však ukázala technicko-technologická zastaranosť našich prvých výrobní čpavku, ich vysoká energetická náročnosť a nízka ekonomická efektívnosť, čo viedlo k odstaveniu výrobne Čpavok 1 (v roku 1991) a neskôr i Čpavok 2 (v roku 2008).
Chýbajúce množstvo čpavku čiastočne kompenzovalo zvýšenie kapacity výrobne Čpavok 3 v roku 2008 na 1 300 t/deň, čo však už nezabezpečuje potreby Dusla v najbližších rokoch a nedáva možnosti ani na ďalší rozvoj. Navyše v posledných rokoch sa zvýšili legislatívne nároky na výrobne čpavku z pohľadu emisií.
Na základe energetickej náročnosti výroby v rámci výrobní v Európe bol Európskou komisiou stanovený tzv. benchmarkový limit emisií (množstvo emisií CO_2 na tonu vyrobeného čpavku) na úrovni 1,619 a výrobne, ktoré produkujú vyššie množstvo emisií, musia od 1. 1. 2013 platiť emisné poplatky.
Poznajúc zámery Európskej komisie, bola kolektívom pracovníkov Dusla v roku 2011 spracovaná štúdia, ktorej cieľom bolo zvýšiť efektívnosť výroby čpavku v Dusle na súčasnej výrobni Čpavok 3 a vytvoriť si tak dobrú východiskovú pozíciu pre „konkurenčný boj" v budúcnosti.

STAVBA NOVÉHO NAMIESTO OPRAVY STARÉHO

Štúdia nám však ukázala, že investičné náklady na zníženie energetickej náročnosti výroby na súčasnej prevádzke spolu s nákladmi na údržbu a výmenu starých poškodených aparátov sú tak vysoké a nerentabilné, že je výhodnejšie postaviť novú výrobňu. Preto sme postupne oslovili licenzorov (vlastníkov technologických postupov výroby čpavku) a kontraktorov (firmy, ktoré sú schopné výrobňu čpavku postaviť) a na základe ich ponúk a našich ďalších ekonomických prepočtov sme si potvrdili správnosť myšlienky. „Na svete" tak bol návrh novej výrobne Čpavok 4:

- s výrobnou kapacitou 1600 t/deň
- s energetickou náročnosťou pod 28,5 GJ/t vyrobeného čpavku, čo nás zaradí medzi špičku v Európe (viď graf)
- s nižšou produkciou odpadových vôd
- s produkciou emisií CO_2 pod úrovňou 1,619 t CO_2/t čpavku

Z dôvodu, že náklady na výstavbu novej výrobne predstavujú cca 310 mil. eur, manažment Dusla požiadal začiatkom roka 2014 vládu SR o finančný stimul. Keďže ide o mimoriadne vysokú investíciu, navyše s charakterom výroby ovplyvňujúcim i európske krajiny, bola v našom prípade nutná notifikácia aj Európskej komisie (EK). Po niekoľkomesačnej diskusii a doplňaní informácií EK vydala na začiatku roka 2015 súhlas s poskytnutím štátnej pomoci formou daňovej úľavy vo výške 58 mil. eur čerpanej v priebehu 10 rokov.
EK pri svojom rozhodnutí zvážila hlavne skutočnosť, že projekt rieši zachovanie cca 1800 pracovných miest priamo v Dusle a stoviek ďalších v dodávateľských spoločnostiach, a pozitívne hodnotila účinky projektu na vytvorenie podmienok pre zabezpečenie ďalšieho rozvoja regiónu. Prvá náročná fáza projektu bola ukončená slávnostným podpísaním kontraktu s firmou Technip Italy, generálnym dodávateľom novej výrobne.



HLAVNÉ MÍĽNIKY VÝSTAVBY:

Projektová dokumentácia pre stavebné povolenie	04/2015
Začiatok výstavby	11/2015
Ukončenie montážnych prác	10/2017
Ukončenie komplexných skúšok	11/2017
Nábeh výroby	12/2017
Garančný test	03/2018

ČPAVOK 4 bude situovaný v bloku 43, oproti súčasnej výrobni Čpavok 3. Dnes je to prakticky voľná plocha okolo tzv. OT syntézy (syntézna časť výrobne Čpavok 3 – viď foto).
Súčasťou stavby ČPAVOK 4 bude aj výstavba novej cirkulačnej stanice chladiacej vody CV6, novej úpravne kondenzátu, modernizácie skladu čpavku a zabezpečenie potrebných nadzemných a podzemných potrubných rozvodov, ktorých realizáciu bude zabezpečovať Duslo prostredníctvom ďalších vybraných dodávateľov.

KOCKY SÚ HODENÉ

Koordináciu a správny priebeh náročnej realizácie celého projektu bude pod vedením odboru investičnej výstavby Dusla zabezpečovať tím pracovníkov, ktorý bol menovaný generálnym riaditeľom Duslo, a. s.
Takže, ako sa vraví, „kocky sú hodené". Pred nami je kus práce, preto kolektívu pracovníkov Dusla zaželajme veľa pracovných úspechov a správnych rozhodnutí, aby sme prakticky takto o tri roky mohli hodnotiť úspešný nábeh výrobne ČPAVOK 4.

Kamil Vali, Duslo, a. s.

V letošním roce zahájí Agro Jevišovice novostavbu produkční stáje a chystá se i rozšiřovat a renovovat stávající dojírnu.

AGRO JEVIŠOVICE
ZÁCHRANNÝ KRUH POMOHL

Když koncern Agrofert počátkem roku 2011 vstoupil do Agra Jevišovice, nacházela se tato společnost na pokraji úpadku a její ekonomické přežití se počítalo doslova na dny. Po čtyřech letech tvrdé práce managementu i všech zaměstnanců se podařilo podnik postavit opět na nohy a vrátit k prosperitě.

„Když jsme v roce 2011 řízení společnosti Agro Jevišovice převzali, museli jsme okamžitě přistoupit k záchrannému modelu řízení. Řešili jsme obrovský balík problémů najednou. V rozkladu byly peněžní toky, účty byly blokovány exekucemi, zvířata byla ve špatném stavu a hrozila ztráta pozemků kvůli dlouhodobému neplacení nájmů," říká Antonín Kyjovský, předseda představenstva Agra Jevišovice, který se od začátku podílel na ozdravení a stabilizaci společnosti.

Výčet kostlivců ve skříni tím přitom vůbec nekončil. Z důvodu dlouhodobě špatné ekonomické situace podniku se tento stav nejvíce projevil v úseku rostlinné výroby. Nebyly dodržovány osevní postupy ani agrotechnické termíny, cenná půda byla špatně obhospodařována, případně byly objeveny skládky. I ty musel nový majitel podniku sanovat.

DOBRÝ SOUSED

Dnes se ve firmě Agro Jevišovice setkáte s úplně jinou realitou. Podnik v současnosti funguje jako dobře vedená zemědělská společnost. „Změnu k lepšímu lze vidět na každém kroku. Podařilo se nám docílit výrazného zlepšení stavu obhospodařované zemědělské půdy. Ale nejsnáze poznáte zlepšení na stavu chovů krav. Zlepšil se jejich zdravotní stav, reprodukce a vzrostla dojivost o více než osm litrů na kus a den. Záchranu Agra Jevišovice jsme zvládli i přes veškeré problémy dobře," dodává Antonín Kyjovský. Jedním dechem ale upozorňuje na fakt, že revitalizace podniku by nebyla možná bez podpory silného partnera.

Záchrana společnosti přitom měla vliv i na stav zaměstnanosti v Jevišovicích a okolí. Před začleněním společnosti do koncernu Agrofert byli zaměstnanci v situaci, kdy ani nedostávali včas výplatu. Dnes mají jistotu práce v oboru. Po letech obav se lépe spí i majitelům pozemků, na kterých společnost hospodaří. Roky, kdy nedostávali žádné peníze za pronájem, jsou dávno pryč.

Výsledek si pochvaluje i samo město Jevišovice. „Se společností Agro Jevišovice jsme v roce 2011 započali novou etapu spolupráce. Je znát, že firma chce být dobrým sousedem. Toho si vážíme," říká Pavel Málek, starosta města. Myslí tím například pomoc se zimní údržbou města, kvůli které společnost zakoupila nové rozmetadlo posypové soli, nebo spolupráci při organizaci společenských a kulturních akcí.

UŽ JE PŘIPSÁNO PLUS

Po čtyřech letech je zřejmé, že se podařilo Argo Jevišovice dostat z problémů a udělat z ní opět prosperující zemědělský podnik. Dnes jde opět o solidního zaměstnavatele a partnera, jakým kdysi dávno byl. Záchrana sice přišla pět minut po dvanácté, ale pro zvířata, majitele pozemků i zaměstnance nakonec dopadla dobře. Ostatně svědčí o tom i fakt, že současné hospodářské výsledky společnosti začínají znaménkem plus. Přitom v únoru 2011 by si na toto vsadil málokdo.

PŘEDSTAVUJEME AGRO JEVIŠOVICE

Od roku 2012 do konce roku 2014 společnost vytvořila téměř 90 milionů korun zisku, který následně investovala do obnovy, modernizace a rozvoje podniku přímo v Jevišovicích. Například se jednalo o obnovu strojového parku a nákup zemědělské půdy. V investicích společnost plánuje pokračovat i v následujících letech. Do oblasti živočišné výroby půjde téměř 65 milionů korun. Veškerý skot bude soustředěn v páteřní farmě Jevišovice, kde proběhne rekonstrukce všech objektů živočišné výroby s plánovanou výstavbou nové stáje pro 420 dojnic. Od roku 2013 také probíhají opravy nemovitostí, jejichž stav byl často žalostný.

Rozhovor s ředitelem společnosti Agro Jevišovice **Antonínem Kyjovským** o záchraně podniku i plánech do budoucna.

INVESTUJEME
DO FIRMY I DO REGIONU

Co považujete za nejvýznamnější či stěžejní aktivitu, která pomohla Agru Jevišovice postavit se znovu na nohy?
Ve stavu, v jakém se společnost nacházela, se jednalo o aktivity ve všech oblastech, ve kterých společnost podniká. Musela být nastavena základní pravidla a procesy, došlo k ukončení ztrátových činností a byla zahájena intenzivní práce na zlepšení výsledků v oblastech, které jsou pro společnost nejpodstatnější, to jest v oblasti rostlinné výroby a chovu skotu.

Kolik lidí se na transformaci podílelo?
Vzhledem k tomu, že společnost Agro Jevišovice se před akvizicí potýkala s obrovskými problémy v mnoha oblastech, byly do její restrukturalizace zapojeny desítky lidí, a to jak pracovníci z Agrofertu, tak z mateřské společnosti Navos, a samozřejmě lidé ze společnosti samotné, to znamená zaměstnanci. Bez jejich spolupráce by transformace nebyla možná.

Co plánujete do budoucna?
Samozřejmě budeme pokračovat ve stabilizaci společnosti, přičemž nejvýznamnější je schválená investice do chovu skotu. Do konce roku 2017 dojde k totální rekonstrukci střediska Jevišovice, kde plánujeme výstavbu nové stáje pro skot s kapacitou 420 kusů. Po dokončení této investice budou všechny produkční krávy v počtu zhruba 950 kusů na jednom středisku a dojde k poměrně výraznému nárůstu produktivity a současnému snížení nákladů. Důležitou oblastí je udržení obdělávaného půdního fondu. Do nákupu půdy směřujeme od loňského roku poměrně významné investice, ve kterých budeme pokračovat jak letos, tak i v nejbližších letech.

> „DO KONCE ROKU 2017 DOJDE K TOTÁLNÍ REKONSTRUKCI STŘEDISKA JEVIŠOVICE, KDE PLÁNUJEME VÝSTAVBU NOVÉ STÁJE PRO SKOT"

Na co se chystáte ještě letos?
V roce 2015 počítáme se zahájením novostavby produkční stáje či s rekonstrukcí a rozšířením dojírny v rozsahu zhruba 35 milionů korun. Souběžně také probíhají investice do obnovy strojního parku a půdy. Všechen zisk, který vytvoříme, se snažíme formou investic uplatnit v místě, kde provozujeme náš podnik a jeho součásti.

> „VŠECHEN ZISK, KTERÝ VYTVOŘÍME, SE SNAŽÍME FORMOU INVESTIC UPLATNIT V MÍSTĚ, KDE PŮSOBÍME."

Agro Jevišovice provozuje také tzv. kroketárium. Jaký je o ně zájem a co návštěvníkům nabízí?
Chov krokodýlů nilských je takovým nechtěným dědictvím, které ovšem Jevišovice docela zviditelnilo. Z původních 250 zvířat jich zůstalo pro turistické účely v našem teráriu zhruba čtyřicet. Chov ve Velkém Karlově byl loni ukončen. Zájem návštěvníků je převážně v letní turistické sezoně a výběr vstupného kryje náklady na provoz maximálně z třiceti procent. V současnosti se tedy uvažuje také o ukončení provozu tohoto terária, jež bylo jakousi vynucenou investicí v roce 2011.

Pohled na závod Agro Jevišovice z hlavní příjezdové cesty.

Ing. ANTONÍN KYJOVSKÝ

- **Na pozici ředitele společnosti Agro Jevišovice působí od roku 2011.**
- **Do zemědělského odvětví se profesně dostal poprvé jako jednatel a ředitel zpracovatelské společnosti NET Plasy, kde vedl akvizici zemědělského podniku.**
- **Zájmy: turistika, lyžování, četba a historie.**
- **Životní motto: Žít tak, aby až se člověk za sebou ohlédne, se nemusel sám za sebe stydět.**

Všechna zvířata, v té době umístěná ve středisku Velký Karlov, byla chována ve stísněných, nevyhovujících prostorech a neexistoval způsob, jak jejich stav redukovat. Proto se muselo najít byť i dočasné řešení, jak koncentraci krokodýlů snížit. Výsledkem bylo právě terárium.

Intenzivně spolupracujete s obcí Jevišovice, například na revitalizaci jejího centra. Co to přinese občanům a kdy by měly být práce dokončeny?
Asi bych nezvolil tak honosný název, nicméně obec má zájem vybudovat něco jako park nebo dětské hřiště na pozemcích společnosti naproti historické sýpce. Agro Jevišovice se bude podílet tím, že poskytne obci za symbolický nájem dlouhodobě pozemky a pro tento účel dá k dispozici dětské atrakce umístěné v současnosti ve Velkém Karlově. S obcí se samozřejmě snažíme spolupracovat ve všech oblastech, kde je to možné. Aktivně se podílíme na zdejším společenském životě – spolupořádáme například dožínky, pivní slavnosti a další akce pro veřejnost.

Jan Pavlů, AGROFERT, a. s.

FATRA SLAVÍ

80. NAROZENINY

V letošním roce oslaví Fatra osmdesát let od svého založení.

Za dobu své existence dosáhla pozoruhodných výsledků v průmyslovém zpracování pryže, později i plastů, které dnes představují v evropském i mimoevropském měřítku její rozhodující výrobní artikl. Po celou dobu svého trvání se společnost hrdě hlásí k baťovské tradici. Samotné oslavy výročí založení Fatry probíhají zejména v první polovině letošního roku. Pro zaměstnance je 5. 5. 2015 připraveno divadelní představení „Baťa Tomáš, živý“ v Městském divadle ve Zlíně. Dále budou pro zaměstnance organizovány zájezdy do podniků, které Fatra pomáhala budovat nebo do nich postupně převáděla gumárenskou výrobu (v dubnu do společnosti Gumotex a v září do společnosti Semperflex Optimit).

Ve svém programu ale Fatra nezapomněla ani na generaci zaměstnanců, kteří v ní pracovali dlouhá léta. Především jim, ale i zájemcům z řad široké veřejnosti je určen den otevřených dveří, který proběhne 6. 6. 2015 dopoledne přímo v areálu společnosti v Napajedlích.

Připraveny pro ně budou prohlídky výrobních prostor, technologií a sortimentu zboží, který společnost vyrábí. Vedle této akce bude v areálu současně probíhat doprovodný kulturní program pro děti i dospělé – hudební vystoupení a další akce.

V prostorách muzea v Napajedlích na ně také čeká stálá přehlídka legendárních nafukovacích hraček designérky Libuše Niklové a Alfréda Kluga a navíc i nová expozice přibližující historii společnosti Fatra. *Eva Pavlišová, Fatra, a. s.*

O den otevřených dveří bývá ve Fatře každoročně velký zájem.

SYNTHESIA JE NA TRHU UŽ 95 LET

Synthesia si letos připomíná 95 let od svého založení.

Společnost, která vznikla hlavně ze strategicko-vojenských důvodů, postupně vstoupila úspěšně na trh organických pigmentů a barviv, průmyslové a vojenské nitrocelulózy, účinných látek do farmacie, ochrany zemědělských plodin či stabilizátorů střelných prachů. Dnes její obrat přesahuje 3,8 miliardy korun. Synthesia obchoduje se 60 zeměmi celého světa, zaměstnává přes 1 650 zaměstnanců a hraje významnou úlohu ve světovém chemickém průmyslu. Toto významné výročí si pardubická chemička připomíná vydáním výpravného kalendáře ve spolupráci s herci Východočeského divadla Pardubice a natočením nových filmových spotů, které si můžete prohlédnout na jejich webu www.synthesia.cz. V první polovině roku dále plánuje nejen vydání knihy o historii společnosti a setkání s bývalými zaměstnanci, ale ve spolupráci s Univerzitou Pardubice například i výstavu o své historii. Na podzim se bude konat také konference „Pardubice, město chemie“, do které se zapojí celá řada subjektů aktivních v chemickém průmyslu, výzkumu či školství, a jubilejní rok bude završen listopadovým slavnostním společenským večerem na pardubickém Zámku. *Luboš Kopecký, Synthesia, a. s.*

SOUTĚŽ O 5 ORIGINÁLNÍCH KALENDÁŘŮ SYNTHESIE

Na které tři základní výrobní jednotky (anglicky SBU – strategic business units) se dnes dělí produkce v Synthesii?

Správné odpovědi zašlete nejpozději **do 30. 4. 2015** na adresu: **redakce@agrofert.cz**

OHLÉDNUTÍ ZPĚT NÁM DÁVÁ LEPŠÍ POHLED DO BUDOUCNOSTI,

říká Ing. **Martin Rada,** předseda představenstva společnosti Agrotec, v rozhovoru u příležitosti oslav 25. výročí působení této firmy na českém trhu.

Dvacet pět let je v životě člověka významné jubileum. Je to období, kdy je člověk již dospělý, zodpovědný, plný síly, vědomostí a dovedností. Na své životní cestě kráčí sebejistě. Platí to i v případě firmy?

Zcela jednoznačně. V roce 2015 slaví společnost Agrotec čtvrtstoletí své existence. Za tu dobu se stala firmou bezesporu úspěšnou, plně profesionální, se stabilním rozvojem a vývojem. Zodpovědnost je přece jedním z rysů dospělosti. Agrotec za dobu své existence vyrostl v obchodní zodpovědnosti vůči zákazníkům i dodavatelům, ale také ve společenské odpovědnosti a je partnerem mnoha společenských akcí.

Co stojí za úspěchem Agrotecu?

Nabízí se snadná odpověď. Jsou to přece špičkové produkty, které prodáváme a servisujeme. Skutečností ale je tým profesionálních pracovníků. Zaměstnanci společnosti Agrotec, bez kterých by se neprodal či neopravil jediný stroj, jsou skutečným základním prvkem úspěchu. Bez opravdového nasazení a profesionálního přístupu mých kolegů a spolupracovníků bychom neměli tak velkou důvěru zákazníků. Bez důvěry zákazníků v naši společnost bychom nebyli tam, kde jsme. Velice si toho vážím, a za to jim patří náš upřímný dík.

Filip Cvetler, Martin Rada, AGROTEC, a. s.

DO ČESKÝCH KUCHYNÍ SE CHYSTÁ

NOVÝ OLEJ

Během letošního roku lovosický Preol plánuje zahájit výrobu jedlého řepkového oleje. Výstavba nové rafinerie zdárně pokračuje a pomalu a jistě míří do finále.

„K dnešnímu dni je dokončena hrubá stavba budovy výrobny jedlých olejů. Jsou osazena okna a dveře, provedeny vnější i vnitřní omítky, položeny podlahy a provádí se pokládka dlažby a obkladů v příslušných místnostech. Ve výrobní části budovy jsou souběžně s výstavbou budovy instalovány hlavní části technologie. Aktuálně probíhá technologická montáž, tedy instalace potrubí, elektro a podobně,“ popisuje stav projektu ke konci ledna Ing. Tomáš Starý, projektový manažer výstavby výrobny jedlých olejů.

Výstavba je o to náročnější, že celá rafinerie je koncipována jako potravinářská výrobna. To znamená, že veškerá opatření musejí být v souladu s normami pro potravinářské provozy. „Například pro prostory, kde dochází ke styku osob s produkovaným olejem, jsou instalovány tzv. hygienické smyčky. Dále je zajištěno, aby technická opatření jako např. typ použité vzduchotechniky, kvalita povrchů stěn a podlah odpovídala pracovním podmínkám. Velký důraz je také kladen na použité materiály technologických zařízení dle nároků potravinářských norem,“ upřesnil Tomáš Starý.

JEDLÝ OLEJ: POPRVÉ!

Preol má přitom s výrobou olejů bohaté zkušenosti. Současná kapacita výroby řepkového oleje v Lovosicích dosahuje 190 000 tun za rok. Tohoto výsledku se podařilo dosáhnout po intenzifikaci lisovny a extrakce řepkového semene v roce 2012. Avšak tento neutralizovaný olej ještě nedosahuje kvality jedlého oleje, je vhodný pro další zpracování. Preol z tohoto množství zpracuje cca 120 tisíc tun oleje pro výrobu biopaliv MEŘO a zbytek vyrobeného oleje je v současnosti určen pro prodej, ať už dalším výrobcům bionafty, nebo právě provozovatelům rafinerií jedlých olejů. Od poloviny roku 2015 tomu bude jinak. Preol, resp. jeho dceřiná společnost Preol Food si bude jedlý řepkový olej vyrábět sama, a to v kapacitě 33 tisíc tun za rok. V České republice se přitom ročně spotřebuje cca 100 tisíc tun tohoto oleje.

VELKÝ TŘESK UŽ V ČERVENCI

Již několik měsíců probíhá intenzivní stavební činnost, které předcházely přípravné a projektové práce, včetně veškerých schvalovacích procesů stavby. Časový plán hovoří o mechanické kompletaci (tzn. instalaci všech strojů a techniky) v květnu 2015 a zkušební provoz bude po předcházejících provozních testech spuštěn již letos v červnu. „Vzhledem k aktuálnímu stavu prací se smluvní termín dokončení díla nemění, pravděpodobně dojde jen k nevýznamným posunům dílčích termínů zkoušek a uvedení do provozu i s ohledem na celozávodní zařážku v areálu,“ soudí Tomáš Starý.

Od srpna 2015 tedy Agrofert po nájezdu výrobny řepkového oleje Preol Food a také loňské akvizici maďarského výrobce jedlého slunečnicového oleje NT Group získá zajímavou tržní sílu díky dobře poskládanému mixu dvou nejprodávanějších produktů v oblasti jedlých olejů.

Karel Hendrych, PREOL, a. s.

Laguna betasmoly po ukončení sanačních prací.

VYTĚŽENO, ODVEZENO A ZNEŠKODNĚNO

Společnosti Synthesia se podařilo vypořádat s letitou komplikací v jejím areálu a úspěšně zlikvidovala starou ekologickou zátěž, kterou byla laguna betasmoly.

Staré ekologické zátěže vznikly ve společnosti Synthesia následkem dlouhodobého neřízeného ukládání a kumulace odpadů vzniklých při chemické výrobní činnosti před privatizací podniku. Sekundárním dopadem tohoto neřízeného skládkování je znečištění horninového prostředí, které zahrnuje kontaminaci podložní zeminy a podzemní vody.
Takových neřízených skládek se v areálu Synthesie nachází celkem osm, ale o jedné z nich už v současné době můžeme mluvit v minulém čase. Je to lokalita laguny betasmoly.

JAKO ROZTEKLÝ ASFALT

Historie laguny betasmoly se začala psát už v roce 1956, kdy bylo do jámy po vytěženém písku a zemině zahájeno ukládání všech zbytků z produkce 2-naftolu, který se vyráběl alkalickým tavením naftalensulfonanu sodného s hydroxidem sodným. Je nutno podotknout, že v té době byl kladen důraz spíše na splnění pětiletého plánu než na rizika, která z této činnosti vyplývají pro budoucí generace. A tak byl do jámy postupně ukládán odpad s charakterem pryskyřice s konzistencí velice závislou na klimatických podmínkách. Při teplotě 5 °C se jedná o relativně křehký materiál, který se zvyšující se teplotou připomíná rozteklý asfalt na silnicích nejnižších tříd za parného léta.
Tento odpad ale nebyl jediným odpadem, který byl v laguně uložen, jak se později ukázalo. Po zahájení sanace bylo zjištěno, že vedle betasmoly byly do laguny ukládány i odpady z výroby barvářských polotovarů, označované jako železité kaly, které obsahují směs oxidů a hydroxidů železa.

Laguna betasmoly před zahájením sanačních prací.

DESETILETÍ STAROSTÍ

Řešení starých ekologických zátěží v areálu Synthesie začalo prakticky už začátkem roku 1994, kdy vznikla privatizací Východočeských chemických závodů Synthesia, s. p. akciová společnost Synthesia. Na základě provedeného ekologického auditu uzavřela v prosinci roku 1997 společnost Synthesia tzv. ekologickou smlouvu s Fondem národního majetku ČR (dále FNM), která zaručovala finanční prostředky státu na sanace starých ekologických zátěží v areálu bývalého s. p. VCHZ Synthesia. Na analýzu rizik navázala její aktualizace z roku 1999 a na jejím základě byl následně v červnu 2002 podepsán dodatek ekologické smlouvy mezi Synthesií, a. s. a FNM, kterým byla zvýšena garance státu za sanace starých ekologických zátěží na 3,12 mld. Kč. Vlastní sanace laguny betasmoly byla vlivem složitých schvalovacích procesů zahájena teprve koncem roku 2006 poté, co ve výběrovém řízení zakázku „Opatření vedoucí k nápravě starých ekologických zátěží v areálu společnosti Synthesia, a. s., Pardubice, Semtín - sanace laguny betasmoly a destilačních zbytků“ získalo „Sdružení čistý Semtín I“. Sdružení vytvořily firmy GEOSAN GROUP, a. s., AVE CZ odpadové hospodářství, s. r. o., GEOtest, a. s., a BDW Line, s. r. o.
Původní odhady o množství odpadů uložených v laguně hovořily o 35 tisících tunách a vycházely z analýzy rizik a její aktualizace. Rovněž se předpokládalo, že celá sanace bude ukončena k 31. 12. 2010. Práce na úplném dokončení sanace byly fakticky ukončeny až k 31. 12. 2014. Příčinou tohoto zdržení bylo především podstatně vyšší množství odpadů uložených v laguně i fakt, že relativně mírné zimy komplikovaly manipulaci s betasmolou.

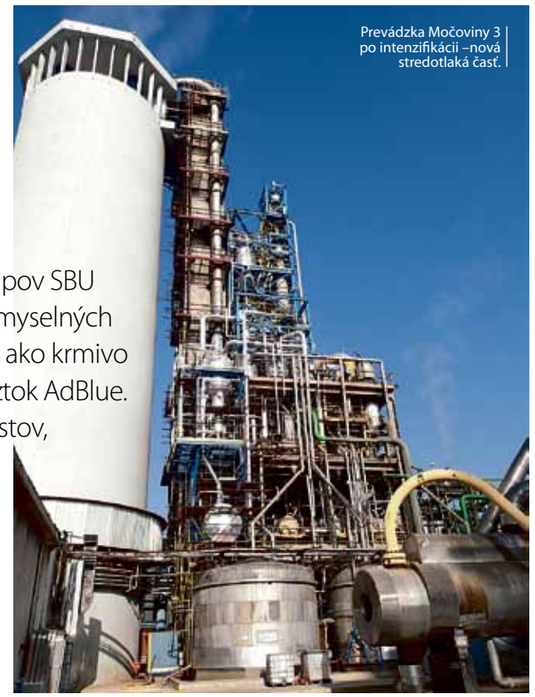
KAM S ODPADEM?

Celkově bylo nakonec z laguny betasmoly odtěženo a zneškodněno 18,8 tisíce tun betasmoly, 96,8 tisíce tun železitých kalů a téměř 4 tisíce tun kontaminovaných zemin, což představuje bezmála 120 tisíc tun odpadů. Náklady na samotnou sanaci laguny betasmoly se nakonec vyšplhaly na cca 330 mil. Kč vč. DPH. Betasmola byla využita převážně energeticky, část železitých kalů byla využita jako železitá korekce v cementárnách a část spolu s kontaminovanými zeminami byla po stabilizaci uložena na skládku. Celá sanační jáma byla v průběhu sanace průběžně (vždy po kontrole splnění limitů dokončených částí) zasypávána inertním zásypovým materiálem. Laguna betasmoly tedy už v současné době může hlásit: „Vytěženo, odvezeno a zneškodněno!“
Tím samozřejmě řešení starých ekologických zátěží nekončí. Dokončení sanace laguny betasmoly je splněním pouze dílčího cíle, většina lokalit starých zátěží v areálu Synthesie totiž na svoje řešení stále čeká. Společnost Synthesia si je vědoma odpovědnosti za urychlení řešení dalších lokalit a snaží se hrát v této oblasti aktivní roli.

Jan Pokorný, Synthesia, a. s.

DUSLO

NOVÉ TECHNOLÓGIE MAJÚ ZELENÚ



Prevádzka Močoviny 3 po intenzifikácii –nová stredotlaká časť.

Močovina je jedným zo základných výrobných výstupov SBU Anorganika, Duslo, a. s. Používa sa vo viacerých priemyselných sektoroch – v poľnohospodárstve ako hnojivo alebo ako krmivo pre prežúvavce, v automobilovom priemysle ako roztok AdBlue. Močovina technická je určená najmä pre výrobu plastov, močovino-formaldehydových lepidiel a v textilnom priemysle. Roztoky močoviny sa používajú aj na redukciu emisií v elektrárňach a cementárňach. Špeciálnym produktom na báze močoviny je TRANSHEAT 2000® – roztok dusičnanu amónneho a močoviny používaný ako ekologický prostriedok na odstraňovanie snehu a ľadu.

Myšlienka intenzifikovať prevádzku Močovina 3 sa objavila v strategickom zámere SBUA ešte v roku 2008, kedy sa preskúmaním trhovej situácie zistil nárast spotreby práve tejto komodity. Zvýšila sa spotreba hlavne pre technický sektor, ktorý vie lepšie zhodnotiť tento produkt v prípade jeho vysokej kvality, ktorú rozhodne močovina z Dusla má.
Duslo začalo predávať svoju močovinu mimo poľnohospodárstva a z tohto dôvodu začali klesať podiely Dusla na slovenskom trhu močoviny v sektore hnojív, z pôvodného 80% podielu na 30%. A keďže aj dopyt technického sektora rástol a chceli sme uspokojiť aj poľnohospodársky sektor, zvýšenie kapacity výroby kvalitnej „dusláckej“ močoviny sa stalo v akciovej spoločnosti úlohou č. 1. Nárast spotreby močoviny potvrdzovali i svetové štatistiky, podľa ktorých v roku 2008 vzrástla ročná spotreba močoviny vo svete za posledných 10 rokov o 30 Mt.
Vyššie uvedené viedlo k tomu, že o rok neskôr (2009) bola intenzifikácia prevádzky Močoviny 3 schválená v investičnom pláne. Technický návrh intenzifikácie vychádzal zo štúdie realizovateľnosti, ktorú vypracoval Chemoprojekt Praha v spolupráci s licenzorom, firmou Stamicarbon. Zmluva na realizáciu investície bola podpísaná v júli 2013. Hlavné zmeny, resp. rozšírenie technológie o nové prevádzkové sekcie boli zamerané na:

- zvýšenie kapacity vybraných zariadení,
- spracovanie odpadových vôd pomocou hydrolýzy (foto dolu), ktorou sa znížil takmer na nulu podiel močoviny v odpadových vodách, čím je výroba efektívnejšia a je nižšia záťaž na ČOV v Dusle,
- spracovanie odplynov a recyklážnych roztokov pri nižšom tlaku oproti pôvodnej technológii (foto hore) – čo zvyšuje bezpečnosť prevádzkovania,
- úpravy samotného kompresora CO_2, ktorých cieľom bolo zabezpečiť potrebný výkon a eliminovať obsah vodíka v plynnom CO_2 najmä z hľadiska bezpečnosti výroby,
- modernizáciu riadiaceho systému.

Prevádzka Močovina 3 po intenzifikácii – časť hydrolýzy.

V roku 2014 boli zahájené dodávky zariadení, stavebné a montážne práce, mechanická kompletizácia a následne individuálne skúšky. Po úspešných komplexných skúškach v októbri 2014 bola prevádzka zaťažená na 100 % svojho výkonu (900 t/deň).

ÚLOHA SPLNENÁ NA 100 PERCENT

Tesne pred záverom roka 2014 celý projekt vyvrcholil garančným testom. Boli dosiahnuté všetky garantované parametre projektu, hlavne výkon – projektovaná hodnota min. 900 t/deň – skutočnosť 914 t/deň, obsah biuretu v roztoku močoviny, čo je jeden z hlavných kvalitatívnych parametrov, ktorý sleduje zákazník – projektovaná hodnota max. 0,6% hmot. – skutočnosť 0,34% hmot. V súčasnosti je aj naďalej proces výroby močoviny stabilný s nízkym rozptylom sledovaných parametrov.
Úspešným garančným testom bol dosiahnutý cieľ, ktorý sme si vytýčili pred šiestimi rokmi a za jeho naplnenie patrí vďaka všetkým kolegom, ktorí sa tohto významného projektu zúčastnili. Väčšina z nich sa už sústreďuje na ďalší strategický projekt pre Duslo – Čpavok 4, ktorý je zatiaľ najväčšou investičnou akciou v histórii Dusla za posledných niekoľko rokov a ktorým sa má nahradiť viac ako 40-ročná prevádzka Čpavok 3.

Hiyam Vágnerová, Roman Protuš, Duslo, a. s.

LOVOCHEMIČTÍ

HASIČI DOSTANOU LEPŠÍ ZÁZEMÍ

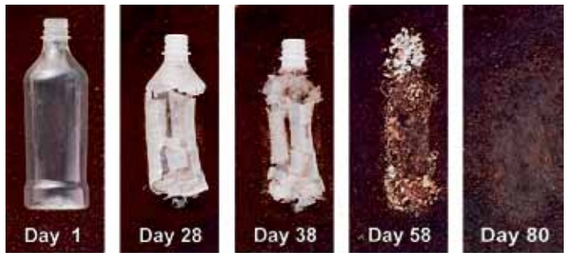
Cílem projektu rekonstrukce objektu č. 157 HZS (Hasičského záchranného sboru) je vyřešení nejen legislativních požadavků ze strany vybavení objektu pro účely HZS vč. optimálního půdorysného uspořádání obou pater budovy s ohledem na obsazení objektu. Důležité je i samotné zkvalitnění zázemí pro jeho členy v případě posílení externími hasiči např. v době povodní nebo dlouhodobých zásahů. Vlastní rekonstrukcí objektu dojde k novému uspořádání a vybavení podnikového dispečinku a nově navrženého dispečinku ostrahy takovou technologií, která bude odpovídat současnému standardu pro tento typ pracoviště. Dispečerský systém bude sloužit k podpoře řízení mimořádných situací v havarijní a security oblasti. Do této problematiky patří příjem tísňové zprávy, komunikace uvnitř HZS, komunikace s dalšími zainteresovanými složkami společnosti a komunikace se složkami integrovaného záchranného systému a státní správy. Hlavní pozornost je věnována vlastnímu technickému vybavení podnikového dispečinku. V segmentu chemie AGF se bude jednat o nejlépe vybavené dispečerské pracoviště.

V současné době probíhá dokončení dokumentace pro stavební povolení, zahájení vlastních prací by mělo proběhnout ve druhém čtvrtletí letošního roku, dokončení projektu rekonstrukce objektu HZS se předpokládá v letních měsících tohoto roku.

Jan Rusó, Lovochemie, a. s.

Ukázka cvičení Hasičského záchranného sboru.

Návrh nového dispečinku. *Zdroj: archiv Lovochemie*



CHYSTÁME PLASTY, KTERÉ NEBUDOU

ŠKODIT PŘÍRODĚ

Společnost Agrofert navázala spolupráci s Fakultou chemickou VUT v Brně v oblasti výroby kyseliny mléčné za použití biochemických fermentačních metod a jejího dalšího využití pro přípravu biologicky odbouratelných plastů.

BIODEGRADABILITA PLA POLYMERŮ

Plasty jsou technicko-inženýrské polymerní materiály, bez nichž si náš běžný život již prakticky nedokážeme představit. V současné době si lidé postupně začínají více a více uvědomovat zodpovědnost vůči této zemi a budoucím generacím. Proto se také klade stále větší důraz na odklon od ropných produktů a rychle narůstá význam tzv. „bioproduktů" včetně biopolymerů.

Plně degradovatelné, často též i kompostovatelné anebo recyklovatelné biopolymery mají nastavitelný poločas rozpadu v životním prostředí ve velikém rozsahu týdnů až let. Výroba kyseliny mléčné, která bude předmětem naší spolupráce, je založena na fermentačních a dalších chemických procesech vycházejících z nejrůznějších surovin, jako je kukuřice, řepný cukr, melasa, škrob a glycerol. Jako surovinu lze použít i rozmanité, dále již nevyužitelné zemědělské odpady, které obsahují zkvasitelné cukry a polysacharidy, čímž se významně ulehčí odpadovému hospodářství.

V dnešní době se kyselina mléčná stává jedním z nejnadějnějších produktů pro rozvoj chemických výrob nezávislých na ropě. Bývá označována jako „spící gigant mezi komoditními surovinami". Celosvětová výrobní kapacita kyseliny mléčné dynamicky vzrůstá (nyní meziročně již o cca 20 %). Očekává se až zdvojnásobení roční produkce kyseliny mléčné do roku 2019. Za tímto nárůstem stojí velký ekologický tlak na využití biodegradovatelných plastů ve spotřebním průmyslu. Kyselina mléčná je též výchozí surovinou pro výrobu PLA polymerů – polylaktidů. Tyto polymery vynikají velmi dobrými mechanickými vlastnostmi za současné plné biodegradability, jež může být časově nastavena ve velkém rozsahu podle požadavků aplikace. Biodegradovatelné, resp. kompostovatelné polymery nacházejí uplatnění při výrobě jednorázových oděvů a medicinálního materiálu, obalových materiálů, krytů elektroniky, počítačů a mobilních telefonů. Speciální typy PLA lze využít i v automobilovém průmyslu. Pro své dobré tokové vlastnosti v roztaveném stavu je PLA hodně využívaný materiál k 3D tisku vysoké úrovně. Nezanedbatelným faktem je i to, že všechny PLA polymery lze celkem snadno recyklovat na původní monomer – kyselinu mléčnou.

Silvestr Figalla, Jaroslav Petrů, Fakulta chemická VUT v Brně, Richard Zetek, Ethanol Energy, a. s.

ČEKÁ NÁS

MLÉČNÁ REVOLUCE?

Budou čeští mlékaři a farmáři krachovat, anebo po plánovaném zrušení kvót získají ještě větší odbyt? Zeptali jsme se těch, jichž se změny na unijním trhu dotknou nejvíce.

Hojně diskutované téma zrušení mléčných kvót vstupuje v platnost již za několik dnů, přesněji řečeno 1. dubna 2015. Dosavadní regulační opatření evropským farmářům přesně určovalo, jak velké množství mléka mohou vyprodukovat. Někteří evropští zemědělci se proto nové situace obávají, jiní v ní vidí příležitost pro navýšení výroby mléka, zvýšení produktivity výroby a posílení své pozice vůči konkurenci. Oslovení producenti mléka a mlékárenské společnosti koncernu Agrofert nám v krátké anketě prozradili, jak toto opatření vnímají oni a jaký vývoj na trhu s mlékem v nejbližší době předvídají.

ANKETNÍ OTÁZKY

1. Jaký dopad bude mít zrušení mléčných kvót na vaši společnost a v jakém časovém horizontu?
2. Jak podle vás toto opatření ovlivní ceny mléka na českém trhu a objem produkce?
3. Podnikli jste nějaká opatření, která budou na novou situaci reagovat?

Jindřich MACHÁČEK,
ředitel zemědělské divize koncernu Agrofert

1 Zrušení mléčných kvót přímo zemědělce nezasáhne. Bohužel zasáhne takzvaný volný trh Evropské unie, kde již dnes dochází k rozdílným podporám jednotlivých komodit dle EU. A to může vést k dovozu mléčných výrobků za nízké ceny, což způsobí problém zpracovatelům a ti následně přenesou tlak obchodu na výrobce. Podobné zkušenosti máme s vepřovým, drůbežím masem a dalšími komoditami.

2 Ceny pro spotřebitele se dle mého názoru moc nezmění, obchodníci pouze zvýší své marže.

3 Opatření u zemědělských podniků jsou jednoduchá – snižovat náklady a racionalizovat výrobní procesy. Pokud bude ovšem podpora okolních států pro mléčnou vertikálu větší než v ČR, může mléko dopadnout jako ostatní živočišné komodity, kde na rozdíl od mléka poklesla soběstačnost Česka pod 60 % spotřeby.

Roman BENEŠ,
vedoucí manažer nákupu mléka Olma, a. s.

1 Se zrušením kvót se dá očekávat další zvýšení produkce mléka zejména v zemích, kde v minulých letech docházelo k jejich překračování. Pro trh v ČR to znamená, že může být vyšší nabídka výrobků zejména z Německa a Polska, čímž ještě vzroste již tak vysoké konkurenční prostředí.

2 Ceny mléka jsou a i v nejbližším období budou ovlivněny zejména celosvětovou situací. V roce 2014 došlo k masivnímu nárůstu produkce mléka ve všech významných producentských regionech. Celosvětová nabídka rostla rychleji než poptávka, což se samozřejmě promítá do nákupních cen po celém světě. Dalším faktorem byl ruský zákaz dovozu mléčných výrobků. Dá se očekávat, že zrušení kvót povede ke zvýšení produkce mléka v EU, nicméně navýšení bude limitováno zejména environmentálními omezeními.

3 Cestou, jak si udržet postavení na trhu, jsou investice do nových výrobních linek a vývoje nových výrobků. V minulém roce jsme dokončili 100milionovou inovaci, do poloviny roku budeme finalizovat investici ve stejném objemu a další připravujeme. Intenzivně pracujeme také na zvýšení odbytu našich výrobků v zahraničí, významné objemy prodáváme v Polsku a zkoušíme pronikat na další trhy.

Ing. Tomáš NECHVÍLE,
předseda představenstva společnosti Oseva Agri Chrudim

1 Těsně po zrušení kvót nečekám žádnou změnu. Výroba mléka je velice dlouhodobý proces a produkci nelze zvednout ze dne na den. Farmáři, kteří ji chtějí zvýšit, se museli dlouhodobě připravovat a navyšovat stavy zvířat nebo užitkovost a to znamená, že jejich mléko už na trhu je. Do současné doby ho dodávali se sankcemi a teď ho budou dodávat bez nich.

2 V krátkodobém časovém horizontu by zrušení kvót nemělo mít vliv na cenu mléka. Myslím, že v současné době ovlivňují jeho cenu v Evropě hlavně sankce na dovoz ze strany Ruské federace.

3 Pracujeme na zlepšení zdravotního stavu krav a reprodukčních ukazatelů. To by se mělo projevit ve snížení nákladů na produkci mléka.

Zdeněk HORÁK,
předseda představenstva společnosti Zemos, a. s.

1 Zrušení kvót bude mít pozitivní dopad na naši společnost, protože ve chvíli, kdy se zvýší užitkovost a tím pádem produkce mléka v našich stádech, nemusíme se obávat sankcí za jejich překročení.

2 Cenu by nemuselo toto opatření ovlivnit vůbec, protože produkce mléka je až na politické výkyvy (Ukrajina) stabilní. Ukázal to rok 2014 – přijatelná cena pro výrobce, zpracovatele i zákazníka.

3 Investovali jsme do technologií, staveb v rámci možností podniku, ale to se snažíme dělat dlouhodobě a budeme v tom pokračovat. Vrátí se nám to v době, kdy bude výkupní cena mléka na krátkou dobu nižší, pomůže nám to snížit nákladovost výroby. Investice nám také pomáhají ve vytvoření lepších podmínek nejen pro zaměstnance, ale i pro chovaná zvířata – a ta nám to vrátí všem v lepší kvalitě mléka.

NECHODÍME FIRMY PRANÝŘOVAT

„Audit není kontrola, není důvod se ho bát," říká šéf Úseku interního auditu v koncernu Agrofert **Ing. Karel Vabroušek**. Naopak. Audit umí podniku významně pomoci.

Jako tehdejší ekonomický ředitel společnosti Siemens Kolejová vozidla se Karel Vabroušek podílel na vývoji i realizaci vlakové soupravy pro linku metra C, u které jsme pořizovali tuto fotografii.

Ing. **KAREL VABROUŠEK** (46 let)

- Vystudoval obor ekonomika a řízení hutního provozu na Vysoké škole báňské v Ostravě.
- Sedm let působil jako vedoucí finanční účtárny a controllingu ve švýcarské společnosti Alusuisse Děčín, s. r. o., a 3 roky jako vedoucí ekonomického úseku po fúzi do Alcan Extrusions, s. r. o.
- Během osmiletého působení na pozici finančního ředitele společností Siemens se mj. podílel na založení společnosti mdexx Magnetronic Devices, s. r. o, a v této i dalších dceřiných společnostech Siemensu vykonával funkci jednatele.
- Jako finanční ředitel společnosti Siemens Kolejová vozidla, s. r. o., se zasloužil o stabilizaci finanční situace firmy a např. i o vývoj a implementaci nových vozových souprav metra (viz. foto).
- V roce 2010 převzal po návratu ze zahraničí úkol vybudování úseku interního auditu a exekutivního controllingu v koncernu Agrofert.
- V průběhu svého působení na pozici ředitele úseku interního auditu koncernu Agrofert byl pověřen také exekutivním řízením skupiny GreenChem Holding B. V. v nizozemské Bredě v době její restrukturalizace.
- Zájmy: squash, lyžování, jízda na kole, příroda.

Úsek interního auditu funguje na centrále Agrofertu úspěšně již pátým rokem. Původně dvoučlenný tým se pod vedením Karla Vabrouška rozrostl na aktuálně pětičlenný a jeho auditní výstupy dnes patří z hlediska extenzity i intenzity ke špičce tohoto oboru. Stále více manažerů si také uvědomuje, že audit se jejich firmě vyplácí, a odborné poradenství si sami objednávají. Spolupráci s českým auditním týmem přitom vysoce oceňují i managementy velkých zahraničních holdingů.

Interní audit považuje řada lidí za kontrolu. Jaký je jeho hlavní úkol a v čem spočívá jeho největší hodnota?
Interní audit je především služba majiteli. Jeho úkolem je hlídat dodržování interních pravidel, kodexů a legislativních norem a poskytovat majiteli zpětnou vazbu o nakládání firmy s majetkem. Jako přidanou hodnotu náš tým auditorů nabízí managementu servis ve formě zpracování analýz jednotlivých procesů a říká firmám, kde jsou rizika a potenciál, dává jim doporučení a návrhy na zlepšení. Vše je samozřejmě podloženo výpočty a reálnými čísly.

Mezi auditorem a kontrolorem tedy už neexistuje rovnítko?
Kontrola je jednoznačně první slovo, které každého napadne, když na obrazovce svého počítače uvidí náš mail s pověřením k zahájení interního auditu. Společnosti, se kterými spolupracujeme delší dobu a které dokážou efektivně využívat služeb interního auditu, ale vědí, že se v žádném případě nejedná o kontrolu. Je to opravdu spíše přidaná hodnota, kterou centrála poskytuje svým dceřiným společnostem.

Karel Vabroušek některé úzce specifické problémy řeší s kolegy z velké auditní trojky EY, PwC, KPMG a dalšími. Vlevo partner z auditní společnosti Ernst & Young Josef Severa.

Jak se pozná dobrý auditor? Daly by se stručně shrnout vlastnosti, schopnosti a zkušenosti, které by měl mít?
Získat pro firmu dobrého auditora je velmi náročný personální proces. Jelikož nepůsobíme jen v České republice, ale velmi náročné hloubkové komplexní audity provádíme i v Německu, Polsku, Maďarsku a na Slovensku, musí být každý člen mého auditního týmu velmi dobře jazykově vybavený a disponovat minimálně dvěma cizími jazyky. Další podmínka, která se mi v praxi osvědčuje, je fakt, že člověk, který nemá dlouholetou praxi ve výrobních podnicích, se bude při auditech logicky dostávat do problémů. Auditor musí vést rozhovory s nekonečným množstvím odborníků – jednou jste v chemičce, jednou v potravinářské společnosti, prvovýrobě nebo mediální firmě. Nemá-li člověk praktickou zkušenost, jak fungují výrobní závody, jak se řídí lidi, nebo si nevyzkoušel roční účetní závěrku, má to mnohem těžší. Náš tým se málokdy setkává s tím, že je mu vytýkáno, tak jako externím auditorům, že jsme jen teoretici, co přijeli z Prahy.

Nemáte přesto potřebu speciálních školení předtím, než zahájíte audit ve společnosti, jejíž odbornost je členům vašeho týmu vzdálenější?
Pokusím se odpovědět praktickým příkladem. Je to už nějaký ten měsíc od doby, kdy jsme měli za úkol provést obtížný audit v Duslu na Slovensku. Tehdy se řešila především problematika výroby látek a produktů organické chemie, což byla pro nás odborně náročná disciplína. Předtím, než jsme mohli zahájit propočty, zjišťovat ztráty jednotlivých produktů a možnosti dopadů plánovaných manažerských opatření, bylo nutné seznámit se s tím, co se tam technologicky děje. S kolegou Radem Fedorkem jsme na auditu pracovali sami a netajili se tím, že nejsme odborníky na danou oblast. Měsíc jsme nedělali nic jiného, než studovali chemické procesy, snažili se pochopit názvosloví a vzájemnou souvislost mezi jednotlivými produkty. Za velké podpory tamních zaměstnanců jsme mohli přistoupit k auditu, který byl k naší velké satisfakci v závěru oceňován všemi odborníky.

Berou si firmy vaše připomínky vždycky k srdci, nebo existují mezi podniky rozdíly v přijímání kritiky?
Postoje managementů se velmi liší. Zažil jsem projednávání auditních zpráv, které trvalo třeba i dvanáct hodin, a management byl doslova hladový po dalších informacích. Na druhé straně mám i opačné zkušenosti, kdy vedení firmy chtělo zůstat jen v povrchové rovině a seznámit se jen s tím nejdůležitějším. Někdy se ale bohužel stává, že řada důležitých detailních informací zanikne nebo s nimi není správně nakládáno.

Auditor ale obecně nebývá vnímán příliš pozitivně. Zaznamenal jste během svého působení, že zaměstnanci společností brali váš audit jako nutné zlo?
Nemůžeme si nic nalhávat. Interní audit je do jisté míry kontrolní složka a každá kontrola je nepříjemná. Na začátku našeho fungování bylo například nemyslitelné, že by mi někdo z managementu dceřiných společností zavolal a řekl: „Karle, potřeboval bych, abyste se přijeli podívat a řekli nám svůj názor." Dnes už to ale není ojedinělá záležitost. V koncernu je dnes řada manažerů, kteří se s námi chtějí radit, za což jsem velmi rád.

Ředitelé zahraničních firem se s vámi také radí, nebo je přece jen znát jazyková bariéra a tím i větší odstup?
Nedávno jsme například auditovali německou pekárenskou společnost Lieken. Lidé, kteří mají mezinárodní zkušenosti, vědí, že na nás západní svět často pohlíží jako na lidi z Východu a s tímto pocitem jsme také na audit přijížděli. Zpočátku muselo asi většinu lidí ve firmě napadat, jak si dva čeští auditoři (audit probíhal ve spolupráci s kolegou Fedorkem) troufají kontrolovat tak velký německý koncern. Po měsících strávených osobními pohovory a intenzivní analytickou činností nám ale sám předseda představenstva Liekenu udělal ohromnou radost, když naši práci ohodnotil jako poradenství té nejvyšší úrovně. Německý management bral náš audit velmi vážně, zajímal se o všechny výstupy a byl překvapený, že se po mnohaletém řízení koncernu dozvěděl určitý typ informací až od nás. Dnes mám jako člen dozorčí rady Liekenu možnost kontrolovat realizaci nápravných kroků a je radost sledovat, že v Německu jsou tato opatření zpra-

INTERNÍ AUDIT V 5 ČÍSLECH

5 tolik let funguje divize interního auditu Agrofertu

85 tolik společností bylo během jeho působení auditováno

100–200 tis. eur
v takovém rozmezí se pohybuje hodnota hloubkového auditu v Německu

0,5–1,5 mil. Kč
je hodnota hloubkového auditu v České republice

672 tolik stran měla nejdelší auditní zpráva

60 000 km
najezdí ročně lidé z interního auditu

covávána s velkou pečlivostí a mohla by být vzorem pro ostatní. Stejnou zkušenost mám i z auditů v SKW Piesteritz a Agrofert Deutschland.

České firmy tedy ještě mají co dohánět?
Srovnatelnou zkušenost mám například i z auditu ve společnostech Deza, Olma, Kostelecké uzeniny, Synthesia, Vodňanská drůbež, Duslo a dalších. Existují tady ale podniky, které musíme upomínat, aby nám zasílaly doklady informující o tom, jak se nápravná opatření realizují.

Skončil některý z vašich auditů vzhledem k závažným pochybením tzv. neúspěšně pro příslušný management?
Konkrétně v polské pobočce holdingu Greenchem interní audit zjistil zneužívání pravomoci generální ředitelky. V tomto případě byla naše auditní zjištění tak velká, že došlo k rozvázání pracovního poměru a vše má soudní dohry. Úsek interního auditu se soudních líčení pravidelně účastní a díky intenzivní spolupráci s našimi právníky pak vytváříme předpoklady, aby spory pro naše společnosti končily úspěšně.

Účast právního zástupce není u soudu dostatečná?
Právní zástupce potřebuje ke své práci ekonomická fakta a další argumenty. My jako auditoři zase nerozumíme právnické terminologii a nemáme potřebnou znalost legislativy. Je to jeden z typických příkladů, kde musí úseky pracovat jako jeden tým.

Zaznamenali jste také nějaké případy podvodného chování?
V minulosti jsme například zaregistrovali případy manipulace s kmenovými daty, případy podvodných mailů apod. Interní audit je tak jako jeden z mála úseků schopen sbírat různé nešvary, odhalit rizika a napomáhat zavádět procesy na jejich obranu.

Jak se interní audit staví k případům hospodářské kriminality?
Našemu úseku nepřísluší zabývat se trestnou činností. Pokud máme podezření tohoto typu, které se nedá vyřešit v rámci auditní zprávy, předáváme případ úseku bezpečnosti. Ten zase na oplátku může zaregistrovat informaci, která vyžaduje naše šetření.

Funguje tato spolupráce i napříč dalšími úseky?
Úzkou spolupráci máme i s úsekem centrálního nákupu. Na centrální úrovni probíhají výběrová řízení, uzavírání rámcových smluv na nakupované objemy a náš auditní tým poté kontroluje, jak jsou tato pravidla dodržována. Dále úzce spolupracujeme s IT oddělením, které nám pomáhá například při kontrole správy kmenových dat firemních účetních systémů. Naše práce by ovšem nebyla možná bez přímé podpory celého představenstva Agrofertu.

Jak vypadá běžný pracovní den auditora?
Každý audit vyžaduje řadu služebních cest. Pokud děláme audity v Německu, znamená to, že odletíme v pondělí a vracíme se třeba až v pátek. Ve firmě získáváme data potřebná k provedení analýzy, provádíme osobní pohovory se zaměstnanci a vyžadujeme od nich různé podklady. Na základě získaných podkladů potom každý z členů auditního týmu zpracovává určitý počet kapitol auditní zprávy, které mu byly přiděleny. Z velké části se jedná o administrativní práci a poměrně intenzivní analytickou práci na počítači.

Jak rodině kompenzujete pracovní vytížení?
Jsme sportovně založená rodina. Nejmladšímu synovi byly nedávno tři roky a dostal pod stromeček lyže. Lyžování ho nesmírně baví a k mému překvapení to jde i bez vztekání. Manželka zase chodí se synem pravidelně plavat a v létě jezdíme všichni rádi na kole.

Mirka Žirovnická, AGROFERT, a. s.

KRIMI KAUZY

KRÁDEŽE KRMNÝCH SMĚSÍ
Řidič společnosti AGF Logistics ve spolupráci s vážnou Afeed Hustopeče odcizili v průběhu roku 2014 celkem 22,8 tuny krmné směsi pro prasata, v hodnotě minimálně 123 120 Kč bez DPH. Tyto krmné směsi pak rozvážel „zákazníkům" firemním nákladním vozidlem, kdy odbočoval z plánovaných tras běžných rozvozů, přičemž najel 143 km načerno.

A STEJNĚ TO NEPROŠLO...
Na základě interních informací byli podrobeni důsledné kontrole zaměstnanci jednoho ze závodů firmy Kostelecké uzeniny. Dva z nich měli na těle připevněno průmyslovou fólií celkem 12 kg různých surovin – kuřecí prsa, uzený bok, sýr Eidam a ve falešné kapse batohu 2,5 kg střev. Případ byl předán k řešení policii ČR.

LEVNÉ TRAKTORY
Zaměstnanec Agri CS se dostal do takové finanční tísně, že nabízel na internetovém bazaru k prodeji dva traktory z majetku naší společnosti, které vydával za své, získané dědictvím. Dokonce vzal zahraničního zájemce na jejich prohlídku do objektu firmy. Prodejní cenu stanovil na 15 000 eur za oba traktory, přičemž jejich skutečná hodnota činila 4 585 000 Kč bez DPH. Když se nám podařilo tuto akci překazit, tak se zaměstnanec hned další noc vloupal do skladu a odcizil tam dva monitory k traktorům za 137 000 Kč bez DPH. Ve spolupráci s policií byl následně zadržen a kradené věci se vrátily do firmy.

Rodinný stav: ženatý
Děti: dcera Valerie (11 let) a syn Patrik (2,5 roku)
Zájmy: rodina, motosport, auta
Životní motto: „Vždy je co zlepšovat a být nejlepším."

ING. JIŘÍ ŠAVRDA (38 let)
Výkonný ředitel, HYZA, a. s.

Jaké jsou vaše hlavní cíle pro letošní rok?
Cílů pro tento rok mám mnoho, nicméně hlavní vizí je jasné a přímé vedení lidí s maximálním efektem, chcete-li, tahem na branku. To ovšem představuje i změnu uvažování a myšlení lidí. Všichni zaměstnanci Hyzy si musí uvědomit, že zde není „milion" oddělení, ale jedna Hyza, jeden podnik, obrazně řečeno jeden motor. Pokud chcete od motoru získat nejlepší výkon, musíte mít dobrý vývoj a konstrukci, dobré naladění motoru, dobré palivo apod. Vnitřním cílem pro mě určitě zůstává směrování investic a dalších opatření vedoucích k maximální flexibilitě společnosti.

Na manažerské pozici jste působil také ve společnosti Vodňanská drůbež. Existují v tomto odvětví v Čechách a na Slovensku nějaké rozdíly?
Máte pravdu, ve Vodňanské drůbeži jsem působil téměř 11 let. Nicméně bych a priori nehledal rozdíly, ale společné prvky, kterých lze využít v rámci odvětví. Proč neaplikovat procesy, které fungují ve Vodňanské drůbeži, na Hyzu? Ve výsledku správně nastavená spolupráce (v rovině řízení, výrobní, logistiky apod.) přinese efekt všem. Kuřata se nakupují stejně v Čechách jako na Slovensku, zpracovávají se na podobných technologiích a výsledek musí být také vždy stejný: kvalitní výrobek (ať se bavíme o mase, polotovarech, či masných výrobcích), který musí splňovat evropské standardy, s dobrým servisem od A do Z.

Co očekávají zákazníci od drůbežích výrobků, resp. výrobků Hyzy? Jak se změnil trend nakupování?
Zákazníci obecně od drůbežího masa očekávají snadnost kulinární přípravy a také dietní vlastnosti. To platí i pro masné výrobky, které mají vlastnosti, pro které je zákazníci vyhledávají – ať je to typická chuť, konzistence, obsah tuku či masa. Společnost Hyza v průběhu let investovala do nových technologií nemalé prostředky a dále chce pokračovat ve směru, kdy se z Hyzy musí stát maximálně flexibilní společnost nabízející kvalitní, bezpečné a čerstvé výrobky, které se co nejvíce trefí do vkusu našich zákazníků.

Mohou se zákazníci těšit v letošním roce na nové výrobky Hyzy?
Již na jaře, ale zejména pro letní období, budou připraveny výrobky vhodné ke grilování – kuřecí díly, ale i masné výrobky. Dále se v tomto roce rozběhne několik produktových řad. Masné výrobky s vysokým obsahem masa (nad 80 %) – párky, šunka, popř. další. V polovině roku mohou zákazníci očekávat zavedení prvního slovenského zlatého kuřete (což je speciální hybrid s delší dobou výkrmu, 49 dnů).

Rodinný stav: ženatý
Děti: dcera (12 let) a dva synové (9 a 7 let)
Zájmy: sport (basketbal, beachvolejbal, snowboarding, tenis, jachting), rodina
Životní motto: „Život nezná zpátečku."

MGR. GEORGIOS KOULISIANIS (44 let)
Obchodní ředitel, PENAM, a. s.

Čím vás zaujala nabídka Penamu stát se jejím novým obchodním ředitelem?
Bylo tam několik faktorů, které se sešly v jeden moment, a ty nakonec vytvořily pomyslné „plus", které mě přesvědčilo. Na prvním místě byla jasná vize a střednědobá strategie firmy. Dále lidé, kteří za Penamem stojí – myslím tím pana Kurčíka a výkonného ředitele Davida Huzlíka. V neposlední řadě potom chuť vrátit se po jedenácti letech cestování po Evropě a světě zpět do Brna. Kromě toho na mě silně zapůsobil celý průběh výběrového řízení, ke kterému přistoupil Penam na velmi vysoké úrovni. Když jsem prošel všemi výběrovými koly, říkal jsem si, tahle „holka" má o tebe opravdu zájem a to bys neměl brát na lehkou váhu.

Jaké konkrétní úkoly na vás čekají v nejbližší době?
Chci navázat na to, co vybudoval můj předchůdce, pan Červenka, a dále rozvíjet to, co dobře funguje. Vedle toho je mým cílem nastavení moderního obchodu skupiny Penam a tím posílení její pozice lídra na trhu. Zároveň si uvědomuji, že úspěch společnosti je úzce provázán se znalostí trhu, vztahy a informacemi. Momentálně se tedy prioritně zaměřuji na tuto oblast. Z pohledu cílových zákazníků budu pokračovat v rozvoji spolupráce s maloobchodními řetězci a zaměřovat se na zvyšování rentability tohoto prodejního kanálu. Neméně důležitým úkolem bude i udržení a rozvoj podílu Penamu na regionálním trhu.

Letos se chystáte nastavovat nový směr vývoje vašich výrobků. Máte už nějaké konkrétní představy?
Dokonce velmi konkrétní a už jsme na nich začali s marketingem a výrobou pracovat. Základem je analýza stávajícího stavu výrobkového portfolia, zmapování fáze životního cyklu jednotlivých výrobků a jejich přínos k objemu a zisku. Chceme lépe pochopit, kde vyděláváme, nebo naopak proděláváme, porozumět souvislostem a vše poskládat do podoby výrobkové mapy, abychom si lépe představili strukturu našeho portfolia. To je strana interní analýzy. Z pohledu trhu jsme začali mapovat trendy a zjišťovat, kam směřuje trh a tím i potřeby spotřebitelů. Vývoj nových výrobků by měl být více objektivní. Jeho součástí bude i zrevidovaný „institut" inovačních komisí, jejichž výstupem nebude pouze návrh výrobku, ale i jeho vzhled, design obalu, návrh pozice na regálu, návrh maloobchodní ceny atd. Já osobně věřím na návrat k jednoduchosti a dobré chuti. Dalamánek by měl prostě chutnat jako dalamánek. Chleba by měl mít krásnou zlatohnědou kůrku, pravidelný tvar a střídku pěkně propečenou, pórovitou a pružnou. Prostě jednoduché výrobky, co skvěle chutnají. V daný moment bych nechtěl jít do moc velkého detailu, jelikož se jedná o strategii, na které chceme stavět zejména v druhé polovině roku a v roce 2016.

IDNES.CZ PŘINÁŠÍ SERIÁL ROZHOVORŮ

LIDÉ ČESKA

Nový projekt, do kterého redaktoři pečlivě vytipovali reprezentanty sociálních či zájmových skupin napříč Českem, odstartoval v prvním lednovém týdnu. Jeho mottem je: Každý má co říci, na každém je něco zajímavého. Rozhovory s mediálně neznámými lidmi Česka budou vycházet v průběhu celého roku 2015 na adrese: www.iDNES.cz/lideceska.

V České republice žije více než 10,5 milionu lidí a příběhy mnoha z nich jsou často zajímavější než příhody politiků, vrcholových sportovců nebo hvězd showbyznysu. Proto se iDNES.cz ve svém novém projektu rozhodl zaměřit právě na skupinu „neprivilegovaných“ a během příštích měsíců zveřejní několik desítek rozhovorů s „obyčejnými“ lidmi, kteří ale zároveň něco dokázali, mají zajímavou práci, případně hobby. „Projekt je inspirovaný cyklem slovenského deníku SME, který s rozhovory začal před několika měsíci. Nám se líbilo, že slovenští kolegové spojili dva jiné nápady – motiv z fotografického projektu Humans of New York a motiv z knih výtvarníka Vladimíra 518 Kmeny a Kmeny 0 mapující osudy různých subkultur,“ uvedl šéfredaktor iDNES.cz Ondřej Tolar. „Je to cesta, jak našim čtenářům zprostředkovat, co zažívají obyvatelé v České republice. V rozhovorech se proto budeme zaměřovat na jejich radosti i starosti,“ dodal. Po celou dobu projektu budou mít čtenáři možnost dát hlas rozhovoru, který se jim líbí, a mohou redakci posílat tipy na zajímavé lidi ze svého okolí, kteří by stáli za rozhovor. *Silvie Škábová, MAFRA, a. s.*

Největší zájem byl o snímek moderátorky Ivy Kubelkové s malou Gitou.

Foto Nguyen Phuong Thao (Reflex)

MIMINKA V NÁRUČÍ SLAVNÝCH ČECHŮ

Magazín MF DNES uspořádal již pátou dražbu fotografií známých osobností a dětí z kojeneckého ústavu. V letošním roce se projektu, jehož celkový výtěžek 1 585 000 korun putoval do Dětského centra při Thomayerově nemocnici v Praze, účastnila jako partner také Nadace AGROFERT. Jak vydražená částka dětem pomůže a jaké zábavné či jinak emotivní momenty focení přináší, jsem se ptala vedoucího Magazínu DNES **Martina Moravce**.

Koho vlastně napadlo dražbu uspořádat?
Byl to nápad přímo fotografky Nguyen Phuong Thao. Přišla s ním ze dvou důvodů. Vzniknou hezké fotky a ještě se pomůže dobré věci.

Jak konkrétně vydražené částky dětem pomáhají?
Za předchozí čtyři ročníky se podařilo získat několik milionů korun. Ale nečekejte, že se s nimi děly zázraky. Většinou pomohly úplně obyčejným – a o to možná důležitějším – věcem. Kojenecký ústav za ně nakupoval nejběžnější denní potřeby, třeba plínky. Nejdůležitější ale je, že jsou miminka doma, v rodinách. Letos jsme se v Magazínu DNES vrátili ke dvěma příběhům z prvního ročníku. Dětem už je skoro pět let a mají se moc dobře.

Mají slavné osobnosti na focení s kojenci chuť a trpělivost?
Všechny spojuje jediná věc. Protože za focení nedostávají žádný honorář, musejí být ochotni věnovat několik hodin ze svého času pro dobrou věc. A musím říct, že i když nám třeba na začátku říkají, že mají jen půl hodiny, zdrží se většinou mnohem déle. Loni to byl příklad tenisty Tomáše Berdycha. V nabitém programu si našel dvacet minut a s malým Igorem se nakonec loučil až po dvou hodinách.

Miminka jsou focená nahá, a tak nikoho z přítomných nepřekvapí drobné incidenty, které k miminkům patří. Pamatujete si, při jakém focení byla na place největší zábava?
Člověk má vždycky v paměti to, co se stalo při posledním focení. A tam to nejvíc odskákala tenistka Petra Kvitová – miminko ji počuralo dokonce dvakrát. Brala to s úsměvem, a jelikož se fotilo pár dní před finále Fed Cupu proti Německu, říkala, že je to pro štěstí, jednou za každý bod. A stalo se – vyhrála oba své zápasy a Česku znovu zajistila titul.

Která z doposud focených osobností to s dětmi uměla nejlépe?
Vždycky je znát, když někdo už má vlastní děti. Letos jsme měli v tomto směru zkušenou sestavu: dva zasloužilé otce, Petra Čecha a Romana Šebrleho, a dvě zasloužilé matky, Ivu Kubelkovou a Táňu Vilhelmovou. Ta mimochodem chtěla na focení holčičku – kluků má prý doma dost. A když nakonec holčička nebyla, čapla do každé ruky jednoho kluka jako dva fotbalové míče – taková fotka vznikla za pět let poprvé.

Takže jediná Petra Kvitová byla v letošním výběru bezdětná?
Přesně tak. A taky ona při focení s úsměvem zopakovala, že doufá, že to ještě nějakou chvíli vydrží.

Mirka Žirovnická, AGROFERT, a. s.

TERMÍNY A LOKALITY ZÁVODŮ

25. 04.	Dobřichovice u Prahy
02. 05.	Hustopeče
16. 05.	Mladá Boleslav
30. 05.	Havlovice nad Úpou
06. 06.	Liberec - Vesec
20. 06.	Orlík - Vystrkov
27. 06.	Vrchlabí
04. 07.	Holešov
25. 07.	Praha - Velká Chuchle
01. 08.	Zadov
15. 08.	Karlovy Vary
22. 08.	Chrudim
05. 09.	Znojmo
12. 09.	Plzeň
26. 09.	Klokočůvek u Oder
03. 10.	Nové Město na Moravě

AGROFERT CYKLO TÝM

ŠLÁPNĚTE S NÁMI DO PEDÁLŮ!

Zaměstnanci startují za Agrofert

Kolo pro život

SPECIALIZED

NUTREND®

Jezdíte na kole? Každý den, o víkendech nebo třeba jen občas pro radost? Pak jste náš člověk! Staňte se členem Agrofert cyklo týmu a pojďte si s námi zajezdit na amatérské závody na horských kolech v seriálu Kolo pro život.

Kolo pro život je série 16 závodů na horských kolech. Každý rok se na jeho start napříč celou Českou republikou postaví tisíce účastníků všech věkových kategorií, profesionálové vedle ryzích amatérů, rodiny s dětmi vedle sportovních nadšenců. Agrofert jako partner letošního 15. ročníku závodů vyšle na start vlastní tým, jehož součástí se může stát každý zaměstnanec kterékoliv z firem celého koncernu.

KDE NAJDETE DALŠÍ INFORMACE?

- ✔ O seriálu Kolo pro život **www.kolopro.cz**
- ✔ Registrace a benefity Agrofert týmu **www.agrofert.cz/koloprozivot**
- ✔ O kolech Specialized **www.specialized.com**
- ✔ O výživových produktech Nutrend **www.nutrend.cz**

NAŠI ZAMĚSTNANCI STARTUJÍ ZDARMA

O každého účastníka závodu bude dokonale postaráno: podle svých schopností si může vybrat ze čtyř různě náročných tras, při registraci na místě obdrží startovní balíček se vším potřebným, k dispozici jsou mu k zapůjčení profi kola, na trase na něj čekají občerstvovací stanice, v cíli dostane pořádný oběd, může si nechat vyprat dres, pohlídat kolo, dát teplou sprchu a děti „odložit“ do Dětského klubu s bohatým programem. Zaměstnanci Agrofertu získají ale zdarma ještě něco navíc: startovné, originální týmový dres, týmové zázemí v areálu závodů, cykloservis od firmy Specialized či profi výživu od firmy Nutrend. A po závodě na ně i na všechny ostatní závodníky čeká pestré občerstvení z čerstvých a samozřejmě skutečně českých surovin dodávaných potravinářskými podniky koncernu.

S AGROFERTEM NEPROHRAJETE

Ať už pojedete jen sami za sebe, nebo se domluvíte s kamarády z práce, jako součást Agrofert týmu poznáte řadu nových kolegů a určitě se nebudete nudit. A navíc můžete získat ještě speciální ceny, kterými na konci seriálu odměníme naše nejaktivnější závodníky. Kompletní informace a přihlášky do Agrofert cyklo týmu najdete na webových stránkách pro zaměstnance koncernu www.agrofert.cz/koloprozivot nebo vám poradí na personálním oddělení ve vaší společnosti. Těšíme se na vás na startu!

Kateřina Kuchařová, AGROFERT, a. s.

POZVÁNKA

CHEMIČKY CHYSTAJÍ SPORT I ZÁBAVU PRO CELOU RODINU

SPORTOVNÍ PROGRAM

- dětský běh – 200 m, 300 m, 600 m, 1 km
- rodinný běh s rádiem Impuls – 2 km
- soutěžní závod na 10 km s Mizunem
- běžecká laboratoř
- běžecký simulátor

ZÁBAVNÍ A DOPROVODNÝ PROGRAM

- hasičská show
- rodinná bojovka
- soutěže pro malé i velké
- skákací hrady
- malování na obličej
- tombola
- moderovaná prohlídka chemického závodu*
- skvělé jídlo a pití a ještě mnohem víc!

*) mimo areál Synthesie Pardubice

Že vám ke čtveřici chemiček koncernu Agrofert – Synthesii, Deze, Lovochemii a Precheze – sport a zábava příliš nepasují? Velký omyl! Přijďte se přesvědčit a užijte si čtyři parádní dny pro malé i velké nabité skvělým programem. A jestli jste soutěživý typ, přihlaste se do běžeckých závodů na 10 kilometrů, které budou jejich součástí. Vstup na akce je zdarma, startovné pro desetikilometrový běh je symbolické ve výši 100 Kč a jeho výtěžek půjde na pomoc mateřským školám v daném regionu.

Sportovně-zábavní akce pořádané chemičkami tvoří dohromady seriál pod názvem AGROFERT RUN a navazují na úspěšné loňské a předloňské „desítky kolem komína“ v Deze a Precheze, o kterých jste si mohli přečíst v minulých číslech Agrofert magazínu. Tak vezměte rodinu, kamaráda, souseda nebo kolegu a přijďte také – bude to stát za to!
Více informací a přihlášky na soutěžní běhy najdete na: www.agrofertrun.cz, www.facebook.com/AgrofertRUN.

Kateřina Kuchařová, AGROFERT, a. s.

KDY A KDE SE POTKÁME?

Synthesia

10. 5. 2015 Synthesia rodinný den & dostihová crosscountry, AGROFERT Park – dostihové závodiště Pardubice

DEZA

30. 5. 2015 Deza rodinný den & desítka kolem komína, areál společnosti, Valašské Meziříčí

LOVOCHEMIE

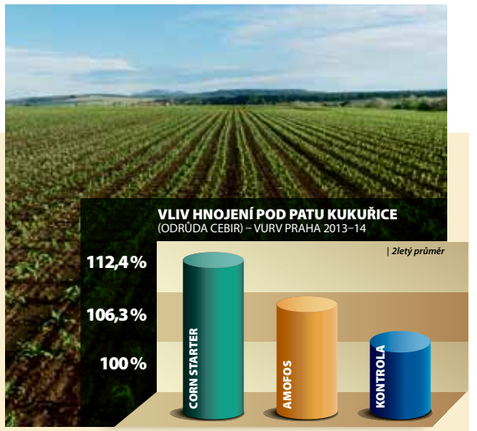
27. 6. 2015 Lovochemie rodinný den & desítka kolem komína, lesopark Osmička, Lovosice

Precheza

19. 9. 2015 Precheza rodinný den & desítka kolem komína, areál společnosti, Přerov

PARTNEŘI

5 PLUS 2 · BIRELL · COMPRESSPORT® VEINO-MUSCULAR COMPRESSION TECHNOLOGY · GARMIN · IMPULS Rádio · KLIMATEX® TECHNOLOGY · kofola original · MIZUNO · RUNGO · sprint trading · TKF www.tkf.cz · VALACHIA RUN



CORN STARTER®

– ABY SE POLE ZAZELENALO

Nové hnojivo CORN STARTER® pomůže rostlinám, když jsou ještě slabé, ale už vyčerpaly své zásoby živin.

Na počátku novinky CORN STARTER® se setkaly zkušenosti a požadavky maďarských pěstitelů kukuřice (IKR Agrar) a výrobně-technologické znalosti tradičního slovenského výrobce hnojiv Duslo Šaľa. Z této spolupráce vzniklo komplexní granulované NPK hnojivo s obsahem zinku. Ten totiž podporuje syntézu vitaminu A, posiluje odolnost rostlin vůči některým stresovým faktorům, jakými jsou třeba chlad, nedostatek vláhy apod. Zinek je také součástí nebo aktivátorem celé řady enzymů, je považován za prekurzor auxinů, který ovlivňuje dlouživý růst rostlin (pozn. redakce: fázi růstu, ve které rostlina začíná intenzivně tvořit stonek) apod.

NEJEN PRO KUKUŘICI

Svým složením je hnojivo CORN STARTER® předurčeno k aplikaci pod patu kukuřice, resp. jakožto startéru u dalších plodin náročných na zinek. Jsou to například chmel, vinná réva nebo sója. Pro zakládání porostů je totiž nutné připravit kvalitní seťové lůžko, které zajistí vhodné podmínky pro klíčení a růst. Důležitý je také dostatek rychle přijatelných živin, které podpoří optimální počáteční vývoj rostliny včetně jejího kořenového systému. Právě startovní hnojení (hnojení pod patu) je součástí úspěšných technologií pro pěstování rostlin. Tato technologie, pro niž je hnojivo CORN STARTER® určeno, pomáhá rostlinám překonat období, kdy jsou vyčerpány zásoby živin v semeni a rostlina začíná asimilovat. Dosavadní výsledky jasně potvrdily „papírové předpoklady“ hnojiva CORN STARTER® při pěstování kukuřice, ale velmi pravděpodobně najde uplatnění i v dalších plodinách.

Radek Košál, AGROFERT, a. s.

SOUTĚŽ O 5 BALENÍ TRÁVNÍKOVÉHO HNOJIVA LOVOGREEN

***Otázka:* Kolik hnojiva potřebujeme na zahradní trávník o rozloze 100 m²?**

Správné odpovědi zasílejte do konce dubna na adresu: **redakce@agrofert.cz**

Agrotec se stal hrdým dealerem špičkové požární techniky Magirus v Česku.

Ročně průměrně dojde ke 107 000 událostem, které si vyžadují přítomnost hasičských jednotek. Z toho až 7 000 událostí se stane v podnicích, a je tedy na podnikových hasičích, aby se o ně postarali. Nejhorší škody a největší ztráty způsobují požáry. Těch v naší republice ročně vznikne skoro 19 000. V jejich důsledku na majetku ročně překročí dvě miliardy korun. Další a mnohem horší statistiku ovšem představují ztráty na lidských životech. Ročně požáry usmrtí 125 lidí a 1 150 jich zraní (Zdroj: Ročenky Hasičských záchranných sborů 2014).

ABY FIRMA NELEHLA POPELEM

Mimořádným událostem se bohužel nedá vždy zabránit. Je však možné ztráty znatelně snížit. Díky zásahům požárních jednotek je ročně uchráněno až 10 miliard korun a životy či zdraví tisíců lidí. Cílem každé společnosti by proto měla být snaha zajistit co nejlepší možnou ochranu. Za tímto účelem jsou zřizovány jednotky požární ochrany. K co nejefektivnějšímu chodu takové jednotky je důležitá také nejlepší možná požární technika. Investice do ní může být značná, ale v tomto případě se rozhodně nevyplácí šetřit. Úspory na technice, která pomáhá zachraňovat životy a majetek, jsou totiž přinejmenším hazard.

PRO TOVÁRNY I LESY

Nejlepším řešením pro hasiče profesionální, podnikové či další speciální oddíly je společnost Magirus, která představuje spojení inovace a tradice. Ve svých produktech kombinuje vášeň s přesností a špičkovou technologii s poctivým řemeslem. Produktové portfolio tohoto německého podniku přináší jedinečné technologie. Jsou mezi nimi automobilové žebříky s kloubovým ramenem a samostatným výsuvem vhodné pro všechny zástavby, cisternové automobilové stříkačky všech tříd a kategorií, technická vozidla, letištní speciály a speciální vozy vhodné pro ochranu průmyslu či zaměřené na hašení lesních požárů. Komponenty, jako jsou čerpadla, požární monitory nebo přimíšovače, jsou vyráběny společností Magirus tak, aby byly vzájemně kompatibilní. To vše znamená nejen kompletní technický systém, ale zároveň kvalitu a spolehlivost. Společnost Magirus se obrátila na Agrotec, a ten se po vzájemné dohodě stal dealerem jejích unikátních požárních nástaveb pro český trh. Jsme rádi, že i my se stáváme těmi, kteří pomáhají hasičům v jejich těžké práci.

Miloslava Jánská, AGROTEC, a. s.

NOVÁ KACHNÍ SPECIALITA NA VÁŠ STŮL

Pod značkou Vodňanská kachna nyní na pultech vybraných obchodů naleznete novinku, která je opravdovým originálem na českém trhu. O jakém výrobku hovoříme? Přece o Originál české kachní tlačence.

Originál česká kachní tlačenka je na českém trhu zcela výjimečnou lahůdkou. Jistě všichni znáte vepřovou tlačenku, která je jednou z pochoutek při domácí zabijačce, krvavou tlačenku z oblíbeného českého filmu Jak utopit doktora Mráčka či tlačenku drůbeží, kterou si dopřáváte s oblíbenými přílohami, jako je cibule, ocet a krajíc chleba. Pod značkou Vodňanská kachna však nyní máte Originál českou kachní tlačenku, která je ručně nalévaná, aby došlo k zachování struktury a vy si tak mohli dopřát poctivé kousky českého kachního masa.

Spojením libového masa, vývaru a jemného koření vznikl neskutečný gurmánský zážitek, který si můžete dopřát, kdykoli máte chuť. Originál česká kachní tlačenka neobsahuje lepek ani umělá barviva, tudíž si ji může dopřát opravdu každý. Můžete si ji vychutnat i v podobě již krájené Originál české kachní tlačenky, kdy ve 100g či 200g balení je několik plátků této neskutečné dobroty.

JAK SI KACHNÍ TLAČENKU NEJLÉPE VYCHUTNAT:

■ Vyzkoušejte kachní tlačenku s nadrobno nakrájenou červenou cibulkou, zakápnutou jablečným octem a poprášenou právě umletým černým pepřem. Jako přílohu doporučujeme rozpečenou bagetku. ■ Smíchejte trochu dijonské hořčice s utřeným stroužkem česneku. S tímto dresinkem chutná kachní tlačenka opravdu neobyčejně. ■ Vyzkoušejte také salát z kachní tlačenky. Smíchejte oblíbenou zeleninu, přidejte na kostičky nakrájenou kachní tlačenku a zakápněte hořčičnou zálivkou. Tu připravíte z hořčice, soli, pepře a octa, kam na závěr budete pomalu metličkou vmíchávat olivový olej, dokud zálivka nezhoustne. Nakonec salát ozdobte nakrájenými kousky vařeného vajíčka. Vedle Originál české kachní tlačenky ochutnejte i Originál českou kuřecí tlačenku, kterou též v obchodech koupíte jak v klasickém balení, tak v balení krájené varianty.

VĚDĚLI JSTE, ŽE...

■ Název tlačenka se začal používat až na počátku 20. století. ■ Drůbeží tlačenka také skvěle chutná ve spojení s ovocem, například ananasem. ■ Tlačenku krájejte na 0,5–1 cm široké plátky, tak nejvíce rozvinete její lahodnou chuť. ■ Nejméně kalorií má v oblasti masových tlačenek tlačenka drůbeží. Proto je vhodným kandidátem při redukčních dietách, ale hodí se též pro diabetiky. ■ Originál česká kachní tlačenka a Originál česká kuřecí tlačenka jsou bezlepkové výrobky.

Tea Mucková, Vodňanská drůbež, a. s.

VELIKONOCE V PENAMU...

Jaro je tu, příroda se pomalu probouzí, Velikonoce jsou za dveřmi a v pekárnách Penam vrcholí přípravy velikonočního sortimentu, který máte určitě rádi.

Můžete si tak vybrat ze spousty tradičních výrobků, které dozdobí váš sváteční stůl a hladovým koledníkům přijdou vhod. Ať už se rozhodnete pro jakýkoliv výrobek z velikonoční nabídky Penamu, můžete si být jisti, že je vyroben z pečlivě vybraných surovin.

PRO KOLEDNÍKY IDEÁLNÍ

Přesně takové jsou **velikonoční ovocné perníčky od Penamu.** Měkké, lahodné a s veselými obrázky. Kdo si vybere roztomilé kuřátko, hravého zajíčka nebo usměvavou ovečku?

VELIKONOČNÍ BERÁNEK A ZAJÍČEK

Tradice jsou krásným zvykem, který bychom měli zachovávat pro další a další generace. A mezi ty velikonoční patří i velikonoční **beránek nebo zajíček** na slavnostním stole. Pokud se obáváte domácího pečení, spolehněte se na osvědčenou recepturu **od Penamu**. Beránka nebo zajíčka stačí dozdobit mašličkou a koledování může začít. U obou si můžete vybrat jak variantu s tmavou polevou, tak se světlým kabátkem.

MAZANEC

Na Vánoce pečeme vánočku, na Velikonoce mazanec, taková je dlouhá pekařská tradice. Pokud si nejste jisti, že by se vám tato dobrota v domácím prostředí povedla, nebo jednoduše nejste „pečící typ“, vsaďte na **mazanec od Penamu**, který obsahuje kvalitní suroviny a je pečen dle prověřených receptů pekařských mistrů. Máte raději mazanec s rozinkami, nebo dáváte přednost tomu sypanému tenkými plátky mandliček? Stačí si jen vybrat.

Marketingové oddělení, PENAM, a. s.

Láďa Grileman Skautuje, Griluje & Radí

SKAUTÍCI Z KOSTELCE

LETOS DOBUDOU VÁŠ GRIL!

Doporučení: před první jarní grilovačkou splňte bobříka hladu. Proč? Protože letos vás čeká tolik dobrot od Ládi Grilemana, že to za tu trochu odříkání stojí. Novinkou jsou kostelečtí Skautíci.

Také se těšíte na jaro, táboráky a čerstvé dobroty přímo z grilu? My ano! Kostelecké uzeniny letošní grilovací sezonu zahajují už teď. A podle všeho je na co se těšit! Po loňském bestselleru, burgru Dvouručáku se novinky v sortimentu uzeniny i masa na gril zaměří nově na rodiny a menší jedlíky. *„Láďa Grileman letos na trh přijde s produktovou řadou inspirovanou skautingem,“* představuje produkty Jan Hanuš, generální ředitel Kosteleckých uzenin. Poukazuje přitom na nové Burgry pro Skautíky, které svými 100 gramy kvalitního hovězího či vepřového masa potěší hlavně rodiny s dětmi. Skautské variace se letos objeví i v segmentu uzenin. *„Naše Špekáčky pro Skautíky opečené přímo na ohni spolehlivě provoní celý tábor. Pokud si je upečete na ohýnku na zahradě, tak budou sousedi určitě závistivě hledět přes plot,“* dodává s úsměvem Hanuš. Tato šťavnatá česká klasika od Kosteleckých uzenin byla oceněna také časopisem dTest pro svoji kvalitu. Produkty se skautským motivem doplní Klobása pro náčelníka, která potěší svojí pořádnou náloží masa.

A protože grilování není nikdy dost, tak si i letos můžete pochutnat na specialitách, které potěší každý mlsný jazýček. Ať už budete grilovat klobásky Echt Bavoriš, Goudovku Větrem Ošlehanou, nebo se budete snažit uhasit požár v ústech po Hasičské Vypékačce, můžete si být vždy jistí, že Láďa Grileman dbá na kvalitu výrobku a lahodnou chuť všech použitých surovin.

A nezapomeňte – loňský král grilů Dvouručák, famózní žebro Americáno na gril jsou opět připraveni k akci a těší se na vaše rozžhavené uhlíky. *„Skauti, náčelníci, grilemani a paní domácí – rozpalte ohně! Tahle sezona bude hodně žhavá. Howgh!“* pobízí Jan Hanuš při roztápění grilu.

Marketingové oddělení, Kostelecké uzeniny, a. s.

NOVINKY VE SPOLEČNOSTI

KRAHULÍK

Letošní rok u nás začíná pěkně zostra. Během února a března se na pulty dostanou dvě zajímavé novinky z našeho programu fermentovaných uzenin, na Velikonoce máme připravenou tradiční velikonoční sekanou a prošli jsme auditem IFS s ještě lepším výsledkem než vloni.

NOVÉ VÝROBKY

Novou vlajkovou lodí mezi krahuleckými salámy se stává Císař – trvanlivý fermentovaný výrobek španělského typu s výraznou strukturou a chutí papriky. Salám ve tvaru plochého hranolu s příjemnou, lehce kouřovou a aromatickou vůní. Chutná přiměřeně ostře, je vláčný, až křehký. Vhodný ke sklence kvalitního červeného vína nebo ušlechtilého destilátu. Další novinkou je klobása Princ, vycházející z oblíbeného salámu stejného jména. Fermentovaná pochoutka z vepřového a hovězího masa s velice sofistikovanou, jemně kořeněnou chutí uherského typu bude jistě doprovázet labužníky nejen při slavnostních příležitostech. Na velikonoční svátky letos chystáme speciální Velikonoční sekanou, tentokrát s uzeným masem a kopřivami.

AUDIT IFS

Po roce jsme opět prošli náročným IFS auditem, nutným k tomu, abychom mohli být držiteli prestižního IFS certifikátu (IFS Food), což je velmi přísný evropský standard kvality a bezpečnosti potravin. Mít certifikát IFS znamená dodržovat požadavky jdoucí napříč celou firmou. Řízení kvality a bezpečnosti, administrativa, výroba od příjmu suroviny až po nakládání s odpady, obchod, logistika, systém kontroly – vše musí odpovídat do detailu náročným normám. Kontrolní orgány pak jednou ročně kontrolují plnění veškerých požadavků jak v evidenci, tak přímo ve výrobních provozech. Společnost Krahulík-Masozávod Krahulčí dosáhla při letošním auditu skóre 98,8 %, což je v rámci IFS výsledek velmi nadprůměrný, a oproti loňsku si polepšila o 0,4 %.

Martin Vacke, Krahulík-MASOZÁVOD Krahulčí, a. s.

KDYŽ UZENINY, TAK ČESKÉ

NOVÁ PRODUKTOVÁ ŘADA KOSTELECKÝCH UZENIN JE VYROBENA VÝHRADNĚ Z ČESKÉHO MASA

V posledních letech jsme si při nakupování zvykli především číst. Snaha zjistit původ potravin je však mnohdy marná. Proto Kostelecké uzeniny od jara nabídnou produktovou řadu Český výběr, která je vyrobena pouze z tuzemského masa.

Nová řada Český výběr od Kosteleckých uzenin nabízí zákazníkům od poloviny března letošního roku uzenářské produkty, které jsou ze 100 % vyrobeny z masa českého původu. „Klíčovým tématem našeho masného trhu je právě tuzemská produkce. My stojíme za českými chovateli a víme, že maso od nich má výbornou kvalitu i chuť. Proto jsme připravili výrobky s označením Český výběr. Zákazníci tím získají jistotu českého původu masa. Garantujeme i minimální obsah této suroviny ve výši 80 %," říká Jan Hanuš, generální ředitel Kosteleckých uzenin.

Všichni spotřebitelé, kteří si rádi pochutnají na kvalitních uzeninách za dostupnou cenu, si mohou od března v obchodech vybrat ze šesti nových produktů vyrobených čistě jen z českého masa. Jejich varianty a chutě jsou odrazem klasiky českého uzenářství. Produktovou řadu Český výběr spotřebitelé poznají podle jednotného vizuálního konceptu obalů. Ke svačině se bude dobře hodit výběrová zauzená Kostelecká šunka s obsahem masa 80 %. Variantou k ní je výběrová dušená Pražská šunka, která je vyrobena ze 100% české vepřové kýty. Jako občerstvení a zdroj energie nejen během rodinných výletů přijde vhod Turistický trvanlivý salám, který je již tradiční vyhledávanou českou klasikou. Výtečná chuť salámu s 94% podílem masa udělá pochoutku i z obyčejného sendviče s hořčicí a zeleninou. Produktovou řadu Český výběr doplňuje další trojice uzenin, které si svojí tradiční chutí a českým původem získají přízeň dospělých i dětí. Valašská slanina s Ostravskou klobásou jsou vyrobeny z výběrového českého vepřového masa. Využití najdou v teplé i studené kuchyni. Ideálně chutnají třeba jen s cibulí, nakládanou okurčičkou a čerstvým pečivem. Kdo má chuť na něco jemnějšího, ten jistě ocení lehce zauzený Kostelecký párek patřící mezi lahůdkové uzeniny. Je vyroben z českého vepřového a hovězího masa a nejlépe chutná ohřátý v horké vodě. „Myslím si, že díky našim novým produktům výhradně z českého masa získají zákazníci možnost vychutnat si tradiční dobrou chuť uzenin, které si pamatují z dětství. Vyrábíme je s láskou a především tak, aby chutnaly i nám," uzavírá Jan Hanuš.

Marketingové oddělení, Kostelecké uzeniny, a. s.

PO STOPÁCH VELIKONOČNÍHO BERÁNKA

Recept na klasického beránka známe snad všichni, ale jak se peče biskupský v pekárně Ostrava-Martinov? Pojďte se s námi podívat.

Zveme vás na krátkou fotoexkurzi do pekárny Penam, kde se pro vás připravují skvělí beránci, jak je máte rádi, už mnoho let. Za tu dobu se mnoho nezměnilo. Vylepšuje se sice receptura, ale osvědčené postupy se používají dál. Především zůstává zachován vysoký podíl kvalitní ruční práce pekařských mistrů. Pokud nejste ze severní Moravy, hned u vstupu do pekárny vás mile překvapí, jak příjemní lidé v tomto kraji jsou. Úsměv a milá slova vás doprovázejí po celou dobu. Milá je i upřímnost zdejších pekařů, kteří jsou na svou práci právem pyšní.

Vše začíná pečlivým výběrem kvalitních vstupních surovin, ze kterých se zadělá to správné těsto.

Pojďte se s námi podívat do skladu, kam nás ochotně vzala zástupkyně divize pekáren Ing. Blanka Kremláčková. Právě tam se ručně třídí rozinky, aby se do beránka dostaly jen ty nejlepší. Naštěstí nikdo nemusí rozinky počítat, pouze se váží.

Naše další kroky vedou k mísiči těsta. Šikovná a sympatická pekařka připravuje s pečlivostí mistra těsto pro naše oblíbené beránky, které se na vedlejším stroji opatrně dávkuje do forem, které už pamatují mnoho a mnoho beránků a jsou úžasnou ikonou pekárny. Musíme říci, že i přes svou historii jsou formy ve skvělé formě.

Velmi důležité je rovnoměrně rozprostřít těsto ve formě. Obzvlášť pak v oblasti krku.

Upečení beránci vyjíždějí z průběžné pece po 60 až 70 minutách.

Než se však do nich nalije těsto, jsou předem vymazány tukem. Je velmi důležité těsto rozprostřít tak, aby hotový výrobek nebyl při vyklepávání z formy poškozen – dbá se především o správné vytvoření hlavičky. Beránka bez hlavičky by nikdo nejspíš nechtěl.

Na řadu přichází polití beránků tmavou polevou...

Nachystané a zkontrolované formy putují do předehřáté průběžné pece. Z té vyjíždějí po 60 až 70 minutách krásně dozlatova upečení beránci, které pak zaměstnanci pekárny ručně vyklepávají z forem. Velikonoční pochoutka na sobě zatím nemá zdobení ani polevu, ale to brzy přijde. Všechno má svůj čas – je nutné dodržet posloupnost výrobních kroků, aby byla zajištěna požadovaná kvalita.

... a následné zdobení – namalovat beránkům očička, čumáčky a ouška.

Teď už jen zbývá beránky hezky zabalit a poslat do obchodů, které na ně už netrpělivě čekají. Vždyť se jich vyrobí, prodá a sní několik desítek tisíc a Velikonoce začínají v obchodech hned, jak je venku tepleji a příjemněji. Celý proces od pečení po zabalení biskupského beránka trvá 24 hodin a je z převážné většiny dílem zkušených cukrářských rukou.

Přejeme vám dobrou chuť, až si budete na beráncích o Velikonocích pochutnávat.

SOUTĚŽ O 5 VELIKONOČNÍCH BERÁNKŮ

Velikonoční beránek se stal symbolem jara a Velikonoc již ve středověku. Věděli byste, ve kterém století zavedl zvyk prostírat na sváteční stůl beránka papež Urban V.?

Správné odpovědi zasílejte **do 31. 3. 2015** na adresu: **redakce@agrofert.cz**

NA JEDNO ČÍSLO MÁME TŘI DNY

TÉMA. Tak se jmenuje týdeník, který najdete od října loňského roku vždy v pátek v trafikách, supermarketech a na benzinových stanicích. Každý týden přináší aktuální témata z politiky, byznysu, kultury, životního stylu a sportu. A nechybí v něm ani řada rozhovorů nejen s celebritami, ale také vědci, lékaři, historiky nebo majiteli úspěšných společností. Napadlo vás někdy, jak takový časopis vzniká, kolik lidí a práce za ním stojí nebo na jaká úskalí jeho redakce naráží?

Kdo jiný by mohl tyto otázky zodpovědět lépe než samotný šéfredaktor časopisu TÉMA Zdeněk Šustr. Po telefonu je velmi vstřícný a s mojí žádostí o pořízení článku o přípravě jednoho vydání souhlasí. Začínáme tedy hned první pracovní poradou k novému číslu, která se v redakci koná každou středu. Na místo dorážím o dobrých 30 minut dříve, a jelikož pan Šustr v redakci zatím není, ujímá se mě jeho zástupce Lubor Černohlávek a ukazuje mi hlavní kancelář, ve které TÉMA dostává svou finální podobu. Kancelář trochu připomíná malé designérské studio – po stěnách jsou ve dvojnásobné velikosti vyvěšeny jednotlivé stránky časopisu, na kterém se až do včerejšího dne intenzivně pracovalo. „TÉMA posíláme do tisku v úterý a vychází v pátek. To už ale máme hotovou polovinu dalšího vydání, což znamená, že od středy do pátku pracujeme na hlavní kostře," vysvětluje výrobní systém časopisu pan Černohlávek a na jednotlivých stranách ukazuje jeho obsahový koncept. Za něj je ostatně spolu s šéfredaktorem zodpovědný.

Doba porady se blíží a objevuje se i hlavní šéf, Zdeněk Šustr. Jen co si odloží, nemaří čas ranní kávou a míří ke svým redaktorům, kteří čekají ve vedlejší místnosti. Ruch v místnosti po jeho příchodu utichá a redakce netrpělivě čeká, jaké novinky šéfredaktor přináší. Redakce má v současné době devět členů, ale jelikož někteří její členové pracují na zadaných úkolech v terénu, je nás v místnosti jen 7, a to včetně mě. Šéfredaktor má ale o každém z nich perfektní přehled, a protože je jedním z jeho největších nepřátel právě čas, komunikuje se všemi především po mailu a telefonu. Ale zpět k poradě. Například Milan Eisenhammer má dnes v plánu rozhovor s jednou z nejlepších českých foodblogerek, Veronikou Kokešovou alias Koko a Lukáš Kašpar se netají svým nadšením pro historii a avizuje krásný materiál, který pořídil při rozhovoru s profesorem Jaroslavem Čechurou.

Po poradě začínají všichni pracovat na svých reportážích, rozhovorech a článcích a já využívám prvního dne přípravy nového vydání, kdy ještě redakce není pod velkým stresem, ke krátkému interview s panem Šustrem. „Práce je rozdělená, čemu se v průběhu přípravy jednotlivých článků budete věnovat vy?" ptám se. „Já a můj zástupce fungujeme v redakci také jako hlavní editoři a kromě textových úprav sháníme doplňující informace pro různé grafické boxy, medailonky nebo vizitky," říká a ukazuje mi několik aktuálních návrhů. Grafika časopisu vypadá dobře, a proto si neodpustím otázku, kdo se o ni stará. „Dva naše grafiky máme hned vedle sebe a na grafické podobě jednotlivých stránek pracujeme společně. Na jedno číslo máme ale jen zhruba 3 dny, tedy ode dneška do pátku," odpovídá Zdeněk Šustr. „Aktuální témata dodělváme ještě v pondělí, ale u ostatních článků je tento den vyhrazený jen pro dodělávky, " upřesňuje Lubor Černohlávek. „To je ale přece hrozně málo času, co když vám nějaký materiál na poslední chvíli vypadne?" zajímám se dál. „Aby všechno fungovalo a nedošlo k nepříjemným situacím den před odesláním časopisu do tiskárny, připravují se dvě čísla zároveň a autoři musí mít finální podklady nachystané dokonce tři čísla dopředu," vysvětluje pan Černohlávek. „Nepříjemné situace tedy nikdy řešit nemusíte?" nenechám se odbýt. „Ale ano, teď například sháníme spolehlivé jazykové korektory a problémem je také nedostatek času," povzdechne si. Na závěr mé návštěvy v redakci mi to nedá, abych se pana Šustra nezeptala, jak hektické je dění v redakci v době jeho dovolené. „Tu jsem ještě neměl, teprve se rozjíždíme a otázku dovolené budu řešit později," usmívá se.

Mirka Žirovnická, AGROFERT, a. s.

KOHO V PRŮBĚHU 3 TÝDNŮ REDAKTOŘI ČASOPISU TÉMA NAVŠTÍVILI? A JAKÝ DOJEM NA NĚ ZNÁMÉ OSOBNOSTI UDĚLALY?

„Veronika Kokešová alias Koko nás pozvala do svého obýváku, který je zároveň i její pracovnou – nebo tedy přesněji její kuchyní, ze které natáčí své pořady. Mohli jsme ji tedy vyfotit v jejím přirozeném prostředí, a možná proto se také neuvěřitelně přirozeně chovala. Dala nám jako správná profesionálka hodinu a půl, takže jsem si mohl dostatečně pohrát se světlem, rekvizitami, stylizací i celkovým výrazem. Myslím, že je to na výsledku hodně znát," pochvaluje si spolupráci fotograf Petr Topič.

„S Annou Marešovou, která patří k předním českým designérkám, jsme se setkali v jejím novém studiu na pražské Letné. Navrhla nové tramvaje pro Prahu či větrnou elektrárnu, ale hlavně ženské erotické pomůcky. Stejně poutavě vyprávěla i o své předchozí práci – dělala asistentku slavnému americkému kouzelníkovi a přiznala, že jsou horší věci než být přeříznuta pilou," popisuje setkání Lukáš Kašpar.

„Se zvěrolékařem Dominikem Vlachem jsem se sešla na jeho klinice v Brandýse nad Labem. Doktor Vlach působí jako člověk, který se nerad vzdává. Připouští, že eutanazie zvířat má ve veterině své místo, ale dodává, že pokud zvíře netrpí, majitele od jeho uspání odrazuje. Podle něj má totiž smysl za záchranu zvířat bojovat, dokud to jde, a já mu fandím," prozradila své první dojmy Silvie Králová.

„Stanislav Bernard je opravdu takový, jak ho známe z billboardů na jeho pivo – charizmatický, usměvavý sportovec ošlehaný větrem, který se moc „nežere" a umí si ze sebe udělat legraci. Během rozhovoru jsme nějak zapomněli na čas a pak už nezbylo na fotografa. Poslal nás na oběd, mezitím zvládl obchodní jednání a pak se nechal vyfotit – ve varně, srdci svého pivovarnického království," říká Milan Eisenhammer.

LIDÉ SE NAUČILI ŘÍKAT „HOTDOG", NE PÁREK V ROHLÍKU

Stánek jako z amerického bulváru, obraz slavné Marilyn Monroe pojídající hotdog a linoucí se vůně grilovaných párků. Tak vypadá jedna z prodejen neboli fastfoodu značky Parky´s, který dnes funguje u hlavního vchodu obchodního centra Chodov. Kromě grilovaných párků tady nabízí snídani, tedy párek s míchanými vajíčky nebo takzvaný „paris", což je párek se zeleninou v croissantu, a samozřejmě kávu. Pro zákazníky, kteří mají po ránu radši něco sladkého, jsou pod názvem Sweet Dog nachystané oblíbené francouzské dezerty z odpalovaného těsta, a to hned ve třech příchutích - vanilkové, čokoládové a kávové. Všechny pochoutky dnes připravovala půvabná prodavačka **Šárka Dufková.**

PATERO PARKY´S PRAVIDEL

I. Parky´s obsahují vysoké procento podílu masa
II. Parky´s podáváme vždy křupavé, rovnou z grilu
III. Parky´s můžete ochutnat
IV. Parky´s hotdog máte do 50 sekund od zaplacení objednávky, jinak neplatíte
V. A úsměv navíc je tady samozřejmostí

ZVÍŘATA MĚ NIKDY NEZKLAMALA

říká principál Národního cirkusu Jo-Joo **Jaromír Joo**

O své tygry, leopardy a pumy pečuje, jako by to byly jeho děti, a nikdy by k jejich drezuře nepoužil násilí. Zvířata mu lásku oplácejí a ochotně v manéži plní i jeho bláznivá přání. A stejně jako děti například žárlí, když vezme na procházku jen jednoho z nich. **Jaromír Joo** je člověk, který by pro svá zvířata a cirkus dýchal, a z jeho originálních show odcházejí dojatí i ti největší odpůrci cirkusů, kteří na vystoupení dorazili jen kvůli svým dětem.

ZAPSAL SE DO ČESKÉ KNIHY REKORDŮ

- 28 vteřin měl hlavu v tlamě tygra
- nechal na sebe vyskládat pět škrtičů o celkové hmotnosti 500 kilogramů
- strávil nejdelší dobu v kleci s leopardem
- řídil skok pumy americké přes největší počet lidí

Těšíte se neobvyklé důvěře mnoha nebezpečných zvířat. Jak se vám například povedlo zkrotit leoparda?
Zkrotit je silné slovo, jde spíš o takové soužití. Všechna zvířata vychovávám zdvořilostí a láskou. Bydlím s nimi, spím s nimi v kleci, koupu se s nimi a chodím s nimi na procházky. Je to jako s dítětem, jen u zvířete nesmíte udělat chybu. V mozku si potom zakóduje, že jste jeho nepřítel.

Divoké šelmy vychováváte od jejich útlého věku, nebo byste si troufl zkrotit třeba i tříletého tygra či leoparda?
Pokud zvíře není zkažené lidmi, ochočím každé. Například bych nikdy necvičil zvíře, které bylo uloveno ve volné přírodě, to bych bral jako trápení. Pokud se ale narodí u nás, je to v pohodě.

Staráte se i o čerstvě narozená mláďata, která si většinou samice úzkostlivě hlídají?
Když se nám vloni narodili dva tygříci, snažil jsem se být poblíž. Tygřice totiž první mládě zahrabala do podestýlky a já jsem se bál, aby se neudusilo, tak jsem k ní vlezl do klece. Když tygřice zjistila, že jsem u rození jejího druhého mláděte, podívala se na mě, ale asi si řekla, to je šéf, je to dobrý, a nechala mě být. Jedno rádio to potom komentovalo slovy: „Že Jaromír Joo je šílenec, každý ví, ale že vleze rodícímu tygrovi do klece, nikdo nečekal.“

„Když strčím hlavu tygrovi do tlamy, cítím vůni. Nikdo nevěří, že je to možné, když spořádá tolik syrového masa.“

Co všechno svým tygrům jako jejich „skoro otec“ dovolíte?
Jedna tygřice s námi například bydlela v návěsu do doby, než manželce rozsekala kuchyň na kusy. Žena mi potom dala ultimátum – buď tygr, nebo já. Tak jsem šel bydlet na 14 dnů k ní do klece.

Co vás přimělo k návratu?
Manželka mě nakonec přemluvila.

Žádné zvíře vám nikdy neublížilo?
Pokud při kontaktu se zvířetem dojde k jakémukoliv úrazu, je to vždycky chyba cvičitele. On musí poznat, že zvíře nemá dobrou náladu, a nemá ho v takovém stavu do ničeho nutit.

Vy jste chybu nikdy neudělal?
Ale jo, a když se to stane, je to většinou na šití. Rány do deseti stehů mi šije manželka. Například se mi stalo, že jsem přišel k tygrovi do klece, on mi dal přátelsky tlapu na rameno a já reagoval slovy: „Co blbneš, mám novej svetr,“ a jeho tlapu jsem se snažil z ramene sundat. Když jsem si potom sáhnul na ruku, byla mokrá. Jeho drápy jsou ostré jako břitva a já vůbec necítil, že mě podrápal.

Takže nastoupila s jehlou a nití manželka….
Tehdy se na to přijela podívat dokonce Nova a Prima a šití se natáčelo do televizních zpráv. Po zhlédnutí reportáže mi jeden lékař poslal chirurgické šití.

Ani s čerstvě zašitými ranami se nebojíte chodit do klece k šelmám?
Jednou jsem vystupoval s natrženým uchem v manéži a součástí mého čísla bylo dát hlavu tygrovi do tlamy. Věřil jsem mu a vím, že mě zná. Navíc jsem u něj se zraněním nebyl poprvé, takže on na pach krve vůbec nereagoval.

SOUTĚŽ O 50 VSTUPENEK DO NÁRODNÍHO CIRKUSU JO-JOO

Od jakého roku nese cirkus principála Jaromíra Joo název Národní cirkus Jo-Joo?

Správné odpovědi zasílejte na adresu: **redakce@agrofert.cz** do konce dubna. Dvě volné vstupenky v rámci letošních cirkusových představení Madagaskar čekají na prvních 25 úspěšných řešitelů.

„Nejhlubší vztah mám ke zvířatům, která chtěli lidé utratit. Když se mi je podaří zachránit, jsou to moji největší kamarádi.“

Bál jste se v životě někdy?
Jsem hodně senzitivní a na svých cestách po světě spím na nejrůznějších místech. Naposledy jsem spal například v Jordánsku ve starém chrámu Petra nebo v jedné hrobce v Údolí králů a právě tam jsem se bál asi nejvíc.

Jak si tyhle nepříjemné pocity vysvětlujete? Věříte na nadpřirozené síly?
To je poměrně složitá otázka. Vůbec se ale nebráním využívat služeb věštců a dnes zjišťuji, že jsou poměrně reálné. Například věštbě paní Heleny Růžičkové jsem se ještě za totality smál. Předpověděla mi totiž, že mě zabije nějaké zvíře. Tehdy jsem měl doma jen malého psího ratlíka a se zvířaty jsem nebyl moc v kontaktu. Zhruba před rokem mi to samé předpověděl jeden pán v Číně. To už jsem se nesmál.

Kdy jste se cvičením zvířat začínal?
Hned po revoluci. Moje první cvičené zvíře byla slepice. Cvičená slepice – to bylo tehdy moje naprosto unikátní číslo v cirkuse Praga. Potom jsem si koupil králíky, koně a následovala exotická zvířata jako hadi, opice, papoušci a samozřejmě tygři. Celkem chovám 80 zvířat.

Dnes chováte kromě tygrů například i krokodýla. Dá se tohle nebezpečné a nepříliš inteligentní zvíře vycvičit?
O krokodýlech se říká, že jsou už 60 milionů let ve stejné podobě a jejich mozek má velikost hrášku. Princip jejich drezury je ale stejný jako u jiných zvířat. Nikdy bych k nim nepřistoupil s bičem nebo s klacky a starám se o ně, jak nejlépe umím. Můj krokodýl žije ve vyhřívaném bazénu s vyhřívanými podlahami.

Jak se k vašemu netradičnímu chovu staví vesnice, ve které bydlíte?
Bydlíme tu už 20 let. Zhruba po pěti letech mi ale jeden soused v hospodě řekl, že se na začátku celá vesnice našich zvířat bála, ale po čase se lidé shodli, že jsme nejlepší sousedé. Nikdy jsme nikomu neodmítli pomoc.

Co bude největším lákadlem vašeho letošního turné?
Letos budeme mít nově čtyři artistky z Etiopie. Nová show se bude inspirovat filmem Madagaskar a šijeme pro ni zhruba devadesát kostýmů. Oblíbení jsou už několik let hoši z show televize Prima Československo má talent (pozn. redakce: strýc a synovec Jo-Joo), ty si opakovaně žádají stovky dívek, které už naše představení navštívily.

Co děláte pro to, aby vaše představení šla takzvaně s dobou a oslovovala širší publikum?
Hodně cestuju a po celém světě sbírám nejrůznější inspirace. Vím, že naší povinností je dostat do dobré nálady všechny naše návštěvníky včetně otrávených rodičů, kteří jdou do cirkusu jen kvůli svým dětem. A naštěstí se nám to daří, protože i ti, kteří k nám jdou „nedobrovolně“, odcházejí nadšení. Lidé nám často píší a říkají, že vracíme cirkus tam, kde byl. A všechny tyhle pozitivní ohlasy nám dávají sílu a chuť pokračovat.

Finančně se vám daří utáhnout tak nákladné a originální show?
Naštěstí jsem kromě cirkusu také majitelem tří obchodů v Praze. Zpočátku jsem část nákladů na cirkus hradil právě z těchto příjmů. Dnes vlastním tři cirkusová šapito, z nichž dvě pronajímám, a všechny moje cirkusy už několik let vydělávají. Jedno šapito je momentálně postavené v Ulánbátaru v Mongolsku a tržby má také dobré.

Mirka Žirovnická, AGROFERT, a. s.

S VEJCI SE DÁ KOUZLIT

Můžete je mít natvrdo, míchaná, naměkko i na hniličku, sázená, ztracená či ve formě omelety – a vždy jsou skvělá. Jako jednu z mála surovin je používají k přípravě rychlé a snadné snídaně, oběda či večeře i kuchaři začátečníci. Jenže s vajíčky se dají dělat také nejrůznější kulinářská kouzla. A pokud je budeme pravidelně zařazovat do jídelníčku, posloužíme rovněž svému zdraví. Jsou totiž plná vitaminů, minerálních látek a omega-3 polynenasycených mastných kyselin. Nechte se inspirovat.

VAJÍČKA NEJDOU „NA TLOUŠŤKU“

Jejich energetická hodnota je 332 až 387 kJ. Jinými slovy jen o něco víc než jedno velké jablko.

TRADIČNÍ KULAJDA SE ZASTŘENÝM VEJCEM

Ingredience (4 osoby): ■ 50 g másla ■ 1 cibule ■ 80 g kopru ■ koření dle chuti ■ 1 větší brambora ■ 30 g sušených hub ■ 4 vejce ■ bramborový škrob na zahuštění

POSTUP: Do hrnce vložíme máslo, cibuli, sůl, pepř, drcený kmín a podusíme. Poté přidáme sterilovaný kopr, cukr, ještě chvilku dusíme a zalijeme zeleninovým vývarem. Směs zahustíme bramborovým škrobem a dochutíme. Následně se pustíme do přípravy zastřených vajec. Vodu s octem přivedeme k varu a opatrně do ní klademe cca na 4–5min vejce (voda se musí vařit jen pozvolna). Zvlášť si orestujeme brambory a houby a přidáme je do hotové polévky. Můžeme servírovat.

TRHANÝ SALÁT S OKURKOVÝM DRESINKEM A SMAŽENÝMI VEJCI

Ingredience (4 osoby): ■ 4 vejce ■ ½ kg salátu mix ■ 1 okurka ■ 3 polévkové lžíce vinného octa ■ 3 polévkové lžíce okurkového sirupu (nemáte-li, použijte 2 okurky)

POSTUP: Nejprve si uvaříme vejce na hniličku a necháme okapat dobře vypraný mix salátů. V misce si připravíme okurkový dresink (řádně rozmixujeme okurku, vinný ocet, okurkový sirup a olivový olej). Vejce, která nejprve obalíme v trojobalu, usmažíme. Trhaný salát osolíme, opepříme čerstvě namletým pepřem a přidáme do něj okurkový dresink. Nakonec salát ozdobíme vejci.

HOVĚZÍ PRAŽSKÁ PEČENĚ

Ingredience (4 osoby): ■ 600 g hovězích plátků/roštěné ■ 5 vajec ■ 100 g hrášku ■ 100 g šunky ■ 2 cibule

POSTUP: Hovězí kýtu nakrájíme na tenké plátky, dobře naklepeme, přidáme sůl, pepř a pražskou směs (míchaná vejce s hráškem a šunkou). Vytvoříme závitky, které vložíme do pekáče, zalijeme cibulovým základem a přiklopíme poklicí. Pekáč vložíme na 4 hodiny do trouby předehřáté na 125 stupňů. Příloha dle chuti.

✔ **Jak dlouho zůstanou vejce čerstvá**
Ne více než devět dnů po snášce.

✔ **Jak správně skladovat vejce**
V suchém prostředí při teplotě v rozmezí od 3 do 7 stupňů Celsia.

ČÍNSKÉ NUDLE S VAJEČNOU OMELETOU, JARNÍ CIBULKOU A ČERSTVOU ZELENINOU

Ingredience (4 osoby): ■ ½ kg čínských nudlí ■ 4 vejce ■ 1 mrkev ■ 1 velká paprika ■ 2 svazky jarní cibulky ■ 1dcl sójové omáčky

POSTUP: Čínské vaječné nudle namočíme v teplé vodě. NEVAŘÍME. Připravíme si vaječnou omeletu a necháme ji vystydnout. Nakrájíme si papriku, mrkev, jarní cibulku. Na rozpálenou pánev dáme olivový olej, nakrájenou zeleninu zlehka podlijeme sójovou omáčkou a nakonec přidáme nakrájenou vaječnou omeletu a jarní cibulku.

TRADIČNÍ ZAPEČENÉ TĚSTOVINY SE ZELENINOU A OKURKOVÝM SALÁTEM

Ingredience: ■ ½ kg těstovin (flíčky) ■ 250 g zeleniny ■ 30 g másla ■ 8 vajec ■ 3 dcl smetany

POSTUP: Uvaříme si vaječné flíčky a důkladně je propláchneme studenou vodou. Nakrájíme zeleninu dle našeho výběru a orestujeme ji na másle. Zeleninovou směs přidáme do flíčků a dobře promícháme. Vložíme do vymazaného a vysypaného plechu. Pečeme cca 20 minut na 150 stupňů. Potom přidáme vyšlehaná vejce se smetanou, solí, pepřem a muškátovým oříškem. Pečeme 45 minut v troubě vyhřáté na 140 stupňů. Můžeme podávat.

✔ **Máme se bát cholesterolu?**
Vaječný cholesterol obsažený ve žloutku se váže hlavně na proteiny, a neukládá se proto v cévách. Riziko kardiovaskulárních nemocí vejce dokonce snižují.

✔ **Jsou pro naše tělo vejce zdravá?**
Vejce obsahují hodně fosfolipidů, zejména lecitinu, který pomáhá snižovat hladinu cholesterolu a brzdí jeho ukládání na stěnách cév, ale i v játrech. Obsahují také zdraví prospěšné nenasycené mastné kyseliny včetně poměrně vysokého obsahu omega-3 nenasycených mastných kyselin. I ty snižují hladinu cholesterolu a krevních tuků. Navíc přispívají k pružnosti cév, působí proti zvýšené tvorbě krevních sraženin, mají protizánětlivé účinky atd.

CREAM BRULEE

Ingredience: ■ 450 ml smetany ■ 45 g cukru ■ 6 žloutků ■ 1 vanilkový lusk

POSTUP: Zlehka povaříme smetanu, cukr a vanilkový lusk, poté přidáme žloutky a nalijeme do forem. Pečeme 40 minut ve vodní lázni (130 stupňů).

✔ **Jak poznáme, že vejce není zkažené?**
Nalijte do vysoké nádoby studenou vodu a opatrně do ní vložte vejce. Pokud zůstane na dně, jedná se o vejce čerstvé a můžete ho rozklepnout.

MOUSSE

Ingredience: ■ 6 bílků ■ 60 g cukru ■ 200 ml smetany ■ 75 g másla ■ 280 g čokolády (min. 75 % kakaa)

POSTUP: Pomalu zavaříme smetanu s máslem, přidáme čokoládu a vymícháme v lehký „pudink“. Do vlažného pudinku přidáme vyšlehaný sníh a necháme dobře vychladit.

Foto: Kateřina Hlásenská

ZIMNÍ AKCE V AGROFERTU

AGROFERT „HLEDAL PARŤÁKY“ NA VELETRHU ČZU

Na třetí ročník veletrhu České zemědělské univerzity v Praze letos zavítal širší tým včetně personálních manažerů různých divizí Agrofertu. Zleva: Petra Vychodilová, Kateřina Háblová (personální specialistky Agrofertu), Jaroslava Doležalová (personalistka zodpovědná za segment zemědělství Agrofertu), Oldřich Mafek (personální ředitel Agrotecu), Marcela Prchlíková (personální manažerka Farmtecu), Hana Paradovská (personální specialistka AgroZZN).

MLADÍ CHEMICI PŘEDSTAVILI OSOBNOSTI DOMÁCÍ I SVĚTOVÉ CHEMIE

Střední průmyslová škola chemická v Pardubicích hostila na počátku února soutěž projektů. Patnáct týmů základních škol se pokusilo zajímavě přiblížit život a dílo významných českých i světových chemiků. Projektový den byl součástí 8. ročníku soutěže Hledáme nejlepšího mladého chemika, jejímž patronem jsou chemické společnosti koncernu Agrofert.

FATRA PODPOŘILA MISTROVSTVÍ ČR VE STANDARDNÍCH TANCÍCH

Fatra se stala partnerem jedné z vrcholných událostí roku 2015 v tanečním sportu! V sobotu 24. 1. proběhlo v Otrokovicích pod záštitou ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy mistrovství ČR ve standardních tancích.

VALAŠI ZVÍTĚZILI V SOUTĚŽI ZPÍVÁ CELÁ RODINA

Rodinný tým zaměstnance Dezy, Reného Mikulenky, se zúčastnil televizní soutěže Zpívá celá rodina. René Mikulenka spolu se svým tchánem, bývalým dlouholetým zaměstnancem Dezy Janem Vynikalem a se synem Jonášem v soutěži zvítězili. Finále vysílala televizní stanice ČT 1 v hlavním vysílacím čase ve 20.00 hodin v sobotu 31. ledna. (A celá Deza fandila.)

Agrofert magazín: vydává AGROFERT, a. s., Pyšelská 2327/2, 149 00 Praha 4, www.agrofert.cz. Registrační číslo udělené Ministerstvem kultury ČR: MK ČR E 17074. Obsah čísla připravila redakční rada ve složení: Mirka Žirovnická, Daniel Rubeš, Kateřina Kuchařová, Karel Hanzelka a Radek Košál ve spolupráci s vydavatelstvím MAFRA, a. s., které zajišťuje grafické zpracování, tisk a distribuci. Foto: titulní strana: Lucie Fenclová, další použité fotografie: archiv, shutterstock.com. Vaše ohlasy, náměty či připomínky zasílejte na adresu: redakce@agrofert.cz. Loga, produkty a značky uvedené v této publikaci jsou chráněny obchodními značkami.

MAGIRUS | 150 YEARS

Hasičské vozy a špičková požární technika, nově v zastoupení společnosti AGROTEC a. s.

SLOUŽÍME HRDINŮM. OD ROKU 1864.

Váš autorizovaný dealer MAGIRUS

AGROTEC a. s.
Brněnská 74, 693 01 Hustopeče
+420 601 575 690 magirus@agrotec.cz
www.agrotectrucks.cz

AGROTEC 25 let

Penam

Upečeno v ČR

Ručně zdobený

Prověřená receptura

VELIKONOCE JAK JE MÁME RÁDI

WWW.PENAM.CZ