

# AGROFERT

ZÁŘÍ 2014

## MAGAZÍN

PRO ZAMĚSTNANCE A PŘÍZNIVCE  
KONCERNU AGROFERT



**OLEJE  
AGROFERTU  
OVLÁDNOU  
ČESKÉ  
KUCHYNĚ**

**POTRAVINÁŘI  
SE CHYSTAJÍ  
NA VELKOU  
REVOLUCI**

**„NAINVESTUJEME  
VÍCE NEŽ MILIARDU  
DO MODERNIZACE  
KLÍČOVÝCH PEKÁREN,“  
říká generální ředitel  
Penamu Jaroslav Kurčík**

**AKČNÍ  
FESTIVALOVÉ  
LÉTO**

# Vyzkoušejte oceněné chleby



Přinášíme vám výrobky nejvyšší kvality, které získaly prestižní ocenění udělené Podnikatelským svazem pekařů a cukrářů v České republice. Oceněné výrobky naleznete v síti obchodních řetězců a ve vašich oblíbených obchodech.

## Konzumní chléb roku 2014

- Chléb konzumní z Pekárny Zelená louka  
pšenično - žitný chléb



## Řemeslný chléb vynikající kvality 2014

- Chléb Zábrdovický z pekárny Hepek  
pšenično - žitný chléb



## Řemeslný chléb vynikající kvality 2014

- Chléb Beskyd z pekárny Ostrava - Martinov  
pšenično - žitný chléb





### NEHCETE SE PŘIDAT?

„Klobouk dolů!“ Tahle slova mě v duchu napadla při pořizování dvou rozhovorů pro zářijový Agrofert magazín. V prvním z nich jsem si povídala s ředitelkou Nadace AGROFERT Zuzanou Tornikidis, která v Americe adoptovala čerstvě narozenou afroamerickou holčičku. Dnes se kromě ní stará i o své další dvě děti a v rámci hostitelské péče poskytuje rodinné zázemí desetileté dívce z dětského domova.

Ve druhém interview personální ředitel Agrofertu Daniel Rubeš nadšeně líčil své zážitky z charitativního Opel Handy cyklomaratonu, ve kterém v týmu složeném ze zdravých i handicapovaných sportovců štafetově ujel neuvěřitelných 2 222 km. Byl tak nabitý pozitivní energií, že snad kohokoliv, komu se se svými zážitky světil, muselo napadnout, zda se v budoucnu podobné akce nezúčastnit. Tahle myšlenka se nevyhnula ani mně, jenže při představě 4 dnů a 4 nocí strávených jen s krátkými přestávkami na kole nadšení sláblo a kromě obdivu zůstaly jen pochybnosti o vlastních fyzických schopnostech.

V každém případě mě ale obě setkání donutila přemýšlet, jak bych mohla druhým pomoci i já. Přinejmenším si nenechám ujít letošní vánoční sbírku na podporu dětí ze sociálně slabých rodin, o které vás bude Nadace AGROFERT v brzké době informovat. A bude prima, když se přidáte.

Na závěr jedna otázka k zamyšlení pro vás. Znáte ve svém okolí někoho, kdo například pečuje o seniory, handicapované děti, nezištně organizuje sportovní aktivity pro děti ze sociálně slabých rodin nebo se dobrovolně a bez nároku na odměnu zabývá jinou obecně prospěšnou činností? Pokud ano, nepřehlédněte poslední obálkovou stranu s nominačním formulářem k druhému ročníku ceny Nadace AGROFERT Pomáháme srdcem.

Přeji příjemné čtení a krásný podzim.

Mírka Žirovnická  
šéfredaktorka



**6-8**

Budoucnost vidíme v baleném pečivu a změně kultury prodeje – **rozhovor s generálním ředitelem Penamu Jaroslavem Kurčíkem**

**11-13**

Můj život jsou teď děti a práce – **rozhovor s ředitelkou Nadace AGROFERT Zuzanou Tornikidis**



**21** KMOTR odhaluje své nové „doupě“

Každá návštěva ho potěší!



**23** Opravdu české maso už poznáte snadno



**28** Silná chuť z území dravce je to místo, kde do výrobků firmy Krahulík proniká mocná energie přírody



**Vážené kolegyně, vážení kolegové,**

vždy, když se zamýšlím, co budu psát ve své úvodní glose, uvědomím si, jak je náš koncern neuvěřitelně velký a jak neustále roste. Nabídka témat v magazínu je skutečně rozmanitá – novinky v chemii, v potravinách, nové reklamní kampaně na naše výrobky, dění v našich médiích, ale také reportáže z různých letních festivalů. Zastavme se třeba u nich. Mám upřímnou radost, že se Agrofert a jeho dceřiné firmy stále častěji začínají otevírat veřejnosti a pořádají nebo se podílejí na různých sportovních a kulturních akcích. Ať už to byly běžecské závody Valachiarun v Deze a Precheze, nebo dnes už legendární hudební festival Colours of Ostrava, na němž vystoupila celá řada zahraničních hvězd. Domnívám se však, že naprostým fenoménem uplynulého léta se stala série koncertů skupiny Kryštof s názvem Kryštof kemp. Atmosféra na nich byla skutečně kouzelná. Líbí se mi, co napsal jeden z fanoušků této kapely na sociálních sítích: „Nechtělo se mi věřit, že jsem na koncertě české kapely. Vypadalo to jako na nějakém gigantickém open airu zahraniční hvězdy. Vili jste do české hudební scény novou energii a udělali mnoho pro české fanoušky.“ Jsem rád, že u takového rozdávaní radosti fanouškům mohl Agrofert být. Ještě o jedné důležité události se nemohu nezmínit. Majitel a zakladatel koncernu Agrofert, pan Andrej Babiš, oslavil na začátku září významné životní jubileum, šedesáté narozeniny. U této příležitosti vznikl knižní sborník rozhovorů s názvem O Babišovi bez Babiše. Jistě se Vám tato zajímavá publikace dostane do rukou a jistě si v ní rádi počtete. Právě v těchto dnech by měla být k dostání na pultech knihkupectví. Peníze z prodeje této knižky jdou na charitu, rodičům samoživitelům. Andreji Babišovi přeji ještě jednou za všechny zaměstnance koncernu Agrofert všechno nejlepší, hlavně hodně zdraví, elánu a spokojenosti v osobním i pracovním životě. Vám všem přeji krásné babí léto.

Váš **Zbyněk Průša**  
předseda představenstva

# PREOL

## OSLAVIL 5 LET OD SVÉHO ROZJEZDU. ZAČNE VYRÁBĚT JEDLÝ OLEJ.

Za dobu své krátké existence si Preol dokázal získat významné postavení na trzích svých vyráběných produktů, tedy neutralizovaného řepkového oleje, bionafty, řepkových šrotů a glycerinu. Díky velkému úsilí všech zaměstnanců se podařilo po celou dobu obchodně i výrobně udržet provoz na plný výkon a plnit dílčí plány stanovené na každý z uplynulých pěti roků.

V příštím roce k výtu produktů přibude také jedlý řepkový olej. Investice do výstavby nové výroby si vyžádá kromě nemalých finančních prostředků i velké úsilí celého projektového týmu. S přípravou nového produktu je zcela zásadně spojen i vstup do vysoce konkurenčního prostředí potravinářského trhu, což s sebou nese velkou výzvu z hlediska obchodního i marketingového. Nejedná se však o jedinou investici do rozšíření lovosického podniku. Ta hodlá využít

V červnu 2009 Preol slavnostně otevřel výrobní jednotku na zpracování řepkového semene v Lovosicích. A po pěti letech plného provozu jej čeká další významné období – investice do výroby jedlého řepkového oleje, který se v českých kuchyních stává čím dál oblíbenější.

čím dál větší poptávky po tzv. extrudovaných šrotech. Tento atraktivní krmný komponent, určený pro přípravu krmných směsí, zvláště pro skot, je již dnes Preolem dodáván více než třiceti zákazníkům. Lovosická chemička však nemá vlastní výrobu, a tak tuto směs pro Preol vyrábí (přepřacovává vlastní surovinu) jiný člen koncernu Agrofert, jihomoravská Agro Jevišovice. Poptávka ovšem natolik převyšuje nabídku, že se Preol rozhodl k výstavbě vlastní výrobní kapacity extrudovaných šrotů. Uvedení „extrudéru“ do provozu je plánováno na rok 2016. Stejně jako je pro dítě v šesti letech významným krokem v jeho životě vstup do základní školy, který bude určovat jeho další rozvoj, budou i příští dva roky pro Preol nejvýznamnějším krokem a výzvou k jeho budoucímu rozvoji.

Karel Hendrych, PREOL, a. s.

# ČASOPIS, KTERÝ PŘEČTETE OD ZAČÁTKU DO KONCE



MAFRA vydá nový časopis, který slibuje mimořádný čtenářský zážitek. Těšte se!

- Zpravodajsko–společenský týdeník.
- Vychází poprvé 3. října a pak každý pátek.
- 72 stran na kvalitním papíře + 4 strany obálka na křídovém papíře.
- Cena 25 korun. K dostání ve všech dobrých trafikách, supermarketech a na benzinových stanicích.
- Roční předplatné lze objednat za 999 Kč na adrese: [předplatne@mafra.cz](mailto:předplatne@mafra.cz)

Ilustrační foto. Obálky týdeníku Téma se budou vzhledem k aktuálnosti připravovat jen několik dnů před samotným vydáním.

Češi milují časopisy. Jejich čtením stráví hořentní čas – podle průzkumu Unie vydavatelů v průměru šest hodin a deset minut týdně. A právě na téhle zdánlivě jednoduché filozofii nový časopis **TÉMA**, který poprvé vychází v pátek 3. října, staví. „Bude tam čtení. Nejmeně tři velké rozhovory v každém čísle. Velká témata. Silné příběhy. Informace, ale i emoce, protože jen tak je ten příběh pravdivý,“ slibuje šéfredaktor Zdeněk Šustr.

**TÉMA**, vycházející v silném vydavatelství MAFRA, je zpravodajsko–společenský časopis se širokým záběrem. Politika, byznys, kultura, životní styl, sport. Silný důraz na témata o zdraví a vědě. Ale i móda, jídlo, bydlení či život smetanky. „To vše lze napsat jako feature story – vzrušující příběh s pozadím. Jít do hloubky, do detailů. Za oponu. Hlavní zásada: nabídnout silný čtenářský prožitek. Aby každý ze čtenářů vnímal časopis **TÉMA** jako hodnotu „můj čas pro mě“. To je základ úspěchu, říká Zdeněk Šustr, jenž dělal v posledních pěti letech zástupce šéfredaktora ve zpravodajském časopisu Týden. Stejnou pozici před tím ale zastával v bulvárních denících Blesk a Aha!

## POLITIKA NEMUSÍ BÝT NUDA

Spojit zdánlivě nespojitelné se pokouší i nový časopis **TÉMA**. „Ten koncept 2 v 1 ale nijak novátorský není. Se stejným modelem se stal magazín **NEWS** nejprodávanějším časopisem v Rakousku a Plus 7 dní na Slovensku.

I o světě celebrit se dá psát poutavě, chytře, v souvislostech. Showbyznys, to nejsou jen mejdany čechových modelek, spousta lidí ze zábavního průmyslu jsou velmi silné osobnosti, které ovlivňují celou společnost,“ říká Šustr. I psaní o politice se chce **TÉMA** věnovat trochu jinak než konkurenční časopisy. „Nebudeme ideologicky agitovat, vyrábět kauzy, budeme politiku ‚jen‘ popisovat. Její záklusí. Bez líčidel. A přes její vrcholné aktéry. Protože to, jací jsou jako lidé, co prožívají mimo záběr kamer, ovlivňuje nakonec politiku víc než ideologie,“ míní Zdeněk Šustr.

## DOBŘÁ ZNAČKA

Redakci složil z elitních žurnalistů. Namátkou: Petr Kolář, dříve autor velkých politických rozhovorů a kauz v Lidových novinách a naposledy v časopisu Týden, kde zastával funkci zástupce šéfredaktora. Investigativní reportér Josef Hympl (dříve MF DNES, Lidové noviny a Týden). Z publicistického oddělení Týdeně přišli i Silvie Králová, Milan Eisenhammer a Lukáš Kašpar, z TV Nova Václav Maletínský a Veronika Tardonová, z deníku Sport Ahmed Chaibi. Lubor Černošlávek dělal naposledy šéfredaktora portálu tn.cz. „Tradiční silné značky vydavatelství MAFRA a redakce složená ze silných novinářských person, mi dávají velkou naději, že se **TÉMA** na trhu prosadí,“ věří Zdeněk Šustr. redakce

## PŘEROVSKOU CHEMIČKOU PROBĚHLO 833 BĚŽCŮ

V sobotu 13. září 2014 měl v areálu společnosti Precheza v Přerově premiéru 1. ročník běžeckých závodů pro celou rodinu s názvem „Precheza Valachiarun 2014 aneb běh okolo komína“.

Na start se postavilo celkem 833 běžců v nejrůznějších věkových kategoriích. Generálním partnerem a sponzorem této velmi úspěšné akce byla společnost Precheza, o profesionální organizaci se postarali členové Vsetínské společnosti Valachiarun.

## KEŇANÉ OVLÁDLI ZÁVOD

Přídomek „pro celou rodinu“ je zcela jistě namístě, neboť „svůj závod“ si zde mohl najít každý bez rozdílu věku, pohlaví a sportovní výkonnosti. Trasy všech závodů vedly v útrokách Přerovské chemičky, desetikilometrový běh pak pokračoval do přerovských ulic a parků. Atraktivitu celého závodu pozvedla účast keňských běžců, a tito černošští sportovci stanuli také na prvních místech hlavní běžecké disciplíny. Všichni účastníci obdrželi v cíli originální pamětní medaile.

Tomáš Světnický, Precheza, a. s.



## JAROSLAV KURČÍK (45 let)

- **Vzdělání:** VŠE Praha
- **Předchozí kariéra:** Bankovní dům SKALA, Odkolek, a. s.
- **Rodina:** ženatý, tři děti (dva dospělí synové a osmiletá dcera)
- **Koníčky:** sport (v létě golf, v zimě lyžování), pobyt v přírodě



# BUDOUCNOST VIDÍME V BALENÉM PEČIVU A ZMĚNĚ KULTURY PRODEJE

Penam čeká nejdůležitější investice posledních let. Za 1,2 miliardy korun zmodernizuje několik klíčových pekáren, které budou tvořit tzv. páteřní síť. Spolu s koncovými pekárny tak bude česká část Penamu obsluhovat celou Českou republiku. Rozšíření a modernizace pekárny na Zelené louce bude mimo jiné znamenat i to, že v Praze a středních Čechách přejde Penam z „bagetek“ na klasické zatočené rohlíky, říká v rozhovoru předseda představenstva skupiny Penam a člen představenstva Agrofertu **Jaroslav Kurčík**.

## Jaké investice plánuje Penam v nejbližší době? Můžete nastínit projekt páteřních pekáren?

Penam připravuje investice do modernizace pekárny Rosice a rozšíření výrobních kapacit pekárny na Zelené louce. V cílovém stavu v roce 2016 navýšíme kapacity pro výrobu chlebů o 480 tun měsíčně a toastových chlebů o 800 tun měsíčně. Projekt páteřních pekáren je strategický projekt, ke kterému jsme se vrátili po neúspěšné akvizici United Bakeries. Jeho základem je vytvořit síť čtyř až pěti páteřních pekáren, které doplní pekárny koncové. V páteřních pekárnách se bude vyrábět balené pečivo pro celý Penam a dále, společně s koncovými pekárny, nebalené pečivo, a to tak, abychom byli schopni logisticky obsloužit všechny naše zákazníky v celé České republice, v potřebném čase a kvalitě.

## O jak velké investice se finančně jedná?

Celkový investiční rámec přesahuje 1,2 miliardy korun. Investice budou realizovány postupně v letech 2014 až 2016.

” NAINVESTUJEME VÍC NEŽ MILIARDU “

## Takže nákup United Bakeries tímto projektem definitivně padá?

Nikdy neříkejte nikdy, ale v současnosti jakákoliv akvizice není v našem hledáčku. Soustředíme se na zlepšování vlastních procesů, zvyšujeme produktivitu práce, modernizujeme. Toto je strategický směr vývoje firmy.

## Bude projekt znamenat i zavírání některých současných pekáren a propouštění zaměstnanců?

Tato otázka je předčasná. Vše bude záviset na tom, jak se nám bude dařit v tvrdé konkurenční boji, který panuje na českém a sloven-

ském pekárenském trhu. Cílem je zefektivnit, ale i zvýšit výrobu a tím náš tržní podíl. To by nám pomohlo udržet stávající zaměstnanost.

## Budou se investice týkat i Slovenska, kde Penam také působí?

Ano, určité investice připravujeme i na Slovensku. Opět se budou týkat modernizace s cílem zvýšení produktivity pekáren.

## Změní se s investicemi sortiment Penamu?

U části doufám, že ne, a u části věřím, že ano. Příběh Penamu je pozitivní, je to rostoucí, už dospělá společnost evropského významu a chceme se tak prezentovat i u svých zákazníků. Budoucnost vidíme v baleném sortimentu bez konzervantů, v inovacích současného prodejního portfolia právě směrem redukce konzervantů, v předpečených chlebech a zvýšení kultury a hygieny koncového prodeje. Naše vývojové oddělení spolu s marketingem a obchodem na těchto strategických úkolech intenzivně pracuje, máme připravených několik novinek. Některé pustíme do světa, u jiných počkáme. Například investice na Zelené louce se dotkne i výroby rohlíků, kde námi vyráběnou „bagetku“ nahradíme klasickým stáčeným rohlíkem. Co se zcela jistě nezmění, je nekompromisně vysoká kvalita, na kterou jsme, myslím, právem pyšní.

## Které výrobky bude Penam vyrábět a na jaké zákazníky se bude zaměřovat?

Trh s pečivem je v ČR nesmírně konzervativní, má svůj symbol, kterým je rohlík. Nechceme bořit symboly, to určitě ne, i produkci rohlíků lze povýšit na umění. Perfektní servis pro široké zákaznické spektrum se ani do budoucna nezmění. Zákazník se mění, je uvážlivější, informovanější, chceme těmto změnám jít naproti. Máme už nyní v prodejním portfoliu prémiové výrobky, například chleby

Zábrdovický, Gurmán, Mušketýr. A trh prokázal těmto výrobkům přízeň. Inovační a vývojový potenciál je napřímen tímto směrem zcela určitě.

## Co přinesl Penamu nedávný úspěch v soutěži Chléb roku?

Zadostiučinění našim pracovníkům. Jsou právem ocenění za kvalitní chléb, za dobrou práci na tom, aby byl denně vyráběn ve stejné kvalitě, aby byl denně zavážen do prodejen po celé republice. Jsme za toto ocenění v tvrdé konkurenci vděční, vážíme si ho a chceme ho napřesrok určitě obhájit.

” NÁMI VYRÁBĚNOU BAGETKU NAHRADÍME KLASICKÝM STÁČENÝM ROHLÍKEM “

## Dojde k nějakým synergiím v souvislosti s nedávnou akvizicí německé skupiny Lieken?

Odborní pracovníci obou firem jsou v kontaktu, existují smíšené účelové týmy pro řešení konkrétních úkolů, například toastové strategie. Oba trhy, jak německý, tak česko-slovensko-maďarský, toho však mají společného relativně málo. Stále ale objevujeme nové možnosti a analyzujeme jejich dopady.

## Říkáte, že zmíněné trhy mají relativně málo společného. Jak jsou podle vás největší rozdíly mezi zákazníky v Čechách, na Slovensku, v Maďarsku a Německu?

Především ve spotřebitelských preferencích. Německý zákazník by si pravděpodobně nekoupil v supermarketu nebalené pečivo, naopak u nás, na Slovensku a v Maďarsku je dominantní. Na západ od nás sahají zákazníci

v regálech nejvíce po vícezrnném pečivu, nejprodáványšími výrobky jsou tam kaiserky, toastové chleby a zmiňované vícezrnné, tmavé a speciální pečivo. V Maďarsku preferují zákazníci takřka výhradně bílé pečivo, jmenovitě je v největší oblibě bílý chléb Bukki a toastové chleby. Slovensko je stejně jako my rohlíkové, a slovenští i čeští zákazníci jsou věrní klasickému konzumnímu chlebu. V Čechách jsou už ale v poslední době cítit určité změny a nárůst prodeje tmavých, vícezrnných a speciálních druhů pečiva výhradně v balené formě. Navíc mají naši zákazníci rádi sladké a populární jsou u nás koblihy, buchtý a záviny.

**Jak se Penamu daří, co se týče hospodářských výsledků?**

Držíme se plánovaných hodnot, byť jsou plány silně ambiciózní. Po přelomovém roce 2013 se vrátíme na úroveň tvorby hospodářského výsledku předešlých let. Pozitivní je, že se novému managementu na Slovensku daří snižovat ztrátu. V srpnu dosáhla skupina Penam Slovakia po dlouhých měsících pozitivní, kladný hospodářský výsledek.

**Co jsou největší problémy, které tíží pekárenskou branži?**

Problémů je celá řada. Za některé si můžeme jako pekaři sami, některé se na nás valí tak nějak průběžně. Od vysokých cen energií, které pekárenskou branži významně limitují a nejde se jim vyhnout ani přes vysoké zdanění lidské práce, i koncových produktů, až po velmi intenzivní tlaky obchodníků na udržení nebo snižování cen produkce. Myslím si, že jsme na tom velmi podobně jako další výrobci potravin v regionu střední Evropy.

**Na závěr nám prozradte, jak se vám daří kompenzovat vysoké pracovní vytížení a udržovat se ve formě.**

Moje forma už není to, co bývala před deseti lety. Pozice manažera je časově i co se týče stresu náročná, tak se snažím alespoň přes víkend relaxovat a hlavně dohnat spánkový deficit. A pokouším se i hýbat, k čemuž mi napomáhají i naši psi. Poslední dobou se navíc snažím jíst zdravě a dodržovat určitý stravovací systém: dopoledne sacharidy, odpoledne bílkoviny a hodně ovoce a zeleniny.

*Milan Mikulka, AGROFERT, a. s.*



# ZELENÁ LOUKA bude péct o polovinu víc chleba

Více než čtvrt miliardy korun investuje skupina Penam do modernizace své nejmladší pekárny Zelená louka u Prahy.

„Pekárna Zelená louka je nejmodernější pekárnou. Zvyšujeme kapacitní možnosti pekárny pro velký zájem trhu o výrobky právě z této pekárny. V současné době jsme na kapacitním stropu s výrobou chleba. Proto rozšíříme pekárnu o další výrobní linku na chleba a postavíme i novou moderní halu a technologii na výrobu toastových chlebů pro celou Českou republiku,“ říká Jaroslav Kurčík a dodává, že nová linka by měla být v provozu už příští rok.

**ZMĚNA SI VYŽÁDÁ ROZSÁHLÉ STAVEBNÍ ÚPRAVY – PŘÍSTAVBU I ÚPRAVU SOUČASNÝCH ČÁSTÍ PEKÁRNY**

V návaznosti na novou linku se rozšíří také surovinové hospodářství a výroba kvasu, která lince předchází. Nezapomnělo se ani na technické zázemí části za pecí. Počet expedičních míst se navýší na celkový počet 45 míst pro rozvozová auta a 5 míst pro kamiony. Modernizace se dotkne i části pekárny zahrnující mytí a skladování přepravek. Významnou novinkou pekárny bude tzv. Clean room, neboli čistá místnost. Jedná se o část pekárny – balírnu, kde



**MODERNIZACE PEKÁRNY V PĚTI ČÍSLECH**

**50 %** o tolik se zvýší výrobní kapacita chleba

**3 000** tolik chlebů upeče nová pekárna Zelená louka, dnes jich peče 2 000 za hodinu

**2 382 m<sup>2</sup>** o tolik se rozšíří současná plocha expedice

**18** nová expediční místa pro rozvozová auta

**3** nová místa pro kamiony

se upečený produkt chladí, krájí a balí. Řízením prostředí a dodržováním přísné hygieny zaměstnanců je zde dosaženo velmi vysoké čistoty vzduchu. Klíčovou částí této místnosti je účinný HEPA filtr, který zachytí částice větší než 0,3 mikronu. Jeden mikron je tisíckrát menší než jeden milimetr. To se velmi těžko představuje. Lépe se představuje to, že když se chleby krájí, chladí a balí v tak čisté místnosti, nemusí mít chemické konzervanty.



Celý tým CAA a Nadace AGROFERT s Terezkou Vargovou. Tomáš Nevěčný zcela vlevo, Daniel Rubeš čtvrtý zleva.



## TÝM NADACE AGROFERT A CAA

**Kubelka Jan** – kapitán týmu, horské kolo  
**Nevěčný Tomáš** – handbike  
**Rubeš Daniel** – silniční kolo  
**Říha Jan** – tandemové kolo  
**Sečka Ondřej** – silniční kolo  
**Sojka Michal** – horské kolo  
**Štrelka Martin** – tandemové kolo  
**Vlček František** – tricykl

# VĚŘÍME, ŽE TERKA POJEDE PŘÍŠTÍ ROK S NÁMI

Nadace AGROFERT podpořila spolu s Českou abilympijskou asociací (CAA) správnou věc. Osmičlenný tým zdravých a handicapovaných sportovců, do kterého se zapojili i dva naši zaměstnanci **Daniel Rubeš**, personální ředitel Agrofertu, a **Ondřej Sečka** ze Synthesie, objel za 111 hodin téměř celé „Československo“.

Čtyři dny a čtyři noci bez přestávky napříč Českem a Slovenskem závodily smíšené týmy zdravých a handicapovaných cyklistů, aby podpořily vždy jednoho člověka s postižením. Kromě klasických bicyklů musely týmy zvládnout trasu dlouhou 2 222 kilometrů na ručně poháněném kole, trojkole a dvojkole, přičemž musely štafetově ujet přes 24 povinných míst na trati do Košic a zpět. „V závodě nejde ani tak o vítězství jako o šíření myšlenky, že život na vozíku nekončí a lidé handicapovaní i zdraví mohou společně fungovat bez větších problémů,“ říká o akci Zuzana Tornikidis, ředitelka Nadace AGROFERT. Závod byl slavnostně zakončen na pražské Ladronce, kde hrály i kapely Monkey Business a The Tap Tap. „Byla to náročná prověrka fyzických a psychických sil a přes složitost přípravy i samotnou non-stop cestu jsme rádi, že jsme do toho šli a vše zvládli se ctí,“ uvedla Ivana Dolečková, ředitelka České abilympijské asociace.

### NADACE AGROFERT PATRONEM PATNÁCTILETÉ TEREZKY VARGOVÉ

„Jsme v cíli! Vyjžděli jsme 30. 7. 2014 v 10.10

h a do cíle dorazili 3. 8. 2014 v 8.49 h. Čas jízdy – 94 hodin 39 minut!!! Kluci jste dobří. A ti nejlepší. Terka“ Těmito slovy informovala na webu [www.111hodin.cz](http://www.111hodin.cz), který byl speciálně zřízen pro Opel handy cyklo maraton 2014, o dojezdu týmu Nadace AGROFERT a CAA Tereza Vargová. Tereza svádí boj s následky nádoru mozku, dnes používá vozík a učí se mluvit, číst a psát. Osmičlenný tým Nadace Agrofert a CAA se stal jejím patronem a získal pro ni místo na zážitkovém sportovním víkendu v přírodě. O bezprostřední zážitky z náročného cyklomaratonu se s námi podělil Daniel Rubeš, který jel na silničním kole a Tomáš Nevěčný, který závodil na handbiku (speciálně upravené kolo pro vozíčkáře).

### Jaké byly vaše první dojmy?

**D. R.:** Nejdříve určitě velká úleva, že jsme to všichni přežili ve zdraví. Pár lidí z dalších týmů mělo úrazy a celkově to bylo dost náročné. Přes noc byla špatná viditelnost a pro kluky, co jeli na handbicích nebo tricyklech, to bylo za plného provozu hodně nebezpečné. Při dojezdu jsme byli ale všichni dobití a cítili

Tady ještě nevěděli, co je čeká. Maraton byl odstartován na Staroměstském náměstí 30. července v 8.00.



J sme v cíli na pražské Landronce. Tereza celý tým přivítala slovy: „Všechny kluky nesmírně obdivuji, jsou to borci a děkuju jim, že mně umožnili hezký víkend. Jejich výkon je pro mě obrovskou motivací do budoucna.“

tak velký příliv pozitivní energie, že bychom klidně ještě jeli dál.

**T. N.:** Na začátku jsem nevěděl, do čeho vlastně jdu, co mám očekávat, zda to zvládnu, zda tým bude fungovat atp.

#### Jaká část trasy pro vás byla nejobtížnější?

**D. R.:** Neměli jsme zkušenost a zpočátku jsme zvolili špatnou taktiku. Úvodní část trasy jel náš tým celý pohromadě (8 cyklistů, 7 lidí z realizačního týmu, 4 auta), ale hned po prvním dnu se ukázalo, že jsme všichni včetně našich řidičů hrozně unavení. Nikdo se v autě moc nevyspal, i když jsme sebou měli na spaní přívěsy. Na Slovensku jsme se rozhodli taktiku změnit. Část týmu jela přes noc do Košic a zbytek týmu spal v dodávce IVECO DAILY, kterou nám zapůjčil Agrotec, nebo venku ve spacácích a ráno nám vyjel naproti. V Košicích jsme se vystřídalí a potom jsme už v téhle taktice pokračovali až do cíle.

**T. N.:** Konkrétně jedna část se nedá říct, každá měla to své nejobtížnější. Například hned první úsek (cca 38km) jsem jel celý za deště a vpoledne. Takže po pár stovkách metrů jsem byl celý promočený. Jelikož jsem jel na handbiku, tak jsem dostával řádnou sprchu od předního kola do obličeje a od zadních kol na ramena a záda. Další úsek byl sice za sucha, ale zato s větším převýšením.

#### Kdy přišla první krize? Měli jste chuť někdy závod vzdát?

**D. R.:** Nejtěžší to bylo po průjezdu Beskyd v Jeseníkách, k ránu, někde za Bruntálem. Byli jsme absolutně nevyspalí a vyčerpaní. Tělo už nás neposlouchalo, potřebovali jsme se na chvíli vyspat, a tak jsme dali půl hodiny na kraji nějaké vesnice schoulení ve spacácích na silnici a v autě na zadních sedadlech. Musím přiznat, že v tu chvíli jsme si kladli otázku, co tu vlastně děláme, že to nemůžeme dát. Vzápětí jsme se za to ale dost zastydělí, sedli na kolo a mazali dál.



**T. N.:** Úplně krize nepřišla, jen takový horší pocit v nějakém z kopců, kde jsem si říkal, že to nemůžu zvládnout jako zdravý cyklista, kteří šlápli do pedálů a prohnali se kolem jako vítr.

#### Jak vypadal váš jídelníček během celého maratonu?

**D. R. + T. R.:** Jídelníček byl pestrý. Nesměli jsme to ale přehánět, takže většinou lehká jídla jako např. těstoviny s kuřecím masem. Když jsme věděli, že budeme mít chvíli volno před jízdou, mohli jsme si dovolit pečivo s uzeninami. Naše potravinářské společnosti nám nabalily dobroty na cesty, což ocenil především realizační tým. Po umělé stravě nám náramně bodlo zakousnout se do párků z Kosteleckých uzenin, bábovek z Penamu nebo si spravit chuť jogurtovými nápoji z Olmy. Všem děkujeme.

#### Co byste označil za nejsilnější zážitek celého maratonu?

**D. R.:** Povzbuzení od Terky, pro kterou náš tým jel. Terka byla úžasná, celou cestu s námi prožívala a v cíli nám všem upřímně poděkovala. Je to prima holka a já věřím, že následky své nemoci brzy porazí a příští rok pojede s námi.

**T. N.:** Mezi nejsilnější zážitky rozhodně patřilo sledování webu 111 hodin, kde nás naše Terka stále podporovala na dálku a držela nám palce. Následně se k týmu přidala i jako doprovod a navigátor a měla velkou radost, že je součástí týmu. Nejhlavnějším zážitkem byl náš příjezd k Landronce, kde na nás Terka čekala a radost, že jsme stihli dorazit do cíle ve stanovený čas.

#### Maraton vás musel stát hodně sil a energie. Je něco, co vám naopak dal?

**D. R.:** Především mi dal mnoho nových přátel a skvělých lidí, které jsem mohl za těch 5 dní poznat. Odpočinul jsem si od práce a vyčistil hlavu. S hendikepovanými sportovci si člověk uvědomí, že je mezi námi hodně lidí, kteří makají, dřou a prostě neměli štěstí jako jejich

zdraví vrstevníci. Lidé, kteří nemají zdravotní problémy, by měli začít víc přemýšlet, jak těmto lidem pomáhat.

**T. N.:** Maraton mně určitě dal nové kamarády a přesvědčení, že mezi handicapovanými a zdravými sportovci může fungovat skvělá spolupráce.

#### Takže příště jedete znovu?

**D. R.:** Ano, ale musíme vymyslet lepší taktiku, abychom neztráceli body.

**T. N.:** Pokud se budu moct účastnit, velice rád cyklomaraton pojedu. Záleží pouze na volném termínu, jelikož reprezentuji ČR v basketbale na vozíku a příští rok náš čeká Mistrovství Evropy v Anglii.

#### A kdyby chtěl příští rok někdo z našich zaměstnanců posílit váš tým, má šanci?

**D. R.:** Určitě jsou další zájemci vítáni. Týmu můžeme zapojit víc. Na závěr bych chtěl poděkovat i celému realizačnímu týmu a jmenovitě Lukáši Brožkovi, nevidomému masérovi, který nás vždy postavil na nohy.

Mirka Žirovnická, AGROFERT, a. s.

Zuzana Tornikidis působí na pozici ředitelky Nadace AGROFERT druhým rokem a za tu dobu změnila nadace pod jejím vedením životy desítek lidí k lepšímu. V našem rozhovoru jsme si ale povídaly především o jejím dosavadním životě, který se v mnohém liší od českého standardu. Procestovala řadu zemí, ve kterých pracovala i studovala, adoptovala a po určitou dobu sama vychovávala afroamerickou holčičku, ke které později přibyly i dvě vlastní děti. Její kosmopolitní způsob života se odráží i v jejích názorech a životním nadhledu.



# MŮJ ŽIVOT JSOU TEĎ DĚTI A PRÁCE

**Hned po maturitě jste využila možnost praxe v zahraničí. Do jaké země jste jako absolventka humanitního gymnázia zaměřila?**

V zahraničí jsem po maturitě nejen pracovala, ale i studovala. Po roce, kdy jsem si vyzkoušela tehdy velmi populární práci au pair v Londýně, jsem se dostala na vysokou školu. Díky stipendii jsem mohla studovat ve Španělsku a v Holandsku, později jsem si splnila dětský sen a studovala jeden semestr na pařížské Sorbonně.

**Po studiích jste se vrátila do Čech?**

Jen částečně, dalo by se říci, že jsem byla jednou nohou tady a jednou venku. Pracovala jsem v oblasti podpory vědy a výzkumu, konkrétně na projektech Evropské komise a Akademie věd v ČR. Takže jsem působila částečně v Bruselu, Štrasburku a v Praze. Byla to pro mě velká škola, ale nakonec mě odradilo ohromné množství administrativy, které člověka ve výsledku pouze „pasovalo“ do role posunovače papírů.

**O jaké práci jste tehdy snila?**

S nadsázkou jsem říkala, že chci být prezidentkou Dětského fondu OSN (UNICEF). Později jsem sice dostala zajímavou pracovní nabídku jak z Unicefu, tak například z Červeného kříže, ale v té době jsem už měla rodinu. Kariéra v Červeném kříži znamená i to, že musíte cestovat do velmi nebezpečných destinací a bez rodiny. To byla podmínka, kterou jsem s devítiměsíční dcerkou nemohla přijmout.

„UŽ JAKO MALÁ  
JSEM SI MOC PŘÁLA  
ADOPTOVAT DÍTĚ“

**Svou první dceru jste adoptovala. Co vás k tomuto rozhodnutí vedlo?**

Už jako malá jsem si moc přála adoptovat sourozence, a proto jsem tlačila na své rodiče, aby přijali dítě z dětského domova. Tehdy mi to neprošlo. Ta myšlenka ve mně

ale zůstala a byla natolik silná, že jsem se jí nechtěla vzdát.

**Pro adopci jste se rozhodla během vašeho pracovního pobytu v USA, jak dlouho vyřízení trvalo?**

Adopční řízení trvalo 9 měsíců, ale tak dlouhé bylo jen proto, že veškeré potřebné dokumenty se musely ověřovat v České republice a nechávat úředně překládat.

**Americké úřady nepodmiňují adoptční řízení trvalým pobytem žadatele?**

V Americe vše probíhá jinak. Neexistuje tam například žádná centrální instituce, adopce zprostředkovávají jednotlivé agentury, ať už akreditované, či nikoliv. Každý stát má přitom trochu jiné podmínky. Já jsem byla tehdy myslím prvním diplomatem, který se o adopci ucházel, takže moje pozice byla trochu specifická. V Americe se ale úřady vždy snaží hledat způsoby, aby byla adopce umožněna. Mám pocit, že to je hlavní rozdíl oproti České republice.

**Pokud by si tedy někdo chtěl osvojit dítě v Americe, stačí se tam vypravit a podat žádost?**

Teoreticky ani nemusíte vycestovat. Podmínkou je pouze možnost, a to především finanční, přicestovat a zůstat po nezbytně nutnou dobu. Každý stát má stanovenou lhůtu, po které se po převzetí dítěte do péče nesmíte z příslušného státu vzdát. Mohou to být týdny až měsíce.

**Měla jste tehdy konkrétní představu, odkud by měl adoptovaný potomek pocházet?**

Pokud zahájíte adopční řízení, musíte vyplňovat řadu formulářů. Jeden z nich má cca 20 stran a týká se požadavků na dítě a rodinu. Hned první strana je popsána malinkatým písmem a je na ní neuvěřitelné množství kombinací etnických původů. Vy se tak můžete svobodně rozhodnout, jaké dítě chcete do rodiny přijmout. Takovou možnost jsem ale nevyužila a zaškrtnla všechna etnika kromě potomků indiánů, kteří nesmí být dle platné legislativy osvojováni mimo svoji rasu. Můj přístup je asi překvapil a hned mi volali a ptali se, jestli jsem si vědoma toho, že pokud jsem neuvedla žádná omezení, bude mi s největší pravděpodobností nabídnuto afroamerické dítě. Později jsem se dozvěděla, že těmto žadatelům stát zpětně uhradí část poplatků spojených s adopčním řízením a máte možnost si vybrat mezi dívkou a chlapcem, což jinak nemůžete.

**Využila jste nabídky?**

Ne, bylo mi to jedno.

**Tehdy jste pracovala na plný úvazek na ambasádě. Jak se vám podařilo skloubit péči o miminko a práci?**

Bylo to náročné. Adopce totiž proběhla velmi rychle. Po vyřízení všech úvodních formalit jsem byla zařazena na oficiální seznam žadatelů o adopci. V agentuře mě informovali, že průměrná čekací doba je 3–9 měsíců. V mém případě se ovšem agentura ozvala hned druhý den. Nebyla jsem vůbec připravená a navíc moje dcera se právě ten den narodila. V Americe je totiž poměrně běžné, že nový rodič si dítě přebírá do péče už v den jeho narození. Na rozmyšlení jsem tedy měla jen 12 hodin. Nakonec jsem kývla, vybrala si všechnu dovolenou a našla chůvu. Naštěstí jsem měla práci, kterou bylo možné vykonávat částečně z domova.

**Později se vám narodily dvě vlastní děti. Narazila jste na nějaké rozdíly v mentalitě českých a afroamerických dětí?**

Vliv genů versus výchovy je věčné téma. Georgii je dnes 6,5 roku a pubertu máme ještě před sebou, ale přikláním se k tomu, že výchova je důležitější. Mám-li porovnat svou adoptovanou a biologickou dceru, je Georgia spíše ta opatrnější a citlivější. Na žádné zásadní rozdíly jsem nenarazila. Je pravda, že v Americe mi všichni říkali, že Afroameričani neplavou nebo plavou neradi. Tak možná tam se geny trochu projevují. Georgia plavat ještě neumí a z vody má veliký respekt.

**V době, kdy jste se ze zahraničí vrátila do Čech, byly Georgii dva roky. Jak se vám podařilo znovu skloubit práci a péči o malé dítě?**



**„ADOPCE PROBĚHLA V MÉM PŘÍPADĚ VELMI RYCHLE, MĚLA JSEM JEN 12 HODIN NA ROZMYŠLENOU“**

Udělala jsem si zajímavou profesní odbočku a začala jsem učit v mezinárodní školce, kde se mluvilo anglicky a francouzsky. Moje dcera chodila do školky také, takže byl problém vyřešen. Navíc to byla další zkušenost a mohla jsem využít své znalosti z dětské psychologie, kterou jsem v Americe studovala. Později jsem se ale znovu vrátila ke svému původnímu zaměření. Začala jsem působit jako externí poradce v oblasti komunikace a marketingu a v této pozici jsem zůstala až do doby, kdy jsem přijala nabídku stát se ředitelkou Nadace AGROFERT.

**V Agrofert magazínu pravidelně informujeme především o výsledcích grantových výzev. Dalo by se číselně vyjádřit, kolik individuálních žádostí nadace schválila?**

Určitě vám neřeknu procentuální úspěšnost, protože zamítnutých žádostí je hodně. Zamítáme například ty, které posílají lidé tzv. bez soudnosti. Jako příklad uvedu žádost typu: „Jsme rodina se třemi dětmi, celý život jsme si přáli mít domeček a teď jsme si jeden vyhlídli. Pane Babiši, pošlete nám 3,5 milionu, splníte nám životní sen.“ Z ostatních musíme vybírat ty, jejichž žadatelé jsou skutečně v nějaké krajní situaci. Naše finanční zdroje jsou samozřejmě omezené. Obecně se snažíme podporovat lidi, kteří jsou sami aktivní, sami hledají řešení, ale bojují s nějakou externí překážkou, kterou sami nemohou překonat. Naše pomoc jim „rozváže ruce“ a dál už se o sebe dokážou postarat sami. Ročně podpoříme zhruba 300 žádostí.

**Má už nadace jasno v tom, na koho se bude její podpora zaměřovat v příštím roce?**

O zaměření příštího roku jsme ještě nerozhodli, ale určitě budou naším dominantním tématem i nadále rodiče samoživitelé. Fond na jejich podporu funguje od října loňského roku a stále více si uvědomujeme, že pomoc v této oblasti prakticky neexistuje a přitom je nesmírně potřebná. Díky relativně nízkému příspěvku nadace,

Předávání ceny jedné z vítězek letošního ročníku Mezinárodní dětské výtvarné výstavy Lidice



### Má tento model kromě oželení večerního odpočinku nějaká další úskalí?

Určitě. Například nejsem stoprocentně srovnatelná s tím, že svým dětem nedávám všechn svůj čas. Občas přemýšlím, zda bych raději neměla být doma a věnovat se pouze jim. Svoji práci mám ale moc ráda a myslím, že je fajn, když děti vidí, že život není jen o zábavě, ale i o povinnostech.

### Doprovází vás děti na charitativní akce?

Ano, beru je často s sebou na návštěvu nejrůznějších nadačních projektů. Nejenom proto,

“ LETOS O VÁNOCÍCH  
BUDEME POKRAČOVAT  
VE SBÍRCE PRO DĚTI  
ZE SOCIÁLNĚ  
SLABÝCH RODIN “

například tím, že samoživitelům zaplatíme kauci na nájem, dostane rodina šanci na úplně jiný život. Odstěhuje se z azylového domu a začne fungovat jako každá „normální rodina“.

### Plánujete stejně jako loni nějaké projekty, do kterých by se mohli zapojit i zaměstnanci Agrofertu?

Jsmo hrozně rádi, že zaměstnanci vědí, že nadace funguje a chtějí nám přispívat. Vloni se takoví lidé našli a přispěli nám na účet, což mě osobně velmi potěšilo. Brala jsem to jako pochvalu naší práci. V centrále Agrofertu jsme uspořádali vánoční sbírku dárců pro děti ze sociálně slabých rodin, a ohlas byl tak veliký, že jsme nakonec obdarovali mnohem více dětí, než jsme původně zamýšleli. Letos o Vánocích budeme v této sbírce pokračovat a do budoucna plánujeme další projekty ve skupině. Zaměstnanci by měli vědět, že existuje možnost pomáhat konkrétním lidem.

### Na zaměstnance se zaměřil i loňský ročník ceny Nadace AGROFERT Pomáháme srdcem, ve kterém se hledal člověk, který aktivně pomáhá ve svém okolí. Plánujete pokračování?

Ano, v této anketě znovu hledáme lidi, kteří se aktivně angažují v oblasti sociálních projektů nebo v práci pro komunitu, kde bydlí a pracují, a zkrátka neváhají věnovat svůj volný čas na dobrou věc. Na rozdíl od minulého roku bychom byli rádi, aby letos kandidáty na tuto cenu nominovali sami zaměstnanci. *Pozn. redakce: Formulář, kterým můžete nominovat vhodného kandidáta, a další podmínky této ankety naleznete na předposlední obálkové straně.*

### V současné době vychováváte kromě 6leté Georgie také 2,5letou Klaudii a 9měsíčního syna Samuela. Jak řešíte otázku práce versus péče o dítě?



Myslím, že první podmínkou je, aby děti byly zdravé. Bez toho bych pracovat nemohla a ani nechtěla. Musím říct, že nesmírně obdivuji všechny maminky, které se doma starají o postižené děti. Druhou základní podmínkou je dobré zázemí od partnera, který si například nebude stěžovat, že nemá každý den teplou večeři, až po skvělé babičky a dědečky. Pokud je tento model možný, je podle mě dobře, že mají děti hezký a pravidelný vztah s prarodiči. Naštěstí mám skvělou maminku, která je s dětmi vždy, když potřebuji pracovat. Třetí podmínka je mít práci, která umožňuje flexibilní pracovní úvazek, a šéfa, který pracujícím matkám fandí. Ani sebegeniálnější manažer by neskloubil práci s péčí o dítě, kdyby musel být v práci od rána do večera. Až na posledním místě bych uvedla rozhodnutí pracovat a mít určité logistické schopnosti si práci zorganizovat a oželeť odpočinek třeba u televize. Namísto toho si musíte večer zapnout počítač a vyřizovat práci. Ale bez splnění prvních dvou podmínek to rozhodně nejde.

Na letošním zářijovém běžeckém závodě Prechezy předávala Zuzana Tornikidis spolu s předsedou správní rady Nadace AGROFERT Andrejem Babišem darovací certifikáty ředitelkám místních mateřských škol.

že je to součást mé práce, ale také proto, aby si uvědomily, že mít fungující rodinu, hezké bydlení a dostatečné finanční zázemí není rozhodně samozřejmost. Chci, aby z nich vyrostly empatické a citlivé bytosti, které se umí vcítit do problémů druhých.

### Najdete si někdy čas i na sebe?

Volný čas trávím nejraději se svými dětmi. Jsme hodně aktivní, podnikáme spoustu věcí. A když si vzácně najdu trochu času jen pro sebe a jdu třeba na kosmetiku nebo si zajezdit na koni, hrozně pospíchám zpátky a stýská se mi. Takže ano, můj život jsou teď děti a práce, ale neříkám to, abych si stěžovala, jsem takhle spokojená.

Mirka Žirovnická, AGROFERT, a. s.

# SEZNAMTE SE S NADĚJNÝMI CHEMIKY

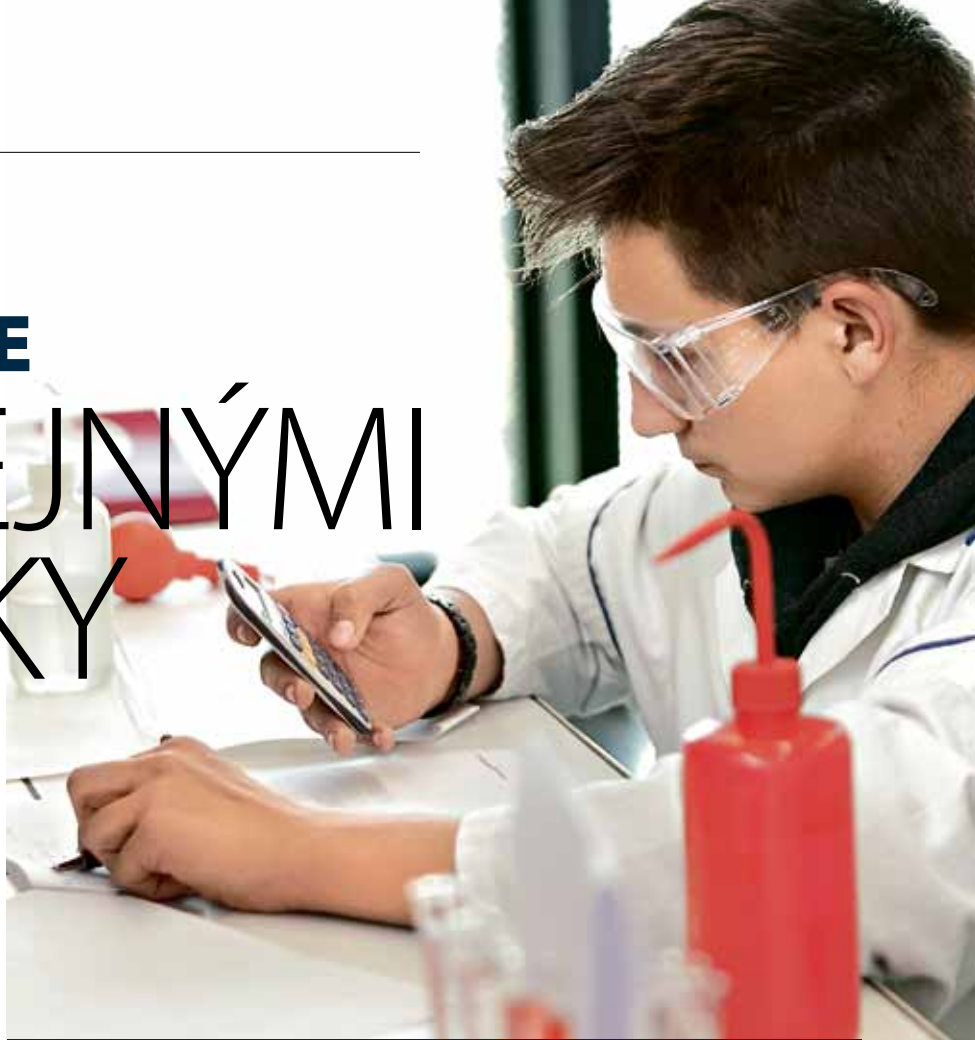
Nejlepší mladí chemici z celé České republiky se utkali ve finále druhého ročníku největší oborové soutěže v prostorách Univerzity Pardubice. Všech čtyřicet finalistů prokázalo výjimečné znalosti, nejvyšší ocenění však získal jen jeden z nich – **Martin Mátl z Vyškova.**

Regionálních kol soutěže o nejlepšího mladého chemika České republiky se letos zúčastnilo celkem osm tisíc žáků základních škol. Jednotlivá kola podpořila řada společností koncernu Agrofert – Deza, Fatra, Precheza, Preol, Lovochemie, Cerea a v neposlední řadě Synthesia, ve které se myšlenka zorganizovat chemický šampionát zrodila.

## POPULARITA STÁLE ROSTE

Pardubická fakulta je spolu se společnostmi koncernu Agrofert dalším významným partnerem soutěže pro nadané žáky se zájmem o chemii. „Spolupráce vznikla z podnětu Synthesie, se kterou nás pojí i řada dalších vědecko-výzkumných a vzdělávacích projektů. Díky skvělé práci mnoha lidí získala tahle soutěž celostátní význam,“ říká proděkan Fakulty chemicko-technologické Univerzity Pardubice Petr Kalenda. Podle něho mají účastníci finále velkou šanci stát se studenty chemicko-technologické fakulty.

„Ti, kdo se probojovali do finále, prokázali takovou míru znalostí, že jsou již dnes našimi potenciálními studenty,“ vysvětlil Petr Kalenda. Největší oborová soutěž svého druhu v republice nabývá rok co rok na popularitě. Zatímco loni se jí zúčastnilo pět tisíc žáků devátých tříd ze škol napříč republikou, letos jich už bylo o tři tisíce víc.



## JAK SOUTĚŽ PROBÍHALA?

### 10.00–11.15:

Teoretické znalosti prověřil písemný test. Jeho výsledky znovu prokázaly, že se na pardubické fakultě sešel výkvět chemické budoucnosti Česka.

### 12.30–14.00:

V praktické části soutěže se testovaly laboratorní dovednosti. Úkolem finalistů bylo identifikovat jednotlivé roztoky nebo určit koncentraci barvy v kostce cukru. Vítěz soutěže Martin Mátl ve svém prvním interview přiznal, že se chemii věnuje i ve volném čase a často doma dělá pokusy.

### 14.15–15.45:

Ukázka chemických pokusů v hypermoderních laboratořích Fakulty chemicko-technologické Univerzity Pardubice. Žáci se přesvědčili, že chemie je nejen perspektivní, ale i zábavný obor.

### 15.45–16.55:

Barmanská show Petra Hurty. Oddechová část soutěže, po které následuje zasloužená ochutnávka netradičních nealko koktejlů.

### 17.00–18.30:

Slavnostní vyhlášení výsledků a předání cen. Pořádající fakulta připravila pro prvního vítěze stipendium na stipendium během prvního roku studia na Fakultě chemicko-technologické Univerzity Pardubice v celkové hodnotě téměř 30 000 Kč. „Už jsem si říkal, že se na mě zapomnělo,“ žertoval na slavnostním vyhlášení vítěze soutěže Martin Mátl poté, co přebíral od ředitele Svazu chemického průmyslu ČR Ladislava Nováka ocenění. Výhra ho moc těší. „Není ale jen mojí zásluhou, děkuji i paní učitelce, že mě připravovala a že jsem se mohl zúčastnit.“ Chemie je jeho nejoblíbenějším předmětem ve škole.

# ZAJÍMÁ VÁS MODERNÍ CHEMIE? VYHRAJTE EXKURZI!

**VE ZNALOSTECH CHEMIE SI MŮŽETE ZASOUTĚŽIT I VY. VYHRAJTE EXKURZI DO JEDNÉ Z NAŠICH CHEMICKÝCH SPOLEČNOSTÍ. JAKO BONUS NA VÁS ČEKÁ OBĚD S GENERÁLNÍM ŘEDITELEM. SPRÁVNÉ ODPOVĚDI ZAŠLETE NA ADRESU REDAKCE@AGROFERT.CZ NEJPOZDĚJI DO 20. ŘÍJNA 2014 A NEZAPOMEŇTE PŘIPOJIT NÁZEV SPOLEČNOSTI, KTEROU JSTE SI PRO EXKURZI A OBĚD VYBRALI.**

## SOUTĚŽNÍ OTÁZKY

- Kolik značek prvků obsahuje slovo **KRABICE**?  
a) 10    b) 7    c) 8    d) více než 15
- Molární hmotnost síranu železitého je: (MFe=56 g/mol, MO=16 g/mol, MS=32 g/mol)  
a) 273 g/mol  
b) 324 g/mol  
c) 400 g/mol  
d) 192 g/mol
- Co je těžší: litr vody, nebo litr rtuti?  
a) litr rtuti  
b) oboje váží stejně, litr je litr  
c) nelze určit bez hodnoty tlaku  
d) litr vody
- Která přesmyčka obsahuje název chemického prvku?  
a) DAVAN  
b) NIKEZ  
c) SINALIT  
d) MURYBA

## PARTNEŘI SOUTĚŽE



**Zbyněk Průša**  
generální ředitel Dezy

### DEZA

Deza je moderní chemický závod se špičkovými technologiemi postavený v 60. letech 20. století na zelené louce. Je jediným zpracovatelem černouhelného dehtu a surového benzolu nejen v České republice, ale i na Slovensku. Je druhým největším zpracovatelem těchto produktů v Evropě. V Deze si také budete si moct prohlédnout nejnovější ekologické investice, například zařízení na stáčení dehtu z železničních cisteren nebo na likvidaci exhalací z výroby naftalenu.



**Petr Cingr**  
generální ředitel Lovochemie a Preolu

### PREOL A LOVOCHEMIE

Lovochemie i Preol se nachází v průmyslovém areálu v Lovosicích. Zatímco počátek výroby největšího producenta hnojiv v České republice, Lovochemie, se datuje do roku 1904, Preol je mnohem mladší. Svůj provoz zahájil v roce 2009 a dnes je největším českým zpracovatelem řepkového semene a výrobcem produktů z této suroviny. V našem areálu budete mít možnost vidět jak moderní provozy Preolu, tak intenzivní investiční činnost, která právě probíhá v Lovochemii – například výstavbu nových provozů na výrobu kombinovaných hnojiv.



**Josef Liška**  
generální ředitel Synthesie

### SYNTHESIA

Společnost Synthesia se řadí mezi přední evropské výrobce kvalifikované chemie s téměř pětadevadesátiletou tradicí. V našich provozech se seznámíte s výrobou pokročilých organických intermediátů, přes deriváty celulózy až po pigmenty a barviva. Úspěchy slavíme také například s unikátní výrobou vitamínu D2, a to jako jediná společnost v Evropě i ve Spojených státech.



**Pavel Čechmánek**  
generální ředitel Fatry

### FATRA

Fatra je tradičním průmyslovým zpracovatelem plastů s 80letou tradicí. Jeho technologické vybavení z hlediska modernosti a charakteru výroby nemá v České republice konkurenci. Ve Fatře je možné vidět originální kolekce vinylových podlah, hydroizolačních fólií a paropropustných materiálů, ze kterých se vyrábí hygienické potřeby.



**Ivo Hanáček**  
generální ředitel Prechezy

### PRECHEZA

Precheza je významným evropským výrobcem kvalitní titanové běloby a dalších anorganických pigmentů. A také jediným v České republice. Zájemce o exkurzi bude mít jedinečnou možnost seznámit se s unikátními laboratorními přístroji, které se používají právě při výzkumu a výrobě titanové běloby.

Redakce



**Rodinný stav:** ženatý  
**Děti:** Adam (6 let)  
**Předchozí kariéra:** Poslední tři tituly jsou Hospodářské noviny, Reflex a Týden.  
**Zájmy:** Fotografie, chata, AC Sparta Praha  
**Životní motto:** Rozdíl mezi hrobem a zajetou kolejí je jen v hloubce.

## JAROSLAV PLESL (41 let) nový šéfredaktor MF DNES

### Co vás přimělo vyměnit post šéfredaktora týdeníku Týden a webu tyden.cz za post šéfredaktora MF DNES?

Jak říká můj předchůdce Robert Čásenský, řídit Mladou frontu DNES je nejlepší zaměstnání na českém trhu tištěných médií. MF DNES přitom není jen deník s mimořádně velkým vlivem, ale i sada časopisů, které mám rád. Proto pro mě nebyl přechod z časopisu Týden až tak bolestný, i když odchod od rozdělané práce bolí vždy. Druhým faktorem je pro mě společnost MAFRA, kde jsem v letech 2001 až 2010 pracoval v Lidových novinách. Byly to krásné roky a věřím, že v MF DNES na ně navážu. Svým způsobem je příjemné vracet se do firmy, kde jsem pracoval opravdu rád.

### Plánujete nějaké obsahové či grafické změny novin MF DNES? Mohou se čtenáři do budoucna těšit na další magazínové přílohy?

V současnosti pracujeme na nové strategii MF DNES, jejíž plody uvidí čtenáři letos na podzim. Datum ještě prozrazovat nebudu, ale už teď mohu říct, že tvář novin se lehce promění a přibudou nové magazíny, které snad čtenářům udělají radost. Zatím však víc neuvědu, bude to překvapení.

### Jak vypadá příprava jednoho vydání novin?

Práce na novém vydání začíná hned ráno kolem deváté hodiny. V deset hodin se koná první výrobní porada, kde jednotliví šéfové oddělení přednesou, co chystají na své stránky. Z toho se udělá předběžný výběr na titulní stranu. Definitivně se pak titulní strana rodí hodinu po poledni. A pak se jen píšou články, vybírají fotografie a vše se graficky zpracovává tak, aby bylo v osm hodin večer hotové první vydání putující na Vysočinu. Je těžké říct, kolik lidí se přesně podílí na výrobě konkrétního vydání, ale jsou to určitě desítky redaktorů. Při započtení regionálního vydání to bude někde kolem stovky.

### Co je podle vás nejdůležitější na práci šéfredaktora?

Nejdůležitější je mluvit s lidmi v redakci. Dveře od kanceláře šéfredaktora musí být pořád otevřené. A pak je to stejné jako u každého jiného šéfa – pojmenovat cíl, ukázat směr a vyrazit k jeho dosažení.

### Jaký je váš recept na zvýšení čtenosti novin?

Nabízet to, co nikdo jiný nenabízí. V tom má MF DNES a celá MAFRA obrovskou výhodu. Je to silný vydavatelský dům se spoustou chytrých a šikovných lidí, kteří mají svou firmu rádi a jsou na ni hrdí.

## MILAN KUNCÍŘ (53 let) generální ředitel maďarské společnosti NT Group

### Co je vašim hlavním úkolem v nejbližším období?

Prvořadým úkolem dne, krátce po převzetí firmy, je vyrábět, prodávat a eliminovat rizika minulosti, která se po transakcích tohoto druhu obvykle objeví, a v tomto směru bohužel není NT výjimkou. Dále začleňovat NT Group do koncernu Agrofert, např. zavedením SAP. Zároveň nás čekají menší investice do zlepšení logistiky v areálu. Například nemáme dostatečnou kapacitu nádrží, zásoby suroviny máme na dva dny provozu, skladové kapacity na výrobky také. Při absenci expedice o víkendu a výpadku většího zákazníka v pondělí odstavujeme.

### Na co se budete zaměřovat v dlouhodobějším horizontu?

Co se týče delšího období, musíme navyšovat zisk společnosti, aby se investice Agrofertu vrátila co nejdříve. Osobně vidím velký prostor pro nárůst tržeb. Za cíl jsem si



**Rodinný stav:** ženatý  
**Děti:** Matěj (29 let), Hana (28 let) a Michala (16 let)  
**Předchozí kariéra:** generální ředitel a předseda představenstva Paramo (2009–2013), generální ředitel a předseda představenstva polské společnosti Orlen Oil (2005–2009), technický ředitel společnosti Unipetrol Rafinérie (2003–2005), od roku 1996 různé funkce v úsecích strategie a rozvoje Unipetrolu  
**Záliby:** raketové sporty, zejména tenis a badminton  
**Životní motto:** S dobrou náladou jde všechno líp.

dal do dvou let navýšit prodeje jedlého oleje o 50 procent. V současnosti NT Group dodává zejména do maloobchodu, musíme ale rozšířit i spolupráci s velkoobchodci, jako jsou například pekárny. Také se více prosadit v gastronomii.

### Co jste si v Maďarsku nejvíce oblíbil, co vás překvapilo?

Co jsem si jednoznačně oblíbil, je maďarská kuchyně. Ještě se mi nestalo, že bych někam zašel na jídlo a nechutnalo mi, právě naopak. Co se týče našeho byznysu, příjemně mě překvapilo, jak jsou místní zaměstnanci sepnuti s NT Group. V porovnání s mým působením před nástupem do koncernu Agrofert je to velký rozdíl.

### Existuje nějaký rozdíl mezi vedením rafinérské a potravinářské společnosti?

Rafinérské odvětví, ve kterém jsem dříve pracoval, prochází krizí. Poptávka po produktech klesá a v Evropě je nadbytek kapacit. To se přeneslo i na náladu zaměstnanců. Zatímco v rafinériích byl cítit pesimismus a obavy z budoucnosti, tady v NT Group je to jiné. Řada zaměstnanců byla u toho, když z relativně malé dílny vyrostla významná maďarská firma a je to znát například na jejich zapálení do práce a na jejich optimismu, co se týče budoucnosti. Navíc se vstupem Agrofertu cítí, že mají za zády silného partnera.



**Z AGROFERTU SE STÁVÁ****HLAVNÍ HRÁČ****ČESKÁ VEJCE CZ****NA TRHU S VEJCI**

Koncern Agrofert v červnu letošního roku ovládl jednoho z největších obchodníků s čerstvými vejci – společnost Česká vejce CZ. Tímto byla nastartována nová etapa v rámci potravinářské části Agrofertu – nejen produkce, ale i prodej konzumních vajec, která by v budoucnu měla nést i „Agrofertí“ značku.

„Byl započat proces registrace nového loga na privátní značku koncernu Agrofert a vytvoření nových grafických návrhů na obaly vajec. Pracujeme na modelových baleních nových krabiček jak z nasávané kartonáže, tak z plastu,“ říká Petr Bonczek, předseda představenstva společnosti Česká vejce CZ.

„Navíc v těchto dnech budou zadávány ke zpracování i nové grafické návrhy na balení se značkou ČESKÁ VEJCE CZ, a. s., které by měly lépe zaujmout zákazníky a zvýšit prodejnost vajec z českých farem,“ vysvětluje Petr Bonczek.

**VZNIK KVŮLI ŘETĚZCŮM**

V květnu 1999 šest velkých producentů vajec v České republice založilo společnost Česká vejce CZ, aby jim zajistila odbyt části produkce do nadnárodních řetězců a zároveň zajišťovala logistiku a služby spojené s tímto obchodem. Boom obchodních řetězců v Česku způsobil, že se společnost už v únoru 2001 rozšířila o dalších devět akcionářů.

Produkční farmy akcionářů a dodavatelů společnosti Česká vejce CZ jsou rozmístěny tak, že společnost je schopna zabezpečit v případě potřeby zásobování ve všech částech republiky. Sídli v jihomoravských Velkých Pavlovicích, kam se přemístila z Hradce Králové. Řetězce přešly na obchodní jednání přes internet a telefonické domlouvání cen a nebylo tedy nutné setrvat v blízkosti jejich centrální.



Společnost Česká vejce CZ sídlí v jihomoravských Pavlovicích a je schopna zabezpečit zásobování ve všech částech republiky.

V současnosti se společnosti úspěšně daří obchodovat se všemi nadnárodními řetězci zastoupenými v České republice a dalšími velkoobchody jako například Hruška nebo COOP. Ročně firma prodá přes 300 milionů vajec. Nestandardní vejce třídy „B“ v množství zhruba 40 milionů kusů za rok jsou dodávána do společnosti Velkopavlovické drůbežářské závody k dalšímu zpracování na melanž, která je potom dále používána do pekařských a cukrářských výrob. Celkový roční obrat dosahuje téměř půl miliardy korun. Na trhu společnost prodává pouze vejce z české produkce. V případě



nadprodukce vajec v určitých obdobích roku společnost exportuje zejména na Slovensko, do Maďarska a do Polska. „V současné době se rozvíjí aktivity a spolupráce na vývoz do Irácké republiky a Chorvatska,“ dodává Bonczek.

Agrofert získal většinu ve společnosti Česká vejce CZ tím, že koupil jednoho z akcionářů, společnost Drůbežárny Osík, díky čemuž získal těsnou většinu na hlasovacích právech. Následně Agrofert získal i dalšího akcionáře, společnost Druko Střížkov.

Aktuální podíl koncernu Agrofert ve společnosti Česká vejce CZ činí 59,38 procenta.

Milan Mikulka, AGROFERT, a. s.





# OLEJE AGROFERTU OVLÁDNOU ČESKÉ KUCHYNĚ

Společnost NT Group sídlí v jižním Maďarsku a strategické suroviny má tak na dosah.

Během léta koncern Agrofert převzal maďarského výrobce jedlého slunečnicového oleje NT Group. Díky tomu bude vyrábět nejen jedlý řepkový olej, ale i slunečnicový.

Společnost NT Group, o níž se koncern Agrofert nově rozšířil, v posledních letech rychle rostla a stala se jedním z největších producentů slunečnicového oleje nejen v Maďarsku, ale i ve střední Evropě. Roční tržby loni dosáhly 130 milionů eur, v přepočtu necelé čtyři miliardy korun. „Jsou období, kdy za den vyexportujeme půl milionu litrových lahví slunečnicového oleje,“ říká Milan Kuncíř, který je nově pověřen řízením NT Group.

A jak akvizice NT Group, která nese název podle svého zakladatele Tibora Nagyho, zapadá do cílů Agrofertu? „Jedná se o strategický krok, díky kterému jsme získali určitou tržní sílu ještě před tím, než bude dokončena investice do jedlého řepkového oleje v lovosickém Preolu. Až příští rok z linky v Lovosicích vyjedou lahve s jedlým řepkovým olejem, budeme mít dobře poskládaný mix dvou nejprodávanějších produktů na trhu s jedlými oleji,“ vysvětluje Milan Kuncíř s tím, že řepkový olej v poslední době v Česku nabývá na popularitě.

„Vývoj je obdobný jako v Německu, kde díky kampaním a vysvětlováním výhod řepkového oleje začala jeho obliba výrazně růst,“ dodává.

## PŘÍMO U ZDROJE

NT Group sídlí v jižním Maďarsku, uprostřed lánů slunečnice a kukuřice. Sedí tedy na strategických surovinách, což je podle Milana Kuncíře výhoda. Ve společnosti pracuje zhruba 200 zaměstnanců. „Není to případ firmy, která by byla v potížích. Naopak během posledních pěti let se relativně rychle rozvinula a dosavadní tři majitelé poté usoudili, že společnost prodají,“ dodává. Firmu čekají hlavně investice do zefektivnění provozu, a to jak do výroby, tak například i do IT technologií.

Společnost má velmi dobrou tržní pozici v retailovém segmentu. Dodává do většiny globálních řetězců supermarketů jako Tesco, Lidl, Spar nebo Makro. Přestože je značka Kunsági Éden svým názvem orientovaná zejména na místní maďarské zákazníky, je možné ji zakoupit i v českých obchodech, například v Tescu. „Co se týče Polska, tam má značku Éden zaregistrovanou někdo jiný, takže naše oleje vyvážíme pod značkou Kunsági,“ vysvětluje Milan Kuncíř. Podle něj je však trh s oleji silně komoditní a prodeje pod značkou nejsou příliš významné. „Většina zákazníků se rozhoduje podle ceny,“ zdůrazňuje

je. NT Group vyrábí i pro desítky privátních značek obchodních řetězců. „Ve skladu etiket najdete snad všechny značky řetězců,“ poznamenává Milan Kuncíř.

## PARTNER PRO RESTAURACE I PEKÁRNY

Přejmenování společnosti a značky ale není na pořadu dne. „Do budoucna se musíme bavit o centralizaci obchodu v případě obou závodů jak v Maďarsku, tak v Lovosicích,“ vysvětluje Milan Kuncíř. Ten se chce zaměřit na výraznější rozšíření prodeje velkoobdobatelům jako například pekárnám a pustit se do větších balení pro odvětví gastronomie.

Podle Milana Kuncíře je B2B slabší stránkou NT Group, doposud se totiž společnost soustředila na maloobchod. Záměrem je nyní dodávat i do společností spadajících do koncernu Agrofert. „Od srpna dodáváme do našich maďarských pekáren Ceres,“ zmiňuje Kuncíř první vlašťovku. Spolupráci s dalšími společnostmi Agrofertu, zejména těmi zemědělskými, si slibuje v případě slunečnicového šrotu: „Pracujeme na projektu zvýšení obsahu proteinů ve šrotu do krmných směsí. Navíc neustále hledáme další možnosti spolupráce se společnostmi v rámci koncernu.“

Milan Mikulka, AGROFERT, a. s.



## BENEFIT DUSLA – LETNÉ BRIGÁDY PRE DETI ZAMESTNANCOV

Personálny úsek v spolupráci s vedúcimi zamestnancami pripravil na tohtoročné leto významný benefit pre zamestnancov - letné platené brigády pre ich deti. Mladí ľudia sa podieľali na skráslení priestorov firmy, čím zároveň prispeli napr. aj k bezpečnému pohybu po areáli alebo uvoľnili archívne priestory od spisov. Študenti si radi zarobili nejaké to euro a spoznali pracoviská svojich rodičov.



Oškrabávanie náterov na vstupných dverách Centra zdravotnej starostlivosti



Vyraďovanie starých archívnych spisov

Kritériom účasti na brigáde bolo dosiahnutie 18 rokov veku a najmä chuť pracovať. V máji dievčatá pomáhali napríklad pri realizácii Zamestnanec-kého dňa na vstupe do areálu, pri rozdávaní bonusov pre návštevníkov alebo ako dozor pri najmenších deťoch. Od začiatku júna potom mládežníci v dvoj- alebo trojtýždňových brigádach pomáhali na mnohých pracoviskách priamo v areáli podniku. Vypratávali priestory pred začatím stavebných úprav, obnovovali bezpečnostné nátery na podlahách skladov hotových výrobkov, natierali strojno-technologické zariadenia či plechové brány, evidovali náradie v príručných skladoch, vykonávali pomocné práce v sklade osobných ochranných pomôcok, pomáhali pri údržbe osobných vozidiel a priestorov na cestnej doprave, evidovali dokumenty a zmluvy, pripravovali spisy na skartáciu vrátane spracovania ich prehľadov, prevažali archívnu dokumentáciu do iných priestorov. Brigády trvali až do konca septembra, kedy študenti vymenili manuálnu prácu za štúdium na vysokých školách – prípravu na budúce povolanie.

Daniela Javorská, Duslo, a. s.

# SCIENCE CENTRUM UKÁŽE PRAVOU TVÁŔ CHEMIE

Nové Science Centrum spoločnosti SKW Piesteritz má pomoci zmeniť negatívny vnímání chemického priemyslu u verejnosti a zároveň vzbudit zájem mladej generace o chemii.

SKW Piesteritz je dnes najväčším výrobcem amoniaku a močoviny v Nemecku. V súčasnej dobe sa ale spoločnosť čím ďalej viac angažuje v otázkach spoločenskej zodpovednosti a plánuje vybudovať populárne-naučné vedecké centrum. Vznikne do roku 2015 priamo v historickom centre nemeckého Wittenbergu.

### VÝSTAVA CHCE ZBOŔIŤ STARÉ PŘEDSUDEKY

Rüdiger Geserick, ředitel SKW Piesteritz, v souvislosti se zahájením výstavby uvedl: „Není žádným tajemstvím, že chemický průmysl čelí v Německu dlouhodobým předpoklům a nemá pozitivní image. Slova jako ‚jedovatý‘ nebo ‚umělý‘ si hned každý spojuje s chemií a pro řadu lidí je chemie jen to, co bouchá a páchne. Jenže chemie je všude kolem nás a je celkem jedno, jestli si zrovna čistíme zuby (zubní pasta obsahuje močovinu), nebo třeba v obchodě platíme bankovkami (bankovky jsou potažené melaminem, který je výchozí složkou močoviny).“ K objasnění záměru výstavby nového centra pak ředitel Rüdiger Geserick dodal, že interaktivní výstava v jejich Science Centru ukáže ve spojení s výročním reformem, které Wittenberg oslaví v roce 2017, nový směr, jak čelit starým předpoklům, a bude chemii prezentovat jako motor pro inovace.

### VÍTE, KOLIK LIDÍ DNES UŽIVÍ JEDEN FARMÁŘ?

Vedecké centrum bude umístěno do historicky cenné budovy vedle Staré radnice, jejíž rekonstrukce byla nedávno zahájena. Jelikož má Lutherovo město Wittenberg bohatou historii, bude i výstava mapovat význam chemie od počátků až po současnost. V přízemí vedeckého centra naleznou návštěvníci exponáty spojené s minulostí a dozví se, jak se chemie vyvíjela a jaký byl její přínos pro zemědělství. Další část expozice se bude zaměřovat na budoucnost a návštěvníci si v ní budou moct klást například otázky, jak asi bude vypadat jídlo budoucnosti a jak se budou potraviny vyrábět. Zvláštní sekce se bude věnovat prezentaci a vizualizaci jednotlivých výrobních procesů, postupů a technice využívané v SKW Piesteritz. Ústřední myšlenkou celé interaktivní výstavy bude snaha o vysvětlení významu dusíku pro život na zemi. Návštěvníci se ale dozví mnohem více. Naleznou odpovědi například na otázky, jak vzniká amoniak, močovina nebo kyselina dusičná, jak lze využít dusík ze



vzduchu, odkdy lidé používají hnojiva a jak probíhá moderní hnojení anebo kolik lidí uživil jeden farmář dřívě a kolik je jich schopen zásobit dnes. A to není vše, zaujme i třeba to, z jakých chemických prvků se skládá rostlina a jakým způsobem udržitelně zajistit obživu pro celou světovou populaci.

### SKW PRŮKOPNÍKEM INOVACÍ

Díky interaktivním exponátům se návštěvníci nového Science Centra přesvědčí, že přírodní vědy jsou velmi zábavné a poutavé. Mladé návštěvníky chemie možná nadchne natolik, že v nich vyvolá zájem o středoškolské či vysokoškolské studium tohoto oboru. Výstava je proto koncipována tak, aby nebyla přitažlivá jen pro obyvatele Wittenbergu a návštěvníky tohoto města, ale stala se i zajímavou součástí výuky na školách. Aktivitu společnosti SKW Piesteritz tak nenechávají nikoho na pochybách, že se nejedná jen o stabilní a ekonomicky silnou firmu, ale také o společnost, která prosazuje inovace a pokrok.

Marketingové oddělení SKW Piesteritz



## SLAVÍ PRVNÍ ÚSPĚŠNÝ ROK V MAĎARSKU

Nejmladší dcera Agrotec Group z Maďarska roste do krásy. Čísla mluví jasně, na novém trhu se jí opravdu daří.

Přesně rok od doby, kdy zástupci společnosti Agrotec získali importérský kontrakt pro značku New Holland (CNH) do Maďarska a rozšířili tak pole působnosti Agrotec Group na další středoevropský trh, uplynul letos 12. srpna. A už po roce jsou vidět výsledky. Firma totiž využila opravdu velkou příležitost, která se jí díky finančním problémům předchozího importéra otevřela, neboť New Holland je v Maďarsku velmi populární a obchodně úspěšná značka. Agrotec zase umí obchodovat se zemědělskou technikou. Podařilo se tak zúročit důvěru, která byla za dvacet let spolupráce na českém a slovenském trhu s CNH International vybudována, a přenést konkurenční výhody Agrotecu na další trh. Tím však ambice nejmladší dcery Agrotec Group neskončily. Kolegové z Agrotec Magyarország Kft. totiž intenzivně spolupracují s další maďarskou firmou z koncernu Agrofert. Jedná se o IKR Agrar, která se zabývá prodejem osiv, hnojiv a výkupem zemědělských komodit, což je i v České republice osvědčená kombinace.

### NESNADNÉ ZAČÁTKY

Před vedením Agrotec Magyarország, která vznikla tzv. „na zelené louce“, stál nelehký úkol – vybudovat obchodní a servisní síť tak, aby kvalitní technika New Holland byla doplněna o komplex

služeb, které zákazníci očekávají. Bez vyškolených obchodníků, profesionálních servisních pracovníků, propracované logistiky náhradních dílů a dostupného financování techniky se nemůžou naplnit oprávněné ambice značky New Holland na přední místa v prodeji strojů.

### DOUOSTÝ TRAKTOR

Obchodně-servisní síť Agrotec Magyarország, na jejímž rozvoji se neustále intenzivně pracuje, v současnosti zahrnuje dvanáct míst rovnoměrně rozložených po celém Maďarsku. Působí v nich více než 160 zaměstnanců. O prodej techniky se stará celkem dvanáct obchodníků, kteří jsou podporováni pěti produktovými manažery. Provozní schopnost techniky New Holland u zákazníků pak zajišťuje více než 120 pracovníků oddělení servisu a poprodejních služeb. Ostatní zaměstnanci se starají o vedení společnosti a administrativně podporují své kolegy „v terénu“. Úspěch se měří výsledky. K prvnímu výročí své existence má firma Agrotec Magyarország podepsané smlouvy na dodávku techniky s 511 maďarskými farmáři. Celkem bylo v prvním roce dodáno maďarským zákazníkům 35 sklízecích mlátiček a dvoustrý traktor, model T6.155, byl zákazníkovi předán 17. července 2014.

*Petr Aleš, AGROTEC, a. s.*

# KRIMI KAUZY

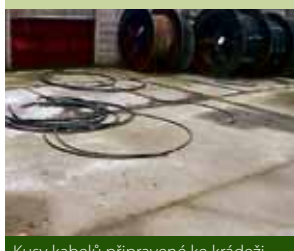


Zajištěné kuřecí řízků

### SMUTNÝ REKORD

O případech, kdy se zaměstnanci snažili vynést ze závodu ukradené maso skryté pod oblečením, jsme vás informovali již v minulosti. I když

se nechceme opakovat, učiníme výjimku. V závodě Vodňanské drůbeže Mirovice byli zadrženi tři muži a každý z nich měl na těle připevněno více než 15 kg (!) kuřecích prsních řízků. Překonali tak rekord v objemu vynášeného masa na těle, ale chlubit se tím asi nebudou, protože to byla jejich poslední cesta z práce v našem závodě...



Kusy kabelů připravené ke krádeži

### „MAGNETI“ V AKCI

V prosinci 2013 a v lednu 2014 byly opakovaně zjištěny případy poškození žiletkové nadstavby vnějšího oplocení objektu Lovochemie

a manipulace s kabely na cívkách, které byly umístěny na zvlášť oplocené ploše sloužící jako centrální úložiště kovového odpadu. Na tento stav bylo reagováno nasazením nástrahové techniky a zvýšenou kontrolou bezpečnostní služby. Díky těmto opatřením byl zloděj zadržen přímo při krádeži kabelů a následně předán Policii ČR. Dalším šetřením bylo zjištěno, že se jednalo o pachatele tzv. zvenců, mimo okruh zaměstnanců Lovochemie. Škoda byla vyčíslena na 73 200 Kč.



Řidič tankuje do kanystru v kabině vozidla

### NAFTY NENÍ NIKDY DOST

Ve spolupráci s vedením firmy Penam Slovakia byli dlouhodobě monitorováni řidiči rozvozových vozidel pro podezření z krádeží nafty. A nestačili

jsme se divit. Prakticky denně si někteří z nich při tankování do nádrže služebního vozidla natankovali také do svého kanystru, který měli v kabině. Poté, co se firma s několika řidiči rozloučila, průměrná spotřeba vozidel na středisku klesla o 1,3 litru na sto kilometrů...



## DUSLO SA STARÁ O ZDRAVIE SVOJICH ZAMESTNANCOV

Duslo ako jedna z prvých spoločností na Slovensku získala povolenie na poskytovanie **pracovnej zdravotnej služby (PZS)**, ktorá pôsobí u nás od októbra 2006. Svoje služby poskytuje nielen zamestnancom Dusla, ale aj ďalším spoločnostiam koncernu Agrofert a tiež okolitým externým spoločnostiam.

Tím PZS Duslo zabezpečuje dohľad nad pracovnými podmienkami vrátane kategorizácie zdravotných rizík pri práci. Ďalej dohliada na zdravie zamestnancov z hľadiska ich zaradenia do rizika práce, podľa výskytu a intenzity faktorov pracovného prostredia. Táto činnosť sa vykonáva formou preventívnych lekárskech prehliadok zameraných na zisťovanie začínajúcich zmien zdravotného stavu, vyvolaných škodlivými faktormi pracovného prostredia. Cieľom prehliadok je zabránenie vážnym poškodeniam zdravia, ako i vzniku chorôb z povolania. Dôsledným výkonom vstupných a periodických lekárskech prehliadok vo vzťahu k práci sa podarilo eliminovať výskyt chorôb z povolania u zamestnancov Dusla – od r. 2007 nebol v podniku hlásený žiadny prípad choroby z povolania.

**Centrum zdravotnej starostlivosti (CZS)** je poliklinické zdravotnícke zariadenie začlenené do organizačnej štruktúry Dusla od **mája 1986**. Okrem PZS poskytuje preventívnu a liečebnú starostlivosť praktickými lekármi, stomatólogmi, gynekológom, internistom, chirurgom, neurológom, ortopédom, ORL lekárom, očným a kožným lekárom. CZS má plne vybavenú funkčnú diagnostiku, laboratória, rádiodiagnostické a rehabilitačné oddelenie. Rehabilitačné oddelenie má k dispozícii okrem elektroliečby a vodoliečby aj telocvičňu, saunu a bazén. Podľa odborných vyjadrení je takýto rozsah poskytovaných služieb pre zamestnancov podniku v súčasných podmienkach vysoko nadštandardný. **Ako súčasť preventívnej zdravotnej starostlivosti poskytujeme za osobitnú úhradu aj tzv. balíčky nadštandardnej preventívnej lekárskej prehliadky**, v rámci ktorých je možné okrem bežných komplexných laboratórných a fyzikálnych vyšetrení vrátane zisťovania nádorových markerov priobjednať si aj sonografické vyšetrenia štítnej žľazy, brucha, prostaty, venózneho a arteriálneho systému, RTG snímku hrudníka, spirometriu, EKG, onkopreventívne kožné vyšetrenie, onkopreventívne ORL vyšetrenie s audiometriou, očné vyšetrenie.

*Antónia Vážna, Duslo, a. s.*

# KMOTR ODHALUJE SVÉ NOVÉ „DOUPĚ“. KAŽDÁ NÁVŠTĚVA HO POTĚŠÍ!

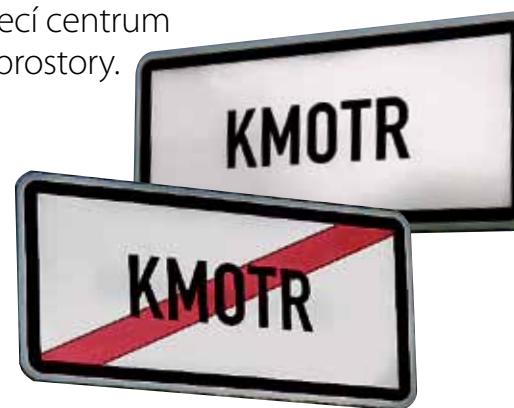
Rok 2013 se v naší společnosti KMOTR – Masna Kroměříž nesl ve znamení rekonstrukcí, úprav a modernizací. Začátkem letošního roku jsme uvedli do provozu nové krájecí centrum a s tím spojené i skladovací prostory.

Stavební úpravy si vyžádaly i úpravu fasády, což vedlo k rozhodnutí, že KMOTR konečně odhalí své „doupě“ a oblékne se do zbrusu nového kabátu. Jako správný frajer si nevybral hned první návrh, ale rozhodnutí pro správnou fazónu zabralo nějaký čas. Výsledek je ale nepřehlédnutelný. Hned při příjezdu je jasné, že vjíždíte na území KMOTRA a musíte být sakra ve střehu. Malba u vstupní brány navozuje atmosféru ranním oparem zastřešené ulice, kterou kráčí členové „famílie“ KMOTR... (odkud a kam je již jen na vaší fantazii). Že není radno si to s Capem rozházet, každého přesvědčí střelnice přímo v centru „doupěte“. Zde členové klanu mají možnost procvičovat své „střelecké dovednosti“ pro podporu našeho hesla „Questa guerra e cose nostra!“ (Je to naše věc!)

Jak se nám nový kabát povedl, je na posouzení každého. Více fotek najdete na našich internetových stránkách [www.kmotr.cz](http://www.kmotr.cz) Jedno je ale jisté! Při příjezdu k nám již nezabloudíte! Kmotr všem projíždějícím svou pravici kyne již zdálky, protože Kmotra potěší každá návštěva! Některá, když přichází, některá, když odchází!

P. S.: Zášlete nám na adresu [kmotr@kmotr.cz](mailto:kmotr@kmotr.cz) nějaký originální, zajímavý příběh nebo fotografii ze setkání s KMOTRem a budete po zásluze odměněni!

*Bohdana Šoltysová, KMOTR – Masna Kroměříž a. s.*



## AGROFERT PARK PŘEHLED AKCÍ

- **10. 10. 2014** Rovinové dostihy
- **11. 10. 2014** Středoevropská dražba anglického plnokrevníka – VII. ročník
- **12. 10. 2014** 124. Velká pardubická s Českou pojišťovnou
- **25. 10. 2014** Závěrečné dostihy s ČASCH
- **1.-2. 11. 2014** Rozlučková všestrannost



Ing. Josef Liška (druhý zleva) při slavnostním vyhodnocení dostihu společnosti Synthesia



# SYNTHESIA

## PARTNEREM KVALIFIKAČNÍCH DOSTIHŮ

Rok se s rokem sešel a začátkem prázdnin se společnost Synthesia opět spojila se slavnými dostihy na pardubickém závodistišti Agrofert Park. V druhé kvalifikaci na Velkou pardubickou se stala partnerem zahajovacího dostihu.

Každoroční dostihový svátek – Velká pardubická, jeden z nejnáročnějších dostihů na evropském kontinentu, je slavnou a vyhledávanou událostí. Neméně důležité a atraktivní jsou však také jednotlivé kvalifikace, kde dochází k oddělování „zrna od plev“. Na druhé z nich, která se konala 28. června, se prezentovala také významná pardubická chemička, společnost Synthesia. Dostih, nesoucí její jméno, celé sportovní odpoledne otevíral. Příjemné prostředí dostihového závodistiště a čas mezi jednotlivými dostihy byly využity k navázání nebo utužení přátelských vztahů s obchodními partnery, kteří se Synthesií spolupracují ať již jako dodavatelé, nebo odběratelé. Z dostihů se samozřejmě radovali také všichni výherci

červnové zaměstnanecké firemní soutěže. Samotný dostih Synthesia, jedoucí se v krásném slunečném počasí, nakonec s přehledem ovládl kůň Bugaboo s jezdcem Jakubem Spáčillem a trenérkou Veronikou Lempchnerovou. Vítěznému týmu předal pohár na slavnostním vyhodnocení Ing. Josef Liška, generální ředitel Synthesie. V Agrofert parku spolupracují kromě Synthesie i další společnosti koncernu Agrofert – Lovochemie, Cerea, Mlékárna Hlinsko či Kostelecké uzeniny. Mediálním partnerem je MAFRA. Společnost Agrofert nyní vstupuje do druhého roku atraktivní spolupráce se slavným dostihovým závodistištěm, kterým se Pardubice pyšní již téměř 160 let. Zázemí Agrofert Parku lze s úspěchem využít nejen při pozitivní

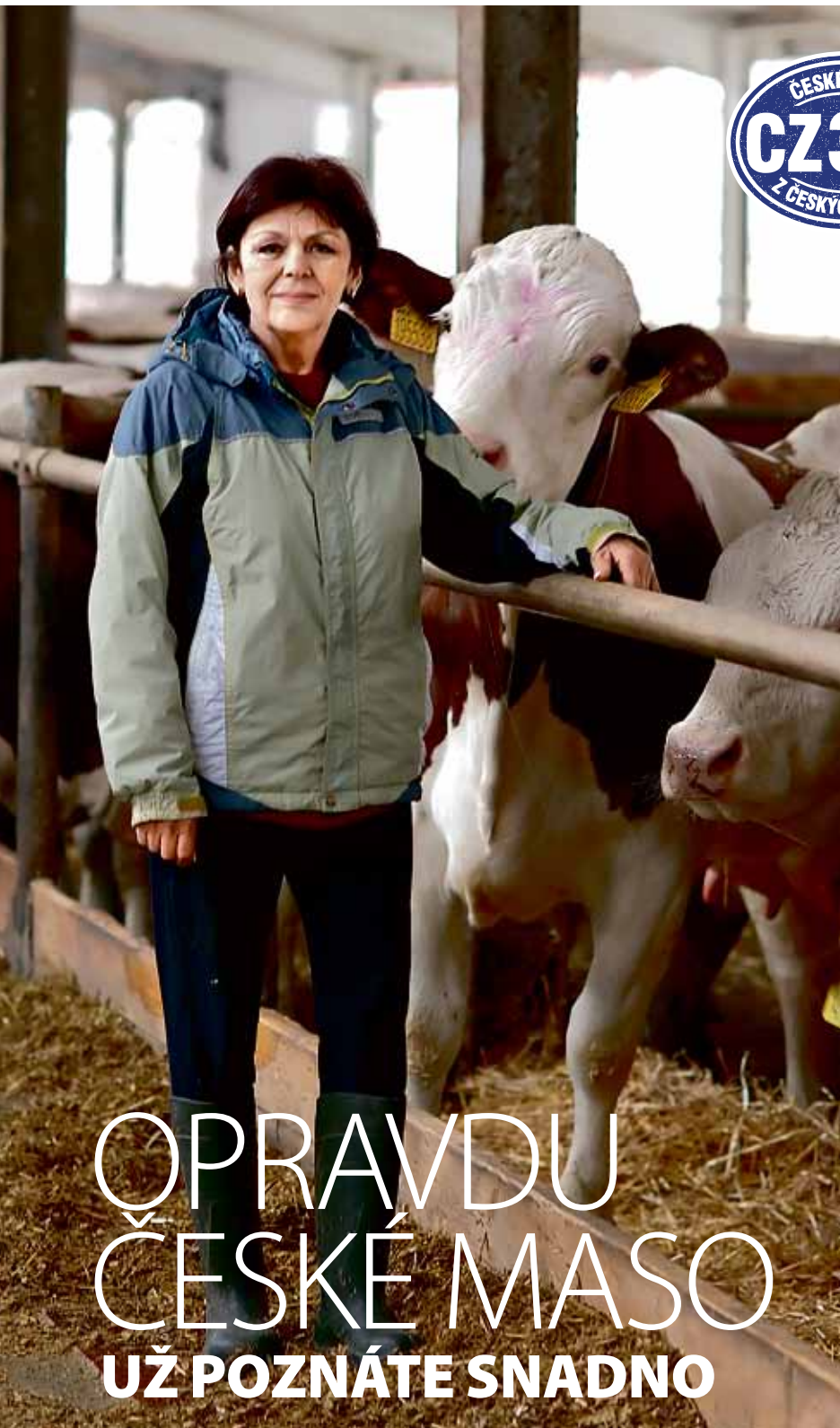


komunikaci jednotlivých firem z koncernu směrem k veřejnosti, ale také pro navození příjemné a neformální atmosféry při jednáních s důležitými obchodními partnery či významnými osobnostmi z regionu. Tohoto benefitu využívá vedle Synthesie také další pardubická společnost, Cerea, a do krásného prostředí dostihového závodistiště si našla cestu také společnost Agrotec, která zde pravidelně pořádá výstavy své zemědělské techniky.

*Luboš Kopecký, Synthesia, a. s.*

**AGROFERT PARK**  
ZÁVODIŠTĚ OD ROKU 1856

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



Stávající označení CZ totiž nestačí – je používáno i pro maso, které bylo v České republice pouze zabaleno, i když původ má v zahraničí. A to může být velký rozdíl, jak potvrzuje agrární expert Petr Havel. „Pokud je totiž maso ze zahraničí dovezeno do Česka a tady zabaleno, může na sobě mít označení CZ,“ vysvětluje. Zákon producentům přikáže u všech druhů masa uvést zemi, kde bylo zvíře vychováno, poraženo a zpracováno, ale to až od dubna příštího roku. Kostelecké uzeniny ale chtějí využít už nyní své výhody, že drtivá většina jimi zpracovaného masa pochází z farem



koncernu Agrofert, a tudíž se mohou pochlubit opravdu českým masem. Proto začaly na obalech používat velké, nepřehlédnutelné ovály. Pokud zákazník vybírá hovězí nebo vepřové maso a chce mít jistotu, že opravdu pochází z chovu z českých farem a nebylo v Česku jen zabaleno, měl by hledat výrobky s označením CZ 15 v případě vepřového masa a CZ 333 u hovězího masa. Jak potvrzuje Jaroslav Janoušek, zástupce největšího zpracovatele českého masa z Plané nad Lužnicí, v případě takto značeného masa má zákazník jistotu, že ani na chvíli neopustilo Českou republiku. „V případě vepřového masa přes osmdesát procent pochází přímo z českých farem spadajících pod společnosti koncernu Agrofert. Můžeme tak garantovat kvalitu chovu i zpracování masa. Zbýlých dvacet procent bereme od českých zemědělců,“ říká Jaroslav Janoušek. „Hovězí bereme ze čtvrtiny z vlastního chovu a zbylých pětasedmdesát procent odebíráme od českých farem,“ dodává Janoušek. Značky CZ 15 a CZ 333 tak slouží pro snadnou identifikaci masa z českých chovů. Maso je takto viditelně značeno na přední straně balení.

### MILOVNÍCI ČESKÉHO MASO OCENÍ NOVÝ WEB

Nové webové stránky Kosteleckých uzenin vám poradí, odkud maso pochází, kudy putuje i jak se zpracovává a balí. Veřejnost se na nich dále dozví mnoho užitečných a praktických informací. Součástí webu budou rozhovory s pracovníky, zajímavé reportáže z výroby a farem. Chybět nebude ani přehled všech plemen prasat a krav, které se na farmách chovají, včetně mapy, kde v České republice se tyto farmy nachází. Na stránkách vás navíc potěší recepty a tipy na vaření. Více na [www.cz15.cz](http://www.cz15.cz) a [www.cz333.cz](http://www.cz333.cz).

Milan Mikulka, AGROFERT, a. s.

Kostelecké uzeniny se snaží vyjít vstříc zákazníkům, kteří se zajímají o původ masa, ale zároveň nechtějí zkoumat etiketu lupou. Proto přišly s novým způsobem značení masa – výrazné modré a červené ovály na jednotlivých baleních jsou důkazem, že maso opravdu pochází od místního zemědělce a jeho původ je prokazatelně český.

## POTRAVINÁŘI SE CHYSTAJÍ NA

# VELKOU REVOLUCI

Konec roku mají mnozí výrobci potravin spojený s velkou změnou obalů svých produktů. Zákazník nejspíše ocení řadu výhod, ale náklady na změny vyžadované Evropskou unií jsou vysoké.

Výrobci potravin mají už jen necelé tři měsíce na předělání stávajících obalů svých výrobků. Od 13. 12. 2014 budou totiž povinni přijmout na základě evropské legislativy nová pravidla týkající se označování potravin. Mezi nejvýraznější změny patří například dodržování minimální velikosti písma nebo uvádění země

původu. Od 13. 12. 2016 budou povinné také výživové údaje.

### TĚŽKÉ HLAVY VÝROBCŮ

Potravinářské společnosti koncernu Agrofert již několik měsíců pracují na tom, aby obaly vypadaly i po úpravách stejně dobře. „V moderní historii se změna tohoto rozsahu ještě nedělala. Kromě nových požadavků se mění zažitá terminologie, pořadí informací a další detaily,“ vysvětluje Dana Dvořáková, vedoucí útvaru vývoje a řízení jakosti v Olmě.

U všech druhů balených potravin je nově stanovena minimální velikost písma 1,2 milimetru, přičemž písmo musí být v dostatečném kontrastu s obalem. To ale způsobuje řadu problémů. „Někdy prostě není jednoduché se na obal se všemi informacemi vejít a potom tvorbu textu doplní počítání písmenek a hledání nejkratšího synonyma,“ dodává k problematice velikosti písma Dana Dvořáková. A není sama. Podob-

ný problém se řeší například ve Vodňanské drůbeži, kde způsobuje největší komplikace nedostatek prostoru pro deklaraci výživových údajů v tabulce. „Na některých etiketách bude požadované rozšíření informací zřejmě na úkor obrázků a textů, které slouží k marketingové podpoře výrobků,“ zdůrazňuje Lenka Eidelpesová z Vodňanské drůbeže.

Výrobci situaci navíc ztěžuje fakt, že na mnoha obalech jsou informace uváděny v několika jazycích. Vzhledem k nepředvídatelnému chování trhu je to v současné době ekonomická nutnost. „Většinou se nám podařilo vyrovnat se s úkolem bez nutnosti dělit text obalu, tvořit jazykové mutace a tím zvyšovat jejich počet. V konečném důsledku se tomu však v budoucnu u některých druhů výrobků nevyhneme (např. u Pierotů),“ říká Dana Dvořáková z Olmy. „Během dvou let vznikne povinnost podávat informaci i o výživových hodnotách, a pokud nechceme, aby víčko bylo

## 3 NEJDŮLEŽITĚJŠÍ ZMĚNY

- Větší velikost písma – informace budou snadno čitelné a umístěné na viditelném místě
- Informace o zemi původu potravin – povinné od 1. 4. 2015
- Výživové údaje – od 13. 12. 2016 na všech obalech potravin

Penam využil novelu zákona např. při přípravě redesignové řady Fit den. Na výrobcích této řady naleznete už nyní výživové údaje, které budou pro výrobce povinné až od 13. 12. 2016.



Olmě se podařilo navrhnout nové obaly tak, aby nemusela dělit texty, vytvářet jazykové mutace a zvyšovat jejich počet. V budoucnu se tomu ale u některých výrobců zřejmě nevyhne.





## JAKÉ VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NALEZNE ZÁKAZNÍK NOVĚ NA OBALECH POTRAVIN?

- Energetický obsah
- Množství tuku, nasycených mastných kyselin, sacharidů, bílkovin a sodíku přepočítané na 100 g nebo na 100 ml, případně na jednu porci

pokryto textem, nic jiného než je rozdělit na jednotlivé jazykové verze nám nezbude," dodává. Jako další častý problém pak označují specialisté z vybraných potravinářských společností nejednotnost výkladů nejen napříč Evropou, ale i v rámci jednoho státu.

I u povinného redesignu obalů potravin však platí, že nic není jen černé, nebo bílé. Nová pravidla mají na některé výrobce i pozitivní dopady. Penam například využil povinného rozšiřování údajů na obalech k aktualizaci stávajících etiket, ucelení svého portfolia a přípravě redesignu řady Fit den. Na obaly byly přidány také populární QR kódy, jejichž zkratka vychází z anglického „Quick response“ (česky „rychlá reakce“). Tyto kódy rychlé reakce dokážou zakódovat mnohem více informací než běžné čárové kódy.

## ZÁKAZNÍK BUDE MÍT VÝHODU

Nová legislativní úprava se ovšem týká i nebalených potravin. Ty budou muset být zase opatřeny novými cedulkami. Od 1. dubna 2015 navíc vstoupí v platnost nařízení týkající se uvádění země původu nebo místa proveniencí u čerstvého, chlazeného a zmrazeného masa. Pro spotřebitele bude velkým přínosem zejména informace o původu zvířete, konkrétně o místě chovu a porážky.

Výraz „původ“ přitom bude možné uvést pouze v případě, že zvíře bylo narozeno, chováno a poraženo v jednom členském státě nebo třetí zemi. Tím bude spotřebitel lépe informován a může si vybírat prokazatelně tuzemské zboží.

„V současné době nalezneme na etiketě pouze tzv. ovál, ve kterém je uvedena zkratka CZ a registrační číslo závodu, který živočišnou potravinu buď zpracoval, nebo pouze zabalil. Toto označení ovšem negarantuje spotřebiteli původ živočišného produktu – ten může být na území České republiky pouze zabaleno," vysvětluje Lenka Eidelpesová výhody pro zákazníka.

Mirka Žirovnická, AGROFERT, a. s.

# ANKETA

1. Jaké komplikace vám přineslo povinné rozšíření informací na etiketě?
2. Která z nových změn si vyžádala největší náklady?
3. Na které z nově začleněných informací by se podle vás měl spotřebitel zaměřit především?



**Daniela Trundová**  
produktová manažerka,  
PENAM, a. s.

**1** Splnění požadavků vyplývajících z nové legislativy obnáší časovou náročnost pro téměř všechna oddělení společnosti, od technologie přes jakost, nákup až po marketing. Nutné je správné pochopení výkladu problematiky a s tím souvisí absolvování příslušných školení.

**2** Na změny grafických obalů se připravujeme s více než ročním předstihem. Díky tomu provádíme úpravy dle stanoveného harmonogramu a s ohledem na zásoby stávajících obalů. Eliminujeme tak vícenásledky, které by jinak s těmito změnami souvisely.

**3** Někteří zákazníci jistě uvítají povinnou velikost písma, kterou nová legislativa nařizuje. Přestože tabulky s výživovými hodnotami budou povinné až od prosince 2016, výrobci je mohou na obaly uvádět již nyní, a to v přehledném a přesně daném pořadí. To umožní spotřebitelům lepší a rychlejší orientaci napříč celým potravinářským spektrem. A v neposlední řadě je to značení alergenů tučným písmem, pro rychlou orientaci osob s potravinovými intolerancemi.



**Ing. Lenka Eidelpesová, Ph.D.**  
technologička, Vodňanská  
drůbež, a. s.

**1** Největším problémem je u některých typů etiket nedostatek prostoru na všechny požadované údaje v požadované velikosti písma – obzvláště pro deklaraci výživových údajů v tabulce. Výživové údaje lze při nedostatku místa uvést

v řadě za sebou. Problém je ovšem v tom, že při posuzování místa na nutriční tabulku se hodnotí velikost samotného obalu výrobku, nikoliv etiketa. Etikety bychom tedy mohli zvětšit, ale existují zde omezení vyplývající z velikosti jednotlivých balení výrobků a parametrů používaných dotiskovacích zařízení. Etikety tak budou muset být v některých případech dvě – na spodní a horní části výrobku, anebo jedna etiketa s převažujícími texty.

**2** Dá se říci, že každá povinná změna textů se promítne v nákladech, neboť se provádí oprava všech obalů (etiket, sáčků, střev, krabiček...). To zahrnuje práci jak grafického studia (opravy, korektury), tak i tiskárny (nové štočky

atd.). Obzvláště je ale nákladné vyšetřování výrobků na výživové hodnoty. Výživové hodnoty lze také vypočítat, ale pro kontrolu správnosti výpočtu je potřeba alespoň nějaký výrobek od každého produktového typu vyšetřit v akreditovaných laboratořích. Tato vyšetření jsou vzhledem k jejich rozsahu poměrně nákladná.

**3** Nově začleněných povinných informací a požadavků je v nařízení hned několik. Mezi ty důležité patří označení země původu nebo místo proveniencí pro maso. To bude pro spotřebitele významným sdělením, a on se tak může snadněji zaměřit na tuzemské výrobky. Alergici jistě ocení povinnost zdůraznění alergenu tak, aby byl na první pohled ve složení dobře vidět. Také povinnost uvádění konkrétního druhu rostlinných a živočišných tuků a olejů + připojení informace o tom, zda je tuk plně, či částečně ztužený, bude pro mnohé zajímavou informací. U zmrazeného masa a masných polotovarů najde spotřebitel nově informaci také o datu zamrazení. Výrobky ve střevech či střívkách musí na etiketě nést údaj o nejdelosti střívků – to může být užitečná informace obzvláště pro některé konzumenty párků.



**Mirka Kvičalová**  
marketingová manažerka,  
Krahulík-MASOZÁVOD  
Krahulčín, a. s.

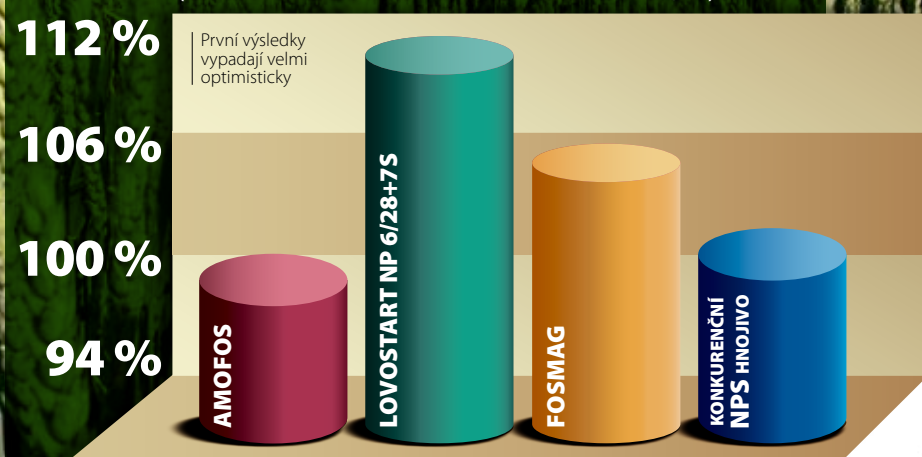
**1** Zpracovat jakoukoliv legislativní změnu do praxe ve výrobní firmě je poměrně náročný proces, který se týká většiny oddělení. Změny se promítají nejen navenek – tedy na samotných etiketách výrobků, ale i v dokumentacích, jak výrobní, tak obchodní, které jsou velmi rozsáhlé. Všechny procesy je nutné zvládnout při standardním provozu.

**2** Největší investice do změn je v práci lidí, to je ale těžko vyčíslitelné. Z klasických nákladových položek si největší náklady vyžádají rozbor výrobků na určení tzv. výživových hodnot. Povinnost uvádět výživové hodnoty sice přijde až v roce 2016, ale vesměs se na ni všichni připravují už teď.

**3** Pro spotřebitele budou jistě zajímavé výživové hodnoty. Stále větší skupina našich zákazníků si hlídá konkrétní hodnoty zejména cukrů nebo tuků, ať už ze zdravotních, či dietetických důvodů. Jinak spotřebitelky zajímavé údaje, např. o obsahu masa či přítomnosti alergenů, už na obalech povinně jsou. Nicméně, díky nové legislativě, která mimo jiné upravuje také velikost písma, budou pro zákazníky lépe čitelné.



**VLIV HNOJENÍ POD PATU NA VÝNOS PŠENICE OZIMÉ**  
(ODRŮDA POTENZIAL – VELKÉ NĚMČICE 2013/14)



## S NOVINKOU OD LOVOCHEMIE

# POROSTOU JEŠTĚ LÉPE

Úspěšný start je důležitým faktorem v mnoha oblastech včetně pěstování rostlin. A právě na to Lovochemie se svým novým hnojivem pamatovala.

Lovochemie je výrobcem hnojiv s historií přesahující 100 let. O tom, že své motto „U zrodu vašeho úspěchu“ bere tato společnost dlouhodobě vážně, svědčí poslední novinka v sortimentu pevných hnojiv – LOVOSTART GSH NP 6-28+7S se stopovými živinami.

### PROČ NOVÉ HNOJIVO?

Základním intenzifikačním faktorem moderní rostlinné výroby je harmonická výživa rostlin – dnešní technika a technologie umožňují její efektivní řízení co do kvantity i kvality. Současný

trh hnojiv nabízí kromě základních široce uplatnitelných produktů i poměrně pestrou paletu výrobků s cíleným použitím. Stejně jako je tomu v živočišné říši (včetně člověka), platí i u rostlin, že nejkritičtějšími obdobím vývoje jsou první okamžiky života, počáteční fáze růstu.

A právě do této oblasti míří lovosická specialita z výroby Městec Králové LOVOSTART GSH NP 6-28+7S se stopovými živinami – moderní startovací hnojivo určené pro aplikace v období setí (pod patu apod.). Svým složením poskytuje rostlinám optimální podmínky pro klíčení a počáteční růst. Vedle vybalancovaného poměru makro i mikro živin hnojivo obsahuje také vodorozpustné humínové látky, které napomáhají k rozvoji kořenového systému a zvyšují efektivnost příjmu živin.

Více informací získáte u dobrých prodejců hnojiv, resp. na [www.lovochemie.cz](http://www.lovochemie.cz).

*Radek Košál, AGROFERT, a. s.*

# DĚLÁME RADOST I DĚTEM

## VYZKOUŠEJTE NAŠI INDIÁNSKOU KÁNOI!

Letošní letní sezóna je sice už u konce, ale vodní radovánky našim dětem díky narůstajícímu počtu aquaparků a vodních světů upírat nemusíme. Fatra v letošním roce obohatila svou nabídku vodních hraček o indiánskou kánoi od slavné výtvarnice Libuše Niklové, která je přímo ideální pro dobrodružné výpravy na vodní hladině. Načukovací indiánská kánoe o rozměrech 134x45 cm je vyrobena ze zdravotně nezávadné, certifikované fólie v kom-



binaci dvou barev – červené a žluté. Na obou stranách kánoe je natištěn indián. Indiánská kánoe však zdaleka není jedinou hračkou z Fatry, která dětem udělá radost. Kompletní sortiment vyráběných hraček najdete na e-shopu Fatry [www.efatra.cz](http://www.efatra.cz). Jak nás informoval současný ředitel Fatry Pavel Čechmánek, Fatra by chtěla koncem letošního roku veřejnosti představit další dvě nové hračky. Držitel ocenění „Designér roku 2013“ MgA. Čapek pracuje na dinozauru, a MgA. Kozová dokončuje loďku. Mimořádného úspěchu hraček v tuzemsku i zahraničí by nebylo možné dosáhnout bez významné podpory předchozích dvou ředitelů Fatry. Ing. Hanáček, dnešní generální ředitel společnosti Precheza, se zasadil o obnovu výroby retro hraček a Ing. Bláha, nynější generální ředitel společnosti Duslo, zahájil spolupráci s významnými českými designéry na vývoji nových hraček. Za jejich osobní nasazení při rozvoji segmentu hraček ve Fatře jim oběma patří velký dík.

*redakce*

## FATRA ZAZÁŘILA V SOUTĚŽI „INOVAČNÍ FIRMA ZLÍNSKÉHO KRAJE“

Společnost Fatra slaví s podlahovými krytinami úspěch v soutěži „Inovační firma Zlínského kraje“, jejímž cílem bylo ocenit a zviditelnit nejlepší podnikatelské subjekty na poli inovací ve Zlínském kraji.

Do soutěže, kterou vyhlásil Zlínský kraj, se se svými projekty přihlásilo 31 subjektů. Odborná porota hodnotila přidanou hodnotu inovací a zvýšení konkurenceschopnosti dané společností zavedením nových technologií, produktů a služeb. Vedle hlavní ceny pro společnost Avex Steel Products hodnotitelé vyhlásili i firmy na druhém a třetím místě, které si odnesly čestná uznání.

Krásné druhé místo v této soutěži získala společnost Fatra, jež své úspěšné inovační aktivity prezentovala na projektu vinylové podlahové krytiny v dílcích. „Začali jsme vyrábět podlahovinu Fatraclick, kterou je možné spojit zámkovým systémem, takže její pokládka je velmi jednoduchá. Má i zvýšenou odolnost proti vodě a lze ji instalovat na podlahové vytápění. Ocenění přispěje k prestiži a kreditu firmy, rozhodně se s ním pochlubíme,“ konstatoval generální ředitel Fatry Pavel Čechmánek. Díky čestnému uznání získala Fatra právo používat logo soutěže k marketingovým účelům. Součástí benefitů pro všechny tři oceněné firmy je bezplatná publicita, zahrnující zveřejnění článků, rozhovorů a reportáží v médiích. Organizátoři soutěže natočili medailonky pěti finalistů, které byly promítány při slavnostním vyhlášení výsledků soutěže. Medailonek Fatry můžete zhlédnout na [www.fatra.cz](http://www.fatra.cz) v sekci aktuality.

*Olga Vyčáňková, Fatra, a. s.*



Na roční hodnocení prodeje hnojiv je ještě brzy, a také zde platí „nechval dne před večerem“, ale přesto si dovolím malé ohlédnutí za sezonou, která opakovaně potvrdila, že „šťěstlí přeje připraveným“, resp. prodává ten, kdo má zboží.

Letos se zahájením plně aplikační sezony hnojiv na počátku února nikdo nepočítal. V důsledku spekulace na pokles jejich ceny v jarní sezoně a odkládání nákupu došlo k situaci, že ne všichni distributoři byli na jarní sezonu dostatečně připraveni a pokrytí potřeb zemědělců v čase se setkalo s nemalými problémy. Lovochemie se i těmito podnikům již od počátku snažila maximálně pomoci zavedením „přídělového systému“ (denních limitů expedic na jednu firmu). Situace se stabilizovala až na konci května s tím, že aplikace ledkových hnojiv pokračovala až do konce června, kdy plynule přešla do naskladnění pro novou sezonu. Statistiky prodeje za uplynulé období jsou uspokojivé a vzhledem k tomu, že skladové zásoby u distributorů byly oproti minulým rokem na konci aplikační sezony nulové, nebo velmi nízké, lze předpokládat, že došlo k nárůstu spotřeby námi vyráběných hnojiv, zejména to pocítujeme u hnojiv s obsahem síry.

### ZAHRAŇIČNÍ HVĚZDA LOVOCHEMIE

Úspěšný rok byl i pro prodej ledku vápenatého, který je realizován převážně na zahraničních, evropských i mimoevropských trzích. I proto všichni očekáváme nájezd nové výrobní linky, která nejen navýší výrobní kapacitu, ale také kvalitativně obohatí sortiment (o tom podrobněji v některém z dalších vydání). Současná výrobní linka ledku vápenatého byla po 47 letech dne 10. 8. definitivně zastavena.

### LISTOVÁ HNOJIVA JAKO KVALITATIVNÍ DOPLŇEK VÝŽIVY ROSTLIN

Zlepšující se obchodní a marketingová spolupráce v rámci koncernu se pozitivně odráží na prodeji listových hnojiv na tuzemském trhu, kde se nám dlouhodobě daří navyšovat tržní podíl. V zahraničí sice „rosteme“ pomaleji, ale navýšení prodeje na Slovensku, v Německu, a především v Maďarsku je s využitím potenciálu dceřiných společností koncernu reálné.

### JAKÁ BUDE NOVÁ SEZONA?

Nová sezona 2014/2015 byla zahájena již před třemi měsíci – a to prodejem a naskladněním výrobků na sklady distributorů jak na domácím, tak i zahraničním trhu. Včasné a dostatečné předzásobení hlavními druhy hnojiv vytváří předpoklady pro lepší zajištění potřeb pro jarní sezonu.

Ceny agrárních komodit, a nejen těch v zemědělském sektoru, zažívají nelehké časy a výrobci hnojiv s napětím sledují cenový vývoj hlavních surovin pro výrobu hnojiv, kde lze reálně očekávat další cenový růst. I když, jak z historie víme, ceny komodit (hnojiva nevyjímaje) jsou ovlivňovány řadou často nepředvídatelných okolností (ekonomika, politika, přírodní katastrofy atd.), a tak jejich dlouhodobá predikce je velmi obtížná, a to až na pomezí spekulace.

*Miloslav Spěváček, Lovochemie, a. s.*

**Krahulík**

1928



# SILNÁ CHUŤ Z ÚZEMÍ DRAVCE

Území dravce je značná část českomoravské vysočiny s kouskem jižních Čech. Je to místo, kde do výrobků firmy Krahulík proniká mocná energie přírody, esence lesů, rybníků a vůně pohledů k obzoru. Právě podmínky, ve kterých jsou klobásy vyráběny a kde probíhá proces zrání a sušení, určují nejen kvalitu klobásy, ale i chuť.

Jelikož je pro každou značku životně důležité, jaký obraz vytváří v mysli spotřebitelů (odborně se tomu říká positioning), měli jsme pro komunikaci značky Krahulík v roce 2014 vytčené dva cíle. Prvním z nich bylo upevnit positioning značky v segmentu Síly, který je spojen s výrazností, a druhým bylo spojení značky s nejtípictejším produktem – trvanlivou fermentovanou klobásou. Obsah kampaně se pak odvíjel od propojení Síly a přírodních podmínek Území dravce neboli reálné krajiny, kde sídlí výrobní závody společnosti. Vysočina a část jižních Čech v okolí Telče – tedy sídla firmy Krahulík, jsou právě pro svou „silnou“ přírodu také častým cílem návštěvníků v době letního volna. Odtud plyne i časování kampaně na prázdniny.

## SKVĚLÉ TIPY NA VÝLETY

V rámci kampaně zval Krahulík celé léto milovníky dobrého jídla, aby při letních toulkách navštívili Území dravce. K tomu, aby tento kout krásné přírody lépe poznali, pro ně Krahulík připravil jednoduché návody na výlety. Pro kampaně byly vytvořeny spotřebitelské stránky [www.uzemidravce.cz](http://www.uzemidravce.cz), které nabízejí vedle zmíněných návodů na výlety ilustrovaných panoramatickými fotografiemi také

články o aktuálních programech a pozvánky na akce v regionu apod. Samozřejmě nechybí ani podrobnosti ze světa klobás. Hlavním komunikačním kanálem je Facebook – stránka Území dravce, která

čili Území dravce. Slogany jsme na billboardy vybírali podle lokality jejich umístění: Nacházíte se na Území dravce, Odbočte na Území dravce (D1), Vítejte na Území dravce... Označení Území dravce se objevilo také u turistických rozcestníků v místech, která Krahulík doporučil k výletům.

Nedílnou součástí kampaně pak byla účast na letních akcích a festivalech, které mají na prázdninovou atmosféru zásadní vliv. Vsadili jsme na účast drobnou, ale originální. Návštěvníci dostali letáčky, z nichž si mohli složit svého dravce, někde i možnost zahrát si Dravou dámu, která se hraje s kolečky klobás.

## KDE SE SKRÝVÁ SÍLA

Fermentované klobásy Krahulík jsou právě pro svou „silnou“ chuť vyhledávány, milovány a obdivovány. Svou výraznou chuť získávají nejen díky vysokému obsahu masa, skvěle vyladěnému koření a uzení. Velký vliv na chuťový profil má samozřejmě celý výrobní proces – fermentace, tedy řekněme zrání za syrova, a následné sušení klobás v dnes již unikátních přírodních sušárnách. Zde naplno pracuje i „genius loci“ – místa jejich vzniku, tedy krásné a čisté Vysočiny. Fakt, že je místo výroby důležité, potvrzují zkušenosti. Opakovaná zkouška vyrobit klobásu se stejnou recepturou na jiných místech byla vždy neúspěšná. Pouze na Území dravce, uprostřed lesů, s rybníkem za zády je možné vykouzlit tu pravou. Pro výrobní proces je důležitá jak teplota, tak proudění vzduchu a v neposlední řadě relativní vlhkost. Těmto požadavkům Vysočinské klima maximálně vyhovuje.

*Mirka Kvičalová, Krahulík, a. s.*



slouží jako platforma pro interakci spotřebitelů. Pozvánku k návštěvě Území dravce najdou zákazníci také na booklet etiketách přímo na klobásách. K inzerci jsme využili kromě tištěných a online médií také přes 20 billboardů na Vysočině, jimiž jsme ohrani-



# ZPRÁVY Z KOSTELCE

## POCTIVÁ ŠUNKA PRO DĚTI A LUXUSNÍ SALÁMY

Kostecké uzeniny si na českém trhu nadále udržují přední místo. K ještě lepším výsledkům jim mají pomoci další skvělé a chutné novinky.

Kostecké uzeniny ve druhé polovině roku navazují na loňské úspěšné uvedení Poctivé řady a přidávají další produkty. Jedná se o novinky určené především pro děti. Novinkami v produktové řadě totiž jsou Poctivá šunka pro děti, která obsahuje 92% masa a zároveň garantuje nejnižší obsah soli ze všech šunek na trhu. Spolu se šunkou se na pultech objevily Poctivé párky pro děti, které obsahují přes 90% masa. Oba výrobky jsou v prodeji od začátku září.



### MÁME SE ČÍM POCHLUBIT

Kostecké uzeniny jsou dlouhodobě lídrem na českém trhu v segmentu salámů s ušlechtilou plísní a tuto pozici hodlají ještě posilovat. Proto uvádějí úplně novou řadu Reserva, která bude tou „top“. Bude obsahovat luxusní salámy s ušlechtilou plísní na povrchu, které zrají ve speciálních komorách v Kostelci více než 40 dnů. Dlouhá doba zrání a použité koření dodá výrobkům jejich specifickou a nezaměnitelnou chuť. Poprvé si je zákazníci budou moci koupit na přelomu října a listopadu letošního roku.

*Marketingové oddělení,  
Kostecké uzeniny, a.s.*



**Láďa Grileman**  
Griluje & Radí  
Vaše druhé já

**JE LETOS KRÁLEM GRILU**

Rok po uvedení nové značky Láďa Grileman se podařilo Kosteckým uzeninám získat výrazně dominantní postavení v segmentu grilování. Na velké části trhu jsme se stali číslem jedna ve značkovém grilovacím segmentu. Například v Tesco (v segmentu uzeniny) jsme dosáhli na téměř 30% hodnotový tržní podíl. V kategorii masa se hitem letošního roku stal burger Dvouručák, který jsme vyvinuli ve spolupráci s Romanem Vaňkem.

### BLAHOPŘEJEME VÝHERCI!

V červnovém Agrofert magazínu jsme vám představili originální recept Romana Vaňka, podle kterého jste mohli připravovat tuto grilovanou pochoutku na svých domácích grilech. Jednomu z vás, který správně odpoví na soutěžní otázku, jsme slíbili originální gril ve tvaru sudu. Jeho jméno už známe. Šťastnou výherkyní se stala Mária Kolarovská ze společnosti Oseva Slovakia. K výhře gratulujeme!!

# VYZKOUŠEJTE OPRAVDOVÝ ORIGINÁL...



Poctivá výroba, vybrané koření a vysoký podíl obsaženého masa – všechny tyto tři aspekty mají jedno společné, jsou totiž základními benefity Originál české řady, která je novinkou v portfoliu produktů společnosti Vodňanská drůbež.

Řada kvalitních výrobků je přitom neustále rozšiřována. Nejnověji společnost Vodňanská drůbež uvedla na trh Originál českou šunku z kuřecích stehenních řízků s 80 % obsaženého masa. Výrobků z Originál české řady, které jsou na pultech českých obchodů, je

tak už opravdu velký výběr. Seznamte se s nimi:

## ORIGINÁL ČESKÉ PÁRKY

vynikají svou jedinečnou masovou chutí, která vznikla kombinací prsních a stehenních řízků spolu s vybraným druhem koření. Párky Originál české s 80 % masa jsou opravdovým originálem.

## ORIGINÁL ČESKÁ KLOBÁSA

obsahuje, stejně jako Originál české párky, 80 % masa a vybranou směs koření. Vyuzením na bukových štěpkách tak vzniká neskutečná lahůdka, kterou oceníte nejen na grilu či na pánvi, ale i jako výborný základ pro přípravu dalších masových směsí a pokrmů.

## ORIGINÁL ČESKÁ ŠUNKA – Z PRSNÍCH ŘÍZKŮ

obsahuje 90 % masa, čímž se stává jedinečnou lahůdkou v oblasti šunek. Je vyrobena z kvalitních českých kuřecích prsních řízků a je jednoduše řečeno dokonalá. Oblíbíte si ji nejen vy, ale i vaše děti. Hodí se naprosto kamkoliv od chlebičky až po „šunkofleky“. Můžete si ji dopřát i při dietě, jelikož obsahuje nejvýše 3 % tuku.

## ORIGINÁL ČESKÁ ŠUNKA – ZE STEHENNÍCH ŘÍZKŮ

Novinkou léta 2014 je výběrová Originál česká šunka s 80 % obsaženého masa. Tato výběrová šunka se vyrábí ze stehenních řízků, díky čemuž si zachovává přirozenou šťavnatost. Ve spojení s našimi výrobními postupy u této šunky naleznete vše, čím má správná výběrová šunka být – šťavnatou pochoutkou s vysokým obsahem masa s lahodnou chutí a jemnou vůní.

Více na [www.vodnanskadrubez.cz](http://www.vodnanskadrubez.cz)

Marketingové oddělení, Vodňanská drůbež, a. s.



## NECHTE SE HÝČKAT OD TĚCHTO SPECIALIT!

Tradiční receptury, čerstvé suroviny a nejlepší koření jsou základem pro naši řadu Originál české. Jsme totiž vybíráví v dodávkách surovin! Kvalita výsledného produktu závisí na kvalitě zpracovávaného masa, proto máme vysoké nároky na dovoz drůbeže, která pochází výhradně z českých veterinárně kontrolovaných chovů. Těž jsme nároční na dodávku vybraných druhů koření. Díky šetrnému zpracování a výrobě pro vás vyrábíme pochoutky, které jsou jedním slovem – originální. Vyzkoušejte naše produkty z Originál české řady a vychutnejte si tak to nejlepší v každém soustu.





## Skvělý tip na vánoční dárek!

Vánočnímu shonu a shánění dárků na poslední chvíli se podaří asi málokomu zcela vyhnout, i když tyto svátky by měly být, jak všichni dobře víme, především o radosti, klidu a rodinné pohodě. Chcete-li svým blízkým, zaměstnancům či známým udělat radost a zároveň uniknout přeplněným nákupním centřům, je dobré se na vánoční nadílku připravit v předstihu. Co byste řekli dárku, který potěší nejen pod stromečkem, ale hlavně potom u společného stolu, kdy si ho v klidu vychutnáte?

### DÁREK SPECIÁLNĚ PRO VÁS

Společnost KMOTR – Masna Kroměříž si i letos připravila širokou nabídku vánočních výrobků. Vybírat si můžete z jednotlivých salámků v ozdobném balení a mnoha rozličných chutí. Milovníky výrobků ze zvěřiny dozajista potěší salámky Hubert s jelením masem a Divočák s masem z černé zvěře. Abychom i vánoční shon brali s úsměvem, připravili jsme salám Marián s konopným semínkem.

Náročnější zákazník může vybírat z dárkových kazet různých hmotností a složení nebo z dárkových košů. Pro firemní zákazníky jsme schopni zajistit dolepení loga a pro společnosti koncernu Agrofert jsou přichystány speciální ceny včetně dopravy do podniku. Celou naši nabídku naleznete na našich internetových stránkách [www.kmotr.cz](http://www.kmotr.cz), kde bude připraven i e-shop pro zájemce z řad jednotlivců.

U všech našich výrobků klademe velký důraz na kvalitu a díky odbornosti našich zaměstnanců si můžete být jisti, že salámy budou vždy stejně chutné a kvalitní, a proto... s chutí vyberte!

*Marketingové oddělení, KMOTR – Masna Kroměříž a. s.*



# NOVINKY Z PENAMU,

## KTERÉ NELZE PŘEHLÉDNOUT



### SOJKŮV CHLĚB V NOVÉM KABÁTĚ

Skvělý Sojkův chléb si v regálech obchodů našel už své pevné místo. Svůj název získal podle sóji, které je v něm opravdu dostatek. Je obsažena nejen v pečkácké směsi, ale zdobí i povrch chleba. Na kůrce zbylo i dost místa pro slunečnicová a sezamová semínka, ovesné vločky a lněná semena. Sojkův chléb se na vás těší v sítích řetězců Billa a Tesco a volném maloobchodním trhu. Nově má krásný obal i s panem Sojkou.

### RADA FIT DEŇ MÁ NOVÉHO ČLENA!

Do rady Fit deň pribudol ďalší člen – je ním bielkovinový chlieb, ktorý je vďaka vysokému podielu bielkovín a nízkemu podielu sacharidov určený pre všetkých, ktorí chcú byť FIT. Ak si doprajete pečivo i na večeru, pri bielkovinovom chlebe sa nemusíte obávať o svoju postavu. Vďaka svojmu zloženiu je vhodný práve na konzumáciu vo večerných hodinách. Spoločne s čerstvou zeleninou je bielkovinový chlieb ideálny na prípravu ľahkej večere. Nehľadajte ho však na pultoch len pod označením „bielkovinový chlieb“. Do rady Fit deň pribudol pod novým názvom „Večerný chlebič“ so sviežou a FIT etiketou.

*Marketingové oddělení, PENAM, a. s.*



# AKČNÍ FESTIVALOVÉ LÉTO **V AGROFERTU**

Léto pod vlajkou Agrofert – i tak by se dala nazvat šňůra hudebních, kulturních a sportovních akcí, na kterých jste v průběhu uplynulých měsíců mohli potkat Agrofert v roli partnera. Jak se vydařily dva „naše“ největší letní festivaly?



## KRYŠTOF KEMPY

Celkem sedmkrát jsme v červenci a srpnu roztančili Agrofert v rytmu kapel Kryštof, Mňága a Žďorp, Nebe a písničkářů Marka Ztraceného a Lenny na jednodenních festivalech s názvem Kryštof Kemp. Na pohodových akcích pro celou rodinu jsme se jako hlavní partner starali především o plné žaludky návštěvníků a výborným jídlem z produkce našich potravinářů jsme jich za celé léto obsloužili přes 40 000! Jak kryštofkemparům chutnalo, si pak vzájemně sdělovali na sociálních sítích. Pro představu nabízíme pár komentářů z Facebooku: „Agrofert je jedním ze tří hlavních sponzorů akce stoleť. Jídlo je excelentní a za neskutečné ceny!“ „Občerstvení Agrofertu mělo úroveň! Kdyby si udělali svůj řetězec občerstvení na principu fastfoodu, ale takto kvalitně, tak se může



jít McD\*\*\* klouzat.“ „Sortiment dobrého jídla na Kryštof Kempu a vše okolo bylo naprosto nejlepší ze všech festivalů, kde jsem kdy byla.“ Zkrátka povedená Agrofertí akce!

Navštívili jste na Colours Agrofert zónu? Dali jste si na Kryštof kempu něco dobrého v Agrofert stáncích? Budeme rádi za vaše postřehy a připomínky! Pište na [media@agrofert.cz](mailto:media@agrofert.cz) - děkujeme!

## COLOURS OF OSTRAVA

Už podruhé se Agrofert ujal role hlavního partnera legendárního festivalu Colours of Ostrava. V polovině července jsme v areálu Dolní oblasti Vítkovic postavili Agrofert Food & Relax zónu, ve které mohli návštěvníci na chvíli vypnout a nabrat síly. O skvělé občerstvení se postarali prověření kostelečtí řezníci, párkaři z Parky's a zmrzlináři z Tatty a žíznivcům nabídla fantastickou ledovou kávu a mnoho dalšího kavárna internetového serveru iDNES.cz. Přílehlá Agrofert Fresh Stage s parádním programem se brzy stala jednou z nejpobulárnějších na celém festivalu. Kombinace skvělého jídla, pití a muziky zabrala: Agrofert zónou proudily tisícíhlavé davy a hlášky „Sejdeme se u Agrofertu“ nebo „Základnu máme u Agrofertu“ mohl člověk slyšet každý den prakticky v celém areálu festivalu. Prostě perfektní Agrofertí pohoda!

*Kateřina Kuchařová, AGROFERT, a. s.*





### KONCERTNÍ TURNÉ NA SLOVENSKU

21. 10. 2014 Košice  
22. 10. 2014 Prešov  
23. 10. 2014 Piešťany  
29. 10. 2014 Trenčín  
30. 10. 2014 Komárno  
04. 11. 2014 Trnava  
05. 11. 2014 Ružomberok

### VÁNOČNÍ TURNÉ V PRAZE

01. 12. 2014 Havlíčkův Brod  
11. 12. 2014 Ústí nad Labem  
14. 12. 2014 Zlín  
16. 12. 2014 Hradec Králové  
18. 12. 2014 Praha  
19. 12. 2014 Bratislava

## KONEC ROKU S MARIÍ ROTTROVOU

Marie Rottrová se sice před třemi lety rozhodla pěveckou kariéru ukončit, ale loni přichystala pro své fanoušky speciální vánoční turné. Vzniklo tak šest krásných a mimořádných koncertů a část z jejich výtěžku putovala na podporu starších, zdravotně a sociálně slabších občanů. V letošním roce plánuje Marie Rottrová v koncertování pokračovat.

Na podzim chystá několik koncertů na Slovensku a v prosinci opět vánoční koncerty v Česku. V rozhovoru pro server iDNES.cz Rottrová přiznala, že její rozhodnutí ukončit kariéru byla chyba a znovu bude zpívat.

Vánoční koncert v pražské Lucerně si můžete díky Agrofert magazínu užít i vy. Tři úspěšní řešitelé, kteří nám do konce října 2014 zašlou na adresu redakce@agrofert.cz správnou odpověď na soutěžní otázku, od nás získají dvě vstupenky na vánoční koncert v Praze.

### SOUTĚŽNÍ OTÁZKA

■ Jak se jmenuje poslední album Marie Rottrové?

## S AGROFERTEM ZA DOBRODRUŽSTVÍM

Kdo by neznal legendárního cestovatele Miroslava Zikmunda, který společně s Jiřím Hanzelkou navštívil skoro celý svět. Nasbírali značné množství materiálů z cest, a ty se pak staly podkladem pro řadu cestopisů a reportáží. Po letech poskytli Miroslav Zikmund zápisky a filmové záběry z cest, které posloužily jako zdroj informací k natočení dokumentárního filmu Století Miroslava Zikmunda. „Snad nikdo na Zemi nemůže vylíčit poslední bouřlivé století lidstva na unikátních osobních zkušenostech tak jako on. Od vzniku Československa po současnost. Přes světovou válku, nástup komunismu až po jeho pád. Od kolonialismu po „všemocný“ kapitalismus,“ přibližuje režisér filmu Petr Horák. AGROFERT finančně podpořil tento báječný projekt plný poznání a dobrodružství. Celovečerní dokumentární film vstoupil do kin 4. 9. 2014.

POZOR! Máme pro vás další soutěž! Pokud chcete mít originální tričko inspirované filmem Století, pošlete nám do konce října na adresu redakce@agrofert.cz správnou odpověď na soutěžní otázku a tričko může být vaše! Deset šťastlivců se může těšit na dámskou nebo pánskou variantu.

### SOUTĚŽNÍ OTÁZKA

■ Kolik zemí společně navštívili cestovatelé Miroslav Zikmund a Jiří Hanzelka?



# PODPOŘILI JSME FILM O MARTĚ KUBIŠOVÉ

18. července 2014 se konala v pražské Lucerně premiéra dokumentárního filmu Magický hlas rebelky o životě Marty Kubišové. Jedním z partnerů byl koncert Agrofert.



Krásná zjevem i charakterem, obdařená nádherným hlasem, charismatická a talentovaná. Tyhle přívlastky napadnou při zhlédnutí filmu Magický hlas rebelky od Olgy Sommerové snad každého návštěvníka. Dokument zachycuje silné momenty ze života zpěvačky, signatárky a mluvčí Charty 77 Marty Kubišové, jejíž slibná kariéra byla ukončena komunistickou mocí po sovětské vojenské okupaci Československa v roce 1968. Důvodem byla pravděpodobně její píseň Modlitba pro Martu, která se stala protestsongem okupované země. Stejná píseň však naplnila celé Václavské náměstí v revolučním roce 1989 a Marta i díky ní zažila comeback, který by jí mohla závidět leckterá světová hvězda. Film vás pobaví i dojme. Někdo bude mít možná v očích slzy, ale většina z vás se shodne, že životní příběh Marty Kubišové je stejně jako její hlas jedinečný a silný.



# ZAVZPOMÍNEJTE S NÁMI NA LÉTO S AGROFERTEM!

Agrofert se v letních měsících představil nejen na řadě hudebních a kulturních akcí v Čechách a na Slovensku, ale zaměřil se i na sport. Z nejuspěšnějších sportovních akcí přinášíme fotografie ze soutěží požárního sportu, v nichž zazářili hasiči Dezy, a fotografie ze závodu dračích lodí v Otrokovicích.



## KRAJSKÁ SOUTĚŽ POŽÁRNÍHO SPORTU

Hasiči jednotky HZSP DEZA, a. s., vyhráli ve Zlíně 5. června krajské kolo soutěže v požárním sportu. Po 12 letech se jim podařilo překonat hasiče z Uherského Hradiště a otevřela se jim brána na mistrovství republiky.

*Foto Robert Skýpala*

## CELOSTÁTNÍ SOUTĚŽ POŽÁRNÍHO SPORTU

Ve dnech 26.–29. 6. se na základě výsledků krajského kola soutěže v požárním sportu zúčastnili hasiči Dezy jako jediný hasičský záchranný sbor podniku Mistrovství republiky v požárním sportu profesionálních jednotek PO v Českých Budějovicích.

*Foto Michal Sváček*



## MS JUNIORŮ V POŽÁRNÍM SPORTU

Ve dnech 13.–20. 7. 2014 se ve Svitavách uskutečnilo mistrovství světa juniorů v požárním sportu. Jednotka HZSP DEZA, a. s., měla ve vítězném družstvu ČR svého zástupce Františka Kunovského (čtvrtý zprava).

*Foto SDH Juřinka*

## DRAČÍ LODĚ

Závody dračích lodí se konaly v Otrokovicích v areálu Štěrkoviště v sobotu 19. července. Do boje se pustila i posádka Organiku Otrokovice, jednoho z provozů DEZA, a. s. Valašské Meziříčí.

Foto Bohumír / Sotorník



## MÁTE RADŠI BALENÉ, NEBO NEBALENÉ PEČIVO?

Na fociení titulní strany zářijového Agrofert magazínu se sešel skvělý tým, který ochotně plnil pokyny našeho fotografa. Čerstvě upečené pečivo nabízí Jan Herna, vedoucí výroby pekárny Zelená louka. Pečivo zabalené do obalů, které splňují veškerá kritéria evropské legislativy vstupující v platnost ke konci letošního roku, představuje Daniela Trundová, produktová manažerka Penamu. Oběma za jejich ochotu a profesionální přístup děkujeme.



## HYZA NA NAJVĚČŠOM SLOVENSKOM HUDOBONOM FESTIVALE

Začiatkom júla bola spoločnosť Hyza opäť súčasťou najväčšieho hudobného festivalu na Slovensku, Bažant Pohoda.

V gastro zóne si návštevníci festivalu mohli pochutiť na grilovanom kurčati alebo na Hyza americkom hot-dogu, ktorý sa dal objednať aj ako raňajky priamo do stanu. Každé festivalové ráno sme opäť naštartovali návštevníkov festivalu pravým kuracím vývarom. Čísla hovoria za všetko – počas festivalu sa predalo takmer 2,5 t kurčiat, 2 000 hot-dogov a 240 litrov kuracieho vývaru!



Tohtoročná promo zóna bola postavená z balov slamy z fariem Hyza a doplnená retro dedinskými rekvizitami. Každý účastník festivalu, ktorý „Hyza kurník šopa“ zónu navštívil, si tu mohol nielen oddýchnúť a posediť s priateľmi, ale sa aj zabaviť súťažami – či už vozením sa na fúriku, alebo skákaním vo vreci.



# DEN S FRANTIŠKEM MATĚJÍČKEM

**„MÍSTO OBĚDA SI JDU ZABĚHAT,  
LÉPE SE MI PAK PRACUJE,“  
ŘÍKÁ NOVÝ PROGRAMOVÝ  
ŘEDITEL RÁDIA IMPULS**

Káva a porada, tak začíná pracovní den většiny řadových zaměstnanců i ředitelů podniků. Existují ale i výjimky. Jednou z nich je **František Matějčík**, nový programový ředitel Rádía Impuls. Snad díky náročnosti povolání, snad díky zálibě ve sportu začíná svůj pracovní den jinak. Sportem. „Tři dny v pracovním týdnu začínám jógou, pak jdu teprve do práce. To přicházím před devátou hodinou ranní, připravený na porady,“ popsal start do práce nový ředitel.

Úterý a čtvrtek ale vypadá trochu jinak. V tyto dny se mohou ranní chodci Holešovicemi i zaměstnanci rádia zaposlouchat do hry na klavír. Nástroj je totiž pár týdnů přímo v budově rádia a před začátkem náročného kolečka porad si tady „aktivuje mysl“ nikdo jiný než František Matějčík. Následují dopolední porady, kterých je v nové pozici víc a jsou delší. Zatímco se ostatní zaměstnanci po aktivním dopoledni začnou shánět po obědě, programový ředitel Impulsu se vydá jinam. Převlékne se do sportovního a vyběhne do ulic přístavní čtvrti Holešovice. „Oběd má tak pětadvacet minut, za tu dobu stihnu uběhnout asi sedm kilometrů, říkám tomu pracovní okruh,“ popsal svůj „oběd“ František Matějčík.

## Z ŘEDITELE MODERÁTOREM

Nový programový ředitel je také oblíbeným moderátorem, už pět let má svůj pořad Fanda a jeho česká banda, kterého se nechce vzdát. „Můj životní styl mi hodně pomáhá. Dokážu překonat mnohem lépe každodenní problémy, ať v práci, nebo doma. Člověk víc vydrží, nehádá se. Od doby, kdy takhle funguji, považuji se za téměř nekonfliktního člověka. A to má výhodu pro mé kolegy, jsem na ně totiž hodný,“ vysvětlil František Matějčík, který má v nové funkci programového ředitele zodpovědnost za to, co týdně poslouchají více než dva milióny lidí v Česku. „Práci na nové pozici mi ulehčují i mí spolupracovníci. Mám štěstí, že v Rádiu Impuls není dusno, ale příjemná atmosféra, o kterou se tady všichni zaměstnanci snaží, aby se jim do práce dobře chodilo. Zastávám filozofii svých předchůdců a učitelů v rádiu, že rádio se má stále vyvíjet. Já sám jsem ale příznivcem evolučních, nikoliv revolučních změn. Samozřejmě mám nápady a vize, jak dál, ale žádné revoluční změny teď na programu nejsou, spíš lehčí kosmetické úpravy,“ uzavřel.

Redakce



**Út/Čt 8.30** Dva dny v týdnu dodržuje rituál, kdy se brzy ráno připraví na náročné porady hrou na klavír. „Tyto ranní rituály mě zaktivizují na perný den v rádiu. Zároveň mě to ale uklidní, takže nejsem ve stresu,“ říká.



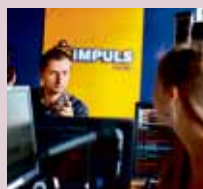
**Čt 8.45** František Matějčík se orientuje v podkladech na porady, které mu teď zaberou mnohem víc času. První porada s ranním týmem začíná v 9 hodin a kolem 10. hodiny následuje obchodní porada.



**12.00–12.30** Místo oběda vyráží nový programový ředitel do ulic na „pracovní okruh“, tedy sedmikilometrový běh. Týdně naběhá kolem 60 až 70 kilometrů, pomáhá mu to nejen v práci, ale i jako trénink na maratony a půlmaratony, kterých se v Česku i zahraničí účastní. „Tehle týden uběhnu tak 40 kilometrů, příští už musím dát alespoň 60, připravuji se na půlmaraton do Kodaně,“ doplnil.



**13.30** Zdravá strava je prioritou nového programového ředitele Rádía Impuls. Jeho jídelníček se skládá především ze zeleniny (ve středu není celý den v rámci životní filozofie vůbec, pozn. red.). Odpoledne ho čeká řada dalších porad, tvoření koncepcí a vyřizování všudypřítomné agendy v podobě e-mailů.



**15.00–18.00** Část odpoledne se František Matějčík věnuje vysílání v rádiu. Moderuje už několik let a momentálně ho mohou lidé slyšet v pořadu Fanda a jeho česká banda. Po vysílání tráví ještě zhruba hodinu v kanceláři vyřizováním nutné agendy.

Foto: Josef Hora, Matyáš Kaiser

**LUKÁŠ  
VRBOVSKÝ**  
šéfkuchař  
restaurace  
Columna

- Narodil se v Přerově na Moravě
- Na pozici kuchaře působil například v hotelu Mövenpick nebo Holiday Inn, kde pracoval cca 5 let jako zástupce šéfkuchaře
- V soutěži Gastro Hradec, která je nejznámější soutěží a zároveň přehlídkou kuchařského umění v České republice, se umístil na 3. příčce
- Dva roky získával zkušenosti v restauracích v Německu
- 5 let byl šéfkuchařem v restauraci Potrefená husa



# ZDRAVĚ A CHUTNĚ S ŘEPKOVÝM OLEJEM

## PROČ PŘÁVĚ ŘEPKOVÝ OLEJ?

- ✓ nízký podíl škodlivých nasycených mastných kyselin
- ✓ vysoký obsah příznivě působících nenasycených mastných kyselin
- ✓ neovlivňuje chuť pokrmů svou příchutí
- ✓ zvýrazňuje aroma ostatních přísad
- ✓ díky vyšší tepelné stabilitě se méně přepaluje
- ✓ svou tekutost si zachovává i při skladování v chladu, a proto je vhodný k přípravě marinád, dresinků a salátových záливоk

Řepkový olej se díky své neutrální chuti hodí pro přípravu takřka jakýchkoliv pokrmů. Jeho výhodou je kromě širokého uplatnění jak v teplé, tak studené kuchyni i odolnost při vysokých teplotách, tekutost a v neposlední řadě nutriční prospěšnost. O sestavení menu, ve kterém by hrál prim řepkový olej, jsme požádali nového šéfkuchaře restaurace Columna Lukáše Vrbovského. Ten na řepkový olej nedá dopustit především při smažení a úpravě zeleniny.



## KUŘECÍ SUPREME S OŘECHOVOU KRUSTOU A JARNÍ ZELENINKOU NA ŘEPKOVÉM OLEJI

### Suroviny na 4 porce

- 4 ks kuřecích prsíček (600 g) ■ 100 g karotky ■ 75 g celeru ■ 75 g petržele ■ 50 g hráškových lusků ■ 70 g vlašských ořechů ■ sůl, pepř, řepkový olej

**POSTUP:** Kuřecí řízky nakrájíme, osolíme, opepříme a jednotlivé plátky obalíme v rozdrcených vlašských oříšcích. Očistíme si zeleninu a nakrájíme ji na tenké nudličky. Obalená kuřecí prsíčka opečeme na zprudka rozpálené pánvi s řepkovým olejem. Prsíčka z pánve vyjmeme a dáme péct cca 12 minut při teplotě 135 °C. Na stejné pánvi připravíme zeleninu a můžeme podávat.

## KRŮTÍ ZÁVITEK SE SUŠENÝMI TOMATY A RUKOLOU OBALOVANÝ V CORN FLAKES, PODÁVANÝ SE ŠTOUCHANÝMI BRAMBORAMI S JARNÍ CIBULKOU

### Suroviny na 4 porce

- 600 g krůtích prsou, ■ sůl, pepř ■ 6–8 ks rajčat ■ rukola ■ řepkový olej ■ corn flakes ■ smetana ■ cibulka

## TIP ŠÉFKUCHAŘE

Závitky nejlépe chutnají s uvařenými bramborami, které rozštouháme s trochou smetany a cibulkou.

**POSTUP:** Krůtí prsa nakrájíme, zlehka naklepeme, osolíme a opepříme. Poté na ně rozložíme rajčata, rukolu a obalíme v kukuřičných lupíncích. Smažíme na řepkovém oleji.





## TIP ŠÉFKUCHAŘE

Pevnějšího trojobalu dosáhneme dvojnásobným smažením v dostatečném množství oleje.

### CIZRNOVÝ SALÁT S VEJCEM A KLÍČKY ČERVENÉ ŘEPY

Suroviny na 4 porce

- 500 g cizrny ■ 5 vajec
- hladká mouka ■ strouhanka
- sůl, pepř ■ řepkový olej
- listový salát

**POSTUP:** Cizrnu povaříme do měkka a zároveň vaříme 4 vejce natvrdo (zbyvajících vajec použijeme na trojobal). Vařená vejce obalíme v klasickém trojobalu a usmažíme na řepkovém oleji. Při podávání promícháme vychlazenou cizrnu s trhaným salátem a dochutíme solí, drceným pepřem a řepkovým olejem.

### FIT CHLÉB S TUŇÁKOVÝM DIPEM A ČERVENOU CIBULKOU



Suroviny na 4 porce

- 250 g tuňáka v řepkovém oleji ■ 75 g zakysané smetany ■ 75 g majonézy
- 1 cibule ■ sůl, pepř, hořčice

**POSTUP:** Otevřeme konzervu tuňáka v řepkovém oleji a odlejeme z ní polovinu oleje. V misce smícháme zakysanou smetanu s majonézou a vyšleháme do jemné pěny. Na závěr ochutíme solí, pepřem, hořčicí a jemně sekanou cibulkou.

## TIP ŠÉFKUCHAŘE

Majonézu si můžete z řepkového oleje připravit sami. Dva pečlivě oddělené žloutky (nesmí v nich být ani „poutko“ z bílku) lehce osolte a našlehejte (šlehač metla nebo elektrický šlehač s pomalým chodem se nesmí po celou dobu zastavit). Postupně přikapávejte ke žloutkům 150 g řepkového oleje (celkem ho budete potřebovat asi 300 g). Když hmota zhoustne a nestéká z metly, přidejte dvě lžičky octa nebo šťávu z půlky citronu. Dál šlehejte a tenkým pramínkem přilévajte zbytek oleje, dokud hmota znovu nezhoustne.



### TVAROHOVÉ KNEDLÍČKY PLNĚNÉ ČOKOLÁDOU SE ŠVESTKOVÝM CHUTNEY

Suroviny na 4 porce

- 500 g tvarohu ■ 500 g hrubé mouky ■ 2 polévkové lžíce řepkového oleje ■ 70 g čokolády ■ 200 g švestek

**POSTUP:** Z mouky, tvarohu a oleje si připravíme těsto, které necháme odpočinout. Cca po 20 minutách tvarujeme knedlíčky, které plníme čokoládou. Čerstvé švestky očistíme a dáme vařit do rendlíku s vodou. Přidáme cukr a rozvaříme v husté pyré. Můžeme podávat jak za tepla, tak za studena.

### JABLKA V KABÁTKU Z PLUNDROVÉHO TĚSTA

Suroviny na 4 porce

- 200 g polohrubé mouky ■ 70 g řepkového oleje
- 25 g cukru ■ 10 g droždí ■ 50 g mléka ■ 1 žloutek
- 4 jablka ■ mletá skořice ■ zakysaná smetana

**POSTUP:** Z mouky, oleje, cukru, droždí a mléka vytvoříme těsto, které necháme po vypracování odpočinout. V misce vymícháme zakysanou smetanu s cukrem a skořicí. Jablka zbavíme jádřinců a naplníme je ochucenou zakysanou smetanou. Poté je zabalíme do těsta a pečeme při teplotě 175 stupňů cca 10 minut.



Foto: Kateřina Hlášenská

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: Lukáš Procházka, 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.



*Pomáhá srdcem*

# CENA POMÁHÁME SRDCEM NADACE AGROFERT II. ROČNÍK / 2014

Nadace AGROFERT vyhlašuje II. ročník ceny Pomáháme srdcem Nadace AGROFERT. Cena je určena zaměstnancům koncernu AGROFERT, kteří se dobrovolně, aktivně a bez nároku na odměnu zabývají obecně prospěšnou činností, zejména se aktivně angažují v oblasti sociálních služeb, výchovy a mimoškolních aktivit dětí a mládeže, rozvoje občanské společnosti, rozvoje regionu apod. Dva ocenění zaměstnanci obdrží finanční odměnu ve výši 20 000 Kč, určenou primárně na další rozvoj jejich dobrovolné činnosti.

Nominace přijímáme **do 5. 10. 2014**, a to jak v elektronické (scan vyplněné žádosti), tak v listinné podobě. Vyplněný formulář zašlete na adresu: Nadace AGROFERT, Pyšelská 2327/2, 149 00, Praha 4, nebo na e-mail: [info@nadaceagrofert.cz](mailto:info@nadaceagrofert.cz). Do předmětu zprávy uveďte: POMÁHÁME SRDCEM – NOMINACE.



## CENA POMÁHÁME SRDCEM NADACE AGROFERT – Nominační formulář

**JMÉNO NOMINOVANÉHO ZAMĚSTNANCE  
KONCERNU AGROFERT**

---

**ZAMĚSTNÁN/A V**

---

**ODŮVODNĚNÍ NOMINACE**

(popište v několika větách, proč výše jmenovaného zaměstnance nominujete; zdůvodnění lze rozepsat na zvláštní list papíru.)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**KONTAKTNÍ INFORMACE NOMINOVANÉHO ZAMĚSTNANCE**  
(e-mail, telefon nebo kontaktní adresa)

**TEL.**

---

**E-MAIL**

---

**ADRESA**

---

**KONTAKTNÍ INFORMACE OSOBY, KTERÁ VÝŠE  
JMENOVANÉHO ZAMĚSTNANCE NOMINUJE**  
(nominovat může kterýkoliv zaměstnanec koncernu Agrofert)

**JMÉNO**

---

**E-MAIL**

---



NADACE  
AGROFERT

# TÉMA

**Vychází nový časopis plný  
vzrušujícího čtení**

**Velké rozhovory se  
zajímavými lidmi**

**Významné informace  
z ekonomiky a politiky**

**Pravdivé příběhy plné  
emocí**

**Pohledy do života  
společenské smetánky**

**...to vše na 72  
stranách jen za**

**25,<sup>Kč</sup><sub>,-</sub>**

**Kupujte každý pátek od 3. 10. 2014**

**Vydává mediální skupina MAFRA**

