

# AGROFERT

## MAGAZÍN

*Navzdory  
krizím to nebyl  
špatný rok*

STRANA 8

---

*Mimořádné  
vánoční koncerty  
Marie Rottové*

STRANA 11

---

*MAFRA – posila  
mediálních aktivit  
Agrofertu*

STRANA 14



NOVINKA



# Olmičky! s HRAČKOU!

[WWW.OLMICI.CZ](http://WWW.OLMICI.CZ)

- 4** Události
- 5** Simona Sokolová: První dáma českého byznysu
- 6** Ohlédnutí za hlavními momenty volební kampaně ANO
- 8** Navzdory krizím to nebyl špatný rok
- 10** Co nového v Nadaci AGROFERT?
- 11** Marie Rottrová: Koncerty na podporu seniorů v Česku
- 12** Jak se dělá Bezlepek – nový provoz v Ceresu  
Minister Lubomír Jahnátek si vyzkoušel v Nitře práci  
pekářov při příležitosti Svetového dňa chleba
- 13** K rychlému řešení chybí compliance officerům detaily  
Krimi kauzy
- 14** MAFRA – posila mediálních aktivit Agrofertu
- 15** Nové představenstvo MAFRY
- 16** Nové tváře
- 17** Vzor nového auditu? I šéfkuchař Zdeněk Pohlreich
- 18** Naši zabodovali v soutěži Zemědělec roku  
Za miliardovým obratem stojí lidé  
Nejlepší název magazínu oceníme dárkovou kazetou
- 19** Fatra bodovala na DESIGNBLOKU
- 20** Benešovská střední otevřela nové centrum. Výbavu má  
za miliony
- 21** Den s výrobním ředitelem Petrem Komrskou
- 22** Dětská farma 2013
- 23** 40 statečných dobráků od kosti aneb Jak se točí  
reklama s řečníky
- 24** Velká zemědělská Agrotec  
Vilémov patřil koňákům a koním
- 25** Top hnojivo + top rozmetadlo – start kampaně  
Světový veletrh Agritechnica 2013
- 26** Agrotec odhalil kostru vozu Škoda Rapid  
Agrotec dodal 36 nových vozidel Iveco Daily pro  
BODOS Czechia
- 27** DAN – celoevropská kampaň na podporu nitrátových  
hnojiv  
Nové logo řetězce řeznictví Procházka
- 28** Procházka pokořil další mety ve svém běhu  
na dlouhou trať
- 29** Společnost Výkrm Třebíč otevřela v Chropyni novou  
líheň kuřat  
Dodavatel reklamních předmětů a e-shop
- 30** Činnost odborné skupiny pro bezpečnost v chemii  
Precheza je dodavatelem skupiny SANOFI
- 31** Výroba liadku vápenatého kvality greenhouse grade  
vzbudila velký zájem
- 32** Vánoce s chutí a se společností Vodňanská drůbež
- 33** Spolu a chutne nielen počas sviatočných dní!
- 34** Kmotrova sváteční nabídka!  
Skvělé ozdoby z toustového chleba
- 35** Řepkový olej z PREOL FOOD do každé kuchyně  
Sladká trojka, bez které by to o Vánocích nešlo
- 36** Vánoce mohou začít. Nejdlejší vánočka v ČR upečená!  
Rekord o nejdlejší chléb pokořen!
- 37** Silvestrovské pohoštění



### Nebyl to špatný rok

„Posadte se. Dáte si kávu? Máme zhruba hodinu, takže co by Vás zajímalo?“ Přivítal mě s úsměvem výkonný ředitel Agrofertu Josef Mráz. V duchu jsem si říkala, že lepší čas pro rozhovor jsem si nemohla přát. Je teprve 8.30 hodin, pan ředitel má za sebou maximálně jednu pracovní schůzku. Navíc má výbornou náladu. „Na úvod bych se zeptala...“ Crrr, na stole začne zvonit mobilní telefon. „Promiňte, tohle zvednout musím, je to šéf,“ omlouvá se a za chvíli se dozvídám, že rozhovor musíme odložit, protože je odvolán na důležitou schůzku. Samozřejmě to chápu a jsem ráda, že další navržený termín je jen o dva dny později a naše uzávěrka tím není zásadně ohrožena. Další termín je ale bohužel naplánován až od 18 hodin. Nevadí, mám alespoň o něco víc času na doladění otázek. Podruhé je situace podobná. Pan Mráz má i v podvečerní hodině dobrou náladu a i když se chvílemi zdá, že je trochu unavený a navíc říká, že ho ten večer čekají ještě desítky nevyřízených mailů, naprosto soustředěně odpovídá na každou moji otázku. Rozhovor tentokrát trval celých 45 minut, byl velmi příjemný a já jsem se znovu přesvědčila, že náš ředitel je velmi pracovitý člověk, který si, jak se říká, na nic nehraje, a navíc musí být i úžasný táta, protože u osobnějších otázek neopomenul pochválit svou dceru a její sportovní úsilí. Výsledek našeho povídání s titulkem „Navzdory krizím to nebyl špatný rok“ najdete spolu se spoustou dalšího zajímavého čtení uvnitř čísla.

Pokud byste při listování magazínem nechtěli jen relaxovat, zapojte se do soutěže o nový název Agrofertu magazínu. Pro výherce jsme připravili gurmánskou dárkovou kazetu, kterou ocení především milovníci delikatesních trvanlivých salámů.

Hezké Vánoce a šťastný nový rok!

Mirka Žirovnická,  
šéfredaktorka

# Darovali jsme potraviny a Česko má rekordní sbírku

Darovat potraviny chudým. Maminkám samoživitelkám nebo lidem bez domova. Kdo by odolal? Jenže pro výrobce to není tak snadné. Z jejich závodů se většinou odveze vše, co vyrobí. Výběr je navíc zúžen striktně na trvanlivé potraviny, protože ty musejí nějaký čas vydržet v potravinových bankách.



„Ten nápad se mi líbí a překvapilo mě, jak to lidé podporují,“ řekla při darování potravin Monika Babišová.

„Přesto jsme se rozhodli, že do toho půjdeme. Takový druh sbírky totiž už Česko potřebovalo. A protože naši potravináři chtějí pomáhat a spojovat se přitom s lidmi, kteří doručí jejich pomoc do těch správných rukou, dlouho jsme neváhali,“ říká Vladimír Vořechovský, manažer PR a marketingu Agrofert. Za Národní potravinovou sbírkou stojí Česká federace potravinových bank, která dokázala nadchnout pro věc skoro všechny významné řetězce. Proto se naše společnosti, které mohly nabídnout vyhovující potraviny,



Ve 111 supermarketech po celé zemi proběhla zcela první Národní potravinová sbírka.

staly dlouhodobými partnery projektu. Tatra mléko darovala trvanlivé mléko, Penam toasty a Kostecké uzeniny odevzdaly jednorázové úctyhodných 1500 kilogramů salámu. Ale v následujících měsících dary ještě navýší.

## Výsledky sbírky předčily očekávání

„Tato sbírka je přirozeným pokračováním aktivit Kosteckých uzenin v oblasti darování potravin těm, kteří jsou v nouzi a potřebují pomoc,“ říká marketingový manažer Kosteckých

uzenin Jan Škrabánek, kterého ale stejně jako ostatní mile překvapil celkový výsledek sbírky. Celkově se totiž za velkého zájmu médií vybralo 66 tun jídla, což představuje 132 000 jídel. „Je to neuvěřitelný úspěch a jsem nadšená, jak velkou solidaritu vyjádřili lidé v rámci prvního ročníku Národní potravinové sbírky,“ hodnotí sbírku Pavlína Kalousová, předsdkyně pořádající platformy Byznys pro společnost. „Sbírka byla úspěšná také díky skvělé



„Tento projekt znám ze zahraničí, ne ze západního světa, ale z Afriky. V Keni to funguje tak, že před supermarket umístí velký kontejner a tam mohou zákazníci odkládat potraviny a další produkty,“ říká Lejla Abbasová.

spolupráci pěti obchodních řetězců a tří firem,“ dodává Kalousová. „Výsledky sbírky předčily naše očekávání. V množství vybraných potravin na jeden obchod jsme předčili i Maďarsko, které má již se sbírkou zkušenosti,“ uzavírá Fabrice Martin-Plichta z České federace potravinových bank.

Vladimír Vořechovský, AGROFERT, a. s.



Dobrovolníci vybírali potraviny od zákazníků do nákupních košů.



**Vážené kolegyně, vážení kolegové,** vždy, když píšu glosu do našeho čtvrtletního firemního časopisu, říkám si, jak ten čas neuvěřitelně rychle letí. Připadá mi, jako by to bylo nedávno, kdy jsem psal svůj úvodní text do jarního, březnového vydání. A už zde máme konec roku a prosincové číslo. Poslední dny roku vybízejí k jeho bilancování. Pro mě osobně to byl rok mimořádně náročný a v lecčems jiný než roky předešlé. Všichni asi tušíte proč. Hnutí ANO 2011, které jsem před dvěma lety zakládal, stálo před velmi těžkým úkolem – uspět v nečekaných předčasných volbách. Během několika týdnů jsme museli vynaložit velké úsilí, abychom přesvědčili voliče, že naše účast při řízení naší země má smysl a že s námi bude líp. Osobně jsem během předvolební kampaně diskutoval s tisícovkami lidí o problémech, které je trápí, o tom, co by se v naší zemi mohlo a mělo změnit k lepšímu. Výsledek našeho snažení byl nad očekávání úspěšný. Lidé nám přisoudili bezmála 19 % hlasů a někteří dokonce naše hnutí označují za faktického vítěze voleb.

Děkuji Vám všem, kteří jste našemu hnutí pomohli v předvolební kampani. Bez Vás by byl náš úspěch poloviční. Děkuji také všem, kteří našemu hnutí dali svůj hlas. Obzvláště velkou radost mám také z toho, že všude tam, kde má Agrofert své továrny a podniky, hnutí ANO ve volbách drtivě zvítězilo. Ve všech těchto městech se volební výsledek pohyboval kolem 30 % odevzdaných hlasů. Je to pro mě mimořádný projev Vaší důvěry a udělám všechno pro to, abych tuto Vaši důvěru nezklamal.

Za dveřmi je nyní sváteční čas, kdy každý z nás alespoň na pár dnů zvolní pracovní tempo a stráví Vánoce v kruhu svých nejbližších. Zapomeňme proto na chvíli na politiku. Bylo jí letos už víc než dost. Přiji Vám všem i Vaším blízkým krásné a klidné Vánoce, veselého silvestra a všechno dobré v novém roce.

Váš  
Andrej Babiš

# Simona Sokolová

## PRVNÍ DÁMA ČESKÉHO BYZNYSU

„25 žen českého byznysu“ je prestižní soutěž vyhlášená každý rok Hospodářskými novinami. Porota hodnotitelů vybírá z nominovaných dam ty nejlivnější v České republice. Za koncern AGROFERT se v této pětadvacítce v posledních letech pravidelně objevují dvě jména, která nechyběla ani v letošním ročníku. Na krásném jedenáctém místě se umístila ředitelka finanční divize Agrofertu a členka představenstva Petra Procházková. Celkovou vítězkou soutěže se letos stala další členka představenstva, generální ředitelka firem Olma a Profrost Simona Sokolová. Oběma dámám kolegové z Agrofertu upřímně gratulují. Simony Sokolové jsme se po vyhlášení zeptali na první dojmy.

### **Jaký to byl pocit, když při vyhlášení absolutního vítěze oznámili moderátoři vaše jméno?**

Přiznám se, že jsem to vůbec nečekala. Možná jsem očekávala vítězství v kategorii potravin a zemědělství, ale že bych mohla porazit některá zvučná jména, třeba paní Šmuclerovou, to mě vůbec nenapadlo. Byl to pro mě trochu šok a myslím, že to na mně bylo na pódiu dost poznat.

### **Jaké byly reakce lidí? Ať už od vás z firmy, nebo od obchodních partnerů...**

Dcera mi napsala esemesku: No, to jsme snad čekali, ne? (usmívá se) A v práci to bylo taky super. Když jsem se vracela následující den ráno z Prahy do Olmy, tak mě kolegové v práci čekali s láhví šampaňského a s kytkou. Zase jsem měla slzy v očích, protože bez kolegů bych to nikdy nedala. Je to ocenění práce nás všech. Moc jim za to děkuji. Žádné velké oslavy ale nebyly. Hned jsem zase všechny poslala pracovat. Celý den mi také chodily esemesky, dokonce i od lidí, od kterých bych to vůbec nečekala. Textovek bylo celkem asi 70. Všem za to děkuji, bylo to moc milé.

### **Mezi prvními gratulanty byl určitě i pan Babiš...**

Když jsem mu v noci psala SMS „vyhrála jsem to“, tak mi ráno odepsal: A čo ste vyhrála? (směje se) Pak mi samozřejmě poblahopřál a prý si kvůli mně šel schválně koupit Hospodářské

noviny. Potom mi blahopřál dodatečně ještě jednou.

### **Změnilo se ve vašem životě něco? Chovají se k vám lidé jinak? Třeba obchodní partneři?**

Víte, na jednu stranu vlastně vůbec nechápu, proč jsem to vyhrála, stále tomu nerozumím. Na druhou stranu je člověk hrdý, že to vyhrál. Tak by se ve stručnosti daly popsat emoce, které prožívám. A co se změnilo? Vůbec nic. Práce je pořád stejně dost, poslední dobou možná ještě víc.

### **Jak všechno zvládáte? Řídíte Olmu, Profrost, nově také celou divizi bílého masa...**

Někdy si říkám, že je toho nad hlavu. Když jsem před pěti lety přebírala Olmu, pracovala jsem od šesté hodiny ranní do devíti do večera. Teď to zažívám zase. Vstávám každý den nejspíše v půl šesté a už ve čtvrt na sedm bývám v práci, abych ráno v klidu „odbouchala“ maily, kterých mám až 200 denně. Kolegové si na to zvykli a už brzy po ránu za mnou chodí se svými pracovními záležitostmi. Mé dveře jsou stále otevřené. Může přijít každý a zeptat se mě na cokoli. To platí i v bílém masa. Byznys bílého masa se pořád ještě učím. Nedokážu řídit fabriky, když je nepochopím. Pro mě to znamená projít si výrobu od A až do Z a pochopit každý proces. Věřím, že to všechno zvládneme, protože mám skvělé kolegy. A na lidech vždycky všechno



stojí. Všechno je o lidech a já mám na ně šestý smysl.

### **Olma v poslední době uvedla na trh řadu nových výrobků. Jak se těmto novinkám daří?**

Zákazníci velice úžasně přijali naši novou řadu Olmíci. Moc lidem chutnají také pomazánková másla. Máme na ně jen ty nejlepší ohlasy. Stejně tak tvarohový dezert Julian. Když jsem před časem přivezla vzorky ochutnat panu Babišovi, říkal, cituji: Zožral som ich sám. (směje se) Jedno je pro mě zásadní. Já si velmi vážím práce všech lidí. Moji kolegové odvedli obrovský kus práce, když jsme před zahájením výroby ladili receptury. A vždycky všechno budeme dělat poctivě, i kdybychom na výrobcích neměli vydělávat tolik, kolik plánujeme.

### **Dovolím si závěrem osobní otázku. Blíží se Vánoce. Jak je budete trávit?**

Plánuji po „sto letech“ na Vánoce pořádnou dovolenou. Vánoce budu trávit se svou rodinou, dokonce přijede i milovaná dcera. Těším se na to, že zase chvíli budeme všichni spolu.

*Karel Hanzelka,  
AGROFERT, a. s.*

# Ohlédnutí za hlavními momenty VOLEBNÍ KAMPANĚ ANO

Pro generálního ředitele a předsedu představenstva Agrofertu Andreje Babiše byl uplynulý rok 2013 zcela jiný než roky předchozí. Důvodem byl jeho aktivní vstup do vrcholné politiky. Andrej Babiš jako by tušil, že přijdou předčasné volby.

Jen v prvním pololetí poskytl médiím více než 30 rozsáhlých rozhovorů, v nichž se blíže představil veřejnosti. Na konci letních prázdnin pak bylo jasno. Došlo k rozpuštění Poslanecké sněmovny a vyhlášení předčas-

ných voleb. Následovalo několik týdnů tvrdé práce v rámci volební kampaně. Andrej Babiš objížděl regiony a debatoval s občany. Na rozdíl od jiných politických stran ho čekaly plné sály lidí a aplaus vestoje. Touha veřejnosti

po změně na politické scéně přinesla hnutí ANO nečekaný volební výsledek – bezmála 19 % hlasů voličů. Pojďte se podívat na hlavní momenty volební kampaně, které redakce zachytila slovem i obrazem.

## Setkání se zaměstnanci

Turné předsedy Andreje Babiše po významných podnicích Agrofertu. Zaměstnanci dostali možnost vyjádřit se k politické situaci v zemi a tato setkání byla zdrojem cenných informací o potřebách a názorech českých občanů.



„To, že pracujete v Agrofertu, neznamená, že mě musíte volit,“ říká Andrej Babiš s úsměvem.



„Teď, když do toho víc vidíme, zjišťujeme, že ve státní správě je ještě větší nepořádek, než jsme si mysleli,“ i tohle neveselé konstatování si mohli vyslechnout zaměstnanci Synthesie.



Zaměstnankyně firmy ZEMOS využily volebního turné Andreje Babiše ke společné fotografii.

## Rozdávání koblih

V průběhu září a října 2013 obohatil Andrej Babiš svou předvolební kampaň o sladkou ochutnávku koblih a dalších oblíbených výrobků. V ranních hodinách rozdával se svým týmem ANO na vybraných místech koblihy. Lidé ho často poznávali, někteří se divili, jiní se s ním dávali do hovoru.



Koblihu z jeho rukou a rukou jeho spolupracovníků odmítá málokdo. Včetně těch, kteří s hnutím ANO nesympatizují a volit ho nebudou.

Andrej Babiš seděl za obslužnými pákami zmrazovačského karavanu poprvé. Za asistence zvědavých fotografů a kameramanů pak předvedl, že tuto činnost lze dobře zvládnout i bez předchozí praxe.

### Listening Tour

Návštěva 14 krajských měst v rámci turné Pojďte si to všechno říct. Všechny sály byly plné, v polovině z nich se posluchači dokonce do sálů nevešli, takže například v Ústí nad Labem museli sledovat debatu na monitorech rozmístěných v chodbách Clarion Hotelu.



V Kolíně dostal Andrej Babiš od občanů symbolický ryč na hnůj, aby se mu lépe vykydala špína z české politické scény.



„Proč si, pane Babiši, myslíte, že byste byl lepším ministrem financí, než je expert Kalousek?“ „Protože kdybch si například v Lidových novinách přečetl, že daňová kontrola v Praze 4 nebo 5 chodí na daňové kontroly jednou za 320 let, tak bych si zavolał šéfa daňové kontroly a řekl mu, aby zkontroloval všechny firmy, které se tam přistěhovaly za 10 let, a okamžitě sehnal 300 kontrolorů.“

### Hornické turné

V Karvině uspořádalo hnutí ANO Hornické slavnosti, na kterých zahrála tradiční kapela a vystoupily mažoretky.

„S Bakalou nemám nic společného, on sponzoroval strany bývalé vládní koalice, kamarádil se se Schwarzenbergem, kamarádil se s lidmi z ČSSD a vyvedl z Ostravska desítky miliard, navíc já nekouřím doutník. Bakala není příklad úspěšného podnikatele, nechápu, proč stát nenechal byty lidem a proč Bakala nepomůže svoji firmě, když má problémy,“ vyjádřil se Andrej Babiš k billboardové anti-kampani, která ho zobrazuje, jak se objímá s majitelem OKD Bakalou a kouří doutník.



„Naši konkurenti už nemají žádný program, jenom anti Babiš. Komouš, estébák, Berlusconi, oligarcha, toto opakují pořád dokola. Ale my jsme v pohodě, dodává nám to energii,“ řekl Babiš na Hornických slavnostech.

### Volební den

Touha Čechů po změně se projevila. V sobotu 26. 10. získalo hnutí ANO 18,65 procenta hlasů a stalo se druhou nejsilnější parlamentní stranou. To se dosud žádnému novému politickému hnutí v novodobých českých dějinách nepodařilo. Dík patří všem voličům.



Andreji Babišovi a hnutí ANO přišel pogratulovat i princípal Jaromír Joo, světový rekordman v délce držení hlavy v tlamě tygra. Přinesl s sebou tygří kotě Freda, které předtím Andrej Babiš pokřtil.

Redakce

# NAVZDORY KRIZÍM to nebyl špatný rok

Letošní rok sice nebude vzhledem k hospodářským výsledkům patřit k nejsilnějším letům Agrofertu, ale přesto zůstane důležitým milníkem v historii společnosti, protože byl zároveň rokem úspěšných akvizic v pekárenském a mediálním segmentu, uvedl v rozhovoru výkonný ředitel Agrofertu Ing. Josef Mráz.



## Jak si vedl Agrofert v letošním roce?

Letošní rok nebude patřit z hlediska výsledků k těm nejsilnějším letům Agrofertu, ale přesto si celkově udržel standardní a relativně silnou výkonnost. Některé věci jsou dnes jinak, než to vypadalo na začátku roku. To souvisí zejména s pozicí pana Babiše a také s významnými akvizicemi, které nově profilují Agrofert. Jedná se o akvizice v oblasti pekařiny v Německu, dalším významným krokem bylo také rozšíření aktivit Agrofertu v mediální oblasti, a to prostřednictvím akvizice Mafrý. Za úspěch považují i rostoucí kompetence v oblasti procesního řízení koncernu, jako jsou např. aktivity controllingu, centrálního nákupu, IT, interního auditu, bezpečnosti atd.

„Agrofert si v letošním roce udržel standardní a relativně silnou výkonnost.“

## Jaké výsledky očekáváte v jednotlivých segmentech? Kterým segmentům se dařilo nejlépe a které se naopak potýkaly s největšími problémy?

Co se týče hospodářských výsledků, ty pravděpodobně budou na konci roku pod plánovanou úrovní – v agregovaném čísle skupiny očekáváme pokles HV do 10 % proti plánům. Pokles plánovaných výsledků očekáváme v oblasti anorganické chemie a v některých potravinářských segmentech, zejména u červeného a bílého masa. Naopak třeba mlékárenský segment měl historicky velmi dobrý rok. Zemědělství a rostlinná prvovýroba si udržují stabilní výkonnost a letos se po dvou letech konsolidace a restrukturalizace dařilo i dřevařsko-lesnickému segmentu.

## Jaký je podle vás nejúčinnější recept na zmírnění dopadů ekonomické krize, která více či méně zasáhla všechny divize koncernu Agrofert?

Každá krize má jiné příčiny a dopady a neprojevuje se ve všech segmentech stejně. Pokud bychom se bavili o krizi z roku 2008, ke které došlo následkem krachu Lehman Brothers, fundamentální příčiny této krize se v letošním roce už neobjevovaly. Na druhé straně došlo v jejím důsledku k úsporným opatřením, a to jak na vládní, tak podnikatelské úrovni, a ta potlačila spotřebu a investice.



## Jaké je vaše doporučení na oživení spotřeby?

Nejsem příznivcem bezúčelného nakupování a investování. Nakupování musí mít nějaké racionální jádro, investice návratnost. Současné devalvační kroky ČNB spotřebu zvýšit mohou, protože lidé z obavy inflace začnou více utrácet. Tento fakt by se mohl do spotřeby krátkodobě příznivě promítnout. Ale stabilní růst se podle mne dá nastartovat jen ve stabilním prostředí, a to ať už legislativních, nebo daňových pravidel. Bohužel, změna základních zákonů občanského i obchodního zákoníku nám stabilitu na začátku roku zřejmě nepřinese.

## Nemohlo by vzhledem k devalvaci koruny dojít k následnému zdražování, a tím i naopak k potlačení spotřeby?

Může se to stát. Můj osobní názor je, že devalvace byla příliš vysoká a měla se dělat v krocích. Nám to negativně ovlivní některé investice plánované v roce 2014, protože se většina technologií, zejména v potravinářství, zemědělství a také stroje dováží, a tyto dovozy tak budou dražší. Dochází také k růstu cen pohonných hmot, což je klíčová nákladová položka pro řadu podniků, krmných komponent a sekundárně se zdražuje obilí a hnojiva, protože český zemědělec se ráno podívá na kurz na burze Matif a ví přesně, za jakou cenu bude prodávat českému spotřebiteli.

„ Významným krokem byla akvizice v oblasti pekařiny v Německu. “

## Co považujete v tomto roce za nejúspěšnější počín Agrofertu?

Bezpochyby bych sem zařadil již zmiňované akvizice, bylo dokončeno také několik významných investic. Například se jedná o odchovnu selat v Lipci nebo líheň jednodenních kuřat v Chropyni, rozjela se řada významných investic v chemii. Pokračovaly akvizice v prvovýrobě, kde jsme významně investovali do vlastnictví půdy. Nejsme už jen hospodářem na půdě, ale stáváme se i vlastníkem půdy. Na Slovensku se nám podařily tři akvizice v oblasti západního Slovenska ve výši asi 6000 ha, přičemž čtvrtou akvizicí právě dokončujeme.

## V lesnictví vzbudila letos pravděpodobně největší rozruch insolvence společnosti Less and Forest a plánované převzetí její nástupnické společnosti Agroferem. V jaké fázi je tento plán nyní?

Agrofert vyhrál výběrové řízení na převzetí nástupnické společnosti Nový Forest a podepsal smlouvu na odkoupení 100 % jejích akcií.

V rámci reorganizace se proti tomuto kroku odvolaly Lesy ČR. Odvolání je momentálně u Vrchního soudu v Praze a čekáme na vyjádření soudu. Pokud soud potvrdí, že reorganizace je správná, nabyde smlouva o odkoupení Nového Forestu účinnosti a Agrofert se stane 100% vlastníkem. My budeme poté tuto společnost integrovat do systému lesní divize. Pokud soud tento proces zruší, nabývací smlouva přestane být účinná a Less and Forest bude muset projít konkurzem.

„ Mlékárenský segment měl velmi dobrý rok. “

## Celý koncern se v letošním roce zajímal o politické aktivity generálního ředitele Andreje Babiše a většina zaměstnanců mu v této oblasti vyjádřila ve volbách svou podporu. Budou mít tyto politické aktivity v případě angažování pana Babiše ve vládě vliv na budoucí řízení koncernu?

Současný model řízení je nastaven tak, že pan Babiš řídí zejména strategické věci, ať už se jedná o akvizice, divestice, případně strategickou komunikaci, a řídí jednotlivé segmenty podle členů představenstva. Každý člen představenstva zodpovídá za určitý segment a myslím si, že tento model je funkční a že na jeho fungování by se v případě angažování pana Babiše ve vládě nemuselo nic měnit. Kromě toho se pan Babiš věnuje ztrátovým firmám, kde požaduje větší míru detailů. V principu by tento model mohl být účinný i nadále, bude ale nutné ho upravit na novou legislativu platnou od ledna.

## V poslední době se v tisku spekovalo také o tom, že by Agrofert mohl vstoupit na burzu. Uvažuje se reálně o tomto kroku?

Otázka vstupu Agrofertu na burzu je záležitostí akcionáře, kterým je pan Babiš, a proto to bude jeho rozhodnutí. Pravda je, že Agrofert začal dělat už v roce 2013 významné kroky k tomu, aby byl tento vstup umožněn. Jedná se zejména o řadu restrukturalizačních kroků, kterých je v rámci jednotlivých segmentů koncernu zhruba šedesát, a to těch významných. K 1. 1. 2015 bychom měli plně implementovat systém účtování a konsolidace podle mezinárodních

„ Nejsme už jen hospodářem na půdě, ale stáváme se i vlastníkem půdy. “

účetních standardů IFRS. To jsou nezbytné podmínky k tomu, aby Agrofert mohl jednou vstoupit na burzu.

## Chystají se od příštího roku nějaké změny v centrále Agrofertu?

Kromě toho, co jsem zmiňoval, nic podstatného. Vzhledem k veškerým aktivitám, které jsou soustředěny v centrále, nám již ale nestačí současná kapacita budovy, a proto by mělo v průběhu jara příštího roku dojít k přestěhování některých kolegií do budovy OCE, která je součástí Agrofertu.

## Jaké vlastnosti by měli mít vaši podřízení? S jakými lidmi se vám dobře pracuje?

Určitě mi vyhovují lidé, kteří mají empatii a týmového ducha, žijí s kolektivem, jsou ovšem i samostatní, mají vlastní názor a jsou motivovaní. Odborné znalosti a kompetence považují za automatické, ale je nutné zařadit lidi tak, aby se vzájemně doplňovali, tvořili tým a pokud možno neintrikovali. Považují to za velmi důležité.

„ K 1. 1. 2015 bychom měli plně implementovat systém účtování a konsolidace podle mezinárodních účetních standardů IFRS. “

## Máte při svém vysokém pracovním nasazení někdy čas na sebe? Jak volný čas nejraději využíváte?

Užívám si jakýkoli čas strávený se svou rodinou. Dcera je ve třetí třídě a s velkým zaujetím hraje basketbal. Při své výšce tak popírá veškeré zákonitosti tohoto sportu. Hrozně rád ji doprovázím na zápasy a je úžasné sledovat nasazení školního basketbalového týmu. Poslední zápas například prohráli s týmem o hlavu větších dětí asi 120:28 a vůbec jim to nevadilo.

## Blíží se Vánoce. Máte už nakoupené dárky?

Dárky nosí Ježíšek, to pro případ, že to bude čistá dcera.

## Co byste si letos nejvíce přál pod stromčkem?

Nemám specifické přání. Po celý rok si přeji, aby se dařilo rodině, všichni byli zdraví a aby vše šlo alespoň tak, jak to jde doposud. A to bych rád popřál do nového roku všem svým kolegům, zaměstnancům skupiny Agrofert.

Mirka Žirovnická, AGROFERT, a. s.  
Foto: Pavel Horák, Mladá fronta a. s.

# Co nového V NADACI AGROFERT?



Tereza Maxová s dětmi

Poslední měsíce byly v Nadaci AGROFERT skutečně náročné. Nejenže jsme odstartovali hned několik nových projektů, ale zároveň jsme se museli vyrovnat i s rekordním počtem žádostí, které do Nadace každý den přicházely a i nadále přichází. Všichni jsme očekávali, že politické aktivity pana Babiše na Nadaci upozorní a lidé se na nás budou obracet o něco častěji, ale množství e-mailů a dopisů značně předčilo naše očekávání. Naštěstí jsme ještě před odstartováním volební kampaně stačili přijmout jasný a zároveň transparentní systém přijímání a zpracování žádostí, který nám celou situaci značně ulehčil. Tímto bych ale chtěla poděkovat zejména svým novým kolegyním v Nadaci: své asistentce Barboře Bachmeierové a „staronové“ Dítě Bytnarové, kterou se nám na začátku měsíce října podařilo částečně „přetáhnout“ do Nadace. A jaké projekty jsme tedy v poslední době odstartovali?

## Fond pro rodiče samoživitele v nouzi

Fond pro rodiče samoživitele v nouzi je samostatným projektem Nadace AGROFERT. Do provozu byl uveden 1. 10. 2013 a je určen pro osamělé rodiče-samoživitele vychovávající jedno či více dětí, a to děti biologické, adoptivní či v pěstounské péči. Podporuje matky a otce,

kteří se, i přes veškerou svoji snahu a úsilí, dostali do tíživé životní situace a aktivně se snaží najít z ní východisko. Záměrem fondu je podpořit osamělé rodiče v nouzi, a to formou jednorázového příspěvku či příspěvku krátkodobého až střednědobého. Nejčastěji tak přispíváme na nájem a životní náklady, na léky spojené s léčbou dítěte či rodiče, případně na mimoškolní aktivity dětí. Podmínky jsou ale nastaveny tak, aby se pomoc dostala skutečně těm rodičům, kteří to s výchovou dětí a snahou o lepší život myslí opravdu vážně. Od listopadu 2013 je fond pro rodiče-samoživitele financován především z poslaneckého platu pana Andreje Babiše, který ho v jeho celé výši nechává zasílat právě na tento účel.

## Krizový fond pomoci ve spolupráci s Nadací Terezy Maxové dětem

V podobném duchu, jako předchozí projekt, se nese i nová spolupráce s Nadací Terezy Maxové dětem. Nadace AGROFERT se stala rovnocenným partnerem Krizového fondu pomoci, jehož cílem je nabídnout účinnou pomoc rodinám, které jsou ohrožené odebráním dětí do ústavní péče. Je totiž smutným faktem, že velká většina dětí je v České republice umístována do ústavů právě ze sociálních důvodů. Přitom kdyby měla

rodina adresnou pomoc a síť služeb, kterých může využít, počet odebrání dětí z rodin by se radikálně snížil. Unikátní je Krizový fond mimo jiné i v tom, že umí na krizovou situaci v rodině zareagovat téměř okamžitě, v rozmezí několika hodin či dní. Nadace AGROFERT vložila do Krizového fondu 1 milion Kč, které by měly pokrýt roční fungování této adresné pomoci.

## Grantové řízení „Podpora dětí hendikepovaných mentálně, fyzicky či prostředím, ve kterém vyrůstají“

V listopadu bylo ukončeno grantové řízení, ve kterém mohly o podporu žádat organizace nabízející odlehčovací, asistenční a terénní služby rodinám, které se starají o postižené děti, a to jak děti postižené fyzicky či mentálně, ale i děti poznamenané prostředím, ve kterém vyrůstají. Přestože jsme grantové řízení vyhlásili pouze na webových stránkách Nadace AGROFERT, sešlo se nám celkem 78 žádostí, což je úctyhodné a trochu strašidelné číslo. V době uzávěrky tohoto magazínu se grantová komise právě snaží vybrat ty nejlepší projekty, které následně podpoříme. O výsledcích grantového řízení se tak dočtete v příštím magazínu.

Zuzana Tornikidis,  
AGROFERT, a. s.

# MARIE ROTTROVÁ:

## Koncerty na podporu seniorů v Česku

**Po dvouleté pauze jste se rozhodla potěšit své fanoušky a uspořádat mimořádné koncerty. Co vás k tomu přimělo?**

Začalo se mi stýskat po zpívání, a když mě požádala Nadace AGROFERT o spolupráci, domluvily jsme se, že ji zahájíme několika koncerty. Rozhodla jsem se pro Vánoční koncerty s orchestrem Dalibora Kaprase. Vystoupí na nich hosté, dětský pěvecký sbor Coro Piccolo, můj ostravský kolega Petr Němec a další. Zaspívám své nejnámější písničky a nebudou chybět ani koledy. Část výtěžku z koncertů půjde prostřednictvím Nadace AGROFERT na podporu starších, zdravotně a sociálně slabších občanů, žijících v domovech pro seniory.

**Plánujete do budoucna nějakou další spolupráci s Nadací AGROFERT?**

Ano. S nadací jsme se domluvili, že ve spolupráci budeme pokračovat i v příštím roce.

**V roce 2011 jste vydala největší výběr hitů mapujících vaši úspěšnou kariéru. Mohou se vaši posluchači v dohledné době těšit na další CD?**

V těchto dnech mi vychází u Supraphonu nové album s písničkami Jaromíra Nohavici. Je to dokument naší výjimečné spolupráce. Jarek mi napsal 26 písniček. Na cédéčko jsem jich vybrala celkem 20 a CD je pojmenováno podle první písničky, kterou mi Jarek napsal už v roce 1976, Čas motýlů.

**Většina žen, které si prohlíží vaše fotografie, se v duchu ptá, jaký je váš recept na mladistvý vzhled. Prozradila byste nám ho?**

Žádný recept na mladistvý vzhled není. Každý máme určité dispozice, rodinný genofond. Myslím, že je důležité neustrnout ve starším věku, zajímat se o dění kolem a sama být aktivní. Já mám stále hodiny angličtiny, chodím na pi-



Setkání s ředitelkou Nadace AGROFERT Zuzanou Tornikidis na tiskové konferenci k zahájení vánočních koncertů Marie Rottrové.

lates, ale to je asi tak všechno. Samozřejmě že chodím pravidelně na vlasovou péči, starám se o chrup a používám kvalitní kosmetiku.

**Tento rozhovor se k zaměstnancům koncertu AGROFERT dostane těsně před Vánocemi. Jak budou vypadat vaše letošní svátky?**

Moje Vánoce budou jako všechny předešlé. Budu je trávit v doma v rodinném kruhu a budu chodit do kostela na vánoční mše. Část vánočních svátků strávím u plotny, vařím pro rodinu moc ráda.

*Mirka Žirovnická,  
AGROFERT, a. s.*

### Vánoční dotazník

**Moje tradiční vánoční menu:**

Štědrovečerní večeři připravujeme společně se synem a snachou, už dávno jsme si rozdělili úkoly. Já dělám bramborový salát, dvě polévky, jednu ze sladkovodních ryb a druhou z mořských s krevetami, a připravím předkrm. Syn smaží kapří řízky a děláme i kapra se sušenými švestkami a kuřecí řízky. Nejvíce si ale všichni pochutnáme na smaženém kapru.

**Nejoblíbenější druh cukroví:**

Mám ráda všechno kakaové pečivo a medvědí pracičky, ale také včelí úly, když jsou vyrobeny z mandlového těsta.

**Dárek, který mi v dětství udělal největší radost:**

Největší radost jsem měla v dětství z bílých krasobruslařských bot. Chodili jsme s bratrem celou zimu bruslit na ostravský zimní stadion. On hrál hokej a já jsem se učila skoky a piruety. Ty boty s bruslemi jsem si moc přála.

**Nejoblíbenější vánoční pohádka:**

Já pohádky moc nesleduji, ale těším se vždycky na britský vánoční film Láska nebeská.

**Tradiční vánoční zvyk, který nesmí během Vánoc chybět:**

Když byli vnuci malí, chodili jsme na Štědrý den dopoledne na Hradčany k vánočnímu stromu a dávali jsme k němu společně dárky pro děti z dětských domovů. Říkám si, že je načase začít zase podnikat něco podobného.

**Živý, nebo umělý stromeček:**

Máme doma vždy živý vánoční stromeček, většinou to bývá jedlička.



Z rodinného alba. Zleva: syn Vít Rotter, patnáctiletý vnuk Bruno Rotter, Marie Rottrová, třináctiletý vnuk Max Rotter, Tamara Rotterová.

# JAK SE DĚLÁ BEZLEPEK

## nový provoz v Ceresu

Tento rok se podařila dobrá věc a postavil se nový výrobní provoz na Bezlepek ve společnosti Ceres v Maďarsku. Celkové náklady na investici dosáhly bezmála 11 mil. Kč. Nový provoz dodává produkty pod značkou Penam na český a slovenský trh.

### Jak moc se liší výroba Bezlepků?

Na naše otázky jsme hledali odpověď přímo u zdroje – v maďarské pekárně Ceres. Nejdůležitějším aspektem je, že je výroba bezlepkového pečiva striktně oddělena od výroby klasického pečiva. Dodržuje se zde ta nejvyšší míra bezpečnosti tak, aby se výroba nemohla nikdy kontaminovat lepkem. Postup ve výrobě je stejný jako u pečení běžného lepkového pečiva: navážení surovin, mísení těsta, plnění do forem, vykynutí, upečení, vystydnutí a balení. Nový provoz má kapacitu cca 250 ks výrobků za hodinu, což je v porovnání s běžnou výrobou opravdu malé číslo, ale když si vezmete, že se výroba uskutečňuje jen na 250 m<sup>2</sup>, názor jistě změníte. U výroby Bezlepků také platí, že

bez lidských šikovných rukou by se výroba neobešla. Navíc než každý zabalený výrobek opustí „pekárničku“, projde kontrolou obalu, aby ani při transportu a manipulaci na prodejné nedošlo k jeho poškození a případné kontaminaci.

### Nové exkluzivní obaly

Pro nás v marketingu a naše zákazníky je důležité, že se díky nové baličce zvyšuje exkluzivita

a vzhled produktů. Tento způsob balení výrobkům prospěl, obaly padnou jako ulité. Dříve se Bezlepek balil na dvou baličkách, nyní zvládne vše jen jedna. Věříme, že se nové obaly budou našim zákazníkům líbit. Penam je moderní společností 21. století a výrobou bezlepkového pečiva to jen potvrzuje.

*Marketingové oddělení,  
PENAM, a. s.*



## Minister Lubomír Jahnátek si vyskúšal v Nitre prácu pekárov pri príležitosti Svetového dňa chleba

S novou výrobnou linkou a modernizáciou pekárne v investičnej hodnote 1,4 milióna eur ho oboznámil výkonný riaditeľ spoločnosti Penam Slovakia Peter Živický.

Minister pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Lubomír Jahnátek si prezrel novú multifunkčnú výrobnú linku, ktorá za hodinu vyrobí 17 000 kusov pečiva, 15 000 kusov kaiseriek alebo 2000 kusov sendvičov. Vďaka novej investícii dokáže nitrianska pekáreň Penam zasobiť týmto sortimentom všetkých odberateľov v regióne. Minister ocenil prácu našich pekárov a zmodernizované priestory výroby, expedície a aj priestory pre zamestnancov, ktoré zefektívnia a uľahčia prácu v pekárni. „Pekári, ako ste vy, už po dlhé stáročia pracujú po nociach, aby nám na stole pri raňajkách mohli rozvíjať čerstvý a chrumkavý chlebič, obzvlášť

vypečené rožky či sladké pečivo. V posledných desaťročiach pekári pracujú 24 hodín denne, keďže dopyt po čerstvom pečive už nie je len rannou záležitosťou, ale pretrváva po celý deň,“ prihovril sa našim pekárom pán minister, ktorý si dokonca vyskúšal aj prácu zručných nitrianskych pekárov, ktorí každý deň ručne zapletú 4900 kusov vianočiek pre slovenský trh. Realizovaná modernizácia uľahčí a zefektívni prácu pekárom a jedenásť moderných expedičných boxov výrazne urýchli a skvalitní zabezpečenie expedovaného tovaru. Sme radi, že sa nám podarilo zrealizovať takú veľkú investíciu v čase, keď sa všade okolo nás skloňuje

slovo kríza a investícia v takomto rozsahu nie je v potravinárskom sektore na Slovensku samozrejmosťou.

*Marketingové oddělení, PENAM, a. s.*



# K rychlému řešení chybí COMPLIANCE OFFICERŮM DETAILY

V roce 2011 přijal koncern AGROFERT etický kodex, který definuje pravidla etického chování. V této souvislosti zavedl Agrofert i telefonickou a internetovou linku Tell us pro nahlašování rozporů s těmito pravidly. Jedním z compliance officerů, kteří se zabývají řešením neetického chování v rámci celého koncernu, byl jmenován Radoslav Fedorek, kterého jsme požádali o krátký rozhovor.

**Jako compliance officer řešíte stížnosti zaměstnanců a třetích stran, které se na vás obrazejí v souvislosti s porušováním pravidel etického chování. Kolik podnětů řešíte a čeho se týkají nejčastěji?**

Možná pro začátek uvedu na pravou míru, že se sice všechny compliance podněty sbíhají do centrály, nicméně reálné řešení je většinou na síti compliance officerů, kterou máme vybudovanou napříč jednotlivými firmami koncernu. Pouze nejzávažnější podněty a podněty týkající se například top managementu dotčených společností jsou v zájmu objektivitě řešeny spíše centrálně. Četnost podnětů kolísá ve vlnách. Někdy je to 1 měsíčně, výjimečně třeba i více než 5 za měsíc. Většina podnětů přichází internetovou aplikací, telefonická linka bývá využívána spíše výjimečně. Internetová aplikace zároveň umožňuje anonymní komunikaci a v případě potřeby i upřesnění některých bodů podnětu. Když se nad tím zamyslím, tak většina podnětů je spíše z personální oblasti – vztahy na pracovišti, pracovní podmínky, řídicí pracovníci a podobně, zastoupeny jsou ale i podněty dodavatelů nebo zákazníků.

**Jak závažná jsou zjištění v jednotlivých případech?**

Závažné zjištění nebo plné potvrzení podnětu vedoucí například až k pracovní právním krokům je spíše výjimkou. Za mnohými podněty je například problém komunikace, neznalost celého kontextu situace, osobní vztahy nebo pravděpodobně i zájmy. I když se podnět přímo nepotvrdí, tak se někdy ukáží mezery v našich procesech a komunikaci, které se snažíme napravit, aby v budoucnu nevzniklo žádné podezření.

**Chtěl byste uživatelům etické linky vzkázat cokoli, co by usnadnilo řešení jejich stížností?**

V první řadě je to konkrétnost podnětů a množství detailů. I přes fakt, že sdělení ohledně podezření je jasné, často chybí detaily, kterými by

šlo podezření jednoznačně prokázat. Většinou vyžadujeme upřesnění dotazem na uvedený e-mail nebo přes internetovou aplikaci Tell us. (Stěžovatel má k dispozici číslo a heslo svého podnětu a může si zkontrolovat, zda nejsou k podnětu další otázky. Bohužel stěžovatelé zatím na naše dodatečné dotazy neodpovídají.) Také nás mrzí, že stále existuje část compliance

podnětů, které nejdou námi preferovanou linkou Tell us, ale dostanou se k nám například formou anonymního dopisu. Zde bych chtěl poznamenat, že tato forma komunikace přestává být v Agrofertu akceptována, protože nám znemožňuje zpětnou komunikaci ohledně upřesnění detailů, a anonym má zároveň nižší důvěryhodnost.

*Radoslav Fedorek, AGROFERT, a. s.*

## KRIMI KAUZY

Už počtvrté vám přinášíme vybrané případy, které řešila divize interní bezpečnosti Agrofertu. Poprvé však v čase předvánočním. Proto si dovoluujeme všem poctivým zaměstnancům koncernu AGROFERT popřát klidné prožití svátků vánočních a jen to nejlepší v roce 2014. A těm ostatním přejeme, aby si uvědomili, že normální je nekrást...

### Zpronevěra tržeb

Zapomněl jsem zamknout kancelář i trezor a někdo mi z něj odcizil tržby ve výši 450 000 Kč. Tak vysvětloval vedoucího distribučního centra Kosteleckých uzenin schodek v kase svým nadřízeným a poté i pracovníkům divize interní bezpečnosti AGF. Nebyl však schopen hodnověrně vysvětlit, jaká částka se měla v době údajné krádeže nacházet v trezoru, ani kolik peněz tam aktuálně má, snad něco přes 600 tisíc. Proto byla již za přítomnosti policie provedena fyzická kontrola a v trezoru se našly necelé tři tisíce v mincích. Ve finále mu chyběla jak částka 1 038 000 Kč, tak další výmluvy... Policie si proto odvezla trezor ke zkoumání a vedoucího k výslechu.



### Krádeže krmných směsí



Nevěděli jsme, co motivuje řidiče firmy AGF Logistics k tomu, že část přepravovaných krmných směsí vykládá úplně jinde než u zákazníka, který si je objednal a zaplatil. Nějaký čas proto bezpečnostní specialisté monitorovali jeho pracovní výkony, abychom si ověřili, zda to dělá z lásky ke zvířatům nebo k penězům. Následně byl zadržen ve chvíli, kdy v jedné venkovské stodole odsypal z přepravního zásobníku nákladního auta 1320 kg krmné směsi v hodnotě 9438 Kč. Jelikož stodola sloužila jako domácí výroba a prodejna krmiv, bylo jasné, že o zvířátka jde až v druhé řadě.

### Palety

Zdokumentovali jsme, že osádka rozvozového vozidla firmy Hyza prakticky obden navštěvovala výkupnu palet. Jejich prodejem si velmi slušně vylepšovali výplatu, ale firmě tím vznikaly velké ztráty. Za jednu paletu totiž platí překupník 4 €, ale Hyza ji musí nakoupit za 10 €. Jen za sledované období 6 týdnů byla škoda odhadnuta na 900 €. Vzhledem k tomu, že naše společnosti takový způsob přivýdělku neakceptují, budou si muset hledat uplatnění jinde.



# MAFRA posila mediálních aktivit Agrofertu

Koncern AGROFERT rozšířil k 10. 10. 2013 své mediální aktivity o české vydavatelství MAFRA, které doposud patřilo pod německou společnost Rheinisch-Bergische Verlagsgesellschaft. Mediální skupina MAFRA sdružuje pod svou střechou produkty ze všech oblastí mediálního trhu.

Vlajkovou lodí je nejčtenější seriózní deník Mladá fronta DNES, který má 786 tisíc čtenářů denně (zdroj: Media projekt za 2.–3. čtvrtletí 2013). Cílem listu je podávat pravdivý a plnohodnotný obraz o světě, ve kterém žijí. Součástí tohoto obrazu musí být aktuální a kvalitní zpravodajství, stejně jako užitečné servisní informace či oddechové čtení ve specializovaných přílohách. Toto jsou pilíře, na kterých stojí Mladá fronta DNES v novém tisíciletí, a díky nimž je právě těmi správnými novinami pro moderního čtenáře. Novou šéfredaktorkou deníku MF DNES se od ledna příštího roku stane Sabina Slonková. Investigativní novinářka doposud působila jako šéfreportérka Aktuálně.cz, je držitelkou řady ocenění a do vydavatelství MAFRA se vrací po deseti letech. Druhým deníkem ve skupině jsou Lidové noviny, vycházející již od roku 1893. Jsou listem, který své čtenáře nejenom pravdivě informuje, ale také stimuluje

jejich kritické myšlení o světě a společnosti. Proto pro svých 199 tisíc čtenářů představují něco víc než jen spolehlivý a kvalitní zpravodajský zdroj. Novým šéfredaktorem deníku Lidové noviny se od 1. prosince stal István Léko. Léko je investigativní novinář, poslední tři roky řídil zpravodajský a analytický server Česká pozice, předtím více než dvanáct let vedl ekonomický týdeník Euro. Nejmladším titulem je od roku 2008 v rámci skupiny bezplatný deník Metro, vydávaný ve všední dny v Praze a dalších 50 městech pro svých 504 tisíc čtenářů. Deník chce oslovit mladé a aktivní čtenáře, čemuž odpovídá i osobitý layout a obsah novin. Deníky vycházejí v co nejvyšší možné kvalitě díky divizím MAFRAPRINT v Praze a v Olomouci. V těchto nejmodernějších tiskárnách v České republice se tisknou ale nejenom deníky mediální skupiny MAFRA, ale i další novinové tituly a množství významných reklamních zakázek.

## **Oblíbené zpravodajské portály**

Internetová média zastupuje z pohledu uživatelů nejdůvěryhodnější zpravodajský portál iDNES.cz, který měsíčně navštíví v průměru 4 miliony čtenářů. iDNES je zpravodajskou jedničkou na českém internetu a již sedmkrát vyhrál anketu Křišťálová lupa v kategorii média. Společně se serverem lidovky.cz s téměř milionem čtenářů, nabízejícím obsahy pro náročnější.

## **Obchodní portály pro fyzické osoby i firmy**

Další podporou mediální skupiny je největší poptávkový systém v ČR, a to AAAPOPTÁVKA.CZ. Hlavním cílem tohoto unikátního internetového projektu, který je na světě již od roku 2007, je úspora časová i finanční pro fyzické osoby i firmy, které se chystají poptat jakékoli služby či zboží, a to zcela ZDARMA. Poptávkový systém tak zároveň poskytuje i mnohé obchodní příležitosti pro dodavatele, kteří právě onu poptávku koncových poptávajících uživatelů chtějí uspokojit a realizovat. Divize MAFRA digital regio se věnuje drobným podnikatelům a středním firmám po celé České republice a obhospodařuje prostřednictvím obchodních zástupců prodej reklamních produktů mediální skupiny těmto klientům.

## **Hudební televizní stanice**

Dalším zástupcem skupiny je televizní stanice Óčko. První česká tematická televize se zaměřením na hudbu a moderní lifestyle vysílá nepřetržitě už od roku 2002. Měsíčně Óčko sleduje více než 2,6 milionu lidí. V letošním roce odstartovaly sesterské stanice Óčko Gold, se zaměřením na největší hity od 60. až do 90. let, a to jak z české a slovenské scény, tak od mezinárodních interpretů, a Óčko Expres, která se zaměřuje na progresivní a kvalitní světovou hudební scénu.

## **Služby mobilního operátora**

Dalším letošním přírůstkem do portfolia mediální skupiny MAFRA je virtuální operátor MOBIL.CZ, který začal nabízet své služby v květnu. Prostřednictvím předplacené karty nabízí nejen velmi levné volání a SMS, ale hlavně jako první umožňuje zákazníkům využívat internet v mobilu zcela zdarma. Mediální skupina MAFRA zaměstnává v současné době přibližně 1000 lidí.

*Redakce*





# NOVÉ PŘEDSTAVENSTVO MAFRY

Představenstvo mediální skupiny MAFRA bude mít od 1. 1. 2014 tři členy. Předseda představenstva Štěpán Košík bude zodpovídat za redakce, tiskárny, právní a personální útvar, IT a oddělení nákupu a správy. Pan Michal Berka bude zodpovědný za finance, controlling a distribuci. Níže představený pan Roman Latuske zastřeší on-line divizi MAFRA DIGITAL, obchod printových produktů, METRO, 5plus2 a marketing.



**Věk:** 40 let

**Rodinný stav:** ženatý, dvě děti (4 a 1 rok)

**Zájmy:** cestování, volejbal, motokáry

**Největší profesní úspěch:** Vybudování profitabilní on-line divize mediální skupiny MAFRA – z původního zpravodajského serveru deníku MF DNES se pod značkou iDNES.cz stala dvojka českého internetu s obratem 450 mil. Kč v roce 2013

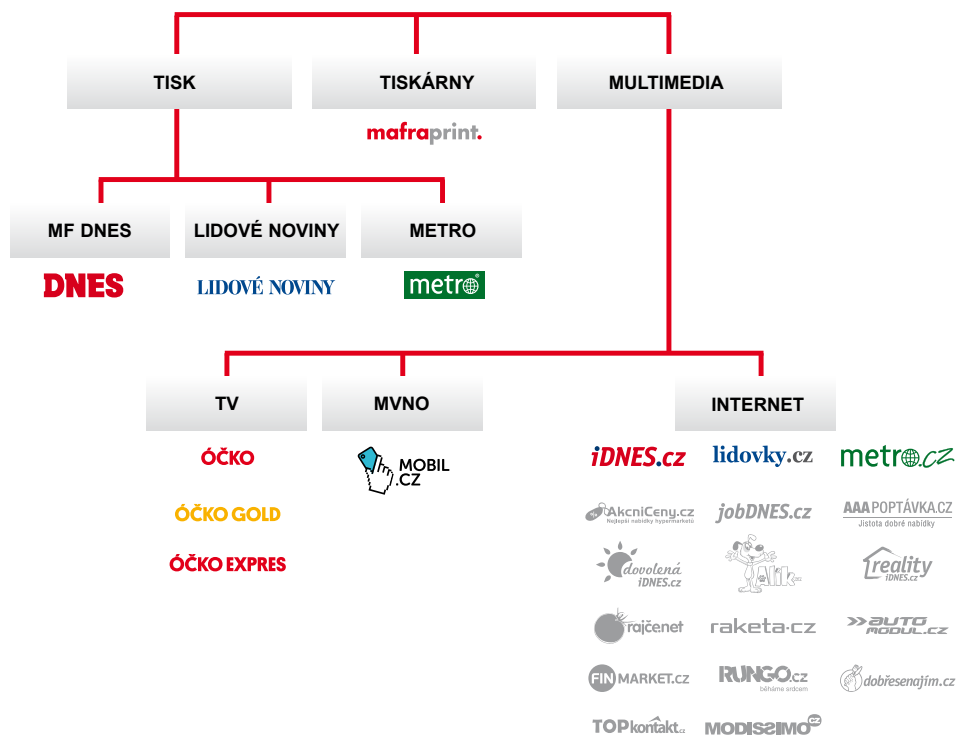
## ROMAN LATUSKE

Roman Latuske se narodil v roce 1973 v Hradci Králové. Absolvoval Vysokou školu bankovního obchodu u největší německé odborné banky pro financování nemovitostí – DePfa Bank ve Wiesbadenu. Zde pak dále pracoval v oblasti financování objektů k bytovým účelům. V lednu roku 1995 přešel Roman Latuske do banky HYPO-BANK v Praze, kde se podílel na budování pobočky této banky v České republice.

Od konce roku 1998 je Roman Latuske zaměstnancem společnosti MAFRA, a. s. Jako vedoucí oddělení controllingu se rychle obeznámil s vydavatelstvím a jeho činností. Díky četným projektům se jeho aktivity soustředí na nově vznikající oblast internetových produktů.

Roman Latuske je od roku 2002 členem představenstva mediální skupiny MAFRA a řídí digitální divizi skupiny, do které patří zejména internetové aktivity, televize Óčko a mobilní virtuální operátor MOBILCZ.

## mediální skupina **mafra**



## Rozšíření Mediální skupiny MAFRA

Mediální společnosti portfolia Agrofertu čeká v následujícím půlroce intenzivní práce na konsolidaci společností pod hlavičku Mediální skupiny MAFRA.

V prosinci letošního roku proběhne transakce, v rámci které koupí AGF Media od Istvána Léko společnost Česká pozice. Další změnou je prodej společnosti AGF Media skupině MAFRA a zahájení integračního procesu bezplatného titulu 5plus2. Tento proces bude završen fúzí k 30. 4. 2014.

V prosinci 2013 se MAFRA stává rovněž vlastníkem slovenské společnosti Ecopress, vydavatele Hospodářských novin na Slovensku. Tento transakční proces zahrnuje kromě definice a zorganizování jednotné řídicí struktury i koordinaci obchodních sítí jednotlivých titulů.

Dalším důležitým krokem je definování strategie obsahu vydávaných titulů. Zde budou mít nezastupitelnou roli šéfredaktoři jednotlivých titulů. Všechny plánované kroky povedou k vybudování silné mediální divize.



## PAVEL ČECHMÁNEK generální ředitel Fatry

**Ve Fatře působíte od roku 1996. Přes pozici ekonoma technického rozvoje, člena týmu McKinsey & Company, ekonoma VOJ Obaloviny, vedoucího odboru controllingu a finančního ředitele jste se dostal až do funkce nejvyšší. Jaké cíle jste si v nové funkci vytyčil?**

V novém postavení generálního ředitele se budu více snažit podporovat změny týkající se inovací výrobků, procesů a nových přístupů, které nám umožní být konkurenceschopní a efektivní v dlouhodobém výhledu podniku. Svět se mění, a kdo se na chvíli zastaví, může se



rychle dostat z kola ven. Víím, že lidé, a není jich moc, kteří mají odvahu a ambice něco nového

vytvořit, bývají častokrát „zašlapání“ zavedeným stereotypem a byrokracií, která v tak velkém podniku bohužel vzniká. To je právě ta slabá stránka. Jednoznačně silnou stránkou Fatry je její rozumně diverzifikované produktové portfolio výrobků a také téměř 80letá zkušenost s výrobou plastových produktů.

**Věk:** 45 let  
**Rodinný stav:** ženatý  
**Vzdělání:** Vysoká škola dopravy a spojů Žilina, obor: Provoz a ekonomika silniční, městské a vodní dopravy  
**Děti:** 1 dcera a 1 syn  
**Zájmy:** Trénování mladých fotbalistů z naší vesnice, kde vedu tým fotbalové přípravy. Často s rodinou chodíme na výšlapky a vždy se těším na prodloužené víkendové pobyty na horách



## KATEŘINA KUCHAROVÁ ředitelka divize komunikace

sadních úkolů: pochopit, co vlastně jednotlivé části společnosti v oblasti komunikace chtějí a potřebují, najít související témata, informace, zajímavosti a osobnosti a skrze ně pak začít aktivně vytvářet pozitivní obraz firmy v médiích i mimo ně. Mým cílem je ukázat Česku, ve kterých všech oblastech každodenního života je Agrofert zastoupený, jaká pozitiva přináší jeho působení v regionech i na celostátní úrovni, jak skvělí odborníci pro něj pracují, jak zároveň ve velkém pomáhá dětem, podporuje vzdělávání, sport, kulturu, místní spolky... Agrofert a jeho společnosti zkrátka vidím jako české

„rodinné stříbro“ – a mým úkolem je s využitím svých předchozích zkušeností o tom přesvědčit i širokou veřejnost.

**Věk:** 33 let  
**Rodinný stav:** šťastně rozvedená  
**Vzdělání:** Univerzita Pardubice, Fakulta ekonomicko-správní, University of Glamorgan, UK  
**Zájmy:** široký okruh od konspiračních teorií přes cestování, sci-fi, plavání až po hledání pokladů zvané geocaching. Slovy Alberta Einsteina: Nemám žádný zvláštní talent, jsem pouze vášnivě zvědavá

Na pozici ředitelky divize komunikace jsem nastoupila k 1. listopadu 2013. Po šesti letech v médiích na postu vedoucí komunikace největšího českého vydavatelství Ringier Axel Springer a po ještě delším čase v oblasti PR a marketingu pro mě koncern AGROFERT a jeho firmy rozhodně nejsou neznámé. V rámci práce pro Agrofert mě nyní čeká několik zá-

## ŠTĚPÁNKA ZDVOŘÁKOVÁ personální ředitelka

Do pozice personální ředitelky společnosti PMU, a. s., jsem nastoupila 1. listopadu 2013. Proč do PMU? Hlavně asi proto, že jsem chtěla poprvé vyzkoušet, jaké to je, pracovat v ryze české společnosti. V personalistice se totiž pohybuji už od roku 1998. To jsem začala pracovat ve francouzské logistické společnosti na okraji Prahy.

Drsnější prostředí skladů jsem pak vyměnila za uhlazené a formálnější open space prostory v rakouské bance. Neocenitelná zkušenost spojená s aktivitami typu development center pro manažery či assessment center při nábořech. Volání „provazníků“ prostředí ale bylo silnější a odešla jsem pracovat do německého velkoobchodu s logistikou. Po určitém čase



však okolnosti vynutily odchod této společnosti z českého trhu a rozhodování mezi mezinárodní logistikou a českým maloobchodem poměrně jasně vyhrál český řezník, tedy prodejny Procházka.

Co mě tady čeká? Právě intenzivně pracuje-

**Věk:** 41 let  
**Rodinný stav:** zadaná  
**Vzdělání:** JU v Českých Budějovicích, Pedagogická fakulta  
**Děti:** 1 syn a 1 dcera  
**Zájmy:** rodina (fyzika pro 6. třídu ZŠ a vše s nápisem Hello Kitty), plážový volejbal, lyžování a cestování do rodných jižních Čech a do Itálie

me na podobě nového odměňovacího řádu. Chceme, abychom ho mohli začít implementovat hlavně v prodejní síti co nejdříve. Nové odměňování bude součástí celé nové personální strategie, tedy nového personálního přístupu k našim zaměstnancům. A i tímto chceme snížit vysokou míru fluktuace našich zaměstnanců v prodejnách. A následně pak zvýšit počty těch, kteří budou vědět, že Procházka je ten jejich obchod. Tzn., že bude platit „Procházka – Váš řezník“.



# Vzor nového auditu?

## I ŠÉFKUCHAR ZDENĚK POHLREICH

Přijdou do firmy, zjistí její problémy a místo toho, aby je jen sepsali, navrhnu zlepšení a pomohou je uvést do provozu. Tak vypadá nová podoba interního auditu. Nese název Interní audit 2.0.

Přijde do neznámého prostředí (často nechtěný), provede přesnou diagnostiku, poukáže na problémy a najde konečné řešení. To jsou praktiky českého šéfkuchara Zdeňka Pohlreicha, který „léčí“ restaurační byznys v pořadu Ano, šefe! A nejen to. Podle partnera společnosti EY Josefa Severy je právě Pohlreich ztělesněním novodobého auditora. Auditora, který má projít revoluční změnou a ukázat firmám, jak mají řešit problémy, a vyhledat nejlepší řešení. „Interní audit se propadá čím dál tím hlouběji v organizační strukturu. Stává se z něj ‚mrtvá‘ kontrola, která nikoho nezajímá,“ poukázal na hlavní problém dneška na úterní konferenci Interní audit 2.0 v Bratislavě Josef Severa. Změnu má přinést právě audit 2.0.

### Interní audit se aktivně podílí na zásadních firemních rozhodnutích

Zavřít část výroby, nebo investovat? Takovou otázku před časem řešil podnik Duslo. „Interní audit nakonec ukázal, že je lepší investovat do výroby organických látek. Díky němu ji nakonec nezavřeli,“ říká o nečekané pomoci předsedkyně dozorčí rady Dusla Elena Trenčanská. Intenzivní přístup pod názvem Interní audit 2.0, který namísto odhalování chyb hledal cestu, jak využít skrytý potenciál podniku v koncernu AGROFERT, tak zažil úspěch. Dosavadní přístup k internímu auditu dnes v mnohých pří-

padech dusí kreativitu a potenciál společnosti. „Auditoři jsou zvyklí nás kontrolovat a říkat, co je špatně a co dobře,“ uvedl partner společnosti Plain Management Michal Kurfirst. Podle něj by se měli auditoři spíš zaměřit na odhalování skrytých možností společnosti a pomáhat je rozvíjet. Právě to má zajistit nový přístup k internímu auditu pod označením verze 2.0. V praxi to znamená, že auditoři přestanou být pasivními výrobci „zpráv do šuplíku“ a začnou aktivně spolupracovat na změnách ve společnosti, které navrhnou a které mohou firmě pomoci. „Tady se otevírá otázka převzetí zodpovědnosti za svou práci,“ dodává Severa.

### Mají úspěch

Podle odborníků však novinka naráží na nezávislost auditorů. Publikum na konferenci novému přístupu vyčítalo, že když se auditor aktivně zapojí do prosazování změn v organizaci, bude mít snahu s odstupem času pozitivně hodnotit změny i v případě, že nebudou dobré. „To je na hodnotovém žebříčku auditora a na jeho profesionalitě, aby si zachoval objektivitu,“ kontroval Severa. Zásady Interního auditu 2.0 už v koncernu AGROFERT zažívají úspěchy i mimo uváděného Dusla. „Patříme přímo pod výkonného ředitele Agrofertu a s ním konzultujeme naše kroky,“ uvedl Karel Vabroušek, šéf interního auditu a výkonného kontrolingu

v koncernu. Za úspěch považuje spuštění nových forem prověřování výkonu společnosti v koncernu, které odhalily například nedostatky v hospodaření německých pekáren Lieken, které patří do koncernu AGROFERT. A to přesto, že společnost díky změnám na trhu dosáhla růstu. „Ne každý manažer si nový systém už osvojil. Ale jsou i tací, kteří naši službu umějí využívat,“ říká. Podle svých slov se mu už stává, že si ho některý z manažerů zavolá. „Jednoduše zvedne telefon a zavolá mi, zda bychom k nim mohli přijít a pomoci,“ dodává.

### Josef Mráz, výkonný ředitel Agrofertu:

V naší společnosti Hyza byla na přelomu let 2011/2012 neutěšená hospodářská a personální situace. Udělali jsme hloubkový finanční a procesní audit. Přes centrální úsek interního auditu se udělal rozsáhlý analytický i metodický návod, jak se dopracovat k zlepšení. Výraznou přidanou hodnotou bylo zanalyzování nevhodného zacházení s firemními prostředky. Aplikací Interního auditu 2.0, uchopením oblasti prodeje a po předcházejících personálních změnách se dospělo k „bodů zvratu“. Odhadem byl loni vyčíslen efekt z celkové činnosti interního auditu v úspoře nákladů, ale i spolupráce s ostatními úseky zabývajícími se kontrolou nebo působením interních auditorů v dozorčích orgánech, ať už v důležitých, nebo problémových společnostech, řádově na 25 až 50 milionů korun. Tedy v přepočtu milion až dva miliony eur.

*Jakub Mendel,  
redaktor Hospodářských novin  
Foto: Andrej Lojan*



Karel Vabroušek, šéf interního auditu a výkonného kontrolingu koncernu Agrofert.



Josef Mráz, výkonný ředitel Agrofertu, hodnotil postupy auditu ve společnosti Hyza.

# Naši zabodovali v soutěži ZEMĚDĚLEC ROKU



V prostorách pražského kina Lucerna proběhl pod záštitou ministra zemědělství slavnostní večer zakončený vyhodnocením 17. ročníku soutěže Zemědělec roku. Soutěž je organizována odborným vydavatelstvím ProfiPress a je

určena pro všechny právně-organizační typy zemědělských podniků a farem. Hodnocení a pořadí v soutěži se stanovuje na základě výpočtu indexu finančního zdraví. Dlouhodobým partnerem akce je společnost Agrofert, která věnuje šek na 150 tis. Kč vítězi této soutěže. Potěšilo nás, že podniky koncernu AGROFERT se v soutěži neztratily a v průběhu večera jsme jim mohli zatleskat hned třikrát.

Nejlepším podnikem Pardubického kraje se stala Oseva Agri Chrudim, na Vysočině pak Agro Rozsochy a v Moravskoslezském kraji zvítězila I. Hradecká. Na celkové vítězství to ale nakonec nestačilo, a tak z rukou výkonného ředitele Agrofertu Ing. Josefa Mráze si ocenění pro vítěze převzal zástupce společnosti ÚsovskoEko.

*Radek Košál, AGROFERT, a. s.*

## Za miliardovým obratem stojí lidé

Štikou českého byznysu v Karlovarském kraji se stala společnost Agrona Nebanice. A má to černé na bílém. V letošním jubilejním desátém ročníku soutěže se v Karlovarském kraji umístila na čtvrtém místě. Její ředitel Milan Růžička si veřejného ocenění firmy váží.

„Samozřejmě že z této ceny mám radost. Porota si všimla, že se Agroně daří. Je to pro nás zároveň i závazek do budoucna být ještě lepší,“ uvedl Milan Růžička. A co by byla firma bez svých zaměstnanců? Podle ředitele nic. „Lidi si musíte pečlivě vybírat a hledat. Těch, co něco umí, moc není. Šanci dáváme mladým lidem,“ zdůraznil. Firma se zabývá zejména obchodem se zemědělskými komoditami, hnojivy nebo pohonnými hmotami v západních a severních Čechách. Její obrat stále roste. Zatímco v roce 2012 to bylo 1,2 miliardy korun, v letošním roce očekává obrat o 100 milionů korun vyšší.

### Skokan roku v prodeji řepkového osiva

Podnikatelské úspěchy nebanické Agrony potvrdily také výsledky soutěže bzenecké Osevy. V té získala Agrona titul Skokan roku v prodeji řepkového osiva. „Je to hlavně zásluhou našeho dobrého kolektivu a kvalitního zázemí, které máme v Osevě Bzenec,“ uvedl Jiří Sýkora, vedoucí střediska v Nebanicích. „Na příští rok jsme si nastavili latku hodně vysoko, ale uděláme všechno pro to, abychom letošní výsledky ještě překonali,“ zdůraznil. V řeči čísel to znamená, že pokud nebanická Agrona před čtyřmi roky s prodejem osiv začala, dnes jí v severozápadních Čechách patří zhruba 30 procent trhu.

*Petr Przeczek,  
karlovarská redakce 5plus2*



Úspěšný kolektiv pracovníků Agrony Nebanice, který má lví podíl na zisku titulu skokan roku. Na snímku zleva: Petr Hanzal (středisko Polepy), Jiří Sýkora (Nebanice), Jana Bauerová (Cheb), Zdeněk Staněk (Žatec - Podbořany), Milan Švejda (Polepy) a Miloš Fišer (Bohušovice nad Ohří).

## Nejlepší název magazínu oceníme dárkovou kazetou



Agrofert magazín oslaví v příštím roce osmé narozeniny. Zatímco každý rok dostává tzv. nový kabát, neboli prochází grafickým redesignem, název zůstává od roku 2006 velmi obecný, i když výstižný – je to jednoduše Agrofert magazín. Nová image magazínu je připravována i pro nový rok 2014, ale tentokrát by měl být součástí inovace i léta opomíjený název magazínu.

### Jedinečná příležitost podílet se na nové tváři vašeho čtvrtletníku

Víc hlav víc ví, a proto vás všechny, kteří si rádi pročítáte náš magazín, žádáme o pomoc při hledání nejzajímavějšího, nejvýstižnějšího, nejnápaditějšího... prostě nejlepšího názvu Agrofert magazínu, vaši fantazii a důvtipu se meze nekladou. Prosíme jen o dodržení následujících podmínek:

- nový název by měl co možná nejvíce vystihovat aktivity našeho koncernu nebo jeho charakter
- obsahovat maximálně dvě slova, přičemž
- nový název nemusí nutně zahrnovat slovo Agrofert.

### Na výherce čeká i kuře, které si zahrálo s Jaromírem Jágrem

Autora vybraného názvu odměníme bohatou dárkovou kazetou složenou z produktů našich společností a jako bonus přiložíme mediálně slavné plyšové kuřátko z Vodňan. Své kreativní náměty nám prosím zašlete nejpozději do 10. ledna 2014 na adresu redakce@agrofert.cz. Těšíme se na vaše dopisy a přejeme mnoho štěstí.

*Redakce*



# Fatra bodovala NA DESIGNBLOKU

Sázka na nové hračky se Fatře vyplatila. Jejich prezentace na největší designéřské přehlídce ve střední Evropě totiž vzbudila nejen oprávněný zájem, ale přinesla také jedno z odborných ocenění. Designblok, který se konal v týdnu od 7. do 13. října v Praze, navštívilo více než 50 tisíc lidí. Mnoho z nich si s potěšením zavzpomínalo na své dětství ve stánku Fatry Napajedla, kde mohli na jednom místě vidět jak retro hračky Libuše Niklové, tak nové hračky navržené mladými českými designéry.



Expozice Fatra na Nákladovém nádraží Žižkov.

V netradičních prostorách Nákladového nádraží Žižkov, v sousedství prezentace sportovního oblečení značky NIKE, byli vystaveni celý týden vedle sebe Buvol a Bulík, Žirafa a Koza nebo Koník a Formule. Hračky Libuše Niklové tak dělaly společnost nové kolekci navržené Janem Čapkem a manželi Kozovými. Tu navíc doplnily tři míče s atraktivním potiskem Zuzany Lednické. A pro zjištění zájmu si zde také hosté mohli prohlédnout nafukovací úchopové hračky Sluníčko, Mícinka a Punťa. K jejich budoucnosti se vyjádřil vedoucí odboru prodeje Tomáš Dočkal: „Obnovení jejich výroby již chvíli zvažujeme a tato výstava nám posloužila pro průzkum trhu. Nadšené ohlasy návštěvníků překonaly naše očekávání a po vyhodnocení celé akce a posouzení nákladů pravděpodob-

ně rozšíří nabídku hraček na stále úspěšnějším e-shopu.“

## Expozice získala březové polínko

Návštěvníký zájem o hračky byl obrovský, o čemž svědčí také vysoké prodeje jednotlivých kousků z retro kolekce. Fatra se však dočkala také jednoho odborného ocenění – šéfredaktorů časopisů o módě, bydlení a designu totiž vyhlásili stánek s nafukovacími zvířátky jako nejlepší firemní prezentaci. Březové polínko s měděnou destičkou tak ocenilo práci Ateliéru SAD a Jerryho Kozy, kteří stánek navrhli. Nutno podotknout, že expozice hraček vyhrála v konkurenci prezentací takových gigantů, jako jsou Heineken nebo oděvní řetězec H&M. Manželka Jerryho Kozy Anna zase navrhla



Křest monografie Libuše Niklové. Zleva: Vladana Rýdlová, jednatelka vydavatelství Taktum, Jaroslav Toufar, Ivo Hanáček, Petr Nikl, Petr Bláha, Pavel Čechmánek

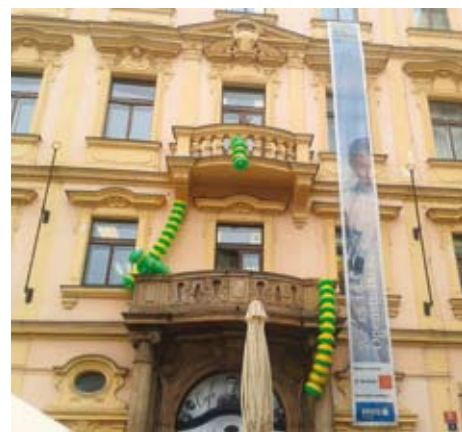
interiér Dětského koutku Fatry. Tam měli malí i velcí návštěvníci možnost podepsat se na stěnu, nebo výtvarně vylepšit nafukovací hlavu housenky. Ostatně gigantické nafukovací housenky se plazily po fasádě celého Kafkova domu, kde měl koutek sídlo, a jistě poutaly pozornost k hračkám Fatry.

## Na křtu knihy se sešli čtyři generální ředitelé Fatry

Účast Fatry na českém svátku designu ozdobily také slavnostní okamžiky. Kromě světové premiéry čtyř nových nafukovacích hraček se ve čtvrtek 10. října konal křest druhého, doplněného vydání monografie Libuše Niklové. Tu připravila opět kurátorka Tereza Bruthansová a křtu knihy se vedle syna legendární designérky Petra zúčastnili také čtyři generální ředitelé Fatry – Jaroslav Toufar (nyní ředitel plastikářského klastru Plastr), Ivo Hanáček (nyní GŘ společnosti Precheza), Petr Bláha (nyní GŘ společnosti Duslo) a také současný generální ředitel Fatry Pavel Čechmánek.

15. ročník Designbloku je již minulostí. Pro Fatru Napajedla znamenal nejen ocenění za firemní prezentaci, ale ve zvýšeném zájmu návštěvníků také signál, že nové hračky si mohou najít své zákazníky. Jak se jim bude dařit, můžete také zjistit na webu [www.hrackyfatra.cz](http://www.hrackyfatra.cz)

*Petr Podlešák, Fatra, a. s.*



Nafukovací housenky ovládly fasádu Kafkova domu.

# Benešovská střední otevřela nové centrum. VÝBAVU MÁ ZA MILIONY

Studenti Střední zemědělské školy v Benešově mohou od letošního školního roku plně využívat výhod zdejšího Centra zemědělské mechanizace. Se zástupci školy a Středočeského kraje jej zde otevřeli zástupci koncernu Agrofert a partnerské společnosti Agrotec, která jej vybavila potřebným technickým zázemím.



Ředitelka školy, studenti a zástupci Agrofertu při předávání zemědělské techniky.

Agrofert patří mezi silné partnery benešovské zemědělkyně. „Pro letošní rok vybavil Agrofert školu nejnovější technikou, protože stávající zařízení bylo již třicet let staré a zdaleka neodpovídalo moderním trendům a potřebám,“ uvedl personální ředitel Agrofertu Daniel Rubeš a dodal, že Agrofert spolupracuje se školou dlouhodobě a podporuje ji rovněž tím, že nabízí studentům odbornou praxi v jednotlivých společnostech koncernu. Nadaní studenti mají možnost po absolvování střední školy získat v koncernu AGROFERT také práci.

## Zkušení mladí mechanici? Nejsou

Podle generálního ředitele Agrotecu Martina Rady je dnes velkým problémem najít novou generaci zkušených mechaniků a prodejců. Právě to má řešit nové benešovské centrum. „Potřebujeme mechanizátory, lidi, co pracují manuálně. Těch je málo. Všichni nemusejí mít vysokou školu,“ doplnil jeho slova šéf Agrofertu Andrej Babiš, který si vznik nového mechanizačního centra chválí. „Jsme velmi rádi, že jsme mohli navázat spolupráci s firmou Agrotec. Vybrala si nás jako školu, která

bude pro celou republiku vzdělávat nové mechanizátory a prodejce zemědělské techniky,“ uvedla ředitelka zemědělkyně Ivana Dobešová. „Nacházíme se teprve na začátku. Teď bude záležet na nás učitelích a na studentech, které musíme dobře připravit do pracovního života,“ dodala Dobešová, podle níž by místní žáci měli být po absolvování studia okamžitě schopni nastoupit do zemědělských a opravárenských provozů bez jakýchkoli dalších získávání informací o novém pracovním místě.

## Zemědkyně s podnikem konzultovala osnovy výuky

„Vytvořili jsme se zástupci školy společně osnovy a studijní program. Právě proto jsme zde,“ sdělil Rada s tím, že i díky tomu se může škola chlubit nejmodernějšími zemědělskými stroji v republice. Do mechanizačního centra tak letos připutovalo z Agrotecu hned několik traktorů a další zemědělská technika. „Jedná se rovněž o postřikovač, lis či rozmetač hnoje,“ upřesnil Martin Rada, podle něhož už benešovští studenti docházejí do Agrotecu na praxi. „Účastní se také obchodování. Snažíme se, aby byli do všeho co nejvíce zapojeni,“ dodal s tím, že jeho firma by tak už za pár let mohla získat první zkušené pracovníky.

Ondřej Grym, redakce 5plus2

Foto: Ondřej Grym, 5plus2



## Den s výrobním ředitelem PETREM KOMRSKOU

Jaké to je být zodpovědný za výrobu v podniku s největší produkcí kuřecího masa v Česku? Podle 38letého Petra Komrsky někdy docela hektické – seznam objednávek má několik tisíc řádek, branou podniku projedou desítky nákladních vozů denně. Podnik Vodňanská drůbež Modřice denně zpracuje 130 tisíc kuřat, za měsíc je to více než 3000 tun chlazené či mražené drůbeže a polotovary, dále osm set tun uzenin. Přípravou na řízení takového kolosu s pěti sty zaměstnanci bylo pro Petra Komrsku studium oboru technologie potravin na Mendelově univerzitě. Absolvoval také postgraduální studium a je tak skutečným odborníkem na zpracování potravin a modřický závod patří k největším a nejmodernějším u nás, pod značkou Vodňanské kuře dodává denně na trh maso a masné výrobky nejvyšší kvality. Petr Komrska má na starosti kromě časového sledu objednávek kontrolu funkce automatických linek, řízení lidí, koordinaci a plánování výroby, ale také uzenářskou výrobu nebo nákup surovin.



**6.00** Práce výrobního ředitele závodu Vodňanská drůbež Modřice začíná ráno na váze příjmu živé drůbeže. Po zvážení každé svozové soupravy pokračují vozy do prostor, kde vyčkají přibližně dvacet minut, aby se drůbež zklidnila.



**6.30** V horkém létě transportní kontejnery profukují silné větráky, aby se kuřata nepřehřivala. Zde Petr Komrska a státní veterinární dozor pohledem zkontroluje zdravotní stav kuřat. Zdravé oko značí zdravé zvíře.



**7.00** Na dalším stanovišti je nezbytné ohlídat účinnost omračovače. Pokud je nefunkční, dojde k okamžitému zastavení linky, porážet drůbež bez omračení je zakázané.



**8.00** Senzorické hodnocení produkce masné výroby předchozího dne. Jednoduše řečeno Petr Komrska ochutná, co jeho lidé den předtím vyrobili. Prémiovým výrobkem jsou Originál české párky s osmdesáti procenty kuřecího masa.



**8.30** V prostorách sloužících k napaření a škubání je třeba zkontrolovat a zajistit optimální nastavení škubačů, ale především teploty napařování na 52,5 stupně Celsia. Z těchto prostor putují kuřata zblavená peří.



**9.00** V prostorách kuchyně dojde k vykuhání drůbeže. Poté se prověřuje účinnost kucháčích automatů a následně linka přemísťuje kuřata do tunelu. Za hodinu a půl jsou zchlazena z 39 °C na požadované 4 °C.



**10.30** Klíčovým faktorem pro další zpracování je kontrola účinnosti chladicího zařízení. Teploměr ukazuje pod čtyři stupně, vše je tedy v pořádku.



**11.00** Pracovníci na jedné z moderních linek provádějí drezuru, tedy zafixují nohy bez použití gumiček. Výstupem je kuře balené na táčku, ke koupě je nejen v chladících pultech supermarketů.



**11.30** Kontrolu nastavení porcovací linky provádí Petr Komrska s mistrovou výroby. Správná konfigurace je klíčová pro dosažení maximální výtěžnosti.



**12.00** Pracoviště, kde se kontroluje to nejhodnotnější – kuřecí prsní řízky. Účinnost automatických zařízení není 100%, chyby proto napravují lidské ruce.



**13.00** Hotovo. Zabalené prsní řízky můžou po kontrole masa, obalu a etikety k zákazníkům. V tuto chvíli prošlo kuře od nakládky cca dvaceti páry rukou a nejméně pěti automatickými okruhy.

# DĚTSKÁ FARMA 2013

Pokud bych se měl ohlédnout za letošní dětskou farmou očima dětských návštěvníků, určitě bych nešetřil chválou. Tento ojedinělý projekt přinesl díky podpoře generálního ředitele Agrofertu Andreje Babiše a generálního ředitele Penamu Jaroslava Kurčíka spoustu poučného, hodně zábavy a hlavně jedinečnou možnost vyzkoušet si farmaření.

Mnohým návštěvníkům připadal nastavený systém farmaření zpočátku složitější, ale po chvíli každý pochopil, že za práci je odměna a pokud přijde trochu toho štěstíčka, lze vyhrát další zajímavé ceny. Například farmářská smlouva, kterou každý dětský účastník obdržel a ve které potvrdoval své farmářské úspěchy, dodávala

dětem pocit soběstačnosti a důležitosti. Mezi nejoblíbenější zastávky na farmě patřily pekárna Penam, kde děti pletly housičky a dostávaly svačinku, a Mlékárna u Kravíka, kde se dojila Amálka a děti u ní dostávaly Zmrzlinu Tatra. U dospěláků sklidily velkou oblibu jak Kostelecké uzeniny, kde se pekly buřty, tak

Vodňanské kuře, kde ochutnávali novinky do 5 minut jak děti, tak i jejich rodiče.

Celkem 25 jedinečných akcí na celém území ČR nás přesvědčilo o tom, že dětská farma by měla pokračovat ve větším, poučnějším a zábavnějším pojetí.

*Václav Trásák, Shaker Production*



Dětská farma navštívila Sokolov v letošním roce dvakrát a vždy praskala ve švech. Smysl této akce si rodiče pochvalovali. „Je to skvělé. Děti alespoň vidí, co vše farmář dělá, o co se stará a jak je to náročné. Takových akcí by mělo být více.“



V Havířově se farma konala v rámci místních slavností a dodala jim neopakovatelnou atmosféru.



Zábavu pro děti i dospělé ožilo celé kroměřížské Velké náměstí. Pro děti bylo připraveno i zajímavé vystoupení s klaunem.

# 40 statečných dobráků od kosti

## ANEB JAK SE TOČÍ REKLAMA S ŘEZNÍKY

Už vloni na podzim jsme plánovali s Poctivkou frontální útok na trh. Vedle podpory prodeje a aktivit pro novináře byla v listopadu 2012 schválena jako součást marketingového plánu 2013 TV reklama. V řadě Poctivě kostecky se totiž zrcadlí hodnoty značky Kostecké uzeniny velmi přesně. Historicky první televizní reklamu, byť na Poctivou šunku, si totiž bude národ nevyhnutelně spojovat i se značkou jako takovou.

Kreativním řešením jsme pověřili agenturu Yinachi, která má za sebou úspěšnou práci typu Kofola či Pardál. Samotné natáčení trvalo dva dny, celkový vývoj TV reklamy trval čtyři měsíce. Každopádně, když nám Yinachi představili hned první koncept, byli jsme nadšeni silou myšlenky. Výroba masa a uzenin je o přístupu lidí k tomuto řemeslu a jeho tradicím. Přestože i v masném průmyslu jsou nesmírně vyspělé technologie, maso, šunka, párek a salám jsou a budou stále ve velké míře záviset na práci a energii lidí, kteří je vyrábějí. Navíc autentická prezentace stavovské cti řezníků je rozhodně

odlišná od všeho, co dnes můžeme v reklamě spatřit.

### Poctivost jako pevný základ pro budoucnost

Natáčení bylo v rukou produkční agentury Nomad. Na výrobě spotu pracovali přední tvůrci české reklamy – režisér Petr Hanousek, kameraman Jan Štastný, střiháč Filip Malásek, hudební složku obstarali Dušan Neuwerth s Pavlem Doubravou. I když je číslovka 40 spojována spíše se známou Alibabovou partou, není lepší výraz než „stateční“ pro čtyřicet od-

vážných mužů, kteří v jednu srpnovou sobotu dokázali, že naše myšlenky, představy a plány nejsou scesné. Moc jsme si přáli, aby reklamní spot přenesl alespoň část té energie, kterou jsme se nechali uzemnit při natáčení v prostorách starého provozu. Dnes už má náš spot vysílání za sebou. Reakce odborníků i spotřebitelů jen potvrdily, že se Kostecké uzeniny zapsaly do dějin české reklamy výjimečným dílem, jež je pro nás zároveň pevným základem, na který plánujeme v příštím roce navázat.

*Mirka Kvíčalová,  
Kostecké uzeniny a. s.*



Režisér Petr Hanousek si práci s neherci pochvaloval.



Ve spotu, stejně jako na výrobcích, obsadil hlavní roli Milan Blín.



Jeden záběr na čtyři kamery - to jsou v reklamě unikátní technické parametry.



Dva dny příprav, zkoušení a natáčení - pro většinu protagonistů nečekaně náročná práce.

# VELKÁ ZEMĚDĚLSKÁ **Agrotec**

Šestý ročník Velké zemědělské Agrotec aneb od koní ke koním nadchl tisícovku návštěvníků na dostihovém závodišti v Pardubicích.

„Jsme rádi, že jste přijali naše pozvání a že spolu můžeme strávit hezký den na pardubickém závodišti,“ přivítal návštěvníky akce generální ředitel společnosti Agrotec Ing. Martin Rada. Letošní ročník se nesl v duchu vítězství lepší techniky, taktiky a týmovosti, které pomohly v roce 1866 v bitvě u Chlumu pruským jednotkám porazit protivníka. Stejným způsobem se daří i naší technice a našemu týmu porážet konkurenci. Celou akci doprovázeli slovem moderátor rádia Petrov Zbyněk Loucký a ředitel divize závěsné techniky Agrotec Ing. Jaroslav Musil. Dopoledne předjelo před tribuny 18 souprav strojů a mezi nimi i absolutní novinky. Například špičkové rozmetadlo Amazone ZA-



TS bylo k vidění v Česku vůbec poprvé. Defilé strojů před tribunami završil křest nového prémiového kalendáře Amazone. Doprovod strojů u vybraných souprav zajišťovali na koních i pěšky vojáci hradecké Gardy a skupina Štvanci. Ti také odpoledne předvedli ještě další dvě představení. Návštěvníci se mohli projet po závodišti koňským spřežením nebo

si vyzkoušet jízdu traktory New Holland kolem lesíka. Zvláštní stanoviště mělo i rozmetadlo Amazone ZA-TS, na kterém se ukazovala kvalita rozmetání. Program vyvrcholil tradiční tombolou v patnáct hodin odpoledne a následně se spokojení zákazníci rozloučili s Agrotecem i pardubickým závodištěm.

*Martin Novák, AGROTEC a. s.*

## *Vilémov patřil koňákům a koním*

Rekordní počet koní i návštěvníků. Největší akce Agrofertu pro veřejnost měla úspěch. Třídvacátý Chovatelský den, který se uskutečnil 29. září v areálu Zemědělské společnosti



Generální ředitel pořadající společnosti Cerea František Turek zahajuje třídvacátý Chovatelský den. Atraktivní podívanou si nenechal ujít ani generální ředitel Agrofertu Andrej Babiš.

Vilémov, lámal rekordy. Pětašedesát chovatelů zde předvedlo sto čtrnáct koní rozličných plemen. Atraktivní program navíc přilákal téměř dva a půl tisíce návštěvníků. „Jedná se o největší akci Agrofertu pro veřejnost, kterou jsme připravovali řadu měsíců. Je to jedinečná příležitost prezentace naší činnosti,“ říká generální ředitel pořadající společnosti Cerea František Turek. Kromě toho mají podle Turka podobné akce i osvětový význam. „Poutavý program jsme připravili pro všechny generace. Zejména ta mladší má možnost seznámit se s moderní technikou, prohlédnout si chov zvířat, zjistit, co všechno obnáší práce v zemědělství, a třeba někteří zvolí tuto cestu jako životní,“ doplňuje

František Turek a jako názorný příklad uvádí dětskou farmu, kterou Agrofert postavil právě pro malé návštěvníky Chovatelského dne. „Je to taková škola hrou. Děti si na farmě vyzkoušely uválet těsto na chleba. Snažily se podojit kravičku, která dávala opravdové mléko, nebo chytaly ryby,“ popisuje Turek. Součástí Chovatelského dne byl průvod koní a kočárů. Vědovilo mu čtyřspřeží starokladrubských běloušů zapřažené v kočáru, v němž seděl majitel koncernu AGROFERT Andrej Babiš. Slavnostní charakter podtrhovaly naleštěné postroje, ale i oblečení kočích a jezdců. Chovatelský den se zkrátka vydařil.

*Lukáš Peška, 5plus2 dny*



Tradiční a typický je pro Vilémov polední průvod městečkem, na který se obyvatelé i návštěvníci těší celý rok.



Dopoledne proběhla tradiční chovatelská přehlídka koní.



## Top hnojivo + top rozmetadlo

O synergiích a spolupráci v rámci koncernu AGROFERT bychom mohli vydat minimálně knihu, přesto se stále objevují nové zajímavé projekty. Jeden takový vznikl v zemědělském sektoru spoluprací dodavatele hnojiv a zemědělské techniky.

Na jedné straně špičkové rozmetadlo Amazone ZA-TS, na straně druhé TOP hnojivo ENSIN z produkce Duslo Šála. Cílem marketingového projektu je společná propagace a podpora prodeje těchto produktů zahrnující nejen informační kampaň, v rámci které vznikl v této chvíli unikátní prospekt, ale také řada podpůrných akcí působících na obě skupiny potenciálních uživatelů. Nezbytnou součástí je i oboustranné proškolení dealerské sítě. V Pardubicích na Velké zemědělské oficiálně tento projekt odstartoval – poprvé v ČR se představilo rozmetadlo ZA-TS, a to hned „naostro“ v rámci připravené „fertilizers show“, na které se významnou měrou podílela také lovosická Lovochemie. Návštěvníci tak mohli nejen získat komplexní znalosti o problemati-

# START KAMPANĚ



ce aplikace hnojiv, ale především v praxi vidět test kvality rozmetání na pracovní šířku 48 m! Především děti si pak jednoduchým a názorným způsobem mohly vyzkoušet vliv fyzikálních vlastností hnojiv na kvalitu jejich aplikace.

### Vizitka produktů:

**ENSIN®** – jedinečné dusíkaté-sírné hnojivo (26N+13S), které díky obsahu inhibitorů nitrifikace zajišťuje vyrovnanou výživu dusíkem po dobu až 10 týdnů. Svými vlastnostmi přináší nejen úsporu času a nákladů na aplikaci, lepší

využití aplikovaných živin, ale také je šetrnější k životnímu prostředí.

**AMAZONE ZA-TS** – špičkové rozmetadlo, které překonává hranici 50 metrů v pracovním záběru, s vysokým pracovním výkonem a precizní aplikací minerálních hnojiv. Toto rozmetadlo umí dávat velké dávky a je nabitou spoustou užitečných vychytávek, které šetří čas i peníze.

*Radek Košál, AGROFERT, a. s.,  
Martin Novák, AGROTEC a. s.*

## Světový veletrh Agritechnica 2013

Mezinárodní veletrh Agritechnica, který se koná každé dva roky v německém Hannoveru, je právem označován jako nejvýznamnější zemědělská výstava na světě. Návštěvnost se počítá na statisíce a vystavovatelé a zákazníci se tam sjíždějí z 83 zemí. Nepřipadá tedy v úvahu, aby chyběla prezentace značek CASE IH, STEYR a GREAT PLAINS. Všechny uvedené značky spadají do portfolia společnosti AGRI CS.



Quadtrac 620 - Stroj roku 2014.

Zákazníci AGRI CS navštívili spolu s prodejci ve dnech 12.-14. 11. 2013 veletrh Agritechnica. K vidění byly novinky, které byly ve znamení efektivního hospodářství – od nových silných modelových řad traktorů přes nová převodová ústrojí, modelové řady manipulátorů CASE IH Farmlift, které se hodí pro každou farmu, až po uvedení nové mlátičky pro rok 2014 Axial Flow. Značka CASE IH sklídila velký úspěch se svými inovovanými vlnkovými lodě-

mi Steiger a Quadtrac 620 o maximálním výkonu 692 koní. Nová řada Steiger a Quadtrac stále drží první místo v žebříčku nejsilnějších sériově vyráběných traktorů na světě! Právem získal Quadtrac 620 ocenění „Stroj roku 2014“ v kategorii XXL. Jedná se o velmi uznávané ocenění, které je důležitým ukazatelem úspěchů v oboru. Značka CASE IH jej obdržela za inovativní koncept nových sérií CASE IH Quadtrac.

### Vystavovala i Oseva

Na tomto nejvýznamnějším mezinárodním setkání odborníků v zemědělství se již potřetí prezentovala také firma Oseva Bzenec. Oseva je tradičním výrobcem osiv polních plodin se specializací na osivo kukuřice, které úspěšně prodává 25 partnerům do 17 zemí Evropy.



*Marketingové oddělení,  
AGRI CS a. s.*

# Agrotec odhalil kostru vozu

Prodlouženou verzi Škody Rapid nazvanou Spaceback představili v pátečním říjnovém odpoledni zástupci divize Auto ve firmě Agrotec. Kromě nového auta byli návštěvníci hustopečského showroomu seznámeni s projektem „Bezpečně v autě“ s plně odbornou instruktáží.

## ŠKODA RAPID

Zvědavce do autosalonu Agrotecu přitáhla nejen nová Škoda Rapid, ale také škodovácká novinka ve zvláštní úpravě. Škoda Rapid v řezu ukazovala „kostru“ vozu – tedy ocelový rám a další bezpečnostní prvky jako airbagy nebo patrony pro jejich vystřelení. Prezentace novinky totiž měla podtitul „Bezpečně v autě aneb prevence silniční bezpečnosti“. „Nová Škoda má svůj styl, je kompaktní, a přesto poskytuje dostatek prostoru pro všechny plány řidiče. Přináší nejmodernější technologie, a přitom zůstává finančně dostupná,“ popsal novinku vedoucí prodeje Kamil Juška. Návštěvníci autosalonu zhlédli komentovaná crashtest videa a přesvědčili se o reálných následcích nárazu automobilu pro posádku, která nedodrží bezpečnostní zásady. Odborně vyškolený instruktor ze společnosti Azos trpělivě vysvětloval všem zájemcům pravidla správného chování v autě, seřízení sedadla, volantu nebo správné použití pásů a instalaci dětských sedaček, ale také převoz zavazadel v kufrovo Škoda Rapid. Kompaktní vůz Škoda Rapid

Spaceback se svěžím designem a vysokou úrovní bezpečnosti přesvědčil zúčastněné o svých kvalitách, komfortu a simply clever řešení právě

v Hustopečích u autorizovaného prodejce vozů Škoda.

*Marketingové oddělení, AGROTEC a. s.*



## Agrotec dodal 36 nových vozidel Iveco Daily pro BODOS Czechia a. s.

Na konci září jsme v pobočce Agrotecu v Horní Suché slavnostně předali zástupcům společ-

nosti Bodos Czechia 36 kusů nových vozidel IVECO Daily se skříňovými nástavbami

IVACAR. Vozidla jsou určena k distribuci pečiva z pekárny Penam v Ostravě-Martínově. Tuto přepravu od 1. 10. 2013 smluvně zajišťuje právě Bodos Czechia. Penam šel při výběru nového partnera pro distribuci pečiva najisto, s Bodosem ho pojí dlouhodobá spolupráce. Právě proto se při plnění takto náročného úkolu, jakým rozvoz čerstvého pečiva bezesporu je, rozhodl vsadit na osvědčené profesionály. Anajisto šel koneckonců i Bodos, když si vybral vozidla IVECO Daily v Agrotecu. Zde sehrály svou roli dobré zkušenosti Penamu, který jich má ve svém vozovém parku již více než 300. A že se na IVECO z Agrotecu dá spolehnout, si Bodos ověřil i v jiné specifické oblasti, které se úspěšně věnuje. Provozuje několik vozidel těžké řady IVECO Stralis s cisternovými nástavbami ke svozu čerstvého mléka.

Gratulujeme všem k jejich dobré volbě!

*Robert Labík,  
AGROTEC a. s.*



# DAN – CELOEVROPSKÁ KAMPAŇ

## na podporu nitrátových hnojiv



v profesní asociaci Fertilizers Europe (dříve EFMA). Tato organizace sdružuje výrobce hnojiv napříč Evropou, koncern AGROFERT zastupuje lovosická Lovochemie. V současné době činí agregovaná výrobní kapacita členů sdružení 81 % z celkové evropské výrobní kapacity dusíkatých hnojiv.

### Cestou k chytrému zemědělství

Přibližně před 2 lety vznikla v zemědělské komisi za výše uvedeným účelem pracovní skupina. Výstupem této pracovní skupiny je projekt DAN (Directly Available Nitrogen). Jedním z cílů projektu je, na základě racionálních argumentů, podpořit spotřebu nitrátových hnojiv. Kampaň je řízena centrálně sekretariátem Fertilizers Europe, avšak v každé zemi působí národní akční tým vedený místním koordinátorem, který určuje lokální obsah. Nosné argumenty jsou shrnuty v publikaci „Cestou k chytrému zemědělství“, která vyšla začátkem roku 2013 v plné i odlehčené variantě. Obě varianty byly postupně přeloženy do českého (i slovenského) jazyka a představeny na seminářích a polních dnech. V polovině listopadu vychází zatím poslední publikace „Hnojiva DAN a kvalita vzduchu“.

Nejdůležitějším úkolem minerálních hnojiv současnosti je čelit dvěma výzvám. Nasycit rostoucí světovou populaci a omezit dopady změny klimatu. Naléhavost těchto otázek si uvědomují výrobci minerálních hnojiv sdružených

### Efektivní využití minerálních hnojiv

Fertilizers Europe se domnívá, že evropská zemědělská politika by se měla zaměřit na zlepšení výkonnosti zemědělského sektoru s ohledem na jeho produktivitu a efektivitu. Tento přístup umožní evropským zemědělcům zvyšovat soběstačnost, přispívat ke globálním potravinovým potřebám a zároveň povede k udržitelné zemědělské produkci. Trvale udržitelná intenzifikace evropského zemědělství prostřednictvím efektivního využití minerálních hnojiv může napomoci tomu, aby byl zemědělský sektor v souladu s hlavními cíli politiky EU. Hnojiva s rychle přístupným dusíkem (například LAD) nabízejí zemědělcům precizní a ekologicky zodpovědné postupy vedoucí ke zvyšování produkce potravin. Dusíkatá hnojiva s rychle přístupným dusíkem založená na nitrátu a amoniaku kombinují výhody dvou nejjednodušších forem mobilního dusíku, které jsou rychle přijatelné rostlinami. Více informací naleznete jak na [www.lovochemie.cz](http://www.lovochemie.cz), tak především na specializovaných stránkách [www.danfertilizers.com](http://www.danfertilizers.com).

Marek Kocánek,  
Lovochemie, a. s.

## Nové logo řetězce řeznictví Procházka

Společnost PMU CZ, provozující největší tuzemskou síť řeznictví pod značkou Procházka, v říjnu dokončila první fázi rebrandingu svých prodejen.



V rámci rebrandingu došlo k zavedení nového logo značky Procházka. Novým logem bylo v posledních čtyřech měsících označeno 130 prodejen. „V roce 2012 dokončila společnost PMU CZ akvizice menších řetězců řeznictví, a tak jsme naše obchody provozovali až pod 5 značkami. Sjednocení brandu a změna logo byla proto logickým krokem,“ uvedl CEO společnosti Libor Elias. Nové logo je součástí celkové změny identity značky, která dále zahrnuje změnu vzhledu prodejen a nový obchodní slogan (Procházka – Vaš řezník). „Realizované změny jsou součástí naší strategie, kterou chceme oslovit zákazníky a dostat našim závazkům vůči nakupujícím (čerstvost/servis/kvalita),“ dodal Libor Elias. Společnost PMU CZ je členem koncernu AGROFERT a provozuje největší tuzemskou síť řeznictví (169 obchodů) a 25 řeznictví na Slovensku. Řeznictví Procházka jsou součástí obchodních domů Penny, Lidl a Kaufland. Zbývající prodeje projdou rebrandingem v první polovině roku 2014.

Marketingové oddělení, PMU CZ, a. s.

# Procházka pokořil další mety

## VE SVÉM BĚHU NA DLOUHOU TRATĚ

Rok 2013 je pro společnost Procházka rokem velkých změn i úspěchů. Úspěšná rekonstrukce výrobních prostor, zahájení výroby majonézy, zavedení řízeného skladu a nového informačního systému, kompletní výměna osvětlení za LED technologii, přechod od vytápění pevným palivem na plyn. To vše se zatím od začátku roku podařilo realizovat ve společnosti Procházka v Roudnici nad Labem.

Na restrukturalizaci společnosti byly uvolněny investice ve výši 40 milionů korun. Firma se začala více orientovat na výrobu lahůdek. Na počátku roku 2013 došlo k přestěhování výroby lahůdek do zrekonstruovaných prostor bývalé masné výroby, což bylo nezbytné zejména z důvodu zvyšování objemu a portfolia vyráběných lahůdkářských výrobků. „Zásadní byl nákup technologie na výrobu majonézy a následné zahájení výroby podle vlastní receptury,“ říká ředitel společnosti Procházka Tomáš Fábel. „Výroba majonézy splnila naše očekávání, pokud se jedná o zvýšení a standardizaci kvality vyráběných salátů a pomazánek. Vysoká kvalita

majonézy umožňuje i její úspěšné obchodování zejména v rámci výroby lahůdek,“ pokračuje Tomáš Fábel.

### **Veškeré požadavky na výrobu splněny**

Nový provoz, tak jak byl navržen a realizován, zajišťuje plnění nejvyšších požadavků hygieny a kvality výroby potravin. Tento fakt potvrzuje rekordní počet auditů výroby, které v roce 2013 ve společnosti Procházka úspěšně proběhly. Společnost je certifikovaná podle mezinárodního potravinářského standardu IFS, dále má zavedený a certifikovaný systém managementu kvality ISO 9001. Úspěšně proběhl audit podle Tesco standardu. V roce 2013 také proběhly audity orgánů státního dozoru, tedy orgánů veterinární správy a SZPI.

### **Aktivní zapojení do vývoje v potravinářském průmyslu**

Společnost Procházka se stala členem Potravinářské komory ČR. V rámci struktury Potravinářské komory se společnost, jako jeden



z nejvýznamnějších výrobců lahůdek v ČR, stala členem sekce lahůdek a má tak možnost se aktivně zapojit do dění v tomto odvětví potravinářského průmyslu. Mimo jiné společnost Procházka úzce spolupracuje s Fakultou veterinární hygieny a ekologie Veterinární a farmaceutické univerzity Brno na projektech, které přinášejí nové pohledy a zjištění v oblasti lahůdkářských výrobků, což je jeden z faktorů zajišťujících vysokou úroveň kvality našich produktů.

### **Držitelka značek kvality KLASA**

Nadstandardní kvalita výrobků společnosti Procházka byla v roce 2013 oceněna udělením národní značky kvality KLASA pro 6 výrobků, což mluví za vše. Jedná se o výrobky Pečený rolovaný bok, Grilovací koleno, Bramborák s uzeným masem, Matjesové řezy, Nakládany camembert a Nakládany camembert gurmán. V současné době společnost vyprodukuje asi 200 t lahůdkových výrobků za měsíc. Kromě lahůdek obchoduje společnost s rybími produkty, sýry a škvářenými produkty. Lahůdkové zboží má vysoký podíl pevné složky a při výrobě nejsou přidávány žádné další konzervanty, díky tomu mají výrobky přirozenou chuť.

### **Plány do budoucna**

„V roce 2014–2015 jsou plánovány investice ve výši 100 milionů do technologií na zpracování vajec a olejů. Můžeme tedy očekávat, že se společnost Procházka stane opět významným zaměstnavatelem v regionu,“ uzavírá ředitel společnosti.

*Jitka Jampilková,  
Procházka, a. s.*



# SPOLEČNOST VÝKRM TŘEBÍČ

## otevřela v Chropyni novou líheň kuřat

Jednu z nejmodernějších líhní kuřat v Evropě otevřela v Chropyni na Kroměřížsku společnost Výkrm Třebíč, která je součástí koncernu AGROFERT. Slavnostního otevření se zúčastnil také generální ředitel a předseda představenstva Andrej Babiš.



Líheň má produkční kapacitu až 40 milionů kuřat ročně. Kuřata jsou určena k následnému výkrmu a zpracování v dalších společnostech koncernu AGROFERT. Investice do výstavby a vybavení nového objektu dosáhla hodnoty 250 milionů Kč. Nový provoz vytvoří 25 nových pracovních míst pro místní obyvatele. Na Chropyni padla volba mimo jiné z důvodu vhodné logistické polohy v rámci České republiky a blízkosti na Slovensko, kam je určena část produkce z chropynské líhně.

Vejde do líhně bude dodávat společnost Schrom Frams, člen koncernu AGROFERT. Půjde zhruba o 40 % objemu produkce. Zbýlých 60 % bude líheň nakupovat od firem mimo koncern AGROFERT. Vylíhnutá kuřata budou následně odvážena na farmy společností Výkrm Třebíč, Výkrm Tagrea, Vodňanské kuře a Hyza farma (Slovensko), které se zabývají výkrmem kuřat.

### Kuřata pocházejí výhradně z českých chovů

Kapacita líhně kuřat pokryje podstatnou část spotřeby společnosti Vodňanská drůbež, která zpracovává výhradně kuřata z českých chovů a nedováží žádná kuřata ze zahraničí. Nedávno Vodňanská drůbež přišla s inovativním projektem Kuře s rodokmenem. Každé kuře má na obalu své „rodné číslo“. Zákazník po zadání tohoto čísla může na webových stránkách [www.kuresrodokmenem.cz](http://www.kuresrodokmenem.cz) dohledat původ kuřete – z které české farmy kuře pochází, čím bylo krmeno a kdy bylo poraženo. Nová líheň v Chropyni splňuje nej přísnější podmínky pro provoz, ať už jde o hygienické, či ekologické normy. Podnik nebude pro obyvatele města znamenat ani žádné výrazné zvýšení dopravní zátěže.

*Karel Hanzelka,  
AGROFERT, a. s.*



## Dodavatel reklamních předmětů a e-shop



Od 1. ledna 2014 navazuje Agrofert na spolupráci se Sprint Tradingem. Počátkem příštího roku se stává Sprint Trading výhradním dodavatelem pro veškeré reklamní předměty. Pro pohodlnější orientaci v sortimentu zboží a rychlý nákup slouží e-shop <http://agrofert.sprintstore.cz>. Každý, kdo ještě nemá vlastní přístupové heslo do e-shopu, si o něj může zažá-

dat na e-mailu [petra.stehlikova@agrofert.cz](mailto:petra.stehlikova@agrofert.cz). Velmi přínosné jsou pro nás veškeré podněty od každého uživatele. Díky nim se tento pilotní projekt může stále vylepšovat, což je naším cílem pro příští rok. Nabídka se rozšířila i o produkty Fatry, Lovochemie a postupně jistě přibude další oblíbený sortiment z portfolia koncernu AGROFERT.

*Oddělení Strategické komunikace Agrofert*

# ČINNOST ODBORNÉ SKUPINY pro bezpečnost v chemii

V květnu letošního roku vznikla odborná skupina pro bezpečnost a požární ochranu v segmentu chemie, kterou povede společnost Lovochemie. Hlavním cílem skupiny je zlepšení vzájemné informovanosti v segmentu chemie a spolupráce napříč jednotlivými společnostmi.

Prvním úkolem skupiny je sjednotit OOPP (osobní ochranné pracovní prostředky) v technologiích, které jsou stejné nebo obdobné svým charakterem výroby, a to zejména z pohledu kvality (nehořlavé, antistatické), a rovněž sjednotit označení výstražnými pruhy. Dalším úkolem bude sjednocení pravidel pro nákup OOPP (cena, dodavatelé apod.). Skupina má za sebou již dvě tematická setkání a další ji v tomto roce ještě čeká. Pravidelná setkání budou napříč společnostmi pokračovat i v příštím roce.



## Konferenci zpestřily ukázky hasičů

V říjnu zorganizoval Agrofert dvoudenní konferenci BOZP a PO, které se účastnili zaměstnanci ze společností napříč celým koncernem od chemiček až po ZZN. V přednáškové části se zaměstnanci seznámili s legislativními novinkami týkajícími se například chemických látek a směsí, přepravy nebezpečných věcí nebo pracovního lékařství. Program konference zahrnoval i zajímavou praktickou ukázkou tech-

niky Hasičského záchranného sboru podniku Synthesia. Jak už je u podobných akcí často zvykem, největším přínosem bývá navázání osobních vztahů a kontaktů. Tento účel akce rozhodně splnila a my věříme, že navázaná spolupráce mezi jednotlivými společnostmi bude pokračovat a povede k dalšímu zlepšení úrovně bezpečnosti práce a požární ochrany v celém koncernu AGROFERT.

*Expertní skupina BOZP*

## Precheza je dodavatelem skupiny SANOFI

V srpnu letošního roku proběhl zákaznický audit firmy Zentiva. Tato farmaceutická firma vznikla v roce 2003 transformací akciové společnosti Léčiva a slovenské Slovakofarmy.

### Víte, co jsou generika?

Generické přípravky jsou podobné originálním lékům, kterým vypršela patentová ochrana. Obsahují stejné aktivní složky jako původní produkty a uvolňují aktivní složku do krevního oběhu stejnou rychlostí a ve stejném množství jako originální léky. Stejně tak podléhají přísným kvalitativním standardům jako originální léky. Pro pacienty jsou generika cenově dostupnou a přitom vysoce kvalitní alternativou.

### A jak se pozná, že je nějaký přípravek generický?

V EU se generika poznají podle mezinárodního názvu účinné látky (INN – mezinárodní neproprietární název) doplněného jménem společnosti.

*Zdroj: Profil společnosti Zentiva*

Následně se rozšířila akvizicí rumunské společnosti Sicomed a Eczacibasi Generic Pharmaceuticals v Turecku. V roce 2009 převzala Zentiva mezinárodní farmaceutická společnost Sanofi. Zentiva tak vstoupila na nové, především západoevropské trhy. Kompletní činnost skupiny SANOFI v oblasti generik se v Evropě odehrává pod značkou ZENTIVA. Zentiva dnes prodává své produkty téměř miliardě lidí na 50 trzích v Evropě, v Africe a na Středním východě. Zaměstnává přes 6000 lidí, ve výrobě pracuje 2000 zaměstnanců, z toho výrazná část v závodech v pražských Dolních Měcholupích.

Náš speciální typ titanové běloby pro farmacii PRETIOX AV01PhG splňuje veškeré kvalitativní požadavky, které jsou definovány v Evropském lékopisu. To je sice podmínka nutná, ale nikoli postačující pro odběratele z farmaceutického sektoru. Zákaznický audit prověřoval námi zavedený systém řízení kvality, tedy zejména dodržování předepsaných výrobních postupů a plnění kvalitativních kritérií

jednotlivých výrobních etap. Velký důraz byl kladen na zamezení možné kontaminace výrobku jak při vlastní výrobě, tak při skladování již hotového výrobku. Prověřovány byly i analytické postupy používané při výstupní kontrole naší titanové běloby pro farmacii. Námi zavedený systém „dobré výrobní praxe“ obstál a úspěšný audit tak otevřel možnosti dodávek AV01PhG do všech závodů skupiny SANOFI. Tím se současně zvýšily naše obchodní možnosti ve farmaceutickém sektoru.

*Miroslav Šmíd,  
PRECHEZA, a. s.*



# VÝROBA LIADKU VÁPENATÉHO

## kvality greenhouse grade vzbudila veľký záujem

Prirodzene, konkrétne know-how je vo výrobe v Hnojivách Duslo, Strážske. Kvalita a originalnosť sú podčiarknuté pripravovaným predajom licencie LV GG do Lovochémie Lovosice a veľkým záujmom o toto know-how a licenciu aj mimo AGROFERT koncernu.



Výrobná LV GG v Strážskom. V strede dole sklad kusového vápenca, vľavo rozkladný reaktor, neutralizátor a odparky, filter a suchá časť sú vo vnútri budovy, vpravo sklad LV GG, vzadu v strede balička.

V roku 2005 Duslo zadalo svojej dcérskej výskumnej organizácii VUCHT úlohu riešiť výrobu liadku vápenatého z matečných lúhov z výroby dusičnanu horečnatého. Marketingový prieskum a možnosti rýchlej adaptácie prevádzky v Chemku Strážske viedli k presmerovaniu výskumu na výrobu LV GG (greenhouse grade kvalita) z vápenca, kyseliny dusičnej a čpavku. Vďaka skúsenostiam z výroby hydroxidu horečnatého, výskumu a výroby granulovaných hnojív v Dusle a dlhoročným výrobným skúsenostiam z výroby LV AG (agricultural grade) v Lovochémii. Lovosice, bol výskum pomerne rýchly a úspešný, i keď nábeh výroby v podmienkach výroby dusičnanu amónneho s vápencom, ktorý sa pôvodne v Strážskom vyrábala, nebol jednoduchý.

### Okrem iného bolo nutné riešiť:

- nedostatočný výkon odparovacieho stupňa (obmedzenia pre režim zníženého tlaku);
- problémy s nastavením recyklu (prietok, granulometria, teplota) a taveniny (prietok, zloženie, teplota);
- časté zanášanie trás (potreba každodenného čistenia, problémy s triedičom);
- veľká tvorba prachu – ručná manipulácia (rozpušťanie prachu);
- nedostatočný dohľad na kvalitu vápenca (veľa kremičitých zložiek – zvýšenie gélovitého, ťažko filtrovateľného podielu, nega-

tívny dopad na objem a kvalitu odpadových vôd a odplyny).

### Najdôležitejšie aplikované zlepšenia:

- podrobnou CHI analýzou, výpočtami a skúsenosťami z prevádzkovania sa podarilo vyriešiť technologické problémy výroby LV, súvisiace najmä s jeho zložitou termodynamikou – existencia metastabilných stavov a inkongruentná kryštalizácia suspenzie

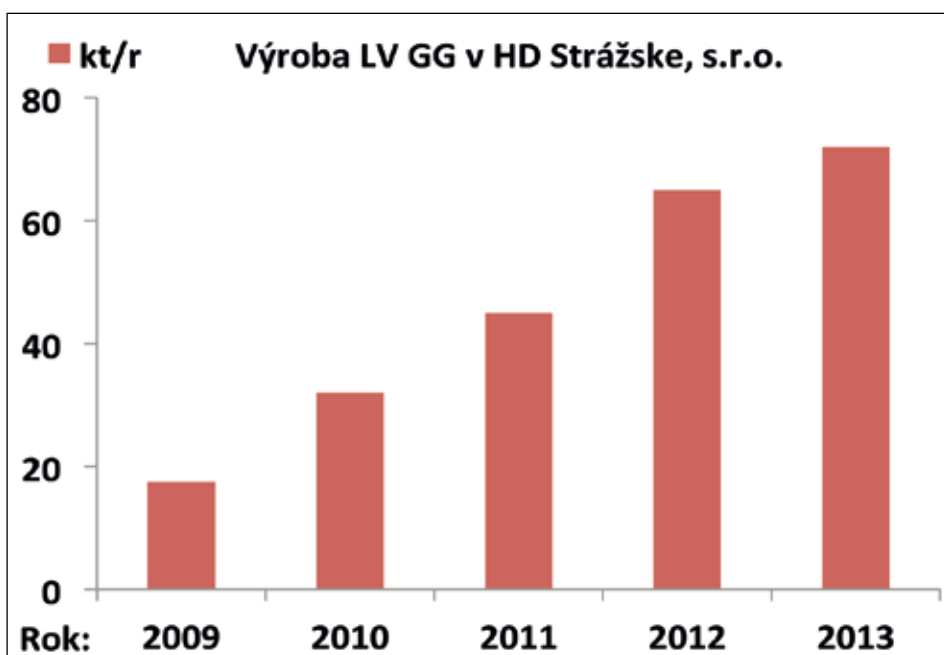
(2009–2011);

- inštalácia cyklónu, vyradenie filtra vzdušiny a priame spracovanie vzdušiny v pračkách (2011);
- vyradenie granuláčného bubna (2011);
- nový granulátor a triedič (2013).

Využitím existujúcich aparátov, respektíve ich častí sa podarilo ušetriť prostriedky na výrobu nových aparátov. Opatreniami sa podarilo zvýšiť výkon až na súčasných 9,5 t/h (projektované 8t/h). Tento originálny špičkový výrobok, vyrábaný z domácej suroviny – vápenca, sa vyváža prakticky do všetkých krajín sveta, a to buď ako produkt AGROFERT koncernu – DUCANIT®, alebo cez sprostredkovateľské obchodné organizácie.

V roku 2007 bola sformulovaná prihláška patentu, ktorú sme ako slovenskú definitívnu verziu podali 09.07.2007 (udelený SK 287816, 04.11.2011, SK) a ako PCT 25.07.2007 (udelený EP 2 051 953 B1, 28.04.2010). Podstatou tohto patentu je príprava vysokočistej taveniny dusičnanu vápenatého a dusičnanu amónneho zrážaním nežiaducich kationov za špecifických podmienok, zahustenie a granulácia prehriatej taveniny v dvojvretenovom lopatkovom granulátore.

*Ing. Pavol Kerďo,  
riaditeľ SBU Anorganika, Duslo, a. s.  
Doc. Ing. Milan Králik, PhD.,  
riaditeľ pre výskum, VUCHT, a. s.*





# VÁNOCE S CHUTÍ

## ...a se společností Vodňanská drůbež

Vánoce 2013 jsou již za dveřmi. Čas mlsání, pohody a vánočního klidu dokáže umocnit snad jen pohled na padající vločky za oknem a setkání celé rodiny u svátečního stolu. Společnost Vodňanská drůbež pro vás na letošní rok připravila řadu novinek, kterými můžete zpestřit svátečně prostřený stůl. Začněme však u vánoční klasiky, která je pevně spjata se dnem po Štědrém večeru, tedy s Božím hodem. Dozlatova upečená kachna s červeným zelím a poctivými domácími knedlíky. Cítíte tu vůni?

Zajímavým módním trendem se stává tzv. pomalé pečení. Přes noc, až 13 hodin, velmi pomalu pečená kachna (sedm hodin při 90 °C a poté 6 hodin při 120 °C) může být pro vaši rodinu dokonalým gurmánským zážitkem, který dokáže umocnit svátečního ducha a pohodu těchto slavnostních dnů. Ranní uvítání vůní pečeného masa jistě nepotěší jen mužskou část rodiny. Štědrý den jako takový se v mnoha rodinách neobejde bez tradičně pečených kousků kapra. Ne všichni tuto tradici dodržují, ať už je důvodem slavnostní pouštění kapříka zpět na svobodu, či nezájem o rybí pokrmy. Skvělou variantou nejen pro slavnostní chvíle je Zlaté kuře, které je speciálně šlechtěné pro vysokou kvalitu masa. Doba výkrmu je oproti běžné délce výkrmu jatečných kuřat u Zlatého kuřete minimálně 49 dní, což zaručuje větší vyzrállost kuřecího masa a intenzivnější chuťový zážitek. Dále pak je v chovech nižší počet kuřat na 1 m<sup>2</sup> výkrmové plochy, což jsou optimální podmínky pro přirozený pohyb kuřat. Kuřata samozřejmě pocházejí výhradně z českých uzavřených chovů.

### A jaké novinky v oblasti vánočního sortimentu jsme pro vás připravili?

Kachní a kuřecí prsa uzená – Nechte se rozmazlovat produktem z vánoční edice, který je zabalen v luxusní černo-zlaté krabičce. Jemně vyuzená kachní a kuřecí prsa jsou pochoutkou, kterou si nejlépe vychutnáte nakrájenou na plátky a podávanou s dezertním vínem. Kachní rolka zauzená – Kachní rolka byla novinkou roku 2012. Jelikož je její chuť opravdu výjimečná, připravili jsme ji pro vás i na letošní Vánoce. I ona je v motu „Vánoce s chutí“ zabalena do krásné zlatočerné krabičky. Kachní rolku si vychutnáte nakrájenou na plátky, podávanou například se sušenými švestkami. Minisalám Horal XXL – Jistě dobře znáte minisalámky Horal, které si vás získaly svojí jedinečnou chutí. Proto jsme pro vás připravili limitovanou edici XXL, která je skvělou pochoutkou v delší variantě. Vánoční sortiment společnosti Vodňanská drůbež je skvělou variantou, jak příjemně překvapit návštěvníky, kterých o vánočních svátcích jistě nebude málo. Posadte se se svou rodinou

a svými přáteli k jednomu stolu a za zvuku koled vychutnávejte lahůdky, které naleznete jak pod značkou Vodňanské kuře, tak i Vodňanská kachna. Další novinky a zajímavosti jsme pro vás přichystali na [www.vodnanskadrubez.cz](http://www.vodnanskadrubez.cz) a [facebook.com/VodnanskaDrubez](https://facebook.com/VodnanskaDrubez).

*Krásné Vánoce a šťastný nový rok vám přeje společnost Vodňanská drůbež, a. s.*





# Spolu a chutne nielen počas SVIATOČNÝCH DNÍ!

Slniečko už pomaly vystriedal vietor a dážď. Dni sa skracujú a sychravé počasie nám na nálade tiež nepridáva. V týchto chladných dňoch sa každý rád zahreje dobrým jedlom. Nemusíme si pritom vyberať jedlá ťažké, mastné, ani veľmi syté. Ideálnou voľbou je čerstvé kuracie mäso, ktoré môžeme pripraviť takpovediac na milión spôsobov. Je chutné, ľahké, nezaťažuje váš žalúdok. Môžeme si ho dopriať na obed i na večeru, v horúcej polievke so zeleninou alebo ako hlavné jedlo – možností je viac ako dost.

Stačí si len vybrať, na čom máme chuť. Spoločnosť Hyza pripravila na toto ročné obdobie niekoľko tipov, ktoré vás zahrejú a zároveň si na nich pochutíte. Všetky skvelé recepty nájdete aj na web stránke [www.hyza.sk](http://www.hyza.sk).

## Naše horúce tipy

Medzi naše tohtoročné horúce tipy sme zaradili Úprimné kurča HOMÁR. Je to kvalitné čerstvé slovenské kurča s extra nádielkou čerstvých kuracích krídiel. Môžete si ho pripraviť rôznymi spôsobmi. Napr. s kyslou kapustou plnou vitamínov, alebo ako silný vývar so zeleninou, či pikantné krídelká s čili papričkami – to všetko vás príjemne zahreje v chladných zimných dňoch a dodá vášmu telu novú energiu. S našimi krídlami vám šťastie určite neuleť!

Ak si chcete pripraviť sviatočný obed, postačí, pokiaľ si zakúpite Úprimné kurča s plnkou. Ideálna kombinácia čerstvých kuracích pečeni, bylín a pečiva tvorí základ plnky, pripravenej priamo na pečenie. Plnku môžeme piecť samostatne, alebo ju vložiť do kurčata.

## Sviatočné dni s našimi údeninami

Pokiaľ uprednostňujete šunky, máme pre vás ponuku vynikajúcich výberových šuniek – Kuracia debrecínka alebo Údená šunka DE LUXE.

Obe sú vyrobené z čerstvého, kvalitného kuracieho mäsa a starostlivo vybraných korenín. Sú prirodzene bez lepku a neobsahujú žiadne alergény. Na sviatočný stôl z nich pripravíte obložené chlebíčky, kanapky, obložené mísy, rolády, šunku v aspiku – fantázii sa medze nekladú. Pre ich jemnú chuť ich môžete kombinovať so syrmí, zeleninou aj ovocím.

Pre skutočných gurmánov sme tento rok opäť zaradili do ponuky údené kuracie rezne v limitovanej edícii, balené do vianočnej škatulky.

Jemné údené mäso z kvalitných a čerstvých kuracích pŕs. Skutoční gurmáni ocenia, že sú lahodné, s charakteristickou dymovou vôňou a chuťou. Môžete ich použiť ako ľahké predjedlo, na prípravu obložených mís, kanapiek alebo ich nakrájať ako jednohubky s bobulkami hrozna k poháru vína.

## Garancia pôvodu

Všetky naše výrobky sú pripravované výlučne z čerstvého kuracieho mäsa a starostlivo vybraných korenín. Údené výrobky pripravujeme klasickou technológiou údením na bukovej štiepke, vďaka čomu si produkty zachovávajú typickú chuť a vôňu po údení. Široká ponuka našich výrobkov uspokojí požiadavky aj tých najnáročnejších spotrebiteľov.

Marketingové oddelenie, HYZA a. s.





# KMOTROVA

## sváteční nabídka!

Pokud se i vy teprve rozhlížíte po vánočních dárcích, tak nezuňte. Kmotr pro vás má řešení! Tak jako každý rok můžete nakoupit dárková balení trvanlivých salámů. A co víc, můžete se vyhnout vánočnímu shonu a nakoupit v našem internetovém obchodě na [www.kmotr.cz](http://www.kmotr.cz) či v pojízdne prodejně, která stává u vybraných společností koncernu AGROFERT.

V letošním roce vás Kmotr bude doprovázet již od Mikuláše, kdy můžete své blízké obdarovat limitovanou edicí trvanlivých klobás s příznačným názvem Mikuláš a Lucifer. Jak již názvy napovídají, jedna klobása je jemná a druhá pikantní chuti. Nabídku doplňuje peckelně pálivý salám Pekelník, který stojí za hřích.

### Široký výběr dárkových balení

Pod stromčekem se již tradičně budou vyjímat

dárkové krabičky či koše. Záleží jen na vás, jakou velikost či balení vyberete. Chcete dárkové balení rovnou i s vínem? Pak vám doporučíme krabičku Premium či dárkové koše, kde mimo trvanlivých salámů různých příchutí naleznete také víno z Templářských sklepů Čejkovic.

### Silvestrovské novinky

Ozdobou silvestrovských obložených mís či chlebíčků budou určitě trvanlivé salámy z limi-

tované edice v netradičních příchutích: Marián s konopným semínkem, Divočák s masem z černé zvěře, Hubert s jelením masem a Sváteční salám s para ořechy. Novinkou v nabídce jsou Fuety, salámy španělského typu, a to rovnou ve třech příchutích. Do nového roku 2014 vám za všechny kmotry z Kroměříže přeji mnoho chuti!

*Petra Uiberlay,*

*KMOTR – Masna Kroměříž a. s.*

## Skvělé ozdoby z toustového chleba

Všichni víte, kolik skvělých možností přináší toustové chleby Penam pro vaše večere nebo svačinky. Způsobů, jak využít toustové chleby, je ale mnohem více. Toustové chleby mohou být i základní ingrediencí pro úžasné dekorace na vánočním stromku nebo svátečním stole. Stačí k tomu pár kuchyňských potřeb, které

s velkou pravděpodobností máte doma, a zmiňovaný toustový chléb.

### Budete potřebovat:

- 1 balení světlého toustového chleba Penam nebo Super sandwiche
- různá balení gumových bonbonů, vše, na čem si právě pochutnáváte
- jedlé potravinářské dekorace, jako jsou korálky, kytičky
- cukrovou polevu, kterou používáte na zdobení perníčků
- igelitový kornoutek
- vánoční vykrajovátka (různé druhy – andělíčků, zvonek, podkova, hvězdička, stromek)
- stuhy, které máte doma na balení vánočních dárků



- nůžky

- háčky na zavěšení

Z toustového chleba vykrojíme vánočními vykrajovátkami různé tvary a vykrojený toustový chléb pak krátce opečeme na pánvi nebo v toustovači, jak jste zvyklí. Igelitový kornoutek s ušříženým rohem naplníme polevou a vykrojený toustový chléb libovolně ozdobíme. Na neztuhlou polevu položíme nakrájené bonbony nebo cukrářskou dekoraci, vše podle vaší fantazie. Ozdoby z toustů na závěr můžeme ozdobit červenou mašličkou a propíchneme háčkem. Díky opečení vám ozdoby vydrží až na Tři krále, kdy se odstrojuje stromček. Kreativité a nápadům se meze nekladou, je to jen na vás.



*Marketingové oddělení,*

*PENAM, a. s.*

# Řepkový olej z PREOL FOOD

## DO KAŽDÉ KUCHYNĚ

Na jaře tohoto roku jsme psali o nutných přípravách k výstavbě nového provozu v Preolu. Tedy že Preol bude kromě biopaliv a dalších produktů vyrábět i jedlý řepkový olej.

Za dobu své krátké existence si Preol dokázal získat významné postavení na trzích vlastními vyráběnými produkty, tedy neutralizovaného řepkového oleje, bionafty, řepkových šrotů a glycerinu. V uplynulých měsících byl učiněn významný krok k tomu, aby v roce 2015 k tomuto výčtu produktů přibyl také jedlý řepkový olej. Tím významným krokem bylo podepsání smlouvy s vítězem výběrového řízení na realizaci stavby rafinerie jedlých olejů. Byly tím završeny téměř rok trvající přípravné práce, jejichž cílem bylo schválení projektu představenstvem společnosti, získání stavebního povolení a vybrání dodavatele stavby a technologie.

### Samostatná výroba jedlého řepkového oleje

Po intenzifikaci výroby a extrakce řepkového semene v roce 2012 dosahuje současná kapacita výroby neutralizovaného řepkového oleje v Preolu 180 000 t/rok. Tento neutralizovaný olej ještě nedosahuje kvality jedlého oleje, ale je vhodný pro další zpracování. Preol z tohoto množství zpracuje asi 120 tis. tun oleje pro výrobu MEŘO a zbytek vyrobeného oleje je v současnosti určen pro prodej, ať už dalším výrobcům

bionafty, nebo právě provozovatelům rafinerií jedlých olejů. Od poloviny roku 2015 tomu bude jinak. Preol, resp. jeho dceřiná společnost Preol Food si bude jedlý řepkový olej vyrábět sama. Plánovaná kapacita budoucí výroby je 33 tis. tun oleje za rok a vychází především z možností trhu s jedlými oleji v ČR a okolních zemích.

### Nejvyšší kvalita díky rafinaci

Záměrem schváleného projektu je vybudovat v blízkosti výroby surového řepkového oleje rafinační kapacitu, kde bude rostlinný olej šetrnými postupy rafinován tak, aby byl v nejvyšší potravinářské kvalitě, tj. zdravotně nezávadný, a zároveň aby nutričně hodnotné látky zůstaly v oleji. Tento rafinovaný olej bude distribuován buď v autocisternách, kontejnerech, nebo plněn a balen do vhodných malospotřebitelských obalů. Aby se dostal řepkový olej na kuchyňský stůl, musejí po vylisování a extrakci řepkových semen proběhnout čtyři hlavní technologické procesy: odsazení, neutralizace, bělení a dezodorizace. Současný technologický postup zpracování řepky první dva zmiňované rafinační stupně zahrnuje, nová technologie bude proto nově zahrnovat jen bělení a dezodorizaci.



### Požadavky na potravinářskou výrobu patří k těm nejpřísnějším

Všichni víme, že potraviny mají jako zboží zvláštní postavení na trhu. Jejich výrobci musejí zajistit zdravotní nezávadnost a bezpečnost vyráběných potravin. Potravinářská výroba jedlých olejů musí být zabezpečena v celém svém rozsahu. To znamená již od zemědělské prvovýroby olejin, jejich průmyslového zpracování, uskladnění a prodeje. Požadavky na potravinářskou výrobu jedlých olejů a vybavení provozů jsou velmi přísné a jsou dány platnou potravinářskou legislativou. S tím vším je v připraveném projektu počítáno. Zbývá tedy popřát týmu Rafinerie hodně úspěchů během výstavby a budeme se těšit na jaro 2015, kdy by mělo podle plánu dojít k nájezdu zbrusu nové jednotky na výrobu jedlého řepkového oleje pod hlavičkou Preol Food.

*Karel Hendrych,  
PREOL, a. s.*

## Sladká trojka, bez které by to o Vánocích nešlo

Skoncem roku přichází řada velmi příjemných věcí, na které se celý rok těšíme. Patří k nim atmosféra Vánoc, Štědrý večer, vynikající jídlo v podobě cukroví, vánočky nebo štol. To vše si vychutnáváme v teple našich domovů, protože chladné počasí už nevybízí být venku tak často jako v teplejších částech roku. O to více však láká k intenzivnějším zimním radovánkám, po kterých se rádi doma zabalíme do teplé deky s hrnkem teplého čaje a kouskem vánočky.

Ačkoli má tento výjimečný druh pečiva, starý stovky let, vánoční název, můžeme si ho nyní vychutnat po celý rok. Vánočka dnes neodmyslitelně patří ke snídani v mnoha českých domácnostech. Tento trend přišel i díky skvělé ruční práci mistrů pekařů, kteří vánočky pletou a pečou přesně tak, jak je máme rádi. Ostatně pekaři si mohou trénovat ruční pletení vánoček po celý rok, ale během Vánoc se jejich počet

až zdesetinásobí a šikovný pekař uplete krásnou vánočku za neuvěřitelných sedm vteřin. Takových mistrů má pekárna Penam několik desítek a během Vánoc se jejich ruce téměř nezastaví. Velmi oblíbené vánoční pečivo je i štola, která je na světě ještě o něco déle. Poprvé byla upéčena v Drážďanech, kde se po ní dokonce jmenuje i nejstarší německý vánoční trh. Štola je obdobou naší vánočky, jen není spletena z pramenů a k její výrobě používáme více rozinek, mandlí, oříšků a kandovaného ovoce. Viditelným rozdílem je samozřejmě i moučkový cukr, bohatě zdobící vršek štol. Na rozdíl od vánočky si ji Češi tolik nedopřávají celý rok a v domácnostech ji naleznete spíše koncem roku. Třetím výrobkem, bez kterého si nedovedeme představit sladký konec roku, je čajové pečivo – Sladké Vánoce. Nabízí skutečné potěšení pro vaše chuťové pohárky, a když jej

přimícháte ke svému cukroví, nikdo nepozná, že ho za vás napekl Penam.

*Marketingové oddělení,  
PENAM, a. s.*



# VÁNOCE MOHOU ZAČÍT. Nejdelší vánočka v ČR upečena!

Značka Penam, pod dohledem agentury Dobrý den, pokořila další rekord. Podařilo se jí upéct nejdelší vánočku v České republice. Zapsala

#### Rodný list rekordní vánočky:

- Délka: 8,18 m
- Váha po upečení: 61 kg
- Šířka: 28 cm
- Je upletená z devíti pramenů o délce asi 20 m
- Pekaři a pekařky ji pletli 35 minut
- Na posyp byly použity 2 kg sekaných mandlí



tak do knihy rekordů a kuriozit vánočku měřící více než 8 metrů. Veřejnost ji mohla vidět a také ochutnat ve čtvrtek 5. prosince od 17 hodin na pražském Staroměstském náměstí. Na upečení vánočky se podílel celý kolektiv pekařů pekárny Penam v Českých Budějovicích. Rekord byl velmi náročný, protože stejně jako většinu i tuto maxivánočku pletli pekaři a pekařky ručně. „Pokusit se o nový rekord v této oblasti

byla pro můj tým velká výzva. Jsem rád, že se to podařilo a pevně věřím, že lidem bude chutnat. V každém případě to určitě přispěje k vytvoření předvánoční atmosféry,“ říká pan Radek Paulík, ředitel pekárny Penam v Českých Budějovicích.

*Marketingové oddělení,  
PENAM, a. s.*



## Rekord o nejdelší chléb pokořen!

Společnost Penam vstoupila počátkem října 2013 do Podnikatelského svazu pekařů a cukrářů ČR, který patří mezi významná potravinářská profesní sdružení. Svaz vznikl v roce 1991, hájí zájmy firem podnikajících v pekařském a cukrářském oboru a podporuje jejich činnost. Při příležitosti vstupu do svazu podpořila pekárna Penam v Českých Budějovicích, pod dohledem agentury Dobrý den, rekord o nejdelší chléb v České republice. Díky své délce 11,2 metru byl chléb zaregistrován v knize rekordů a kuriozit. Na upečení chleba se podílel celý kolektiv pekařů v Českých Budějovicích.

#### Rodný list rekordního chleba

- Na výrobu se spotřebovalo:
- 82 kg těsta
  - 28,5 kg pšeničné mouky
  - 20 kg žitné mouky

Po upečení chléb měřil 11,2 m, jeho průměrná šířka byla 23 cm a jeho celková váha se vyšplhala na úctyhodných 72 kg. Vytvoření rekordu trvalo více než 4 hodiny a podílelo se na něm 16 zaměstnanců pekárny.

#### Tradice řemesla

Penam je na své pekaře oprávněně pyšný. Ačkoli patří mezi lídry trhu a radí se mezi průmyslové pekárny, pořád platí, že se za poctivou práci skrývají tisíce lidských rukou. Důkazem je i získané ocenění Chléb roku 2013 v kategorii Řemeslný chléb za Zábrdovický řemeslný chléb z Penam pekárny Hepek. Chléb je, byl a vždy bude vizitkou dobrého pekaře.

*Marketingové oddělení,  
PENAM, a. s.*



# Silvestrovské POHOŠTĚNÍ

Pokud se letos chystáte strávit poslední den v roce v pohodlí domova, jistě budete chtít příjemnou rodinnou atmosféru zpestřit gurmánskými pochoutkami. Ve většině domácností obvykle nechybí klasické české chlebičky, jednohubky, slané tyčinky nebo oříšky... Co takhle překvapit rodinu a pozvané hosty a připravit pro ně netradiční silvestrovské speciality? Přinášíme několik zajímavých tipů...

## Zapečený poličan v sezamovém kabátku

Netradiční slaná pochoutka, kterou potěšíte všechny mlsné jazýčky.

**Doba přípravy:** asi 40 minut, pro 4 osoby

### Ingredience:

4 kolečka poličanu 2 cm široká  
4 střední brambory uvařené ve slupce  
200 g polohrubé mouky  
2 vejce  
sezamové semínko, bílek na potírání,  
špetka soli

### Postup:

Uvařené brambory nastrouháme a smícháme s moukou a vejci. Vypracujeme těsto, kterým obalíme kolečka salámu. Potřeme bílkem a posypeme sezamovým semínkem. Pečeme na pečicím papíře v troubě předehřáté na 170 °C asi 20 minut. Podáváme s vařenou zeleninou a francouzským dresinkem.

**TIP:** Salám můžete před zabalením proložit sýrem.



## Kmotrova bagetka

Křupavá bagetka s pomazánkou ze salámu saturn s kuličkami zeleného pepře.

**Doba přípravy:** zhruba 20 minut

### Ingredience (na 20 kusů):

30 g strouhaného saturnu  
80 g pomazánkového másla  
1 feferonka  
bageta  
jemně nakrájená kolečka poličanu  
nakládané cibulky, cherry rajčata, čerstvý kopr

### Postup:

Nastrouhaný salám, pomazánkové máslo a drobně nakrájenou feferonku společně utřeme. Zdobíčkou nanese na bagetu a ozdobíme stočenými plátky poličanu. Dozdobíme cibulkou, rajčaty a koprem.

**TIP:** Vyzkoušejte variace s paprikášem a česnekovým trvanlivým salámem.



## Chlebičky s poctivou šunkou, okurkou a vajíčkem

Už samotný název těchto chlebiček je receptem. Není nic jednoduššího. Nicméně při použití těch správných surovin je to jeden z nejluxusnějších a nejchutnějších chlebiček. Krájíme zásadně z chlebové večky. Na přípravu této české klasiky použijte bramborový salát (pokud vám nesedí, můžete použít pravé máslo), poctivou šunku (s obsahem masa 92 %), menší nakládané okurky (ideálně znojemské) a natvrdo uvařené vajíčko. Dozdobit můžete i kouskem rajčete a petrželkou.

## Rolky pršutu s pomerančovým chutney

### Ingredience (na 4 porce):

2 malé šalotky  
 1/2 chilli papričky  
 2 lžičce hnědého cukru  
 3 lžičce červeného vinného octa

2 pomeranče  
 50 g zázvoru  
 2 lžičky medu  
 Pršut Krahulík

### Postup:

Pomeranče oloupeme jako jablko, až na dužninu, pak nožičkem oddělíme jednotlivé segmenty (nikde nezůstane bílá slupka) a přidáme nastrouhanou pomerančovou kůru a promícháme s hnědým cukrem, chilli papričkami a nadrobno nakrájeným, popřípadě jemně nastrouhaným zázvorem a šalotkami. Dosladíme medem. Vychladlou hmotou plníme pršutové rolky.



## Kakaové trubičky s krémem

### Ingredience:

350 g hladké mouky  
 150 g cukru moučka  
 180 g tuku  
 1 vejce  
 70 g mletých ořechů  
 1 lžičce kakaa  
 1 Tatra Salko karamel  
 250 g másla

### Postup:

Prosejeme mouku na vál, přidáme cukr, tuk, vejce, ořechy, kakao a vypracujeme těsto. Vyválíme plát, který nakrájíme na obdélníky podle velikosti našich trubiček, a ty natočíme na trubičky. Dáme na plech a pečeme v předehřáté troubě asi 10 minut. Vychladlé trubičky plníme krémem: máslo pokojové teploty našleháme se Salkem karamel.



## Kmotrový dortíky

Dortíky nemusí být jen sladké, máme variantu pro milovníky masných výrobků.

### Ingredience:

200 g krájeného saturnu a paprikáše  
 1 balení krájeného celozrnného chleba  
 2 pomazánková másla  
 zelenina podle vlastní chuti a fantazie na dozdobení

### Postup:

Z plátků chleba vykrajovátky vytvoříme korpusy pro dortíky. Do zdobícího sáčku dáme pomazánkové máslo, kterým ozdobíme vrchní část připraveného korpusu. Doprostřed vložíme kousky zeleniny podle vlastní chuti (okurky, rajčata, olivy, řapíkatý celer apod.). Na takto připravený korpus položíme plátek salámu. Na něj dáme opět korpus z chleba, který jsme namazali ze spodní strany, aby nám dobře držel. Celý proces opakujeme a poslední korpus namažeme z obou stran. Vrchní část nazdobíme plátkem salámu a zeleniny. Hranu dortíku můžeme rovněž ozdobit pomazánkovým máslem a přilepit k ní různé prvky na dozdobení podle své chuti (např. strouhaný eidam, pokrájenou pažitku apod.).

**TIP:** Je možné připravit i velký dort z velkého kulatého chleba, stačí okrájet kůru a podélně nakrájet plátky chleba na korpus.



**Agrofert magazin:** vydává AGROFERT HOLDING, a. s., Pyšelská 2327/2, 149 00 Praha 4, [www.agrofert.cz](http://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 Košal ve spolupráci s vydavatelstvím **WTF** Mladá fronta a. s., které zajišťuje grafické zpracování, tisk a distribuci. Foto: archiv, shutterstock.com, profimedia.cz. Vaše ohlasy, náměty či připomínky zasílejte na adresu: [redakce@agrofert.cz](mailto:redakce@agrofert.cz). Loga, produkty a značky uvedené v této publikaci jsou chráněny obchodními značkami.

# mafraprint.



NOVINOVÉ  
TISKÁRNY  
V PRAZE  
A OLOMOUCI



NABÍZÍ  
VÝROBU  
PERIODIK  
V RÁMCI  
CELÉHO  
KONCERNU



**TECHNOLOGIE** – Novinové ofsetové rotační stroje KBA Colora, až 96 plnobarevných stran  
**VÝSLEDNÉ TISKOVÉ FORMÁTY** 315 x 470 mm – tzv. evropský MF DNES  
235 x 315 mm – tzv. tabloid – 5plus2

**KONTAKT** – pavel.lochman@mafra.cz / tel. 602 763 130 – petr.turyna@mafra.cz / tel. 225 06 8109

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

# NAŠE NEJLEPŠÍ KŘÍDLA

VÝHRADNĚ  
Z ČESKÝCH  
FAREM



ČESKÁ EXTRALIGA

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