

# AGROFERT

MAGAZÍN

NEJEN PRO ZAMĚSTNANCE  
KONCERNU AGROFERT

PODZIM 2015

**DALI JSME  
DĚTEM  
PŘÍLEŽITOST  
UŽÍT SI LÉTO**

**ROZHOVOR  
SE ŠTĚPÁNEM WOLDEM**  
„CHCEME FUNGOVAT  
NA INTERNETU  
I V TELEVIZI“

**CHMEL PĚSTUJEME  
PODLE PŘÍSNÝCH  
JAPONSKÝCH  
PODMÍNEK**

**RODINNÝ DEN  
NA ČAPÍM HNÍZDĚ**



# do 15 minut<sup>®</sup>

šéfkuchařem

DO15MINUT.CZ

- ✓ ČESKÝ PŮVOD MASA
- ✓ RYCHLÁ A JEDNODUCHÁ PŘÍPRAVA
- ✓ ŠETŘÍ VÁŠ ČAS



Doporučuje  
šéfkuchař  
**Milan Pešek**

## JAKÉ BYLO VAŠE LÉTO?

Léto, jak má být. Pomyslela jsem si při návštěvě dětského tábora v Českém ráji, kde si tepleho počasí užívaly díky Nadaci AGROFERT děti samoživitelů v nouzi. Všechny byly rozesmáté, tančily, hrály florbal, nacvičovaly divadlo a těšily se, jak si půjdou po obědě zaplavat. Na kroužkovém táboře jsme nenašli jedinou aktivitu, která by je nebavila, a neslyšeli jedinou připomínku, kterými děti blížící se pubertě většinou nešetří.

Důvod pochybovat o tom, že letošní léto bylo, jak má být, by ale mohli mít farmáři. Především v srpnu se noviny předháněly v tom, aby informovaly, jak velké škody tropické teploty a dlouhé sucho úrodě přinesou. A právě počátkem srpna naše redakce zpovídala odborníka na pěstování chmele Jindřicha Křivánka, který nám už tehdy říkal, že ačkoliv chmel sluníčko potřebuje, letos jsou teploty dost na hraně. A to ještě nevěděl, že ručička teploměru neklesne pod třicet stupňů dalších čtrnáct dnů. Později jsme se dozvěděli, že letošní sklizeň byla díky dlouhému suchu o třetinu nižší než v loňském roce.

Teplé letní počasí sice moc nepřeje televizi, protože fanouškové této zábavy usedají k obrazovkám většinou až na podzim, ale rozhodně to není důvod k tomu, aby se v této oblasti nic nedělo. Právě naopak. Například už v květnu vyplul na slíbené „moře videí“ Playtvak.cz – nová internetová televize, kterou spustila Mařa tematicky na břehu Vltavy a na jejímž křtu nechyběl ani Mistr Karel Gott. O budoucnosti tradičního televizního vysílání, a zдали ho třeba nevytlačí právě internet, jsme si povídali s ředitelem hudební stanice Óčko Štěpánem Woldem a ředitelem obsahu Mařa Slovakia Ivanem Hamšíkem.

A naše redakce nechyběla ani na letošním festivalu Colours of Ostrava, kde nám Juraj Kovacs z Dusla pořídil krásné fotky k článku Barevné léto podle Agrofertu, a dalšího úžasného fotografa jsme objevili v technickém řediteli Agro ZZN, Martinu Košťalovi, který nám zase pořídil úžasnou fotoreportáž z chmelnice v Blšanech.

Děkujeme!

*Mirka Žirovnická, šéfredaktorka*



**9**  
Dali jsme dětem  
příležitost užít si léto



**18-19**  
Chceme fungovat na internetu  
i v televizi – Rozhovor se  
Štěpánem Woldem, generálním  
ředitelem hudební stanice Óčko



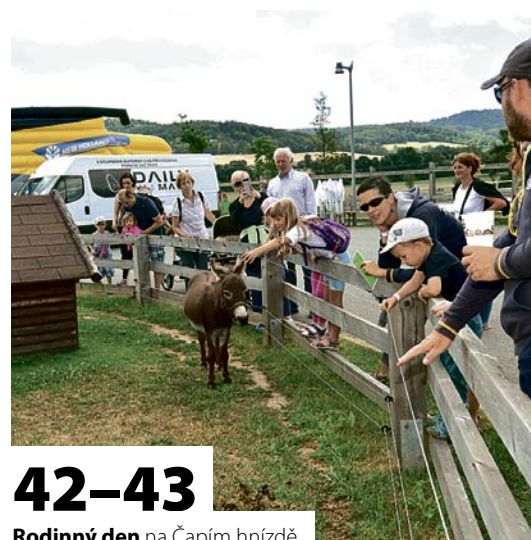
**22-23**  
„Chmel pěstujeme  
podle přísných  
japonských podmínek,“  
říká odborník na jeho  
pěstování Jindřich Křivánek



**10-12**  
Inovacemi se zabýváme neustále –  
Rozhovor s Jiřím Tvrdkem, generálním  
ředitelem Mlékárny Hlinsko



**17**  
Start televize budoucnosti – Playtvak.cz



**42-43**  
Rodinný den na Čapím hnízdě



## ŘEPKOVÝM OLEJEM PROTI INFARKTU

„19 gramů řepkového oleje denně, tedy přibližně půldruhé čajové lžičky – takové množství je zcela dostačující k prevenci před ischemickými chorobami srdečními v čele s infarktem myokardu. V porovnání se slunečnicovým či olivovým olejem obsahuje řepkový olej podstatně větší množství zdravích prospěšných omega-3 nenasycených mastných kyselin.“ Těmito slovy potvrdila zdraví prospěšné účinky řepkového oleje prof. MUDr. Věra Adámková, CSc., ze Společnosti pro výživu (na fotografii druhá zleva) na slavnostním otevření nové rafinerie jedlých olejů ve společnosti Preol, které se uskutečnilo 23. června 2015 v Lovosicích. Dále se slavnostního přestřižení pásky ujal prezident Agrární komory Ing. Miroslav Toman, CSc., starosta města Lovosice

Ing. Milan Dian, dále Ing. Martin Volf, ředitel Svazu pěstitelů a zpracovatelů olejnin (SPZO), a Ing. Petr Cingr, předseda představenstva pořádatel firmy Preol food. Dále se akce zúčastnily desítky dalších hostů z koncernu Agrofert či z řad dodavatelů a odběratelů společnosti Preol. Nechybělo ani vtipné propojení zemědělské plodiny s fotballem. Slavnostního otevření rafinerie jedlých olejů se totiž zúčastnila také nepřehlédnutelná osobnost české kopané, bývalý hráč Sparty Praha a národní reprezentant Tomáš Řepka, který se ujal role kmotra a první vyrobenou lahev nového řepkového oleje slavnostně pokřtil. Účastníkům akce následně podepisoval a rozdával trička s nápisem I LOVE ŘEPKA.

*Karel Hanzelka, AGROFERT, a. s.*



CAFÉ  
COLUMNNA

## OÁZA KLIDU, DOBRÉ KÁVY A JÍDLA

Snídaně, čerstvé domácí pečivo, saláty i vlastní cukrářské výrobky nabídne už brzy Café Columna na pražském Chodově nedaleko centrály Agrofertu. Café Columna vznikla z podnětu klientů, kteří hledají dobrou gastronomii a některé dobroty by si chtěli vychutnat i doma. Myšlenkou je poskytovat služby jak kavárenských, tak ve stylu bistra – rychlého občerstvení i formou take away.

Již z názvu by mělo být jasné, že jde o propojení již existující restaurace Columna s kavárnou Café Columna. Tato zařízení totiž spolu úzce souvisí a budou na stejném místě. Otevření kavárny je plánováno na přelom měsíců září říjen letošního roku. Tím se zároveň částečně změní i provozní doba restaurace Columna. Nabídka snídaní přejde z restaurace do Café Columna, kde bude otevírací doba od 7.00 do 17.00 hodin. Začátek restauračního provozu se tak posune z ranní 7. hodiny na dobu od 10.00 do 22.00

hodin. Nabídka Café Columna by měla být jednoduchá, ale pestrá. Bude proto obsahovat jak snídaně v několika variantách, tak i nabídku čerstvého domácího pečiva, sladkého pečiva, sendvičů a salátů, které se budou denně obměňovat podle sezonních surovin. Na své si přijdou i příznivci sladkých zákusků. V kavárně budou moci ochutnat výrobky naší cukrářky Míši Vokounové. Na výběr budou různé druhy minidezertů, zákusků, ale i dortů, které budou udělány podle požadavku klienta. Plánuje se i výroba čerstvých palačinek jak ve sladké, tak i slané variantě. Kavárna by měla sloužit jako oáza klidu, kde si může každý posedět buď u dobré snídaně, kávy (servírovat se bude káva Nespresso), nebo jiných dobrot. Svoje místo si zde mohou najít i maminky a tatínkové s dětmi a strávit alespoň částečně chvíli klidu v příjemném prostředí u kvalitního občerstvení. Malý dětský koutek je zde v plánu.

Abyste si vše mohli vychutnat i doma, bude veškerý sortiment Café Columna nabízen i formou take away. Saláty, sendviče, croissanty, minidezerty, minichlebíčky a další si klient bude moci odnést v hygienických obalech s označením data spotřeby. Objednávkový formulář najdete na stránkách [www.restauracecolumna.cz](http://www.restauracecolumna.cz), kde ho budete moci vyplnit a odeslat. Vše bude následně připraveno k vyzvednutí v Café Columna.

*Lukáš Bašek, manažer Café Columna*



## Vážené kolegyně, vážení kolegové,

vítám vás nad stránkami nového, podzimního vydání Agrofert magazínu. Pokaždé mě velmi potěší dobré umístění Agrofertu v různých firemních „hitparádách“, proto mi nejhorje dovoluji podělit se s vámi o radost z dalšího úspěchu naší firmy. Již minule jsem psal o nedávném třetím místě v žebříčku nejvýznamnějších českých firem Czech TOP 100. Před pár dny jsme se dozvěděli o dalším úspěchu – náš koncern obsadil dvanáctou příčku v žebříčku CE TOP 500, což je seznam pěti set nejvýznamnějších středoevropských firem seřazený podle výše tržeb. Jsem přesvědčen, že se v budoucnu podíváme k ještě vyšším příčkám.

Pojďme už ale společně nahlédnout do obsahu našeho firemního magazínu. Musím se přiznat, že vždy řeším dilema, co z pestré nabídky informací vyzdvihnout a doporučit vám k přečtení. Asi bychom tentokrát neměli přehlédnout, že v našem koncernu vznikly tři nové knihy mapující historii tří chemiček. Jde o společnosti Synthesia, Fatra a německou společnost SKW Piesteritz. Je nesporně chvályhodné, že jsou knižně zachyceny vzpomínky na důležité dějinné milníky, které tyto továrny posouvaly až do jejich dnešní pozice.

Mám také upřímnou radost, že Agrofert a jeho dceřiné firmy stále častěji pořádají nebo se podílejí na různých sportovních a kulturních akcích. Ať už to jsou běžecké závody Agrofert Run, festivaly Sportáček, nebo dnes už legendární hudební festival Colours of Ostrava. Ze všech těchto uplynulých letních událostí si dovoluji vyzdvihnout jednu, která se letos konala poprvé, a sice Rodinný den na Čapím hnízdě. Akce se zúčastnilo zhruba 4 000 návštěvníků a jejich pozitivní ohlasy hovoří o mimořádné spokojenosti. Jsem rád, že je Agrofert podepsaný pod takovou úspěšnou akcí. Letní sezona je však neodvratně za námi. Žlutnoucí listí na stromech jasně napovídá, že poslední měsíce roku se přiblížily. Kolegové však již nyní připravují další letní akce na příští rok. Budeme se všichni moc těšit. Přeji vám všem krásný podzim.

Váš **Zbyněk Průša**  
*předseda představenstva*

# PREOL FOOD NABÍZÍ MIX DVOU NEJPRODÁVANĚJŠÍCH JEDLÝCH OLEJŮ



Poptávka po jedlém řepkovém oleji se v posledních letech zvyšuje i díky jeho přednostem z hlediska zdravé výživy. I to byl jeden, byť ne hlavní, důvod pro investici do nové výrobní rafinerie jedlého řepkového oleje v Lovosicích.

Koncem června vstoupila dceřiná společnost Agrofertu Preol Food zásadním způsobem do našich kuchyní. Stalo se tak prostřednictvím řepkového jedlého oleje, který upřednostňují lékaři a vyznavači zdravé výživy. Ročně se tu má vyrobit až 35 tisíc tun jedlého řepkového oleje. Další zajímavosti o jeho výrobě nám prozradil generální ředitel Preolu **Petr Cingr**.

## O jaký jde provoz a v čem je unikátní?

Jde o potravinářský provoz, kde se ze surového řepkového oleje vyrobí jedlý řepkový olej. K tomuto procesu se využívají čisté fyzikální šetrné postupy, které dokážou odstranit pachové a nestabilní složky a zajistí nejvyšší možnou kvalitu výsledného oleje. Ten je zdravý prospěšný. Obsahuje ideální poměr Omega-3 a Omega-6 mastných kyselin, je vyváženější pro lidské tělo, a to více než olej olivový nebo slunečnicový, a má v kuchyni široké spektrum použití. Dodavatelem těchto technologií je dánská společnost Alfa Laval, která má s výrobou jedlých olejů dlouholeté zkušenosti.

**Tento olej se prodává v lahvích s jednotným logem Zlato z našich polí ve dvou variantách. Druhou z nich představuje olej slunečnicový, který se vyrábí v maďarské dceřiné společnosti Agrofertu. Prozradte prosím víc.**

Při přípravě investice jsme uvažovali pohledem spotřebitele. Výsledkem těchto úvah je nejen rafinerie na řepkový olej zde v Lovosicích, ale i akvizice maďarského výrobce jedlého slunečnicového oleje firmy NT Group v minulém roce. Těmito dvěma investicemi má Agrofert možnost nabízet zákazníkům pro ně zajímavý mix dvou nejprodávanějších produktů na trhu s jedlými oleji, tedy řepkový a slunečnicový jedlý olej.

## Kolik se v lovosickém Preolu zpracuje ročně řepky a jaký podíl z toho tvoří jedlý olej?

Preol ročně zpracuje 450 tisíc tun řepkového semene, z čehož vyrobí zhruba 180 tisíc tun řepkového oleje. Část z tohoto oleje se zpracuje pro technické účely, část ve výši přibližně 35 tisíc tun bude rafinována pro potravinářské účely. Podíl výroby jedlého řepkového oleje v této etapě vychází zatím z výše spotřeby jedlých olejů v České republice.

## Co si Agrofert od této nové velké potravinářské kapacity slibuje? Počítá i s vývozem těchto olejů?

Jak jsem již zmínil, rozšiřujeme nabídku základních potravin nabízených Agrofertem (maso, uzeniny, mléčné výrobky, pečivo) o jedlé rostlinné oleje, které hrají v lidské výživě nezastupitelnou roli. Stejně jako v případě ostatních potravinářských výrobků cílíme na zpracování čistě českých surovin na kvalitní české potraviny. Kromě jiného tím podporujeme zaměstnanost a podnikání doma v Čechách. S vývozem počítáme zejména pro průmyslové využití v pekárenství, ale neodmítneme ani zájemce o spotřebitelské balení.

*Eugenie Linková, převzato z Potravinářského obzoru, redakčně upraveno*



## CVIČENÍ LIKVIDACE POŽÁRU VE SKLADU CHEMIKÁLIÍ

# V CHR LICÍCH

V polovině června proběhlo ve skladu agrochemikálií společnosti Agrofert v Brně-Čhrlčicích cvičení všech složek integrovaného záchranného systému (IZS). Námětem byla likvidace domnělého požáru ve skladu a současně evakuace zaměstnanců z areálu a také informování obyvatel této městské části.

Při cvičení byla důkladně prověřena všechna ochranná opatření skladu, návaznost vnitřního a vnějšího havarijního plánu a připravenost zaměstnanců ke spolupráci se složkami IZS při likvidaci mimořádné události a ochraně obyvatelstva.

Cvičení se zúčastnily jednotky Hasičského záchranného sboru Jihomoravského kraje, dále také dobrovolní hasiči, zástupci Policie ČR a záchranné zdravotní služby. Na místě byla i pojízdná laboratoř specializovaná na měření škodlivých látek v ovzduší a evakuační autobus.



Cvičení prokázalo velmi dobrou úroveň koordinace řízení mezi složkami IZS a dalšími subjekty zapojenými do cvičení. Koncern Agrofert a jeho dceřiné společnosti se svým aktivním přístupem snaží o zajištění nejvyšší možné úrovně zabezpečení skladů agrochemikálií. Poznatky ze cvičení budou využity k dalšímu zlepšování úrovně bezpečnosti a při přípravě zaměstnanců na tyto mimořádné situace.

*Karel Hanzelka, AGROFERT, a. s., ve spolupráci s výborem BOZP*



## SYNTHESIA VĚNOVALA STŘEDNÍ ŠKOLE HASIČSKÝ VŮZ

Hasičský záchranný sbor Synthesia získal v listopadu minulého roku vítaného pomocníka v podobě nového speciálního hasičského vozu. Spolu s touto událostí vyvstal také jeden příjemný problém, kam s tím „starým“?

Původní hasičské auto sloužilo sice již dvacet let, ale protože jezdilo jen v areálu podniku, jeho kondice byla stále na slušné úrovni. Management společnosti se nemusel dlouho rozhodovat a zachovaly a plně funkční hasičský speciál věnoval nedaleké Střední průmyslové škole chemické Pardubice, kde bude pomáhat studentům oboru „Požární ochrana“. Generální ředitel Synthesie Josef Liška k tomu dodává: „Podpora této školy a nové generace odborníků je pro naši společnost prioritou. Jsme rádi, že můžeme pomoci jakoukoli formou ke zkvalitnění výuky.“

Radost samozřejmě neskrýval ani Jan Ptáček, ředitel obdarované školy: „Žáci tohoto oboru získávají ve výuce také řidičský průkaz skupiny C, a tak se díky velkorysému daru Synthesie dostanou ve čtvrtém ročníku kromě pouhé obsluhy i za volant skutečného požárního vozidla.“

Jsme rádi, že náš dárek najde kvalitní využití, a přejeme studentům, ať dlouho a spolehlivě slouží.

*Luboš Kopecký, Synthesia, a. s.*



## FINANČNÝ MANAŽÉR ROKA 2014

Týždenník TREND vyhlásil 7. ročník ankety o Finančního manažera roka 2014.

Do nominování a hodnocení účastníků boli zapojení CFO Club, Deloitte, Accenture, BDO, BMB Leitner, EY, KPMG, PwC a Slovenská asociácia podnikových finančníkov.

Medzi šiestimi nominovanými kandidátmi na finančného manažera roka 2014 bola aj Kvetoslava Trenčianska, finančná riaditeľka Dusla, ktorá sa v silnej konkurencii umiestnila na 2. mieste. Srdečne blahoželáme k výbornému umiestneniu!

*Daniela Javorská, Duslo, a. s.*

# TŘI KNIHY

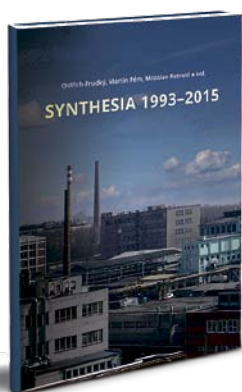
## PŘIPOMÍNAJÍ TŘI VÝZNAMNÁ VÝROČÍ

O krásné publikace si můžete zasoutěžit

V letošním roce se v chemickém odvětví koncernu Agrofert slavila hned tři významná výročí. Před osmdesáti lety založila firma Tomáše Bati společnost Fatra, která je dnes největším zpracovatelem plastů v České republice. O patnáct let dříve byly položeny základy prvních chemických provozů společnosti Synthesia, předního evropského výrobce kvalifikované chemie. A do třetice se v Německu slavilo 100 let od založení

chemického areálu, ve kterém nyní sídlí největší výrobce močoviny v Evropě SKW Stickstoffwerke Piesteritz. To už je dlouhá řada vzpomínek na důležité historické milníky, jež tyto společnosti posouvaly až do jejich dnešní pozice předních výrobců chemického průmyslu. A proto také vznikly tři krásné knihy, které všechny tyto vzpomínky uchovávají, a vy si o ně můžete na této straně zasoutěžit.

### SYNTHESIA 1993–2015



Knihu „Synthesia 1993 – 2015“ pokřtil na slavnostním otevření výstavy k 95. výročí založení Synthesie generální ředitel Josef Liška a děkan Fakulty chemicko-technologické

Univerzity Pardubice

Petr Kalenda. Její vznik popsal jeden z autorů, Martin Pém, slovy: „S přípravami jsme začali už v létě 2013, a to hledáním historických materiálů. Všechno podstatné se naštěstí ukrývá v našem archivu a v hlavách pamětníků, hlavním zdrojem informací pro nás byly vnitropodnikové noviny a výroční zprávy. Práce to byla, zvláště pro mě jako nepamětníka, hodně zajímavá.“ Příběh knihy „Synthesia 1993–2015“ začíná složitým předprivatizačním obdobím, popisuje vznik akciové společnosti, krátkou epochu jménem Aliachem a končí začleněním Synthesie do koncernu Agrofert. Každá kapitola se zabývá jedním rokem, jeho nejvýznamnějšími milníky, ale také zajímavým přehledem tržeb, investic, úvěrů, počtu zaměstnanců a průměrného

výdělku. Autoři neopomněli také vyzdvihnout přínos největších osobností v dějinách Synthesie, popsat náplň klíčových pozic či poutavě vysvětlit základní typy výrob v této společnosti.

**Chcete-li si o tuto a další knihy zasoutěžit, zašlete do 15. 10. 2015 správné odpovědi na níže uvedené otázky na adresu redakce@agrofert.cz.**

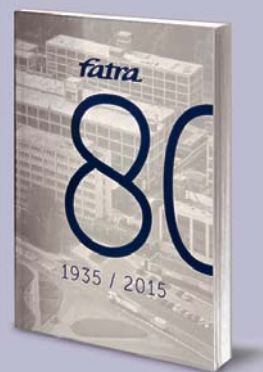
**OTÁZKA: Společnost Synthesia sousedí s obcí Rybitví, o které byl kdysi složen velký hit se stejnojmenným názvem. V písni se tvrdilo, že „v Rybitví, ani tam to není špatný!“. Jaká slavná kapela za touto skladbou stála?**

### FATRA 1935/2015

Knihy s názvem Fatra 1935/2015 vznikla při příležitosti oslav 80 let od založení této společnosti. Zachycuje historii Fatry od jejích baťovských základů přes těžké období 2. světové války či zlomová léta po sametové revoluci až po novodobou historii posledních deseti let. Na baťovskou historii firmy odkazuje v úvodním slovu i její současný generální ředitel Pavel Čechmánek slovy Tomáše Bati: „Budovy – to jsou hromady cihel a betonu. Stroje – to je spousta železa a oceli. Život tomu dávají teprve lidé.“

**Chcete-li se dozvědět více o zahájení výroby nafukovacích hraček a PVC či lisovaných podlahovin, výrobě prvního automatu na světě na svařování nafukovacích míčů, vypjatém roce, kdy byla Fatra zasažena povodní, nebo výrobě plovoucí vinylové podlahoviny FatraClick, odpovězte na níže uvedenou soutěžní otázku. Pěti úspěšným řešitelům knihu pošleme.**

**OTÁZKA: Ve kterých letech pracovala pro Fatru autorka mezinárodně proslulých nafukovacích hraček Libuše Niklová?**



Redakce

### REKORD – 100 LET CHEMICKÉHO AREÁLU PIESTERITZ

Chemický areál v Piesteritzu letos oslaví 100 let. Dlouhá tradice tamní chemické výroby ovšem není jediným námětem právě připravované stosedmáctistránkové knihy s názvem „Rekord – 100 let chemického areálu Piesteritz“. Větší pozornost než historii autoři věnují současnosti a také budoucnosti celého chemického areálu. Dnešní agrochemický park se rozkládá na ploše 220 hektarů a sídlí v něm celkem 30 podniků. Největším z nich je SKW Piesteritz – největší výrobce amoniaku a močoviny a zároveň jeden z nejnovativnějších výrobců minerálních hnojiv v Evropě. Od roku 2005 je silnou oporou německého výrobce koncern Agrofert.

**Jak dobře je SKW Piesteritz připravený na budoucnost, se dozvíte v jubilejní knize, která vyjde v prosinci 2015 a o jejíž originální německou verzi si můžete zasoutěžit.**

**OTÁZKA: SKW Piesteritz se důsledně stará o své zaměstnance. Pamatujete, jaká zařízení pro ně byla v nedávné době otevřena? (Pozn.: Správnou odpověď naleznete v letním vydání Agrofert magazínu v rozhovoru s ředitelem SKW Piesteritz Rüdigerem Gesericke).**



## GRANTOVÉ ŘÍZENÍ NA PODPORU DOMÁCÍ HOSPICOVÉ PÉČE

Do konce srpna se mohly neziskové organizace hlásit do nového otevřeného grantového řízení Nadace AGROFERT. To se tentokrát zaměřilo na podporu domácí hospicové péče pro děti a dospělé. Je to sice trochu smutné téma, ale o to potřebnější, neboť tento typ péče v současné době zdravotní pojišťovny nehradí. Celkem se do grantového řízení přihlásilo 32 organizací. Každý z vybraných subjektů Nadace AGROFERT podpoří částkou do výše 200 000 Kč.



# CO NOVÉHO V NADACI AGROFERT?



## CENA „POMÁHÁME SRDCEM“

Již potřeťi vyhlašuje Nadace AGROFERT cenu Pomáháme srdcem určenou zaměstnancům koncernu AGROFERT, kteří se dobrovolně, aktivně a bez nároku na odměnu angažují v oblasti sociálních služeb, výchovy a mimoškolních aktivit dětí a mládeže, rozvoje občanské společnosti a rozvoje regionů. Dva ocenění zaměstnanci obdrží finanční odměnu ve výši 20 000 Kč, která by měla být primárně využita na rozvoj jejich dobrovolnické činnosti. Své kolegy můžete nominovat až do konce října, a to buď prostřednictvím nominačního formuláře na zadní stránce tohoto vydání Agrofert magazínu, nebo prostřednictvím e-mailu.

Zuzana Tomíková, AGROFERT, a. s.

## MAFRA, NADACE AGROFERT A NADACE TEREZY MAXOVÉ DĚTEM PODEPSALY MEMORANDUM O VZÁJEMNÉ SPOLUPRÁCI V RÁMCI CHARITY

Na základě ročního smysluplného partnerství projeví vydavatelství Mafra, Nadace AGROFERT a Nadace Terezy Maxové dětem přání deklarovat, prohloubit a posílit spolupráci v rámci charitativních aktivit. Svými podpisy Memorandum stvrdili předseda představenstva mediální skupiny Mafra Štěpán Košík, členové správní rady Nadace AGROFERT Monika Babišová a Václav Knotek a předsedkyně správní rady Nadace Terezy Maxové dětem Tereza Maxová.

„Multimediální dům Mafra pomáhá a považuje to za samozřejmost. S nadacemi se společně podílíme na podpoře smysluplných projektů už zhruba rok, a protože tato kooperace funguje mimořádně dobře, chceme naši

vzájemnou podporu deklarovat jako partnerskou,“ říká Štěpán Košík, předseda představenstva mediální skupiny Mafra.

„Podpis Memoranda chápeme jako přirozené vyústění spolupráce obou nadací a vydavatelství Mafra. Věřím, že společně podpoříme ještě mnoho projektů na pomoc potřebným dětem a jejich rodinám,“ podotýká členka správní rady Nadace AGROFERT Monika Babišová.

## NOVÁ ŠKODA FABIA V BARVÁCH NADACE AGROFERT

Od letošního léta můžete na silnicích čí na jednotlivých charitativních akcích potkat nové auto Nadace AGROFERT. Původně jsme zvažovali bílou variantu Škody Fabia, nakonec ale zvítězila tmavě šedá metalíza, které „srdíčko“ Nadace AGROFERT sluší asi nejvíce.







Ředitelka Nadace AGROFERT přivezla dětem na tábor trička Sportovních Center Nadace AGROFERT a také zápisníky nebo nafukovací zvířátka z Fatry. Děti ale nejvíc potěšila její přítomnost a příjemné povídání!

# DALI JSME DĚTEM PŘÍLEŽITOST UŽÍT SI LÉTO

Lesy, louky, koupaliště, dřevěné chatičky a čistý vzduch. Daleko od tabletů a počítačových her se uprostřed idylické přírody Českého ráje nachází dětský tábor společnosti Kroužky. Zasportovat si, zahrát si divadlo nebo udělat si vlastní keramickou misku mohly v oblíbeném prázdninovém areálu díky Nadaci AGROFERT i děti samoživitelů v nouzi.

„Přijela se za námi podívat Zuzka,“ vykřikla jedna z dívek, když jsme se blížili k venkovnímu dřevěnému stolku, u kterého děti přihlášené do kroužku vědeckých pokusů experimentovaly s modrou skalicí. Z návštěvy ředitelky Nadace AGROFERT Zuzany Tornikidis měly děti rodičů registrovaných ve Fondu pro rodiče upřímnou radost a po dobu naší návštěvy se od ní prakticky nehnul. Z pohovoru, které jejich rodiče během registrace do nadačního fondu absolvovali, si ji totiž dobře pamatují a je vidět, že si ji oblíbily. Díky Nadaci AGROFERT

navštívilo letos kroužkový tábor celkem 25 dětí a pro mnohé z nich to byl první pobyt na letním táboře, protože finanční situace rodičů jim to doposud neumožňovala. „Chtěli jsme dát „naším“ dětem příležitost užít si léto stejným způsobem, jakým si ho užívají ostatní děti, a zapomenout na ekonomické problémy, které doma jejich rodiče řeší. A to se nám podařilo. Na návštěvě tábora měly všechny děti výbornou náladu a viděla jsem, jak skvěle se baví,“ říká Zuzana Tornikidis.

Tábor v Borku není úplně klasickým typem dětského letního tábora. Děti mají možnost vybrat si ze šesti různých kroužků a je jen na nich, zda se budou chtít zdokonalit v tanci, bojových sportech, florbalu, nebo si vyzkoušet, jak se hraje divadlo, pracuje s hrnčírskou hlinou nebo dělají vědecké pokusy. „Celotáborové hry jsou ale klasické. Letos čekal děti návrat do doby ledové, na druhém turnusu pak děti v rolích pirátů bojovaly s Neptunem,“ upřesnila letošní program generální ředitelka společnosti Kroužky Marie Růžičková. Zájem o netradiční typ dětských táborů je každým rokem větší. Na první tábor před pěti lety se přihlásilo 54 dětí, v loňském roce jich už bylo 150, a letos dokonce 300. Rodiče by tedy měli své děti přihlašovat nejpозději do konce února.

**Jak vypadá dopoledne na kroužkovém táboře, se podívejte v následující fotoreportáži.**

*Mirka Žirovnická, AGROFERT, a. s.*



Krystaly z modré skalice. Víte, jak na to?

Děti sedí za dřevěným stolem a před prudkým srpnovým sluníčkem je chrání stromy, které obklopují celý areál. Dostávají kelímky s vodou, do kterých jim instruktorky nalévají vodní sklo a děti lžičkou přispávají modrou skalici. Na dně kelímků jim už za chvíli vyrostou modré krystalky



Jak to bylo po svatbě s Popelkou?

Uvnitř jedné z dřevěných chatiček tvoří děti scénář pohádky. Samy si dělají i kulisy. Teď se ale právě snaží zapamatovat si svěřené texty. „Děti jsou hrozně šikovné, jde to jak sedmiletým, tak čtrnáctiletým,“ oznamuje nám spokojeně instruktorka dramatické výchovy. V originálním pojetí pokračování pohádky o Popelce je například její matkou liška Bystrouška a otcem děd Vševed. Diváky pobaví i herecké obsazení – manžel Popelky je totiž o tři hlavy menší



Hrnek, miska, nebo váza? Záleží na dětech, do čeho se chtějí pustit...

„Mně se na to pořád lepí ty noviny,“ stěžuje si jeden z účastníků keramického kurzu. „Tak ty noviny úplně zrušíme, a kdo dělá hrnek, bude sledovat, jak správně modelovat,“ reaguje na jeho připomínku instruktorka. Ocitáme se na dalším z letních kroužků, kde nás děti moc nevnímají, protože právě tvoří vlastní hrnky, misky a vázy. Po skončení tábora se jejich výtvoři nechávají vypálit, a mají-li děti zájem, mohou si je vyzvednout v pražské agentuře Kroužky



Jak získat diplom „Cesta bojovníka“?

Kluci a holky v boxerských rukavičkách. Chvaty, které právě nacvičují na louce nedaleko koupaliště, patří k základům bojového sportu taekwondo. V dalších dnech na ně čekají také základy juda nebo karate. Každá disciplína je završena zkouškou a razítkem. Razítko se tady dává i za dobrý skutek



### **JIŘÍ TVRDÍK** (42 let)

- Žije v Pardubicích.
- Do Mlékárny Hlinsko nastoupil 1. března 2012. Předtím působil jako ředitel společnosti ACCOM Czech.
- Je ženatý a má jednu dceru.
- Mezi jeho záliby patří kino a divadlo, pravidelně hraje badminton a jezdí na in-line bruslích.

# INOVAČEMÍ

## SE ZABÝVÁME NEUSTÁLE

Když projíždíte malebnou krajinou Vysočiny a přijedete do města Hlinsko, málokdo by mezi lesy očekával také mlékárnu. Ke všemu s názvem Tatra. Ta zde však stojí už více než sedmdesát let. Od konce roku 2011 je součástí koncernu Agrofert a patří mezi TOP 5 největších českých producentů mléčných výrobků. Ročně sem cisterny přivezou ke zpracování více než 200 milionů litrů mléka. Právě zde se mimo jiné vyrábí dětmi tolik oblíbené slazené kondenzované mléko v tubách - Jesenka, Piknik a Pikao. Mlékárně už čtvrtým rokem šéfuje generální ředitel **Jiří Tvrđík**.

### **Představte prosím Mlékárnu Hlinsko. Jaký je hlavní výrobní program?**

V Mlékárně Hlinsko vyrábíme klasické mléko v krabici, sušená mléka, kondenzovaná mléka, smetany, másla, ochucená mléka, zmrzliny a ledové tříště a loni jsme začali vyrábět také tvarohy.

### **V poslední době Tatra uvedla na trh několik novinek. O co šlo a jak se jim daří z hlediska prodeje?**

Daří se jim dobře, za což jsme rádi. Tradičně na novou sezónu uvádíme nové příchutě zmrzlin, letos to byla višně, macchiato a mandarinka, uvedli jsme novou příchutí Kravíka, a to malinu. V tuto chvíli přichází na trh nově UHT zmrzliny a Farmářský tvaroh.

### **Chystáte nějaké další novinky?**

Samozřejmě. Inovacím se věnujeme v podstatě neustále a i na příští rok jich několik chystáme. Nemohu ale prozradit, o co se jedná. Konkurence nespí.

### **V Hlinsku se vyrábí legendární Pikao, Piknik a Jesenka. Jde stále o vyhledávaný výrobek? Děti na exkurzích určitě mají tuto výrobní linku v oblíbě...**

Nejenom děti ☺ Piknik, Pikao a Jesenka, to je naše klasika. Výrobky, které děláme desítky let, a stále stejnou recepturou. Když si dneska dáte třeba Pikao, tak chutná úplně stejně, jako chutnalo první den výroby v roce 1972. Kupujeme do něho i stále stejné holandské kakao. Ošidit recepturu, to je cesta do pekla. Zákazník to pozná a výrobek si prostě přestane kupovat. Možná někteří zaznamenali naši reklamu na tyto výrobky, která běží na internetu na Streamu, Face-

booku a YouTube se sloganem „Pokaždé jako poprvé“. Budeme rádi, když se do soutěže, která je s kampaní spojená, zapojí všichni zaměstnanci koncernu.

” PO EVROPĚ VOZÍME  
NAŠE VÝROBKY SKORO  
DO VŠECH ZEMÍ,  
ALE EXPORTUJEME  
I DO AFRICKÝCH ZEMÍ JAKO  
NAPŘ. MAURETÁNIE. NOVĚ  
JSME ZAHÁJILI PRODEJE  
DO LIBYE A MAROKA. “

### **Tatra je úspěšná také se Zmrzkou. Kolik porcí se jí přes letní sezónu prodá? Kolik je příchutí? Jaké jsou oblíbené?**

Tuhle otázku dostávám docela často, ale nemůžu na ni odpovědět. Konkurenci by to určitě taky hrozně zajímalo. Není ale tajemstvím, že v Čechách je dlouhodobě naprosto nejoblíbenější vanilka následovaná čokoládou a ani u nás nejsme výjimka. V letošním roce očekáváme růst prodeje o 30 až 40 % oproti loňskému roku.

### **Prý máte v mlékárně specialistu na vymýšlení a testování příchutí. Co tato určitě zajímavá práce obnáší?**

Znamená to hodně komunikace s našimi zákazníky a zjišťování nejen jejich názorů, ale i názorů lidí, kteří si na jejich prodejní místa chodí Zmrzku kupovat. Potřebujeme

znát jejich názor na příchutě, které již máme na trhu. Zároveň nás zajímá názor na příchutě konkurence. Co komu vyhovuje, co ne a hlavně proč. Následně u nás vybíráme, které příchutě budeme vyvíjet pro další sezónu. Musí se připravit vzorky pro testování a začít příchutě ladit. Když vyhovuje nám, dáme ji ochutnat našim zákazníkům a podle jejich připomínek ji ještě doladujeme.

### **Mlékárna Hlinsko je také významným exportérem. Co a kam vyvážíte?**

My exportujeme polovinu naší výroby, což dělá cca 3 mld. Kč do 30 zemí. Někam hodně a pravidelně, někam méně a třeba jen párkrát do roka. Po Evropě vozíme naše výrobky skoro do všech zemí, ale exportujeme i do afrických zemí jako např. Mauretánie. Nově jsme zahájili prodeje do Libye a Maroka.

### **Vyvážíte také do nějakých vyloženě exotických zemí?**

Každý může vnímat exotiku trochu jinak, ale třeba Maurétánii, Čínu, Libanon bychom tam zařadit mohli.

### **Nemůžeme nechat stranou krizi na mléčném trhu. Co se na trhu vlastně děje?**

Krize je v tuto chvíli opravdu hluboká a zcela nekončí. Způsobilo ji několik faktorů, které se sešly všechny dohromady. Je to vysoká výroba mléka, jelikož se zemědělcům dařilo zvyšovat nejen produkci, ale i užitkovost, do toho zavedlo Rusko sankce na dovoz mléčných výrobků z EU, a tudíž přestalo mléko spotřebovávat, a kromě toho ještě skončily mléčné kvóty. Výsledkem je současný stav.

Tatra

„KRAVÁM NEJDE ŘÍCT, JESTLI BY TŘEBA TEĎ NEMOHLY PŘESTAT DOJIT, A POČKAT, AŽ SE CENY USTÁLÍ.“

li zahájit počátkem příštího roku a chystáme výrobky nejen pro průmyslové zpracování, ale i pro spotřebitele. Na příští rok připravujeme ještě další investice, ale prozatím si je nechám pro sebe. Lidé v Procházce odvedli obrovský kus práce.

#### Kuriozitou jsou právě dlouhá vařená vejce. Jdou u zákazníků na odbyt?

To je výrobek, který se neprodává konečnému spotřebiteli, ale převážně lahůdkářům na výrobu obložených chlebíčků. Třicet centimetrů dlouhé vejce se asi vážně dá nazvat kuriozitou.

#### Jak se firmě Procházka po restrukturalizaci daří?

Teď je to již lepší. První rok byl velmi špatný. Po ztrátě výrobního programu skončil rok ztrátou skoro 40 mil. Kč. Druhý rok byla ztráta poloviční a letos již bude zisk. Důležité je, že se společnost může opírat o svoji vlastní rostoucí výrobu.

#### Zmínili jste se o obchodu s rybami. Co všechno prodáváte?

Jak jsem již říkal, letos bude prodej na hranici tisíc tun a rázem jsme jeden z největších producentů v republice. Ryby jsou většinou z loví v Irsku a Skotsku, nejvíce se zpracovávají makrely, na druhém místě jsou sledě. Výrobky můžete na pultech obchodů najít nejen jako klasickou uzenou makrelu, ale i jako rybí saláty, zavináče nebo třeba uzená lososová bříška.

#### Berete vejce a mléko od farem z koncernu?

Ano, samozřejmě, i když jen z našich farem bychom objemy, které potřebujeme, nedokázali pokrýt. Svážíme jak mléko do Hlinska, tak vejce do Procházky z našich prvovýrob i od externích dodavatelů. Spolupráce je bezproblémová a našim kolegům za to patří poděkování.

Karel Hanzelka, AGROFERT, a. s.  
Foto: Lukáš Procházka

#### Jak tuto krizi pociťujete v Hlinsku?

Stejně jako ostatní. Není to jednoduchá situace. Na nás jako komoditní mlékárnu to doléhá velmi. Ceny mléčných komodit se propadly až na úplné dno.

#### Jste nuceni omezovat výrobu? Pracujete na tři směny?

Krise nedoléhá na výši výroby, ale na realizované ceny. Výrobu neomezujeme. Každý den zpracujeme u nás v mlékárně přes 600 tisíc litrů mléka. Kravám nejde říct, jestli by třeba teď nemohly přestat dojit, a počkat, až se ceny ustálí. Svoz mléka z farem máme nastavený tak, že mléko průběžně přivážíme po celých 24 hodin a rovnou se zpracovává.

#### Kolik máte zaměstnanců? Jste nepochybně významným zaměstnavatelem v regionu.

V Hlinsku jsme jedním z největších zaměstnavatelů. Aktuálně máme 270 pracovníků.

#### Před rokem byla otevřena mléčná farma Uhelná Příbram. Jak běží vzájemná spolupráce?

„NĚKTERÉ VÝROBKY DĚLÁME DESÍTKY LET SE STÁLE STEJNOU RECEPTUROU. OŠIDIT RECEPTURU, TO BY BYLA CESTA DO PEKLA.“

Spolupráce je bezproblémová. Kolegové z Uhelné Příbrami nám avizovali, jak bude růst produkce mléka, abychom s tím mohli počítat, a jejich předpoklady se naplňovaly. Aktuálně svážíme z této farmy více než 30 tisíc litrů mléka denně.

#### Odbočme. Vy jste také předsedou představenstva společnosti Procházka. Zde došlo k zásadní restrukturalizaci a obměně výrobního programu. Můžete sdělit podrobnosti?

Společnost Procházka si prošla klinickou smrtí. V rámci divize červeného masa došlo k restrukturalizaci výrob jednotlivých firem, a Procházka, který se do té doby zabýval výrobou masa a uzenin, přišel o svůj kompletní výrobní program, který se přesunul do jiných závodů. Lidé si tam užili hodně nepříjemné chvíle. Tudíž se musel hledat nový program a v podstatě začít úplně znovu od nuly. Společnost se nejprve vydala cestou výroby klasických lahůdek, jako jsou majonézové saláty, chlebíčky apod. Postupně se začaly přidávat další segmenty výroby. Nejprve přišly uzené ryby, což na začátku vypadalo jako lehce bláznivý nápad, ale produkce neustále roste a pod značkou Rybyjo se letos prodá téměř tisíc tun ryb a rybích výrobků. Začali jsme se také orientovat na zpracování vajec. Nejprve se ve společnosti instalovala technologie na výrobu dlouhých a vařených vajec, která již dnes jede na hraně své kapacity, aktuálně probíhá investice do linky na výrobu tekutých vaječných směsí. Výrobu bychom chtěli

# KAM VYRAZIT V PŘÍŠTÍCH TŘECH MĚSÍCÍCH

## VELKÁ ZEMĚDĚLSKÁ AGROTEC

**15. 10. 2015**

Pardubické dostihové závodiště AGRO-FERT Park přivítá již po sedmé milovničky nejen opravdových koní, ale i těch pod kapotou. Tradiční přehlídka strojů značek New Holland, Amazone a dalších od společnosti Agrotec bude doplněna odborným komentářem i bohatým doprovodným programem.



## NA KONÍČKY do Chuchle



**25. 10. 2015 od 12.00 hodin**

Poslední říjnovou neděli bude pražské dostihové závodiště ve Velké Chuchli patřit mj. prvnímu ročníku Velké národní steeplechase Josefa Váni Agrofert 2015. Přijďte si s námi užít dostihový adrenalin, ochutnat grilované dobroty z Kostelce a Vodňan a zabavit sebe i děti v rámci bohatého doprovodného programu, který závodiště nabídne na celé odpoledne.

## KONFERENCE Svazu pěstitelů a zpracovatelů olejnin



**25.–26. 11. 2015**

Výroční celostátní dvoudenní konference s mezinárodní účastí se letos uskuteční v Hluku na Moravě. Prezentovány budou výsledky z oblasti výzkumu i pěstitelské praxe nejen z České republiky, ale i z dalších pěstitelsky významných zemí např. Polska, SRN a Francie. Souběžně s hlavní konferencí Systému výroby řepky probíhá seminář Systému výroby slunečnice. Partnerem konference je Preol.

## XXI. KONFERENCE Racionální použití hnojiv

**26. 11. 2015**

Na mezinárodní konferenci zaměřenou na problematiku půdy a půdní úrodnosti můžete zamířit na Českou zemědělskou univerzitu v Praze. Hlavním sponzorem je Agrofert a Lovochemie.

## KRYŠTOF Srdcebeat tour 2015

Positivní hudební poetika skupiny Kryštof vám zpříjemní pošmourný podzim. Je na co se těšit, protože odborníci se při hodnocení jejich nového alba „Srdcebeat“ předhánějí v superlativech... Jsme rádi, že budeme u toho – Agrofert je totiž generálním partnerem podzimního

halového turné, kde Kryštofové svou novou desku poprvé naživo představí.

**19. a 20. 10. Ostrava**  
**23. a 24. 10. Brno**  
**27. a 28. 10. Praha**  
**31. 10. Liberec**  
**3. 11. Pardubice**

## SOUTĚŽ

**o 5x2 VSTUPENKY na vybraný koncert kapely KRYŠTOF**

**Otázka:** Komu je věnovaná titulní píseň „Srdcebeat“ z nového alba kapely Kryštof?

Správné odpovědi zašlete do 12. 10. 2015 na adresu [redakce@agrofert.cz](mailto:redakce@agrofert.cz).

Nezapomeňte uvést termín a místo koncertu, o které máte zájem.

# ZAMESTNANCI DUSLA A VUCHTU POMOHLI

V Jarnej zbierke vyzbierali zamestnanci Dusla množstvo oblečenia, hračiek, kníh a farbičiek pre klientov Domova sociálnych služieb pre deti a dospelých Šoporňa-Štrkovec.



Generálny riaditeľ Dusla Petr Bláha a personálna riaditeľka Dusla Silvia Karásiková odovzdávajú finančný výťažok zo Zamestnaneckého dňa Duslo a VUCHT 2015 riaditeľke DSS Márii Tóthovej

18. júna 2015 pri príležitosti konania Medzinárodných rybárskych pretekov pre mentálne postihnutých „Zlatá ryбка“ odovzdal Petr Bláha, generálny riaditeľ Dusla, Márii Tóthovej, riaditeľke Domova sociálnych služieb pre deti a dospelých Šoporňa-Štrkovec aj finančný výťažok zo Zamestnaneckého dňa

Duslo a VUCHT 2015 z 30. mája 2015 v sume 1 610 EUR. Všetkým zamestnancom, ktorým nie je ľahostajný osud iných odkázaných ľudí a ktorí prispeli vecnými darmi alebo finančne, poďakovala v mene svojich zverencov pani riaditeľka Domova sociálnych služieb Mária Tóthová.

*Daniela Javorská, Duslo, a. s.*



Jarko je veľký pomocník, rád pracuje pri úprave okolia a veľmi sa potešil pracovným topánkam a odevu

**Vážený pán generálny riaditeľ Ing. Petr Bláha a vážení pracovníci DUSLO a. s.**

Posielame vám srdečný pozdrav zo Štrkovca. Konečne sa nám podarilo upratať všetky veci, čo ste pre nás vyzbierali. Bolo že to radostí a splnených očakávaní. V každom vreci či škatuli bolo more prekvapení a potešení. Keď 17. júna 2015 „došla“ vaša zbierka, v areáli vládla veselá nálada. Boli u nás priatelia zo zariadení z celého Slovenska i zahraničia, pretože práve začínala trojdňová akcia: Medzinárodné rybárske preteky pre mentálne postihnutých „Zlatá ryбка“.

Všetci sme boli milo prekvapení, keď ste toho pre nás pripravili. A to museli chalani vydržať celých 5 dní, lež sme to začali rozdeľovať. Neviete si ani predstaviť, akí boli netrpezliví.

Úžasné na tom všetkom bolo, že presne vedeli, ktorý „poklad“ vo forme oblečenia, hračky, obuvi, knihy, či iných pomôcok komu náleží. Boli si navzájom takí prajní, že aj keď sme na takéto správanie u nich zvyknutí, dali sme sa uniesť tou nádhernou atmosférou a bolo nám veľmi veselo.

**Vážený pán generálny riaditeľ Ing. Petr Bláha a vážení pracovníci DUSLO a. s. – naši milí priatelia!**

Chcem Vám – každému jednému poďakovať. Chcem Vám poďakovať tak, akoby Vás niekto pohladil, či objal. Chcem Vám poďakovať vručne a s úctou. Chcem poďakovať tak, ako len môže ďakovať vďačný človek. Ako dokáže poďakovať mama, ak niekto poteší jej dieťa – jej zranené dieťa.

Takže: S hlbokou úctou Vás hladím, objímam a vručne ďakujem. V tejto chvíli, pomyslène, za mnou stojí „mojich“ 56 potešených chalanov a dve dievčatká. A vážení priatelia, to je už obrovská sila dobra, ktoré nás spája.

**ĎAKUJEME!**

Mária Tóthová, riaditeľka zariadenia

PS: Ženské oblečenie venujeme DSS Jahodná a DSS Medved'ov.



I Hračkám sa potešila aj malá Tereška



Michalovi a Jarkovi najväčšiu radosť spravili knihy a kavičku si vychutnali spolu s Jožkom z darovaných šálok

# FINALISTÉ SOUTĚŽE HLEDÁME NEJLEPŠÍHO MLADÉHO CHEMIKA JSOU ELITOU SVÉ GENERACE

Třetí ročník celostátního finále soutěže Hledáme nejlepšího Mladého chemika ČR proběhl krátce před uzavěrkou letního vydání Agrofert magazínu, a proto jsme stihli uvést jen jméno vítěze, kterým se stal Vít Procházka z Brna. Jak letošní finále populární soutěže vypadalo a čím se mladí chemici před závěrečným předáváním cen bavili, se dozvíte v následující fotoreportáži. Nejlépe si v průběhu celé soutěže vedl Vít Procházka ze ZŠ Křídlovická Brno, který se stal pomyslným králem mladých chemiků pro rok 2015. „Účastním se všech vědomostních soutěží, ale nejvíc mě baví chemie. Po gymnáziu bych rád zamířil na univerzitu a studoval některý z technických oborů. Možná právě chemii, ještě ale nejsem rozhodnutý,“ prozradil vítěz, který si z rukou ředitele Svazu chemického průmyslu ČR Ladislava Nováka odnesl pohár, šerpu, LED TV Panasonic, příslib přiznání stipendia ve výši 24 000 Kč v prvním akademickém roce studia na FChT Univerzity Pardubice a dárkovou tašku od partnerů soutěže. Několika finalistům předávali ceny také manažeři koncernu Agrofert a byli k tomu jedni z nejpovolanějších. Nápad popularizovat chemii prostřednictvím atraktivní soutě-

že se zrodil právě v Synthesii, jedné z dceřiných společností Agrofertu. Jejím duchovním otcem je tehdejší personální ředitel Synthesie a současný personální ředitel Agrofertu Daniel Rubeš. *Redakce*



Generální ředitel Synthesie Josef Liška



Personální manažerka Agrofertu Jaroslava Doležalová



Personální ředitel Prechezy Tomáš Světnický



Generální ředitel společnosti Cerea František Turek



Vítěz Vít Procházka s ředitelem Svazu chemického průmyslu ČR Ladislavem Novákem



Personální ředitel Agrofertu Daniel Rubeš

V rámci slavnostního vyhlášení byla představena sektorová dohoda pro chemii – Dorost pro chemický průmysl. Jejím cílem je získat dostatek mladých lidí, aby byla zajištěna plynulá generační obměna vzdělaných odborníků na trhu práce

## PODPORA VZDĚLÁVÁNÍ U KMOTRA

„Praxe je nejlepší učitelka“ je citát M. T. Cicera a asi se s ním většina z nás ztotožní. Praxí se naučíme hodně, ale ruku na srdce, někdy se přiučit něčemu novému a získat nové vědomosti pomůže rozšířit si vlastní obzory, které v každodenním životě můžeme ještě znásobit. Proto jsme se u Kmotra rozhodli využít vypsání dotační titul



„PODPORA ODBORNÉHO VZDĚLÁVÁNÍ ZAMĚSTNANCŮ“. Od května do konce září tohoto roku u nás ve společnosti probíhají školení, kterých se účastní více jak třetina zaměstnanců. Vzdělávat se mohou hned v několika okruzích, a to přes jazykové (angličtina, němčina), programové (program QI) až po školení auditorů nebo získání oprávnění k řízení vysokozdvizného vozíku. *Bohdana Šoltysová, KMOTR-Masna Kroměříž a. s.*



Mladí chemici během finálového dne ale jen nesoutěžili. O zábavný program se postaral mistr bublinář Matěj Kodeš a jeho fenomenální bubble show



# „ROZBÍHÁME SE A MOMENTÁLNĚ CHCEME UKÁZAT, ŽE EXISTUJEME,“

říká ředitel obsahu Mafra Slovakia **Ivan Hamšík**



První slovenská internetová televize se jmenuje HN Televízia a funguje necelý půlrok. Přesto si své diváky našla, lidé si nejčastěji přehrávají rozhovory s významnými lidmi z ekonomického byznysu, ale zkrátka nepřichází ani ti, kteří se chtějí na internetu bavit. Kromě již nabízené zábavné sekce pusti.sk přemýšlí vedení televize také o seriálu ve vlastní produkci.

**Projektem „HN Televízia“ vstoupila Mafra Slovakia poprvé do oblasti televizní zábavy. Jak jste se na tuhle novou výzvu připravovali?**

Měli jsme vynikající poradce – Františka Borovského, bývalého ředitele televize JOJ, nebo režiséra Jeffa Minaříka. Radil nám i Alan Záruba z Novy a architekt Jaroslav Holota. Skuteční profíci nám v počátku pomohli nastavit televizi a vydat se správným směrem.

**Na začátku jste ale museli řešit především finance. Jak náročné bylo vybudovat novou televizi?**

Pro nás to byla velká investice a směřovala především do studia a technologií. Neměli

## IVAN HAMŠÍK (47 let)

- Novinářem je 26 let a jak říká: bez zpravodajství a bez mobilu nedá ani ránu a pravidelně sjíždí všechny české, slovenské i zahraniční weby.
- Svou kariéru zahájil v Mafře, kde během 15 let vystřídal různé pozice od redaktora, sportovního redaktora, šéfa Magazínu Dnes nebo zástupce šéfredaktora.
- Dále vedly jeho kroky do vydavatelství Ringier, kde působil jako ředitel digitálních médií, šéfredaktor serveru blesk.cz a dva roky jako šéfredaktor Reflexu.
- Nyní je opět v Mafře, její slovenské společnosti Mafra Slovakia. Koordinuje práci šéfredaktorů a pracuje na několika nových projektech – kromě HN Televízie má na starosti také nový časopis Evita, který se od prvního čísla výborně prodává, a Hospodářské noviny, kterým se zase podařilo zvrátit trend snižující se prodejnosti tištěných médií.



jsme ale velké oči – provoz jsme se snažili udělat levně a nemáme ani žádné celebrity. Zatím jsme spokojeni a v počtu zhlédnutí našich videí máme dobré výsledky. To hlavní ovšem přijde na podzim, kdy se dozvíme, zda naše vysílání vzbudilo zájem inzerentů. Rozbíháme se, naším cílem je momentálně ukázat, že existujeme.

### Kde jste hledali moderátory svých pořadů, když jste známé tváře vyloučili?

Rozhodli jsme se využít naše redaktory z Hospodářských novin, kteří v televizi nikdy nepracovali. Hodně nás překvapilo, jak rychle se z nich stali skvělí moderátoři. Umí mluvit na kameru, mají charisma a objevili jsme tak řadu talentů. Skvělé ohlasy máme i od profiků z branže, kteří se nás ptají, kde jsme tak skvělé moderátory našli.

### Sledovanost závisí především na obsahu. Jaké pořady divákům nabízíte?

Zaměřujeme se především na ekonomické zpravodajství a pořady o byznysu. Na rozdíl od internetové televize playtvak.cz, kterou spustila česká Mafra, nabízíme zábavu a pořady pro mladé jen velmi okrajově. Výjimkou jsou například videa kontroverzního herce Viktora Horjána v sekci pusti.sk. Do budoucna nevykládáme, že zkusíme nějaký seriál.

### Na které vaše pořady si lidé klikají momentálně nejčastěji?

Jednoznačně na rozhovory. Máme například výbornou ekonomickou redaktorku Petru Jarmichovou, jejíž videa patří k nejsledovanějším. Jsme rádi, protože tak zůstáváme u našeho stěžejního ekonomického byznysu.

### Jak vybíráte aktéry do diskusních pořadů?

V současné době je velká poptávka po lidech, kteří jsou zajímaví, významní nebo vlivní a říkají zajímavé a překvapivé věci. Velká poptávka je po originálních názorech a vyjádřeních. Pokud přijde někdo slavný a bude mluvit nudně, nebudeme mít co dát do titulku a propadne to. Lidi jsou jako mravenečci, pokud jim naspěje dobré papání, jdou a papají.

### Má váš projekt na Slovensku konkurenci?

Na rozdíl od Česka, kde funguje například stream.cz a nově Playtvak.cz, jsme na Slovensku prvním projektem tohoto typu.

### V podstatě ve stejné době jako vaše HN Televizní studio vzniklo v české Mafře nové televizní studio. Nabízí se nějaké synergie?

Pro nás je to fantastická pomoc a rádi obsah našich kolegů z české Mafry sdílíme.

Na oplátku nabízíme zase naše témata. Například nedávno jsme vyslali našeho redaktora do Rakouska, kde v Alpách spadlo letadlo. U naší zábavné sekce spolupracujeme i se zmiňovaným Playtvákem. Pro Slováký je navíc čeština stravitelná, řadu seriálů v češtině sledují a dokážou v ní i číst, což je pro Čechy větší problém. Momentálně ale řešíme autor-ská práva.

### A jaký je váš názor na budoucnost klasického televizního vysílání? Nevytlačí ho stále oblíbenější internet?

Myslím si, že oba typy televízi se budou vzájemně doplňovat a nenastane mezi nimi to-ální konflikt. Klasická televize zůstane pro diváky, kteří u ní budou chtít relaxovat a dívat se na něco kontinuálně. Tohle internetová televize nikdy nepřinese a ani nemá tu ambici, protože vás pořad něco vyrušuje, někdy přijde e-mail nebo se podíváte na Facebook. K internetu si často sedáte, když jdete pracovat nebo hledat informace a přitom si občas pustíte zajímavá krátká videa, zpravodajství nebo něco zábavného. Klipovitost internetu se naopak do klasické televize úplně přenést nedá a není to účelem.

Mirka Žirovnická,  
AGROFERT, a. s.



Zleva: Štěpán Košík, předseda představenstva mediální skupiny Mafra, blogerka Gabriela Heclová, rapper Johnny Machette, blogerka Teri Blitzen, herec Zdeněk Piškula a Mistr Karel Gott

## START TELEVIZE BUDOUCNOSTI

Mezi české televize přibyl nováček. Jmenuje se **Playtvak.cz**, pochází z dílny společnosti Mafra, vysílá na internetu a na slíbené „moře videí“ vyplul podél Vltavy na počátku léta. Na cestu mu zazpíval i Karel Gott.

Internetová televize je světem mladých – a právě cílové skupině od patnácti let je určen

nový portál, který spustila Mafra a u jehož slavnostního hudebního startu nechyběly skupiny Rybičky 48, No Name či Ivan Mládek. „Bude to neskutečná jízda, která vás vystřelí z kalhot“, slíbil Jakub Kohák, moderátor slavnostního nedělního odpoledne na pražské náplavce, kterým Playtvak.cz startoval.

### MOŘE VIDEÍ, OCEÁN ZÁBAVY

Plejtvak obrovský patří k největším mořským savcům a jeho internetový jmenovec slibuje záplavu nezpravodajských pořadů z vlastní dílny. Podle tvůrců se zrodila televize „zábavná, mladá, vtipná, chytrá, hravá, odvážná, originální a leckdy až kontroverzní“. Program se bude vyvíjet, jeho výchozí sestavu však tvoří

dva každodenní pilíře: seriál jednoho herce Muž v hajzlu a videoblogy. O videoblogy z vlastního soukromí se během jednotlivých dní týdne podělí sportovkyně Eva Samková, rapper Lipo nebo populární parta zvaná Fame Team, v níž se potkali mimo jiné muzikant Johnny Machette a herec Zdeněk Piškula. Základní schéma doplňují další typy pořadů. Například v pondělí se vysílá formát Co by bylo kdyby, v němž variace odpovědí na konkrétní otázku sehrají Richard Genzer a Michal Suchánek, známí z cyklů Tele Tele a Partička. V úterý nastupuje Hodinový manžel, který poradí, jak pověsit obraz, zapojit pračku či vyměnit zámek. V následující dny se střídají příspěvky věnované vaření či životnímu stylu.

Mirka Spáčilová, Jana Blažková,  
převzato z MF Dnes 25. 6. 2015

### ČÍM JE PLAYTVAK.CZ VÝJIMEČNÝ?

- Nová internetová televize je unikátní svým obsahem, který jinde nenajdete, není konkurencí YouTube ani Streamu.
- Tvoří jej tým předních českých dramaturgů, scenáristů i účinkujících.
- Playtvak.cz jako jediný vrací na obrazovky oblíbenou dvojici bavičů Genzer–Suchánek.
- Samozřejmostí je možnost přehrávání videí jak na počítačích, tak i v mobilech a tabletech.
- Playtvak.cz je zadarmo.



Působí stejně jako hudební stanice, kterou již třetím rokem řídí. Je mladý, usměvavý, energický, mluví rychle a často používá anglická slova, která do dnešního světa nových médií zkrátka patří. Při setkání s generálním ředitelem hudební stanice Óčko **Štěpánem Woldem** máte od samého začátku pocit, že v jejím čele je na svém místě a že hudební a televizní branži rozumí. A rozumí i youtuberům – ikonám teenagerů, které slavní interpreti už dávno přestali zajímat.



## CHCEME FUNGOVAT NA INTERNETU I V TELEVIZI

### Jakou hudbu posloucháte?

To je poměrně složité. V prvních dvou letech, kdy jsem začal řídit Óčko, jsem říkal, že mě hudba vůbec nezajímá. Zdálo se mi, že televize se jako firma potřebuje vrátit k tomu, aby produkovala přidanou hodnotu, což lidem, kteří tu pracovali, moc nedocházelo. Hudba mě ale zajímá a poslouchám v podstatě všechno možné – například i aktuální hip hop.

### V květnu začalo Óčko vysílat z nového studia a přesunulo se do sídla vydavatelství Mafra. Co vás k tomu vedlo?

Nejdůležitější bylo dát Óčku nový prostor

a Mafře šanci využívat audiovizuální zázemí, které Óčko má. Rozdělovat v dnešní době média na internet, tisk a televizi je zastaralé. Internet potřebuje audiovizuální obsahy, stejně tak jako my potřebujeme internetová sdělení. Nové studio by mělo vytvořit zázemí nejen pro nás a naše nové pořady, ale i pro projekty Mafry. Nedávno se tady například spouštěl Playtvak.cz nebo točily pořady pro iDNES.cz. Točíme tady i pro externího zadavatele – televizi Mňam TV. Změna je kvalitativním posunem jak pro nás – pro Óčko, tak pro celou Mafru.

### A jak se váš přesun odráží reálně v praxi?

Věci děláme mnohem víc dohromady. Pokud má iDNES.cz domluvený chat třeba s Kryšto-

fem, udělá se to u nás ve studiu, použijeme to u nás na webu a iDNES.cz zase na svém portálu. Tyhle aktivity se maximálně prolínají a je těžké říct, kdo dělá co a pro koho.

### Ovlivní to nějak formáty pořadů, které chystáte do podzimní nabídky?

Ze studia je nyní možné posílat věci rovnou do střížny a mít je velmi rychle a téměř v reálném čase připravené do virtuálního prostředí. A to je další krok do budoucnosti. Dělat dlouhé pořady a následovat klasické televizní vysílání je uvažování, které nám nestačí. Musíme přemýšlet jinak a dělat krátké pořady, které budou fungovat jak na internetu, tak v televizi. Přizpůsobujeme se tím internetovému způsobu konzumace videí a tomu, jak jsou diváci na internetu zvyklí pořady přijímat. Naši diváci od nás čekají a chtějí krátká zhruba 3,5minutová videa.

### Jaký bude jejich obsah?

Chystáme například projekty s využitím youtuberů, což jsou velmi mladí lidé, jejichž



MUSÍME BÝT  
SCHOPNI ŘÍKAT  
NA OBRAZOVCE VĚCI,  
KTERÉ JSOU V REÁLNÉM  
ČASE I NA INTERNETU.

amatérská krátká videa jsou velmi úspěšná na internetu a jsou to v podstatě hvězdy dnešní doby. V první polovině roku jsme dělali pořady se třemi z nich, teď chystáme jejich další samostatné pořady. Na podzim připravujeme novinky zaměřené na fashion, moderní technologie a kinozábavu.

#### Budou těmito pořady provázet známé tváře?

Ne. U jedné z našich cílových skupin diváků – teenagerů jsou největšími hvězdami již zmiňovaní youtuberi jako například Johnny Valda, které starší generace vůbec neznají. Chceme také lidem, kteří něco umějí, pomoci a udělat z nich hvězdy. Youtuberům navíc dodává působení v naší televizi na vážnosti. Najednou je nesledují jen jejich vrstevníci, ale jejich videí si začínají vážit třeba i jejich rodiče nebo tety. A přitom je ani nevidí víc lidí. Ve Spojených státech jsou v tomto vysílání ještě o dva kroky dál – tam je youtubering i pro dospělé. Já už teď díky svým dětem a Óčku youtuberům rozumím.

## ÓČKO V ČÍSLECH

**13** před tolika lety začalo Óčko vysílat poprvé

**1,5–2%**

tak se pohybuje sledovanost hudební televize Óčko, což je srovnatelné číslo např. i se sledovaností MTV ve světě

**15.30–17.00** hodin  
tahle doba představuje „prime time“

Více než **550 tis.**  
počet facebookových fanoušků

Téměř **¾ mil.**  
počet stažených aplikací Óčka v mobilech

#### Čím si vysvětlujete jejich velký úspěch?

Především jsou autentičtí a to se teenagerům líbí. Dám vám příklad. Na začátku léta se konal festival Youtubering. Bylo na něm 25 000 lidí a tři hudební pódia, na kterých vystupovaly velké hudební kapely, a kolem nich byly stánky, kde mluvily například mladé dívky o módě. A byli tam také youtuberi. Na vystoupení Rytmouse se tehdy dívalo zhruba 300 lidí, ale u stánků youtuberů stály třeba dvě hodiny tisíce lidí ve frontě, aby se s těmihle mladými kluky mohly vyfotit. Rodiče deseti- až devatenáctiletých dětí byli v rozpáčích. Jejich potomci se vrhali ke stánkům, u kterých stáli mladí kluci, kteří nic nepředváděli a nikdo je z tradičních médií nezná. Za fotku si nechali zaplatit třicet korun.

#### A co třeba rozhovory?

##### Mají o ně vaši diváci zájem?

Měli jsme několik diskusních pořadů. V současnosti máme jen jeden – Limuzínu s Mírou Hejdou. V příštím roce bychom se však chtěli k tomuto formátu vrátit. Opět ale v krátkých stopážích. Jsme kulisová televize, která má hrát v obýváku. Lidé se na nás chtějí dívat, ale nevěnovat sledování primární pozornost. To je trend, který je pro naši hudební televizi přirozený, ale v současnosti se týká i velkých kanálů. I velké televize dnes zjišťují, že už nejsou primárním objektem obývacího pokoje a že lidé při jejich sledování používají zároveň telefony a dělají řadu dalších věcí.

#### Zpravodajství ve vaší kulisové televizi funguje?

Před dvěma lety jsme spustili Óčko News a funguje to velmi dobře. Od podzimu bychom chtěli mít jeden den v týdnu moderátora, který by dělal Óčko News naživo, a poskytovat divákům určité „flow“ informací (*poznámka redakce: příliv informací, na jaký jsou diváci zvyklí z internetu*). Musíme být schopni říkat na obrazovce věci, které jsou v reálném čase i na internetu, a zaměřovat se na showbiznys. To je velká výzva pro nás všechny.

#### Když si teď pustím Óčko, v jakých pořadech nové studio uvidím?

Téměř každé odpoledne ve všední dny odsud vysíláme živý pořad Mixxxer show, který začíná v půl čtvrté a končí v pět. Náš prime time tedy končí v době, kdy hlavní vysílací čas v dalších televizích začíná. Zveme sem nejen různé interprety a skupiny, ale i lidi z jiných odvětví showbiznysu nebo i mimo něj, kteří mají co říct naší cílové skupině.

#### Jak byste vaši cílovou skupinu popsal?

První naší cílovou skupinou jsou teenageři ve věku 12–18 let, kteří jsou s naší televizí odpoledne v prime timu. Chtějí slyšet ty nejaktuálnější věci a v nehudbní oblasti je zajímavý internetové obsahy, trendy nebo filmy. Další cílovkou jsou lidé ve věku od 30 do 45 let, to je nejpčetnější skupina. A tito lidé jsou s televizí především odpoledne a večer. Nechtějí poslouchat vysloveně retro, ale nelze jim tak rychle servírovat aktuální věci jako teenagerům. Hudebně jim proto nabízíme novinky, ale i velké a známé hity.

#### A co třeba vysokoškoláci?

##### Ty Óčko nezajímá?

Lidé ve věku 20–30 let jsou televizemi obecně zasažitelnější hůře. Nachytat je před televizní obrazovkou je těžké, protože většinu času tráví na internetu. My máme výhodu, kterou zatím obchodně ne plně využíváme, a to je fakt, že značka Óčko je poměrně silná i na internetu. Momentálně máme více než 550 000 facebookových fanoušků a to je nejvíc ze všech médiích v České republice včetně Novy nebo Evropy 2. Lidé na Facebooku ale odradíte, pokud jim komerčně něco nabízáte. Musíme opatrně balancovat mezi tím, co je komerční nebo self-propagační, a obsahem, který je zajímavý.

#### Nabízíte také technologie využitelné na mobilních telefonech?

Ano, a dnes máme dokonce téměř tři čtvrtě milionu stažených aplikací na telefon. Být stažený u tři čtvrtě milionu lidí v kapse je také hrozná moc.

#### Využíváte své know-how i mimo studio?

Na začátku minulého roku jsme spustili projekt Óčko Promotion, což je firma, která dělá eventy. Zpočátku to byly jen pokusy, ale teď už máme stabilizovanou agenturu, která za rok udělá zhruba 25 eventů v klubech pro tisíc až dva tisíce lidí. Spolupracujeme i s tzv. áčkovými interprety jako například s Rytmousem nebo Darou Rolins. Eventy děláme ale i pro firmy na zakázku.

Mirka Žirovnická, AGROFERT, a. s.

MOMENTÁLNĚ MÁME  
ZE VŠECH MÉDIÍ NEJVÍCE  
FACEBOOKOVÝCH  
FANOUŠKŮ.

# UPLATŇUJÍ SE V LÉCÍCH I KOSMETICE

Mitoxantron, vitamin D2, oxycelulóza, krystalická močovina, Pretiox AV01PhG. Nejsou rekordmany v objemu produkce, ale ve svých firmách mají důležité zastoupení. Jedná se totiž o produkty vyráběné v nejpřísnějších hygienických podmínkách a splňující přísná kritéria pro jejich další využití v chirurgii, farmacii nebo kosmetickém průmyslu. Věděli jste, že Synthesia je jediným výrobcem vitaminu D2 v Evropě a Americe? Že krystalickou močovinou ze SKW Piesteritz můžete vyléčit lupénku anebo že Precheza dodává významným farmaceutickým firmám nejen v Evropě čistý pigment, který se používá k barvení tablet?

## VITAMIN D2 MÍŘÍ ZE SYNTHESIE DO 35 ZEMÍ

Vitamin D2 ve skutečnosti není vitamin, ale steroidní hormon, který se získává z kvasnic. Je důležitý pro správnou stavbu a růst kostí a zubů, pozitivně ovlivňuje metabolismus vápníku, ledvin, jater a střev. Používá se například při léčbě kloubních zánětů a bolestí páteře nebo jako prevence k zmírnění průběhu osteoporózy. Vitamin D si organismus dovede sám vytvořit zejména v letních měsících nebo na jaře. Jakmile ale začne chladnější klimatické období a lidé se začínou halit pod vrstvy oblečení, je nutné jej doplňovat

do organismu potravou nebo potravinovými doplňky. Přestože jsou jeho blahodárné účinky na zdraví člověka nepopíratelné, nalezneme v celé Evropě a Americe pouze jediného výrobce vitaminu D2 – společnost Synthesia. S výrobou vitaminu D2, která je technologicky velmi náročná, má právě Synthesia bohaté zkušenosti již od roku 1948, kdy byla technologie uvedena do provozu. Na vývoji vitaminu D2 neboli ergokalciferolu začala ale rybteveská farmaceutická laboratoř pracovat o několik let dříve – již od počátku čtyřicátých let. Poměrně velkou finanční zátěž pro začínající výrobce představuje také vybudování nové výrobní linky, jejíž cena dosahuje několik stovek milionů korun. Synthesia dnes vyvážá vitamin D2 do 35 zemí všech světadílů a její zákazníci se podle Hany Burianové, vedoucí oddělení prodeje Farma-

cie, dají rozdělit do dvou kategorií. „Ta první náš vitamin dále zpracovává a produkuje z něj další farmaceutické deriváty, například léky na léčbu lupénky. Druhá skupina z něj tvoří finálové aplikace, jako jsou například multivitaminové doplňky,“ upřesňuje Burianová.

Přes počátečních pár set kil ročně se společnost nyní může pochlubit objemem vývozu dosahujícím téměř jedné tuny. Z hlediska přidané hodnoty a zisku je tak vitamin D2 gigantem a jedním z klíčových a nejdůležitějších výrobků SBU Organická chemie. Díky této výrobě si společnost také ověřila, že patří mezi světově vyhledávané a spolehlivé obchodní partnery. Americká společnost Banner Pharmacaps jí v roce 2012 udělila ocenění „Top Supplier for Performance Excellence“, jež dostávají špičkoví dodavatelé s excelentní výkonností za vysoký standard kvality dodávek, přesnou logistiku, distribuci just-in-time, vysokou flexibilitu a kompletní technický servis.

## V ČEM JE VÝROBA VITAMINU D2 SLOŽITÁ?

Náročnost výroby je dána především velkým množstvím stupňů výroby. Těch je celkem osm, mimo jiné sem patří i ozařování UV zářením. Jedná se o různorodé chemické reakce, které jsou náročné jak na technologii, tak na vybavení.

# OXYCELULOZA

## HOJÍ RÁNY A ZASTAVUJE KRVÁCENÍ

Významným přínosem do různých oblastí lékařství je také oxycelulóza – další produkt patřící k výrobkům Synthesie, které nacházejí své uplatnění ve zdravotnictví. Díky antimikrobiálnímu působení proti široké škále patogenních mikroorganismů a účinkům podporujícím hojení se produkty oxidované celulózy používají například jako hemostatika, prostředky na hojení ran, vstřebatelné materiály pro chirurgické sutury nebo medicínské lubrikanty pro chirurgické rukavice. Využití mají ale i v kosmetickém a potravinářském průmyslu. Společnost Synthesia v současnosti vyrábí několik druhů oxidované celulózy, které distribuuje svým obchodním partnerům jak v režimu OEM (Original Equipment Manufacturer), tak pod vlastním názvem Okcel. Synthesia je navíc schopna upravit vlastnosti této oxidované celulózy, jež je používána jako hemostatikum (prostředek omezující či zastávající krvácení), dle individuálních požadavků zákazníka. V současné době je nabízena v plošné formě, která nachází uplatnění v chirurgii jako vstřebatelný materiál v tkáni i netkané (vátové) podobě. V Pardubicích se ale, mimo již výše uvedené, vyrábí například vápenatá sůl oxidované celulózy a jiné podoby produktu v práškové formě. Oxidovaná celulóza ze Synthesie se tak dále uplatňuje jako vstupní materiál například pro různé spreje, náplasti či zástypy. Největšími odběrateli oxycelulózy jsou státy Evropské unie. „Kromě nich ji dodáváme i na další světové kontinenty, což považujeme vzhledem k náročné registraci zdravotnických prostředků v každé zemi za velký úspěch a závazek do budoucna,“ podotýká Jiří Demele, vedoucí odboru Oxycelulóza.



## MITOXANTRON – ATRAKTIVNÍ A VYHLEDÁVANÝ PRODUKT

Dalším farmaceutickým výrobkem společnosti Synthesia je Mitoxantron. Jedná se o látku, která se používá k léčbě některých typů rakoviny. Mitoxantron se ve společnosti VUOS (Výzkumný ústav organických syntéz, dceřiná společnost Synthesie, pozn. redakce) vyvíjel od roku 1981. Výzkumný tým dokázal během pár let vybudovat speciální laboratoř splňující mezinárodní pravidla výroby farmaceutických látek a v roce 1988 proběhly úspěšně klinické zkoušky na devíti odborných pracovištích napříč celým Československem.

V současné době se na vývoji v tomto segmentu nepracuje. Trh cytotatik (látek, které se používají k léčbě nádorových onemocnění a hemoblastóz a jejichž účinkem je zastavení růstu nádorových buněk) se v poslední době orientuje na modernější typ účinných látek, které však doprovázejí výrazně vyšší ceny. Tato cenová situace a stále dobré a stabilní vlastnosti činí z Mitoxantronu i nadále atraktivní a vyhledávaný produkt. Kromě toho zaznamenává v poslední době úspěchy i na poli léčby roztroušené sklerózy. V posledních letech se jeho prodej udržuje na vysoké úrovni. „Obecně lze říci, že výroba na počátku nového milénia dosahovala pár desítek gramů a nyní se již pohybuje v řádech kilogramů. Rekordním rokem byl rok 2008, kdy jsme dosáhli hranice téměř tří kilogramů,“ dodává Hana Burianová. Na rozdíl od vitamínu D2 má Mitoxantron jen několik odběratelů a všichni jsou z Evropské unie. Jedná se o specifické výrobce finálových aplikací do nemocničních zařízení, kteří z Mitoxantronu připravují koncentráty pro infuzní roztoky.



## MOČOVINOU PROTI LUPENCE

Dalším výrobcem, který dodává své výrobky k dalšímu farmaceutickému zpracování, je německá společnost SKW Piesteritz, největší výrobce amoniaku a močoviny. A právě

močovina se používá nejen jako hnojivo, ale nalezneme ji také v zubní pastě, kosmetických přípravcích, žvýkačkách nebo ve farmacii. Z medicínského hlediska funguje jako diuretikum (lokální antiseptikum) pro redukci objemu vody v těle. Krémy s vysokým podílem močoviny pomáhají při léčbě kožních onemocnění – ekzémů, lupénky nebo neurodermitidy.

SKW Piesteritz vyrobí ročně zhruba 1,2 miliony tun močoviny a zhruba 1 % tohoto množství je vyrobeno jako krystalická močovina a dále zpracováváno v kosmetickém a potravinářském průmyslu a také ve farmacii. „Na tento produkt jsou kladeny zvláštní požadavky týkající se kvality a čistoty. Za celý výrobní proces dle pravidel správné výrobní praxe zodpovídá výzkumné a vývojové oddělení SKW Stickstoffwerke Piesteritz, které má více než 60 zaměstnanců,“ zdůrazňuje přísné podmínky výroby krystalické močoviny Carina Müller-Pflug, PR specialista společnosti SKW Piesteritz.



# PRETIOX

## Z PRECHEZY JE DODÁVÁN FARMACEUTICKÝM KONCERNŮM NEJEN V EVROPĚ

Zkušenosti s produkty pro farmaceutické využití mají i ve společnosti Precheza, která je především významným evropským výrobcem titanové běloby Pretiox a dalších anorganických pigmentů. Speciální typ titanové běloby PRETIOX AV01PhG patřící do skupiny farmaceutických pomocných látek se v Precheze vyrábí od roku 2005 a podle slov Miroslava Šmída, specialisty technického servisu, je dodáván významným farmaceutickým koncernům nejen v Evropě a poptávka po tomto produktu se každoročně zvyšuje. Uplatnění nachází při probarvování kapsulí a krycích filmů a povlaků na tablety nebo do zubních past. PRETIOX AV01PhG je vyráběn za přísných hygienických podmínek správné výrobní praxe a splňuje přísné požadavky na chemickou čistotu dle Evropského (Ph.Eur.), ale i Amerického (USP) nebo Japonského (JP) lékopisu.

Redakce



LETOS BYLO SUCHO AŽ PŘÍLIŠ VELKÉ. CHMELU JINAK PŘI DOZRÁVÁNÍ DOSTATEK SLUNÍČKA VYHOVUJE,“ KOMENTUJE LETOŠNÍ LETNÍ TEPLoty JINDŘICH KŘIVÁNEK.



# CHMEL

## PĚSTUJEME PODLE PŘÍSNÝCH JAPONSKÝCH PODMÍNEK

říká odborník na jeho pěstování **Jindřich Křivánek**

Zemědělská společnost Blšany je čtvrtým největším pěstitelem chmele v České republice. Podle této štíhlé rostliny, která před sklizní dosahuje často více než šest metrů, je dokonce pojmenován místní Fotbalový klub Chmel Blšany, který mimo jiné proslavilo působení jednoho z nejlepších brankářů světa Petra Čecha. Výčet úspěchů této vesničky nacházející se v žatecké oblasti tím zdaleka nekončí. Kvalita žateckého chmele je dle slov ředitele Agro ZZN, Jana Bretšnajdra, do jehož holdingu společnost v Blšanech patří, nejlepší v celé České republice. Zájem o něj potvrzuje také ředitel Zemědělské společnosti Blšany, Zde-

něk Poborský, který má pro odbyt chmele zajištěné smlouvy až do roku 2023.

### Proč se nejvíc chmele pěstuje právě na Žatecku?

Žatecká oblast je ve srážkovém stínu Krušných hor, a proto je tady v době uzrávání chmele méně srážek. Místní klima téhle rostlině nesmírně vyhovuje a pomáhá jí vytvářet pivovarsky cenné látky. Chmelnice naleznete na Žatecku na více než 4000 ha a jsou nejen nejrozsáhlejší v České republice, ale pěstuje se na nich i nejkvalitnější chmel u nás.

### Čím je Žatecko pro chmel tak výjimečné?

Žatecká půda vyniká vyšším obsahem železa a větším podílem humusu i jílu, který drží vláhu.

### JAK DLOUHO SE CHMEL V ČECHÁCH PĚSTUJE?

Historie pěstování chmele začíná už příchodem Slovanů, ale největší rozmach zaznamenal za vlády Karla IV. V českých zemích se první chmelnice objevily na Klatovsku. Klatovské mumie jsou dodnes známé tím, že byly konzervovány chmelem, protože jeho konzervační účinky jsou kromě chuti jedním z hlavních důvodů, proč se začal přidávat do piva.

### KDE MÁ CHMEL SVOJE KOŘENY?

Planý chmel je původem z Asie. U nás se ale poměrně brzy zjistilo, že jeho kvality vyhovují našim způsobům vaření piva a jeho aroma se hodí například pro vaření pilsenského ležáku.

### Letošní sucho chmelu vyhovovalo?

Letos bylo sucho až příliš velké. Chmelu jinak při dozrávání dostatek sluníčka vyhovuje. Patří k nivním rostlinám, o kterých se říká, že by měly mít nohy ve vodě a hlavu na sluníčku. Proto chmel dorůstá šesti a více metrů a pěstuje se na konstrukcích, aby se za své krátké vegetační období probojoval nad úroveň stromů, které se často poblíž chmelnic nachází, a dostal se ke slunci. Ideální teplota je ale do třiceti stupňů, takže letos to bylo poměrně na hraně.

### Co se s chmelem stane, když ručička teploměru překoná třicítku?

Chmel může stejně jako lidé trpět úžehem, což bylo letos v některých oblastech vidět. Při vysokých teplotách chmel rychle stárne, zasychají jeho révové listy a roste jen z rezerv. Při vysokých teplotách nejstarší části rostliny obětuje a živiny přečerpává na vzrostlé vrcholy. Hlávky potom nedorůstají, rychle stárnou, zavírají se a zůstávají velmi malé.

### Jaké klima potřebuje chmel na počátku vegetačního období?

Začátek růstu připadá na duben, ale velmi důležitá jsou teplé květnové noci (pozn. redakce: více než 10 stupňů). Za příhodných podmínek dokáže rostlina chmele během jedné noci vyrůst 15–25 centimetrů. Někteří lidé dokonce tvrdí, že roste přímo před očima.

### V jakém pivu můžeme váš chmel ochutnat?

Jedna polovina naší produkce jde do Německa, kde jsou našimi odběrateli různé obchodní firmy, a druhá část putuje do Japonska. Bohužel sami nevíme, do jakého konkrétního piva náš chmel zamíří.



ZA PŘÍHODNÝCH PODMÍNEK DOKÁŽE ROSTLINA CHMELE BĚHEM JEDNÉ NOCI VYRŮST 15–25 CENTIMETRŮ.



**Mají Japonci nějaké zvláštní podmínky na dodávky vašeho chmele?**

Ano, Japonci obecně patří mezi odběratele, jejichž podmínky jsou jedny z nejpřísnějších. Na jaře si například sami určují, jak musí být chmel ošetřován, a pečlivě si hlídají přípravky, které nesmí být při pěstování použity. Polovinu naší úrody tedy pěstujeme za podmínek japonského odběratele.

**Máte na světě nějakou konkurenci, když si váš chmel oblíbili jedni z nejnáročnějších odběratelů?**

Pokud jde o aromatický chmel, který se přidává do ležáckých piv, patříme mezi kvalitativně nejlepší. Podobné našemu chmelu jsou ale například dvě německé odrůdy, jejichž výnos dosahuje bohužel téměř dvojnásobku toho našeho (pozn. redakce: zhruba dvou

ton na hektar). V době nadúrody je tudíž náš chmel dražší.

**Jaká je situace dnes?**

Velice dobrá. Situace se v poslední době výrazně zlepšila díky malým rodinným pivovarům, jejichž počet se celosvětově zvyšuje. Oproti velkým koncernům se v nich pivo vaří podle tradičních receptur a používá se větší množství sladu i chmele, čímž se poptávka po surovině zvyšuje až o polovinu. Situace se celkově zlepšila i u odběratelských smluv. Obchodníci nám dnes nabízejí dlouhodobé smlouvy až do roku 2023, což tady historicky nikdy nebylo a pomáhá se tak stabilizovat výroba. Stabilizaci trhu zase usnadňuje zpracování chmele do peletků nebo extraktů a také klimatizované sklady, které dokážou úrodu skladovat delší dobu a vyrovnávat tak období nadúrody a let, kdy je chmelu nedostatek.

„JEDNA POLOVINA  
NAŠÍ PRODUKCE JDE  
DO NĚMECKA, DRUHÁ  
MÍŘÍ DO JAPONSKA.“

**Jak říkáte, chmel se prodává dobře. Plánujete chmelnice rozšiřovat?**

Chtěli bychom. Jelikož se ale chmelnice musí stavět na vlastních pozemcích, je nutné nejdříve vybrat vhodnou lokalitu a pozemek vykoupit. Dalším limitujícím faktorem je u nás v Běšanech délka sklizně. Nejdříve musíme zvýšit sklizňovou a sušárenskou kapacitu a vybudovat širší sklizňové zázemí.

Mirka Žirovnická, AGROFERT, a. s.  
Foto/autor: Martin Košťál, AGROZZN, a. s.

**ABY NÁŠ TRÁVNÍK STÁLE KRÁSNÝ BYL**

Trávník je vizitkou a často zároveň pýchou svého majitele. Vypěstovat a po celý rok udržet kvalitní „anglický trávník“ je mnohdy problém a každý úspěšný „trávníkář“ má svůj zaručený recept, jak na to. Přitom obecné předpoklady pro kvalitní trávník jsou poměrně jednoduché, stačí dostatek vláhy, přiměřená výživa a pak jen sekat a sekat, hnojit a zase sekat ...

Cílem podzimní péče je zlepšení travního porostu po horkém létě a následná příprava trávníku na dobré prezimování. Na začátku podzimu je vhodné zopakovat jarní zásahy, jako je vertikulace, případně i aerifikace. Poškozené části porostů „opravíme“ – rozhrabeme drny hráběmi nebo vertikutátorem, povrch vyrovnáme trávníkovým substrátem a porost přisějeme buď původní směsí, nebo travní směsí pro dosev. Po zasetí trávník uvalíme a dostatečně zaléváme. Pokud je porost poškozen silně, přistoupíme raději k celkové rekonstrukci plochy a travní drn založíme znovu. Do konce října lze zakládat nové trávníky s tím, že při rychlém ochlazení budou vzházet na jaře příštího roku. Trávník sečeme většinou do konce října (dokud teplota je vyšší než 7 °C), s tím, že poslední seč neděláme příliš na krátko (trávník hůře prezimuje). Pravidelně hrabeme spadlé listy a odstraňujeme další nežádoucí předměty z trávníku,

**VÝZNAM JEDNOTLIVÝCH PRVKŮ V PŮDĚ****Základní živiny:**

**Dusík (N):** jedná se o základní živinu, důležitou pro růst a regeneraci trávníků.

**Fosfor (P):** je charakterizován jako základní nepohyblivá živina v půdě, důležitá pro počáteční fáze růstu rostlin, jejich zakořeňování nebo dosev.

**Draslík (K):** tento ve výčtu poslední makroprvek má zásadní vliv na odolnost trávníku vůči stresu, horku, mrazu a chorobám.

**Doplňkové živiny:**

Mezi nejdůležitější mikroprvky patří hořčík (Mg), který zlepšuje průběh fotosyntézy a pozitivně ovlivňuje tvorbu zeleného barviva v nich nebo železo (Fe) podporující tvorbu zeleného barviva v rostlinách a v trávníku likviduje mechy svým herbicidním účinkem.

Svůj význam mají ale i další, např. měď (Cu), molybden (Mo), bór (B), zinek (Zn) či síra (S), bez nichž by se rostliny zdárně nevyvíjely. Nedostatek stopových prvků má za následek nižší odolnost trávníků, která se projevuje náchylností k chlorózám a dalším nemocem.

pod kterými může vznikat plíseň. Podzim je rovněž vhodný k potlačení výskytu dvouděložných plevelů, které kazí nejen estetický dojem, ale především odebírají vodu a živiny travám a postupně je z porostu vytlačují. Při použití vhodných pesticidů dodržujte dávkování a další pokyny výrobce! Důležitým opatřením je také správná výživa, kdy je třeba doplnit odčerpané množství živin předchozími sečemi, které je nutné pro růst trávníku v podzimním období a pro úspěšné prezimování do půdy dodat. Na podzim platí zásada méně dusíku a více draslíku + doplnění dalších nezbytných prvků pro optimální růst. Ideálním a přitom jednoduchým řešením je v tomto případě použití „podzimní varianty“ komplexního profesionálního hnojiva vyráběného tuzemskou společností Lovochemie LOVOGREEN NPK 10-5-20 + 4MgO, který oproti „jarní verzi“ má snížený obsah dusíku a naopak navýšený obsah potřebného draslíku.

Radek Košťál, AGROFERT, a. s.



**Děti:** syn Jakub

**Zájmy:** turistika, kolo, lyže

**Životní motto:** V životě lze dosáhnout čehokoli, je potřeba mít odvahu o tom přemýšlet, schopnost vytvořit realistický plán a vůli dotáhnout plán do konce.

## ING. OLGA MAREČKOVÁ (56 let)

Personální ředitelka  
Synthesia, a. s.

### Co vás přivedlo k personalistice a jak dlouho se této oblasti věnujete?

Po ukončení studia na VŠCHT v Pardubicích, kde jsem studovala obor ekonomika a řízení chemického průmyslu, jsem nastoupila do společnosti Koramo, na absolventskou pozici v úctárně. Posléze jsem byla oslovena převzít nejprve uvolněné místo na personálním úseku do tehdejšího útvaru práce a mzdy. Za nějaký čas jsem začala odpovídat za celou oblast personalistiky. Po fúzi společností Koramo a Paramo jsem byla nominována na pozici personální ředitelky v nástupnické společnosti Paramo. Po skončení mého angažmá v této společnosti jsem pracovala pro několik společností, a to vždy v oblasti personalistiky a chemie. Personalistice se tak věnuji, dá se říci, celou svou profesní kariéru.

### Co vás bude v prvním roce vašeho působení na pozici personální ředitelky Synthesie nejvíce zaměstnávat?

Jako úkol číslo jedna je doplnit stavy zaměstnanců. Chybí nám zejména pracovníci ve výrobě na pozicích operátorů, dělníci v energetice a v údržbě. Dalším úkolem je dokončení implementace personálního informačního systému, kde v současné době půjdeme do testovací fáze evidence docházky, a chybí nám celá nadstavba, jako

např. evidence školení, zdravotní prohlídky, hodnocení zaměstnanců atd. Chceme také využít různých forem popularizace chemie, a to zejména formou spolupráce se školami. Přípravujeme program podpory studentů a chceme se cíleně zaměřit na zájemce, kteří se budou chtít stát našimi zaměstnanci.

### Máte nějaké dlouhodobější vize?

Mým hlavním cílem je posun HR úseku z podpůrné administrativní role do role aktivního partnera byznysu. To znamená přicházet s nápady a předcházet problémům. Najít ty správné motivační nástroje k získání nových zaměstnanců a jejich stabilizaci, vytipovat talenty a pracovat s nimi tak, aby svoji kariéru spojili s naší společností, což navazuje na systém personálních náhrad. Za významné pro stabilizaci zaměstnanců v naší společnosti považují jejich průběžné vzdělávání.

### Co je podle vás nejdůležitější, aby firma přilákala a udržela si schopné zaměstnance?

Jsem přesvědčena, že o firmě se musí vědět v pozitivním smyslu slova. Vztah mezi zaměstnavatelem a zaměstnancem musí být vyrovnaný, což je podle mého názoru základní premisa pro oboustrannou spokojenost. Zaměstnavatel vytváří zaměstnanci podmínky pro bezpečný výkon práce, dbá v možném a potřebném rozsahu o zvyšování jeho kvalifikace a znalostí a v neposlední řadě za vykonanou práci poskytuje zaměstnanci odpovídající mzdu. Ze strany zaměstnance se pak oprávněně očekává řádný a odpovědný výkon jeho práce, zájem učit se novému a jeho zdravá loajalita. Podaří-li se takový vztah se zaměstnancem navázat, mám za to, že může vzniknout partnerství na dlouhá léta.

## JURAJ GAJDOŠ (44 let)

Finanční ředitel  
Mafra Slovakia, a. s.

### Do Mafra Slovakia přicházíte ze společnosti Siemens, která je technicky orientovaná. Překvapilo vás něco ve finančním řízení mediální společnosti?

Mediální sféra je velmi dynamická, zmeny sú oveľa rýchlejšie ako v technokratickom koncerne typu Siemens. Zmeny v Mafre prebiehajú rýchlo, rozhodovanie je flexibilnejšie a jednoduchšie, procesy sú voľnejšie a nie tak zošňurované ako na mojom predchádzajúcom pôsobisku. Takisto náhľad na svet kolegov je trochu iný, umeleckejší.

### Jaké konkrétní úkoly na vás v nejbližší době čekají?

V júli som rozbehol a nastavil proces sledovania platobnej disciplíny našich klien-

tov. V tejto činnosti budeme i naďalej veľmi aktívni, pretože ju považujem za veľmi významnú. Čaká nás dôslednejšie sledovanie nákladovej stránky činností Mafry, preorganizovanie a nastavenie práce na oddelení controllingu. Samozrejme nesmiem zabudnúť na prípravu budgetu pre rok 2016, úspešné ukončenie implementácie IFRS v spolupráci s mojimi kolegami nielen na Slovensku, ale i za riekou Moravou.

### V posledních letech klesá v Evropě prodej tištěných novin. Jak jsou na tom Hospodárske noviny a další magazíny Mafra Slovakia?

Hospodárske noviny ako jediné noviny na slovenskom trhu medzročne rastú, napríklad v júli rast činil 4,4 %. Tento rok sme začali vydávať ženský magazín EVITA, s ktorým sa nám podarilo výrazným spôsobom rozčeriť pokojné hladiny segmentu. EVITA sa veľmi rýchlo presadila medzi vľajkové lode nášho vydavateľstva a verím, že v budúcnosti si túto úlohu nielen udrží ale i posilní. Naše ostatné magazíny si udržuju svoju pozíciu na trhu, v krátkej budúcnosti očakávame posilnenie magazínu pre športovcov – bežcov.

### Které projekty Mafra Slovakia jsou momentálně nejziskovější?

Naším nosným produktom sú samozrejme Hospodárske noviny, ktoré sú našou výkladnou skriňou. Vela si sľubujeme od novootvoreného televízneho štúdia HN Televízia a samozrejme v neposlednej rade je pre nás veľmi dôležitá EVITA.



**Děti:** Paulinka 9, Karolinka 7  
(mama je ta ista)

**Zájmy:** literatúra, cyklistika, hádzaná, šport, hory

**Životní motto:** požíčané od Ivana Hlinku: Len sa z toho neposrat.



# NÁKUPY ONA DNES

**PODPOŘÍ MATKY  
V AZYLOVÝCH  
DOMECH**



říká **Jakub Strýček**,  
ředitel marketingu  
mediální skupiny  
Mafra o projektu,  
kterému se daří  
dostávat značku

Ona Dnes do povědomí  
stále více lidí.

**Jak byste stručně představil Náklady Ona Dnes a kde všude v České republice se mohou lidé do této akce zapojit?**

Jedná se o nejdelší nákupní akci v České republice, která probíhá vždy dvakrát do roka - na jaře a na podzim - a kromě toho, že jde o oblíbenou čtenářskou akci, je to jeden z významných charitativních eventů mediální skupiny Mafra. Podzimní Náklady proběhnou od 19. 10. do 25. 10. 2015 a čtenáři můžou uplatnit slevové kupony na čerpání zákaznických výhod v prodejní síti zúčastněných partnerů po celé České republice. Kupony vyjdou v rámci speciální přílohy tištěného magazínu pro ženy Ona Dnes a v Magazínu Dnes + TV a je možné si je i vytisknout přímo z webu [nakupy.onadnes.cz](http://nakupy.onadnes.cz). Lze je uplatnit i prostřednictvím chytrých telefonů v mobilní verzi webu a v aplikaci Portmonka.

**Kolik obchodů se do dalšího ročníku zapojilo a jak obtížné je přilákat známé a silné značky?**

V podzimním kole se nám podařilo zapojit více než 3000 obchodů, včetně známých a silných značek, jako jsou Marks & Spencer, Debenhams, Tchibo, S.Oliver, Gabor, Yves Rocher, Adidas nebo Reserved. Přestože nemáme tak dlouhou tradici jako jiné konkurenční nákupní akce, brand Ona Dnes se stále více dostává do povědomí lidí i obchodních partnerů, a to nás samozřejmě těší.

*Nákupy  
OnaDnes*

## STYLOVÁ TAŠKA S LOGEM AKCE

Přemýšlíte, že se do říjnové nákupní akce přidáte také? Možná se vám bude hodit stylová plátěná **nákupní taška s logem Náklady Ona Dnes**, kterou nabízíme šesti výhercům našeho krátkého nákupního kvízu. Jeden z výherců získá také **půlroční předplatné pondělního vydání MF Dnes s magazínem Ona Dnes**.

Své odpovědi zasílejte do 8. října 2015 na adresu [redakce@agrofert.cz](mailto:redakce@agrofert.cz)



**1 Ve kterém městě byl otevřen první obchodní dům?**

a) Milán b) Paříž c) Londýn

**2 Který obchodní dům byl jako první postaven v Česku?**

a) Haasův obchodní dům  
b) Zlatý kříž c) Bílá labuť

**3 Ve kterém roce vydala The Franklin National Bank New York první bankovní kartu?**

a) 1955 b) 1949 c) 1951

**Co je pro vás jako ředitele marketingu v tomto projektu největším úspěchem?**

Tyto eventy jsou pro nás klíčové, potkáváme se s našimi čtenáři, resp. čtenářkami, vycházíme jim vstříc, jsme s nimi. A to je to, co dělá noviny důležitými pro běžný, každodenní život. Je to obraz, kterým chceme dál budovat a posilovat postavení brandu Ona Dnes.

**Jak úspěšný byl jarní ročník z pohledu prodejnosti Mladé fronty se slevovými kupony?**

Jednoznačně se nám potvrdilo, že jde o akci, která čtenáře motivuje. U pondělního vydání deníku MF Dnes s časopisem Ona Dnes a slevovou kuponovou knížkou se prodej na stánku zvedl o 30 % oproti běžnému pondělnímu prodeji. Tento trend se nám daří držet už několikátý rok.

**Budete pokračovat i s podporou charitativních projektů?**

Multimediální dům Mafra považuje pomoc potřebným za samozřejmost a na podpoře smysluplných projektů se podílíme s našimi partnerskými nadacemi – korporátní Nadací Agrofert a Nadací Terezy Maxové dětem – už více než rok. Je to trend, kterým se rozhodně budeme ubírat i dál.

**Na co bude tento výtěžek věnován?**

Ve spolupráci s generálním partnerem akce Visa Europe, věnujeme během Nákladů Ona Dnes z každé platby kartou Visa 10 Kč. Peníze přispějí prostřednictvím nadace Terezy Maxové dětem k zaplacení podpory finanční gramotnosti matkám v azylových domech.

Redakce

## NAHLÉDLI JSME DO VÝROBY LUXUSNÍ VINYLÓVÉ PODLAHOVINY

# FATRA THERMOFIX

Řada válců, tunelů, kabin a neustálý a poměrně monotónní zvuk všech

těchto důmyslně sestavených přístrojů, které bez omrzení lisují, spojují, ohřívají a následně zase ochlazují různé vrstvy plastů. To je ve zkratce první dojem z místa, na jehož konci se kontrolují a balí luxusní vinylové dílce Thermofix.

Podlahoviny Thermofix se ve Fatře vyrábí již dvanáctým rokem a v porovnání s počátkem jejich výroby se nabídka vzorů rozrostla více než dvojnásobně na dnešních 52 moderních dekorů v různých imitacích dřeva, kamene a nově i koberce. Jejich katalogová nabídka se každoročně aktualizuje. Nové nápady přináší zaměstnancům Fatry návštěvy na světových výstavách, a nové druhy vznikají i na přání samotných odběratelů.

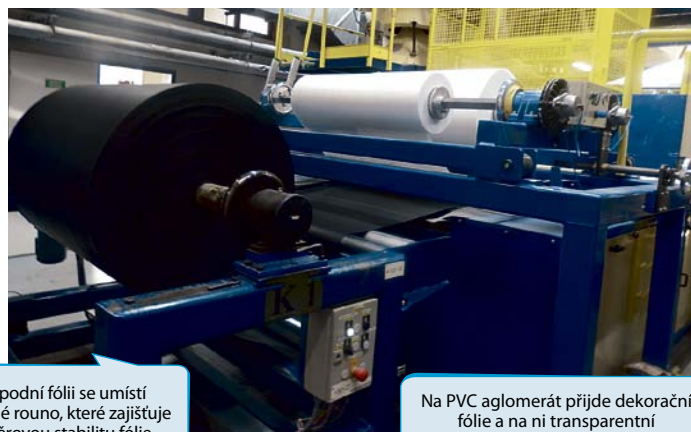
Na úplném počátku výroby Thermofixu stojí tedy obchodníci, kteří zjišťují aktuální poptáv-

ku trhu a zajišťují odbyt. Dalším a neméně důležitým krokem je potom samotná výroba. „Víte, výroba podlahoviny není zrovna jednoduchá a před vaší návštěvou jsem přemýšlel, jak ji co nejjednodušším způsobem přiblížit veřejnosti,“ upozornil před mapováním jednotlivých fází výroby technolog podlahových krytin Zdeněk Vojtek. Nakonec se ukázal jako skvělý lektor a trpělivě vysvětloval, kde se jednotlivé části sendvičové poskládaných podlahovin vyrábí i jakou funkci plní.

*Mirka Žirovnická, AGROFERT, a. s.*



Thermofix se vyrábí celkem z pěti vrstev. Ta nejspodnější má černou barvu a musí být nejtěžší a nejsilnější, aby dobře držela na podlaze. K její výrobě se využívají nespotřebované plasty, například i ty z výroby Thermofixu, které nesplnily přísnou finální kontrolu.



Na spodní fólii se umístí skleněné rouno, které zajišťuje rozměrovou stabilitu fólie.

Na PVC aglomerát přijde dekorační fólie a na ni transparentní (nášlapná) vrstva. Ta slouží především k tomu, aby byla zachována kvalita dekorační fólie.



1. PUR úprava
2. Nášlapná vrstva
3. Dekorační vrstva
4. Skleněné rouno
5. Podkladová vrstva
6. Spodní vrstva

Skleněné rouno se rovnoměrně posype PVC aglomerátem neboli směsí PVC, změkčovadel a stabilizátorů. Jedná se o spojovací vrstvu, která propadne do skleněného rouna a spojuje spodní fólii s další PVC vrstvou.





Dekorační fólie se s transparentní fólií spojuje na válci. Při jejich spojování dochází k vytlačení vzduchu a v podstatě se jedná o jejich lisování. Spleené fólie potom míří do termokabinetu.



Termokabinet má celkem tři teplotní zóny plus jednu chladičskou část. V jeho nitru probíhá lisování všech vrstev. Materiál je pomocí horního a spodního pásu posouván mezi vyhřívanými deskami a končí v zóně s nejvyšší teplotou, která dosahuje 165–170 stupňů Celsia. Poté následuje zóna chladičská, ve které se stav, který materiál teplem získal, zařizuje.



V lakovacím zařízení se na povrch nanáší tenká vrstva laku, která je vytvrzována UV zářením. Tento krok usnadňuje čištění a zvyšuje odolnost proti opotřebení Thermofixu.

Tady se Thermofix rozseká na palubky o rozměru 12 x 15 cm.

Poté následuje jeho vizuální kontrola a třídění do krabic. Jednotlivé dílce musí být do krabic naskládány tak, aby se části dekoru příliš často neopakovaly a umožnily zákazníkovi jednoduchou pokládku vyváženého motivu.



# KRIMI KAUZY

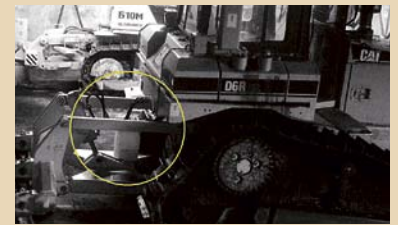


## KRÁDEŽ PŘEPRAVEK

Svérázným způsobem se rozhodl řešit svou tíživou finanční situaci řidič přepravní společnosti AGF Food Logistics. V průběhu tří měsíců postupně odcizil a následně prodal celkem 1 100

kusů plastových přepravek na maso z majetku firmy Kostelecké uzeniny, které tím způsobil škodu ve výši 100 575 Kč. Řidič následně škodu uhradil, ale o jeho další služby už naše společnost neměla zájem...

## NENÍ ZBYTEČNÉ CHODIT K BENZINCE?



Tuto otázku si zřejmě položili dva zaměstnanci firmy Synthesia a odpověď byla jasná. Je to zbytečné. Na pracovišti přece teče nafta proudem a je zadarmo. Jen za sledované období 16 dnů odcizili z nádrží buldozerů celkem 100 litrů nafty v hodnotě 3 000 Kč. Bohužel pro ně a bohudík pro naši firmu už teď musí tankovat jinde.

## DOVOLENÁ PŘI PRÁCI

Být oficiálně v práci a současně mít dovolenou? Tento sen každého zaměstnance se pokusil naplnit mistr údržby ve společnosti Lovochemie. Provedeným šetřením bylo zjištěno, že neoprávněně opouští závod během pracovní doby. Za dva a půl roku strávil mimo pracoviště celkem 306 hodin, čímž poškodil firmu o 66 000 Kč za vyplacenou mzdou, která mu samozřejmě nenáleží. Že byl za „odměnu“ vyslán na „trvalou dovolenou“, snad ani není třeba dodávat.

Divize interní bezpečnosti AGF



# AGROFERT POLNÍ DNY 2015



## HLAVNÍ NOVINKY PŘEDSTAVENÉ NA POLNÍCH DNECH

- Odrůdy řepky ozimé PREOL IDEAL 2015/16
- Odrůdy pšenice PENAM DOPORUČUJE 2015/16
- Hnojivo pod patu LOVOSTART GSH NP 6-28+7S s mikroprvky a obsahem huminových látek
- ENSIN® – hnojivo DASA s přísadkou inhibitorů nitrifikace
- Komplexní listové hnojivo LOVOHUMINE N s přísadkou humátů

Co si představíte, když vám někdo řekne, že navštívil polní den?

Pokud nic, tak vězte, že je to odborné i společenské setkání s našimi obchodními partnery přímo u porostů na poli. Letos jsme těchto dnů v rámci koncernu uspořádali v květnu a červnu celkem 12 se zaměřením na pěstování řepky a pšenice ozimé. Vždy s velkou pomocí místního podniku ZZN a podniku prvovýroby. A jak se říká, byli jsme „od Chebu až po Košice“, protože půdně-klimatické podmínky daného regionu jsou jedním z důležitých faktorů, které ovlivňují výslednou sklizeň. Účast byla letos rekordní, napočítali jsme přibližně 5 000 návštěvníků.

Za přípravou takové akce je celoroční práce, kdy se vybírají odrůdy, které se budou prezentovat, určují systémy za-

kládání porostů, sestavují metodiky hnojení a ochrany, simulují problémy, které mohou nastat v běžném provozu, odebírají vzorky půdy i rostlin na rozbor, připravují publikace a nakonec nás čeká samotná organizace polního dne a to bez ohledu na počasí, protože termín je dán dopředu.

A co vás na takovém polním dnu čeká? Po krátkém úvodu a přivítání zpravidla následuje komentovaná prohlídka porostů, kde se představí odrůdy a vysvětlí jednotlivé systémy výživy a ochrany včetně průběžných výsledků. Poté je možnost si prohlédnout vystavenou zemědělskou techniku a navštívit stánky dceřiných společností (Oseva, Lovochemie, Duslo, Greenchem, Ethanol Energy, Preol a Farmtec), ale i ostatních vystavovatelů ze segmentů osiv, ochrany rostlin aj. Tradičně také probíhá ochutnávka top výrobků či novinek z našich potravinářských závodů, kde se absolutním letošním vítězem stala Originální kachní tlačěnka z Vodňanské drůbeže. A nakonec to nejlepší, tombola.

Polní dny jsou však také možností potkat se s kolegy, obchodními partnery a zemědělskou veřejností osobně i pracovní. Tak na viděnou na podzim na Agrofert polních dnech tentokrát věnovaných kuřici.

Petra Kratochvílová, AGROFERT, a. s.

## ČERVENÁ VLNA S OHLASY Z LETOŠNÍCH ŽNÍ

Kdo jiný může poskytnout nejlepší informace o sklízecích mlátičkách než samotný uživatel či majitel stroje? Jak nejlépe otestovat sklízecí mlátičku než v tvrdých podmínkách rychlé sklizně?

Ani maximálně propracované marketingové materiály nedokážou prezentovat vlastnosti a přednosti sklízecích mlátiček lépe, než když se s nimi seznámíte v praxi během žní. Proto se tento rok společnost Agri CS vydala přímo na pole a dala uživatelům techniky prostor vyjádřit svoje pocity a postřehy. Pro jejich názory a zkušenosti vytvořila speciální webové stránky, kde můžete najít potřebné informace spojené s mlátičkami a jejich nasazením ve žních, a navíc přímo z úst konkrétních uživatelů. Dle zkušeností „na vlastní kůži“ se s vámi podělí o názory na samotné nasazení mlátičky, o uživatelské postřehy a v neposlední řadě vám poví něco o své farmě. Poměr počtu dnů sklizně a celého roku je u sklízecích mlátiček sice malé číslo, při měření významnosti však šplhá do astronomických výšek. Málokterý stroj je v podniku nebo v rodinném kruhu vybírán s takovou precizností a pečlivostí. Proto je dobré mít další možnost zjistit reference od svých kolegů třeba i z jiné části republiky, se kterými by člověk jinak neměl možnost se setkat. Nyní takový nástroj existuje.

Na internetových stránkách [www.cervenavlna.cz](http://www.cervenavlna.cz) se dočtete a prohlédnete si mnoho zajímavého třeba přímo z pole vašeho souseda. Těšit se můžete na informace o nejnovějších sklízecích mlátičkách Case IH Axial Flow řady 140 a 240, lisech na balíky řady RB a LB a pásových lištách MacDon. Neváhejte a sledujte i vy průběh žní s červenou vlnou.

Zuzana Plešingerová za tým AGRI CS a. s.





Firma ZN Agro nabízí přírodní sýry bez příchuti, s pažitkou, olivami, kapií, česnekem, bylinkami nebo dalším kořením

# ZDRAVÍ PROSPĚŠNÉ KOZÍ SÝRY Z VYSOČINY



V roce 2013 byl chov koz v ZN Agro v rámci Svazu chovatelů České republiky vyhodnocen jako nejlepší

Projždíte-li krajem Vysočina, vidíte malebnou krajinu, ve které se střídají vzrostlé lesy s kvetoucími loukami a obdělávanými poli. Vesnice zdobí udržované roubenky a statky a vedle nich vyrůstají nové domky lidí, kteří se rozhodli žít na venkově. Na první pohled to může vypadat romanticky, ale život na Vysočině až tak jednoduchý není a místní se musí hodně snažit, aby si udrželi svůj standard. Každý počin, který sem přinese práci, je proto chválný. Tím spíše, když se jedná o výrobu zdravých prospěšných kozích sýrů.

Moderně vybavenou provozovnu na výrobu kozího sýra najdete ve společnosti ZN Agro, která spolu s několika dalšími zemědělskými společnostmi patří do subholdingu Cere a působí na Vysočině. Tato společnost je specifická tím, že kromě rostlinné má také živočišnou výrobu, kterou navíc na mnoha místech v České republice nenajdete. Nechová se tady skot, prasata nebo drůbež, nýbrž kozy. V době, kdy se ZN Agro začlenilo mezi společnosti subholdingu Cere, znali všichni tuto společnost právě díky chovu koz a výrobným přírodním kozím sýrům, které zde umí vyrábět.

Maximální kapacita chovu těchto českých bílých krátkosrstých koz dosahuje až 140 kusů dojných koz, pět kusů chovných kozlů a 28 kusů chovných koziček na obměnu stáda. V roce 2013 byl chov koz v ZN Agro v rámci Svazu chovatelů České republiky vyhodnocen jako nejlepší.

„Naše sýrárna nabízí přírodní sýry bez příchuti, s pažitkou, olivami, kapií, česnekem, bylinkami nebo s dalším kořením. V jednom kartonu, do kterého se sýry balí, je 24 kusů sýrů jednotlivě vakuově balených ve fólii bez konzervantů a ochranné atmosféry,“ sezna-

muje se sortimentem Jiří Mergl, který kozí farmu vede již od roku 1992.

Možná vás překvapí, že se na výrobu jednoho kilogramu sýra spotřebuje zhruba 8,8 litru mléka. A pokud vás zajímá, kolik ho zvládnou na kozí farmě ročně vyrobit, je to téměř 80 metrických centů. To znamená, že tady za rok projde rukama pouze dvou zaměstnankyň sýrárny přibližně 70 400 litrů mléka a vyrobí se z něho 94 080 kusů sýrů o váze 85 gramů.

K hlavním partnerům výroby kozích sýrů patří Mlékárna Polná, v níž nyní jako spolumajitel působí Miloš Kvasnička, který sýrárně v jejím počátku po odborné stránce pomáhal, nebo Biofarma DoRa v Ratibořicích. S kozími sýry vyrobenými ve společnosti ZN Agro se však můžete setkat i při akcích pořádaných zemědělskou sekcí Agrofertu. Po domluvě s vedením společnosti je navíc možná ochutnávka kozích sýrů pro zaměstnance společností koncernu Agrofert. Zástupci ZN Agro jsou otevření i dalším obchodním jednáním a rádi uvedou své výrobky mezi širší portfolio odběratelů.

Lenka Mráková, Cere, a. s.

## CO JSTE MOŽNÁ NEVĚDĚLI...

■ Kozí mléko má jemně emulgovaný tuk a jeho bílkoviny jsou na rozdíl od kravského mléka, jehož bílkovina může vyvolávat u některých malých dětí alergii, lehce stravitelné.

■ V roce 1992, kdy se kozí farma zakládala, ještě její vedení netušilo, že se bude kozí mlezivo získané do 24 hodin po porodu používat k posílení imunity a jeho příznivé dietetické účinky budou zjištěny i u kozí syrovátky.



# NEW HOLLAND AGRICULTURE VYSTAVUJE TRAKTOR

Budoucnost a trendy v zemědělství, to je světová výstava **EXPO 2015 v Miláně**. Tady značka New Holland nemůže logicky chybět.

Světové výstavy vždy reagovaly na aktuální potřeby lidstva a snažily se ukázat to nejlepší, čeho lidé v rámci daného tématu dosáhli. Za historicky první EXPO je považována výstava, která se uskutečnila roku 1851 v Londýně. V době vrcholící průmyslové revoluce tak logickým tématem bylo „Great Exhibition of the Works of Industry of all Nations“, což lze volně přeložit jako „Velká mezinárodní výstava průmyslových výrobků“. Jednalo se o setkání vynálezců, prince a umělců z celého světa pod záštitou vévody Alberta. Výstavy se zúčastnilo na 13 000 vystavovatelů.

V roce 1933 se konala další světová výstava v Chicagu. V té době nové technologie měnily chod domácností a tak téma světové výstavy znělo „Vědci vynalézají, průmysl aplikuje do praxe a lidé se přizpůsobují“. Zaměřením výstavy, která se konala v roce 1965 v New Yorku, bylo „Porozuměním k míru“. Pokud se podíváme do velmi nedávné minulosti, tak výstava EXPO v čínské Šanghaji pracovala s myšlenkou „Lepší město, lepší život“. V současné době se aktuální stává téma výživy, trvale udržitelné výroby potravin a energie. Hlavním heslem světové výstavy v Miláně tedy je „Potraviny pro planetu, energie pro život“.

## POLITICKÁ DOHODA, RESPEKT K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ

„Je možné zajistit trvale udržitelným způsobem dostatek energie a nezávadných a zdravých potravin pro celé lidstvo?“ To je hlavní otázka, na kterou má ambici nalézt odpověď světová výstava EXPO 2015 v Miláně. Odpověď na ni může nalézt zase jenom člověk, jako biologický druh, který stojí za transformací stále větší části planety z divoké přírody na „kulturní krajinu“. Po tisíciletí Země živila

## POHÁNĚNÝ METANEM

lidstvo a nyní ona potřebuje od člověka „potravu“ ve formě politické dohody všech národů, respektu k životnímu prostředí, využívání šetrných a trvale udržitelných technologií atd., aby byla v rovnováze naše spotřeba a zdroje, které nám Země může poskytnout. Jestliže 900 milionů lidí na jedné straně trpí hladu a stejný počet lidí je na druhé straně ohrožen civilizačními chorobami z přejídání, je téma „Potraviny pro planetu, energie pro život“ opravdu globální, hodné světové výstavy. Odpověď na otázku ze začátku odstavce spočívá v nalezení těch nejlepších technologií a postupů v oblastech lidské činnosti, jako je výroba potravin, hospodárné využívání energie a výroba energie z obnovitelných zdrojů.

## NEW HOLLAND AGRICULTURE VE VLASTNÍM PAVILONU

A takové technologie má k dispozici i New Holland Agriculture, jeden z nejvýznamnějších výrobců zemědělské techniky na světě. Proto se aktivně účastní výstavy EXPO 2015 a pro prezentaci svých řešení využívá samostatný pavilon o ploše 1 638 m<sup>2</sup>.

Specialitou pavilonu je obrovská travnatá plocha rozprostírající se na střeše budovy, které vévodí technologická novinka značky New Holland Agriculture – traktor poháněný metanem. Metane Power Tractor navazuje na vývoj značky New Holland v oblasti alternativních pohonů s určitým konečným cílem v dosažení „Energeticky nezávislé farmy“. Jeho předchůdci je traktor poháněný vodíkovými palivovými články a první generace traktoru poháněného na plyn, který se v zemědělské praxi na farmě La Bellota dostatečně osvědčil, takže se dostal do druhé generace vývoje. Metan Power je osazen klasickým šestiválcovým motorem od FPT Industrial s výkonem 179 hp a krouticím momentem 740 Nm. Motor je schopen pracovat na 100% metan, který vzniká úpravou (především odsířením, odloučením CO<sub>2</sub> a vody a stlačením) plynů tvořených ve fermentoru bioplynové stanice. Průběh kři-

vek výkonu je minimálně srovnatelný s klasickými dieslovými motory, a navíc produkuje o 80 % méně skleníkového plynu CO<sub>2</sub>. Požadavky nejpřísnější emisní normy Tier4B navíc plní pouze s využitím klasického třicestného katalyzátoru. Při využití plynu z vlastní bioplynové stanice může farmář ušetřit mezi 25 a 40 % nákladů na pohonné hmoty.

Uvnitř pavilonu jsou k vidění rozpracované projekty prezentované digitálními projekcemi a výsledky nejnovějšího výzkumu v oblasti moderního a trvale udržitelného rozvoje s reálnými exponáty, jako je motor FPT Cursor 16 s technologií Hi-efficient SCR oceněný titulem Diesel of the Year 2014. Velkoplošná projekce doplňuje reálné exponáty – novou generaci traktorů T7, nejnovější sklízecí mlátičku CR a sklízecí hroznů Braud a bere návštěvníky na rychlou cestu kolem světa. V rychlém sledu zařijete většinu kontinentů, všechna roční období a většinu agronomických prací, které právě na daném kontinentu a v dané sezóně probíhají. To vše zaměřené na trvale udržitelné zemědělství a využívání energie.

## JÍDLO BUDOUCNOSTI UVIDÍTE, SOUČASNÉ POUCHOUTKY MŮŽETE OCHUTNAT

Spoustu zajímavostí najdete také v dalších pavilonech, kde jednotlivé státy a organizace prezentují to nejlepší. Zemědělce z jižní Moravy určitě zaujme pavilon státu Izrael, který návštěvníkům přibližuje, jak lze efektivní zemědělství provozovat i v pouštních podmínkách. Jednotlivé světově důležité plodiny, jako je káva, kakaové boby, rýže, koření, obilniny a podobně, mají také vlastní prezentaci v rámci clusterů – určitých množin, do kterých jsou spojeny státy, pro něž je daná plodina typická. Pavilon OSN vás provede historií stravování lidstva od dob sběračů, přes první domestikovaná zvířata, první nástroje až po dnešní nejnovější technologie v oblasti uchovávání jídla. Samostatná část výstavy je věnovaná „Jídlu budoucnosti“, které nelze ochutnat a také se o něm nedá psát, protože je nutné vidět ho na vlastní oči. Co ochutnat můžete, najdete v části výstavy s názvem EATALY, kde je soustředěna špičková gastronomie z celé Itálie. Každý region v oddělení EATALY (slovní hříčka) prezentuje svoje typická jídla, takže si můžete dát skvělou pizzu, alpský špek s těstovinami, parmskou šunku v sendviči s listovým salátem a hoblinkami parmezánou či nejrůznější ryby a plody moře. Samostatný pavilon má víno, kde si můžete za 10 eur zaplatit degustaci nejlepších vín Itálie, a pokud si nějaké vyberete, pošlou vám ho zásilkovou službou až domů. Pokud však máte radši pivo, tak se stavte v pavilonu České republiky, kde si na rozpáleném výstavišti u bazénku vychutnáte plzeň opravdu maximálně.

Čeká na vás spousta zajímavých věcí, takže neváhejte a vypravte se na světovou výstavu EXPO 2015 do Milána a určitě se zastavte v pavilonu New Holland Agriculture. Bude to stát za to, slibujeme!

Aleš Petr, AGROTEC a. s.



Ministr zemědělství Marian Jurečka navštívil expozici Farmtecu a prohlédl si naše výrobky, zde konkrétně napájecí žlaby pro skot



## JUBILEJNÍ 10. TRUCK SRAZ ZLÍN LETOS POPRVÉ ZA PODPORY SPOLEČNOSTÍ KONCERNU AGROFERT

Předposlední srpnový víkend se nedařleko Zlína za slunného počasí konal 10. ročník srazu fandů nákladních vozidel Truck sraz Zlín 2015. Přibližně 150 nádherně upravených a naleštěných tahačů soutěžilo o hlasy laické a odborné poroty v několika kategoriích. Hlavními partnery akce se letos poprvé staly společnosti Agrotec (divize nákladních vozidel) a GreenChem. Šlechtěné exponáty a bohatý doprovodný program přilákaly do areálu v Březůvkách přes 7 000 návštěvníků. K vrcholům celého Truck srazu patřily dvě spanilé jízdy centrem Zlína, jejichž trasu vždy lemovaly početné zástupy fanoušků. Páteční vyjížďka se navíc konala v nočních hodinách, a dala tak vyniknout bohatým světelným doplňkům na autech. Společnosti Agrotec a GreenChem na akci prezentovaly svoji aktuální nabídku produktů – kompletní řadu nákladních vozidel značky Iveco a propracovaná řešení dodávek kapaliny AdBlue. „AdBlue je vlastně roztokem vstříkovaným do výfuku pro snížení emisí oxidu dusíku. Prezentace naší nabídky při takovéto příležitosti byla ideálně zacílená. S účastníky se stoprocentně shodneme na základní filozofii – váš truck si zaslouží profesionální přístup a pouze kvalitní provozní kapaliny,“ shrnul své dojmy Tomáš Ligurský, ředitel společnosti GreenChem v Česku a na Slovensku. Při sobotní spanilé jízdě se do kolony zapojila i distribuční cisterna v barvách GreenChemu s nejnovějším modelem tahače Iveco Stralis. Týmový duch pak obě společnosti z koncernu Agrofert utužily při soutěži v tahání kamionu na čas. Jan Pavlů, AGROFERT, a. s.



## JAKÁ BYLA LETOŠNÍ

# ZEMĚ ŽIVITELKA?

Konec prázdnin je už tradičně spojen se zemědělsko-potravinářskou výstavou Země živitelka v Českých Budějovicích. Při tom letošním ročníku se však léto loučilo s prázdninami opravdu stylově. Nikdo totiž nepamatuje, že by po celou dobu výstavy panovaly tropické teploty nad 30 °C. Procházka po výstavišti tak byla pro mnohé hodně náročná. Počítali jsme s tím a na stánku Farmtecu jsme návštěvníkům připravili osvěžení za pomoci několika výkonných ventilátorů do stájí a také chlazených ná-

pojů. V naší expozici se pak zákazníci seznámili s několika novinkami v našem sortimentu jako např. s automatizovaným systémem řízení technologií ve stájích, novým řešením fixací skotu, plynovým topením s odvodem spalin mimo stáj, rozšířenou váhou pro skot, inovovanou řadou prachotěsných LED svítidel atd. Velký zájem byl také o informace týkající se nových pravidel investičních dotací do živočišné výroby a nových provozních podpor bioplynových stanic. Martin Křivka, FARMTEC a. s.

Naše tradiční umístění expozice na Zemi živitelce – již od roku 1996 stále na stejném místě

## PRVÁ TV KAMPAŇ

# V HISTÓRII HYZY

Vyvolali sme záujem spotrebiteľov sledovať pôvod mäsa.

Prieskum bol realizovaný s cieľom získať informácie o spontánnej a podporenej znalosti reklamy, hlavných atribútov a reakcie spotrebiteľov na komunikačnú kampaň. Komunikačná kampaň značky HYZA – Pozor na Flákoviny! bola zameraná na podporu domácich výrobkov a na garanciu domáceho pôvodu, čerstvosti a kvality. Reklama bola odvysielaná v sieti TV JOJ Group v mesiacoch máj a jún 2015 v nasadení 563 reklamných spotov a takmer 400 sponzorských odkazov. Televízna kampaň sa pripravovala prvýkrát v histórii spoločnosti Hyza a pre mnohých vo firme to tým bola nová skúsenosť. Tiež ste niekedy uvažovali nad tým, koľko trvá nakrúcanie krátkeho, 30sekundového spotu? Pár sekúnd spotu sa nakrúcalo niekoľko desiatok minút, v prípade účinkovania detí dokonca viac ako hodinu. A to sme mali šťastie, že do spotu vybratá mama Mira účinkovala s vlastnými deťmi Šarlotkou a Leom u nich doma, v rodinnom dome v Rusovciach, kde na tento deň budú určite dlho spomínať, keďže celou ulicou rozvonjali grilované kurčatá, hlavné hviezdy TV spotu, z gril auta kde sa pripravovali. V dome sa pohybovali kameraman, režisér, maskéri ľudí aj gril kurčiat a ešte zopár osvetlovačov a zvukárov. Doobeda ešte deti spolupracovali skvele, bolo kopec zábavy ale poobede to už bolo ťažšie



a tak sa v jednej scénke upravoval aj scenár. Nasledujúce týždne prebiehali v štúdiách kde sa tvrdo pracovalo na animácii postavičiek, ktorých vytvorenie trvalo najdlhšie. Nakresliť vtipné, ale nepravé kurčatá z dovozu nebolo jednoduché. Zadanie bolo ale jasné: približne 50 % kurčiat, ktoré sa dostanú na stôl Slovákov pochádza z dovozu, z Brazílie, Maďarska, Poľska, Rumunska, ... je dôležité podporiť predaj pravých a slovenských kurčiat. Výsledky prieskumu potvrdili, že kampaň tento cieľ splnila. Výrobky označili spotrebiteľia za kvalitné a slovenské za primeranú cenu. Kampaň vnímajú ako zábavnú/vtipnú, propagujúcu slovenské výrobky s cieľom predať viac slovenskej hydiny s dôrazom na kvalitu, chuť a čerstvosť. Veríme, že do budúcnosti je možné meniť nákupné správanie sa spotrebiteľov, tak aby uprednostňovali domáce výrobky pred tými z dovozu. Marketingové oddelenie, HYZA, a. s.



Zajímá vás, jak je kontrolována kvalita pečiva, šunky nebo másla, které si dáváte každý den k snídani? Kolik lidí a institucí se stará o to, aby v potravinách nebyly přítomny například těžké kovy, pesticidy nebo nečistoty? A zajímá někoho, zda je deklarované složení potravinářských výrobků v praxi dodržováno? Nejen na tyto otázky jsme se ptali odborníků z Vodňanské drůbeže, Kosteckých uzenin, Mlékárny Hlinsko a Penamu.

## VŠECHNY VÝROBKY KONTROLUJEME NĚKOLIKRÁT DENNĚ

shodují se manažeři jakosti vybraných společností

### ANKETNÍ OTÁZKY

- 1 Kdo a jak kontroluje výrobky během jejich zpracování?**
- 2 Má vaše společnost vlastní laboratoře na kontrolu kvality?**
- 3 Jak vypadá v praxi práce tzv. ochutnávačů, kteří mají dohled nad vyváženou a deklarovanou chutí výrobků?**
- 4 Jak často a kým jsou vaše potraviny kontrolovány externě?**

**MARKÉTA LANGOVÁ,**  
manažerka jakosti provozovny Vodňany  
ve společnosti Vodňanská drůbež, a. s.



**1** V průběhu zpracování a balení se vizuálně kontrolují kvalitativní parametry suroviny a finálních výrobků. Velká pozornost je věnována dodržování teplotního řetězce u masa, u finálních výrobků a zároveň ve výrobních, skladovacích a expedičních prostorech. Velký důraz klademe i na dosledovatelnost našich výrobků, surovin i obalů. Výrobky jsou kontrolovány na nepřítomnost kovových předmětů (železných i neželezných) pomocí detektorů kovů. Následně ověřujeme jejich hmotnost a označení – především čitelnost a správnost údajů umístěných na obalech výrobků. Tuto kontrolu zajišťují přední pracovníci balicích linek, odpovědní pracovníci výroby,



provozní kvalitáři a mistři střediska. Během výroby jsou produkty odebírány k senzoric-kému hodnocení, jež probíhá u každé vyrobené šarže každý den. U tepelně opracovaných masných výrobků se hodnotí vzhled, barva, vůně, chuť a konzistence. U čerstvého masa posuzujeme vzhled, barvu a vůni v den ukončení trvanlivosti výrobku. V celém výrobním procesu zajišťují neustálou kontrolu pracovníci Státní veterinární správy. Pracovníci stálého veterinárního dozoru a zaměstnanci interních laboratoří odebírají výrobky k mikrobiologickému a chemickému vyšetření a odesílají je do akreditovaných laboratoří.

**2** Naše provozovny mají vlastní laboratoře, které provádějí jednoduché analytické rozborry a jsou zaměřeny především na interní kontrolu kvality výrobků. V laboratořích se denně smyslově hodnotí výrobky. U tepelně opracovaných masných výrobků se analyzuje obsah soli, vody a provařenost. Zároveň se denně senzoric-ky posuzují vzorky čerstvého drůbežního masa a provádí se další kontroly kvalitativních parametrů finálních výrobků ve výrobních a skladovacích prostorech. Naše laboratoře rovněž provádí kontrolu účinnosti sanitac-ních postupů pomocí sítěřů a kontrolují správnou funkčnost měřidel.

**IVANA TIŠLOVÁ,**  
*ředitelka jakosti ve společnosti*  
*Kostelecké uzeniny, a. s.*



**3** Naši hodnotitelé jsou vybráni z řad našich zaměstnanců. Někteří jsou k této práci oprávněni hodnotitelskou zkouškou zakončenou certifikátem.

Prošli tedy přísnou organoleptickou zkouškou a jejich smysly (chuť, čich, zrak) jsou schopny správně zhodnotit výrobky. Tito lidé denně ochutnají a zhodnotí i několik desítek produktů v teplém i studeném stavu. Výrobky jsou při tomto hodnocení připraveny tak, jak očekáváme, že si je připraví i náš zákazník. Při zjištění jakékoli nesrovnalosti dojde k pozastavení uvedené šarže a vyhodnocení chyby, která se stala při výrobě. Některé naše výrobky prošly také nezávislým hodnocením prováděným třetí stranou (tisková a jiná sdělovací media), většinou s velmi dobrým výsledkem.

**4** Naše závody jsou pod stálým veterinárním dohledem, a to nejen zvířata a výrobky, ale i celý výrobní proces. Veterinární technici provádí denní prohlídky zvířat na jatkách, veterinární dozor zase pravidelně fyzicky kontroluje provoz a zaměřuje se na dodržování

hygienických podmínek ve všech fázích výroby a zpracování.

**ALICE VÁCHOVÁ,**  
*ředitelka kvality ve společnosti PENAM, a. s.*



**1** První kontrola probíhá již při příjmu a rozvažování suroviny, abychom si neznehodnotili výrobky nevyhovující surovinou, dále se kontroluje hmotnost klonků, výroba kvasu a např. i výroba záparů. Průběh pečení je pro nás kritickým kontrolním bodem, a proto pravidelně kontrolujeme teplotu a čas, významná je pro nás i teplota výrobku před zabalením. Kontroly provádíme u každého druhu našich výrobků několikrát denně (teplota lednice, teplota a čas pečení, teplota výrobku před zabalením), často několikrát za hodinu (hmotnost klonků, hmotnost hotového výrobku apod.). Kromě toho provádí namátkovou kontrolu také inspektor-ka jakosti, která se zaměřuje jak na kontrolní vážení, tak na kontrolu pravdivosti záznamů. Každý den provádíme i senzoric-ke hodnocení hotových výrobků.

**2** Na každé pekárně máme laboratoř se základním vybavením, kde provádíme dva druhy analytických rozborů hodnotící vlhkost a kyselost výrobků. Ve společnosti máme potom dvě centrální laboratoře v Rosicích a v Olomouci, ve kterých už umíme provádět složitější rozborry jako je obsah tuku, cukru, soli ve výrobcích. V laboratořích na mlýnech, které máme

moderně vybaveny speciálními přístroji, umíme provádět rozborry zaměřené například na vlhkost, popel, nečistoty a příměsi, obsah lepků, senzoric-ke vlastnosti, granulaci, objemovou hmotnost a řadu dalších sledovaných parametrů.

**Ing. JITKA CHRBOLOKOVÁ,**  
*manažerka jakosti v Mlékárně Hlinsko, a. s.*



**3** Všichni, kdo posuzují senzoric-ke vlastnosti finálních výrobků, musí mít osvědčení hodnotitele pro senzoric-ko analýzu. Vždy jde o posuzovatelský tým, který má každý den za úkol zhodnotit chuť, vůni, vzhled a konzistenci určených výrobků a tím zjistit, zda senzoric-ky profil odpovídá deklarovaným parametrům. Ačkoliv se to může zdát jako velmi jednoduchá činnost, jde o náročné posuzování, které vyžaduje i svoje specifické podmínky. Mezi ně patří samostatná místnost, která minimalizuje okolní rušivé vlivy, dále musíte mezi posuzováním několika různých výrobků neutralizovat chuť předešlého výrobku – k tomu lze použít v závislosti na složení posuzovaných vzorků širokou škálu chuťových neutralizátorů, kávu, hořký čaj, vodu, případně pečivo. U nás používáme většinou hořký čaj nebo vodu, protože se naše mléčné výrobky ve vnímání senzoric-ky výrazně neliší. Spotřebitelé dnes považují za samozřejmé, že si kupují výrobek zdravotně i hygienic-ky nezávadný, a jejich výběr tudíž závisí na senzoric-ke jakosti výrobku. Proto je jeho výsledný profil součástí výstupní kontroly každé šarže našich výrobků.

**4** V dnešní době vás může zkontrolovat opravdu kdokoliv a kdykoliv. Externí kontroly, se kterými se setkávám, bych rozdělila na tři oblasti. Jedna část je dána legislativně – jako mlékárna jsme pod stálou kontrolou Státní veterinární správy a dále každoročně obhajujeme certifikáty mezinárodních potravinářských standardů, jako je IFS nebo HACCP. Druhou částí jsou kontroly tuzemských i zahraničních zákazníků, ať už jde o obchodní řetězce nebo průmyslové odběratele. Ti si nechávají testovat námi dodávané zboží pravidelně na kvalitu a dodržování podmínek specifikace u akreditovaných laboratoří. Tyto kontroly jsou ve většině případů namátkové, neohlášené dopředu, zároveň také velmi přísné a nekompromisní. Třetí skupinu tvoří koneční spotřebitelé. Ti se, pokud je z jejich pohledu něco špatně, obrací přímo na nás buď prostřednictvím Facebooku nebo zprávou přes web. Informace poté bez prodlení prověřujeme a zpětně s dotyčným zákazníkem komunikujeme. K této skupině patří i kontroly v mediálně známých srovnávacích testech.

## ZAJÍMAVOSTI

- Vstupní kontrolu živé drůbeže zabezpečují pracovníci Státního veterinárního dozoru. Veterinární dozor je přítomen také při kontrole jatečně opracovaných těl a drobů po porážce, během zpracování a výroby finálních produktů.
- Před porážkou jsou zvířata kontrolována veterinárním lékařem.
- Mezi nejčastěji vyšetřovaný parametr u masa i mléka patří salmonella.
- Logistika pečiva je jedna z nejtěžších vůbec, protože nebalené pečivo má trvanlivost jen 24 hodin od upečení.
- V Mlékárně Hlinsko se každý den kontroluje průměrně 600 000 litrů mléka a kromě správné teploty, tučnosti nebo obsahu bílkovin se sleduje přítomnost antibiotik v mléce. Pokud by se prokázala jejich přítomnost, vrací se mléko dodavateli ke zlikvidování.

Redakce

**STAŇTE SE IVY**

**do 15 minut**

*šéfkuchařem*



Historie nové produktové řady „do 15 minut šéfkuchařem“ se počala psát již v roce 2013. Několikaleté pohrávání si s myšlenkou rozšíření výroby o české produkty, které lze rychle připravit a ještě dříve si na nich pochutnat, se stalo v roce 2015 skutečností.

Díky této myšlence vznikla zbrusu nová výrobní hala pro výrobu tvarovaných mas a polotovarů, která byla během jednoho roku vybudována v srdci společnosti, tedy v jihočeských Vodňanech. Díky nejmodernějším výrobním technologiím tak bylo možné spustit výrobu inovovaného sortimentu polotovarů ve spojení s novinkami, které zákazníci na pultech obchodů velmi mile překvapí. Základní myšlenkou této produktové řady je rychlost, pohodlnost a především kvalita a výborná chuť, která je dominantou všech těchto výrobků. Různé druhy strouhanek, české maso, vybrané koření a ještě rozmanitější nabídka vytvářejí ve spojení s rychlou přípravou ideální produkty, které ocení každý, kdo by chtěl v mžiku připravit skvělé pohoštění, výborný oběd anebo něco dobrého na zub. Produkty, které naleznete pouze pod značkou Vodňanské kuře, stačí jen krátce připravit v troubě nebo na pánvičce a hostina může začít!

**JAKÉ VÝROBKY TEDY V NOVÉ PRODUKTOVÉ ŘADĚ „DO 15 MINUT ŠÉFKUCHAŘEM“ NAJDETE?**

Jistě si pamatujete naši starší produktovou řadu „do 5 minut“. Veškeré tyto výrobky, jako jsou hamburgery, karbanátky, masové kuličky, ale i mnohé další, prošly kompletní inovací. Došlo k navýšení podílu obsahu masa, omezení soli a tzv. „éček“. Tyto výrobky najdete v naší nové produktové řadě „do 15 minut šéfkuchařem“, která vás jistě zaujme i novým osobitým designem. Představme si některé novinky, které jsme pro své zákazníky připravili.

**1 KUŘECÍ POP-CORN**  
Malé kousky kuřecího masa obalené v křupavé strouhance.

Ideální varianta rychlého pochutnání, které potěší především děti.

**2 KUŘECÍ HRANOLKY**

Bramborové hranolky jsou passé, nyní hrají prim kuřecí hranolky! Výborné **kuřecí kousky obalené v luxusní bramborové strouhance** připomínají svým tvarem klasické hranolky. Jenomže ty naše jsou mnohem lepší!

**3 KUŘECÍ KŘÍDLA HOT**  
Obalovaná kuřecí křídélka v kukuřičné strouhance s lahodnou pikantní chutí.

Co jiného říci než velké MŇAM! Produktová řada polotovarů „do 15 minut šéfkuchařem“ je opravdu rozmanitá, tudíž si z ní každý vybere svoji oblíbenou pochoutku. Tuto řadu navíc doporučuje známý šéfkuchař Milan Pešek, odborník na českou a francouzskou kuchyni. Jako důkaz kvality těchto českých výrobků najdete jeho fotografii na všech baleních naší nové produktové řady.

Více informací získáte na nových webových stránkách [www.do15minut.cz](http://www.do15minut.cz) nebo na [www.vodnanskadrubez.cz](http://www.vodnanskadrubez.cz)

*Tea Mucková, Vodňanská drůbež, a. s.*



# PENAM USPĚL VE DVOU KATEGORIÍCH SOUTĚŽE CHLĚB ROKU



Generální ředitel Jaroslav Kurčík přebírá diplom za vynikající chléb roku 2015 od Romana Teislera, předsedy Svazu pekařů



Velké klání nejlepších pekařů a pekáren v České republice proběhlo 4. června. Prestižní soutěž Chléb roku, kterou každoročně pořádá Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů v ČR v rámci tradičního svátku Dny chleba, se konala na pardubickém výstavišti Ideon. Záštitu nad celou akcí převzal ministr zemědělství ČR Marian Jurečka, který se akce osobně zúčastnil. Pekárny Penam vyhrály hned ve dvou kategoriích. Jednou z nich

je „Konzumní chléb vynikající kvality“, ve které zvítězil chléb z Pekárny Zelená louka. Navázal na loňské prvenství v této kategorii a potvrdil tak svou stálou kvalitu i v letošním roce. Kromě tohoto vítězství získala společnost Penam ocenění ve zcela nové kategorii „Vynikající chléb bez hranic“, která je určena pro speciální druhy chleba, a to se svým vícezrnným chlebem Labužník z pekárny Klimentov.

## NOVÁ ŘADA CHLEBŮ „Z JÁDRA DOBRÝ“

Penam připravil zbrusu novou řadu výrobků pro své náročnější zákazníky. Představil čtveřici chlebů s přírodní aromatisovanou směsí s extra chuťovými zážitky. Každý chléb je v něčem unikátní a osloví svou jedinečností. Z jádra dobré chleby si můžete koupit jako balené nebo ještě teplé z pece v prodejnách Billa a Ahold. Tyto chleby udělají i ze zdánlivě obyčejného jídla nevšední gurmánský zážitek. Chleby z řady „Z jádra dobrý“ neobsahují žádné přídavné látky a díky přírodní aromatisované směsi (zápaře) mají jedinečnou chuť, příjemnou vůni a jsou krásně vláčné a nadýchané několik dní.



### HIMÁLÁJSKÝ CHLĚB

Obsahuje „elixír mladosti“, jak je přezdíváno plodům goji. Netradiční čtvercový tvar mu dodává na jeho jedinečnosti.

### CHLĚB DARKEN

Sladový extrakt dodává chlebu Darken lahodnou, lehce nasládlou karamelovou chuť a mimořádně tmavou barvu kůrky i střídky.

### TROJSKÝ CHLĚB

Obsahuje bambusovou vlákninu, která chlebu dodává jemnou strukturu. Netradiční trojúhelníkový tvar navíc zaujme na první pohled.

### ALPSKÝ CHLĚB

Celozrnná pšeničná obilovina a bohatý obsah zrnin zaručují, že chléb je chutný a prospěšný.

## OPRAVDOVÁ AMERIKA

Také milujete jídla ze sítě rychlého občerstvení? Určitě se shodneme na tom, že je to i díky skvělému pečivu, které jinde jen tak nenajdete. Tedy až doteď, protože přesně takové pečivo si dnes můžete vychutnat i doma. Pekárny Penam pro vás zařadily do své nabídky několik novinek amerického pečiva, tak neváhejte a udělejte si doma opravdovou Ameriku. V nabídce naleznete klasické zemle i obrovské bulky. Prostě americkou klasiku, kterou mají rádi i Češi. Všechny čtyři nové výrobky mají design amerických supersandwichů a neobsahují konzervanty. Tipy na recepty najdete na novém webu [www.opravdovaamerika.cz](http://www.opravdovaamerika.cz).

Marketingové oddělení, PENAM, a. s.



# KMOTR NADĚLUJE



Vánoce – svátky pohody, klidu a míru se blíží, ale asi málokomu se podaří vyhnout vánočnímu shonu a shánění dárků na poslední chvíli. A proto, aby odpověď na otázku „Co koupíme pod stromeček?“ byla letos o něco jednodušší, připravili jsme u Kmotra pro naše zákazníky ucelenou nabídku dárkového balení trvanlivých salámů.

Kmotr – Masna Kroměříž se již několik let zaměřuje na výrobu tohoto druhu balení, kdy si můžete vybírat z mnoha různých velikostí a rozličných chutí. Již na svátek svatého Martina jsme si přichystali úplnou novinku, a to Svatomartinský salám s vlašskými ořechy. Pro změnu Mikulášskou nadílku můžou naši zákazníci obohatit o dárkové balení klobás s příznačnými názvy Anděl, Mikuláš a Lucifer – svou příchutí si najde určitě každý. Vánoční nabídku jsme rozšířili o nové druhy Kmotrových klobás různých chutí. Trvalkou v nabídce jsou salámy se zvěřinou jako Hubert s jelením masem nebo Divočák s masem z černé zvěře. Pro lepší náladu po celém vánočním shonu jsme opět připravili salám Marián s konopným semínkem, protože s úsměvem jde všechno líp. Ale vybere si určitě každý i ten nejnáročnější zákazník, pro kterého jsou připraveny luxusní koše



plné chutí a vůní, doplněné vínem. Slavnostní vzhled všech výrobků letos nově podtrhne fólie s vánočním potiskem. Pro firemní zákazníky jsme schopni zajistit dolepení loga a pro společnosti koncernu Agrofert jsou přichystány speciální ceny včetně dopravy do podniku. Celou naši nabídku naleznete na našich internetových stránkách [www.kmotr.cz](http://www.kmotr.cz), kde bude připraven i e-shop pro zájemce z řad jednotlivců.

Po celé vánoční období poběží také marketingová kampaň „KMOTR naděluje“, podpořená radiovou reklamou. Věříme, že jsme vám na předcházejících rádcích přinesli pár nápadů na to, čím podarujete své známé, kolegy či zaměstnance. Přejeme všem pohodové předvánoční období a šťastnou ruku při výběru toho pravého vánočního překvapení! Váš KMOTR!

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

## LETNÍ SOUTĚŽ VYFOŤ SVOJI ŠIŠKU

Léto je za námi a jako každoročně velká část Čechů vyrazila na dovolenou do Chorvatska, do kempů, na vodu nebo na festivaly. Většina lidí si s sebou na cesty brala trvanlivé potraviny a jednou z oblíbených pochoutek byl i trvanlivý salám. Kostecké uzeniny vymyslely zajímavou soutěž – Vyfoť svoji šišku, jejímž cílem bylo tento trend podpořit.

A jak soutěž probíhala?

Stačilo si v obchodě koupit Kosteckou šišku salámu, vymyslet nápaditou a humornou fotografii a postnout ji na webovou stránku: [www.vyfoťsvojisisku.cz](http://www.vyfoťsvojisisku.cz). Každý den čekala na soutěžícího s nejlepší fotografií krabice Kosteckých salámů v hodnotě 2 000 Kč a každé pondělí vybrala porota nejúspěšnější fotografii týdne a výherce, který dostal 10 000 Kč jako příspěvek na svou dovolenou.

Soutěž byla podpořena komunikační kampaní především na sociálních sítích a díky tomu zaujala mnoho soutěžících. Denně přicházely desítky kreativních fotografií a porota měla velmi těžký úkol vybrat ty nejlepší. Celý koncept navíc pomohl Kosteckým uzeninám podpořit v lidech asociaci salámu a letní dovolené a tím zvýšit prodeje během letních měsíců.

*Kristina Mikulová, Kostecké uzeniny, a. s.*



# V ROCE 2014 JSME SKLIDILI 205 TUN SUCHÉHO CHMELE LETOS ZHRUBA O 1/3 MĚNĚ

hodnotí letošní úrodu agronom ZS Blšany **Pavel Beran**, který se o všechny chmelnice této zemědělské společnosti stará.

Kromě dvanácti stálých zaměstnanců řídí v době srpnové sklizně 60 externistů a během jara, kdy se na drátky zapíchnuté do země ručně navíjí chmelové rostliny, pracuje pod jeho vedením dokonce 220 brigádníků. „V řadách externích pracovníků jsem si za posledních 33 let proškolil celkem čtyři gazdy, z nichž se každý stará o tým zhruba 35 pomocníků, a jsem moc rád, že spolupráce nám výborně funguje,“ vysvětluje. Práce s chmelem ale sklizní nekončí. I když je v lednu a únoru na chmelnicích klid, zaměstnanci společnosti připravují v těchto zimních měsících 8 metrů dlouhé svazky a na každý z nich namotávají provázky, které se později přivazují na strop chmelnice. Dvanáct lidí na těchto svazcích pracuje tři měsíce. „Během podzimu probíhá hnojení a orání a v zimě musíme také opravovat chmelové konstrukce, vyměňovat chmelové sloupy, popraskané dráty a ořezávat zbytky drátků, které se na chmelnici nestrhly,“ upřesňuje Beran práci mimo sezonu.

Redakce

Foto: Martin Košťál, AGROZZN, a. s.

V sušárně se chmel vysype na rošty a pomocí teplého vzduchu se zhruba 7–8 hodin suší.



Každý hranol musí být jednotlivě zvážen, opatřen údajem o hmotnosti a svým evidenčním číslem. Teprve poté může zamířit k odběratelům.



Suchý chmel se poté slisuje do hranolů o průměrné velikosti 58×58×115 cm a průměrné hmotnosti cca 47 kg.

Třebaže velkou část práce zastanou při sklizni mechanické strhávače, ze kterých padá natrhaný chmel přímo do přívěsů za traktorem, přítomnost lidí je při jejich obsluze nezastupitelná. Na naši žádost nám trhači chmele zapožovali s proutěným košem, který si mnozí pamatují z jednoho nejslavnějších českých filmových muzikálů Starci na chmelu.



Natrhaný chmel dopraví přívěsy k česacímu stroji, do kterého se chmel zavěšuje pomocí řetězového dopravníku. Chmel je zbaven nežádoucích příměsí a listů a čisté hlávky putují do sušárny.



„Uvnitř každé chmelové hlávky naleznete tzv. lupulinový prášek, který je v době sklizně žlutý a obsahuje pivovarsky cenné látky. Je v podstatě zodpovědný za chuť a aroma piva,“ ukazuje nejdůležitější část chmelové rostliny Pavel Beran.





# BAREVNĚ

## LÉTO podle Agrofertu

Už potřetí se stal Agrofert partnerem multižánrového festivalu Colours of Ostrava. Pod horkým červencovým sluncem jsme se v Ostravě pořádně zapotili!

Být partnerem velkého festivalu, na který zavítá na 40 000 návštěvníků, není jen tak. Měsíce příprav začínají přemlouváním organizátorů, aby právě na naši „Agrofert stage“ umístili hvězdnou sestavu kapel, pokračují vyměřováním místa, vymýšlením obsahu Agrofert zóny a hledáním, které firmy z koncertu by se mohly před návštěvníky pěkně „vytáhnout“. Když je koncept zóny hotový, je třeba ji obléknout do svěžího vizuálního stylu, aby si nás návštěvníci s nikým nespletli. Přijďte stovky telefonátů, e-mailů a schůzek, které jsou nezbytné, aby při vlastní realizaci vše dokonale fungovalo. A celé to korunujte závěrečným maratonem, kdy musíte na místě poskytnout perfektní servis nejen návštěvníkům festivalu, ale i několika stovkám našich firemních hostů z řad obchodních partnerů a klientů. Uf!



### FESTIVALOVÁ PŘÍPRAVA JE BOJ

O pozornost návštěvníků se na tak velkém festivalu, jakým je čtyřicetitisícový Colours of Ostrava, musíte poprat s desítkami lákadel na každém rohu. Stánky s českými i exotickými jídly, oblečením, šperky, kávou... Z každého směru někdo útočí na smysly hostů. Proto i Agrofert musel přejít do ofenzivy a přitáhnout návštěvníky sofistikovaným mixem dobrého jídla a zábavy. V letošním roce jsme Agrofert zónu, již tradičně zasvě-

cenou „nejlepšímu občerstvení na festivalu,“ rozšířili o stánek s vodními a nafukovacími hračkami od Fatry a propojili s vedlejší relaxační zónou mediální skupiny Mafra. Pro řadu festivalových návštěvníků se „Agrofert FOOD & FUN zone“ stala pomyslnou základnou, kde od otevření do zavření areálu trávili svůj volný čas mezi koncerty. U skvělého jídla, kávy a zmrzliny, při čtení



novin nebo jen tak ležením na trávě, s nohama ponořenýma ve Fatra indiánské lodičce napuštěné vodou. Relaxační duch zóny se proměnil vždy v podvečer, s příchodem první kapely na Agrofert FRESH STAGE, která byla umístěná hned vedle. Před pódiem jste se mohli zaplést do davu tančících, dupajících a zpívajících nadšenců, a pokud jste si chtěli hudbu užít trochu klidněji, mohli jste se posadit na trávu a dívat se na velkoplošné obrazovce na přímý přenos koncertu.

### NA SOUTĚŽI O VSTUPENKY JSME JEŠTĚ NAKONEC VYDĚLALI

Jestli si ještě vzpomenete, v červnovém vydání Agrofert magazínu jsme vyhlásili soutěž o celkem 10 vstupenek na celý festival Colours of Ostrava. Jedním z výherců se stal i Juraj Kovács, kolega ze slovenské chemiky Duslo. Slovo dalo slovo a zjistili jsme, že Juraj je druhým povoláním fotograf – a že by nám v rámci své návštěvy festivalu mohl zdarma připravit profesionální fotoreportáž. Takže se nám soutěž o vstupenky nakonec pěkně vyplátila! Pohodová atmosféra festivalu z jeho fotografií přímo sálá.

P. S.: Pokud jste se za námi na festivalu zastavili, určitě budeme rádi, pokud se s námi podělíte o své nápady, jak Agrofert FOOD & FUN zone příští rok ještě vylepšit. A jestli jste Colours letos propásli, pohlídáme si vaši účast na příštím ročníku! ☺

Kateřina Kuchařová, AGROFERT, a. s.

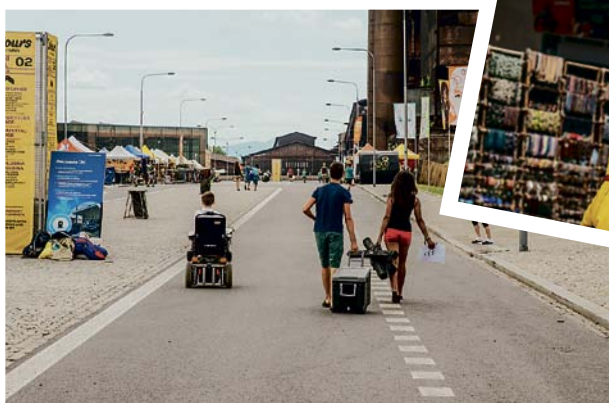
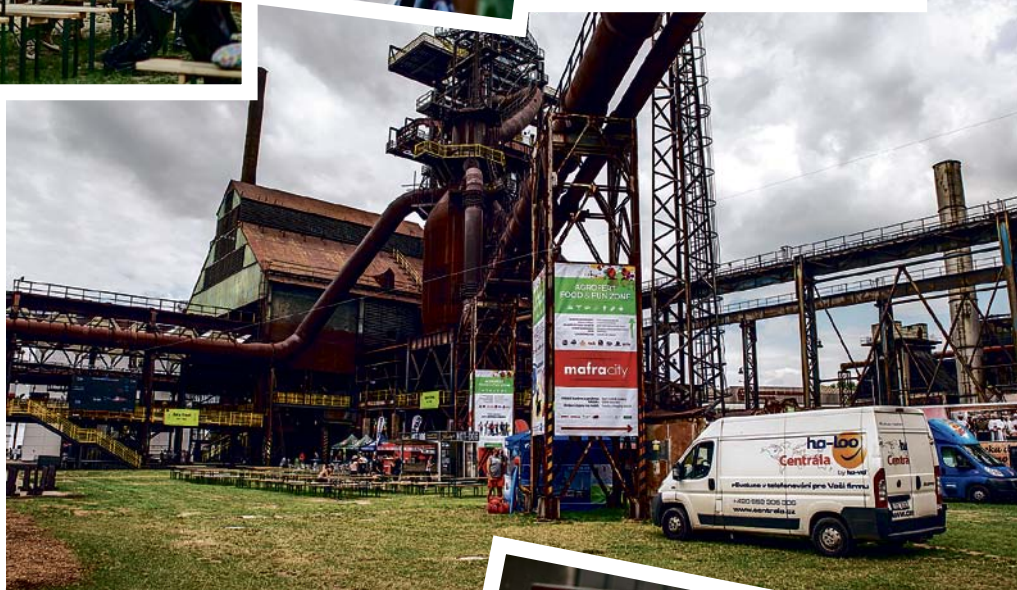
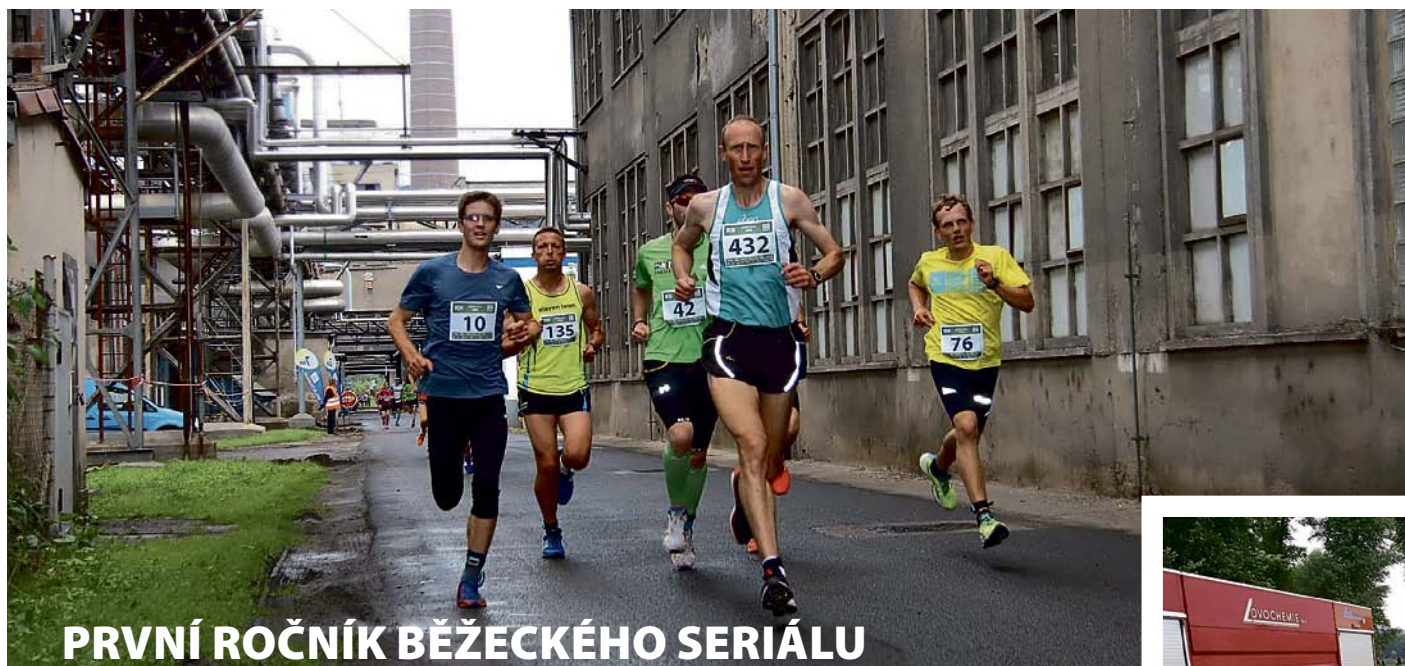


Foto: Juraj Kovács, Duslo, a. s.



**PRVNÍ ROČNÍK BĚŽECKÉHO SERIÁLU**

# AgrofertRUN **MÁME ZA SEBOU**

V neděli 19. září proběhli přerovskou Prechezou poslední letošní běžci seriálu AgrofertRUN. Celkový počet účastníků seriálu čtyř běhů (Synthesia Run, Deza Run, Lovochemie & Preol Run a Precheza Run) se vyšplhal k úctyhodným sedmi tisícovkám. Ale pozor – akce zdaleka nebyly jen o běhání!



Dětský běh Klimatexu odstartoval akrobaticky letec Martin Sonka

Celý koncept seriálu AgrofertRUN jsme pojali tak, aby si na své přišli jak kovaní sportovci, tak i rodiny s dětmi a sváteční běžci. „Děti si mohly vyzkoušet svou rychlost v Klimatex dětských běžích, které byly podle věku účastníků dlouhé od 200 do 800 m,“ vysvětluje Petra Adámková z divize komunikace Agrofertu, která měla organizaci AgrofertRUNů na starost. „Rodinky a sváteční sportovci se mohli proběhnout nebo projít ve dvoukilometrových Impuls rodinných běžích a pro kované sportovce byl připravený soutěžní Mizuno desetikilometrový závod,“ doplňuje Adámková. Sportovním aktivitám sekundoval na všech čtyřech akcích pestrý doprovodný program – zábavná rodinná bojovka, hasičské show, o které se postaraly profesio-



Trénování sportovci a běžci hobíci si vybrali Mizuno desítku kolem komína

nální záchranářské jednotky z našich chemiček, běžecká laboratoř obuvi Mizuno, prodejní stánek výrobce sportovních oděvů Klimatex či „tejpovací“ stánek výrobce kineziologických pásek Fixtape. K dobré pohodě přispěly i kavárna deníku MF Dnes, kostelecký gril Ládi Grilemana a samozřejmě Tatra zmrzka. A co příští rok, budeme zase běhat po chemičkách? zeptali jsme se ještě Petry Adámkové. „Celý projekt teď vyhodnocujeme. Ale pokud bych měla soudit podle reakcí účastníků i našich spoluorganizátorů ze Synthesie, Dezy, Lovochemie, Preolu i Prechezy, pak příští rok vyběhneme na tráť v ještě větším rozsahu. Nechte se překvapit!“

*Kateřina Kuchařová, AGROFERT, a. s.*





Ani bláto nám nevadilo, abychom si závody pořádně užili. Tým INBIKE

# NA KOLE

## JSME ZÁVODILI I O PRÁZDNINÁCH!

Prázdniny nám sice skončily, ale Kolo pro život jede dál a má pro vás připravené poslední dvě velké bikerské akce. V rámci partnerství Kola pro život se více než 350 zaměstnanců koncernu Agrofert zúčastnilo už 14 závodů. A to vesměs celkem úspěšně. Při pohledu do výsledkových listin jednotlivých závodů můžeme konstatovat, že se nemáme za co stydět. Dílčí úspěchy některých jednotlivců, kteří okusili opojný pocit, jaké

to je, „stát na bedně“, motivují týmového ducha všech závodníků. Sledování pořadí jednotlivých týmů je vskutku dramatické, proto se už všichni těší na další závody. A jsme zvědaví, který tým se bude na konci sezony těšit z vítězství. Takže pokud chcete pomoci tomu svému, máte nejvyšší čas. Přijďte se k nám a prožijte se svými kolegy a kolem nezapomenutelný den.

Michal Plesník, Imoba, a. s.



Naše nejmladší závodníci přijeli na Karlštejn Tour povzbudit také pan Babiš



Pozdrav ze startu – „to jsme ještě netušili, co nás čeká“



Mami, zaber, já už mám chut na zmrzlinu

### NEJÚSPĚŠNĚJŠÍ TÝMY KONCERNU AGROFERT

Pořadí	Název týmu	Společnost	Počet bodů
1	Primateam	Primagra	1993,20
2	VD CHICK BIKE	Vodňanská drůbež	1898,01
3	KU BUTCHERS ON BIKES	Kostelecké uzeniny	1871,57
4	TEAMMAX	Agrofert	1557,57
5	KMOTR	KMOTR-Masna Kroměříž	1556,66
6	Synthesia, a. s., CYKLO TEAM	Synthesia	1290,95
7	SOKOLOVNA PRŮHONICE	Imoba	1161,05
8	PENAM MTB team	Penam	849,29
9	SaJ team	Abro	637,30
10	AGF Bike	Agrofert	589,66
11	Agrofert Junior Team	Agrofert	572,38
12	ProFrost Cyklo Team	Profrost	547,52
13	INBIKE	Hyza	416,49
14	TATRA KRAVÍK team	Mlékárna Hlinsko	342,90
15	Kopretiny	Penam	227,92
16	ARBO team	Arbo	195,33
17	OSEVA CYKLO TEAM	Oseva	133,80
18	Fatra bike	Fatra	37,55
19	NAVOS	Navos	37,42

### ZÁVODNÍCI, KTEŘÍ VYSTOUPALI NA NEJVYŠŠÍ PŘÍČKY

Příjemně nás překvapilo, že věk závodníků o jejich výkonnosti nerozhodoval

Závodník	Věková kategorie	Společnost	Pořadí v příslušné kategorii	Závod
Renata Hašková	50+	Primagra, Milín	1	Šumavský MTB maraton
Renata Hašková	50+	Primagra, Milín	2	Hustopeče Agro Tour
Zdena Hůzlová	30–39	ZZN Pelhřimov, Pelhřimov	2	Hustopeče Agro Tour
Renata Hašková	50+	Primagra, Milín	2	Karlovarský AM bikemaraton
Josef Truhlář	17–22	Penam, Brno	2	Orlík Tour
Renata Hašková	50+	Primagra, Milín	2	Orlík Tour
Aleš Gryc	60+	Agrotec, Hustopeče	3	Hustopeče Agro Tour
Milan Městka	50–59	ZZN Pelhřimov, Pelhřimov	3	Hustopeče Agro Tour
Stanislava Musilová	50+	Agrotec, Hustopeče	3	Hustopeče Agro Tour
Michal Plesník	30–39	Imoba, Praha	3	Orlík Tour
Petr Schlegel	50–59	Primagra, Milín	3	Orlík Tour



# ODMALIČKA RÁD ZÁVODÍM

říká **Martin Šonka**, pilot světové série Red Bull Air Race a mistr Evropy a vicemistr světa v letecké akrobacii kategorie unlimited – freestyle

## MARTIN ŠONKA (37 let)

- Do roku 2014 létal na gripenech u 211. letky, což je elitní jednotka, která sdružuje 21 nejlepších pilotů v České republice.
- V současné době je jediným českým zástupcem mezi dvanáctkou nejlepších pilotů prestižní série závodů Red Bull Air Race.
- Ve čtvrtém závodě sezony Světového šampionátu Red Bull Air Race v Budapešti vybojoval 3. místo, v předchozím roce obsadil v Chorvatsku druhou příčku.

Lidé při jeho akrobatické show nevěřícně vzhlíží k oblakům a v nepravidelných intervalech vykřikují: „Je to šílené.“ „To snad není možné.“ „Je to blázen, ale je úžasný.“ Letadlo Martina Šonky mezitím předvádí před udivenými diváky nespočet přemetů, vývrtek, výkrutů, letů na zádech, a chvíli se dokonce zdá, že se řítí bez zvuku motoru dolů na hladinu rybníka. Martin Šonka, který kromě letecké akrobacie slaví úspěchy také na závodech Red Bull Air Race, si ale let užívá, a to i přesto, že jeho tělo čelí několikanásobnému přetížení a střídavému překrvování a odkrvování mozku. Létání ho zkrátka baví.

### Jak jste se dostal k létání?

Hodně mě ovlivnil táta. Je fanda do létání a doma má spoustu knížek, kterými jsem odmalíčka listoval. Tím jsem získal obdiv k letadlům jako strojům. Potom jsem začal stavět různé modely a v sedmnácti jsem si chtěl létání vyzkoušet. Do té doby jsem v letadle nikdy neseděl. Ani na dovolenou jsme s rodiči nelétali.

### Létání je ale poměrně drahý sport. Jak jste překonal tuhle nemalou překážku?

Nachystal jsem si ušetřenou pětitovku a šel do Aeroklubu, kde mě svezli patnáct minut větronem a já z toho byl tak unesený, že jsem se hned přihlásil do pilotního výcviku.

### Je to tak jednoduché?

Ano. Kdokoliv, kdo chce létat, může přijít na letiště a přihlásit se.

### A hned vás pustili do letadla?

To ne. Nejdřív jsem musel projít teorií a nastudovat meteorologii, aerodynamiku a konstruk-

ci letadel, což je školení, které probíhá celou zimu. Jelikož jsem se hlásil v létě, musel jsem na svůj první let čekat až do jara. Byl jsem hrozně netrpělivý a zajímalo mě, jestli nemají něco rychlejšího, a tak mi nabídli, abych začal skákat s padákem, což jsem rád přijal. Rok poté jsem už ale pilotoval první letadlo.

### Jak obtížné je získat licenci na Red Bull Air Race?

Musel jsem si zvyknout na to, že všechny peníze, které vydělám, musím vložit do létání. Díky tomu, že jsem se dostal na vojenskou školu, stal jsem se už při studiu vojákem z povolání a dostával základní plat. Začal jsem si také shánět první sponzory, kteří mi pomáhali. Po škole jsem jako vojenský pilot vždycky vzal výplatu a na dalším letišti ji celou prolítal. U Red Bull Air Race je výhoda, že pokud člověk dobře létá, do soutěže se dostane.

### Jaké schopnosti vám pomohly nejvíce?

Těžko říct. Je to soubor mnoha schopností.

Musíte mít talent a dobře se orientovat v prostoru. Já jsem se například věnoval atletice, což mi při létání pomáhalo orientovat se v letadle, a také musíte vědět, kde je nahore a kde dole. Člověk musí ale chtít. Létání bere všechny čas, veškeré peníze a tréninky jsou fyzicky náročné a bolí. Hlava je unavená z kotrmelců, z neustálého přetížení a odkrvování a překrvování mozku. Musí vás to hrozně bavit a nepříjemnosti musíte brát jako nutné zlo.

### Zapomněl jste na odvahu, kterou jistě máte. Nebojí se ale o vás vaše rodina?

Přítelkyně sama létá a je zvyklá. Ví, že jsem zodpovědný člověk.

### Nikdy jste se nedostal do situace, ve které by vám šlo v letadle o život?

Zažil jsem několik technických závad. Nejhorší bylo, když mi při akrobacii zhruba 100 metrů nad zemí vysadil motor. Za čtyři vteřiny jsem byl tehdy na zemi, ale naštěstí se mi podařilo tuhle kritickou situaci zvládnout.

### Oblíbil jste si při závodech nějaká konkrétní místa?

Létá se mi všude dobře, protože jsem hrozně rád ve vzduchu. Úžasný byl závod v Budapešti, kde se podlétává most, než se vletí do trati. Měl jsem tu čest závodit v New Yorku mezi Manhattanem a sochou Svobody nebo v Rio de Janeiru či Austrálii, kde bylo úžasné prostředí.

### Dokážete během letu vnímat okolí?

Při závodě ne. Většinou se rozhlédnu, až když proletím cílovou bránou a podívám se, kolik je tam lidí. V tu chvíli se můžu kochat krásným prostředím. Jenže do toho se přidávají emoce podle toho, jak se závod vydaří. Pokud mám dobrý čas, cestu zpátky na letiště si užívám, pokud nejsem spokojený, radost je mnohem menší.

### Jaké sny byste si chtěl ve své kariéře ještě splnit?

Vyhrávat. Odmalička rád závodím a s někým se poměřuju. Momentálně nám chybí vyhrát ještě jeden závod v Red Bull Air Race a potom celý šampionát – stát se mistrem světa a několikrát to obhájit. Dvojnásobní mistři světa už existují, takže cíl je tenhle rekord překonat.

*Redakce*



Po letecké show rozdával Martin Šonka podpisy

## RODINNÝ DEN NA ČAPÍM HNÍZDĚ

**Poslední červencový víkend otevřela farma Čapí hnízdo u Benešova svoje brány zaměstnancům koncernu Agrofert s rodinami i široké veřejnosti. Čtyři tisícovky návštěvníků si užily den plný her, dílniček, zvířátek, projížděk na lodičkách i traktorech, skvělého jídla od potravinářů z koncernu a spousty další zábavy. Zlatým hřebem akce byla letecká akrobatická exhibice pilota Martina Šonky, kterého Agrofert jako partner podporuje ve světové sérii leteckých závodů Red Bull Air Race. A jaké byly ohlasy účastníků?**

„Úžasný den v překrásném prostředí s příjemnými lidmi, perfektně zorganizovaný, děkujeme!“

**Friedovi**

„Celý den byl velice příjemně strávený, moji synové (6 a 3 roky) mají největší zážitek z jízdy v traktorech. Vydželi jsme na akci až do konce, což u nich není zvykem. Musím pochválit i milý personál. Děkujeme.“

**Popkovi**

„Chtěla bych všem moc poděkovat za příjemně strávený den. Moc se nám to líbilo. Vše bylo super, děti byly moc nadšené a vyprávějí o neděli ještě dnes :-). Program byl samozřejmě zajímavý i pro dospělé. Určitě se budeme těšit na nějakou další akci. Ještě jednou moc děkujeme.“

**Paukertovi**

„Mimořádně povedená akce, děkujeme za pozvání, všichni jsme si (včetně malého syna) užili, je fajn vidět, že se někdo perfektně stará o zvířata. Výborné bylo i občerstvení, chutné, skvělé.“

**Otas**



Od skákacích hradů mířila většina dětí k oslíkům



Příjemné odpoledne využili návštěvníci k plavbě na lodičce



Slunce, golf a pohoda



Hladové návštěvníky zachraňoval Láďa Grileman



# TIPY NA RYCHLÉ SVAČINY

Svačina! Spojujete si tohle slovo pouze s ranním rituálem, při kterém ji svým dětem balíte každý den do školy? Pro všechny, kteří ráno nestíhají snídani nebo se večer vrací z práce hladoví, přinášíme tipy na jednoduché dopolední či odpolední svačinky nebo lehké večere. Základem jsou unikátní chleby a pomazánky, které si můžete vybrat dle vlastní chuti. Nezapomněli jsme ani na sladké dezerty. V našem podání jsou nenáročné na přípravu a plné podzimního ovoce.

## VAJEČNÁ POMAZÁNKA S TVAROHEM A PAŽITKOU

**Suroviny (rozpis na 25 dkg pomazánky):**  
 ■ 150 g nízkotučného tvarohu ■ 1 menší cibule ■ 20 g hořčice ■ pažitka  
 ■ 1 velké rajče ■ 2 uvařená vejce  
 ■ Trojský chléb z řady Z jádra dobrý

**POSTUP:** Do tvarohu zamícháme hořčici, nakrájenou cibulku a pažitku. Nadrobno nakrájená vejce a rajče opatrně vmícháme do tvarohu.



### Něco navíc

Tvaroh obsahuje vysoké množství bílkovin vhodných k postupnému „nočnímu“ vstřebávání, dále vápníku a mléčných kultur.

## POMAZÁNKA Z NIVY

**Suroviny (rozpis na 25 dkg pomazánky):**  
 ■ 50 g nivy ■ 200 g netučného tvarohu  
 ■ hroznové víno  
 ■ Alpský chléb z řady Z jádra dobrý

**POSTUP:** Nivu nastrouháme a vmícháme do tvarohu. Na chlebu ozdobíme hroznovým vínem.



## ŠUNKOVO-SÝROVÁ POMAZÁNKA

**Suroviny (rozpis na 25 dkg pomazánky):**  
 ■ 150 g kvalitní šunky vcelku ■ 80 g žervé ■ 1 červená paprika ■ pepř  
 ■ Himálajský chléb z řady Z jádra dobrý

**POSTUP:** Šunku nastrouháme nebo nadrobno nasekáme. Poté smícháme s žervé a jemně nakrájenou paprikou. Dochutíme pepřem.

### Něco navíc

Šunka nejvyšší jakosti obsahuje minimálně 16 % čistých svalových bílkovin, které podporují noční relaxaci a regeneraci svalů, zatěžovaných přes den.



## FRANKFURTSKÁ POLÉVKA V CHLEBU DARKEN

**Suroviny:** ■ 400 g cibule ■ 400 g libových kosteckých párků ■ 300 g brambor ■ 40 g mleté papriky ■ sůl ■ pepř ■ silný drůbeží vývar nebo hovězí masox ■ 30 g másla ■ 100 g hladké mouky ■ chléb Darken z řady Z jádra dobrý

**POSTUP:** Párky nakrájíme na kolečka. Brambory oloupeme a nakrájíme na kostky, stejně tak cibuli, tu však nasekáme nadrobno. V hrnci rozpustíme máslo, do kterého můžeme přidat i trochu oleje. Přidáme cibuli, kterou osmahneme, potom párky a znovu osmahneme. Zaprášíme mletou paprikou a zalijeme vodou. Přidáme vývar nebo hovězí masox a necháme vařit. Poté přidáme do polévky nakrájené brambory a vaříme doměkka. Nakonec polévku zahustíme hladkou moukou s vodou a provaříme. Frankfurtskou polévku můžeme podávat v chlebu, ideální je chléb Darken z nové řady Penamu Z jádra dobrý.



## KYNUTÝ ŠVESTKOVÝ KOLÁČ

**Suroviny:**

**Těsto:** ■ 450 g hladké mouky od Penamu ■ 75 g krupicového cukru ■ 110 g oleje ■ 25 g droždí ■ 3 vejce

**Náplň:** ■ 150 g mletého máku ■ 175 ml mléka ■ 3 lžičce cukru ■ skořice ■ švestky

**Drobenka:** ■ 8 lžic hrubé mouky od Penamu ■ 6 lžic moučkového cukru ■ 4 lžičce másla

**POSTUP:**

Z mléka, oleje, cukru a droždí uděláme kvásek. Mouku smícháme s vejci a kváskem a zaděláme těsto. Necháme vykynout. Mák svaříme s cukrem, skořicí a mlékem. Švestky očistíme a rozpůlíme. Vykynuté těsto rozprostřeme na vymazaný a moukou vysypaný plech, pomazeme mákem, poklademe půlkami švestek. Můžeme posypat skořicovou drobenkou. Koláč pečeme při teplotě 155 °C zhruba 35 minut.



## TRADIČNÍ JABLKO-HRUŠKOVÝ ZÁVIN

**Suroviny:** ■ 500 g jablek ■ 500 g hrušek ■ 50 g cukru ■ 2 g mleté skořice ■ 150 g tvarohu ■ 300 g listového těsta ■ 75 g ořechů ■ vejce na potření ■ mléko ■ strouhanka od Penamu

**POSTUP:** Jablka a hrušky očistíme, nastrouháme a necháme z nich okapat vodu. Poté přidáme tvaroh a ořechy. Listové těsto rozválíme, posypeme strouhankou a na plát poklademe připravenou směs z ovoce, tvarohu a ořechů. Posypeme mletou skořicí a stočíme. Závin pomazeme rozšlehaným žloutkem s mlékem a pečeme v troubě při teplotě 150 stupňů 40 minut.

## PÁJ S LESNÍM OVOCEM

**Suroviny:**

**Korpus:** ■ 125 g 100% tuku ■ 250 g hladké mouky od Penamu ■ 50 g cukru moučka ■ 75 ml vody ■ 2 vejce

**Náplň:** ■ 350 ml mléka ■ 125 g krupicového cukru ■ 350 ml smetany ■ 10 žloutků ■ 25 g želatiny

**Na ozdobení:** ■ 400 g lesního ovoce ■ sáček želatiny na dorty

**POSTUP:** Z mouky, cukru, tuku, vajec a vody uhněteme pevné těsto. Těstem pokryjeme dno dortové formy a samostatně pečeme v troubě při teplotě 140 stupňů 30 minut. Mezitím si připravíme náplň. Mléko s cukrem provaříme, přidáme žloutky a želatinu, vše promícháme a směs necháme vychladit. Do vychlazené směsi přidáme vyšlehanou smetanu. Upečený korpus potřeme připravenou náplní, povrch poklademe lesním ovocem a přelejeme želatinou na dorty připravenou dle návodu. Vodu na její přípravu můžeme ochutit sirupem z lesního ovoce.



Redakce/Foto: Lukáš Procházka



# SYNTHESIA **FEST**

V roce 2015 si společnost Synthesia připomíná 95. výročí svého založení. Vrcholem oslav byl zcela jednoznačně SYNTHESIA FEST, zábavně-sportovní den, který se konal 13. 6. v pardubickém pivovaru. Moderátorského žezla se na něm ujal uznávaný bavič Zdeněk Izer a o dobrou náladu se postarala revivalová skupina „Red Guitars“.

Chybět samozřejmě nemohla řada pivních atrakcí. Muži jistě ocenili živou podobu stolního fotbalu, běh proti odporu gumového lana (tzv. bungee running) nebo vybíjenou obřím soudkem v nafukovací aréně. Ženy zase zaujal trenážér rodea, kde si místo obvyklého rozzuřeného býka mohly osedlat „wurst oře“ v podobě párku v roh-



líku a díky podpoře mládežnického basketbalu mohly obdivovat ladné pohyby zručných mladíků z BK Synthesia Pardubice při stříbě na bezedné koše. Velmi úspěšná byla také exkurze v samotném pivovaru spojená s nezbytnou ochutnávkou.

Finále festivalu patřilo mistrovství Synthesie v páce, kde si mohli výherci ženské i mužské kategorie za odměnu změřit síly i s mistrem republiky v páce a vicemistrem ČR v kulturistice, Alešem Bejrem.

*Luboš Kopecký, Synthesia, a. s.*



## ZAMESTNANECKÝ DEŇ DUSLO A VUCHT 2015

V sobotu 30. mája 2015 sa na futbalovom štadióne FK Slovan Duslo Šaľa stretlo 2700 zamestnancov Dusla a VUCHTu s rodinami. Čakal ich bohatý program, medzi inými aj ukážky zaujímavých a vizuálne efektívnych chemických pokusov. Naše deti či vnuci teda už vedia, že chémia môže byť krásna aj farebná. K ďalším atrakciám pre takmer 600 detí patrili ukážky kórejského bojového umenia Taekwondo, maľovanie na tvár, šantenie na nafukovacom hrade a trampolínach, jazda na poníkoch, „blúdenie“ v bludisku, skladanie papierových hradov. Atraktívne bolo predstavenie „Chemici z vesmíru“ a Detský chemický Hunt - deti zbierali stratené chemické prvky a najmä pečiatky na svoje kartičky, za ktoré nakoniec dostali odmenu. Dospelí si zah-



rali Chemické bingo a Kalčeto, novinkou bola súťaž Milujem Šaľu, v ktorej vyhrali ženy nad mužmi a odmenou im bola obrovská torta. Večerný program zavŕšilo vystúpenie skupiny Polemic.

Počas dňa zamestnanci prispeli aj na dobrú vec, keď pre klientov Domova sociálnych služieb pre deti a dospelých v Šoporní - Štrkovci vyzbierali 1610 EUR, ktoré im odovzdal generálny riaditeľ Dusla Petr Bláha.

*Daniela Javorská, Duslo, a. s.*



Agrofert magazín: vydáva AGROFERT, a. s., Pyšelská 2327/2, 149 00 Praha 4, [www.agrofert.cz](http://www.agrofert.cz). Registračné číslo udelené Ministerstvom kultúry ČR: MK ČR E 17074. Obsah čísla pripravila redakčná rada vo složení: Mirka Žirovníková, Daniel Rubeš, Kateřina Kuchařová, Karel Hanzelka a Radek Košál ve spolupráci s vydavateľstvom MAFRA, a. s., ktoré zaisťuje grafické spracovanie, tisk a distribúciu. Foto: titulná strana: (c) Michal Růžička, MAFRA, a. s., ďalšie použité fotografie: archiv, shutterstock.com. Vaše ohlasy, námety či pripomienky zasielajte na adresu: [redakce@agrofert.cz](mailto:redakce@agrofert.cz). Loga, produkty a značky uvedené v tejto publikácii sú chránené obchodnými značkami.



*Pomáhat srdcem*

# CENA POMÁHÁME SRDCEM NADACE AGROFERT III. ROČNÍK / 2015

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

Nominace přijímáme do 31. 10. 2015, a to jak v elektronické (scan vyplněné žádosti), tak v listinné podobě. Vyplněný formulář zašlete na adresu: Nadace AGROFERT, Pyšelská 2327/2, 149 00, Praha 4 nebo na e-mail: [info@nadaceagrofert.cz](mailto:info@nadaceagrofert.cz). Do předmětu zprávy uveďte: POMÁHÁME SRDCEM – NOMINACE.



## CENA POMÁHÁME SRDCEM NADACE AGROFERT – Nominační formulář

JMÉNO NOMINOVANÉHO ZAMĚSTNANCE  
KONCERNU AGROFERT

\_\_\_\_\_

ZAMĚSTNÁN/A V

\_\_\_\_\_

ODŮVODNĚNÍ NOMINACE

(popište v několika větách, proč výše jmenovaného zaměstnance nominujete):

\_\_\_\_\_

KONTAKTNÍ INFORMACE NOMINOVANÉHO ZAMĚSTNANCE

TEL. \_\_\_\_\_

E-MAIL \_\_\_\_\_

ADRESA \_\_\_\_\_

KONTAKTNÍ INFORMACE OSOBY, KTERÁ VÝŠE  
JMENOVANÉHO ZAMĚSTNANCE NOMINUJE

JMÉNO \_\_\_\_\_

TEL. \_\_\_\_\_

E-MAIL \_\_\_\_\_



NADACE  
AGROFERT



# Jsem chlebík pro lehkou večeři

