

AGROFERT

MAGAZÍN

NEJEN PRO ZAMĚSTNANÉ
KONCERNU AGROFERT

ZIMA 2015



**VÁNOČNÍ SBÍRKA
NADACE AGROFERT**

**ROZHOVOR
S ŘEDITELM
UNILESU
LIBOREM
VANĚČKEM**

**„CHCEME DĚTI
PŘITÁHNOUT
KE SPORTU“
ROZHOVOR S MANAŽEREM
SPORTOVNÍCH CENTER
NADACE AGROFERT**



Speciální nabídka předplatného
se slevou 35 %
pro zaměstnance skupiny
AGROFERT

VĚNUJTE PŘEDPLATNÉ JAKO DÁREK

Vyberte si z různých variant předplatného

DNES

www.mfdnes.cz/agrofert

TÉMA

www.etema.cz/agrofert

LIDOVÉ NOVINY

www.lidovenoviny.cz/agrofert

TROCHU JINÝ JEŽÍŠEK

„Na Ježíška se všichni těšíme,“ slyšíme poslední měsíc v jedné televizní reklamě na nejžádanější elektronické výrobky a hned poté se na obrazovce objeví fotografie barevného papouška. „Jé, to je Ježíšek,“ vykřikne můj tříletý syn a rozzáří se mu oči. Je na něm vidět, že tenhle „Ježíšek“ se mu hodně líbí. Jeho potěšení ale trochu opadne, když mu vysvětlím, že Ježíšek se nikomu neukazuje, natož pak v televizi. Po chvíli se s tím smíří a začneme sepisovat dárky, které by si od Ježíška přál. Jenže ne všechny děti mají možnost tyhle důležité dopisy poslat na správnou adresu. V rámci vánoční sbírky Nadace AGROFERT nám letos svá vánoční přání poslalo 118 dětí, které žijí jen s jedním z rodičů a nachází se v nelehké životní situaci. Jejich přání nebyla až na výjimky, jako například hvězdářský dalekohled nebo vybavení do terária pro chameleona, nijak neobvyklá, a proto se nám je za pomoci více než 500 zaměstnanců koncernu Agrofert podařilo během 24 dnů až do posledního, 520. dárku ze seznamu postupně odškrtnout. Krásně zabalené dárky zaplnily dvě zasedací místnosti. Nemalým počtem vánočních balíčků přispěla také členka Správní rady Nadace AGROFERT Monika Babišová a ředitelka Nadace AGROFERT Zuzana Tornikidová, které díky nadační práci znají mnohé ze smutných osudů rodičů samozvítelů v nouzi a snaží se jim v jejich složitých situacích pomáhat. K obdarovaným dětem mají blízko, a proto pečlivě vybrané dárky vlastnoručně zabalily a opatřily správnou adresou. Jak jim to šlo, posuďte sami na straně 9 v rubrice Nadace. Jelikož je toto téma v médiích opomíjeno, rozhodli jsme se věnovat vánoční sbírce, která je jednou z největších zaměstnaneckých akcí roku 2015, titulní stranu zimního vydání Agrofert magazínu.

Za celou redakci vám přeji krásné Vánoce a všechno nejlepší v novém roce 2016.

Mirka Žirovnická, šéfredaktorka



10

Agrofert podpořil mezigenerační projekt spojující Centrum denních služeb pro seniory s mateřskou školou



12-14

Přes milion kubiků dřeva ročně
Rozhovor s Liborem Vaněčkem, generálním ředitelem **Unilesu**



17-19

Vyvinuli jsme unikátní logistické řešení a jako první ho nabízeli v Evropě – **Rozhovor s Pavlem Hanusem**, generálním ředitelem **GreenChemu**



33

České vejce z českých farem



35

OLMÍN
Sýr vyšlechtěný na Moravě

36

Krásné Vánoce s Penamem





ÚSPĚCHY AGROFERTU V ROCE 2015

Koncern Agrofert v letošním roce posbíral řadu ocenění, na která jsme náležitě pyšní. Sluší se dát přednost nejprve dámám. V listopadu časopis Forbes vyhlásil výsledky každoroční ankety Nejvlivnější ženy českého byznysu. Obě členky představenstva Agrofertu se umístily v první desítku. Petra Procházková na třetí a Simona Sokolová na osmém místě. Oběma dámám upřímně gratulujeme.

Před několika týdny byla slavnostně vyhlášena také soutěž Českých 100 nejlepších. Zde se Agrofert umístil na druhém místě za výrobcem osobních automobilů z Mladé Boleslavi.

Zabodovali jsme i v oblasti společenské odpovědnosti, konkrétně v soutěži TOP Odpovědná firma roku 2015. Zde Agrofert získal dva bronzové certifikáty – za celkový přístup firmy v kategorii „TOP Odpovědná velká firma“ a za loňskou Zprávu o společenské odpovědnosti v kategorii „Odpovědný reporting 2015“.

V polovině roku nechyběl Agrofert ani na vyhlášení největších firem v České republice podle objemu tržeb Czech TOP 100, kde si oproti roku 2014 o jednu příčku polepšil a umístil se na třetím místě. Této soutěži předcházela anketa 100 obdivovaných firem České republiky. I zde byl Agrofert „na bedně“, tentokrát se stříbrnou medailí na krku. Úspěšní jsme byli nejen na domácí půdě, ale i v evropském měřítku. V září náš koncern obsadil dvanáctou příčku v žebříčku CE TOP 500, což je seznam pěti set nejvýznamnějších středoevropských firem seřazených podle výše tržeb.

AGROFERT MAGAZÍN JE LETOS BRONZOVÝ

Speciální ocenění letos obdržel také Agrofert magazín. Umístil se na třetí příčce ve 22. ročníku soutěže nejlepších výročních zpráv a firemních časopisů sdružení CZECH TOP 100, a to v kategorii časopisů pro zaměstnance. Před námi se umístily jen firemní časopisy jednoho mobilního operátora a jisté farmaceutické společnosti. Odbornou porotu tvořili profesionálové z celé řady oblastí – grafici, umělečtí fotografové, jazykovi, polygrafičtí a komunikační pracovníci. A s prázdnou neodešel ani z třináctého ročníku Zlatého středníku (soutěže o nejlepší firemní tiskoviny), kde mu nezávislá odborná porota udělila ocenění RATED v kategorii Nejlepší firemní časopis. Děkujeme všem, kteří se na obsahu Agrofert magazínu podílejí.

Redakce



Vážené kolegyně, vážení kolegové,

přišli poslední dny roku 2015 a s nimi také čas pro ohlédnutí a bilancování. Detailně o dění v Agrofertu v končícím roce 2015 píše na jiném místě našeho magazínu výkonný ředitel, kolega Josef Mráz. Dovolím si tedy jen pár poznámek. Těší mě, že se Agrofertu i ve 23. roce jeho existence dařilo. Předběžná ekonomická čísla ukazují, že uplynulý rok můžeme zařadit mezi dobré a úspěšné roky. Mám radost, že stále patříme k nejvýznamnějším českým firmám a největším českým zaměstnavatelům. Těší mě také, že jsme i letos posbírali řadu významných ocenění. Například ve dvou nejznámějších anketách, Českých 100 nejlepších a Czech TOP 100, jsme obsadili krásné druhé a třetí místo. Můžeme být právem pyšní také na to, jak se Agrofert v posledních letech otevírá veřejnosti. V uplynulém roce jsme uspořádali snad nejvíce společenských a sportovních akcí v naší historii. Za všechny mohu jmenovat především seriál běžeckých soutěží Agrofert RUN a velmi zdařilý prázdninový rodinný den na farmě Čapí hnízdo. Za všemi úspěchy naší firmy jste však vy, naši zaměstnanci, a vaše celoroční poctivá práce. Rád bych vám za ni tímto upřímně poděkoval.

Za dveřmi jsou Vánoce, doba, kdy každý z nás alespoň na pár dnů zvolní pracovní tempo. Naši předkové v dávných dobách vnímali tento čas jako rituální oslavu zimního slunovratu, kdy Slunce dosáhlo obratníku Kozoroha a začíná se vracet zpět k rovníku. Po nejdelší noci v roce se tak opět budou prodlužovat dny a pomalu můžeme začít vyhlížet jaro. Od toho nás ale ještě dělí dlouhé tři měsíce astronomické zimy. Doufám, že nás letos paní Zima na rozdíl od předešlých let obdaří také pořádnou sněhovou nadílkou a užijeme si dosyta zimních sportů a radovánek.

Přeji vám všem i vašim blízkým krásné a klidné Vánoce. Odpočiňte si v kruhu rodinném a načerpejte síly do další práce. Samozřejmě vám také přeji náležitě veselého silvestra a v novém roce 2016 jen vše dobré.

Váš **Zbyněk Průša**
předseda představenstva



AGROFERT VZDÁ HOLD KARLU IV.

V roce 2016 čeká Česko velmi významné výročí – 700 let od narození Karla IV. První z akcí na počest „Otcе vlasti“, kterou Agrofert podpoří, bude slavnostní reprezentační ples Univerzity Karlovy v pátek 15. ledna. Zveme i vás do pražského Paláce Žofín připomenout si život a skutky jedné z největších postav naší historie.

TOP UDÁLOSTI 2015

CHEMIE

- Výstavba nové výrobní jednotky čpavku v Dusle
- Ekologizace energetického zdroje v Lovochemii a Synthesii

ZEMĚDĚLSTVÍ

- Výstavba moderní farmy pro 800 dojnic v ZEAS Puclice
- Akvizice společností AGP Svitavy, Kladrubská, PD Ludanice a OD Zálabí

POTRAVINÁŘSTVÍ

- Otevření rafinerie jedlých olejů ve společnosti Preol Food
- Rozvoj společností Lieken a Penam

roby letos v ČR investovaly 317 milionů korun, přičemž podniky koncernu Agrofert v tuzemsku obdělávají aktuálně 108 tisíc hektarů půdy. Na Slovensku letos prvovýroby nakoupily pozemky za 35 mil. Kč a obhospodařují zde celkem 20 tisíc hektarů půdy. Akvizice se letos mimo jiné zaměřily na oblast marketingu a realit, kdy do skupiny přibyly firmy Acomware a AdInternet. V sektoru zemědělství proběhly akvizice společností AGP Svitavy, Kladrubská, PD Ludanice a OD Zálabí. Z hlediska rozvoje koncernu nás i nadále čekají investice do ekologie, energetiky a do navyšování výrobních kapacit. V rámci zemědělského sektoru budeme i dále hledat vhodné akviziční příležitosti v oblasti prvovýroby a nákupu půdy. K důležitým událostem roku 2015 patřilo také pokračování procesu přechodu na vykazování dle mezinárodních standardů účetního výkaznictví IFRS. Letošní konsolidovaná účetní závěrka bude již sestavována ve dvou verzích – v souladu s českými účetními předpisy a v souladu s IFRS.

Stranou nelze nechat ani letošní čtené firemní akce pro veřejnost. Velmi úspěšný byl seriál rodinných běžeckých soutěží Agrofert Run a mnoho pozitivních ohlasů jsme zaznamenali rovněž na červencový rodinný den na farmě Čapí hnízdo. Už nyní kolegové chystají pokračování těchto akcí v příštím roce. Agrofert letos také spustil nové webové stránky. I letos jsme obsadili řadu předních příček v různých soutěžích a anketách o nejúspěšnější české firmy. Zásahu na tom má všech bezmála 34 tisíc zaměstnanců, kteří v Agrofertu pracují.

Všem našim zaměstnancům děkuji za jejich práci v letošním roce a přeji příjemné prožití nadcházejících Vánoc, stejně jako hodně štěstí a úspěchů v novém roce 2016.

Josef Mráz, výkonný ředitel, AGROFERT, a. s.

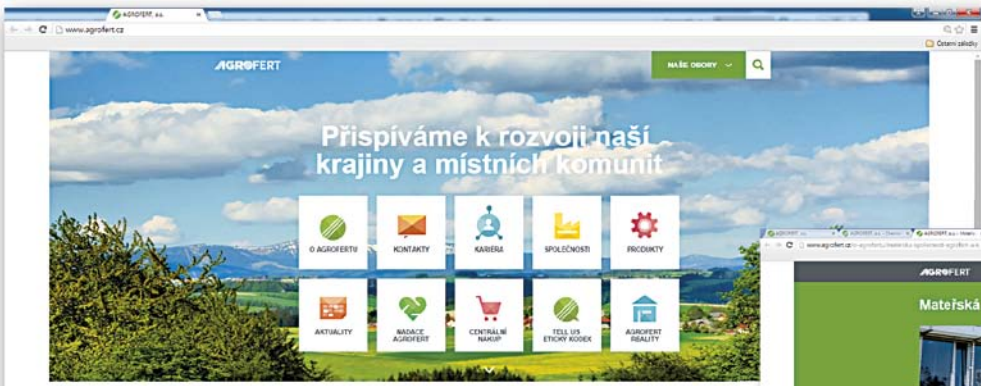
BILANCE ROKU 2015 A PODĚKOVÁNÍ

Závěr roku je vždy časem hodnocení uplynulých měsíců i příprav na měsíce nadcházející. Současně je důvodem poděkovat všem, kteří se na výsledcích letošního roku podíleli.

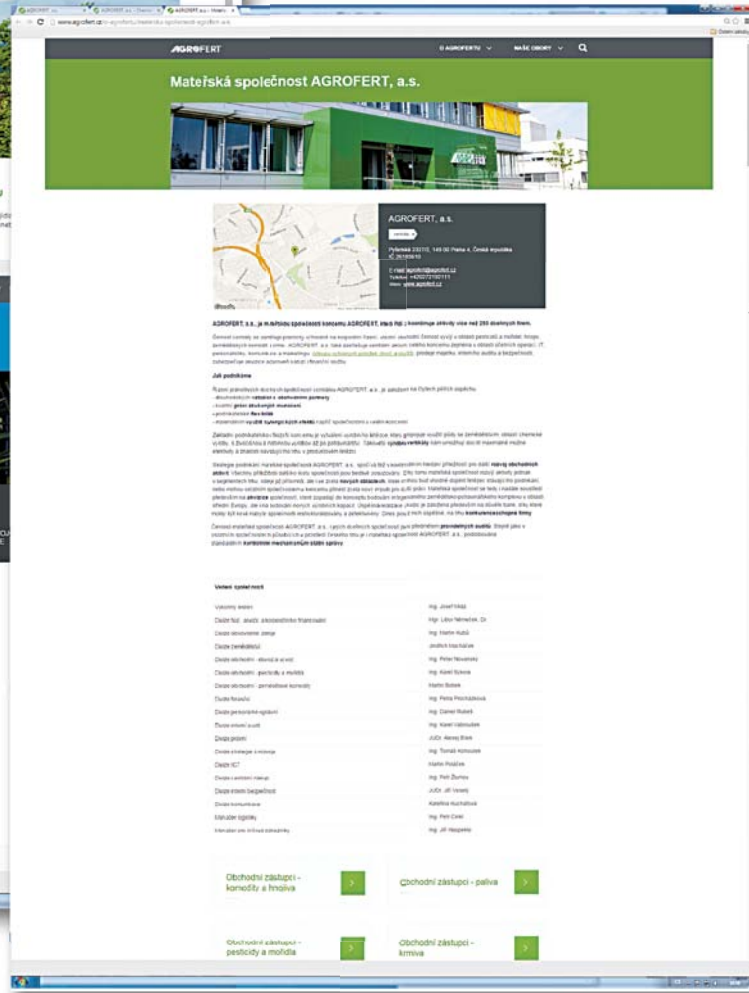
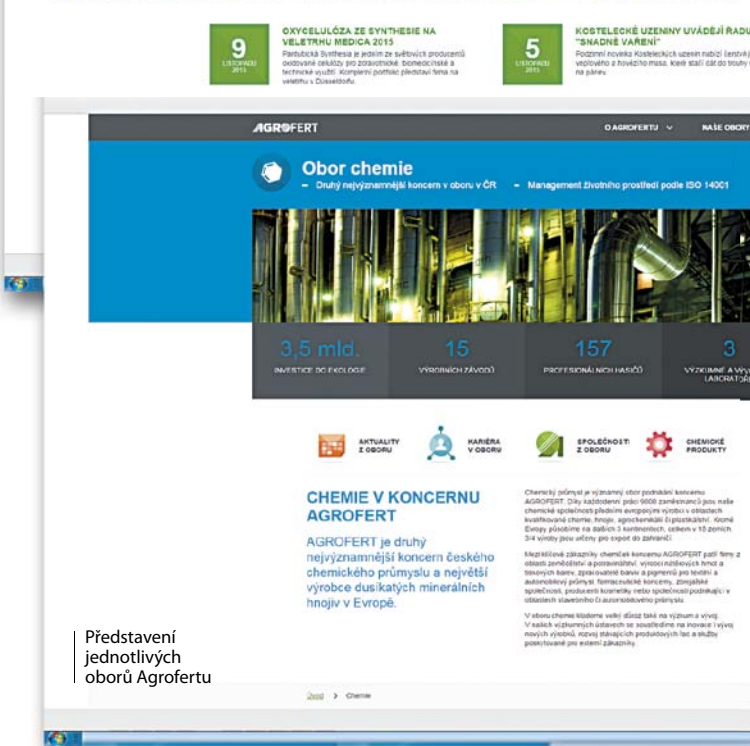
Z pohledu ekonomických ukazatelů můžeme rok 2015 zařadit mezi úspěšné roky. Předpokládaná výše nekonsolidovaných tržeb činí 226 mld. Kč a očekáváme, že v letošním roce dosáhneme lepšího hospodářského výsledku, než bylo naplánováno. Největší podíl na zisku bude mít již tradičně chemický sektor, a to 68 %. Následuje zemědělství s podílem na zisku ve výši 13 % a potravinářství ve výši 10 %.

Investice v rámci koncernu letos převýšily částku 12 miliard korun. Přibližně polovina z toho připadá na oblast chemie, dalších 22 % na potravinářství a 20 procent bylo proinvestováno v zemědělství. Nejvýraznější probíhající inves-

ticí je výstavba nové výrobní jednotky čpavku ve slovenském Dusle. Následuje ekologizace energetického zdroje v Lovochemii a Synthesii. V potravinářství nejvíce investovaly do svého rozvoje společnosti Lieken a Penam. Mezi významné investiční projekty uplynulého roku patří také dokončení inovací ve výrobě přírodních sýrů ve společnosti Olma, dále otevření rafinerie jedlých olejů ve společnosti Preol Food či investice ve společnosti Wotan Forest do nové loupáčky měkkého dřeva a sušárny v Solnici. V zemědělství se v končícím roce 2015 realizovala především výstavba moderní farmy pro 800 dojnic v Bukovci ve společnosti ZEAS Puclice. Do nákupu půdy naše prvový-



Homepage www.agrofert.cz – zastavte se někdy při surfování po internetu.



AGROFERT VSTOUPIL DO NOVÉ DIGITÁLNÍ ÉRY

Svou podstránku má samozřejmě i pražská centrála.

Ve čtvrtek 1. října, po páté hodině odpolední, zatajilo sedm lidí dech. Tři nedýchali na centrále Agrofertu na pražském Chodově, čtyři v agentuře Symbio Digital v pražských Holešovicích. Napjatě sledovali, zda se spuštění dlouho připravovaného projektu zdaří. A povedlo se. Na internetu se objevily nové webové stránky koncernu Agrofert.

Při prvním pohledu na www.agrofert.cz v novém kabátě si asi řeknete, že na takových stránkách není přece vůbec nic složitého. Ale zdání klame. Z pohledu uživatele je web opravdu jednoduchý a přehledný, což byl také hlavní záměr. Chtěli jsme, aby členění stránek bylo intuitivní a aby se návštěvník stránek na jeden či dva kliky myši dostal k požadovaným informacím. A to jak z počítače, tak třeba z mobilního telefonu nebo tabletu. Největší objem práce ale před-

stavovala „střeža“ – potřebovali jsme nové stránky napojit na řadu stávajících interních systémů, odkud se na web dostávají informace o dceřiných firmách, o volných pozicích, aktualitách, akcích a řada dalších dat. K ruce jsme si proto vzali odborníky a programátory z agentury Symbio Digital, ale i tak přípravy spuštění zabraly téměř rok. Samotný web www.agrofert.cz byl ale jen první fází celého projektu. V současnosti programujeme či jsme již spustili sedmnáct

rozsáhlejších webových stránek a desítky internetových „vizitek“ pro celkem více než stovku dceřiných společností Agrofertu, které využívají stejný systém a prvky jako centrální web. Pokud se všechny jedničky a nuly správně poskládají, na začátku roku 2016 budeme mít hotovo. Alespoň do té doby, než nás technologický rozvoj zase předběhne – a kdo ví, třeba příště už budeme www.agrofert.cz předělávat pro použití ve virtuální realitě.

Kateřina Kuchařová, AGROFERT, a. s.

V MUZEU

NAPAJEDLA BYLA OTEVŘENA NOVÁ EXPOZICE FATRA V ČASE

Osmdesát let Fatry Napajedla v nápadité kostce. Tak by se dala stručně charakterizovat nová stálá expozice v Muzeu Napajedla, kterou připravila Fatra společně s městem Napajedla a Klubem kultury Napajedla.

Expozice byla pro veřejnost slavnostně otevřena 6. 6. 2015 a od té doby ji zhlédlo více než 1 200 návštěvníků.

Muzeum Napajedla se ve svých stálých expozicích věnuje nejen celkové historii města, ale také průmyslovým podnikům, které výrazně ovlivnily život v něm. Fatra Napajedla byla zatím v muzeu prezentována prostřednictvím světoznámých hraček Libuše Niklové a Alfréda Kluga na stálé výstavě s názvem Hřiště hraček. Nová expozice

ji významně doplňuje. Je totiž zaměřena na dnes již osmdesátiletou historii Fatry. Naprosto výjimečné je i zasazení zcela současných výrobků do expozice.

Protože expozice má patřit k magnetům muzea, byl zde opět kladen velký důraz na neotřelé architektonické a výtvarné řešení. Expozici vytvořili architekti Anna

a Jerry Kozovi z ateliéru SAD společně s již osvědčeným týmem – Zuzanou Lednickou z grafického studia Najbrt a kurátorkou Terezou Bruthansovou, které se také podepsaly pod realizaci projektu Hřiště hraček.

Více na www.muzeum.napajedla.cz

Barbora Košutová, Muzeum Napajedla

Foto: Libor Stavjaník



PARDOBICE – MĚSTO CHEMIE

Společnost Synthesia hostila první říjnovou střední konferenci s názvem „Pardubice – město chemie“. V kongresovém centru ATRIA (dříve AFI Palace) Pardubice diskutovaly o směřování chemie v regionu špičky z pardubického byznysu, vzdělávání i státní správy.

Uspořádáním této významné konference chtěla naše společnost vytvořit příjemnou a tvůrčí atmosféru pro zhodnocení aktuální situace v chemickém průmyslu regionu a pro přípravu řešení nových výzev, které před ním stojí. Ocenili jsme, že na setkání přijaly pozvání takové osobnosti regionu jako

primátor města, rektor univerzity, zúčastnili se jí i představitelé úřadu práce nebo ředitel místní průmyslové školy chemické. K daným tématům se vyjádřilo také šest generálních ředitelů významných pardubických chemických firem.

VÝUKU CO NEJVÍCE SPOJIT S PRAXÍ

Pardubický primátor Martin Charvát v úvodu vyjádřil velkou podporu chemickému vzdělávání a zaměstnanosti v regionálních průmyslových firmách. Kroky nutné k úspěšné budoucnosti oboru definoval generální ředitel Synthesie Josef Liška. Podle něj je to hlavně kvalitní vzdělávání absolventů, u kterých bude výuka co nejvíce spjata s praxí a potřebami zaměstnavatelů. Jako další klíčové faktory zmínil automatizaci výroby, aplikaci nových technologií a důraz na výzkum a vývoj. Na jeho

slova navázal rektor Univerzity Pardubice profesor Miroslav Ludwig, který vyzdvihl úspěchy absolventů právě Fakulty chemicko-technologické a přislíbil další rozvoj společných projektů i přípravu chemických odborníků, „na klíč“.

SPECIALISTŮ JE MÁLO, ALE STUDENTŮ CHEMIE PŘIBÝVÁ

Číslo z reality dnešních dnů předložila ředitelka odboru zaměstnanosti Úřadu práce Pardubického kraje Hana Procházková. Situace není ideální – malý zájem o technické obory, málo specialistů na trhu práce a rekordně nízká nezaměstnanost, lehce převyšující 4%. Následovala celá škála možných řešení – od vládní podpory absolventských pozic přes rekvalifikační kurzy až po exkurze uchazečů v chemických provozech.

Přítomně potěšil Jan Ptáček, ředitel Střední průmyslové školy chemické v Pardubicích, který uvedl, že počet zájemců o studium na této škole se za posledních pět let zdvojnásobil. Zároveň poukázal na význam úspěšné motivační soutěže „Hledáme nejlepšího mladého chemika“. V minulém roce se jí jen v pardubickém regionu zúčastnilo šest tisíc žáků základních škol.

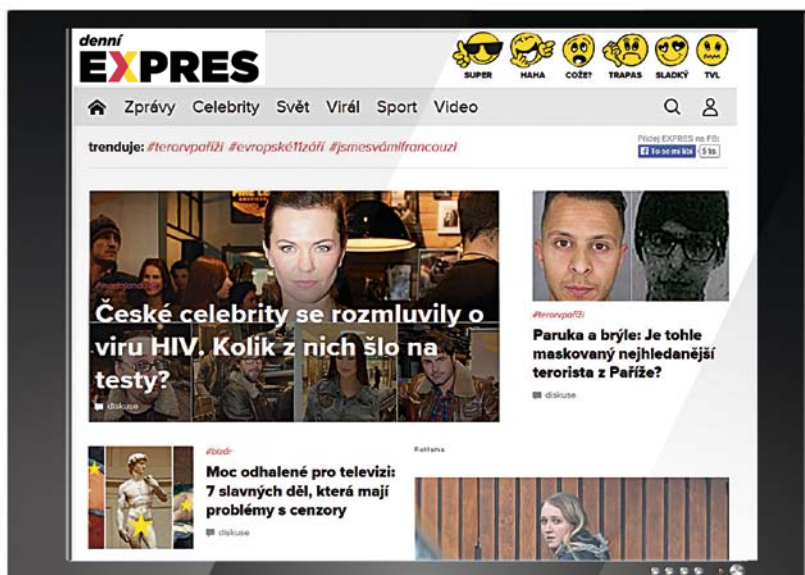
Videoreportáž a fotografie z konference naleznete na webu moje.synthesia.eu.

Luboš Kopecký, Synthesia, a. s.



 **Synthesia**
Chemistry for the future





MAFRA SPUSTILA WEB DENNÍ EXPRES

Denní Expres je nový zábavně-informační web, který staví na trendu sdílené zábavy přes sociální sítě. Zprávy, novinky a informace ze světa zábavy, celebrit a showbyznysu nejen přináší, ale hlavně sdílí a tvoří. Expres přináší témata dne, tedy nejdůležitější zprávy, které by čtenářům neměly uniknout a které by je měly bavit. Najít je můžete pod doménou Expres.cz.

„V segmentu zpravodajství patříme ke klíčovým hráčům na trhu a naším cílem je obsadit i segment zábavy. Proto jsme přinesli něco nového, co bude čtenáře nejen bavit čist, ale co budou moct i spoluvytvářet,“ prozradil strategický ředitel mediální skupiny Mafra František Nachtigall. V týmu Expres.cz jsou zkušení, renomovaní redaktori jako Karen Mchitarjan, Kateřina Pířlová nebo hlavní editorka Barbora Koukalová,

ale i sociální blogeri, kteří hýbají společenským názorem. Zprávy tvoří a přinášejí hlavně tzv. „facebookové děti“. „Nechceme být jen redaktori, kteří něco popisují, chceme být odvážní producenti obsahu, interpretovat kauzy, být aktivní součástí sociálního dění. Pro Expres.cz je autoritou a elitou facebookový status nebo obrázek na Instagramu a trendy si určují sami čtenáři,“ říká šéfredaktor Expres.cz Petr Konečný.

MAFRA SLOVAKIA ZAČALA VYDÁVAT HN MAGAZÍN

Vydavatelství MAFRA Slovakia přidává do svého portfolia nový týdeník HN magazín, který se od listopadu stává pravidelnou součástí pátečních Hospodářských novin. Jeho první vydání pokřtili v Bratislavě Andrej Babiš a Marcela Šimková, šéfredaktorka Hospodářských novin. HN magazín má být oddechovým čtením pro náročnějšího čtenáře.

„Myšlenka přijít na trh s týdeníkem je přirozeným pokračováním rozšiřování aktivit vydavatelství Mafra Slovakia,“ uvedl jeho výkonný ředitel Vladimír Mužík. Hlavním tématem prvního vydání je rozhovor s Andrejem Babišem, mimo jiné i o tom, co se dnes mohou Češi učit od Slováků.

Vydavatelství podpořilo novou přílohu televizní a rozhlasovou kampaní „Inteligentné čítanie“. Kreativitu pripravila agentura Creative Department Simony Bubánové, kterou vysílaly v listopadu televizní stanice TV Markíza, RTVS a TA3. Podpora se objevila i na billboardoch.



Expres.cz nabízí například štítkování, malou každodenní hru, která nemá na českém internetu obdobu. Svůj názor ke každému článku může čtenář vyjádřit emoci – originálním emotikonem. „Do sítě vrhnete téma a jen čtenář rozhodne, jestli je to téma jen dobré, nebo super, nebo fail, nebo jen haha. Tím vznikne jakási řetězová reakce a čtenář je součástí výběru obsahu dne. Má chuť se vracet, kontrolovat svůj mandát,“ dodává Petr Konečný.



MAFRA KOUPILA INTERNETOVOU KONZULTAČNÍ SPOLEČNOST ACOMWARE

Mediální skupina Mafra posílila svoji pozici v oblasti digitálního marketingu a e-commerce. Získala stoprocentní podíl v jedné z nejvýznamnějších konzultačních společností na trhu, společnosti Acomware, která se specializuje na segment e-commerce a maloobchod. Multimediální dům tak vedle silné pozice na trhu on-line a off-line inzerce získává významnou účast v segmentu výkonnostní reklamy, e-mailového marketingu a poradenství v e-commerce.

Dle předsedy představenstva mediální skupiny Mafra Štěpána Košíka potvrzuje nákup Acomware další strategický posun multimediálního domu Mafra v digitálním světě a současně i rozvoj v oblasti, kde zatím Mafra významněji nepůsobila.

Společnost Acomware se zaměřuje především na pomoc při vstupu obchodníků na on-line trh, e-commerce poradenství, zvyšování návštěvnosti, obchodní výkonnosti e-shopů a inteligentní e-mailing. Mezi její klienty patří významní hráči na trhu, a to e-shopy i zavedené



retailové značky. Mafra kupuje stoprocentní podíl všech společností a všichni budou nadále v Acomware působit.

„Společnost Acomware nás zaujala postavením na trhu a portfoliem klientů, ale i progresivním myšlením a přístupem k zákazníkům,“ říká Michal Hanák, člen představenstva Mafry zodpovědný za digitální divizi. Zdůrazňuje, že kromě klasické display reklamy v kvalitních médiích musí Mafra klientům nabídnout i lepší servis ve výkonnostním marketingu, a věří že Acomware má šanci být jasnou volbou pro klienty, kteří chtějí zefektivnit svoje investice do on-line marketingu nebo posílit svoji pozici v e-commerce. Redakce

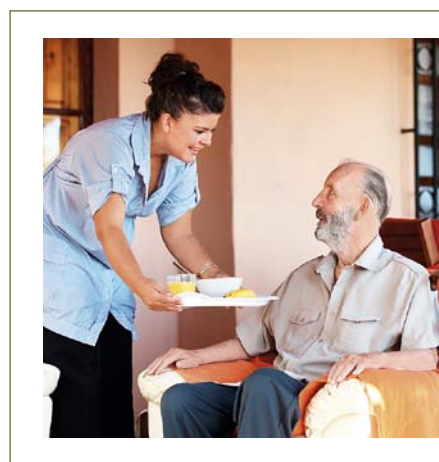


CO NOVÉHO V NADACI AGROFERT?

SBÍRKA VÁNOČNÍCH DÁRKŮ PRO DĚTI OSAMĚLÝCH RODIČŮ

Tak jako v loňském roce, i letos vyhlásila Nadace AGROFERT mezi zaměstnanci koncernu sbírku vánočních dárek pro děti

osamělých rodičů. Na webových stránkách sbírky jste měli možnost přečíst si 118 příběhů dětí, jejichž osudy nejsou vůbec jednoduché. Každé z dětí mělo tři vánoční přání a při pohledu na místnost zaplněnou vánočními dárky je jasné, že i tento rok byla sbírka velmi úspěšná. Poděkování patří vám všem, kteří jste dárky koupili, zabalili a poslali nebo přinesli!



GRANTOVÉ ŘÍZENÍ NA PODPORU DOMÁCÍ PÉČE O SENIORY

Druhým grantovým řízením, které Nadace AGROFERT v době vydání magazínu právě hodnotí, je grant na podporu organizací, které ulehčují rodinnám péči o seniory v domácím prostředí. V letošním roce se přihlásilo 44 subjektů, které by podporu nadace rády získaly.

Zuzana Tomikidis, AGROFERT, a. s.

GRANTOVÉ ŘÍZENÍ NA PODPORU MEZIGENERAČNÍCH PROJEKTŮ

Do konce října se mohly neziskové organizace hlásit do otevřeného grantového řízení Nadace AGROFERT na podporu mezigeneračních projektů, tedy těch, které aktivně propojují děti a mladé lidi s generací našich prarodičů. Celkem se do grantového řízení přihlásilo 25 organizací, Nadace AGROFERT z nich podpořilo 15 projektů v celkové částce 497 545 Kč. S jedním z těchto projektů, který budeme podporovat již druhým rokem, se ostatně můžete seznámit na stránkách tohoto vydání Agrofert magazínu.

NADACE AGROFERT ZÍSKALA ZNÁMKU KVALITY FÓRA DÁRCŮ

Po téměř ročním „přijímacím“ procesu jsme hrdí na to, že Nadace AGROFERT získala Znamku kvality Fóra dárců. Toto označení mají právo používat ty nadace a nadační fondy, které splňují přísná kritéria související s transparentností fungování organizace, nastavenými grantovými podmínkami a procesy vyhodnocování žádostí.

Zuzana Tornikidis, ředitelka Nadace AGROFERT (druhá zleva), si výjimečného centra ve Zbraslavi váží zejména proto, že učí mladé lidi porozumění a respektu vůči seniorům a naopak.

VE ŠKOLCE JAKO U BABIČKY S DĚDOU



Část dopoledne i odpoledne si senioři s dětmi hrají, zpívají nebo kreslí.

Generace dnešních čtyřicátníků či padesátníků si mezigenerační soužití v praxi většinou nikdy nevyzkoušela a v běžném životě se neseťkávala ani s mentálně či jinak handicapovanými dětmi.

Situace se ale pozvolna mění. Julie neboli **Centrum denních služeb pro seniory**, které sídlí na stejné adrese jako mateřská školka Julinka, je prvním projektem v České republice, díky kterému spolu tráví všední dny malé děti i senioři v krásném a důstojném prostředí secesní vily ve Zbraslavi.

Vila ve Zbraslavi měla zpočátku podle slov ředitelky Centra denních služeb pro seniory Lucie Kašové sloužit výhradně seniorům. Jenže zdolávat každý den dvě desítky schodů do prvního patra by pro mnohé z nich příliš komfortní nebylo, a proto spolu s další spoluzakladatelkou unikátního centra začaly přemýšlet, jak problém co nejlépe vyřešit. A zrodil se nápad spojit zařízení pro seniory se speciální mateřskou školou určenou především dětem s logopedickými problémy. Školka dnes také integruje vždy dvě děti s těžším postižením, např. autismem či mentálním postižením. Nápad tohoto typu by v Americe nejspíš nikoho nepřekvapil, ale v Čechách se k němu doposud nikdo neodvážil. Lucie Kašová a Markéta Adámková byly a doposud jsou v Čechách první, komu se podařilo tento koncept realizovat. Od samých počátků poctivě přemýšlely o každém detailu, aby se děti v nově vybudovaném centru a školce cítily jako u babičky s dědou. „S vybavením nám tehdy pomáhalo zhruba třicet firem a jsme rádi, že se u nás lidé cítí dobře,“ vysvětluje Kašová.

Útulné a stylové vybavení je jen malým zlomkem, který dotváří místní příjemnou atmosféru. Nejdůležitější jsou totiž vždycky lidé. Obě

generace mají proto ve vile vlastní terapeuty, učitelky, logopedy a aktivizační pracovníky, kteří se jim individuálně věnují. Seniorům a lidem po úrazu či mozkové příhodě pomáhají s obnovou řečových funkcí a s pohybovými problémy. Logopedickou péčí tady vyžadují i malé děti, které trpí například opožděným vývojem řeči, ale i závažnějšími poruchami v komunikaci. „U nás pracují všichni srdcem a šli do nového projektu s námi, protože se jim líbí a věří mu,“ potvrzuje Markéta Adámková, ředitelka školky. Nasazení pečovatелů a učitelů je až neuvěřitelné. V době, kdy centru chyběly peníze na platy personálu, sami navrhli, že budou pracovat bez nároku na odměnu.

„Agrofert nás doslova zachránil,“ odpoví Lucie Kašová na otázku, zda úspěch v loňském grantovém řízení Nadace AGROFERT jejich zařízení nějak pomohl. A dodává, že externí lektory, kteří docházejí k seniorům na trénink paměti, rehabilitační cvičení či jógu smíchu, by si bez pomoci Nadace AGROFERT dovolit vůbec nemohli. Finanční podpora jim citelně snížila také náklady na běžný denní režim. „V době, kdy nám dorazila dotace z vaší nadace, jsme už více než rok pracovali zadarmo a sháněly sponzory na platy našich zaměstnanců,“ vysvětluje. „Pobyty seniorů tady dotujeme až do výše padesáti procent skutečných nákladů, což už bývá pro rodiny přijatelná částka. Podnikly jsme tisíce kroků, aby k nám senioři mohli docházet třeba jen jeden den v týdnu, založily jsme vlastní nadační fond a pořádáme různé benefiční večery. Naposledy přijala naše pozvání na tzv. čaj o páté Magdalena Dietlová, ale našimi hosty byla třeba i Bára Nesvadbová, Bára Hrzánová nebo Luděk Munzar.“

JAK VYPADÁ BĚŽNÝ DEN?

Senioři začínají snídání, ranními zprávami a nenápadnou ranní konverzací, díky které si trénují a procvičují paměť. Kolem deváté hodiny k nim z horního patra školky přiběhnou děti a dopolední půlhodinku tráví všichni společně v salonku, kde si zpívají, hrají nebo kreslí. Den naší návštěvy byl ale trochu jiný. Jedna ze seniorek slavila narozeniny a děti ochutnávaly dort a zpívaly narozeninovou písničku. Jejich další setkání je naplánované na odpoledne. Děti budou se svými oblíbenými „babičkami“ a „dědečky“ tvořit masky na Halloween. Příjemnou atmosféru využíváme ke společnému focení a zamíříme k modrému secesnímu gauči a křeslům, na kterých se všichni pohodlně usadí. Paní Jana dokonce neváhá ke gauči pokleknout, i když upozorňuje na své problémy s artrózou. Je ale spokojená, protože se o jejím oblíbeném místě bude psát. „Loni jsem přišla o manžela a jsem hrozně ráda, že sem můžu docházet – našla jsem tady další rodinu,“ podotýká. Ani v jejím případě ale nebylo snadné se k prvnímu kroku odhodlat a centrum navštívit. „Rada seniorů musí nejdříve překonat předsudky. Musí se zbavit strachu, že bude někde tzv. odložena a zavřena, a proto raději tráví čas doma u televize. Pokud se ale k tomuto kroku odhodlají, všichni říkají: „Proč jsem to neuděl/a dřív, tady je to tak pěkné,“ vysvětluje ředitelka centra hlavní problém, který musela většina dnešních spokojených návštěvníků centra zpočátku překonat.

Pokud byste se chtěli o tomto výjimečném zařízení dozvědět další podrobnosti, prohlédněte si webové stránky www.vjednomdome.cz.

Mirka Žirovnická, AGROFERT, a. s.

**CHCEME
DĚTI PŘITÁHNOUT**

KE SPORTU

řeká **Jakub Večerka**,
manažer Sportovních
center Nadace AGROFERT

S trénováním malých basketbalistů začal už v 19 letech. Díky tomu si brzy uvědomil, že důvody, proč děti nesportují, jsou buď finanční, nebo za nimi stojí fakt, že tréninky probíhají mimo školu a rodiče nemají čas nebo prostředky na ně své děti dopravovat. A jeho přesvědčení se za velké podpory Nadace AGROFERT, která jeho projekt zaštitila a plně podpořila jeho realizaci, brzy ukázalo jako správné. Ve Sportovních centrech zřízených na více než 65 základních školách po celé České republice dnes sportuje 1800 dětí.

Jste autorem myšlenky Sportovních center zřizovaných na základních školách a jejich manažerem. Co vás k tomuto nápadu přivedlo?

Projekt Sportovních center mě napadl v roce 2011 a rozjíždět jsem ho začal se svým občanským sdružením a podporou jednotlivých měst. Tehdy jsem také požádal pana Babiše o sponzoring. Vyhověl mi a kontaktoval ředitelku Nadace AGROFERT Zuzanu Tornikidis. První rok spolupráce probíhal formou daru, poté jsme se rozhodli, že Nadace AGROFERT převezme jak finanční podporu celého projektu, tak jeho kompletní organizaci.

O kolik Sportovních center Nadace AGROFERT se v současné době staráte a kde je najdete?

Aktuálně je jich více než 65 a sportuje v nich zhruba 1800 dětí. Sportovní centra zřizuje nadace při základních školách a můžeme je najít ve větších i menších městech v celé České republice. Jedná se buď o města, která jsou významná svou velikostí, jako například Praha, Brno, Olomouc, nebo města, kde je horší sociální situace, což je například sever Čech nebo severní Morava. A do třetice jsou to města, kde působí významné podniky Agrofertu – Vodňany, Kostelec, Napajedla, Lovosice, Valašské Meziříčí atd.

Posílají vám zaměstnanci Agrofertu tipy na další školy, ve kterých nabídka sportů chybí?

Ano, především personální oddělení jednotlivých společností. Mají přehled o tom, do jakých škol děti jejich zaměstnanců chodí, a přímo nám posílají kontakty. Lovochemie si například v Lovosicích vybrala tři školy, ve kterých jsme sportovní centra otevírali letos v září.

Jakým způsobem nadace tato centra podporuje?

Nadace hraje jako jejich zřizovatel veškeré náklady za tělocvičny, trenéry a sportovní vybavení od triček až po balony nebo hokejky.

Jak velká finanční zátěž to pro nadaci byla v letošním roce?

Rozpočet se připravuje vždy na školní rok, ale je to zhruba 1 milion 300 tisíc korun.

Z médií se často dozvídáme, že děti tráví většinu času u počítače nebo televize a sportovat se jim nechce. Je zájem dětí skutečně tak malý?

Opak je pravdou. Vzhledem k tomu, že naše Sportovní centra umožňují dětem sportovat přímo ve školách, které navštěvují a rodiče je nemusí po vyučování vyzvedávat a přemísťovat je jinam, je zájem obrovský. Navíc máme minimální registrační poplatky, které jsou spíše symbolické. Téměř v každém městě musíme na začátku školního roku řešit rozšiřování center, protože poptávka je ve většině z nich mnohem vyšší než nabízené kapacity a my nechceme děti se zájmem o sport odmítat.

Narážíte při otvírání nových center na problémy ze strany škol?

V tomto roce ne. Loni byl ale volební rok a někteří ředitelé, kteří sice Sportovní centra Nadace AGROFERT chtěli, nám dali najevo, že zřizovatelem školy je město. A jelikož na radni-

cích v té době nepůsobilo ANO, které je obecně spojováno s Agroferem, báli se postihu od vedení obce za to, že spolupracují s naší nadací. Jednalo se ale jen o jednotlivé případy.

Jaké sporty dětem nabízíte a o které z nich mají největší zájem?

Začínali jsme s klasickými sporty – basketbal, volejbal, házená, florbal a atletika, protože tyhle sporty mohou hrát kluci i holky a nepotřebují k nim speciální vybavení. Stačí jim boty a trenky a my jim zajistíme buď hokejky, nebo míče. Později jsme nabídku rozšířili na 18 sportů, mezi kterými je například judo, jóga nebo aerobic. Nejpopulárnější ale zůstávají klasické sporty.

Ke sportu patří i soutěže.

Organizujete nějaké?

Nadace AGROFERT pořádá sportovní turnaje k různým výročím a od letošního roku jsme v Olomouci zahájili školní ligu basketbalu Nadace AGROFERT. Právě v Olomouci hraje v našich centrech basketbal zhruba 120 dětí a naše liga je oficiálně pod českou basketbalovou federací Olomouckého kraje. Cílem našich center ale není vyhrávat soutěže. Chceme děti přitáhnout ke sportu a naučit je sportovat. Pokud jsou šikovné a talentované, spolupracujeme i s místními sportovními kluby a podporujeme je, aby mohly v daném klubu ve sportu dál pokračovat.

Mirka Žirovnická, AGROFERT, a. s.





ING. LIBOR VANĚČEK (58 let)

- Pochází z Ústí nad Labem.
- Vystudoval Lesnickou fakultu Vysoké školy zemědělské Brno (dnešní Mendelova univerzita).
- V roce 1981 nastoupil do Severočeských státních lesů.
- Od roku 1992 je generálním ředitelem společnosti Uniles.
- Je ženatý, má jednu dceru.
- Mezi jeho záliby patří příroda a kynologie. Je chovatelem chodského psa.

UNILES

PŘES MILION KUBÍKŮ DŘEVA ROČNĚ

Lesnická firma Uniles z koncernu Agrofert se může pyšnit několika prvenstvími. Vzhledem k umístění své centrály v Rumburku ve Šluknovském výběžku je nejseverněji položenou českou dceřinou firmou v koncernu Agrofert. Především je ale největší lesnickou firmou v celé České republice – ročně vytěží více než milion kubíků dřeva. Málokdo by asi očekával, že tato lesnická firma je také úspěšným chovatelem plemene skotu Limousiné. V čele firmy je už od roku 1992 generální ředitel **Libor Vaněček**.

Jakou má Uniles historii?

Firma vznikla v listopadu 1992 privatizací tehdejšího Lesního závodu Rumburk. Původně je Uniles ryze lesnická firma, která v privatizaci převzala techniku a personál. Žádné lesy nevlastnila a pro státní lesy prováděla v okolí města Rumburk lesnické práce. Postupně se firma zvětšovala, protože se jí dařilo. Jediným oborem činnosti bylo původně lesnictví, k čemuž postupem času začala přidávat další aktivity v oblasti zpracování dřeva, zemědělství a zahradnictví.

Jaký je rozdíl mezi Unilesem před necelými 25 lety a dnešním Unilesem? Kam se firma posunula?

Když jsme v roce 1992 začínali, těžili jsme ročně asi 70 tisíc kubíků dřeva. Dnes těžíme přes 1,1 milionu kubíků. Když jsme začínali, naprostá většina práce byla ruční. Dnes máme harvesterové technologie (kácecí stroje a vyvážecí soupravy), mnohem modernější traktory veškeré další vybavení. Naši mistři jezdí do lesa moderními terénními vozy a běžně pracují s dálkově připojeným notebookem, dřív jezdili na motorkách s blokem a tužkou (*směje se*). Je to nesrovnatelné. Na druhou stranu princip práce je stále stejný. A jsme také hrdí na to, že se nám po celou dobu daří udržovat vysokou úroveň firemní kultury.

Kolik máte zaměstnanců?

V současné době máme přibližně 260 zaměstnanců, z toho je zhruba 80 dělníků. Zbytek jsou lesníci a také nezbytná administrativa. Významný objem výroby plníme i subdodávkami od živnostníků a malých regionálních firem.

Skutečně máte více administrativních pracovníků než dělníků?

Ano. Pokud ovšem lesníka – mistra lesní výroby – považujete za administrativního pracovníka. Know-how u lesnických firem

je v řízení lesnických prací a v nasazování správných technologií, nikoli v samotném provádění prací.

Když se podíváme do lesa, jaké profese tam najdeme?

Typická profese je mistr lesní výroby, který organizuje jednotlivé činnosti na pracovištích v lesních porostech. Z dělnických profesí je to především operátor harvestoru a vyvážecí soupravy, dále pak dělník-těžař s motorovou pilou, traktorista a pěstební dělník. Dalšími nezbytnými odborníky jsou obchodníci s vytěženou dřevní hmotou.

vis nabídky dříví, což přineslo pokles cen, a to nás samozřejmě zasáhlo. Proto budeme letos mít zisk výrazně nižší než v předchozích dvou letech, tedy jen kolem 20 milionů korun.

Z dvouapůlmiliardového obratu je skutečně zisk „jen“ dvacet milionů?

Ano, v oboru lesnictví je nízká přidaná hodnota, což platí dvojnásob při vzpomínané krizi na trhu s dřívím. U lesnických firem a zakázek to tak je, mimo jiné i proto, že o většinu zakázek lesnické firmy tvrdě soutěží, jediným kritériem je nejvýhodnější nabídnutá cena pro vlastníka lesa.

O Unilese se často mluví jako o úspěšné firmě ve státních zakázkách. Čím je úspěch způsoben?

Zprv je třeba vědět, že Uniles vedle svých tradičních zakázek převzal veškeré lesnické zakázky od sesterské firmy Wotan Forest, která zaujímala na lesnickém trhu také velmi významné postavení. Z druhé Uniles působí na trhu přes 23 let, má skutečně dobré know-how a kvalitní personál, a proto dosahuje v soutěžích o zakázky nadprůměrných výsledků.

Stát ale není vaším jediným odběratelem...

Nabízíme služby všem vlastníkům lesů. Státní lesy mají něco málo přes polovinu lesů v zemi, zbytek patří obcím, fyzickým osobám či církvím. Zakázky máme u všech těchto subjektů. Nerozlišujeme vlastnictví. Nabízíme službu, případně výkup dříví každému, kdo má zájem.

Už jste se zmínil o Agrofertu. Jak hodnotíte jeho vstup do Unilese v roce 2011?

Z pohledu Unilese jsme měli zpočátku obavy, ale způsob řízení ze strany Agrofertu je ryze profesionální, což se nám líbí a hodnotíme jej

” UNILES PŘEVZAL
VŠECHNY LESNICKÉ AKTIVITY
CELÉHO KONCERNU
AGROFERT “

Kde všude dnes Uniles působí?

Historicky jsme vždy byli nejsilnější v Ústeckém a Libereckém kraji, postupně jsme v dávných dobách přibrali Jihomoravský kraj, v poslední době se nám podařilo proniknout na severní Moravu, do východních a jižních Čech. Celkově máme nyní 12 provozoven po celé republice.

Jaké jsou hospodářské výsledky firmy?

V posledních třech letech jsme výrazně navýšili obrat. Dostali jsme se přes dvě a půl miliardy korun a v letošním roce zřejmě toto číslo ještě nepatrně zvýšíme. Letos se ale, na rozdíl od předchozích dvou let, potýkáme s velmi nepříznivým vývojem trhu s dřívím v celé střední Evropě, kde nastal naprostý pře-



dobře. Má to hlavu i patu. Poté, co nás koupil Agrofert, byla stanovena strategie, která říká: Váš hlavní obor podnikání bude lesnictví, proto převezmete všechny lesnické aktivity celého koncernu, naopak odevzdáte všechny dosavadní aktivity ohledně školkařství a dřevozpracování do Wotan Forestu a dopravy dříví do sesterské firmy Logistics Solution. V současnosti jsme tedy ryze lesnická firma s celorepublikovou působností. Vloni jsme se stali největší lesnickou firmou a letos pomyslné prvenství zřejmě obhájíme. Je to těsné, rozhoduje jen pár kubíků, ale měli bychom být opět první. Kromě lesnictví nám zbyla ještě u Rumburku malá ekofarma, kde chováme masný skot plemene Limousine, a také provozujeme malé zahradnické středisko. Obě aktivity nepřesahují dvě procenta obrátu naší činnosti. Na farmě máme padesátihlavé stádo a produkujeme ekologický zástavový skot, který prodáváme přes sesterské Animalco.

Kde končí vaše dřevo? Kdo jsou vaši odběratelé?

Portfolio odběratelů je nesmírně široké. Od nadnárodních pilařských koncernů až po malé regionální zpracovatele v těch nejmenších vesnicích. Část sortimentů dřeva také exportujeme do pil v blízkosti hranic s Českou republikou.

Rozvážíte dřevo svými vozidly, nebo si zákazníci zajišťují dopravu sami?

“ **V ČESKÉ REPUBLICE HROZÍ PŘEMNOŽENÍ KŮROVCE** ”

Je to různé. Některé firmy kupují dříví na dovozním místě a samy si zajišťují dopravu, jinde ji zajišťujeme jako dodavatel my prostřednictvím sesterské firmy Logistics Solution.

Mohou si lidé u vás koupit dřevo například k topení na chalupě?

Samozřejmě. Mohou přijít za naším mistrem, který vyrábí určitý podíl palivového dříví a může ho v regionu prodat. Máme malý pilařský provoz, který nám zbyl v Chříbské nedaleko Rumburku, odkud nabízíme i štípané palivové dříví. Ve všech ostatních provozovnách nabízíme jen metrovou kulatinu.

Blíží se Vánoce. Dodáváte na trh i vánoční stromky?

Dodáváme, ale zájem o ně výrazně klesá, protože naše vánoční stromky jsou z prořezávek, tedy výchovných zásahů v lesních porostech, takže nemohou konkurovat dováženým symetrickým stromkům ze speciálních vánočních plantáží, často zahraničních.

Odráží se na vaší práci současné extrémní sucho?

Ano, a to negativně. Uplynulý rok byl sice příznivý pro lesní dělníky, nezmokli, nepršelo a bylo teplo, ale jinak byl velmi špatný v tom, že nám usychaly sazenice v lese a sucho oslabovalo i vzrostlé stromy. Navíc v celé České republice hrozí přemnožení kůrovce. Oslabené stromy se nedokázaly bránit náletu kůrovce a příští rok hrozí, že namnožený kůrovec přečká zimu, pokud nebude obzvlášť tvrdá, napadné stromy a dojde k rozsáhlé kůrovcové kalamitě.

Jsou některé lokality kůrovcem zasaženy více?

Zatím je výrazně horší situace na Moravě než v Čechách. Na severní Moravě očekáváme příští rok velký objem kůrovcových těžeb, což nepříspěje situaci na trhu s dřívím, protože to znamená, že se musí rychle vytěžít větší množství méně kvalitního dříví a dát na trh, kde už nyní je přebytek dříví a zájem o méně kvalitní kůrovcové dříví je malý.

Chystáte nějakou zajímavost pro veřejnost?

Jsme členy dvou významných profesních organizací, Lesnicko-dřevařské komory ČR a Asociace lesnických a dřevařských podniků, ve kterých podporujeme iniciativu na založení speciálního Dřevařského fondu zaměřeného na propagaci a zvýšení spotřeby výrobků ze dřeva v České republice. Dřevo jako ekologická a obnovitelná surovina je v tuzemsku stále nedoceněno, a to chceme změnit.

Karel Hanzelka, AGROFERT, a. s.

ING. LUCIE VAŠÍČKOVÁ KOBIAŇOVÁ (28 let)

ředitelka společnosti Česká vejce CZ



Zájmy: rodina, turistika, cestování, studium, hudba, kino a divadlo

Životní motto: Kdo se umí smát sám sobě, má právo smát se všemu ostatnímu, co mu k smíchu připadá. (Jan Werich)

Čím vás zaujala nabídka společnosti Česká vejce CZ stát se její novou ředitelkou?

Samozřejmě tam bylo několik faktorů, které vedly k mému přesvědčení. V první řadě jsem tuto nabídku brala jako výzvu a možnost seberealizace. Jelikož jsem v tomto oboru nikdy nepůsobila, velmi mě lákalo poznání a získání nových vědomostí a zároveň zkušeností. V průběhu své pracovní dráhy jsem získala mnoho zkušeností v oblasti obchodu a v přímém jednání s obchodními partnery, které jsem mohla i nadále využívat. V neposlední řadě to byli lidé, kteří za společností stojí, především tím myslím pana Jindřicha Macháčka, ředitele zemědělské divize Agrofertu a předsedu představenstva společnosti Česká vejce CZ.

Kde všude jste doposud působila?

Velkou školou pro mě bylo působení ve společnosti Pepsico CZ, kde jsem po úspěšném absolvování vysoké školy působila na pozici obchodního zástupce. V této společnosti jsem získala zkušenosti v řadě oblastí – od plánování, obchodních a komunikačních dovedností, prezentačních dovedností až po psychologii prodeje. Dále jsem působila ve společnosti DF Partner, kde jsem zdokonalila své dosavadní pracovní zkušenosti.

Jaké úkoly na vás čekají v nejbližší době?

Samozřejmě chci navázat na to, co vybudovali moji předchůdci. Vedle toho je mým cílem nastavení moderního stabilního obchodu a neustálý rozvoj společnosti tak, abychom posílili její pozici na trhu. Z pohledu konečných zákazníků budeme i nadále pokračovat ve spolupráci s řetězcí. Mimo jiné aktuálně pracujeme na tvorbě nového vzhledu obalů, na kterém se v rámci hlasování podílela část zaměstnanců a také návštěvníci sociálních sítí. Kromě toho máme spoustu běžných činností spojených s chodem společnosti. Se současným obdobím nesmím zapomenout na přípravu plánu na rok 2016.

Když se ohlédnete zpět, naplnila se vaše očekávání od pozice ředitelky Českých vajec? Co se vám povedlo a s čím nejste spokojená?

Tato pozice předčila má očekávání v pozitivním slova smyslu. Mám možnost se neustále zlepšovat a posouvat své hranice. Samozřejmě mám mnoho úkolů a pracuji pod velkým tlakem, ale kdyby tomu tak nebylo, nebyli bychom tak úspěšní. Za největší úspěch považuji sjednocení chodu společnosti a postupnou centralizaci, na které nyní pracujeme, jelikož jsem pevně přesvědčena, že je nezbytná pro další růst. Vždy je co zlepšovat, a proto jsem nepřetržitě v plném pracovním nasazení.

ING. MILAN ŠÝKORA (57 let)

ředitel společnosti Agropodnik Hodonín a osoba zastřešující výrobu konzumních vajec v koncernu Agrofert

Jaké jsou vaše předchozí zkušenosti s řízením zemědělské společnosti?

Dá se říci „celoživotní“. Od 1. 4. 1992 jsem řídil ve společnosti Xaverov závod Pardubice a předtím jsem v tomto podniku působil jako vedoucí výroby. V Xaverově jsem následně postoupil na pozici ředitele zemědělské činnosti a pokračoval vzhledem k organizačním změnám na pozici výrobního ředitele v Xaveru. Koncem roku 2005 jsem dostal nabídku pracovat v Agrofertu a k 1. dubnu následujícího roku jsem nastoupil na pozici ředitele ZZN Pardubice. Po organizačních změnách jsem v nástupnické společnosti Cerea zastával pozici ředitel prvovýrob. Do mé kompetence spadalo osm zemědělských podniků.

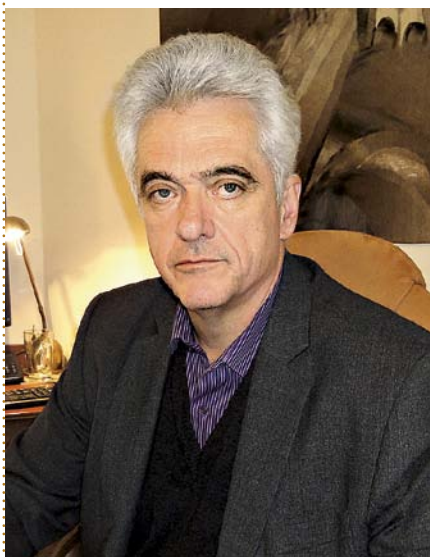
Agropodnik Hodonín se zaměřuje především na produkci vajec a odchov kuřic. Jak se tomuto odvětví daří?

Letošní rok byl pro výrobce vajec v České republice dobrý. Na trhu nevznikl přebytek vajec, jak se téměř každý rok s příchodem jara a roznesením slepic na „dvorcích“

u drobnochovatelů stává. Důvodem byla vzhledem k ptačí chřipce likvidace chovů v Americe a zastavení produkce farem v ČR po zkrachovaném Begokomu. Přestože na trhu nebyl nadbytek vajec, obchodní řetězce dokázaly srazit jejich cenu pod náklady a až v současném období se daří cenu vajec opět zvyšovat. K horší situaci pomohly dovozy vajec ze zahraničí, nejvíce z Polska. Vejce je komodita, která bude ve výživě lidí neustále potřebná. Mění se i názor na cholesterol obsažený ve vejcích, který se nyní dělí na prospěšný a škodlivý. Odborníci na výživu lidí dnes doporučují konzumovat 1–2 vejce denně. Musíme počítat s tím, že na trhu bude vajec dostatek a v tomto tvrdém tržním prostředí budou vyrábět pouze podniky s výbornými výrobními a ekonomickými výsledky.

Plánuje skupina „vejce“ v nejbližších letech nějaké výraznější investice?

Ve spolupráci s Farmtecem jsme v aktuálním kole Programu rozvoje venkova podali za skupinu „vejce“ čtyři žádosti o dotace na investice. Všechny žádosti „uspěly“ a nyní tyto investice dle pravidel Státního zemědělského intervenčního fondu připravujeme. Nejdůležitější investicí je centrální třídírna ve Vejprnicích, kterou by měla vybudovat společnost Česká vejce Farms. Pokud tato investice bude zrealizována, budeme zpracovávat vejce z vlastních farem v Plesné, Strakoncích, Trnové, Střížově a Vejprnicích. Díky tomu budeme mít také prostor nakoupená vejce třídít – např. od smluvních partnerů nebo akcionářů Českých vajec CZ. Centrální třídírna umožní lepší hospodaření s obaly a kromě ekonomických přínosů očekávám také větší operativnost plnění objednávek obchodních řetězců.



Zájmy: auto a moto veteráni, hudba

Životní motto: Samo nic nepřijde, člověk se musí starat. Pro spokojený život je třeba mít dobré rodinné zázemí a práci, která baví.

NOVACE



KŘEMEŠNÍK,

HERMÍN I ČEŘÍNEK SE VYRÁBĚJÍ V NOVÉM

Výroba uzenin s ušlechtilou plísní na povrchu je mezi řezníky a uzenáři považována za jednu z nejnáročnějších disciplín. „Součástí receptury je ušlechtilá plíseň. Kvůli minimalizaci možnosti kontaminace jiných výrobků touto plísní musí být výrobní prostory samostatným provozem. Po produktech jako Křemešník, Kostecký uherák, Hermín nebo Čeřínek

nám významně stoupá poptávka v Česku i v zahraničí, a tak jsme přistoupili k rozšíření výrobních kapacit,“ uvádí Michal Jedlička, generální ředitel společnosti Kostecké uzeniny. Investice do haly na výrobu salámů s ušlechtilou plísní na povrchu dosáhla 30 milionů korun. „Původní hala nestačila pokrýt poptávku. Nově je kapacita fermentovaných výrobků s kulturní plísní navýšena na 115 až 125 tun. S ostrým provozem jsme začali ihned po ukončení testovací fáze na konci letošního září,“ doplňuje Jedlička.



VÝROBA SALÁMŮ S PLÍSNÍ NEBOLI FERMENTACE

Fermentace je přirozený proces používaný při výrobě potravin již více než dvě tisíciletí. V zásadě jde o působení přirozených mikroorganismů, které způsobí přeměnu původní suroviny v něco naprosto úžasného – ať už se jedná o salámy, nebo třeba sýry. Působení enzymů (tzv. fermentů) je v dnešní době cíleně řízeno. Salámy se „očkují“ přírodní potravinářskou plísní – přesně takovou, jaká je k jejich vrcholné kulinářské formě potřebná. Kostecké uheráky jsou pak hotové zhruba za 42 dní. Po celou tuto dobu jsou salámy pod přísným dozorem – hlídá se teplota, vlhkost i proudění vzduchu. To vše je nutné pro úspěšnou fermentaci s následným sušením a zráním. Tuto mistrovskou disciplínu řezníci a uzenáři z Kosteckých uzenin skutečně umí! Kvalitu jejich práce dokládá úspěch kosteckých výrobků v Česku i v zahraničí. „Rozhodně se máme čím pochlubit! Naše prémiové produkty jsou v současné době k dostání v maloobchodní síti nejen v České republice, ale i na Slovensku, v Německu, v Nizozemsku nebo v Maďarsku. Export jede naplno. Ostatně i proto jsme novou halu stavěli,“ dodává s patřičnou hrdostí Michal Jedlička.

Jan Pavlík, AGROFERT, a. s.

INVESTICE V PEKÁRNĚ

ZELENÁ LOUKA

Pekárna Zelená louka v Herinku u Prahy zažila v posledních měsících plno rušných dnů. Ten, kdo ji navštívil naposledy před rokem, by nyní byl určitě překvapen. Areál se rozšířil, proběhly rozsáhlé stavební úpravy a vzniklo nové parkoviště pro zaměstnance. A proč všechny tyto změny?

Pekárna Zelená louka svou úspěšností předčila původní očekávání. Výrobní kapacita byla naplněna, a proto bylo rozhodnuto o pořízení zcela nové chlebové linky o výkonu 1 000 chlebů o hmotnosti 1,2 kilogramu za hodinu. Zvýšil se tak celkový výkon pekárny na 3 000 chlebů za hodinu. Tato změna si vyžádala rozsáhlé stavební úpravy – přístavbu i úpravu současných částí pekárny. V návaznosti na novou linku se rozšířilo také surovinové hospodářství a výroba kvasu, která lince předchází. Zvětšila se i část pekárny, kde se myjí a skladují přepravky. Navýšení výrobní kapacity si vyžádalo i rozšíření expedice a reexpedice, celková plocha se téměř zdvojnásobila – původní plocha 2 089 metrů čtverečních je nově rozšířena o dalších 2 382 metrů čtverečních. Počet expedičních ramp pro rozvážková auta se zvýšil o 18 míst na celkový počet 42. Kamiony mají teď nově 7 expedičních ramp.

Pohled na novou chlebovou linku



„CLEAN ROOM“ – NOVINKA VE ZPRACOVÁNÍ PEČIVA

Významnou novinkou této pekárny je tzv. clean room neboli čistá místnost, která se dnes používá v mnoha odvětvích. Své místo má i v potravinářství. Jedná se o část pekárny – balírny, kde se upečený produkt chladí, krájí a balí. Řízením prostředí a dodržováním přísné hygieny zaměstnanců je zde dosaženo velmi vysoké čistoty balení výrobků a tím prodloužení jejich trvanlivosti. Klíčovou částí této místnosti je účinný HEPA filtr (název vyplývá z anglického „high efficiency particulate air filter“ tedy „vysoce účinný filtr vzduchových částic“), který zachytí částice větší než 0,3 mikronu. Pro představu, jeden mikron je tisíckrát menší než jeden milimetr. To se však velmi těžko představuje. Jednoduše řečeno to znamená, že když se chleby krájí, chladí a balí v tak čisté místnosti, nemusí obsahovat chemické konzervanty. Celý proces stavby se uskutečnil v souladu s daným harmonogramem. V první polovině října byla linka v předstihu otestována, testy proběhly bez problémů a kvalita upečených výrobků splnila vysoká očekávání. K 1. listopadu 2015 byla nová chlebová linka oficiálně spuštěna. Zákazníci už tedy mohou posoudit, jak jsme byli úspěšní.

Marketingové oddělení, PENAM, a. s.



Nově rozšířená expedice v ostrém provozu

A právě anglický trh je specifický v tom, že na něm žádný primární výrobce není. Všechny firmy produkující v Anglii AdBlue ho vyrábí blendováním z močoviny nebo ho dováží z jiných zemí, což je logisticky náročné a drahé. GreenChem byl navíc jednou z prvních společností na trhu s AdBlue v Anglii a stačil si na něm vybudovat velmi dobré postavení – dnes máme přibližně 30 % anglického trhu. Toto postavení nám umožňuje optimalizovat logistiku směrem ke konečným zákazníkům, a proto máme v Anglii jednoznačně nejlepší a nejlevnější logistiku. Takže za úspěchem na anglickém trhu stojí nejen naše dobré jméno, ale také dominantní postavení na trhu s relativně vysokými cenami AdBlue, dobrý zákaznický servis a výborná logistika.

PAVEL HANUS (31 let)

- Vystudoval VŠ managementu v Bratislavě.
- GR GreenChemu se stal v roce 2013 a od roku 2015 působí také jako obchodní ředitel ve společnosti Duslo.
- Profesní zkušenosti získal při řízení logistiky GreenChemu v Holandsku a při řízení logistické firmy v Bratislavě.
- Volný čas tráví s rodinou a dětmi.

Jaký je hospodářský výsledek celého GreenChemu?

Výsledky GreenChemu jsou velmi dobré. V letošním roce předpokládáme obrát 100 mil. eur a prodej přes 400 mil. litrů v rámci celé Evropy. Oproti roku 2014 jsme rostli o 20% a rok předtím dokonce o 30%. Poslední dva roky je růst velmi rychlý a to je právě období po úspěšné restrukturalizaci.

Pomáhá vám k úspěchu také podpora koncernu?

Určitě. V celé Evropě nám hodně pomáhá spolupráce s Duslem. Naše výroby AdBlue, kterých je po celé Evropě více než dvacet, jsou primárně zásobovány přilovanou močovinou z Dusla a menší počet pak z SKW Piesteritz. Díky spolupráci v koncernu máme zajištěn přístup k surovině a jsme tak jedním z mála distributorů, kteří dokážou garantovat její dostupnost a včasné doručení AdBlue zákazníkům. Kvalita produktu je díky vlastním zdrojům močoviny stoprocentní a zákazníci se nemusí bát jakéhokoliv selhání katalyzátorů ve svých vozidlech. Dalším přínosem je spolupráce s Agrotecem, který působí na trhu se zemědělskými stroji. A to je další sektor, který má velký potenciál růstu, protože nové traktory, kombajny a další zemědělská technika AdBlue také potřebují. Agrotec dnes zčásti funguje jako náš distributor a prodává AdBlue konečným zákazníkům. Spolupracujeme ale také s Penamem, Kosteckými uzeninami, Agropodnikem Domažlice a dalšími firmami v rámci koncernu Agrofert, kde máme umístěné výdejní zásobníky na AdBlue.



VYVINULI JSME UNIKÁTNÍ LOGISTICKÉ ŘEŠENÍ

A JAKO PRVNÍ HO NABÍZELI V EVROPĚ

prozrazuje jeden z důvodů současného úspěchu GreenChemu jeho generální ředitel **Pavel Hanus**

A zdůrazňuje, že kdyby Evropská unie nenastavila přísné emisní normy pro automobily, nedohledli bychom v Evropě kvůli smogu ani do vzdálenosti deseti metrů. A pravděpodobně by ani nebyly vyvinuty speciální SCR-katalyzátory, které ve výfukovém systému automobilů s dieslovými motory za pomoci speciálního roztoku močoviny a vody s názvem AdBlue tyto škodlivé emise výrazně snižují. Být úspěšný na trhu s tímto ekologickým roztokem však neznamená jen správně naředit močovinu vodou, cesta k úspěchu druhého největšího výrobce AdBlue, společnosti GreenChem, byla dle slov Pavla Hanuse mnohem komplikovanější.

GreenChem se dostal ze ztrát do tří let od jeho převzetí Agrofertem. Co všechno se tehdy událo, aby firma začala znovu vydělávat?

Restrukturalizace zahrnovala řadu kroků – měnili se lidé, snižovaly se náklady a optimalizovala se logistika, která je základním faktorem toho, zda bude obchod s AdBlue úspěšný, či nikoliv.

Týkala se restrukturalizace také snižování počtu evropských poboček GreenChemu?

Ano, jednu pobočku jsme zavřeli v Itálii, ale nejpozději v příštím roce ji tam plánujeme znovu otevřít. Kromě toho GreenChem prodal svou pobočku v Německu. Jejím novým majitelem se ale stala dceřiná společnost Agrofertu – největší německý obchodník s AdBlue, Agrofert Deutschland.

Kolik má GreenChem poboček dnes?

Momentálně máme devět poboček včetně té nejnovější a nejvzdálenější v Brazílii. Jedná se tedy o pobočky v Čechách, na Slovensku, v Polsku, Španělsku, Anglii, Francii, Holandsku a Maďarsku.

Ve které zemi se daří obchodu s AdBlue nejlépe?

Jednoznačně v Anglii. Základem trhu s AdBlue je Anglie, Francie a Španělsko – tedy západní Evropa, ale Anglie suverénně vede.

Proč se prodeji AdBlue daří zrovna tam?

Anglie je speciální trh. AdBlue se totiž vyrábí dvěma způsoby. Tím prvním je tzv. primární výroba tekuté močoviny z čpavku v továrně a druhým typem je tzv. blendování, při kterém se nejdříve vyrobí přilovaná močovina a ta se potom rozpustí v demineralizované vodě. První druh výroby je vždy levnější, jenže v Evropě existuje pouze omezený počet výrobců jako např. Duslo, SKWP, BASF, Yara nebo Fertiberia na jihu Španělska.

HISTORIE ADBLUE

Trh s AdBlue je relativně mladý a vznikl na základě evropské legislativy snižující emisní limity. Evropská unie představila pravidla pro emisní normy známé pod označením Euro 4 a Euro 5 už v roce 1999. První z nich vstoupila v platnost v roce 2005 a druhá až v roce 2008. Jelikož se pravidla pro snižování emisí oxidu dusíku (NOx) dostaly na velmi nízkou úroveň už v normě Euro 4, výrobci nákladních aut byli nuceni vymyslet nové technologie, které by pomohly tyto emise snížit. Jednou z nich byla technologie SCR, kterou začali výrobci zavádět do svých nákladních aut, aby splnili požadované limity Evropské unie. S implementací SCR katalyzátorů se otevřel i nový trh s AdBlue.

HISTORIE GREENCHEMU

GreenChem byl založen nizozemskými investory v roce 2003. Po prvních letech poměrně rychlého růstu se ale v roce 2008 dostal do problémů. Důvodem byl fakt, že firma chtěla rychle růst a v krátké době se rozšířit z Nizozemska do mnoha zemí Evropské unie. Finančně to však nezvládla. V té době převzal řízení společnosti Agrofert, přesněji řečeno Duslo, což byl už tehdy dodavatel speciálního druhu močoviny pro výrobu AdBlue, stěžejního produktu této společnosti. Agrofert zahájil restrukturalizaci GreenChemu v roce 2009 a do tří let se mu podařilo vymanit firmu ze ztrát. Velkou zásluhu mají na tomto ozdravení společnosti a současném úspěchu GreenChemu jeho tamní předsedové představenstva Tibor Takács a Karel Vabroušek, který ve společnosti nastavil efektivní vnitřní procesy a vyřešil dlouholeté právní problémy.

Jako další důvod úspěchu jste zmínil dobrý zákaznický servis a výbornou logistiku. Mohl byste vaše unikátní know-how blíže popsat?

GreenChem si včas uvědomil, že na trhu s AdBlue nemůže konkurovat cenou, protože bude mít vždy konkurenci v lokálních výrobcích, kteří si někde koupí močovinu a tím, že obejdou určité kvalitativní parametry, budou nabízet AdBlue za nižší ceny. Jít na trh s tím, že budeme nejlépejší, by prostě nefungovalo. Zákazníkům jsme proto museli nabídnout víc než jen produkt. Další přidanou hodnotou je kromě zmiňované kvality produktu logistika. Zákazníci potřebují garantované dodávky AdBlue, protože v případě jejich absence se výkon motoru vozidla výrazně snižuje. Proto poskytujeme našim zákazníkům vlastní výdejní zařízení, která si umístí na svá parkoviště nebo depa. Tyto systémy jim buď prodáme, nebo častěji pronajmáme a oni je splácají v rámci ceny AdBlue.

Je tento systém v něčem výjimečný?

Má v sobě například tzv. telemetrii, která měří hladinu AdBlue v nádrži a denně zasílá informace o aktuálním stavu. Naše logistická centrála v Bratislavě tato data zpracovává a plánuje rozvozy AdBlue do jednotlivých zásobníků. Pro zpracování dat využíváme na míru vyvinutý plánovací software. Zákazník tak nemusí nic objednávat a my mu garantujeme nepřetržitě zásobování včetně servisu těchto zařízení. Jediným úkolem našeho zákazníka je včas zaplatit fakturu.

Jeden softwarový systém zabezpečuje dodávky AdBlue po celé Evropě i do Brazílie?

Ano, veškeré zásobování a plánování rozvo-



GreenChem nabízí řidičům osobních automobilů praktické a cenově výhodné čtyřlitrové kanystry AdBlue.

zů řeší naše bratislavské oddělení, kde máme momentálně 15 lidí, z nichž šest se zabývá přímo plánováním rozvozu.

Zmiňovanou pobočku v Brazílii jste otevřeli počátkem letošního roku. Proč jste se rozhodli pro tuto zemi?

Brazílie má potenciál stát se po Evropě a USA třetím největším trhem. Je také důležité, že Brazílie má vytvořenou legislativu týkající se pravidel pro emise aut. Je to navíc země, ve které se rychle rozvíjí infrastruktura a v příštím roce se tam budou například konat olympijské hry. Do Brazílie jsme šli s tím, že se tamní vývoj podobá situaci v Evropě, v době, kdy trh s AdBlue začínal. V současné době se tam jedná o tzv. packed byznys – poptávka je především po kanystrech s AdBlue, což přesně kopíruje situaci v Evropě před deseti lety. GreenChem je ovšem velmi silný v dodávkách volně loženého zboží, a jak už jsem říkal, má vyvinuté řešení výdejních systémů, logistiky a plánovacího oddělení. V Brazílii jsme chtěli být první firmou, která začne při prodeji AdBlue využívat toto know-how, se kterým jsme byli mimochodem první i v Evropě.

„ KVALITA NAŠEHO PRODUKTU JE DÍKY VLASTNÍM ZDROJŮM MOČOVINY STOPROCENTNÍ „

Vašimi zákazníky jsou převážně firmy s flotilou nákladních aut, nebo se váš byznys začíná týkat i osobních aut?

Nákladní automobily tvoří momentálně

devadesát procent našeho odbytu. Osobní auta už ale také začínají využívat AdBlue, a proto ho mají řidiči na čerpacích stanicích k dispozici ve dvoulitrových lahvích. Naše společnost vyvinula pro osobní automobily speciální čtyřlitrové kanystry, které jsou praktičtější a cenově výhodnější.



Firmy s flotilou nákladních automobilů tvoří momentálně devadesát procent odběratelů AdBlue.

” TRH S ADBLUE BY SE MĚL PODLE PREDIKCÍ DO DESETI LET ZDVOJNÁSOBIT “

Plánují se nějaká výdejní místa AdBlue také na čerpacích stanicích?

Pro řidiče by to bylo určitě komfortní. Na některých čerpacích stanicích v Německu se už výdejní stojany pro osobní auta testují. Problém je, že se jedná o relativně velkou investici, která má velmi dlouhou návratnost, pokud nebudou ceny AdBlue nastaveny velmi vysoko. Momentálně je na trhu s AdBlue velká diskuse o tom, zda a kdo bude do tohoto typu čerpacích stanic investovat. Vzhledem k předpokládanému počtu vozidel jde o zajímavý trh.

Jaký bude mít podle vás dopad aféra Volkswagenu na prodej AdBlue?

Existuje více scénářů. Škodlivé NOx-emise z dieselových motorů zřejmě nebude možné snížit na požadovanou úroveň bez SCR katalyzátorů a tím pádem bez AdBlue. Aféra Volkswagenu proto pravděpodobně donutí i ostatní automobilky k tomu, aby si přestaly vymýšlet kreativní cesty jak snižovat emise, a jednoduše do motorů tyto SCR katalyzátory nainstalují a auta budou AdBlue potřebovat. U nákladních vozidel byl scénář podobný, mnoho výrobců se snažilo použití AdBlue vyhnout.

Na začátku jste zmínil větší počet scénářů. Je mezi nimi i takový, který by byl pro trh s AdBlue negativní?

Ano, existuje možnost, že kvůli tomuto skandálu klesne prodej dieselových aut. V Americe se například hovoří o úplném zastavení prodeje těchto aut a ve velkých evropských městech se diskutuje o jejich zákazu. Myslím si, že toto řešení je přehnané, protože s SCR katalyzátorem a AdBlue se emise dostávají na vyhovující úroveň, kterou EU požaduje. Jde o zavedenou a prověřenou technologii. Může dojít také k tomu, že se zpřísní testování automobilů. Evropská unie momentálně zvažuje, že auta budou muset splňovat nastavené emisní hodnoty i v provozu a nejen při statickém testování, jako je tomu doposud. V tomto případě by musela mít kvalitní SCR katalyzátory téměř všechna auta s dieselovým motorem.

Na závěr ještě prozradte, jaké jsou plány GreenChemu na expanzi v příštích letech.

Nechce se nám jít mimo Evropu, protože Evropa má stále velký potenciál. Podle predikcí by se trh měl do deseti let zdvojnásobit. Intenzivně přemýšlíme o návratu do Itálie, a pokud dojde k expanzi, bude se jednat o Balkán a jihovýchodní Evropu – Rumunsko, Bulharsko nebo Chorvatsko.

Mirka Žirovnická, AGROFERT, a. s.

Foto: Juraj Kovacs, Duslo, a. s., archiv GreenChemu



NOVÁ JEDNOTKA NA VÝROBU ČPAVKU BUDE EKOLOGICKTĚJŠÍ

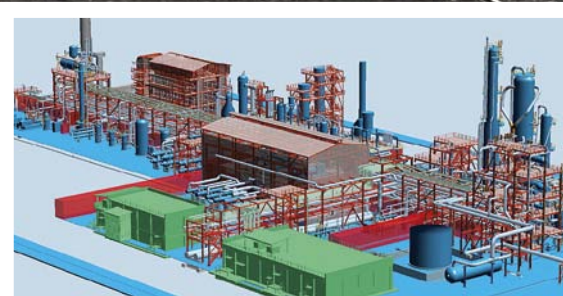
Na konci října 2015 uplynul rok od podpisu velkého investičního kontraktu na výstavbu jednotky Čpavek 4 v Dusle. „Investiční akce Čpavek 4 vychází z potřeb strategických plánů Dusla zaměřených prostřednictvím vlastních produktů na upevnění pozic na trzích, kde Duslo působí,“ říká Kamil Vali, ředitel Úseku výroby Anorganika.

Postavení nové jednotky na výrobu čpavku s kapacitou 1600 t/d bylo vybráno jako lepší varianta oproti možnosti intenzifikace stávajících kapacit. Důvodem byla jednak větší energetická efektivnost nových technologií, jednak jejich lepší ekologické parametry.

VÝRAZNÉ SNÍŽENÍ ENERGETICKÉ NÁROČNOSTI I EMISÍ

Aplikací nejlepších dostupných technologií jednotka dosáhne snížení spotřeby zemního plynu na výrobu jedné tuny čpavku, čímž se výroba zařadí mezi 10 procent nejméně energeticky náročných jednotek v Evropě. Dosáhnou se i výrazně nižší emise než u dosavadní výroby. „Duslo se tak touto investicí ve výši 310 milionů eur stane nejen ekologičtější pro své okolí, ale bude dlouhodobě i nadále atraktivním zaměstnavatelem,“ poznamenal Kamil Vali.

A v jakém stadiu je stavba nyní? Během uplynulého roku byly připraveny stavební plochy, zařízení staveniště a přístupové cesty zejména v souvislosti s dopravou velkých aparátů a s tím, že v době největšího stavebního ruchu bude na stavbě 800–1000 pracovníků. Dále byla zkontrolována návaznost jednotky na stávající technologie a potrubní mosty, v oblasti infrastruktury byl upraven vstup do areálu podniku a zajištěny hasební zásahy, první pomoc a řada dalších věcí. Paralelně byly vydány první návrhy technologických a strojně technologických schémat, materiálové bilance a dispo-



zičního řešení jednotky. Po ukončení projektu přípravy stavby a získání stavebního povolení na zřízení staveniště začaly v srpnu 2015 přípravné práce, jako první byl na řadě nezbytný archeologický průzkum.

DOKUMENTACE I OBJEDNÁVKY ZAŘÍZENÍ

„Bylo potřebné zajistit aktualizaci bezpečnostní zprávy Dusla tak, aby v době podání žádosti o stavební povolení na vlastní jednotku tato zpráva obsahovala již zhodnocení dopadů Čpavku 4 na bezpečnost areálu Dusla. Následně začalo připomínkování dodaných technologických podkladů a jejich projednání, dodatečné průzkumy únosnosti zeminy, zpracování projektu pro stavební povolení vlastní jednotky a materiálů dokladujících využití BAT technologií na jednotce a další dokumenty,“ vysvětluje ředitel Vali.

V létě bylo zahájeno objednávání dodávek s dlouhou dodací dobou, jako jsou reaktory, kolony, kompresory, turbíny, velká speciální čerpadla a vysokonapěťové motory. V současné době se doobjednává kusové zařízení, potrubí, kabely atd.

Kromě získání stavebního povolení na vlastní jednotku bude přípravný tým sledovat výstavbu a kontrolovat prováděcí dokumentaci. Dále tým zpracovává plány na dokumentaci a podklady pro zahájení proškolení obsluh. Tak jak budou pokračovat projektové práce, bude dokončován 3D model jednotky.

Uvedená fakta dokazují množství úspěšně vykonané práce, za což patří vděk všem zainteresovaným pracovníkům Dusla. Velké množství práce je však ještě před námi, proto si držíme palce, abychom dodrželi termín zahájení nové výroby na začátku roku 2018.

Pavel Bartl, Kamil Vali, Duslo, a. s.



SYNTHESIA PŘICHÁZÍ S FIREMNÍ TELEVIZÍ

Společnost Synthesia nedávno představila nové webové stránky pro zaměstnance Synthesie – naleznete je na adrese moje.synthesia.eu. Podle Luboše Kopeckého, vedoucího komunikace společnosti, se jedná o doplněk k tištěnému měsíčníku s názvem *Noviny Synthesia*.

Důvodů, proč přišly tyto nové stránky na svět, je hned několik. Tím nejvýznamnějším je množství zajímavého materiálu, který vzniká jak při redakční tvorbě *Novin Synthesia*, tak při dokumentaci výjimečných a slavnostních příležitostí, jež společnost provázejí. Kromě desítek fotografií z vánočních besídek, zaměstnaneckých akcí či dětských dnů na nich naleznete také novinku, která by se z pochopitelných důvodů do papírových novin nikdy nedostala – videa.

Právě ta by měla být největším lákadlem nového webu a je dalším důvodem, proč web moje.synthesia.eu vznikl. V tuto chvíli jsou na serveru videa ze dvou zdrojů, profesionálního a interního – autorem „dokumentárních snímků“ z vánočních setkání je totiž dosud neobjevená a tím pádem ne(d)oceněná hvězda tamní redakční rady Libor Podmelle. „Za dalšími příspěvky, které nově mapují zásadní okamžiky naší společnosti, stojí čerstvá spolupráce se startující pardubickou televizí ZUBR,“ vysvětluje Kopecký. S touto Synthesia uzavřela atraktivní smlouvu,

podle které vznikne každý měsíc nové video o společnosti. To budete moci zhlédnout jak na webu moje.synthesia.eu, tak na webových stránkách televize zubrtv.cz. Novou pardubickou televizi je možné sledovat na jejím Facebooku či v televizi přes satelit nebo kabelové připojení.

Tato nová spolupráce s pardubickými reportéry s sebou přináší významnou příležitost téměř historických rozměrů: zaměstnanci mají možnost na svých obrazovkách a monitorech ukázat svým blízkým své pracovní prostředí a své kolegy. A to je také jeden z dalších cílů nového webu: vytvořit tzv. „firemní televizi“. Reportáží je na webových stránkách v tuto chvíli zatím jen pár, ale jedná se pouze o začátek. „Pevně věříme, že se tento web stane pevnou součástí naší komunikace a největším úspěchem a poděkováním pro nás bude, když se na stránky moje.synthesia.cz budou naši kolegové pravidelně vracet,“ podotýká Kopecký.

Redakce



ABSOLVENTI SE DEVĚT MĚSÍCŮ PŘIPRAVUJÍ V PROVOZECH FATRY

Výsledkem úzké spolupráce společnosti Fatra s UTB ve Zlíně je přijetí 8 absolventů letošního studia do programu ASISTENT. Po dobu 9 měsíců se budou připravovat na výkon funkce technologa plastikářské výroby a laboratorního technika. Jejich příprava byla po nástupu zaměřena na seznámení s procesy ve společnosti, s interní dokumentací a technologií jednotlivých výrob v provozovně Napajedla a Chropyně. Na tento týdenní soustředěný výcvik navázalo „kolečko“ praxe u jednotlivých plastikářských technologií, potřebných pro výkon předurčených funkcí. Tato příprava je doplněna tréninkem komunikace, exkurzemi (viz foto v pláštích v Precheze) a jsou plánovány další odborné kurzy. Program bude ukončen v květnu 2016 zpracováním závěrečné práce a po jejím hodnocení nabídkou zaměstnání.

Leoš Klofáč, Fatra, a. s.





PROFESIA DAYS

STÁNEK AGROFERTU NAVŠTÍVILY STOVKY LIDÍ

Když se koncem října otevřely brány pracovního veletrhu Profesia Days v pražských Letňanech, dorazily tisíce lidí. Návštěvníci se potkávali se zástupci obřích firem jako Škoda nebo Mafra, práci zde nabízela třeba Kofola a vlaky Leo Express, ale i české vysoké školy nebo třeba Policie ČR a svůj stánek měl na veletrhu i Agrofert. Prezentovaly ho zkušené personalistky Petra Vychodilová a Kateřina Legerská.

„Letos jsme si stánek postavily samy, byl oproti loňsku trochu zastrčený, ale vymyslely jsme, jak lidi zaujmout,“ komentovala letošní situaci Petra Vychodilová. S kolegyní totiž vyzdobily své malé veletržní pracoviště oceněnými hračkami z Fatry, což zaujalo kolemjdoucí mládež i dospělé návštěvníky akce. Od začátku veletrhu byl o stánek Agrofertu zájem, za celý první den se na práci přišlo zeptat několik stovek lidí. Obě personalistky mluvily, vysvětlovaly, lákaly, prezentovaly a také pořádaly soutěž. „Na tabuli bylo připraveno několik otázek a na úspěšné řešitele čekaly dárkové tašky,“ vysvětlila Petra Vychodilová.

V tu chvíli se zrovna přiblížily dvě zájemkyně z kladenské obchodní akademie. Vybraly si otázku: „Kolik čtenářů si denně otevře nejčtenější deník MF DNES?“ Nejdřív tipovaly půl milionu lidí, potom však svůj tip upravily a správná odpověď jim byla uznána (pozn. redakce: MF DNES čte

denně 633 000 čtenářů). A dívky se hned začaly zajímat i o práci. „Teď končíme Obchodní akademii a chceme na vysokou, já asi na práva. Slyšely jsme o Agrofertu, je to známá společnost. A mají hodně nabídek. Konkrétní pozici zatím nevíme. Ale během studií bychom tam možná hledaly brigádu nebo tam zkusily jít i na praxi,“ prozrazuje Tereza Andrejčková.

NEJŽÁDANĚJŠÍ PROFESE:

- chemik • technolog • zootechnik
- agronom • mechanizátor
- pekař • řezník

POČET AKTUÁLNĚ OTEVŘENÝCH POZIC V KONCERNU: 170

Ze stovek návštěvníků stánku Agrofertu chtěla většina pracovat zejména v administrativě. „Některé zajímají i odborné profese, životopisy nám tu nechali třeba chemici a zemědělci. A všichni chtějí do Prahy, jen pár zájemců by bylo ochotných se za práci stěhovat,“ řekla Petra Vychodilová. A Kateřina Legerská dodala: „Agrofert nabízel také roční tréninkový program, tzv. Pig camp, pro zootechniky a absolventy zemědělských škol. Zájemci o tento program za rok obejdou devět farem a potom se rozhodují kam dál. Tento projekt tady lidi zaujal, ale odborníků na zemědělství je málo.“ Letošní 5. ročník Profesia Days se uskutečnil 21. a 22. října a navštívilo ho přes 10 tisíc lidí. Poprvé zde o své práci promlouvali sami zaměstnanci firem, zdarma nebyl jen vstup, ale i konzultace a poradenství. Navíc uchazeči o práci mají stále ještě možnost přihlásit se vystavovatelům online na stránce www.profesiadays.cz nebo www.profesia.cz

Redakce

STUDENTKA „ŠÉFREDAKTORKOU MF DNES“

Jedenadvacetiletá studentka filologie Marie Jackovová uspěla mezi kandidáty ve výběrové soutěži Staň se šéfredaktorem MF DNES. Na postu šéfredaktora nejčtenějšího zpravodajského deníku tak na jeden den vystřídala Jaroslava Plesla.

„Tento typ soutěže je netradiční forma hledání šikovných a ambiciózních lidí do řad multimediálního domu Mafra a jejím smyslem je přiblížit práci celé redakce a každodenní rozhodnutí šéfredaktora směrem ke čtenářům. Rozhodně chceme v tomto trendu pokračovat. Touto cestou chceme poděkovat všem, kteří se zapojili, v současnosti nabízíme velmi zajímavé pracovní pozice a je možné, že kandidáty, i přes to, že neuspěli v soutěži, oslovíme právě kvůli nim,“ vysvětluje Zuzana Kuchtová, personální ředitelka mediální skupiny Mafra. „Pracovat celý den s Marií na jednom vydání MF DNES pro mě bylo velmi přínosné a věřím, že to platí i pro mé kolegy. Jsem rád, že Marie se nebála jasně vyjádřit svůj názor na obsah listu, protože my novináři potřebujeme slyšet, co si o naší práci myslí čtenář,“ říká Jaroslav Plesl, šéfredaktor deníku Mladá fronta DNES. „Být alespoň jeden den v redakci je příležitost vidět noviny jinak, než jak je vidí čtenáři. Jsem ráda, že jsem mohla v redakci tlumočit své názory a připomínky a přinést pohled člověka, který není ovlivněn tím, že v novinách pracuje. Měla jsem unikátní příležitost zasáhnout do obsahu novin a jsem ráda, že některé z mých návrhů editoři akceptovali,“ řekla po dni stráveném na postu šéfredaktorky MF DNES Marie Jackovová.



SOUTĚŽ! Tipněte si správnou odpověď na tři soutěžní otázky, které si Agrofert připravil pro návštěvníky veletrhu Profesia Days. Pět úspěšným řešitelům zašleme zbrusu novou kuchařku Vaříme s Vendy, kterou představujeme na str. 32. Odpovědi zašlete na adresu redakce@agrofert.cz do konce ledna.

- 1** Kolik procent masa obsahuje poctivá šunka z Kosteckých uzenin?
a) 95 b) 90 c) 85
- 2** Kolik posluchačů si denně naladí nejposlouchanější rádio Impuls?
a) 0,5 mil. b) 0,8 mil. c) 1,042 mil.
- 3** Kolik litrů mléka nadojí denně kráva-šampionka z největší české mléčné farmy v Uhelné Příbrami? a) 65 b) 72 c) 81



Zelené bedýnky se v ovocných sadech patřících Alimexu letos zaplňují velmi pomalu. Jablka jsou drobná a většina z nich míří k dalšímu zpracování, a nikoliv do obchodů. „V normálním roce nasbírají špičkoví pracovníci šest beden za den (pozn. redakce: jedna bedna váží 300–350 kg), letos se to ale kvůli malé velikosti jablek nikomu nepodařilo,“ říká vedoucí sadů společnosti Alimex **Petr Vyskočil**.

„Jablka jsou letos objemově třikrát menší, než jaký je běžný standard konzumních jablek určených k prodeji,“ vysvětluje Petr Vyskočil, vedoucí sadů společnosti Alimex.

LETOS VYDĚLÁVÁME NEJVÍCE NA

MOŠTOVÝCH JABLKÁCH

Hospodaření Alimexu, zemědělské společnosti patřící do subholdingu Primagry, je postaveno především na chovu mléčných krav a produkci mléka. Jeho cena se v letošním roce propadla téměř na úroveň výrobních nákladů, a proto společnost doufá, že se firmě podaří ztráty vyrovnat díky rostlinné výrobě, a především prodeji obilí a řepky. Vítanou kompenzací letošních výpadků mléka je také provoz bioplynky a přes nižší kvalitu jablek způsobenou letošním extrémně teplým a suchým létem také ovocné sady, do kterých jsme se přijeli podívat.

Podle informací z tisku přijdou letos pěstitelé jablek o stovky milionů korun. Jaké škody napáchalo letošní mimořádné sucho ve vašich sadech?

Jablka jsou letos objemově třikrát menší, než jaký je běžný standard konzumních jablek určených k prodeji. Nejen kvůli suchu, ale také kroupám je právě těch konzumních velmi málo. V současné době proto vyděláváme

nejvíce na moštových jablkách. Výnos ale ještě spočítaný nemáme, protože sklizeň probíhá až do konce listopadu.

Kde máte letos zajištěný odbyt konzumních jablek?

Letos je produkce konzumních jablek velmi omezená. V letech, kdy je jejich úroda dobrá, dodáváme jablka do plzeňského Globusu, zásobujeme místní obchody s ovocem a zeleninou a mateřskou školu ve Spáleném Poříčí. Prodáváme také přímo v sadech, ale stálého velkooběratele konzumních jablek nemáme. Z tohoto pohledu je letos lepší situace také u moštových jablek, kde stálého odběratele máme a která letos představují 80–90% sklizně.

Konzumních jablek je letos málo, ale ani v loňském roce se jejich nadúroda na ceně moc neprojevila. Například cenový rozdíl mezi kilem jablek a kilem banánů, které nám ale na stromech

nerostou a musí putovat z dalekých zemí, je zanedbatelný. Co za tím stojí?

Problém musíme rozdělit na dvě věci. Jednak jsou na trhu velcí hráči, tj. supermarkety a hypermarkety, a jejich marže a druhá věc je, co způsobí média. Minulý rok se hodně psalo a mluvilo o embargu Ruska, ale zároveň byla také, jak říkáte, ohromná nadúroda jablek. Média proto usoudila, že jablek je dost a cena půjde automaticky a velmi znatelně dolů. Ačkoliv jsme v té době prodávali jablka o 20% levněji, volali mi rozhořčení lidé s tím, že nechápou, proč prodáváme jablka za 9 korun, a ne za 3 koruny, jak se dočetli v tisku. Nikdo si už v těchto situacích neuvědomí, že vstupy do produkce jablek neklesají ani v době nadúrody a spíše opak je pravdou. Druhá věc jsou zmiňovaní velcí hráči na trhu. I když tady v sadech nastavíme příznivě ceny, nemusí se to v supermarketech projevit.

Některé supermarkety už ale české výrobky začínají podporovat. Jsou

CO SE UKRÝVÁ V JABLČÍCH A JAK NÁM POMÁHAJÍ UDRŽET SE FIT

- Obsahují železo, fosfor, draslík, hořčík, vápník, vitamin C, karoten, nenasycené mastné kyseliny a vlákninu (nejvíce vitaminů nalezneme ve slupce)
- Reguluji trávení
- Bojují proti infekcím a jsou výborná při léčbě revmatismu a dny
- Mají detoxikační a regenerační účinky
- Posilují imunitu, krevní oběh, srdce a cévy
- Stabilizují hladinu cukru v krvi
- Povzbuzují náladu a zvyšují vitalitu

OVOCNÉ SADY ALIMEXU V ČÍSLECH

55 Na tolika hektarech se tady pěstují jablka.

8 Tolik lidí se o celou výměru ovocných sadů stará.

3 Tolik druhů ovoce se v sadech pěstuje. Kromě jablek tady najdete i švestky a hrušky.

1963 V tomto roce vznikly na historických podkladech sady Alimexu. Ovoce se tady ale pěstovalo už v dobách Rakouska-Uherska.



Jeden den v měsíci pomáhala sběračům jablek většina zaměstnanců Alimexu. „Venku bylo krásně a práce mě bavila, ale je pravda, že večer mě bolelo celé tělo a do kanceláře jsem se docela těšila,“ popisuje Lucie Jindřichová, personální specialista Alimexu, den, kdy místo před obrazovku počítače zamířila do ovocného sadu.

podle vás česká jablka ve srovnání s jablky z jiných evropských zemí něčím specifická?

Možná se mnou nebude hodně lidí souhlasit, ale myslím si, že míra zatížení chemických postřiků je u nás nižší než v okolních státech, a to včetně ovocnářských velmocí, jakými jsou Polsko, Rakousko nebo Itálie.

Máte pro toto tvrzení nějaký konkrétní odůvodnění?

Kolegové, kteří pravidelně jezdí do zahraničí a sledují tam způsob a četnost chemické ochrany, říkají, že se v těchto zemích často používají účinné látky, které u nás nejsou povolené. Ačkoliv by měly stát Evropské unie pěstovat ovoce za stejných podmínek, co se právě chemického ošetřování týče, není tomu tak. Jsem přesvědčený, že Česká republika má

V den našeho rozhovoru se do sběru jablek zapojili studenti z Církevní střední odborné školy.



mnohem přísnější podmínky pro jejich pěstování než okolní země.

O jaká jablka je momentálně největší zájem?

Významné tržní odrůdy jsou v našem kraji Idared a Šampion, a proto řada lidí spravuje jednodrůdové sady s těmito jablky. Lidé, kteří k nám jezdí, ale hledají spíše jablka, která v supermarketech nenajdou, a preferují jiné chutě. I když jablka mají každý rok svou specifickou chuť, která se vzhledem k počasí mění. Některé odrůdy jsou například citlivé na úpal a jablka jsou potom spálená stejně jako lidská pokožka a mají strupy.

Čím to je, že se dokonce liší chuť jablek, která natrháme na jednom stromě?

Ovoce na stromě nedozrává najednou. Uvnitř stromu jsou jablka méně zralá než ta, která dozrávají na okraji. Pokud by se dělala více-fázová sklizeň, což je hit dnešní doby (*pozn. redakce: po sklizení vnější části stromu, probíhá další fáze sklizně*), tak dozrají jablka i z vnitřní části stromu a budou mít lepší chuť. Chuť může ale ovlivnit třeba i ořezání stromu. Čím více se strom v rozumné míře ořeže a čím méně na něm bude jablek, tím bude mít strom větší sílu dát více živin do plodů.

Vrátila bych se ještě k moštovým jablkům, kterým se letos dařilo.

Jaká je jejich cena?

Cena moštových jablek je velice kolísavá. Každoročně závisí na úrodě jablek, a to nejen u nás, ale i v Polsku a Itálii, což jsou nejvýznamnější evropské producenti. Druhá věc je množství jablečného koncentráту na trhu. Pokud je na trhu obojího dostatek, jako například v loňském roce, prodávají se jablka za 1,20 Kč bez daně a to je cena, za kterou už téměř není možné ovoce ani natrhat. Dnes je cena o 2 Kč vyšší a moštování se vyplácí. Cenu ale nelze předvídat a spoléhat se, že bude pořád dobrá. Pohybuje se od 1 do 5 Kč a v 90. letech byla například lepší než teď.

Pomáhají vám v horších časech národní nebo evropské dotace?

V loňském roce k určitým opatřením v rámci Evropské unie došlo. Trvaly zhruba 4 dny a většinu z nich čerpali Poláci. Jejich nastavení českým ovocnářům moc nepomohlo.

Nebylo by pro vás řešením začít si jablka moštovat sami? Vyplatilo by se to?

V létě jsme o zakoupení moštovací linky začali uvažovat, ale nejdříve musíme její efekt propočítat. Výhodou je bezpochyby fakt, že moštováním se prodlužuje trvanlivost a využitelnost jablek.

Kde si dnes zákazníci na moštích z vašich jablek pochutnají?

Jablka dodáváme k moštování do Německa. V Německu nejsou v tak velké oblibě minerální vody, a jelikož Němci pijí mnohem více moštů než Češi, poptávka po nich je tam mnohem větší. Konkrétní značky moštů, do kterých se naše jablka zpracovávají, bohužel neznám. Jeden kolega se mi ale nedávno pochlubil, že část našich jablek zamířila až ke švýcarským hranicím do firmy, která dodává potraviny pro Lufthansu.

Celou dobu se bavíme jen o jablkách a přitom pěstujete na téměř 6 ha také švestky. Je u nich situace příznivější?

Spíše naopak. S odbytem švestek je větší problém, protože se jedná o měkké ovoce. Jablka vydrží v chladicím boxu 3–4 měsíce, kdežto švestky jen 3–4 dny. Devadesát procent letošní sklizně našlo odbyt v palírnách slivovice.

O konzumní švestky zájem není?

Letos jsme lidem poprvé nabídli samosběr švestek. U jahod to funguje, lidé hodí jednu jahodu do košíku druhou do pusy a kilo si koupí. Snažili jsme se být racionální, a proto jsme lidem nabídli koupit si za sto korun celý strom bez ohledu na to, kolik ovoce na něm je. Přijelo ale jen pár lidí. Pozdější odrůdy nabídneme k prodeji stejně jako jablka v naší hale.

Mirka Žirovnická, AGROFERT, a.s., foto: Ladislav Plachý, Primagra, a.s.

JAKÝ JE ROZDÍL MEZI MOŠTEM A DŽUSEM?

Ačkoliv jsou lidé zvyklí používat výrazy džus nebo mošt, legislativa je nezná a používá výrazy ovocná šťáva a ovocná šťáva z koncentrátu. V obou případech se tedy jedná o šťávu z ovoce, ale zpracování je jiné.

MOŠT je vylisovaná šťáva, která se upravuje pasterizací, při níž se zahubí patogenní mikroorganismy a prodlužuje se tak její trvanlivost, poté jde rovnou ke spotřebiteli.

DŽUS nebo-li ovocná šťáva z koncentrátu se vyrábí tak, že se nejdříve připraví koncentrát z ovocné šťávy (ze šťávy se odpaří voda a spolu s ní i těkavé aromatické látky) a tento koncentrát se transportuje různým zpracovatelům, kteří ho znovu zředí stejným množstvím vody, které bylo odebráno, a zpátky do něj přidávají aromatické látky.



ČERPAČÍ STANICE

AGROTEC POINT

V HUSTOPEČÍCH:
DOPLNIT PALIVO
I VLASTNÍ SÍLY



V minulých měsících prošla čerpací stanice **Agrotec Point** v jihomoravských Hustopečích znatelnou revitalizací. Změnil se nejen vzhled celé stanice, ale také rozsah nabízených služeb. Kromě pohodlného čerpání paliva jsou v nabídce nově také potraviny a nápoje.

„Revitalizace čerpací stanice v Hustopečích trvala několik týdnů, kdy byl omezen její provoz. Ale vyplatilo se to. Teď má Agrotec Point nový kabát s rozšířenou nabídkou služeb. Zákazníci si mohou během doplňování paliva dopřát výbornou teplou a studenou kuchyni v novém bistru,“ zve k návštěvě Martin Novák, marketingový manažer společnosti Agrotec.

Možnost zakoupit si občerstvení se stala okamžitě oblíbenou. „Nejde o nic převratného, dnes je už de facto zvykem, že si na čerpací stanici můžete koupit něco k jídlu. Nám ale nešlo jen o samotnou možnost. Ostatně nějaký rychlý snack seženete skoro všude. My

jsme ale do občerstvení na čerpací stanici Agrotec Point vnesli i prvek kvality a čerstvosti. Chceme nabízet dobré jídlo za rozumnou cenu. Jen tak se k nám budou řidiči rádi vracet,“ doplňuje Novák. A upozorňuje na fakt, že se stále jedná o bistro, nikoliv plnohodnotnou restauraci. „Na tu zde bohužel není místo. Cílem bylo poskytnout rychlé občerstvení, které si řidič s sebou může vzít i do auta,“ řekl Martin Novák.

Nově revitalizovanou čerpací stanici Agrotec Point najdete na adrese Brněnská 74, Hustopeče u Brna. Její provoz funguje 365 dní v roce, 7 dní v týdnu, 24 hodin denně. Těšíme se na vaši návštěvu!

Jan Pavlů, AGROFERT, a. s.

fatra

FATRA UVÁDÍ NA TRH NOVOU KOLEKCI PLOVOUCÍCH VINYLŮVÝCH PODLAH

Zbrusu nová kolekce plovoucích vinylových podlah FatraClick představuje spojení inovace v konstrukci podlahovin, kvality a moderního designu.

20 OSOBITÝCH VZORŮ

V nabídce najdete řadu dekorů imitujících dřeviny jako dub, javor, kaštan či ořech. Výjimečnost kolekce dává autentická kresba přírodního dřeva nejen na pohled, ale díky povrchové struktuře i na dotek. Na výběr je ze široké palety odstínů podlah od světle béžové přes cappuccino či odstíny šedé až k tmavě hnědé barvě.

Věříme, že podlaha již není v dnešní době ryze praktickou věcí a základní nutností, ale i důležitým dekoracním prvkem, který udává náladu celého interiéru. Proto se podlahy FatraClick snaží držet krok s nejnovějšími trendy v této oblasti.

SPOJENÍ VINYLŮ A PLOVOUCÍ PODLAHY

Konstrukce FatraClicku účelně kombinuje přednosti vinylových a klasických plovoucích podlah. Díky tomu se tato podlahovina vyznačuje skvělými vlastnostmi. V první řadě je to snadná instalace pomocí patentovaného zámkového systému UNIC-LIC. Dalšími přednostmi jsou například minimální nároky na údržbu či odolnost podlahy. FatraClick si zachovává vlastnosti dřeva, jako je teplo a útulnost, zajišťuje nízkou úroveň hluku a také je vhodný pro podlahové vytápění.

TECHNOLOGIE

Tato podlahová krytina je složena ze tří základních vrstev. Pomyslný střed podlahy tvoří HDF deska se zvýšenou odolností proti vlhkosti, která je ve spodní části opatřena zvukově izolační vrstvou korku. Na vrchní část je využito PVC materiálu s polyuretanovou úpravou a nášlapnou vrstvou. FatraClick se vyrábí ve formátu 1 235 x 230 s celkovou tloušťkou 9,5 mm, z toho tloušťka nášlapné vrstvy činí 0,40 mm.

Jitka Sehnalová, Fatra, a. s.



TESTOVÁNÍ NA ČESKÝCH POLÍCH

Pásová lišta MacDon vs. konvenční lišty

Pásové lišty jsou používány po celém světě. Svůj domov mají na amerických polích, Evropa však není také pozadu.

Jenom v České republice na různých mlátičkách jezdí téměř stovka pásových lišt.

A díky současnému trendu v zemědělství, kdy podniky i soukromí zemědělci volí kvůli úspoře nákladů stále výkonnější techniku, můžeme očekávat navyšování množství pásových lišt i do budoucna.

Výhody pásových lišt jsou mezi zemědělci běžně známy. Na první pohled vynikají lišty MacDon lepší kopírací terénu, zpracováním většího množství hmoty a nižší ztrátou zrna. Abychom si tyto výhody jasně demonstrovali také v našich podmínkách, Agri CS se jako dovozce pásových lišt MacDon rozhodl uspořádat testování, kde si tyto výhody můžeme vyčíslit.

TESTOVÁNÍ PROKÁZALO VÝRAZNÉ ÚSPORY

Ve spolupráci s Profifipressem proběhlo v této sezoně testování pásové lišty MacDon v porovnání s konvenční lištou o stejném záběru. Sledovala se kopírace terénu a množství ztrát za jednotlivými lištami. Množství ztrát se porovnávalo v polehlém porostu. Bylo zjištěno, že pásová lišta má o 5,3 % nižší ztráty než běžná konvenční lišta. Když dané ztráty při současných cenách promítneme na dobu pěti let, rozdíl nám přinese více než 900 000 korun (při sklizni 100 ha, prům. výnos 8 t/ha, cena pšenice 4 250 Kč/t).

STRNIŠTĚ NIŽŠÍ O TĚMĚŘ 40 %

Měření se uskutečnilo na adaptéru MacDon D60 a konvenčním adaptéru se stejným záběrem. Zkoumány byly pouze vlastnosti, které jsou ovlivňovány sklizňovými adaptéry. Při prvním měření se jednalo o co nejnižší dosaženou výšku strniště při klasické sklizni stojatého porostu pšenice. Pro každý z adaptérů bylo provedeno několik měření a výsledek byl jednoznačný. U adaptéru MacDon byla prů-

Dvě sklízecí mlátičky s rozdílnými adaptéry při testování kopírace terénu. Vlevo pásová lišta MacDon D60, vpravo konvenční pásová lišta. Rozdíl je zřetelný již z fotografie.



Strniště po sklizni polehlé pšenice běžnou konvenční lištou. Průměrná výška strniště je 8,6 cm. Vzorky byly měřeny podél záběru celé lišty.

měrná výška strniště 5,8 cm, zatímco u konvenčního adaptéru to bylo 8,6 cm. Navíc bylo více než zřejmé, že konvenční níže sekat nemůže, neboť na některých místech již docházelo k hrnutí půdy před žací lištou. Žací lišta adaptéru MacDon D60 tedy dokázala sklízet se strništěm nižším o necelých 40 %, což může výrazně ovlivnit následné zpracování půdy.

POLEHLÝ POROST SKLIDIL MACDON LÉPE

Druhé měření posuzovalo kvalitu sečení a ztráty zrna v polehlém porostu. Ten byl připraven tak, že sklízecí mlátičky spustily žací vály a pozadu projely stojatým porostem, aby se simulovalo jeho polehnutí. Ve směru polehnutí pak provedly sklizeň. A výsledek? Po přejetí mlátiček bylo jasně vidět, že žací adaptér MacDon si s polehlou pšenicí poradil lépe. Porost byl vysečenější a tím uniklo i menší množství klásků, které lišta neoddelila od stébel. To, co bylo vidět pouhým okem, se potvrdilo i při měření, kdy žací adaptér MacDon D60 sklídl polehlý porost se ztrátami o 5,3 % nižšími než běžný adaptér.

Martin Kereszteny, AGRI CS, a. s.

Strniště po sklizni polehlé pšenice pásovou lištou MacDon. Průměrná výška strniště je 5,8 cm. Vzorky byly měřeny podél záběru celé lišty.





2015 AGRITECHNICA

NEJVĚTŠÍ, NEJROZMANITĚJŠÍ, NEJINOVATIVNĚJŠÍ...

Přesně taková byla výstava zemědělského odvětví Agritechnica 2015 v německém Hannoveru, která se konala 8–14. listopadu. Setkalo se na ní více než 2 900 vystavovatelů z 52 zemí a šlo o největší zemědělskou výstavu pořádanou jen jednou za dva roky. Ideální pro všechny, kteří chtějí vidět světové novinky v zemědělství a světové výrobce na jednom místě.

Na mezinárodním setkání odborníků v zemědělství se již počtvrté prezentovala firma Oseva Bzenec. Oseva je tradičním výrobcem osiv polních plodin se specializací na osivo kukuřice, které úspěšně prodává 28 partnerům do 20 zemí Evropy a na veletrhu tak získala cenné kontakty pro další navýšení prodeje. Velký zájem byl i o inovativní hnojiva společnosti SKW Piesteritz. Všichni zemědělci, kteří tato minerální hnojiva používají, se u stánku německého výrobce hnojiv dělili o své pozitivní zkušenosti. Jednu z největších výstavních síní měla společnost New Holland, která kromě traktorů s různými adaptačními pásovými systémy představila také kombajn New Holland CR10.90



– držitele Guinnessova rekordu z roku 2014 ve sklizni pšenice, který za 8 hodin sklídl téměř 800 tun. Kromě strojů vystavoval Holland i kombajnový simulátor – kabinu s možností simulace sklizně. Mezi návštěvníky měl velký úspěch! Podobných vychytávek nabízela Agritechnica celou řadu, a proto si na její další ročník rezervujte více dnů. Určitě nebudete litovat.

Juraj Kovacs, Duslo, a. s.

Ludmila Ondráčková, Oseva, a. s.

TĚŽKÁ PRÁCE USTUPUJE CHYTRÝM ŘEŠENÍM



Týden po Velké Pardubické patří dostihové závodě technice New Holland a Amazone. Letošní ročník jsme také využili k oslavě 25. výročí působení společnosti Agrotec na trhu a výročí 120 let od založení značky New Holland ve stejnojmenném severoamerickém městě.

Logicky se tedy nabízelo ukázat, jakou techniku farmáři používali před industrializací zemědělství a srovnat ji se současným stavem. Ukázat, jak se podařilo nahradit těžkou práci

chytrými řešeními od značek New Holland a Amazone, které jako sudíčky stály u kolébky industrializace polních prací. Tradiční defilé techniky zastupovaných značek tak bylo letos organizované po jednotlivých pracovních operacích a každou skupinu uvádělo koňské spřežení s příslušným strojem z konce 18. století. V rámci doprovodného programu si mohli návštěvníci sami vyzkoušet orbu s koňským spřežením, prohlédnout si historickou stacionární mlátičku, kterou poháněla parní lokomotiva, nebo se svézt v některém z traktorů. O akční část doprovodného programu se postarala kaskadérská skupina Štvanci a soutěživé povahy mohly změřit své síly v jízdě zručnosti, kterou zaštiťovala firma Würth. Atmosféru konce 18. století dokreslovala dobová řemesla a dechovka v dostihovém klubu, kde se o zahřátí kromě ohřívačů postarala také degustace francouzských koňaků a profesionální kavárni společnosti Dallmayr.

Aleš Petr, AGROTEC, a. s.

KRIMI KAUZY

KRÁDEŽE OBILOVIN



Ve spolupráci s vedením firmy ZZN Polabí byl prověřován případ, kdy tři zaměstnanci sila Pečky načerno prodávali, nebo dokonce rozdávali uskladněné komodity svým „zákazníkům“. Za období několika měsíců takto ze sila zmizelo 119,4 tuny obilovin za více než 300 000 Kč.

EXTERNÍ SKLAD

Zaměstnanec skladu MTZ firmy Kostelecké uzeniny si začal budovat svůj privátní sklad materiálu, jen o této aktivitě „zapomněl“ informovat své nadřízené. Hodilo se mu téměř všechno – pracovní pomůcky, hygienické potřeby, fólie, konzervy, paštiky... Při kontrole jeho skladu byl zajištěn a do oficiálního skladu vrácen materiál v hodnotě 11 426 Kč.



KRÁDEŽ PALET

Stejně jako nafta jsou palety anonymním zbožím, které lze prodat ve výkupnách na každém kroku, v každou denní i noční dobu. Toho samozřejmě zneužívají šoféři snad všech přepravních společností v zemi. Stejně tomu bylo u řidiče společnosti AGF Food Logistics, který si, podle vlastních slov, prodejem palet dorovnával nízkou mzdu. A dorovnával si ji celkem svižně, protože jen během dvou týdnů ukradl 33 palet v hodnotě 28 435 Kč.

Divize interní bezpečnosti AGF



JAK DEZA HOSPODAŘILA S VODOU V OBDOBÍ SUCHA

Léto budiž pochváleno, pravil klasik. I to letošní? ptá se zemědělec, hasič, vodák, vodohospodář. Jen výrobce nápojů, zmrzliny, slunečníků a klimatizačních jednotek se raduje. Proč? Letošní léto bylo totiž neobyčejně teplé a suché. Ve **Valašském Meziříčí** bylo o prázdninách zaznamenáno celkem 25 tropických dnů, tedy dnů, kdy maximální teplota vzduchu byla vyšší než 30° Celsia. Tehdy bylo překonáno celkem 12 rekordů. V srpnu, konkrétně 9. 8., byla ve Valašském Meziříčí naměřena nejvyšší teplota 36,6° Celsia, čímž byl vyrovnán rekord z 8. září 2013. A přitom téměř nepršelo. Do konce září spadlo jen 315,6 mm srážek. Vzhledem k tomu, že dosavadní nejmenší roční úhrn srážek v roce 1973 činil 576,6 mm, je předpoklad, že letošní rok bude nejsušší v historii měření (od roku 1957) ve Valašském Meziříčí.

Jak se s touto situací vyrovnaly podniky, které vodu potřebují pro svoji výrobu? A co **Deza**, největší firma ve Valašském Meziříčí, jak ta to zvládla? „Letošní nadmíru teplé a na srážky velmi chudé léto bylo z pohledu zajištění dodávek vody velmi náročné,“ uvedl Ing. Karel Onderka, vedoucí provozu vodního hospodářství Deza, a dodal: „Vodu pro naši spotřebu zabezpečujeme z větší části odběrem vody z Bečvy. Povrchové vody slouží k výrobě upravené vody, pro výrobu technologické páry a k doplňování užitkové vody. Dalším zdrojem užitkových vod jsou vody z dešťové laguny, do které jsou svedeny zachycené dešťové srážky, a vratná voda z provozů. Pro případ, kdy správce toku nebo vodoprávní úřad vyhlásí období sucha, má Deza podnikovou směrnici, která přesně popisuje, co je potřeba udělat na úrovni jednotlivých útvarů, aby se snížila spotřeba vody.“

Deza se, stejně jako v případě chemických výroby, **musí i při odběru vody z řeky Bečvy řídit podmínkami, které jsou stanoveny v integrovaném povolení.** Zde je uvedeno, že v místě odběru vody z řeky je stanoven minimální zůstatkový průtok. V případě sníženého průtoku v řece Bečvě je odběr povrchové vody omezen, případně zastaven. Pracovníci vodního hospodářství důsledně tento průtok kontrolují a rovněž ověřují v místě odběru skutečný stav hladiny. Vývoj hydrologické situace je vyhodnocován na měřicích bodech Vsetínská Bečva (lokality Jarcová) a Rožnovská Bečva

(lokality Valašské Meziříčí). Obě měření jsou dostupná na portále Českého hydrometeorologického ústavu nebo na webových stránkách správce toku a povodí.

„Aby byl zachován chod a provoz firmy, musela být přijata nezbytná opatření, která umožnila bezproblémové překonání suché-



ho období bez požadavku na zvýšenou spotřebu vody. Toho bylo dosaženo plánovanou dlouhodobou technologickou odstávkou provozu benzol, postupným najžděním ostatních výrobních provozů po pravidelné energetické zarážce, posunutím garančních testů nově uváděných technologií do provozu, ale i řadou dalších dílčích opatření, vedoucích k dosažení přijatelné náročnosti spotřeby vody,“ **objasnil výrobní ředitel Ing. Pavel Pustějovský,** jak se Deza vyrovnala s letošním obdobím sucha. K překlenutí extrémního sucha pomohly i ojediněle se vyskytující lokální bouřky na horním toku Bečvy, které na krátkou dobu zvedly průtoky vod a umožnily akumulaci vod do zdrží a lagun. Pokud by však letošní extrémní sucho pokračovalo, byla Deza připravena některé provozy významně omezit nebo odstavit. Vzhledem k tomu, že suché období se může opakovat i v následujících letech, **byla přijata technická řešení i opatření investičního rázu,** která spočívají v rozšíření a vybudování nových lagun. Ta zajistí, **aby Deza nebyla dlouhodobě závislá na rozmarech počasí** a mohla bez problémů zabezpečovat dodávky užitkové vody jak pro potřeby svých chemických provozů, tak energetiku, která vyrábí teplo pro chemické výroby, okolní firmy a domácnosti ve Valašském Meziříčí.

Léto budiž pochváleno, neboť Deza situaci dobře zvládla a v budoucnosti již nebude z větší části závislá na odběru vody z řeky Bečvy.

Miriám Kallerová, DEZA, a. s.

KVALITU POTRAVIN OVLIVŇUJE PŘÍRODA

A TO, JAK SI S NÍ ZEMĚDĚLCI ROZUMÍ

Letošní sucho bylo podle meteorologů nejhorší za posledních dvanáct let a podle některých pamětníků si nezádá ani s extrémním suchem v roce 1947, kdy muselo tehdejší Československo nakupovat obilí v zahraničí. Počasí nejvíce potrápilo pěstitele kukuřice, píce, ale také sóji, cukrovky a řepky. Náklady na snižování dopadů letošního sucha budou patrné i příští rok, protože zemědělci budou muset vynaložit vyšší finanční náklady například na přípravu půdy. A negativní dopady sucha pocítují s mírným zpožděním také zákazníci v obchodech s potravinami. Vzhledem k neúrodě kukuřice došlo totiž ke zdražení krmiva pro skot v podobě dražší siláže a zrna pro prasata a drůbež. Nárůst cen se tak nevyhnul ani výrobním nákladům na mléko, maso nebo vejce. Jaké konkrétní problémy řešily zemědělské společnosti AGS Agro v Českých Budějovicích, Poděbradská blata, Alimex nebo slovenská společnost Agro - Váh Tešedíkovo, jsme se zeptali v následující anketě.

JINDŘICH MACHÁČEK,
ředitel divize prvovýroby, AGROFERT, a. s.



1 Letošní sucho poškodilo segment zemědělství především propadem výnosů kukuřice na siláž a zrna a snížilo výnos objemných krmiv pro skot. Tento propad výnosů zdraží hlavně výrobu mléka, a to zhruba o 0,4 Kč na litr. Letošní teplé a suché počasí se promítne také do nákladů v příštím roce. Zemědělci budou muset počítat s vyššími náklady na přípravu půdy (velká utuženost půdy zapříčinila vyšší spotřebu nafty a opotřebitelných dílů – ve srovnání s průměrnými náklady se jedná zhruba o 20% zvýšení nákladů na jeden hektar). Velké sucho zapříčinilo také špatné vzcházení řepky a obilovin pro příští úrodu, což povede k redukci výnosů v příštím roce. Pokud sečtu konkrétní dopady, tak v letošním

ANKETNÍ OTÁZKY

- 1** Jaké konkrétní negativní dopady mělo letošní extrémní sucho na vaši společnost?
- 2** Existují nějaká efektivní opatření, která by podobným případům v budoucnu čelila nebo je alespoň zmírňovala?
- 3** Lze v tomto případě tvrdit, že vše zlé je k něčemu dobré?

roce jsou nejvíce poškozeny společnosti, které chovají krávy a pěstují kukuřici, u které byl redukován výnos cca o 50 % oproti minulému období.

2 Nezbytné je zvednout stavy chovaných zvířat, aby mohla být do půdy aplikována organická hmota v podobě hnoje, kejdy a v osevních postupech se na orné půdě objevilo více krmných plodin (jetel, vojtěška atd.). Bohužel živočišná výroba je dlouhodobě neekonomická vzhledem k více dotovaným produktům v zahraničí. Tato oblast je ale v rukou vládních činitelů. Dalším aspektem je způsob přípravy půdy. Jsem přesvědčený, že podniky této možnosti plně využívají.

3 Svým způsobem ano. V letošní sklizni byla zaznamenána vyšší kvalita obilovin pro potravinářské účely. Diskuse o existenci živočišné výroby probíhá v politických kruzích.

ING. MARTIN DIVIŠ,

ředitel a předseda představenstva společnosti AGS Agro České Budějovice



1 Vliv letošního počasí a jeho dopady na naši společnost, respektive společnosti, byl velmi rozdílný. Výsledky u obilovin a olejnin nebyly špatné. Navíc díky ideálnímu počasí při sklizňových pracích byla i slušná kvalita zrnin a kromě toho nevznikaly náklady s dosoušením zrna jako v předchozích letech. Sucho letošního roku ovšem negativně zapůsobilo i na nás, a to především u pícnin. Nejenže se produkce pícnin a tedy tvorba zásob na zimní období meziročně snížila až na polovinu, ale nedostatek pastevního porostu a obrovská vedra, kterými trpěla zvířata na pastvinách, se negativně projevil jak na přírůstcích u zvířat, tak v ekonomice.

2 Samozřejmě že se nějaká opatření nabízí – od zvětšení zásob krmiv právě pro případy takto extrémních roků přes změny v osevním sledu se zařazením plodin, které dozrávají dříve a nepotřebují takové množství vláhy v letních měsících, až po navýšení ploch pícnin, pro zajištění dostatečné krmivové základny i v takto extrémním roce. Kdybyste mi ale tuto otázku položila v minulém roce, kdy jsme naopak trpěli nadbytkem srážek, rozhodně bych o vytváření vyšších zásob píce, o setí plodin s nižšími nároky na vláhu a podobných opatřeních nemluvil, byl bych spíše proti.

3 Letošní sucho přispělo přinejmenším k tomu, že si uvědomujeme, že vše není tak automatické, jak se zdá. Že brambory a jablka opravdu nevznikají v nákladním automobilu, který je veze do supermarketu, ale že rostou pod širým nebem. Že na jejich kvalitu, množství a cenu a fakt, zda vůbec

na pultu budou, má vliv především příroda a to, jak si s ní my zemědělci budeme rozumět.

ING. JAN KLEPAL,

ředitel společnosti Poděbradská blata



1 Letošní sucho spolu s tropickými teplotami se v našem podniku dotkly především porostů zrnové kukuřice, sóji a cukrovky. Vzhledem k tomu, že tyto plodiny pěstujeme celkem na 600 ha, což představuje 20 % výměry orné půdy, je propad produkce citelný. U zrnové kukuřice byl výnos o 50 % nižší, než je dlouhodobý průměr, u sóji dokonce o 60 % a u cukrovky je výnos nižší o 30 %. Zde je snížení biologického výnosu částečně kompenzováno vyšší cukernatostí, která se u prvních dodávek pohybovala okolo 19 %. Sucho nám zkomplikovalo i zakládání porostů řepky. Vyprahlá země se obtížně zpracovávala, rostly náklady na pohonné hmoty i opotřebitelné díly.

2 Vzhledem k tomu, že naše společnost hospodáří v oblasti s nižším ročním úhrnem srážek (450 mm) a převažují u nás písčité a písčitojilovité hlíny s nízkým podílem prachových částic a s nízkou dostupnou vodní kapacitou, dlouhodobě preferujeme především u pšenic rané a velmi rané odrůdy, jako jsou Pannonia, Bodyček nebo Avenue. Stejně tak u řepky volíme hybridy lépe snášeji přísušek. I letošní dosažené výnosy obilovin a řepky nám potvrzují, že volba odrůdy, vedení porostu, ale i zpracování půdy zaměřené na udržení vody v půdním profilu jsou cestou, jak čelit běžným výkyvům počasí nebo zmírnit dopady těch extrémních.

3 Snad jenom v tom, že nám příroda připomněla, že zemědělství je práce pod otevřeným nebem a že dobré roky, které tomu letošnímu předcházely, nejsou samozřejmostí.

ING. RÓBERT PATAKI, výkonný ředitel společnosti Agro - Váh Tešedíkovo



1 Hospodáříme na těžkých půdách, kde spodná voda je relativně vysoko a půdna vlaha sa udrží dlhšie, ale napriek tomu sme pocítili dlhodobý zrážkový deficit v kombinácii s extrémnymi teplotami. Nepriazeň počasia sa prejavila najmä na úrode repky ozimnej, ktorá cez vegetačné obdobie bola v dobrej kondícii a namiesto odhadovanej a očakávanej úrody 4 t/ha sa urodilo 3 t/ha. Suchom najviac trpeli porasty kukuríc, konečný výsledok nášho snaženia je 6,3 t/ha netto namiesto obvyklých 8–10 t/ha.

2 Samozrejme že existujú opatrenia na zmiernenie dopadov sucha, ktoré sú všeobecne známe a v podstate ich aj uplatňujeme, veď hospodáříme v arídnych podmienkach, kde suché obdobia nie sú neobvyklé. Vymenujem tie najzásadnejšie: vyvážená výživa plodín, vodušetriače technologické postupy pri príprave pôdy, voľba vhodných odrôd a hybridov a v podstate všetky opatrenia, ktoré zabezpečia, aby porasty boli bez konkurencie burín a v dobrej kondícii. Iba zdravé a dobre živé porasty vedia čeliť nepriaznivým vplyvom. Obávam sa však, že sucho s vysokými teplotami, ktoré nás postihlo v tomto roku, je extrém, ktorý už nezvládajú rastliny ani vďaka vyššie vymenovaným opatreniam. Najúčinnější opatrenie, ktoré som nechal nakoniec, je závlaha, ktorá má svoje úskalia. Vyžaduje to ochotu investovať do moderných závlahových systémov. Hrobárom tejto ochoty je väčšinou ďalší rok alebo nasledujúce obdobie, ktoré je klimaticky optimálne.

3 Myslím si, že až keď to dobré vyváži to zlé, môžeme tvrdiť, že všetko zlé je na niečo dobré. V tomto prípade nachádzame málo toho dobrého, ale niečo sa tam nájde: zberové práce boli plynulé, suchá pôda sa neutilizovala ťažkou technikou, ale to je slabá záplata. Každý očakával, že sa ceny výraznejšie zdvihnú, a to by bola kompenzácia toho zlého, v tomto prípade sucha. Zostáva iba nádej v podobe pokračovania tohto príbehu, že sklady do budúcej žatvy budú prázdnější a zvýšený dopyt nám zabezpečí vysnívané ceny komodit.

ING. JAN KUNŽWART,

zástupce ředitele společnosti Alimex



1 Sucho se negativně projevilo především na krmivové základně. Pro dojně krávy potřebujeme dostatek krmiv a jejich hlavním komponentem je kukuřice. Její výnosy ale letos dosáhly jen poloviny průměrného výnosu. S nádsázkou mohu říct, že kukuřice se bude letos vyvažovat zlatem. Na podzim jsme proto vybudovali silážní jámy a kukuřici dovezli z podniků, kde nemají tak velkou živočišnou výrobu. Sucho se negativně projevilo i v našich ovocných sadech. Konzumní kvalita jablek, švestek i hrušek byla velmi nízká a většina plodů musela být prodána k dalšímu zpracování.

2 Uvažuje se o pojištění na období sucha prostřednictvím fondu, do kterého by se pravidelně přispívalo, ale tyhle úvahy jsou zatím jen v přípravné fázi.

3 Sklizeň řepky a obilí probíhala bez problému a nerušily ji deště. Přemoklá pšenice se například nehodí k výrobě potravin.

Redakce

CENA HR GOLD

HR Gold®

PRE DUSLO



Silvia Karásiková, personálna riaditeľka (vpravo), a Daniela Javorská, špecialista pre vzdelávanie a benefity zamestnancov

Do tohtoročného súťažného ročníka ceny HR Gold sme prihlásili projekt personálnej riaditeľky Dusla Silvie Karásikovej a kolektívu s názvom „**Ako získavame a pripravujeme novú generáciu. Osvetou a náborom na školách k odborníkom na pracoviskách**“. V kategórii „Projekt roka“ sme sa umiestnili medzi tromi ocenenými projektmi, a to za proaktívne riešenie získavania a prípravy nedostatku kvalifikovanej pracovnej sily v regióne v koordinovanej spolupráci so školstvom.

Cenu HR Gold založili v roku 1998 Združenie pre riadenie a rozvoj ľudských zdrojov a vzdelávacia spoločnosť ibis partner Slovakia. **Cena sa stará aj o šírenie nasledoviahodných a kopirovatelných prístupov a techník do podnikov na Slovensku** a udeľuje sa každoročne bez poradia v dvoch kategóriách:

OSOBNOSŤ ROKA – jednej osobnosti za osobný prínos v oblasti riadenia ľudských zdrojov, za vynikajúce výsledky určitej organizácie dosiahnuté najmä prostredníctvom personálneho manažmentu, za vodcovské vedenie svojho tímu k výsledkom a za ochotu zdieľať svoje know-how s odbornou komunitou.

PROJEKT ROKA – najviac tromi projektmi, ktoré sú pokrokové v prístupoch

a metódach riadenia a rozvoja ľudských zdrojov, boli implementované, osvedčili sa a ich prístup je prenositeľný aj na ďalšie podniky a organizácie.

Cena HR Gold bola slávnostne odovzdaná 7. októbra 2015 na konferencii Personálny manažment 2015, ktorá sa konala pod záštitou týždenníka Trend.

Získanie ceny je pre náš kolektív významné, vnímame to ako ocenenie úsilia pri obnove spolupráce so Spojenou školou v Šali na vzdelávaní žiakov pre konkrétne potreby Dusla. Zároveň je pre nás záväzkom pokračovať v týchto aktivitách, naďalej získavať a vychovávať našich nasledovníkov.

Daniela Javorská, Duslo, a. s.

KDYŽ ROZVOJ, TAK JEDINĚ UDRŽITELNÝ

„Dnešní blahobyt nesmí mít negativní důsledky pro blahobyt zítřejší,“ praví jedna z mnoha definíc tzv. „trvale udržitelného rozvoje“. Právě za naplňování výše uvedeného byla oceněna Synthesia na Večeru české chemie, který se konal 25. září 2015.

CENA UDRŽITELNÉHO ROZVOJE

V roce 2006 Svaz chemického průmyslu ČR zavedl Cenu udržitelného rozvoje, která upozorňuje na společnosti, které se nejen řídí principy trvale udržitelného rozvoje, ale přispívají i k rozvoji svého regionu. Ocenění rovněž navazuje na program Responsible care (odpovědné podnikání v chemii), který vznikl v 80. letech a u jehož zrodu v ČR v roce 1996 Synthesia stála.

Synthesia podala komplexní zprávu, která shrnuje vývoj ukazatelů, podle kterých se hodnotí její přístup ke konceptu trvale udržitelného rozvoje, a to od roku 1994, respektive 2002, po vyčlenění firmy Explosia. Mezi opatření, kterými Synthesia koncept naplňuje, patří vedle programu Responsible care a řešení starých ekologických zátěží také zavedení a udržování systémů řízení dle norem ISO, plnění podmínek integrovaných povolení pro výrobní objekty, narůstající investice do ekologie a snižování produkovaného znečištění. Havarijní prevence a komunikace s okolím byla posílena např. zřízením Bezpečnostní rady Synthesie a zavedením systému varovných zpráv. Vztah k regionu upevňuje podporu neziskových místních organizací a spolupráci se vzdělávacími institucemi. Všechny výše zmíněné „ukazatele“ vedly Svaz chemického průmyslu k rozhodnutí odměnit naši společnost Cenou udržitelného rozvoje, kterou převzal generální ředitel společnosti Josef Liška na Večeru české chemie, který se konal již tradičně v prostorách Národního technického muzea.

Martin Pém, Synthesia, a. s.



VÝROBKY MLÉKÁRNY HLINSKO ZÍSKALY OCENĚNÍ ČESKÁ CHUŤOVKA 2015

V červnu 2015 se společnost Mlékárna Hlinsko přihlásila do potravinářské soutěže ČESKÁ CHUŤOVKA 2015, která je mimo jiné pořádána pod záštitou předsedy Senátu Parlamentu České republiky. Mlékárna Hlinsko přihlásila do soutěže své dva výrobky, a to „Farmářské maslo“ a „Tvaroh tučný 250 g“. V říjnu přišla od jednatele společnosti SYMPEX GROUP zpráva, že oba výrobky ocenění získaly. Nejdůležitějším kritériem, které musí oceněné výrobky splňovat, jsou jejich vysoké chuťové parametry a vysoká kvalita. V neposlední řadě se hodnotí také design výrobku a jeho spotřebitelská využitelnost. Hodnotící komise je složena z nezávislých odborníků a odborným garantem soutěže je Výzkumný ústav potravinářský Praha. Oba výrobky si tak mohou vedle ocenění „Mlékárenský výrobek roku“ přidat i symbol „Česká chuťovka“.

Marketingové oddělení, Mlékárna Hlinsko, a. s.



2015



**ČESKÁ CHUŤOVKA
– ZNAČKA, KTERÁ SI
NA NIC NEHRAJE**

Ocenění v soutěži Česká chuťovka získávají nejkvalitnější a chuťově nejlepší tuzemské výrobky. Tato soutěž podporuje tradiční poctivé české potraviny, které jsou v nelehkém tržním prostoru vytlačovány z regálů českých obchodů. Výrobky hodnotí nezávislí odborníci, přičemž odborným garantem hodnocení je Výzkumný ústav potravinářský Praha.

Cenu Česká chuťovka získaly pro rok 2015 i naše produkty, jako jsou Kuřecí řízečky PI-KANT (zn. Vodňanské kuře), které vynikají jedinečnou pikantní chutí, jsou vyrobeny z kuřecích prsních řízků, ochucené jemným chilli a obalené v křupavé strouhance. Jsou smaženy ve vysoce kvalitním řepkovém oleji a zamrazeny tak, aby si je mohl spotřebitel pouze vyjmout z obalu a dále už jen krátce kuchyňsky upravit.

Originál česká kachní tlačenka je opravdovým originálem, a to nejen na českém trhu. Kusy kachního masa a jemná chuť pečlivě vybraného koření dokážou svým spojením vytvořit opravdu gurmánský zážitek. Ocenění tohoto produktu tak pro nás nebylo velkým překvapením. Úspěšná byla i Kuřecí klobása se sýrem, kterou si spotřebitelé oblíbili, a to nejen v období grilování.



DĚTSKÁ CHUŤOVKA

Ojedinelým projektem svého druhu na světě je od roku 2011 soutěž Dětská chuťovka. Porota složená z členů Dětské tiskové agentury, žáků ZŠ Londýnská a VOŠES a SPŠ potravinářských technologií v Podskalské ocenila v této kategorii výrobek Kuřecí hranolky (zn. Vodňanské kuře). Jsou vyrobeny z jemně pomletých kuřecích prsních řízků, ochuceny nejjemnějším kořením a obaleny v bramborové strouhance. Díky tomu předčí i děti oblíbené bramborové hranolky, což potvrdila i dětská porota Dětské chuťovky pro rok 2015.



**OCENĚNÍ CZECH
SUPERBRANDS 2015
ZÍSKALA ZNAČKA
VODŇANSKÉ KUŘE**

Komise expertů Brand Council programu Czech Superbrands udělila Superbrands Award společnosti Vodňanská drůbež a její značce Vodňanské kuře. Ocenění je výsledkem marketingového průzkumu u koncových zákazníků a také výsledkem posouzení odborné komise, která je sestavována z osobností z řad businessu, reklamy a médií, ale také agentur, které působí v marketingových průzkumech. Získáním tohoto ocenění jsme se zařadili mezi elitu značek, které mohou sloužit jako příklad úspěšného rozvíjení a dynamického vylepšování brand image. Získání ceny Superbrands je dalším důkazem toho, že společnost Vodňanská drůbež a její značka Vodňanské kuře upevňují tradiční české hodnoty v oblasti potravinářství.

OCHUTNEJTE OCENĚNÉ

**„CHUŤOVKY“ SPOLEČNOSTI
VODŇANSKÁ DRŮBEŽ**

Rok 2015 se stal pro společnost Vodňanská drůbež nejen rokem rozšíření výroby v oblasti produktů typu convenience, ale také rokem významných ocenění, jako jsou Česká chuťovka 2015, Dětská chuťovka 2015, Czech Superbrands 2015, Klasa a Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR. Ocenění jsou důkazem toho, že naše produkty, které lze najít pod značkami Vodňanské kuře a Vodňanská kachna, patří mezi ty nejlepší tuzemské výrobky na českém trhu.



**NÁRODNÍ ZNAČKA
KVALITY KLASA**

Značku Klasa od roku 2003 uděluje ministr zemědělství nejkvalitnějším výrobkům na českém trhu. Mezi ně se letos zařadily i naše chlazené produkty: Mladá kachna bez drobů, Kachna púlená, Kachní čtvrtky zadní, Kachní prsa bez kosti a dále uzenina v podobě již zmiňované Originál české kachní tlačenky. Všechny tyto výrobky najdete pod známou značkou Vodňanská kachna. Tím však ocenění Klasa nekončí. Pod značkou Vodňanské kuře získaly toto ocenění i další kvalitní chlazené produkty: Zlaté kuře a díly z něj (křídla, čtvrtky, stehna, stehenní řízek s kůží, prsní řízek s kůží a bez kůže, prsa supreme). Je už dobře známo, že Vodňanské Zlaté kuře je prémiovým produktem, a to především díky prodloužené době výkrmu, čímž zvyšuje své chuťové vlastnosti a udržuje si vysokou kvalitu masa. V oblasti uzenin pod značkou Vodňanské kuře získala ocenění ručně nalévaná Originál česká kuřecí tlačenka.



**ČESKÝ VÝROBEK
– GARANTOVÁNO
POTRAVINÁŘSKOU
KOMOROU ČR**

V neposlední řadě je nutné zmínit i označení Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR, které pomáhá spotřebitelům nalézt v regálech obchodů výrobky, jejichž původ, výroba a vše s tím spojené pochází pouze z České republiky. V tomto roce získaly toto ocenění výrobky řady „Originál české“, která zahrnuje produkty s vysokým obsahem masa. Mezi oceněné tak patří Originál česká kuřecí tlačenka, Originál česká kachní tlačenka, Originál česká šunka z kuřecích prsních řízků, Originál české párky a Originál česká klobása. Veškerá získaná ocenění jsou pro naše zákazníky zárukou kvality a vodítkem, které jim usnadní nakupování.

Tea Mucková, Vodňanská drůbež, a. s.

KRAHULÍK

SPOUŠTÍ NOVOU PRODUKTOVOU ŘADU

Dlouho očekávaný snackový program společnosti Krahulík je tu

Na pulty přicházejí první dva výrobky nové řady Wingy s příchutí Natur a Hot.

V praktickém balení najdete tři tyčinky, které vám pomohou zahnat hlad doma i venku. A jako pochoutka se jistě stanou i součástí mnoha domácích oslav a větších akcí.

Sušený snack obsahuje 136 gramů masa na 100 gramů výrobku a je obohacen silnou přírodní chutí, což přirozeně vyplývá z výrobních technologií a regionu.

Nová řada se vymyká současnému produk-

tovému designu společnosti Krahulík a tvoří samostatný subbrand tak, aby byl výrobek osvobozen od vnímání v kategorii „uzenina“ a posunul se do vnímání v kategorii „snack“.

Značka Krahulík zde funguje pouze jako podpis renomovaného výrobce na poli klobás. Název produktové řady Wingy (okřídlený) klade důraz na létání, dravost, bezstarostnost a v podtextu vychází z projektu Území dravce. Rozšíření řady o další produkty je plánováno na příští rok.

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

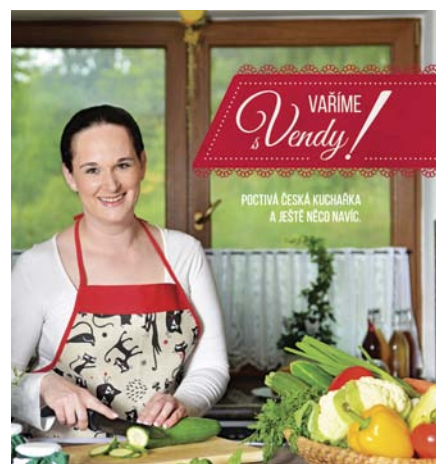


PENAM SLOVAKIA MÁ DALŠÍ REKORD!

Nitrianski pekáři to opět dokázali! I tento rok si dali závazok oslavit Svetový deň chleba, ktorý pripadá na 16. 10., ako sa patrí, a oslávencovi pripravili obrovskú poschodovú tortu upečenú, ako inak, výhradne z chleba. Tím pekárov – Alžbeta Kossúthová, Dušan Jeney a Roman Matuška, pod vedením Zdenky Klimekovej, manažérky pekárne Nitra – použil na každé poschodie iný druh chlebového cesta, a aby bola torta čo najchutnejšia, použili cestá z najpredávanejších chlebov. Spodný korpus bol pripravený z „Čerta“, stredný korpus z konzumného chleba a vrchný korpus bol pripravený zo zemiakového chleba. Ručne tvarované ozdoby, ktoré boli doslova majstrovským dielom, pomohla pripraviť a naaranžovať na jednotlivé korpusy pani Remžová z oddelenia objednávok. Chlebovú tortu pripravoval pekársky tím dovedna takmer 7 hodín a výsledok stál určite za to. Zástupca slovenských rekordov, Igor Svítok, tortu zmeral a do Knihy slovenských rekordov zapísal tieto rozmery: váha 35 kg, výška 70 cm a priemer spodného korpusu 85 cm. Nitra sa tak opäť postarala o nový ustanovujúci rekord na Slovensku! Tortu ste mali možnosť vidieť i vo vysielaní Teľerána na TV Markíza, kde nitriansku pekárňu zastupovala Alžbeta Kossúthová spoločne s Máriou Olešovou.

Ani tento rok sme nezabudli na ľudí v núdzi – Peter Živický, country manažér **Penam Slovakia**, sa tortu rozhodol venovať neziskovej organizácii Slniečko, ktorá sa stará najmä o týrané ženy a deti.

Marketingové oddelení, PENAM, a. s.



PENAM V KUCHAŘCE

VÁŘÍME S VENDY!

Společnost **Penam** se stala jedním z partnerů zbrusu nové kuchařky známé blogerky Venduly Špetlíkové **Váříme s Vendy** s podtitulem **Poctivá česká kuchařka a ještě něco navíc**. V knize najdete přes 430 úžasných receptů. Vendy je svým přístupem v dnešní době ojedinělá. Je to normální mladá maminka dvou dětí, která ráda vaří a peče. Navíc šla svou vlastní cestou, takže vaří jednoduše, z dobře dostupných surovin a nejvíce klasická česká jídla. Všechny fotografie receptů nafotila sama ihned po jejich uvaření či upečení, bez aranžování a food stylingu, takže pokrmy na snímcích vypadají tak, jaké jsou ve skutečnosti. Kniha je dobrým námětem třeba na vánoční dárek pro vaše blízké.

Marketingové oddelení, PENAM, a. s.

ČESKÁ VEJCE

Z ČESKÝCH FAREM

Rok 2015 byl pro společnost Česká vejce rokem progresivních změn. Podle Jindřicha Macháčka, ředitele zemědělské divize Agrofertu, byly tyto změny nutné kvůli udržení objemu obchodu a dalšímu rozvoji.

Společnost zahájila letošní rok přestěhováním svého sídla z Velkých Pavlovic do Zdislavic. Důvodem tohoto rozhodnutí byla snadnější operativita při vyjednávání s řetězci, jejichž centrály sídlí většinou v Praze. Přenesení sídla si vyžádalo kompletní výměnu personálu od ředitele společnosti až po ekonoma, dispečera a pracovníky fakturace. Nová ředitelka společnosti Lucie Vašíčková Kobiánová je s novým týmem spokojená a potvrzuje, že se zhostil své práce velmi dobře a v současné době tvoří zázemí pro všechny producenty vajec, kteří prodávají svoje výrobky přes společnost Česká vejce CZ.

Personální změny se z důvodu zvyšování flexibility nevyhnuly ani představenstvu a dozorčí radě společnosti. Cílem je složení představenstva z producentů vajec a zpracovatelů vajec a vaječných hmot. Za rok 2015 se také

Jindřich Macháček, ředitel zemědělské divize, Lucie Vašíčková Kobiánová, ředitelka společnosti České vejce CZ



Nový design obalů vajec, který byl vybrán prostřednictvím sociálních sítí a anketou mezi zaměstnanci koncernu Agrofert.

podarilo navýšit obchodní podíl ve společnosti Česká vejce z 59,38 % na 81,25 %.

Dalším důležitým krokem byla propagace. Ta je u vajec poměrně složitá, jelikož se jedná o základní potravinu, kterou zákazníci považují za „tuctové“ zboží. „Z tohoto důvodu jsme vsadili na ovlivnění dětí a jejich okolí,“ vysvětluje novou marketingovou strategii Jindřich Macháček. Společnost Česká vejce CZ byla zapojena do projektu dětská westernová farma, kterou všichni dobře znají z minulých let. V rámci projektu se v říjnu uskutečnil Den vajec ve Vilémově u Golčova Jeníkova, kde se k propagaci firmy připojila Českomoravská drůbežářská unie.

Součástí nové propagace bylo také využití sociálních sítí jako Facebook a Twitter (<https://www.facebook.com/ceskavejcecz/>; <https://twitter.com/ceskavejce>), jejichž prostřednictvím se firma snažila ovlivnit povědomí mladých

Společnost Česká vejce se zapojila do projektu dětská westernová farma.

lidí. Společnost Česká vejce CZ založila profil na obou médiích a využívá je nejen k informovanosti veřejnosti, ale například i k ovlivnění vzhledu obalů. Nový design obalů vajec, jehož konečná verze byla vybrána prostřednictvím sociálních sítí a anketou mezi zaměstnanci koncernu Agrofert, byla zvolena ze tří variant a obdržela 45 % hlasů.

V letošním roce připravila společnost Česká vejce CZ také velikonoční a vánoční akci pro zaměstnance koncernu Agrofert a zúčastnila se kampaně Sváteční domov v Lidových novinách. Tváří celé kampaně je herečka Linda Rybová a čtenáři Lidových novin se díky ní například dozvědí, jak odlišit česká vejce od dovozových. Kampaně je také součástí Vánočních sbírek pro děti samoživitelů v nouzi.

Na příští rok připravuje společnost pojízdnou prodejnu, která by měla zaměstnancům koncernu zabezpečit vejce z českých farem v kratších intervalech. Ve všech akčních baleních najdete návod, jak odlišit skutečně česká vejce od dovozových, a ředitelka společnosti věří, že výše uvedené změny a kvalita přesvědčí zákazníky o výhodnosti konzumace vajec od společnosti Česká vejce CZ.

Redakce



STROUHANKA

Z ČESKÝCH BUDĚJOVIC NA VÁNOČNÍ TABULI PO CELÉM ČESKU



Můžeme začít hádankou: Do začátku prosince toho je plný sklad, kam by se vešlo dopravní letadlo, a na Nový rok nezbuďte ani zrnko. Co to je? Pokud tipujete strouhanku z Českobudějovické pekárny Penam, máte pravdu. V jihočeské pekárně značky Penam se totiž ukrývá stroj, který celý rok z nekonečného pásu těsta vyrábí strouhanku a kostičky do knedlíků. Kdyby se zastavil, zůstala by půlka českých domácností bez kapra či řízků v trojbalu.

„U nás vyrábíme strouhanku způsobem, jaký vás mile překvapí. Nejde o žádné rozemleté staré rohlíky. Naopak! Na strouhanku se peče čerstvé těsto, které je bez tuku, aby se strouhanka rychle nezkažila. Speciální stroj ji upeče, rozdrťí a smíchá 3 pasáže – tedy hrubostí strouhanky – v takovém poměru, aby vznikl perfektní výsledek. Díky tomu dosáhnou zákazníci výtečného trojbalu třeba při přípravě štedrovecerního kapra,“ vysvětluje životní cyklus strouhanky z Českobudějovické pekárny Penam její ředitel Radek Paulík. Největší vytížení zažívá českobudějovická linka na výrobu strouhanky právě před Vánoce. „Vyrábíme strouhanku pod svojí značkou, ale i pro privátní produkty různých obchodních řetězců. Pochopitelně nejvíce objednávek máme před Vánoce. To je naše

skladovací hala zcela zaplněná, a to i přes její úctyhodné rozměry – na délku má 84, na šířku 36 metrů. Během adventu se všichni na strouhanku rozveze do obchodů po celém Česku,“ doplňuje Paulík.

STROUHANKA Z NEKONEČNÉHO PLÁTU TĚSTA

Samotná výroba strouhanky není procesně složitá, ale nesmí se při ní dělat chyby. „Těsto musí zůstat konzistentní, dobře promíchané a musí se správně rozválet. Jinak by výsledný produkt nesplnil svojí kvalitou účel, který od něj čekáme,“ říká Paulík. Těsto samotné je velmi podobné těstu na rohlíky. Zásadní rozdíl je v tuku. „Kdybychom do těsta přidali tuk, tak by strouhanka měla výrazně kratší životnost a nepříjemně žlukla. Proto je myl-



nou domněnkou, že vyrábíme strouhanku ze starého pečiva,“ uvádí věci na pravou míru Paulík. Těsto v souvislém pásu putuje po stroji až do průběžné pece. Následně se stále ještě v pásu ochladí a směřuje k řezačce. Ta pás těsta buď rozseká na kostičky do knedlíků, nebo rozdrťí na strouhanku. „Pás těsta je dlouhý 120 metrů, ale stále se doplňuje. Jedeme nonstop. Takže by se s nadsázkou dalo říct, že je nekonečný. Od těsta po finální balíček strouhanky, který naplní a svaří automat hned za mlecím strojem, trvá výroba asi 240 minut. Pak vše naložíme na palety a strouhanka čeká na expedici do obchodů. Pořádně se to tu zaplní ke konci listopadu. Ale když k nám přijedete třeba na začátku roku, je sklad k nám nepoznání – vypadá prázdně,“ uzavírá Paulík.

Jan Pavlů, AGROFERT, a. s.



SNADNÉ VAŘENÍ

Současné trendy v přípravě jídla jsou snadnost, rychlost a úspora času.

Spotřebitelé se stále více přiklánějí k čerstvým potravinám, které jsou již v nějaké formě připraveny k tepelné úpravě. Jejich cílem je si maximálně usnadnit a urychlit přípravu pokrmu. Proto jsme připravili novou řadu produktů pod značkou SNADNÉ VAŘENÍ, které je odrazem těchto trendů. Produkty jsme zaměřili na rodiny, které se chtějí dobře starat o své nejbližší, ale nemají prostor nebo nechtějí trávit mnoho času v týdnu „u plotny“, a mladé páry, které si chtějí připravit kvalitní jídlo z čerstvých

suvin, ale nechtějí používat klasické polotovary.

KLÍČOVÉ BENEFITY SNADNÉHO VAŘENÍ:

- Vyrobeny z čerstvého chlazeného vepřového nebo hovězího masa.
- Garantujeme český původ masa.
- Zvolené chutě a varianty vycházejí z českých chutí.
- Produkty jsou kompletně připraveny k tepelné úpravě. Stačí je pouze vložit do trouby nebo na pánvi.

Abychom ještě více zákazníkům usnadnili přípravu, na obalech jsou uvedeny způsoby tepelné úpravy, návody na přípravu, tip na doporučené přílohy a v neposlední řadě počet porcí. Od listopadu je možné produkty Snadného vaření zakoupit

ve vybraných prodejnách Tesco a Billa. Veškerá výroba probíhá v závodě v Plané nad Lužnicí. Jan Skrabánek, Kostecké uzeniny, a. s.





**VYTVORENIE NOVÉHO
PRODUKTOVÉHO
RADU PEKÁRNE CERES
INŠPIROVALI TYPICKÉ
DOMÁCE SEDLIACKÉ CHLEBY
V MAĎARSKU**

Na základe dôkladne vypracovanej receptúry je z pšeničnej múky vyrobený **ATTILA CHLIEB SVETLÝ**, s jemnou a vláchnou striedkou, ktorého chuť a vôňa má charakteristickú arómu chleba. Tento druh chleba je v Maďarsku najpopulárnejší, spotrebitelia ho veľmi dobre poznajú a milujú.

ANNA CHLIEB CELOZRNÝ

Vďaka svojim priaznivým fyziologickým účinkom je celozrnná pšeničná múka súčasťou zdravej a vyváženej výživy. V chlebe sa nachádzajú všetky zložky obilninového zrna, ako aj klíčky a otruby. Za svoju jedinečnú a mimoriadnu chuť vďaka výrobok práve uvedeným zložkám a pridanej ražnej múke. Pôvod ražného chleba je spojený predovšetkým s maďarskou poľnohospodársko-sedliackou kultúrou. Ale i súčasná kuchyňa, ktorá kladie dôraz na zdravý životný štýl, opätovne objavila čaro raže.

RÉKA CHLIEB RAŽNÝ

Ražná múka použitá pri výrobe tohto produktu stanovuje jeho charakteristické vlastnosti, ktoré odrzkadľujú tradičné maďarské chute. Tajomstvo tohto produktu sa skrýva v ochutení cesta voňavým korením: anízom, rascou, feniklom a koriandrom, ktoré spoločne zdôrazňujú prírodnú chuť raže.

Marketingové oddelení, PENAM, a. s.

**TRADIČNÍ
POCHOUTKA
TALIÁNY**

Jedinečný výrobek jedině **od Krahulíka**

Co to vlastně jsou a kde se vzaly taliány? Jedná se v našich končinách o jednu z nejznámějších vařených masných pochoutek. Jejich minulost a historie sahá až do konce 19. století, kdy je v Praze na Starém Městě začal připravovat a prodávat italský uzenář Uggé, kterému se říkalo Talián. Jeden čas se jim, podle jména výrobce, říkalo i „uzovky“. Způsob výroby a zejména koření byl tajen, ale protože výroba nebyla chráněna patentem, tak je brzy začali vyrábět další pražští uzenáři. Výtečná chuť taliánů je způsobena jednak klasickým způsobem jejich zpracování (vaří se, nikoliv udí), jednak jejich složením. Obsahují totiž kvalitní hovězí a vepřové maso. Koření se zázvorem, česnekem, kardamomem a pepřem. Nejlépe taliány chutnají ohřáté v horké vodě, ale lze je též grilovat nebo opéci nad ohněm jako špekáček. Doporučujeme podávat s křenem, hořčicí, čerstvým chlebem a dobrým pivem ... *Martin Vacke, Krahulík-Masozávod Krahulčí, a. s.*



OLMÍN

**SÝR
VYŠLECHTĚNÝ
NA MORAVĚ**

„Morava rodí krásné ženy a dobré víno odjakživa. A teď, když v Olomouci vyšlechtili první plísňový sýr, nechybí mi tu už vůbec nic,“ hodnotí **novinku společnosti Olma** herec Václav Postránecký. Olmín se odlišuje od konkurence nejen výjimečnou chutí, ale také svým tvarem a obalem.



Nový sýr společnosti Olma je typický měnící se konzistencí a chutí. Oproti běžné produkci dává zákazníkovi možnost rozhodnout se, v jakém stadiu zralosti si bude chtít sýr vychutnat. „Chuť je zejména v závěru pikantní a typická spíše pro francouzské sýry. Přesto stále respektuje české zvyklosti a jistou umírněnost v chuti i vůni,“ vysvětluje výjimečnost nového sýra Jiří Berger, obchodní ředitel Olmy.

Dalším specifikem nového výrobku je jeho netradiční tvar. Ostatní plísňové sýry bývají zakulacené nebo různě plátaté, ale pro Olmín zvolila společnost tvar kostky. I když bylo zpočátku obtížné vymyslet pro netradiční tvar sýra vhodný obal a přízpusobit ho zároveň tomu, aby měl sýr přístup ke kyslíku a použitá plíseň mohla alespoň

částečně růst i v zabaleném sýru, je s jeho výslednou podobou spokojený. Podle něj je obal totiž první, co má zákazníka zaujmout a pobídnout jej ke koupi a vyzkoušení. Neméně úsilí věnovala společnost výrobě. Jelikož Olma doposud sýry nevyráběla, musela být pro produkci Olmínů postavena nová budova a zakoupena technologická linka. Použitá technologie je v České republice unikátní, a proto nebylo možné provádět zkoušky přímo v mateřském závodě. „Při zkoušení různých kombinací vybraných kultur jsme spolupracovali s francouzskými odborníky a pro testy jsme využívali také jejich technické zázemí,“ komentoval vývoj nové chuti Berger. Olma ovšem nechce zůstat jen u jednoho typu sýra. Momentálně uvažuje o rozšíření řady o sýr s jinou tučností, která bude mít vliv na konzistenci i chuť, a do budoucna se nebude bránit ani dalším ochuceným variantám. *Redakce*

**MAXIMÁLNÍ
NOVINKA!**



Kuřecí prsní řízek obalený v tradičním trojbalu, plně tepelně osmažený ve vysoce kvalitním řepkovém oleji. Stačí jen vyjmout z obalu a dle návodu krátce tepelně připravit.



Více na www.vodnanskadrubez.cz

KRÁSNÉ VÁNOCE S PENAMEM

Chvilku před tím, než tady budou ty pravé Vánoce, přijde zkontrolovat děti Mikuláš a jeho parta. I letos se mohou vybavit odměnami v podobě **obrázkových perníků** od Penamu. Budou nadělovat hodným andělkům a výjimečně i zlobivým čertíkům. Na **mikulášském veselém perníčku** od Penamu si pochutnají všichni.

Vánoce jsou svátky klidu a pohody s rodinou i přáteli. Jako každý rok, tak i letos je Penam připraven zpříjemnit vám tento krásný čas širokou nabídkou vánočních dobrot, ve kterých si každý najde tu svou oblíbenou.

Novinkou pro letošní svátky je kolekce vánočního pečiva nazvaná poeticky **Vánoční sen**. Nejen názvem, ale i novým cukrovím ve tvaru hvězdičky chceme navodit vánoční atmosféru a věříme, že ze šesti druhů cukroví si vybere každý. V nabídce jsou kolekce vanilkových rohlíčků, lineckého cukroví a také sněhového pečiva či kokosek.

Zpestřením pro děti i hosty bude biskupský chlebiček ve tvaru kapříka s tmavou polevou. Symbol Vánoc tak mají možnost ochutnat i ti, kdo obvykle ryby nejedí.

Na žádném svátečním stole nesmí chybět klasická **máslová vánočka** s mandlemi narážena na plátky, namazaná máslem nebo jen lehce pocukrovaná. Potěší všechny milovníky sladkého. A pro ty, kteří milují ještě sladší, již mnoho let peče Penam **vánoční štolu**, která na rozdíl od vánočky není pletená a obsahuje hodně kandovaného ovoce, oříšků, mandlí a rozinek.

Vánoce, jak je máte rádi, vám přeje Penam.

Marketingové oddělení, PENAM, a. s.



KDYŽ VÁNOCE PROCHÁZEJÍ ŽALUDKEM...

Zkuste letos k Vánocům své blízké obdarovat tak trochu „jiným“ dárkem a dopřejte jim chuťový zážitek. Vsadte proto na klasiku, která zaručeně zaboduje. Prémiové salámy v bílém kabátu z ušlechtilé plísně patří mezi pochoutky, které si přes rok běžně nedopřáváme a jsou spíše záležitostí svátečních chvil, mezi které Vánoce rozhodně patří. Tak proč tuto pochoutku nenadělit jako stylový a neotřelý dárek pod stromeček?

DARUJTE ZNAMENITOU POCHOUTKU

Chcete vašim blízkým darovat něco originálnějšího? Speciální dárkové **bale-ní Exklusiv** potěší každého labužníka. Originálním kosteleckým salámům

s nezaměnitelnou chutí, kterou podtrhuje přírodní ušlechtilá plíseň a použité koření, neodolá nikdo. Sada obsahuje Křemešník a Uherák, oba salámy po 550 g.

BUĎTE LETOS NA VÁNOCE NETRADIČNÍ

Věnujte svým blízkým dárek, který potěší jejich chuťové buňky – **Křemešník na prkénku**. Kostelecký fermentovaný salám s ušlechtilou přírodní plísní na povrchu má charakteristickou vůni a na jazyku se přímo rozplývá. Speciální vánoční balení obsahuje dřevěné prkénko a 380g šišku salámu.

A ČÍM JEŠTĚ MŮŽETE POTĚŠIT SVÉ BLÍZKÉ NA VÁNOCE?

Pokud mají mlsný jazýček, překvapte je speciálním dárkovým balením **Trio Excelent** od Kosteleckých uzenin. Salámy v tomto balení jsou charakteristické svou nezapomenutelnou chutí a typickou vůní. Balíček obsahuje jeden Uherák a dva Křemešníky, každý salámeček po 180 g.

Marketingové oddělení, Kostelecké uzeniny, a. s.



První zprávy o vánoce pocházejí už z 16. století. V této době je pekli pouze cechovní řemeslníci neboli pekaři a až od 18. století je hospodyně začaly péct i doma. Pečení vánoček nebylo snadné, a tak se dodržovaly nejrůznější zvyky, které měly hospodyně pomoci a zajistit úspěšné upečení vánoček. Třeba musely péct vždy pouze v bílé zástěře a šátku, nesměly vůbec mluvit, zato musely při kynutí těsta vyskakovat co nejvíce do výšky. Dnes už tyto zvyky pravděpodobně nikdo doma nedodržuje, ani v pekárnách neskáčou kvůli vykynutí těsta, ale radostně si poskočí z dobře upečených vánoček.

KMOTR NADĚLUJE!



Dobré skutky
odměňuji!

Pro všechny labužníky a milovníky vánočních překvapení si KMOTR letos jedno velké překvapení připravil. Chcete odhalit své pravé já a zjistit, jestli jste tento rok byli tak hodní, že si zasloužíte odměnu od Kmotra? Tak pozorně čtěte dál a zapojte se do akce Kmotr naděluje!

Zakoupením limitované edice trvanlivých salámů či dárkového balení s výherním letáčkem se ihned dozvíš, zda jsi byl nejhodnější z hodných a zasloužíš si od Kmotra odměnu. Pravidla jsou jednoduchá. Kmotr, jako Capo di tutti Capi, ví o všem a o všech, takže pokud ve výherním letáčku objevíš Kmotra se svatozářím, tak ti blahopřejeme! Kmotr odmění tvou dobrotu Andělským salámem, který se nedá koupit za žádné peníze. Pokud však objevíš Kmotra-dábla, nezoufej, vše se dá napravit a příště může být odměna tvoje. Hlavní přece je, že si každopádně pochutnáš, protože i chuť má svého Kmotra!

Petra Uiberlay, KMOTR-Masna Kroměříž, a. s.



NÁPADY NA NOVÉ PŘÍCHUTĚ SI VOZÍM I Z DOVOLENÉ V ZAHRANIČÍ

potvrzuje zálibení ve své práci **Drahomíra Kozáková**, specialista pro návrh a vývoj nových výrobků v Mlékárně Hlinsko a autorka malinové příchutě Kravíka, mléka Lascato na cappuccino či tekutých zmrzlinových směsí

„Poté, co se firma rozhodne pro novou příchutě, je třeba vytvořit projektové zadání a stanovit různé fyzikální a chemické parametry. V této době už paní Kozáková začíná přemýšlet o realizaci nové myšlenky.“



„V kanceláři kontaktuji dodavatele surovin a poptávám ty nejvhodnější. Připravuji tady také podklady pro dokumentaci k nové receptuře a novému výrobku.“



„V laboratorii si nejdříve připravím předběžnou recepturu a potom různé míchám suroviny poptané od různých výrobců a zkouším doladovat chutě. K jednomu projektu mám až 50 surovin – různé aromatické suroviny, barviva atd. Chuť míchám tak dlouho, dokud nenajdu takovou, o které si myslím, že by odpovídala myšlence nebo produktovému zadání. I když mám vždy určitou představu, někdy trvá dlouhou dobu, než se mi jí podaří dosáhnout. A tak zkouším další a další.“



Novou příchutě může vymyslet v podstatě kdokoli. Náměty chodí od zákazníků, zaměstnanců, přes facebook nebo mail a kromě toho zástupci obchodních řetězců radí, co by se dobře prodávalo. „Skvělý nápad na čokoládový nápoj jsem dostala od jedné paní od nás z výroby“, říká Ing. Drahomíra Kozáková, Ph.D. a dodává, že nové nápady si společnost vždy rozřídí na ty, které pro ni mají smysl v daný moment, a ostatní odsune dál. Rozhodně je ale neruší. „Máme databázi, ve které si všechny nápady schováváme, a když přijde jejich doba, můžeme je použít.“ Od dobrého nápadu k výrobku s vyladěnou chutí je ale dlouhá cesta, na které nesmí odradit ani fakt, že ačkoliv se některé nové příchutě podaří namíchat během jediného dne, u jiných se vhodné suroviny hledají a míchají třeba půl roku.



CO VŠECHNO K TÉTO PRÁCI PATŘÍ:

- organizace a řízení vývoje nových produktů
- sledování trendů v oblasti inovací produktového sortimentu
- řízení náběhů technologií nových výrobků a změn stávajících výrobků
- příprava podkladů pro dokumentaci
- vytváření textů na obaly výrobků a odpovědnost za jejich legislativní správnost
- zpracování dotazníků od odběratelů pro nové výrobky
- řízení značky KLASA u konkrétních výrobků

„Pokud sama cítím, že je to ono, zvu kolegy, aby přišli novou příchutě ochutnat. Nenechám se ale odradit, když mi někdo řekne, že mu nová příchutě nechutná. Vždy mám připraveno několik variant (5–10 vzorků). Každý měsíc máme inovační schůzky, na kterých příchutě testuje celé vedení a kde probíráme všechny projekty, které se řeší. A právě na nich se rozhoduje, která chuť je nejlepší.“



„Suroviny si testuji zvlášť a už to mi dává představu o vyvíjeném produktu. Jednotlivé vzorky mohu intenzivně ochutnávat jen 2–3 hodiny denně, potom musím udělat pauzu, nechat chuťové buňky odpočívat a připravovat si další věci.“ Před našimi zraky namíchala paní Kozáková základ chutě malinového Kravíka – mléko, aroma s příchutí maliny a cukr.

„Až ve výrobě se ukáže, zda suroviny fungují i při technologickém zatížení. Pokud dojde ke snížení chuti nebo se ztratí barva, děláme v receptuře úpravy.“



Nové výrobky se testují i na cílových spotřebitelích. U malinové příchutě, kterou paní Kozáková vyvíjela naposledy, to byla skupinka zhruba 50 malých dětí.





Mám štěstí na ŠIKOVNÉ KONĚ

říká **Pavla Placáková**, asistentka technického ředitele společnosti Primagra a mistryně České republiky v dámském sedle

Představte si Libuši Šafránkovou v posledních minutách nejoblíbenější české pohádky Tři oříšky pro popelku – čistá elegance, dobové kostýmy a krásná hudba. Právě to jsou nejdůležitější prvky prozatím nepříliš známé sportovní disciplíny – jízdy v dámském sedle, ve které se stala Pavla Placáková už po čtvrté v řadě mistryní České republiky.

Pamatujete si ještě, kdy jste na koni seděla poprvé?

Byla jsem ještě hodně malá a určitě to bylo v Chuchli na nějakém malém poníčkovi. Potom jsem ale měla delší pauzu. Až když mi bylo devět, tak jsem začala chodit do kroužku jezdeckví na školním statku v Březnici a začala jsem s voltiží, což je gymnastické cvičení

na koni ve všech chodech. S dámským sedlem jsem začala před 9 lety.

Jak dlouho vám trvalo naučit se na koni dobře jezdit?

Učím se stále a nejspíš to bude trvat tak dlouho, dokud budu jezdit. (směje se)

To mě překvapujete. Letos jste se znovu výborně umístila na mistrovství ČR v dámském sedle.

No, letos jsem byla až třetí jak v parkuru, tak

PAVLA PLACÁKOVÁ (35 let)

- Vystudovala záchranářskou školu a kromě cvičitelky jízdy na koni je také diplomovanou záchranářkou.
- Je čtyřnásobnou mistryní ČR ve skocích v dámském sedle a pětínásobnou držitelkou Dámy roku: 2010, 2011, 2013, 2014 a 2015.
- Její osobní rekord ve skoku mini-max s Dajánou je 145 cm (stejný je i oficiální rekord ČR, který drží Lucie Hřebejková s Landrufem 18).
- Ve volném čase se věnuje také hasičskému sportu a letos se zapojila do cyklistické soutěže Kolo pro život.

v drezuře. Florida s parkurem teprve začíná a Britny (v mém vlastnictví) byla letos úplně nováček. Kobylka Dajána, se kterou jsem se stala mistryní republiky čtyřikrát po sobě, šla totiž letos do důchodu.

Kdy jste na úplnou špičku dosáhla poprvé?

Byl to rok 2010. V roce 2014 se v parkuru nezavádilo a letos jsem už s Dajánou závodit nemohla. Ale věřím, že až s Floridou nebo Britny všechno dopilujeme, budeme zase první. Pětkrát jsem také vyhrála titul Dáma roku, což je titul udělující se jezdce, která je nejuspěšnější po oba dny mistrovství.

Jaká je konkurence v jízdě v dámském sedle?

V dámském sedle jezdí zhruba 25 dam a mistrovství ČR se potom účastní i dámy ze Slovenska a Polska, ale ty se do mistrovského součtu nezapočítávají. Mohou vás porazit jen v dílčích soutěžích.

Jak tvrdě musíte trénovat, abyste byla v tomto sportu v Čechách nejlepší?

Pro mě to zase tak tvrdé tréninky nejsou a nejspíš mám štěstí na šikovné koně. Trénuji s nimi celoročně v klasickém sedle hlavně parkur s Jaroslavem Jindrou. Dámské sedlo trénuji spolu s drezurním trenérem Alexanderem Onoprienkem zhruba měsíc před soutěží. Nejnáročnější to mají asi trenéři s námi.

Musíte dodržovat stejně jako jiní sportovci přísnou životosprávu?

Naštěstí nejsem dostihový jezdec, takže životospráva pro tento sport není úplně rozhodující. Každopádně ani do dámského sedla nemůže být dáma moc při těle. Ale žádnou speciální dietu nedržím a nijak se nehlídám. Možná mám v tomto ohledu genetickou výhodu, za což jsem ráda, protože život bez čokolády bych si nedovedla představit.

K jízdě na koni bohužel patří i pády. Jaké jsou vaše zkušenosti?

Padala jsem odmalička. Závodně skáču na koni i s normálním sedlem, ale při jízdě na dámském sedle jsem zatím spadla jen jednou. A větší



Pavla Placáková má štěstí nejen na úžasné koně, ale i na skvělé kamarádky – jedna jí šije dobové kostýmy, druhá pomáhá s hubdou.

úraz jsem zatím naštěstí také neměla. Zkušenost mám s jedním vyhozeným kolenem, zlomenou klíční kostí a nějaké otřesy mozku jsem už taky měla, ale to k tomuhle sportu asi patří. Pravda je, že jednou jsem spadla dost ošklivě. Tehdy na mně ležel i můj kůň, ale v podstatě zázrakem jsme byli v pořádku.

Vraťte se ještě k mistrovství v dámském sedle. Jak takové mistrovské finále vypadá?

U parkuru rozhoduje kromě čisté jízdy také čas, a pokud je konkurence velká, zvyšují se překážky, což je zajímavější i pro diváky. Finálová drezura v dámském sedle se jede na hubdu, jezdkyňe jsou oblečeny v dobových šatech a povinné jsou určité cviky. Drezura je vždy 5minutová, hubdu si navrhuje každý sám a odborná porota potom všechno hodnotí ve formulářích.

Chápu to dobře, že hodnocení je v drezuře subjektivní stejně jako třeba v tanci nebo krasobruslení?

Ano. A záleží i na tom, jak se dáma líbí.

Zmiňovala jste, že hubdu si navrhuje každý sám. Pomáhá vám v tomto směru někdo?

Hubda se míchá podle toho, jak je vymyšlena celá drezura, a podle rytmu jednotlivých prvků. Jedna moje kamarádka je operní pěvkyně, která dobře slyší rytmické přechody a umí hubdu krásně namíxovat. Napíšu jí, jak mi jednotlivé prvky drezury vychází časově, a ona mi hubdu např. na klus, cval nebo krok sestřihá.

**Je možné vidět finále v televizi?**

Občas se vysílají šoty na ČT1, ale jelikož to není příliš známý sport a v podstatě se s ním teprve začíná, není příliš medializovaný.

Tím pádem bude i poměrně složité sehnat sponzora.

To ano, prozatím se nám to bohužel nepodařilo. Jezdím pro soukromého chovatele pana Marouška, kterému Florida s Dajánou patří. Sport si sponzoruji sama – šaty, sedla, tréninky, vitamíny.

Jak je těžké skloubit tuto práci s vaší pozicí asistentky v Primagře?

V Primagře se mi snaží vycházet co nejvíce vstříc, především co se týče čerpání dovolené na závody a soustředění.

A jaké soutěže vás čekají v příštím roce?

Na jaře pravděpodobně Dámský den ve Slatiňanském hřebčinci a potom další mistrovství, což je první víkend v červenci. Ale teprve v lednu se rozhodne, zda bude dostatek sponzorů a mistrovství se uskuteční.

Mirka Žirovnická, AGROFERT, a. s.

MÁTE VE SVÉM OKOLÍ KOLEGU, KTERÝ SE VĚNUJE NĚJAKÉMU ZAJÍMAVÉMU KONÍČKU?

Pošlete nám tip. Autory námětů, které se nám podaří redakčně realizovat, odměníme balíčkem sestaveným z novinek našich potravinářských firem. Náměty pošlejte na adresu redakce@agrofert.cz.



CYKLISTICKÁ SEZONA 2015

BYLA ÚSPĚŠNÁ **UŽ SE CHYSTÁ DALŠÍ**

Všem účastníkům 16. ročníku seriálu závodů na horských kolech Kolo pro život 2015 bychom rádi poděkovali za jejich účast v prestižním závodě, kterého se stali součástí díky partnerství koncernu Agrofert. Těší nás, že se nápad spolupráce a účasti na závodech setkal s tak silnou odezvou. Důkazem je 20 soutěžních týmů, které vytvořili pracovníci firem sídlících nejen v České republice, ale i na Slovensku. Závodilo téměř 400 zaměstnanců koncernu. Rivalita a sportovní duch každého závodníka se odrazily ve výsledkové listině jednotlivých závodů.

Blahopřejeme všem, kteří dosáhli na medailová místa, i těm, kteří se umístili na bodovaných pozicích v rámci své kategorie a pomohli tak svému týmu k lepšímu umístění. Speciální blahopřání patří našim nejmenším, kterým byly určené tratě JT – Junior trophy a trasa D – Fitness jízda, určená také rodinným týmům či začátečnickům.

S radostí vám můžeme oznámit, že už nyní se můžete těšit na další, 17. ročník, jehož partnerem opět bude koncern Agrofert. A jelikož je počet startovních míst každého závodu neomezený, uvítáme nejen ostřílené závodníky, ale hlavně nové tváře. Přidejte se ke svému týmu nebo si vytvořte nový, vždyť společně sdílené zážitky mimo pracoviště jsou tou největší motivací či hnacím motorem k lepším výsledkům.

Inspirací se může stát rozhovor s těmi nejlepšími z uplynulého ročníku. Všem přejeme pohodově strávené zimní období a těm, kteří se již nyní svědomitě připravují na další ročník, přejeme hodně štěstí. Ještě jednou děkujeme všem amatérským cyklistům i profesionálním závodníkům a kolu zdar!

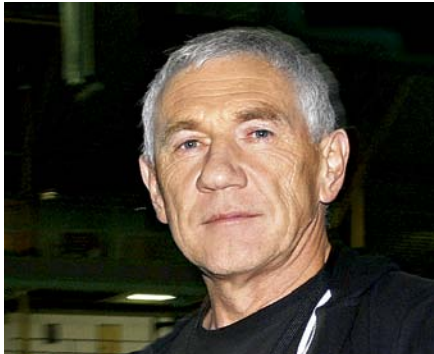
Michal Plesník, Imoba, a. s.

POŘADÍ TÝMŮ

| Pořadí | Název týmu | Společnost | Počet bodů |
|--------|-------------------------------|------------------------|------------|
| 1 | Primateam | Primagra | 2071,337 |
| 2 | KMOTR | Kmotr – Masna Kroměříž | 2069,679 |
| 3 | VD CHICK BIKE | Vodňanská drůbež | 1898,010 |
| 4 | KU BUTCHERS ON BIKES | Kostecké uzeniny | 1880,140 |
| 5 | SOKOLOVNA PRŮHONICE | Imoba | 1794,500 |
| 6 | TEAMMAX | Agrofert | 1567,838 |
| 7 | PENAM MTB team | Penam | 1002,578 |
| 8 | Synthesisia, a. s. CYKLO TEAM | Synthesisia | 1001,109 |
| 9 | TATRA KRAVÍK team | Mlékárna Hlinsko | 776,100 |
| 10 | ProFrost Cyklo Team | ProFrost | 641,529 |
| 11 | SaJ team | ZZN Pelhřimov | 637,300 |
| 12 | AGF Bike | Agrofert | 623,601 |
| 13 | AGROFERT Junior Team | Agrofert | 572,380 |
| 14 | INBIKE | Hyza | 416,486 |
| 15 | MAFRAPRINT | Tiskárny MAFRAPRINT | 235,500 |
| 16 | Kopretiny | Penam | 227,924 |
| 17 | ARBO team | ARBO | 195,330 |
| 18 | OSEVA CYKLO TEAM | Oseva | 133,800 |
| 19 | Fatra bike | Fatra | 37,552 |
| 20 | NAVOS | Navos | 37,424 |

PETR SCHLEGEL PRIMAGRA

kapitán vítězného týmu
PRIMATEAM



Co podle vás rozhodlo, že jste vyhráli?

Sbírali jsme zkušenosti, učili se, a když jsme viděli, že je šance uspět, podřídili jsme tomu i osobní ambice. Bylo to správné rozhodnutí,

protože týmová strategie rozhodla o vítězství až v posledním závodě.

Letos jste byl kapitánem týmu. Co to pro vás znamená?

Mám to jako odměnu a hlavně nikdo to nechce dělat. Pro mě je to samozřejmě zavazující a nová výzva. Kapitán je tu od toho, aby vše v týmu klapalo co nejlépe.

Kdo z vašeho týmu vás nejvíce překvapil?

Jednoznačně naše ženy, které se do závodění přes počáteční skeptický přístup zakously a jezdily i na úkor jiných aktivit.

Jak tmelíte kolektiv?

Jezdíme několikrát ročně na společné víkendové akce, kde je náplň sportovně-tmelící.

Jak se připravujete na příští sezonu?

Vše musíme náležitě probrat, protože nám ještě úplně nedošlo, co jsme dokázali. Rádi bychom našim příkladem přitáhli další kolegy do našeho týmu. Máme na to celou zimu.

MILOŠ TRUX KOSTELECKÉ UZENINY

tým KU BUTCHERS ON BIKES
nejlepší mužský závodník
AGROFERT CYKLO TÝMU

Co pro vás znamená titul nejlepší závodník Agrofertu?

Je to taková třesínka na dortu, protože jsem do projektu AGROFERT CYKLO TÝM naskočil s tím, že se pobavím něčím, co mám rád, zároveň poznám lidi, které vnímám jen pracovní, a potkám se s dalšími stejně „postiženými“ kolegy z koncernu Agrofert. To, že se povedlo posbírat dostatek bodů, je zčásti výsledkem faktu, že se nějaký čas cyklistice amatérsky věnuji, a také toho, že všichni závodníci AGF CYKLO TÝMU měli parádní podporu v zázemí každého z 16 pořádaných závodů. No, není to fajn, když si před i po závodě můžete s kolegy posedět, probrat taktiku

nebo kritická místa na trati, která vedla k „nezapomenutelným“ zážitkům z právě absolvovaného závodu?

S jakým závodem jste byl nejvíce spokojený?

Nejvíce se mi po týmové stránce povedl první závod Trans Brdy, který mě zdravě nakopl do sezony a ve kterém jsme položili jako tým Kostecké uzeniny BUTCHERS ON BIKES slušný základ k týmovému výsledku. Závod, ze kterého jsem měl nejlepší závodní pocit, byl ten karlovarský. Super bikový závod, který startuje v centru Karlových Varů, a během chvíle se proháníte technickými pasážemi na stezkách v místních lesích.

A kde to byl naopak propadák?

Jednoznačně liberecký závod, na který jsem se těšil nejvíce, protože ten kraj mám projetý na silničním kole. Ale udělal jsem chybu. Rozhodl jsem se vyzkoušet možnost půjčit si na závod kolo a vybral si „Spešla“. Ze závodu jsem si tak stvořil osobní peklo. Kolo bylo super, ale na úplně jiný styl a způsob jízdy. Ale i to je zkušenost.

Jak byste motivoval další závodníky z řad našich zaměstnanců, aby se zúčastnili závodů Kola pro život?

Přijďte pobejt. Parádní zázemí a hlavně, a to je pro mě podstatné, parta lidí, která je naladěná na stejnou vlnu a nabíjí pozitivní energii, kterou bohužel v dnešní době rychleji ztratíte, než načerpáte. Vezměte děti, přítelkyně, manželky – pro všechny je v rámci KPŽ program, který dovolí strávit společně prima den v přírodě, na čerstvém vzduchu a v pohodové atmosféře.

Michal Plesník, Imoba, a. s.



RENATA HAŠKOVÁ PRIMAGRA

tým PRIMATEAM, nejlepší
žena AGROFERT CYKLO TÝMU

Co pro vás znamená I. místo v kategorii nejlepší závodnice Agrofertu?

Výsledek mě potěšil, ale jsem si vědoma, že za toto umístění vděčím menší konkurenci ve své kategorii. Do letošního roku jsem žádný podobný závod neabsolvovala a všechno pro mě bylo nové. Na první závod jsem přijela s blatníky a měla jednu velkou starost – že se někde cestou ztratím. Neztratila, zato jsem byla nadšená tím, jak to vypadá, když to na kole někdo opravdu umí.

Co říkáte na vaše vítězství vedení společnosti?

Určitě je milé, že to kolegyně zaregistrovaly a blahopřáli mi k umístění a výhře našeho týmu.



Teď asi přijde odpočinková část. Odložíte kolo na celou zimu do sklepa či garáže?

Hezký listopad jsem si na kole ještě užila, ale teď už se těším, že napadne sníh a vystřídají ho běžky.

S jakými cíli budete vstupovat do nové bikerské sezony?

Budu moc ráda, když dáme dohromady zase tým v Primagře, bez něho by to byla poloviční zábava. A cíl – chtěla bych si vyzkoušet náročnější trať. V letošním roce byl na trati dlouhé 175 km s převýšením více než 5 000 metrů dosažen v mé kategorii („ženy 50+“) fantastický čas 11 hodin 35 minut. Zajímal by mě, jestli méně náročnou trať 115 kilometrů vůbec přežiju :-).



MULTIMEDIÁLNÍ DŮM MAFRA NAVŠTÍVILA BRITSKÁ VELVYSLANKYNĚ JAN THOMPSON

Britská velvyslankyně Jan Thompson se setkala s členem představenstva mediální skupiny Mafra Michalem Hanákem, šéfredaktorem deníku Mladá fronta DNES Jaroslavem Pleslem a ředitelem redakce Lidových novin Veselinem Vačkovem. V jejich doprovodu si pak prohlédla redakce MF DNES, Lidových novin a iDNES.cz.

KOLÁČE LETOS VYDĚLALY REKORDNÍ ČÁSTKU

Letos se již počtrnácté konala benefiční akce Koláč pro hospic, která se uskutečnila 7. října 2015 u příležitosti Světového dne hospicové a paliativní péče.

Zaměstnanci hospice a dobrovolníci prezentovali hospic sv. Josefa také na stáncích v centru Brna, v Rajhradě, Židlochovicích, Šlapanicích, Jezeřanech, Vedrovicích a v obcích v okolí Rajhradu. Dobrovolným příspěvkem, za který byl odměnou a poděkováním sladký koláč, přispěli dárči letos **rekordní částkou 196 379 Kč**. Tato částka byla vybrána i díky Penamu, který na akci věnoval 1000 ks chutných koláčů z pekárny Martinov.

Vybraná částka bude použita na nákup léků proti bolesti pro těžce a nevléčitelně nemocné pacienty hospice sv. Josefa, které nejsou hrazeny z veřejného zdravotního pojištění.



DAROVANIE KRVI



bolo jedným z podujatí pre zamestnancov podniku pri príležitosti **57. výročia** založenia Dusla

Uskutočnilo sa priamo v Centre zdravotnej starostlivosti v Dusle. Darovať krv prišlo 47 darcov, z nich 42 zamestnancov Dusla, medzi ktorými bolo osem prvdarcov. Vďaka kolegyniam z Centra, pracovníkom Národnej transfúznej stanice z Nových Zámokov a zdravotnej poisťovne Dôvera sa darcovia krvi cítili pohodlne a príjemne. Darovanie krvi je skutočným „darom života“, ktorý zdravý jedinec môže poskytnúť ľuďom chorým a po úrazoch. Je to veľmi prospešný, bezpečný a jednoduchý humánny krok. Celkovo bolo v tento deň odobratých cca 20 litrov tejto vzácnnej tekutiny. Všetkým, ktorí prišli, patrí naša vďaka a úcta.

V DUSLE SME OSLAVOVALI 57. VÝROČIE ZALOŽENIA

11. septembra 2015 sa pri tejto príležitosti uskutočnil **Športový deň Duslo a VUCHT 2015**, spojený s **2. ročníkom súťaže vo varení guláša**.

Na štadióne Futbalového klubu Slovan Duslo Šaľa sa zabavilo takmer 800 zamestnancov. Do športových súťaží sa zapojilo 130 z nich, ktorí zápolili v minifutbale, tenise, plážovom volejbale, pentangu, bedminton, stolnom tenise a nohejbale. Vo varení guláša súťažilo 23 tímov, z toho jeden bol z VUCHTu. Všetky tímy sa svedomito pripravili na súťaž o najlepší guláš, najkrajšie oblečenie a najkrajšiu výzdobu stola. Svoju rolu poňali zábavne, ale zároveň venovali vareniu a ochucovaniu guláša veľkú pozornosť. Pripravili rôzne druhy gulášov – s mäsom bravčovým, hovädzím,



muflóním, danielím... každý si našiel ten svoj, ktorý mu chutil najviac. Návštevníci si však pochutnali nielen na gulášoch, ale aj na grilovaných kurčatách a oškvarkových pagáčoch a popoludní na degustácii vín hodnotili produkty svojich kolegov. K dobrej nálade a do tanca hrala skupina Country song. Rovnako ako vlani, aj tentoraz boli víťazmi všetci – prišli, športovali, varili, prichystali si nápadité oblečenie a krásnu výzdobu a zabávali seba aj ostatných.

Daniela Javorská, Duslo, a. s.



AGROFERT UZAVREL DOSTIHOVOU SEZONU V PRAŽSKÉ CHUCHLI



Foto: František Vlček

První AGROFERT Velká národní steeplechase **O pohár Josefa Váni** přilákala poslední říjnovou neděli na chuchelské závodiště více než 5 000 návštěvníků. Na závěrečnou akci zdejší dostihové sezony se přijel podívat i Láďa Grileman s týmem a se svými luxusními burgery, klobásami a steaky nenechal nikoho na pochybách, že v Kostelci to s masem opravdu umí.

KRYŠTOF SRDCEBEAT TOUR PŘEVÁLCOVALO ČESKO

Nové album „Srdcebeat“ skupiny Kryštof si na podzimním turné, jehož byl Agrofert partnerem, podmanilo desetitisíce fanoušků. Pokud jste si náhodou nechali jedinečnou show Richarda Krajčera a jeho kapely ujít, můžete si s námi v některém z příštích vydání Agrofert magazínu **zasoutěžit o vstupenky na Kryštof kempy**, které se v létě budou konat napříč Českem.



Foto: Michal Růžička

ONADNES.cz JUBILEJNÍ 15. JARMARK

V posledním zářijovém týdnu uspořádala společnost Mafra ve spolupráci s Nadací Terezy Maxové dětem v pořadí už patnáctý Jarmark OnaDnes.cz. Oblíbenou nákupní akci s charitativním účelem podpořily zpěvačka Tonya Graves a moderátorka Štěpánka Duchková. Tradičně se dražilo oblečení Terezy Maxové a Moniky Babišové. Obě dámy v rámci Jarmarku OnaDnes.cz pravidelně přispívají svým oblečením do dražby. „Celý výtěžek půjde tentokrát na pomoc sestrám Žanetě a Janě z Náchoda, aby měly možnost pokračovat



Na jubilejním jarmarku prodávaly „kousky“ ze svých šatníků také kolegyně z personální divize Agrofertu, Petra Vychodilová a Katka Legerská.

ve studiu. Zároveň chceme pomoci i Matějovi z dětského domova v Kroměříži, aby se mohl věnovat svému životnímu koníčku – tanci,“ říká vedoucí OnaDnes.cz Pavla Matějí.

MIKULÁŠSKÁ NADÍLKA PRO AZYLOVÉ DOMY aneb potraviny pomáhají

Během adventu jsme udělali radost klientům dvou azylových domů v Praze. Potraviny jako mikulášskou nadílku jsme poslali Azylovému domu sv. Terezie,



kde byly rozdány bezdomovcům. V Domu Gloria byly sladké perníky a ochucené mléko rozdány matkám s dětmi. Samoživitelky obdržely též informace, jak požádat o příspěvek Nadaci AGROFERT.

Redakce



FRANCIE VE VAŠÍ KUCHYNI

Jídlo je pro Francouze společenskou událostí nejen o svátcích. Rádi se při něm baví, dlouho jedí, ale z nachystaného menu ochutnávají jen malé porce. A hlavně nespíchájí, večere totiž trvá často i tři hodiny. Inspirujte se o letošních svátcích jejich kuchyní a způsobem stolování. Výborného kohouta na víně, slaný quiche nebo citronový koláč snadno připravíte i z českých surovin.

HLÁVKOVÝ SALÁT S OŘECHY A SÝREM

INGREDIENCE

- 1 hlávkový salát ■ 15 vlašských ořechů ■ 50 ml ořechového oleje ■ 50 g modrého sýra **Na zálivku** ■ 150 ml ořechového oleje ■ 50 ml javorového sirupu ■ 50 g dijonské hořčice ■ 50 g tekutého medu ■ šťáva z jednoho citronu



POSTUP Všechny ingredience na zálivku dáme do mixéru a chvíli mixujeme. Na pánvi rozpálíme ořechový olej, na kterém opražíme půlky vlašských ořechů, zhruba po 2 minutách pánev odstavíme a směs necháme vychladnout. Oprané listy salátu natrháme na menší kousky, listy poklademe na misky nebo dezertní talířky, polijeme zálivkou a ozdobíme ořechy a na kostičky nakrájeným modrým sýrem.

Tip

Salát je vhodný jako předkrm, svačinka nebo mezichod spolu s čerstvým bílým pečivem.

KOHOOUT NA VÍNĚ

INGREDIENCE

- 1 očištěný kohout kapoun (váha zhruba 2–2,5 kg)
- 700 ml červeného francouzského vína ■ kořenová zelenina (2 mrkve, 1 řapík celeru, petržel) ■ sůl ■ pepř
- muškátový oříšek ■ divoké koření ■ 2 bobkové listy
- 150 g másla ■ 2 l zeleninového vývaru
- nakládané cibulky

POSTUP Kohouta naporcujte přibližně na 8–12 kousků, poté kousky ze všech stran osolte, opepřete a opečte na másle. Zalijte vývarem, vínem a přidejte nahrubo nakrájenou kořenovou zeleninu. Nechte pomalu (zhruba 10 hodin) konfitovat při teplotě 85 stupňů. Omáčku nakonec zjemněte máslem. Jako přílohu doporučujeme vanilkovou bramborovou kaši, což je klasická bramborová kaše, do které se přidávají vanilkové lusky. Podáváme s nakládanými cibulkami.

CIBULAČKA

INGREDIENCE

- 1 kg cibule ■ 0,2 l bílého vína ■ 20 g čerstvého tymiánu, sůl ■ 1,5 l zeleninového vývaru ■ 50 g másla ■ 4 toasty ■ 100 g sýra gruyère

POSTUP Cibuli nakrájíme na měsíčky a dáme do hrnce spolu s máslem, cukrem a tymiánem. Restujeme do tmava a poté přilejeme vývar a víno. Toasty opečeme se sýrem a podáváme.





BRETAŇSKÉ FAZOLE S UZENOU VEPŘOVOU KÝTOU

INGREDIENCE

- 600 g uzené vepřové kýty ■ 300 g bílých fazolí
- 150 g kečupu ■ 50 g červených fazolí ■ 1 lžice oleje
- 1 lžice worcesterské omáčky ■ 1 malá cibule
- mletý pepř ■ voda ■ sůl

POSTUP Fazole propláchneme ve vodě a necháme je přes noc nabobtnat. Druhý den je slijeme, zalijeme čerstvou vodou a odděleně uvaříme doměkka, potom je scedíme a necháme okapat. Uzené maso uvaříme doměkka, necháme mírně vychladnout a poté nakrájíme na plátky. Na rozehřátém oleji orestujeme oloupanou na drobno nakrájenou cibuli, přidáme uvařené fazole, krátce opečeme, přilejeme kečup a dochutíme solí, mletým pepřem a worcesterskou omáčkou. Vše prohřejeme. Podáváme s plátky uzeného masa a čerstvou zeleninou.



Tip
Podáváme teplý nebo studený a nejlépe chutná s bílým vínem.

QUICHE S KOZÍM SÝREM A ŠPENÁTEM

INGREDIENCE

- 200 g hladké mouky ■ 80 g másla ■ voda dle potřeby, aby bylo těsto vláčné
- Náplň** ■ 100 g kozího sýra ■ 100 g čerstvého listového špenátu ■ 0,5 l smetany ■ 5 vajec

POSTUP Z mouky, másla a vody připravíme těsto, kterým vyložíme tukem vymazané a moukou vysypané formičky, a pečeme při 130 stupních cca 30 minut. Aby se těsto při pečení nekroutilo, posypeme ho sušeným hrachem. Mezitím si připravíme směs z kozího sýra, špenátu, smetany a vajec, a jakmile bude těsto do zlatova upečené, nalijeme směs na těsto a dáme péct při cca 125 stupních po dobu 40 minut.

FRANCOUZSKÝ CITRONOVÝ KOLÁČ

INGREDIENCE

- Na těsto** ■ 250 g hladké mouky ■ 125 g másla ■ 70 g krupicového cukru ■ 2 žloutky ■ 5 cl vody
- Na citronový krém** ■ 120–140 g krupicového cukru ■ 2 žloutky
- 2 celá vejce ■ 2 citrony ■ 2 dl smetany ■ špetka soli
- 4 bílky na dohotovení

POSTUP Z mouky, změkklého másla, cukru, žloutků, vody a špetky soli vypracujeme hladké těsto a necháme ho odležet. Těsto rozložíme do formy vyložené papírem na pečení a propícháme vidličkou. V troubě vyhřáté na 180 stupňů pečeme 10 minut. Těsto necháme trochu zchladnout, připravíme si krém: vejce, žloutky, smetanu a cukr dobře promícháme, ochutíme citronovou šťávou, špetkou soli a směs nalijeme na těsto a pečeme dalších 30 minut.

Z bílků vyšleháme tuhý sníh, do kterého postupně přidáváme cukr. Upečený koláč necháme chvíli zchladnout a poté ho pokryjeme sněhovou čepicí a zapékáme dorůžova dalších 10 minut. Vypneme troubu a necháme dalších 30–40 minut dojít. Takto připravený koláč podáváme až druhý den.



ZELENÁ ČOČKA PO FRANCOUZSKU

INGREDIENCE

- 500 g drobné zelené čočky ■ hrst sušených a předem namočených hříbků ■ 2 cibule ■ 2 stroužky česneku ■ olivový olej nebo přepuštěné máslo ■ kousek jemně nakrájené slaniny ■ 2 mrkve ■ 3 brambory ■ sůl
- pepř ■ citronová šťáva ■ zelená petrželka ■ klobáska ■ vejce

POSTUP Na oleji nebo másle osmahneme nakrájenou cibuli a přidáme lžici na nudličky nasekané slaniny a necháme ji zvolna rozpustit. K základu vhodíme na kostičky nakrájenou mrkev a brambory. Poté přidáme okapané houby, které si nakrájíme na drobnější kousky, a krátce orestujeme. Přidáme drobně nakrájený česnek a vsypeme čočku. Na mírném plameni vaříme tak dlouho, až se voda odpaří a čočka změkne. Je-li třeba, trochu vody dolijeme během dušení. Za cca 30 minut bude čočka měkká. Poté ji dosolíme a pro zvýraznění chuti můžeme přidat citronovou šťávu. Na talíři posypeme nasekanou zelenou petrželkou. Podáváme s klobáskou a sázeným vejcem.



Redakce/Foto: Lukáš Procházka



ČAPÍ HNÍZDO

VE KTERÉM NAJDETE KONĚ, SKOT, OVCE, KOZY, ALE I LAMY

Komín Farmy Čapí hnízdo nedaleko středočeských Olbramovic je už od roku 1926 hnízdištěm čápů bílých. Když tito krásní ptáci na podzim odtáhnou na jih, „jejich“ Čapí hnízdo prázdné rozhodně nezůstává. Farma totiž slouží jako dlouhodobé útočiště řadě dalších obyvatel. I přes nelehké začátky se **na Farmě Čapí hnízdo daří chovu zvířat**. Zejména chovy koní a skotu přešly ze svých začátků velmi rychle k i tak sofistikované činnosti, jako je například embryotransfer v rámci chovu skotu. Bez nadsázky lze proto tvrdit, že místní čapí bílí ze svého hnízda dohlíží na profesionální farmu.

Kousek od trasy z Prahy na Benešov se v údolí u Olbramovic nachází Farma Čapí hnízdo. Z dálky je nepřehlédnutelná díky svému rybníku a zejména pro unikátní stavbu haly, která skutečně připomíná ptáčí hnízdo. Na pastvinách se v klidu pasou koně, skot a další hospodářská zvířata. Dalo by se říci středočeská idyla. „Naším cílem je ukázat rozličná plemena skotu, koní, koz a ovcí. Dále návštěvníci farmy a ekocentra mohou spatřit miniprasátka, slepice, králíky, lamy krotké nebo alpaky. Najdete u nás nejrůznější plemena masného skotu jako Wagyu, Parthenaise, Aubrac, Bazadaise, Limousine, Gasconne, Charolais, Blonde d' Aquitaine či plemeno Belgický modrobílý. Dále je zde třeba masný Simentál, Galloway, Highland a Aberdeen Angus,“ pochvaluje si Jan Gavenda, provozní ředitel Farmy Čapí hnízdo.

OD SKROMNÝCH ZAČÁTKŮ K PRVOTŘÍDNÍMU CHOVU

Chov skotu začínal zprvu nesměle, ale rychle přešel díky zkušenostem zootechniků i k náročnějším metodám plemenitby. „V rámci chovu skotu jsme si vyzkoušeli i takzvaný embryotransfer. Ten spočívá v přenosu embryí od špičkové dárkyně k několika příjemkyním. Díky tomu dochází k zušlechťování celého

chovu. Poprvé jsme tuto metodu vyzkoušeli v roce 2012,“ doplňuje Gavenda.

V roce 2014 se na Farmě Čapí hnízdo mimo jiné narodili býčci plemen Parthenaise a Blonde d' Aquitaine. Oba byli pro chovatele skutečným důvodem k radosti. Býček Parthenaise získal nadprůměrné hodnocení a dnes pomáhá rozšiřovat kvalitní chov tohoto plemene v ZZN Polabí. Naproti tomu býček plemene Blonde d' Aquitaine, přezdívaný též Blondák, se dnes prochází po soukromé farmě na Šumavě. Majitelé si tohoto plemenného býka vybrali letos na Národní výstavě hospodářských zvířat v Brně, kde se stal trojnásobným šampionem. Nutno podotknout, že oběma těmto původně francouzským plemenům se na farmě daří velmi dobře.

ZA CHOVY KONÍ, OVCÍ A KOZ

Farma Čapí hnízdo se může pochlubit také chovem koní, prezentují se zde plemena Starokladubský kuň, Český teplokrevník, Anglický plnokrevník, Hafling, Irský cob a malá plemena Český sportovní pony, Shetland pony, Welsh Mountain pony i minikoně. „V roce 2015 jsme se zúčastnili s Haflingy několika výstav a máme se čím chlubit. V červnu jsme se prezentovali při příležitosti Světové výstavy

Haflingů v rakouském Ebbsu. Zde se předvedlo bezmála 800 koní z 13 evropských zemí a Spojených států amerických. Do boje jsme vyslali 2letou klisnu Dior, 4letou Daylight a 5letou Andromedu. Výsledek byl velmi příjemný! Dior obsadila ve své třídě skvěle 5. místo, Andromeda 7. místo a zároveň se stala vicešampionkou České republiky. Klisna Daylight měla ve své třídě velkou konkurenci a umístila se na 23. místě. Další významnou akcí byla koncem června už zmíněná Národní výstava hospodářských zvířat v Brně. Zúčastnili jsme se Národního šampionátu klisen plemene Hafling s Andromedou, která po velkém souboji získala krásné 3. místo. Radost nám udělal i plemenný hřebec Athos, který na výstavě obsadil 3. místo v soutěži Nejkrásnější kuň roku 2015,“ chlubí se úspěchy Ladislav Kmoníček, manažer agroproduktu a vrchní stájník Farmy Čapí hnízdo. Vedle koní na farmě najdeme i kozy a ovce. O ně a o skot se stará zootechnička Lucie Volná: „Ráda bych se zmínila o chovu koz burských, kde jsme v roce 2013 získali ocenění za nejlepší chov koz tohoto plemene v kontrole užítkovosti v ČR a v letech 2014 i 2015 jsme se zúčastnili výstavy Náš chov v Lysé nad Labem.“

TROCHA JIŽNÍ AMERIKY

Kromě těchto již zmíněných hospodářských zvířat mohou návštěvníci spatřit rarity v podobě lam krotkých, alpak a stádečka amerických minioslíků. „V současnosti u nás návštěvníci uvidí 4 samice lam a alpak. Jde o takovou třeshničku na dortu a trochu kuriozitu. Všechna tato zvířata používáme při výukových programech našeho ekocentra či během příměstských táborů pro děti. Ty mohou na vlastní dotyk poznat jemnost vlny zvířat a vidět, jaké mají lamy pořádné zuby. Naše 4 svěřenkyně jsou také velmi dobrými sportovkyněmi. Svůj lamí parkur si docela užívají,“ uzavírá Jan Gavenda.

Jan Pavlů, AGROFERT, a. s.

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



**VÁNOCE
JAK JE
MÁME RÁDI**



OLMA Olмін®

Václav Postránecký
Penzion André, Velké Pavlovice
září 2015



“Morava rodí krásné ženy a dobré víno odjakživa. A teď, když v Olomouci vyšlechtili první plísňový sýr, nechybí mi tu už vůbec nic.”

Václav Postránecký

www.olma.cz

Sýr vyšlechtěný na Moravě.