

# AGROFERT

## MAGAZÍN

NEJEN PRO ZAMĚSTNANCE  
KONCERNU AGROFERT  
ZIMA 2016

**5**

Bilance roku 2016  
Poděkování v nelehkém roce

**19**

Agrofert má nejlepší  
HR projekt roku 2016

**38-39**

Vyberte si dobroty  
ze speciální vánoční  
a silvestrovské nabídky

*„Uraťme  
řeznickému  
řemeslu  
jeho hrdost“*

**8-11**

Rozhovor s generálním ředitelem  
Kosteleckých uzenin  
Michalem Jedličkou

**Penam**

*Přejeme Vám krásné Vánoce*



## AGROFERT MAGAZÍN JE LETOS PRVNÍ

„Budeš mít ve čtvrtek čas?“ zeptal se mě v úterý po telefonu můj kolega z redakční rady Karel Hanzelka a z jeho neutrálního hlasu nešlo poznat, co se děje.

Po mém přitakání pokračoval o něco slavnostnějším tónem: „Agrofert magazín je nejlepším firemním magazínem v České republice. Právě mi organizátoři slavnostního předávání cen volali, že získal 1. místo v soutěži Czech Top 100, a ptali se, kdo si přijde pro diplom. Budeš chtít cenu převzít?“

Něco takového se neodmítá a navíc mě to bez přehánění dojalo. Odborná porota složená z fotografů, redaktorů a PR specialistů vybrala náš magazín ze všech titulů, které do soutěže přihlásily přední české firmy, jako nejlepší.

Ve finále ale není vůbec důležité, kdo cenu přebírá, ale koho potěší.

Přáním celé redakční rady proto je, aby z ní měli zaslouženou radost i všichni naši kolegové, kteří nám posílají svoje články, fotky a tipy na zajímavé reportáže. A samozřejmě čtenáři.

Pokud nám díky tomuto ocenění přibudou nějakí další, není co si přát víc. I když, něco přeje. Rádi bychom patřili mezi nejlepší magazíny i v příštím roce.

Nerada bych, aby poslední editorial v letošním roce vyzněl jako samochvála. Mnohem víc mě totiž potěšili úžasní lidé, kteří souhlasili s rozhovorem pro zimní vydání a ve svém hektickém předvánočním shonu si našli čas na povídání, při kterém se ani jednou nepodívali na hodinky a upřímně a zajímavě odpovídali na všechny otázky. Přesvědčte se sami.

Pohodové vánoční svátky a šťastný nový rok Vám za celou redakci přeje

**Mirka Žirovnická,**  
šéfredaktorka



## 8-11

**Pojďme vrátit  
řeznickému řemeslu  
jeho hrdost, kterou  
vždycky mělo**

Rozhovor s generálním ředitelem Kosteckých uzenin Michalem Jedličkou

## 16-17

**Beru to jako normální věc**

Rozhovor s Vladimírem Bendou, kterému Nadace AGROFERT udělila cenu Pomáháme srdcem za záchranu lidského života

## 24-25

**Chceme oživit srdce Fatry**

Rozhovor s personálním ředitelem Fatry Martinem Hradským



## 23

**Moje práce,  
moje jistota**



## 40

**Chlebiček – český  
fenomén,  
který letos slaví  
100 let!**



## 45

**Dva roky  
v sedle Kola  
pro život**



## CZECH TOP 100 NEJLEPŠÍM FIREMNÍM MAGAZÍNEM ROKU 2016 JE AGROFERT MAGAZÍN



Agrofert magazín byl minulý týden v 23. ročníku soutěže CZECH TOP 100 vyhlášen nejlepším firemním časopisem roku 2016. Slavnostní vyhlášení proběhlo v historických prostorách Brožíkova sálu Staroměstské radnice v Praze, kde cenu za umístění Agrofert magazínu na nejvyšší příčce přebírala jeho šéfredaktorka Mirka Žirovnická se svým kolegou Karlem Hanzelkou. Na druhém místě se umístil magazín Československé obchodní banky Kompas a třetí skončil magazín Proud společnosti ČEZ. Odbornou porotu, která letošní firemní časopisy hodnotila, tvořili profesionálové z celé řady oblastí – finanční analytici, auditoři, grafici, umělci fotografové, jazykoví, polygrafičtí a komunikační odborníci.



### Vážené kolegyně, vážení kolegové,

nadešly poslední dny roku 2016 a s nimi také čas hodnocení, plánování akcí a událostí na příští rok, ale také čas rozjímání, odpočinku a třeba i dobrého jídla. Jediné, co mě v těchto svátečních dnech každoročně zneklidňuje, je rychlost času. Už je to zase rok! Přijde mi to jako včera, kdy jsem psal minulou vánoční glosu do zimního vydání Agrofert magazínu. Hodnocení končícího roku nechám na výkonném řediteli koncernu, kolegovi Josefu Mrázovi. Jeho článek najdete na protější stránce. Z mé strany jen stručné zamyšlení, které mě napadá při pohledu na stránky Agrofert magazínu: Naše firma je velká. Jak víte, jsme jedním z největších zaměstnavatelů v České republice. Logicky je tedy plná zajímavých osobností, zajímavých profesí, které vytvářejí rozmanité a užitečné produkty. A zdaleka nejde jen o chemii, kde jsem „doma“. Je dobře, že Agrofert magazín dává našim lidem prostor. Jen v tomto vydání najdeme kupříkladu rozhovory s ředitelem uzenářů, s personalisty, s řidičem nákladního auta, s obchodníky, s techniky a mnohými dalšími. Všechny tyto i mnohé další profese Agrofert magazín představuje svým čtenářům již úctyhodných 10 let. Letos byl vyhlášen, domnívám se zcela zaslouženě, nejlepším firemním časopisem v České republice. Celé redakční radě upřímně děkuji a gratuluji. Poděkování samozřejmě patří úplně všem našim zaměstnancům. Bez vás a vaší každodenní poctivé práce by Agrofert za bezmála čtvrtstoletí své existence nedosáhl takových výsledků a úspěchů a nebyl by dnes na špici mezi středoevropskými firmami. Různých ocenění díky vám letos naše firma posbírala celou řadu. Jsem na to patřičně hrdý, ale uvědomuji si současně, že jde o velký závazek pro budoucnost. Přeji vám všem i vašim blízkým šťastné a radostné Vánoce. Odpočiňte si v kruhu rodinném a načerpejte síly do další práce. Samozřejmě vám také přeji náležitě veselého silvestra a do nového roku 2017 jen vše dobré. Hlavně zdraví. To je v životě naprosto nejdůležitější.

Váš  
**Zbyněk Průša**  
předseda představenstva

## AGROFERT PODPOŘIL PRAŽSKOU ZOO

Do oslav 85. výročí otevření pražské zoo se zapojil také koncern Agrofert, který daroval zástupcům pražské zoo příspěvek v hodnotě 100 tisíc korun. Na jubilejní slavnosti na konci září se místopředseda představenstva společnosti Josef Mráz stal kmotrem nejnovějšího přírůstku stáda žiraf Rothschildových – několikátýdenní samičky Anny. V rámci křtu předal zástupcům zoo osobně šek na „výbavu pro žirafí slečnu.“



Mládě žirafy Rothschildovy pokřtil v pražské zoo místopředseda představenstva Agroferty Josef Mráz (vpravo).



**PROŽIJTE  
S AGROFERTEM  
ÚSPĚŠNÝ  
ROK 2017!**

### VÁNOČNÍ SOUTĚŽ

#### Soutěžní otázka

Ve kterém městě se komé „agrofertí“ mlékárny nachází také unikátní heliocentrický orloj?

Správné odpovědi zašlete do 16. ledna 2017 na adresu [redakce@agrofert.cz](mailto:redakce@agrofert.cz)

Jedním z tradičních vánočních dárků, které Agrofert připravuje pro své klienty a partnery, je limitovaná edice unikátního firemního diáře a kalendáře. Čím jsou speciální ty pro rok 2017? Oblíbený čtyřměsíční nástěnný kalendář vás provede zajímavými „agrofertími“ městy v jednotlivých krajích České republiky. Diář vám pak každý týden nabídne jednu zajímavost z firem koncernu. Navíc oba dva můžete vyhrát v naší vánoční soutěži. Držíme palce, ať se vám daří – jak v soutěži, tak po celý příští rok! ■

# BILANCE ROKU 2016 PODĚKOVÁNÍ V NELEHKÉM ROCE

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 výkonnostních ekonomických ukazatelů můžeme rok 2016 zařadit mezi průměrné, ovšem z pohledu výše investic se jedná o rok rekordní. Předpokládaná výše nekonsolidovaných tržeb činí 214 mld. Kč a nekonsolidovaný zisk před zdaněním a před účetními operacemi konce roku očekáváme pod úrovní roku 2015. Největší podíl na zisku bude mít již tradičně chemický sektor, a to 58 %, přičemž zejména kvůli prodeji hnojiv zaznamenala chemie meziroční pokles. Následuje potravinářství s podílem na zisku ve výši 15 %, které naopak zaznamenalo meziroční nárůst zisku, a dále zemědělství s podílem na zisku ve výši 13 %.

## VÍCE NEŽ POLOVINA INVESTIC ŠLA DO CHEMIE

Investice v rámci koncernu letos činily téměř 18 miliard korun, a to bez finančních investic, které jsou cca 2 miliardy korun. Více než polovina z toho připadá na oblast chemie, další třetina na potravinářství a zhruba 10 procent bude proinvestováno v zemědělství. Nejvý-

raznější probíhající investicí je výstavba nové výrobní jednotky čpavku ve slovenském Duple. V potravinářství nejvíce investovaly do nových pekáren společnosti Lieken a Penam. Významné investice do nové výroby hnojiv probíhají v Lovochemii a do výroby čpavku a hnojiv se investuje i v německém SKW Piesteritz. Novou linku na výrobu extrudovaných šrotů otevřel Preol a do stáček linky investoval maďarský výrobce olejů NT Kft. Do nákupu půdy naše prvovýroby letos v ČR investovaly 320 milionů korun, přičemž podniky koncernu Agrofert v tuzemsku obdělávají aktuálně 115 tisíc hektarů půdy. Na Slovensku letos prvovýroby nakoupily pozemky za 40 mil. Kč a obhospodařují zde celkem 20 tisíc hektarů půdy. Akvizice se letos zaměřily především na zemědělskou prvovýrobu, uskutečnily se nákupy společností Lužanská zemědělská, Agrodružstvo Kačice, Agroparkl a Zemspol Kyjov, dále byly realizovány akvizice slovenské pekárny Peza a projekční společnosti Centroprojekt Group. Z hlediska rozvoje koncernu nás i nadále čer-

kají investice do ekologie, energetiky a do navyšování výrobních kapacit.

## AGROFERT ZVLÁDÁ ÚTOKY NA SVOJI IT STRUKTURU

Koncem se také zaměřil na řešení procesních záležitostí a aktivit v oblastech, které dosud nemusel řešit v takovém rozsahu. Jeden příklad za všechny: Agrofert musel v roce 2016 čelit razantnímu nárůstu útoků na svou IT infrastrukturu, útokům na webové stránky, falešným e-mailům atd. Jsem rád, že i tato negativa pracovníci Agroferty všech odborností a profesí zvládli, zvládají a věřím, že i v budoucnu zvládnou, za což mají můj obdiv a poděkování.

## OBLÍBENÉ FIREMNÍ AKCE PRO VEŘEJNOST I PODPORA KULTURY A SPORTU

Vedle těchto nepříjemností nám naopak dělala radost celá řada příjemných událostí. Patřily mezi ně především firemní akce pro veřejnost, kterých letos bylo opravdu mnoho. Velmi úspěšný byl již tradiční seriál rodinných běžeckých závodů v našich chemických Agrofert Run. Uskutečnil se také již druhý ročník rodinného dne na farmě Čapí hnízdo. V létě jsme rovněž byli hrdým partnerem českého olympijského týmu na olympiádě v Riu. Jméno naší firmy je také spojeno s četnými hudebními festivaly a dalšími sportovními akcemi. Naši zaměstnanci se například letos už podruhé zapojili do cyklistické soutěže Kolo pro život. Agrofert je v oblasti společenské odpovědnosti čím dál víc vidět a dokladem toho je také letos vydaná firemní zpráva o společenské odpovědnosti. Rok 2016 je pro nás v této oblasti velkým závazkem a v nastoleném trendu budeme i v novém roce pokračovat. Kolegové již nyní připravují řadu zajímavých akcí pro veřejnost.

## VÝZNAMNÉ OCENĚNÍ PRO ČLENKY PŘEDSTAVENSTVA

V končícím roce jsme rovněž posbírali řadu ocenění. Již tradičně se umísťujeme na „bedně“ v kategoriích nejobdivovanější a nejvýznamnější české firmy. Členka představenstva a finanční ředitelka, kolegyně Petra Procházková, se letos stala absolutní vítězkou ankety TOP 25 žen českého byznysu. Obě naše členky představenstva, kolegyně Simona Sokolová i Petra Procházková, se umístily v první desítku žebříčku Nejvlivnější ženy Česka. A nakonec posledním úspěchem je nedávné vítězství Agrofert magazínu, který byl vyhlášen nejlepším firemním časopisem v ČR. Oběma dámám i celé redakční radě upřímně gratuluji a děkuji. Poděkování patří nejen jim. Děkuji všem našim bezmála 34 tisícům zaměstnanců za jejich práci v letošním roce a přeji příjemné prožití nadcházejících Vánoc, stejně jako hodně štěstí a úspěchů v novém roce 2017. ■

## ZAPOJILI JSME SE DO NÁRODNÍ POTRAVINOVÉ SBÍRKY



Koncern Agrofert se zapojil do letošního ročníku Národní potravinové sbírky, a to prostřednictvím dceřiných společností Kostecké uzeniny, Mlékárna Hlinsko (výrobky Tatra) a pekárny Penam. Tito výrobci potravin věnovali do sbírky zboží v hodnotě 150 tisíc korun. Jednalo se zejména o trvanlivé produkty. „Zapojení do Národní potravinové sbírky vítáme jako jednu z našich

dalších aktivit v rámci společenské odpovědnosti. Potravinářské firmy koncernu Agrofert věnovaly do sbírky především trvanlivé zboží, jako jsou párky v konzervách, paštiky, trvanlivé mléko, mouka či tuby se slazeným mlékem. Chceme tím sbírce pomoci rozložit zásoby získané v celonárodní sbírce. Námí věnované zboží tak poslouží i v delším horizontu,“ dodává Josef Mráz, místopředseda

představenstva společnosti Agrofert. Národní potravinová sbírka se uskutečnila 12. listopadu 2016 a kromě podporovatelů či partnerů z řad firem se do ní zapojili i občané z celé České republiky. Dle informací Byznysu pro společnost, pořadatele Národní potravinové sbírky, se do této akce letos zapojil rekordní počet obchodů – celkem 659 prodejen napříč Českou republikou.



## AGROFERT ZAŽIJE ČAS RŮŽÍ

Největší hity Karla Gotta a původní scénář Sagvana Tořihó – to je v kostce připravovaný výpravný muzikál „Čas růží“, který spatří světlo světa na jaře 2017. A Agrofert jako jeho generální partner bude při tom! Abychom si ukrátili dlouhé čekání, zveme vás už teď do pražského Divadla Broadway na některé z hudebních představení z jejich stálého repertoáru. Zasoutěžte si s námi o 2x2 vstupenky na jedno z lednových či únorových představení dle vašeho výběru!

### SOUTĚŽ

#### Soutěžní otázka

Na scéně kterého divadla bude mít muzikál Čas růží premiéru?

Správnou odpověď zašlete co nejdříve na adresu [redakce@agrofert.cz](mailto:redakce@agrofert.cz)

## VÁNOČNÍ SBÍRKA PRO MALÉHO NIKYHO

Vánoční sbírka na portálu iDnes.cz má již dlouhou tradici. Portál spolupracuje s Nadací AGROFERT a Kontem Bariéry. Letos finanční prostředky posloužily malému Nikyho (7 let), který od narození trpí řadou zdravotních problémů. Finance mu mají pomoci zařadit se do běžného života dětí.

„Příběh malého Nikyho je natolik silný, že jsme se s Kontem Bariéry rozhodli určit výtě- žek vánoční sbírky právě ke zlepšení jeho situ-

ace. Rodiče se už 6 let nevzdávají a bojují s Nikyho těžkým osudem, což je extrémně finančně náročné. Bohužel už rodičům nezbývají prostředky na osobního asistenta, aby Niky mohl chodit do družiny ve speciální škole a dostal se tak do kontaktu s jinými dětmi. Kontakt s vrstevníky by mu přitom mohl významně pomoci v dalším rozvoji, zároveň odlehčí i Nikyho rodičům, kteří jsou už vyčerpaní,“ říká Zuzana Tornikidis, ředitelka Nadace AGROFERT. ■



NADACE AGROFERT NA NÍ SPOLUPRACUJE S KONTEM BARIÉRY

Společnost Preol investovala téměř 200 milionů korun do výstavby nové moderní výroby extrudovaného řepkového šrotu a začátkem října tohoto roku ji slavnostně uvedla do provozu. Preol tím rozšířil nabídku svých produktů z řepkového semene, vedle řepkového oleje pro technické účely, jedlého řepkového oleje pro potravinářské účely a řepkových šrotů pro krmivářský průmysl jsou to nově extrudované řepkové šrotové coby náhrada dražšího, dováženého sojového šrotu pro výkrm zvláště vysokoprodukčních dojnic.

Nová jednotka, jejíž příprava byla zahájena v roce 2014 a vlastní realizace byla zahájena podpisem kontraktu s generálním dodavatelem díla v dubnu 2015, si vyžádala náklady na



## PREOL SLAVNOSTNĚ ZAHÁJIL VÝROBU EXTRUDOVANÉHO ŘEPKOVÉHO ŠROTU

výstavbu ve výši přibližně 190 mil. Kč. Hlavní technologie byla vybrána od německé firmy Amandus Kahl, specialisty v tomto oboru. Generálním dodavatelem stavby byla firma Bak – stavební společnost. Výstavbou bylo vytvořeno 8 nových pracovních míst.

Slavnostní otevření neprobíhalo formou okázalé společenské akce, ale jako exkurze v novém provozu s pohoštěním pro nejvýznamněj-

ší zákazníky. Podařilo se seznat nejdůležitější chovatele dojnic, výrobce krmných směsí, obchodníky s komoditami z Čech i Německa a ukázat jim detailně novou výrobu, která v ČR nemá obdoby. Právě zvolená technologie, začlenění do stávající výroby řepkových šrotů a zvolený objem zpracování nabídne zákazníkům bezkonkurenční podmínky, což se týče vysoké kvality konečného produktu

i jeho ceny. Řepkové šrotové coby významným zdrojem bílkovin v krmných směsích hospodářských zvířat obecně. Preol jich v současné době produkuje 270 tisíc tun ročně. Investicí do nové moderní technologie extruze s roční kapacitou 80 tisíc tun se významně zvýší nutriční hodnota části této produkce, o kterou mají chovatelé skotu zájem. Použitím technologie extruze, tedy současného působení tepla, vlhkosti, tlaku a mechanického stříhu na materiál protlačovaný extrudérem, se u řepkových šrotů navíc zvýší stravitelnost proteinů, čímž v případě dojnic dochází ke zvýšení mléčné užitkovosti (dojivosti). Substitucí za sojový šrot dochází i ke snížení ceny vstupních surovin pro konečného zákazníka, což ve spojení s vyšší dojivostí činí tento produkt atraktivní.



## NOVÁ STÁJ V KLADRUBECH KOMFORT PRO STOVKY DOJNIC

Dne 14. července 2016 byla za účasti široké zemědělské veřejnosti slavnostně otevřena nová stáj pro dojnice na farmě Kladruby. Nová mléčná farma nabízí ustájení pro celkem 794 krav, jejichž komfort zajišťují moderní technologie s nadstandardními parametry. Samostatná stáj je koncipována dle zámožského vzoru, což jednoduše řečeno znamená stáj se dvěma halami, mezi nimiž se nachází dojírna. Produkční hala je koncipována pro 335 krav a technologicky se jedná o volné boxové ustájení. Reprodukční hala má v jedné

čtvrtině haly porodnu, ve které se nacházejí porodní kotce stlané slámou pro 39 krav. Volná boxová část této haly je totožná s halou produkční a je v ní 258 boxů. Součástí haly je také dojírna pro mlezivové krávy se třemi místy. Od samého počátku stavby byl kladen prvořadý důraz na vytvoření komfortního prostředí pro krávy, k čemuž přispívají nadstandardní stavebně technické parametry, jako např. čtyřcentimetrová tepelná izolace střechy, přirozené osvětlení stáje nebo automaticky ovládané boční stěny, které jsou upravovány

v závislosti na teplotě a síle větru. Poslední důležitou součástí stáje je dojírna s čekárnou vybavená moderní technologií automatického proplachu mezi každým dojením a samozřejmostí je tady i počítač nebo elektronická identifikace krav. Na čekárnu navazuje prostor pro ošetření paznehtů a koupací vana na paznehty. To vše je včleněno do jedné budovy. Nezapomnělo se ani na komfortní plochu pro boudy na telata. Do systému nové stáje byla začleněna i stávající stará stáj na hluboké podestýlce. Pro zvýšení komfortu budou do konce roku nainstalovány v obou nových halách automatické přihřovače krmení a ventilátory o velkém průměru se svislou osou rotace. Perfektní práci zde odvedl především generální dodavatel, firma Jastav Jičín. Významnými subdodavateli byly Farmtec Tábor a Kamír Pacov.

Jsme přesvědčeni, že novou investicí posuneme dál rentabilitu výroby mléka tak, aby i při dlouhodobě problematické dotační politice tohoto sektoru měl chov krav v České republice do budoucna perspektivu. ■

# „POJĎME VRÁTIT ŘEZNICKÉMU ŘEMESLU JEHO HRDOST, KTEROU VŽDYCKY MĚLO“

je jedním z mnoha přání  
generálního ředitele  
Kosteckých uzenin **Michala Jedličky**  
k 100. výročí založení firmy





Kostecké uzeniny znají Češi už od roku 1917. Stejně jako k českému pivu patří značka Plzeň, patří k českému masu a uzeninám logo Kosteckých uzenin. Na rok 2017 proto společnost přichystala řadu milých překvapení jak pro své zákazníky, tak pro zaměstnance, a aby toho nebylo málo, čekají Kostecké uzeniny v příštím roce největší investice v historii firmy.

### **Patříte k nejmladším generálním ředitelům koncernu Agrofert, ale přesto se v masném průmyslu pohybuje už patnáct let. Co vás do tohoto odvětví přivedlo?**

K masu jsem se dostal díky svému strýci, který pracoval v masném průmyslu. Jako kluk jsem u něho trávil čas na letních brigádách, ale v období vzdoru jsem se dost bránil jít k němu pracovat i na stálo. Nakonec to dopadlo tak, že po vysoké škole jsem za ním přece jen zašel. Tehdy pracoval jako ředitel příbramského masokombinátu a nechal mě projít celou firmou. Jezdil jsem například nakupovat prasata, dělal jsem na jatkách, vážil jsem a vykupeval dobytek, věnoval jsem se technickým věcem a v noci jsem třeba pracoval v expedici. Během tří let jsem prošel bez přehánění vším a byly to pro mě jako vysokoškolačka tvrdé roky. Ale za tuto zkušenost musím zpětně poděkovat, protože jsem dostal základy řeznického řemesla.

### **Na vysoké škole jste si svou práci asi představoval jinak. Kdy jste se poprvé dostal do pozice manažera?**

Nejdřív jsem dělal rok šéfa nákupu, poté dva roky technického ředitele a nakonec jsem po strýci převzal post generálního ředitele. Zanedlouho ale přišla nabídka z Kosteckých uzenin a to byla pro mě velká výzva. Po půlročním zvažování jsem nabídku přijal a dnes musím říct, že to bylo správné rozhodnutí. Nejprve jsem v Kosteckých uzeninách působil na pozici výkonného ředitele a nyní jsem rok generálním ředitelem.

### **Kostecké uzeniny ale tehdy nebyly v nejlepší kondici. Co vás přimělo nabídku přijmout?**

Práce v příbramském masokombinátu mi už připadala pořád stejná a moc mě nenaplňovala. Kostecké uzeniny jsou oproti němu větší firma, která mi

dala možnost poznat nové věci a seznámit se s novými lidmi. Kostelec pro mě byla, jak už jsem řekl, velká výzva, ale věřil jsem, že pokud se obklopím správným týmem a budeme tvrdě pracovat, tak vrátíme Kosteckým uzeninám jejich slávu.

### **A díky svému rozhodnutí jste začal řídit největší masnou firmu v Čechách.**

To jsem si uvědomil až zpětně. Kostelec dělá obrat kolem 5 miliard ročně, přičemž firma, kterou jsem do té doby řídil, měla obrat kolem jedné miliardy. Všechny věci se tam ale dělaly podobně jako tady, jen v menším objemu. V Kostelci je to práce celého týmu a jsem přesvědčen, že kolem sebe mám jedny z nejlepších lidí v oboru. Je skvělé, že dokážeme věci měnit, a naprosto zásadní je pro mě a celý můj tým podpora, kterou od vedení Agroferty k těmto změnám máme. Následující 3 roky budou pro nás roky zásadních investic, kterými chceme Kostecké uzeniny posunout na technologickou úroveň obdobných společností v západní Evropě.

### **Kterým z vašich výrobků vděčíte za největší obrat?**

Největší obrat nám aktuálně tvoří čerstvé vepřové maso, ale nejziskovějšími výrobky jsou salámy s ušlechtilou plísní – Křemešnický, Uheráky, Čerínky a Hermíny. Jejich produkce každým rokem roste. Vloni jsme do jejich výroby investovali 30 milionů, a jelikož jsme dnes prakticky vyprodání, plánujeme na příští rok další investice. Co nám funguje a čemu hodně věříme, jsou výrobky z čerstvého vepřového a hovězího masa - například burgery a rolády. Na příští rok chystáme řadu novinek právě v sortimentu čerstvého masa.

### **Lidem už nestačí koupit si kus masa a připravit si ho doma podle vlastních receptů?**

Trendy ve stravování se mění. Před deseti lety si zákazníci přáli tučný bůček, ze kterého připravovali vrbce s knedlíkem a zelím. Dnes ale čím dál více lidí sleduje trendy ve zdravé výživě a my se tomu snažíme přizpůsobit. Inspirujeme se v Německu, Itálii, Francii a dalších zemích. Máme vyzkoušené, že to, co funguje v západní Evropě, dorazí za 3-4 roky i do Čech. Nedávno jsme pro tento druh zákazníků připravili řadu výrobků s názvem Snadné vaření, což jsou předpřipravené výrobky z čerstvého masa, jejichž konečná úprava nezabere

**„V KOSTELCI JE TO PRÁCE CELÉHO TÝMU A JSEM PŘESVĚDČEN, ŽE KOLEM SEBE MÁM JEDNY Z NEJLEPŠÍCH LIDÍ V OBORU.“**

tolik času, a přesto díky nim nachystáte plnohodnotný oběd nebo večeři.

### **Na jaké novinky Snadného vaření se mohou zákazníci těšit v příštím roce?**

Stavíme na českých chutích. Vyrábíme například hovězí nebo vepřové nudličky a guláše. Jednotlivé ingredience na přípravu těchto jídel nemícháme dohromady, aby vynikla zejména čerstvost použitého masa. Chceme tak dostat maso i do jídelníčku mladých lidí, kteří masu někdy tolik nerozumějí a nemají čas na jeho úpravu.

### **Jaké další masné výrobky si dnes zákazníci žádají?**

Populární je též mleté maso ve formě nejrůznějších burgerů nebo karbanátků a i u těchto jídel chceme lidem usnadnit jejich přípravu. Za poslední 3-4 roky se nám neuvěřitelně zvýšila produkce mletého masa baleného v ochranné atmosféře. Z hlediska výroby se ale jedná o jeden z nejsložitějších technologických postupů a legislativa je v případě mletého masa velmi přísná.

### **Účastníte se pravidelných degustací?**

Degustace u nás probíhají každý den a funguje to tak, že se z jednotlivých šarží odebírají vzorky a v laboratořích probíhá jejich klasická degustace, při které zjišťujeme, jestli výrobek splňuje požadované parametry. Osobně se degustace účastním jednou týdně. Před třemi lety jsme navíc zavedli inovační poradu. Kdokoliv vidí na dovolené nebo kdekoliv jinde výrobek, který se mu líbí, seznámí s ním ostatní, ochutnáme a hodnotíme, zda by bylo možné něco podobného začít vyrábět. A právě fakt, že máme tu možnost výrobek si vymyslet, ochutnat ho, navrhnout mu obal a následně ho nabídnout našim zákazníkům, je to, co mě na mojí práci hodně baví.

### **Máte ve firmě nějakou pravidelnou kontrolu zvenčí?**

Naše výroba je vzhledem ke své velikosti pod stálým veterinárním dozorem. V Plané dohlíží na naši výrobu například 8 státních zaměstnanců, z nichž dva jsou veterináři a zbytek technici. Probíhá to tak, že u porážky je veterinář a z každého kusu odebírá vzorky a vyšetřuje je tak, aby byla zajištěna maximální bezpečnost potravin. Jsem trochu bojovníkem proti různým tržnicím a podobným prodejm, kde nemáte žádnou jistotu ohledně bezpečnosti masa. U našich výrobků neexistuje možnost nákazy jakoukoliv nemocí. Ochrana zdraví našich zákazníků je jednou z našich klíčových priorit.

**„ZÁKAZNÍCI ZAČÍNÁJÍ ČHTÍT ČESKÉ MASO A TÍM, ŽE MÁ AGROFERT VLASTNÍ CHOVY A FARMY, MÁME KONKURENČNÍ VÝHODU, KTERÁ SE UŽ ZAČÍNÁ PROJEVOVAT.“**



## Ing. MICHAL JEDLIČKA (38 LET)

*Pochází z Milevska.*

*Vystudoval Českou zemědělskou  
univerzitu v Praze.*

*V roce 2001 nastoupil do Příbramského  
masokombinátu, kde si během 3 let  
vyzkoušel řadu různých profesí,  
aby firmu důkladně poznal.*

*Poté se stal jejím generálním ředitelem.*

*Od roku 2011 působí v Kosteleckých  
uzeninách, nejdříve jako výkonný ředitel  
a druhým rokem jako generální ředitel.  
Je ženatý, má dvě děti – Julinku (5 let)  
a Honzika (1,5 roku).*

*Ve volném čase je na prvním místě  
jeho rodina a relaxuje na kole.*

### Jak jste na tom s exportem vašich výrobků do zahraničí?

To je největší obchodní výzva a na zahraničních trzích máme opravdu co dohánět. Neúspěšnější jsme momentálně ve vývozu uzenin do Maďarska, kam naše výrobky dodáváme prostřednictvím Hyzy. Před embargem jsme byli úspěšní v Rusku a dnes se nám po malých krůčcích začíná dařit export masa do Německa, a především hovězího masa do Dánska a Holandska.

Osobně jsem přesvědčen, že Kostelec má portfolio výrobků, které snesou srovnání se špičkovými výrobky z Itálie, Německa, Rakouska. Úspěšný export je dle mého názoru nejtěžší obchodní disciplínou, ale pro budoucí růst Kosteckých uzenin je prodej na zahraničních trzích jedním ze základních pilířů.

### Zvažujete do budoucna třeba i export do Číny? Je to vzhledem k trvanlivosti masa a uzenin vůbec možné?

Určitě je. Naše výrobky je možné do vzdálenějších zemí exportovat jednak mražené a jednak jsme si pořídili technologii, která dokáže prodloužit jejich trvanlivost bez jakýchkoliv chemických přídavných látek až na dva měsíce. Naše výrobky jsou tudíž zajímavým exportním artiklem, protože standardní doba trvanlivosti vakuovaných párků je maximálně 21 dnů.

### Je pravda, že západní Evropa je pro zboží ze země bývalého východního

### bloku uzavřená a dostat se na tamní trhy je takřka nemožné?

Maličko se to mění. Některé nadnárodní řetězce už začínají mít například zájem o naše výrobky s ušlechtilou plísní a rády by je nabízely v Německu nebo v Anglii. Na Českou republiku se už nedívají jako na zemi, která produkuje výrobky horší kvality, a české výrobky pro ně začínají být zpestřením jejich nabídky v západní Evropě. Řada řetězců také dnes rází trend propagování českého původu potravin a je to už znát. Zákazníci začínají chtít české maso a tím, že má Agrofert vlastní chovy a farmy, máme zásadní konkurenční výhodu, která se už začíná projevat.

### Lidé si vaše kostelecké párky oblíbili i v podobě hotdogů, které nabízejí prodejny Parky's. Chystá se jejich rozšíření?

Zhruba před rokem tenhle projekt ekonomicky nefungoval tak, jak bychom chtěli, ale věděli jsme, že má určitý potenciál. Jelikož si každý projekt musí umět na sebe vydělat, zafixovali jsme počet našich Parky's prodejen na pět a rozhodli jsme se rozvíjet franšízy. Dnes jsme provozně téměř na nule a vidíme, že značku Parky's velmi dobře vnímají mladí lidé a prodeje rostou. Jsme aktivní na Facebooku, Twitteru a Instagramu. Ve všech prodejnách ale narážíme na stejný problém – lidé si hotdogy kupují buď dopoledne do 11 hodin, nebo odpoledne od 14 hodin, protože párky nikdy nevnímá jako oběd. Jenže prodáváčky i prodejny musíme platit po celou otevírací dobu.

### Chystáte se tuhle mezeru vyplnit nějakou klasickou obědovou nabídkou?

Napadlo nás pomalu pečené maso. Je to hovězí nebo vepřové maso, které se velmi pomalu peče ve vakuových sáčcích a po upečení se po vláčkách trhá na malé kousky, promíchá se se zeleninou a majonézou a podává se s přílohou. Tuhle novinku už testujeme v jedné z našich prodejen a v prosinci jsme ji představili i na Černém Mostě. Rozhodně se můžete těšit na další novinky (více zatím neprozradím ☺).

### V médiích se nedávno objevily zprávy, že Parky's prodejny budou

### **výřazeny z elektronické evidence tržeb. Co je na tom pravdy?**

Tyhle výroky jsou až úsměvné. Při obratu Agrofertu je hypotéza, že si pan Babiš vymyslel systém elektronické evidence tržeb tak, aby se v první vlně na Parky's nevztahovala, nesmyslná. Každopádně je to tak, že významná část našich prodejen funguje prostřednictvím franšíz a ty si finanční záležitosti řeší samy a našich pěti provozoven se tento systém bude samozřejmě týkat také, ať už v první nebo druhé vlně.

### **Vaše firma bývá často terčem novinářských útoků. Jak to vy a vaši zaměstnanci pocítujete?**

Naučili jsme se s tím žít. Mrzí mě, že média urážejí práci mnoha našich zaměstnanců, a přitom o masném průmyslu toho moc nevědí. Pro nás je ale lepší tyhle věci nevnímat a soustředit se na to, abychom dělali všechno co možná nejlépe.

### **A to se vám i daří. V současné době běží v televizi reklama na vaše poctivé párky založená na známé české básni Máj. Co vás inspirovalo k tak unikátnímu zpracování?**

Jeden impuls byl ten, že mi hrozně vadilo, jak společnost vnímá výrobce masa a považuje je za někoho, kdo něco falšuje, do párků přimíchává bůhvíco a maso vyrábí bůhvídko. Jelikož se v masném průmyslu pohybují už 15 let a vím, že tak čisto jako u nás nemá leckdo ani doma v kuchyni, vážně mě to rozčiluje. Řekl jsem si, pojďme vrátit řeznickému řemeslu jeho hrdost, kterou vždycky mělo. V dobách českého království měli řezníci dokonce výsadní postavení. Spolu s kolegy jsme se proto rozhodli spojit dlouholetou řeznickou tradici s něčím stejně váženým. A napadly nás básně. Českých básníků si vážíme stejně jako našich nejlepších výrobků a to propojení se nám líbilo. Je to možná trochu kontroverzní pojetí, ale vzhledem k povaze reklamy jsme určitou míru kontroverze chtěli. Kromě párků jsme natočili i verzi s našimi Křemešňáky.

### **Myslím, že se vám obě reklamy hodně povedly. Podíleli jste se osobně na jejich realizaci?**

Byl jsem se podívat na natáčení a spolu s mým kolegou Petrem Prčkem jsme dokonce poměrně do detailů řešili i jednotlivé záběry. Nejdřív jsme se zaměřili na to, jak bude vypadat chata, co budou mít herci na sobě, co bude na jednotlivých záběrech vidět, a přitom jsme ladili i takové detaily, jako je barva a dekor talířů.

### **Podíleli jste se i na výběru herců?**

Měl jsem o nich jasnou představu. V případě reklamy na Křemešňáky jsem si například představoval někoho, kdo vypadá jako Kevin Spacey ☺.

Ten člověk měl působit jako kvalitní chirurg, kterého si každý oblíbí. Takové zadání od nás dostala reklamní agentura a diváci mohou posoudit, jak se nám to povedlo.

### **Pojďme na chvíli ke složitější problematice. Jak řešíte současný nedostatek pracovní síly?**

Bojujeme s tím a způsobů řešení máme víc. Poslední zhruba rok se snažíme hodně investovat do automatizace výroby, abychom co nejvíce minimalizovali lidskou práci. Zhruba před dvěma lety jsem navštívil továrnu na výrobu masa ve Švédsku a nejvíce mě tam zaujal maximální stupeň automatizace a robotizace v každé fázi výroby. Tehdy jsem si říkal, že pro naše poměry je to téměř sci-fi, ale mýlil jsem se. Druhá věc, kterou jsme v téhle problematice podnikli, je navýšení mezd našich zaměstnanců, a do třetice sháníme zahraniční pracovníky a spolupracujeme s věznicí ve Světlé nad Sázavou.

### **Není vaším problémem i lokalita firmy a fakt, že v blízkosti nemáte tolik větších měst?**

Určitě. Navíc jsou v tomto ohledu našimi velkými konkurenty dvě velké firmy z automobilového průmyslu. Další investicí pro příští rok je proto výstavba ubytovny pro zhruba 50 lidí s možností dalšího rozšíření. V září bychom ji měli otevřít. Pro zaměstnance toho ale děláme mnohem víc. Zavedli jsme systém ročních a pololetních prémie a jednou za 14 dní dostávají naši zaměstnanci zboží za zvýhodněné ceny. Zavedli jsme také systém benefičních kartiček a snažíme se naše zaměstnance co nejvíce stabilizovat.

### **Jaký je podle vás dnešní největší problém masného průmyslu? Je to zmiňovaný nedostatek pracovních sil?**

Do budoucna je to nedostatek kvalifikovaných pracovníků, protože dnešní věkový průměr řezníků je kolem padesáti let, a aktuálně vzhledem k nízké nezaměstnanosti nedostatek dělníků. V České republice je také problém s nedostatečnými investicemi do technologií. V Kosteleckých uzeninách se ale tohle vše snažíme dohnat a věřím, že zhruba do jednoho roku budeme technologicky na úrovni západních firem.

**„DALŠÍ INVESTICÍ PRO PŘÍŠTÍ ROK JE VÝSTAVBA UBYTOVNY PRO ZHRUBA 50 LIDÍ.“**

### **Příští rok budou mít Kostelecké uzeniny 100. výročí založení firmy. Jak budete slavit?**

Oslavy jsme rozdělili na dvě části. Jedna by se měla týkat našich zaměstnanců a druhá našich

zákazníků. Pro zaměstnance bychom chtěli uspořádat velký zaměstnanecký den a pozvat na něj všechny, kdo pracují ve firmě, i s rodinami. Také bychom rádi dali každému z našich zaměstnanců v den jeho narozenin dárek.

### **Co chystáte pro zákazníky?**

Připravili jsme řadu výrobků s pracovním názvem 1917. Dnes jsou retro výrobky velmi populární, ale my jsme opravdu jednou z mála společností v Čechách, která se může pochlubit stoletou tradicí. Bude se jednat o limitovanou exkluzivní kolekci inspirovanou výrobky, které se v Kostelci dříve vyráběly.

### **Budou tyhle výrobky chutnat jinak než ty, které si dnes běžně kupujeme?**

Trochu ano. Bude se jednat o staré receptury bez éček, kdy se vyrábí v podstatě jen z masa a soli. Ke stému výročí jsme ale připravili více překvapení. Kromě této speciální kolekce chystáme také projekt ve stylu červeného vánočního kamionu Coca-Coly.

### **Půjde také o vánoční projekt?**

To ne. Rádi bychom udělali speciální „road show“, na které by se grilovalo a představovaly by se na ní naše výrobky. Jezdit začneme od jara a máme předjednanou dohodu s jedním obchodním řetězcem, který nás pustí na parkoviště svých deseti největších prodejen. Celý projekt má název „Sto let poctivého řemesla“ a rádi bychom do něj zahrnuli i televizní reklamu.

### **Co byste si jako generální ředitel přál pro svou firmu do nového roku?**

Na rok 2017 jsme si naplánovali poměrně velké investice a čeká nás hodně náročný rok. Máme před sebou řadu zajímavých projektů ke stému výročí a budeme zásadně rozšiřovat výrobu hovězího masa, plísňených salámů, kupovat nové stroje a otevírat novou reprezentativní prodejnu v Plané nad Lužnicí, na kterou se hodně těším. Zákazníci si v ní budou moct zboží předem objednat a nebudou muset stát frontu u pokladny. Byl bych rád, pokud bychom si za rok mohli takhle sednout a říct, že se tohle všechno podařilo splnit a lidé ve firmě jsou spokojeni. Kromě toho bych chtěl poděkovat své manželce za podporu, protože je pro moji práci naprosto klíčovou osobou, a popřát všem čtenářům Agrofertu pohodové svátky a úspěšný nový rok 2017. ■

**„K 100. VÝROČÍ JSME PŘIPRAVILI LIMITOVANOU EXKLUZIVNÍ KOLEKCI INSPIROVANOU VÝROBKOU, KTERÉ SE V KOSTELCI DŘÍVE VYRÁBĚLY.“**



**Jaroslav Duspiva** (47 let)  
personální ředitel Penamu

**Vzdělání:** VŠE Praha,

Manchester Metropolitan University – MBA

**Především zkušenosti:** Plzeňský Prazdroj, a.s.

– export, strategie, marketing, vlastní konzultantská společnost Access Assessment s.r.o. – HR.

**Děti:** Jan (25 let)

**Životní motto:** Je třeba být pozitivní, protože každý problém má svoje řešení, vždycky. Jeden z největších vynálezů lidstva je smajlík.

### Co rozhodlo o tom, že se budete ve své kariéře věnovat právě personalistice?

V podstatě náhoda. Nebo spíše nápad mého bývalého nadřízeného, marketingového ředitele v Plzeňském Prazdroji Iana Penhala. V té době jsem se už více než pět let pohyboval v oblasti marketingu a těžko jsme se šéfem hledali nové výzvy. Při roční kariérové diskusi přišel s informací, že v HR oddělení se uvolnilo místo manažera vzdělávání a rozvoje. Napřed jsem to považoval za vtip, ale čím déle jsem o tom přemýšlel, tím více se mi ta myšlenka líbila. A tak se od roku 2003 zabýváme oblastí personalistiky.

### Čím vás zaujala práce v Penamu?

Líbila se mi možnost zavádět nové, moderní přístupy v HR oblasti. Velmi to souvisí s pohledem generálního ředitele pana Kurčika, který uvažuje v intencích moderních přístupů a hodlá je v Penamu zavádět. Není mnoho generálních ředitelů, kteří by měli odvahu k tak novým přístupům vyžadujícím často zásadní změny. Před mým nástupem do Penamu jsme o těchto věcech mnohokrát hovořili, realizovali dílčí projekty externím způsobem, až jsme se nakonec dohodli na spolupráci prostřednictvím pracovního poměru.

### Čím je Penam atraktivní pro potenciální uchazeče o práci?

Penam je velká, stabilní společnost a mnoho kandidátů to vnímá jako určitou jistotu. Jistotu pravidelně vyplácených mezd, možnost dalšího kariérového posunu, možnost pracovat s moderními technologiemi, učit se od zkušených odborníků apod. Navíc se Penam postupně

mění i zevnitř. Manažeři se čím dál více podílejí na vytváření strategie, mohou ovlivňovat to, čím se společnost zabývá a jak pracuje. Jsme si také vědomi toho, že práce na dělnických pozicích v pekárnách a mlýnech je často velmi fyzicky náročná, probíhá v těžkých podmínkách, bez volných dnů apod. Proto si začínáme více všímat každého jednotlivého dělníka. Proto chceme, aby zaměstnanci ve výrobě nebyli jen čísla ve statistikách, a snažíme se cíleně pečovat o jejich pracovní komfort.

### Na jaké HR oblasti se budete ve své nové funkci zaměřovat v nejbližší době?

V současné době máme zpracovanou komplexní dlouhodobou strategii pro oblast práce s lidmi. V jejím rámci se v nejbližší době chceme věnovat stabilizaci a práci se zaměstnanci na dělnických pozicích a s plným nasazením budovat značku zaměstnavatele, s čímž souvisí moderní strategie nábory a výběru zaměstnanců i jejich adaptace. Dále se chceme zaměřit na oblast vzdělávání a rozvoje a postupně zavádět efektivní proces řízení výkonu, který bude podporovat celofiremní strategii, a motivující odměňování. Všechny tyto procesy chceme upravit tak, abychom využívali nejmodernější marketingové, strategické a elektronické postupy. K tomu budeme potřebovat i odpovídající personální software, což bude další prioritou příštího roku. ■



**Ivana Middleton** (38 let)  
personální ředitelka Agrotec Group

**Vzdělání:** ČZU v Praze,

Provozní ekonomická fakulta, Lesnická fakulta

**Především zkušenosti:** vedoucí pobočky personální agentury, koordinátorka vzdělávání, lektorka odborných kurzů, projekt manažer, hodnotitel projektů ESF

**Děti:** synové Adam a John Mark

**Životní motto:** Když něco dělám, tak naplno.

### Co všechno obnáší řízení personalistiky ve skupině Agrotec Group?

Agrotec Group má k dnešnému dni téměř 870 zaměstnanců ve třech evropských zemích. Má práce spočívá v kompletním za-

střešení personálního úseku, který pečuje o lidské zdroje v celé společnosti. Počínáme mzdovou politikou, benefity, dále vzděláváním, nastavováním spolupráce se školami, pracovní právní agendou, recruitmentem, správou projektů, nastavováním a správou HR aplikací, HR marketingem a komunikací konče. Současně jsem k dispozici zaměstnancům Agrotecu ke konzultaci jejich personálních otázek či problémů. Zajímavostí je mé zapojení v rozvojovém projektu Q2, kde vedu HR tým 30 našich zaměstnanců – aktivních dobrovolníků. Cílem projektu Q2 je nastavit společně se zaměstnanci standardy kvality práce tak, aby šly ruku v ruce s dalším růstem skupiny.

### Chystáte v nejbližší době rozvoj v oblasti vzdělávání?

Na příští rok plánujeme opět investovat nemalou částku do vzdělávání a rozvoje našich zaměstnanců, připravujeme také rozvojový projekt pro studenty.

### Jak vypadá vaše spolupráce se školami?

V současnosti spolupracujeme se školami v několika rovinách. Školní praxi u nás nyní vykonává 23 studentů/učňů na různých pobočkách, kde se jim plně věnují vyškolení profesionálové. Další rovinou spolupráce je program Start career - trainee program pro studenty a absolventy, kteří mají možnost projít tzv. „kolečkem“ napříč společnostmi, aby mohli dle svého zaměření najít práci, která jim nejvíce sedí. Téměř 70 % trainees se následně stává našimi stálými zaměstnanci. V rámci vysokoškolských aktivit podporujeme studentský tým TU Brno Racing, který se účastní celoevropské soutěže studentských týmů. Tato soutěž spočívá ve vývoji a výrobě studentské formule a následné účasti v jednotlivých závodech. Nezapomínáme však ani na spolupráci se školami v rovině odborných exkurzí. Pro příští rok připravujeme rozvojový zábavný projekt pro studenty, jehož aktivity budou zajímavou součástí programu zmiňovaných exkurzí, a v neposlední řadě připravujeme motivační a náborovou kampaň pro studenty i jejich rodiče.

### Jaké jsou vaše priority pro rok 2017?

Jasnou prioritou je zkvalitnění práce HR úseku. Připravujeme cílenou HR marketingovou strategii, v níž cílíme na vnějšího zákazníka i vnitřního zákazníka. Zaměřujeme se na dobrou image společnosti tak, abychom dokázali „prodat“ všechny její výhody a stali se přitažlivou „sexy“ společností pro současné i potenciální zaměstnance, studenty, absolventy. Věříme, že se nám podaří potlačit obavy z konkurenčního tlaku v přetahování kvalifikovaných zaměstnanců. ■

# CO NOVÉHO V NADACI AGROFERT?

## NADACE ROZDĚLILA VÍCE NEŽ 98 MILIONŮ KORUN

Nadace AGROFERT oslavila 5. prosince 2016 přesně pět let od svého založení. Za tu dobu jsme vybudovali nadaci, která se zařadila mezi nejvýznamnější v České republice. V žebříčku firemních nadací a nadačních fondů za rok 2015 (publikován 28. 11. 2016) jsme se umístili na 4. místě s celkovým objemem rozdělených příspěvků ve výši přes 29 milionů Kč. Velký posun ovšem očekáváme až v žebříčku za rok 2016, kde se zobrazí skutečně nebývalé navýšení darů rozdělených z rozpočtu nadace – ke dni uzávěrky Agrofert magazínu to bylo více než 98 milionů Kč.

## A KAM PŘIDĚLENÉ NADAČNÍ PŘÍSPĚVKY PUTOVALY?

Tak jako v minulých letech jsme i letos přispívali na zdravotní a kompenzační pomůcky pro handicapované spoluobčany, na upravené automobily pro lidi s handicapem a na životní náklady dětí rodičů samoživitelů. Novinkou bylo odstartování stipendijního fondu pro studenty jak středních, tak vysokých škol nebo příspěvky na sportovní pomůcky pro lidi s handicapem. Celoročně také podporujeme hasičské sbory a hasičský sport. Jen pro neziskové organizace jsme během roku 2016 vypsalí 9 grantových řízení, celkem jsme na podporu jejich činnosti vyplatili téměř 51 milionů Kč.



Grantové řízení	Počet podpořených organizací	Celková výše rozdělených darů
Podpora dětí handicapovaných mentálně, fyzicky či prostředím, ve kterém vyrůstají	90	8 138 259 Kč
Podpora neziskových organizací poskytujících služby rodičům samoživitelům a jejich dětem	26	3 727 120 Kč
Podpora domácí hospicové péče pro děti a dospělé (1. část)	14	3 956 944 Kč
Podpora péče o seniory v domácím prostředí	33	6 485 866 Kč
Podpora osob s mentálním a kombinovaným postižením	38	7 055 439 Kč
Podpora projektů směřujících k budování dlouhodobých vztahů mezi seniory a mladými lidmi/děti	18	1 087 965 Kč
Podpora domácí hospicové péče pro děti a dospělé (2. část)	21	5 133 516 Kč
Podpora amatérských folklorních souborů	132	11 467 698 Kč
Podpora sportu lidí s handicapem	21	3 878 065 Kč
<b>Celkem</b>		<b>50 930 872 Kč</b>

## SBÍRKA VÁNOČNÍCH DÁRKŮ PRO DĚTI RODIČŮ SAMOŽIVITELŮ

Chtěla bych upřímně poděkovat všem zaměstnancům koncernu, kteří se i letos zapojili do sbírky vánočních dárek pro děti rodičů samoživitelů. Společně jsme udělali radost 220 dětem, kterým jsme pod stromeček nadělili více než 800 dáreků! ■





Sedmiletou Zuzanu Marešovou si v roce 1939 vybírali adoptivní rodiče v Anglii podle této fotografie.

## „NĚKDE PO CESTĚ JSME ZAPOMNĚLI NA RODIČE“

říká **Zuzana Marešová**, která je jedním z Wintonových dětí.

Ona a její dvě starší sestry patřily mezi ty šťastnější, se svými rodiči se totiž po dlouhém odloučení ještě během války shledaly.

Dětské ručičky na skle. Hlavní symbol chystaného pomníku na počest rodičů „Wintonových dětí“. Hlavní nádraží v Praze bude díky němu vzpomínkou na velkou bolest v srdcích rodičů a jejich dětí, které v roce 1939 nastupovaly do tzv. Wintonových vlaků. Rodiče svou statečností děti zachránili před německou genocidou, osmdesát pět procent z nich ale nedlouho poté zahynulo v koncentračních táborech. Svě děti viděli v den, kdy je posadili do Wintonových vlaků, naposledy.

### Vybavujete si něco ze dne, kdy byl váš vlak vypraven do Anglie?

Na nádraží byl tehdy hrozný zmatek a všichni brečeli, to si pamatují dobře. Bylo mi sedm,

cestovala jsem se svými dvěma staršími sestrami a ani jedna z nás při odjezdu netušila, kdo cestu zařídil a co bude na jejím konci následovat. Myslely jsme si, že jedeme jen na výlet, a nechápaly, proč všichni tolik pláčou. Při rozloučení se tehdy často ozývala věta: „Uvidíme se brzy.“

### Jak probíhala cesta?

Ve vlaku byly jenom děti a staraly se o nás ty starší z nich. Žádná dospělá osoba nás nedoprovázela a ve vlaku jsme byli po celou dobu zamčení. První zastávka byla nucená a odehrála se v Německu. Němci prošli celým vlakem se psy a občas na někoho zařvali, víc si moc nepamatují. Byl to ale

moment, kdy jsme začaly chápat, že něco není v pořádku.

### Co vás čekalo na nádraží v anglickém Liverpoolu, kam byl vlak vypravený?

Na nás čekal náš otec, který do Anglie krátce předtím odjel, protože tam zařizoval otevření pobočky firmy na výrobu zubotechnických pomůcek. Čekal na mě ale i s náhradním otcem, protože pan Winton mohl celou záchranu zařídit pouze s podmínkou, že nikdo nesměl odjet z Čech, pokud neměl v Anglii zajištěné adoptivní rodiče. Rodiče museli tehdy za každé dítě zaplatit 50 liber, což byly na tu dobu poměrně velké peníze. Bohužel mě a moje sestry nepřijala jedna rodina. Nejstarší sestra šla rovnou do internátu a prostřední sestru adoptovali jiní rodiče. Ocitla jsem se najednou v prostředí, kde jsem nikomu nerozuměla, protože doma jsme mluvili jen česky a německy, a hlavně jsem neměla kolem sebe nikoho blízkého.

### Jak dlouho vám trvalo naučit se anglicky?

To bylo velmi rychlé a jinak to ani nešlo, protože jsem musela hned začít chodit do anglické školy. Děti se hodně rychle učí, ale také hodně rychle zapominají. Už za pět nebo šest měsíců jsem se s otcem, kterého jsem vidala velmi málo, pořádně nedomluvila ani česky ani německy a po třech letech, které jsem v adoptivní rodině strávila, jsem se tak oběma rodičům hodně odcizila.

### Jak se k vám nová rodina chovala?

Byla to tvrdá výchova. Dostala jsem se do aristokratické rodiny, která své děti vychovávala velmi přísně. V té době se také dodržovalo kastovníctví. Když měl například kdokoliv z jejich rodiny narozeniny, nesměla jsem s nimi jít u jednoho stolu. Jednoduše řečeno, na prvním místě byla jejich rodina, potom koně, psi, služebnictvo a až potom cizinci. Aristokraté tehdy většinou přijímali děti ze země okupované nacisty proto, aby se také zapojili do pomoci ve válce – podle tehdejšího hesla „to do a bit for the war“. Po materiální stránce jsem se ale měla dobře – dobré jídlo, pěkné oblečení, a měla jsem dokonce i vlastního koně.

### Co vám chybělo nejvíc?

Za celé tři roky jsem se nesetkala s žádnými kladnými



emocemi. Byla jsem malé dítě a nikdo mě nepohládil ani nevzal za ruku. To jsou všechno okamžiky, na které si dodnes dobře pamatuji. Jednou v noci jsem se třeba probudila, a jelikož v jedné z jejich budov, kde jsem spala, nikdo nebyl, běžela jsem dlouhými chodbami do ložnice svých adoptivních rodičů. Byla strašná bouřka a já jsem se hrozně bála. Když jsem zabouchala a otevřeli mi dveře, v posteli jsem viděla všechny jejich děti. Neuměla jsem ještě anglicky a snažila jsem se jim všemožně vysvětlit, že mám strach. Paní mě ale odvedla zpátky do mé ložnice a odešla.

### Proč jste se nemohla častěji vidět s otcem?

Byla to strašně složitá situace. Lidé tehdy utíkali z okupovaného území a Anglie nás považovala za nepřátele. Status uprchlíka tam dostávali lidé až po roce a do té doby museli bydlet na ubytovně, dělat jen pomocné práce a jejich pohyb po Anglii byl velmi omezený. Otec měl štěstí, protože byl uznávaným chemikem a díky tomu ho po nějakém čase zaměstnala anglická vláda. Měl velmi náročné zaměstnání, a proto jsme se museli v době našeho společného pobytu v Anglii mnohokrát stěhovat.



Zuzana Marešová (nahore druhá zleva) na jednom z mnoha setkání s Nicholasem Wintonem a „jeho dětmi“

### Spřátelila jste se během svého pobytu v Anglii s dětmi z Wintonova vlaku?

S některými z nich jsem v Anglii chodila do exilové školy. Zrovna tento týden mě přiletí z Anglie navštívit Milena Grenfell-Baines, která je u nás známá pod přezdívkou „Lady remoska“, protože její zásluhou objevili Angličané kouzlo této české kuchyňské pomůcky. Budeme mít schůzi výboru, který se snaží sehnat finanční prostředky na památník, kterým bychom chtěli uctít památku všech rodičů, kteří své děti zachránili před genocidou. Muselo být neuvěřitelně těžké poslat své děti samotné tak daleko, některým z nich bylo třeba jen pět měsíců.



Se Zuzanou Tomikidis, ředitelkou Nadace AGROFERT, která na chystaný pomník na počest rodičů Wintonových dětí věnovala půl milionu korun.



Píše se rok 1939. Sedmiletá Zuzana ještě netuší, že bude na několik let od svých rodičů a starších sester odloučena.

### Jak jste se dozvěděla o ostatních dětech z Wintonových vlaků?

Když začal Matej Mináč natáčet své známé filmy, ve kterých se Wintonovy vlaky objevují, začal všechny tyhle děti hledat. Našlo se jich ale jen 240 a ne všechny ještě byly naživu, známe ale jejich potomky. Například ve filmu Nickyho rodina hraje Mileninu maminku Klára Issová, pořád svou holčičku zandává a vyndává z vlaku a nakonec ji přece jen vysazuje do okna už jedoucího vlaku.

### Vy jste byla jedna z mála Wintonových dětí, které měly velké štěstí, že jejich rodiče zůstali naživu. Měla jste příležitost poděkovat jim za to, co pro vás udělali?

Neměla. Já jsem totiž až do roku 1990 vůbec netušila, že jsem byla součástí velké záchranné akce. Kdyby manželka Nicholase Wintona nenarazila náhodou na půdě jejich domu na dokumenty, které chtěl sám Winton vyhodit, a nepředala je historičce Elizabeth Maxwellové, která poté zorganizovala setkání Wintona s „jeho dětmi“ ve studiu BBC, nic bych o téhle akci nevěděla. Rodiče se mnou a mými sestrami o téhle události nechtěli vůbec mluvit a stejně se zachovali všichni rodiče Wintono-

vých dětí. Dlouhou dobu jsem si lámala hlavu, proč se k tomu takhle stavěli.

### Je památník na počest všech těchto rodičů váš nápad?

Ne, je to nápad mého kamaráda Huga Maroma, hrdiny z izraelské války o nezávislost, který v Čechách získal vyznamenání Gratias agit. Přišel s tím, že pořád vyznamenáváme Nickyho (takhle mi říkáme Nicolasi Wintonovi, prozradila během rozhovoru paní Marešová), což je v pořádku, ale někde po cestě jsme zapomněli na rodiče. Sešli jsme se i s Milenou a vyhlásili jsme veřejnou sbírku.

### Jak se vám daří shánět peníze?

Mám na starosti příspěvky z České republiky a Milena ze zahraničí. Od Nadace AGROFERT jsme před nedávnem dostali půl milionu, za což jsme velmi vděční, ale jinak to jde velmi pomalu. Pořád píšu maily a prosím.

### Jak oslovené firmy nebo organizace reagují?

Většina reakcí je nadšených, ale některé byly překvapivě dost negativní. Je také hodně oslovených lidí, kteří vůbec neodpověděli.

### Kdy jste se naposledy setkala s vaším zachráncem Nicholasem Wintonem?

Bylo to v době, kdy slavil své 106. narozeniny. Po telefonu jsem mu gratulovala a on mi říkal: „Holka, přijď za mnou, já se hrozně nudím.“

### Jak vnímáte současnou uprchlickou krizi?

Někdo to srovnává s námi, ale dnešní situace je úplně jiná. My jsme byli jako uprchlíci prověřeni a vědělo se o nás úplně všechno. Dnes přicházejí do Evropy lidé, o nichž se neví téměř nic, mají falšované doklady a celé je to absolutně nekontrolované. Ažyl tady hledají převážně mladí muži, takoví lidé za druhé světové války buď bojovali ve své zemi, nebo odcházeli bojovat do zahraničí. Byla bych pro přijímání uprchlíků, pokud by se identita každého z nich nejdříve důsledně prověřila. Německá preciznost dnes bohužel selhává.

### Litovala jste někdy, že jste se do České republiky vrátila?

Všichni moji známí z Wintonových vlaků, kteří se usadili v zahraničí, jsou na tom dnes finančně i zdravotně mnohem lépe než já. Jenže já jsem se narodila v Praze a jsem velký vlastenec, třebaže byl můj život v době komunismu velmi těžký a jako člověk, který pobýval několik let v Anglii a měl tam řadu známých, jsem byla mnohokrát předvolávána na výslechy StB, a otce komunisté dokonce věznili. Ale nestěžuju si. Momentálně se moc těším na odhalení pomníku, které se snad, i díky štědrosti Nadace AGROFERT, uskuteční už na jaře příštího roku. ■



# „BERU TO JAKO NORMÁLNÍ VĚC“

říká **Vladimír Benda**, který jako přímý svědek dopravní nehody zachránil jedné vážně zraněné ženě život. Jeho činu si váží nejen vedení společnosti Penam, ale také Nadace AGROFERT, která mu udělila cenu Pomáháme srdcem.

Spěchal na rozvoz zboží ze šumperské pekárny po okolí. Ten den měl být sice na dovolené se svou rodinou, ale jelikož jeho kolega onemocněl, musel za něho narychlo zaskočit. Byla sobota čtyři hodiny ráno, silnice prázdná a všechno vypadalo na pohodový den. Jenže

ať už díky náhodě nebo osudu, pan Benda se svou dodávkou čerstvých rohlíků do obchodu podle plánu nedorazil. Zákazníci museli chvíli počkat, protože několik jiných lidí ho potřebovalo mnohem víc. Stal se totiž svědkem velmi vážné automobilové nehody a svým rychlým

jednáním a téměř dokonale odvedenou záchrannou prací zachránil život jedné ženě a ze dvou aut pomohl vyprostit další zraněné osoby.

## Jak daleko od nehody bylo vaše auto?

Stalo se to těsně přede mnou, sto až dvě stě metrů. Poměrně detailně jsem viděl, jak osobní auto narazilo do dodávky.

## Čí vina to byla?

Jednoznačně řidiče osobního auta, který byl opilý a jel se svými dvěma kamarádkami z nějaké oslavy. Ten úsek silnice je velmi přehledný, je to v podstatě rovinka. Dodávka regulérně zastavila na krajnici, měla zapnutá varovná světla, ale osobní auto do ní vysokou rychlostí narazilo, dodávku otočilo na střechu a odhodilo ji několik metrů do pole.

## Kolik lidí jste musel zachraňovat?

Celkem tři. Řidič osobního auta, který nehodu způsobil, vyvázl bez zranění stejně jako dívka, která seděla v jeho autě vzadu. Oba byli opilí a připadalo mi, že vůbec nemají ponětí, co se děje, a nebyli schopní mi s čímkoliv pomoci.

## Zpočátku jste nemohl tušit, jak vážně zranění lidé v autech jsou.

### Ke komu jste spěchal nejdříve?

Bezprostředně po nehodě jsem běžel k řidiči dodávky a poměrně složitě jsem ho malou škvírkou dveří vytáhl ven. Po vyproštění řidiče dodávky jsem uviděl v čelním skle osobního auta zaklíněnou další osobu. Byla to dívka, která seděla na místě spolujezdce v osobním autě opilého řidiče. Při nárazu rozbila totiž hlavou čelní sklo a zůstala v něm zaklíněná. Byla strašně pozezaná, ale při vědomí. Když jsem otevřel dveře auta, opilý řidič se snažil dívku za ramena stáhnout zpět do sedačky, jenomže střepey okna jí svíraly hlavu, a tak jsem na něj volal, aby ji netahal silou, že zatlačím na okno zvenku, aby se uvolnilo, což se naštěstí povedlo. V momentě, kdy jsem jí pomáhal dostat se z rozbitého skla, za mnou zase přiběhl řidič dodávky. Byl v šoku a volal, že v jeho autě musí být ještě jeho spolucestující, ať ji najdu a zachráním. Položil jsem pozezanou dívku opilému řidiči do náručí, aby ji utěšoval, a spěchal znovu k dodávce.

## Kde ta žena byla? Když jste pomáhal řidiči dodávky, ve voze jste ji neviděl.

Naštěstí jsem měl na hlavě čelovou baterku, protože uvnitř obráceného auta nebylo nic vidět. Řidič dodávky mi řekl, že spala na zadních sedadlech. Všiml jsem si jen dlaně ruky, a tak jsem ji nasahal až po rameno a zjišťoval, jestli má tep. To mi radili záchranáři, se kterými jsem byl po celou dobu na telefonu. Byla celá zavalená nákladem, který vezli, a nemohl jsem s ní vůbec pohnout. Nejdříve jsem se



pokoušel uvolnit sedačky a vytáhnout ji ven. To se mi nakonec podařilo, už ale nedýchala. Ve tváři byla celá modrozelená a záchranáři mi radili, abych jí vyčistil ústa. Paní ale stále nedýchala. Podle dalších pokynů jsem měl zahájit masáž srdce a řekli mi i v jaké frekvenci. Paní měla ale mnohačetné zlomeniny hrudníku a při resuscitaci to v ní celou dobu nepříjemně praskalo. Pětkrát nebo šestkrát jsem zmáčknul hrudník, než začala znovu dýchat.

### Jak dlouho celá vaše záchrana trvala?

Záchranáři přijeli za 25 minut.

### Dokázali by tu paní po svém příjezdu oživit?

Říkali, že tak dlouho by nevydržela.

### A co další auta, která projížděla? Žádné nezastavilo?

Projíždělo jich několik. A i když se mi podařilo dvě z nich zastavit, žádný z těchto řidičů mi nechtěl pomoci.

### Kdy jste stihl přivolat záchranku?

V podstatě hned, jak jsem nehodu uviděl a zastavoval jsem u ní. Bez velkého přemýšlení jsem sáhl po mobilu a vytáčel 155. Už během telefonování jsem ale pomáhal řidiči dodávky a zjišťoval počet zraněných osob. Myslím, že jsem tenkrát nahlásil více zraněných, než jich opravdu bylo. Nevěděl jsem zkrátka, co dělat dřív, a všechno spěchalo.



### Byl jste celou dobu nervózní, vyděšený, nebo se všechno dělo tak rychle, že si své pocity ani nevybavujete?

První moment byl nejhorší, protože jsem nevěděl, jak vážně zranění lidé budou. Když jsem ale zjistil, že muž z dodávky je jen v šoku a druhý muž je sice opilý, ale zdravý, nepřipadal jsem si na to všechno tak sám.

### Navštěvoval jste někdy záchranářský kurz?

Celou dobu jsem si vyčítal, proč jsem se takové věci nikdy nevěnoval. V mládí jsem sice

chodil do kroužku dobrovolných hasičů, ale měli jsme jen základní zdravotnickou přípravu. U skutečné nehody jsem nikdy předtím nebyl. Vůbec mě třeba nenapadlo, že mám v autě lékárníčku nebo že jsem si měl vzít gumové rukavice.

### Přesto jste se zachoval jako profesionální záchranář. Jsou na vás v práci pyšní?

Když se to poprvé dozvěděli, dělali si srandu, že přijel pekař záchranář. Jsem ale rád, že všechno dopadlo, jak dopadlo, a všichni přežili. Už taky vím, jak bych se v podobné situaci v budoucnu zachoval. Panu generálnímu řediteli Jaroslavu Kurčíkovi, který mi za záchranu děkoval, jsem říkal, že to beru jako normální věc a že stejně by se měli zachovat všichni, kteří kolem podobných nehod projíždějí.



## SYNTHESIA PODPORUJE U DĚTÍ VZTAH K CHEMII

Vést děti k zájmu o chemii a přírodní vědy – to je cílem kroužků vědeckých pokusů, ve kterých se mladí seznamují s krásami chemie. A právě tyto mimoškolní aktivity podporuje nově také společnost Synthesia.

V letošním roce jsme zahájili spolupráci s organizací Kroužky východní Čechy, která se stará o mimoškolní aktivity dětí a mládeže. Jak

prozradila její ředitelka Květa Štěrbová, z široké nabídky sportovních, tanečních, uměleckých a edukativních kroužků si mohou vybrat všechny děti od tří do patnácti let. „Cílem je pozitivně rozvíjet osobnost dětí, talent a kamarádké vztahy mezi spolužáky. Záleží nám na spokojenosti každé holčičky a kluka. A je mi velkou ctí, že tento školní rok jsme zahájili skvělou spoluprací i se společností Synthesia, která se podílela na tisku vědeckých deníků. Ty jsou pro nás klíčové, naše malé vědce provázejí každou lekcí,“ poznamenává Květa Štěrbová. Pracovní deníky, na kterých se finančně podílela naše společnost, si chválí děti i učitelé. Lektorka Kateřina Musilová k tomu dodává: „Vědecké deníky jsou úžasně propracované,

na každý pokus zde máme například myšku Žofku, která nás provází. Podíváme se vždycky do nějaké země a na každou hodinu máme jeden krásný pokus, který děti očitivně baví.“ I díky naší společnosti se za poslední roky obliba chemických a technických oborů zvýšila. Personální ředitelka Olga Marečková připomíná, že projektů, které Synthesia podporuje, je daleko více: „Kromě organizace Kroužky východní Čechy spolupracujeme například také s místní střední průmyslovou školou chemickou, jsme partnery soutěže „Hledáme nejlepšího mladého chemika“ a nezapomínáme ani na ty nejmenší. Jezdíme do mateřských škol na roadshow, kde děláme s dětmi pokusy. Navštěvujeme také základní školy, kde podporujeme zájmové kroužky, pracovní sešity a tisk učebnic. Snažíme se připravovat i materiály pro studium dětí na školách. Naší prioritou je názornost a poutavost, aby žáci viděli obrázky a nebyly to jen rovnice a neuchopitelná chemie.“ Všechny tyto aktivity ve vzdělávání dětí mají jediný cíl – popularizaci chemie a motivaci žáků a studentů k práci v oboru. O zaměstnanec má totiž stále rostoucí chemický průmysl, a naše společnost obzvlášť, neustálý zájem. ■



# PROFESIA DAYS 2016

## my & AGROFERT PŘEDSTAVILI JSME NOVÉ HR LOGO

Na letošní veletrh Profesia days jsme se do pražských Letňan vypravili s novým HR logem My&Agrofert, které bude hlavním poznávacím znamením naší budoucí HR komunikace. Další novinkou letošního roku byla široká nabídka letáčků našich dceřiných společností s bohatou nabídkou pracovního uplatnění v koncernu Agrofert. Díky ní byl náš stánek neustále v obležení zájemců a hlavní personalistky centrály Agrofertu, Katka Legerská a Petra Vychodilová, se tak od otevření výstavy až do pozdní osmé hodiny večerní, kdy se brány areálu zavřely, nezastavily. Velký zájem potenciálních kolegů je těšil, ale uvítaly by více uchazečů o technicky zaměřené profese.

Desítky předních českých i zahraničních firem, tisíce pracovních nabídek a davů lidí, kteří hledají novou práci, praxi při studiu ať už pro sebe nebo pro své děti, ale i návštěvníci, kteří si přišli jen pro inspiraci, jakou cestou by se měla jejich další profesní kariéra ubírat. Tak by se dal stručně popsat veletrh pracovních příležitostí Profesia days 2016, který se konal na výstavišti v pražských Letňanech ve dnech 12. – 13. října 2016. „Největší poptávku jsme zaznamenaly po práci v administrativě, marketingu, ale třeba i personalistice,“ vyjmenovává nejžádanější pracovní oblasti personalistka Petra Vychodilová a povzdechne si, že zájem o technicky zaměřené profese byl mezi zájemci minimální. Její kolegyně Katka Legerská dodává, že se u stánku zastavovala i řada studentů nebo čerstvých absolventů. „Ti se nejvíce zajímali o naše trainee programy – například letáčků s nabídkou PigCampů neboli vzdělávacích programů pro vedoucí pracovníky v chovech prasat a TechCampů, což je tréninkový kurz určený pro přípravu na pozice technologických projektantů, obchodních zástupců a produktových specialistů, jsme během dvou veletržních dnů rozdaly stovky,“ upřes-

ňuje Katka Legerská a podává dalšímu zájemci brožurku s kompletním přehledem pracovního uplatnění v koncernu Agrofert, bez které většina návštěvníků stánek neopouští. „Já bych rád sehnal práci obchodního referenta, v téhle oblasti jsem jako ryba ve vodě, ale je mi už přes

padesát, takže to není jednoduché,“ posteskně si pan Jiří, když mu pokládám otázku, co ho na veletrh do Letňan přivedlo. Důvody, které k našemu stánku návštěvníky přivádějí, jsou ale velmi odlišné stejně jako jejich věk, který se pohybuje zhruba od šestnácti do pětadesátiletí. „Práci sháním především v oblasti ekonomické nebo v oblasti personalistiky, protože jsem vystudoval ekonomickou fakultu a zároveň i andragogiku v profilaci na personální management,“ vysvětluje mladý muž sahající po další z vystavených brožur. Na otázku, v jaké části České republiky by rád pracoval, ale tak vyhraněně požadavky nemá. „Jsem mobilní člověk, mohu pracovat v Praze, ale i kdekoli jinde v republice,“ ujišťuje mě, že lokalita práce u něj žádnou roli nehraje. Svým názorem se ale průměrnému návštěvníkovi veletrhu vymyká. „Nejvíce lidí mělo zájem o práci v Praze a ve Středočeském kraji,“ potvrzuje dlouhodobější trend preference těchto dvou



míst Petra Vychodilová. Veletrh Profesia days své brány sice letos už pro zájemce o práci uzavřel, ale aktuální nabídku pracovních míst v koncernu Agrofert, kterých je nyní zhruba 300, můžete sledovat na našich webových stránkách [www.agrofert.cz/kariera/nabidky-prace](http://www.agrofert.cz/kariera/nabidky-prace). ■



# AGROFERT MÁ NEJLEPŠÍ HR PROJEKT ROKU 2016

„U všech vesmírných těles! Kde se to ocitám?  
Jaký je prosím rok? 2016? Tak to jsem tady správně  
na finále Ceny personalistů o nejlepší HR projekt,“  
překvapil publikum magistr Edward Kelly.

Prezentovaný projekt soutěže Hledáme  
nejlepšího mladého chemika prosazuje principy  
J. A. Komenského „Škola hrou“ a ve stejném  
duchu se nesla i naše účast na HR Summitu.



S podporou „magistra Kellyho“ jsme na V. výročním HR Summitu Klubu zaměstnavatelů prezentovali projekt „10 let soutěže Hledáme nejlepšího mladého chemika“. Po postupu z prvního místa kvalifikace v rámci regionálních kol Zaměstnavatele roku oslavil náš projekt zasloužené celostátní vítězství. V regionech i při finálové prezentaci hodnotili projekty sami přítomní personalisté.

Na letošním finále Ceny personalistů se projekt „Hledáme nejlepšího mladého chemika“, jehož duchovním otcem je Agrofert spolu s chemickou společností Synthesia, utkal s pěti velmi kvalitními projekty prezentovanými zástupci velkých společností, jako je např. Siemens, Foxconn nebo Eaton Industries. Soutěž „Hledáme nejlepšího mladého chemika“ slaví navíc v letošním roce první kulaté výročí. „Za tuto dobu se do soutěže zapojilo 143 základních škol ze všech krajů České republiky a soutěžilo v ní



„Cesta k celostátnímu finále, které se koná pravidelně na akademické půdě Vysoké školy chemické v Pardubicích, jednoduchá nebyla,“ vysvětlovala personální manažerka Agrofertu Jaroslava Doležalová.

45 065 žáků. Díky tomuto projektu se podařilo stabilizovat Střední průmyslovou školu chemickou v Pardubicích, což škole pomohlo v jejím dalším rozvoji a dnes patří k největším školám s tímto zaměřením v České republice. Naše chemické společnosti mají vzhledem k celorepublikovému rozsahu soutěže více mladých kvalifikovaných chemiků,“ vyčíslil největší úspěchy soutěže personální ředitel Agrofertu Daniel Rubeš, který stál spolu se svou kolegyní Jaroslavou Doležalovou a tehdejší ředitelkou

SPŠCH Miroslavou Katzerovou u jejího zrodu. Chemická soutěž si postupně získala oblibu na základních školách ve všech regionech a v roce 2012 se stala žákovským mistrovstvím České republiky.

Samotná soutěž by ale k atraktivní výuce chemie nestačila, protože děti musí tento přírodovědný obor bavit i na běžných hodinách. V soutěži o nejlepšího mladého chemika vznikla proto už v roce 2008 soutěžní kategorie Nejlepší učitel chemie. Během deseti let konání soutěže byla jako nejlepší učitelka trojnásobně oceněna Dagmar Višková ze ZŠ Cerekvice.

Jednotlivá regionální kola soutěže jsou podporována a organizována chemickými spo-



„Ukázat dětem krásu bádání znamená vytvořit si ve škole takovou malou CISUSALKUCH – aneb jak pravil náš mocný Rudolf II. – císařskou ústřední alchymistickou kuchyni a provádět pokusy. Žáky ale baví i chemické pohádky a příběhy,“ prozradila důvody svého úspěchu trojnásobná nejlepší učitelka chemie Dagmar Višková.

lečnostmi koncernu Agrofert – Synthesii, Lovochemii, Dezou a Prechezou. O soutěž se organizačně a marketingově stará agentura Czech marketing a záštitu nad ní má už třetím rokem Svaz chemického průmyslu. ■



„Dnes jsme největší chemickou školou v České republice, už čtvrtým rokem otevíráme čtyři ročníky, máme nové obory, nové laboratoře a hodně nám pomohlo, že se soutěž rozšířila do dalších regionů, ze kterých se k nám hlásí zájemci o studium,“ vyjmenovává plusy soutěže ředitel SPŠCH Pardubice Jan Ptáček.



„Rozhodli jsme se oslovit už děti na základních školách, aby měly chemii rády a chtěly ji studovat. A napadla nás takhle soutěž,“ vysvětloval personální ředitel Agrofertu Daniel Rubeš důvod, proč takhle soutěž vůbec vznikla.

# „ZAJÍMÁ MĚ, JAKÉ PRAKTICKÉ POZNATKY SI STUDENTI ZE ŠKOLY ODNÁŠEJÍ“

říká **Jiří Mašek**, ředitel zemědělské společnosti Primagra a také člověk, který už více než 15 let zasedá v komisi u státních závěrečných zkoušek na České zemědělské univerzitě v Praze. Je totiž jejím členem a má tak možnost hodnotit dosažené znalosti a především praktické dovednosti studentů. Jaké zkušenosti jim předává, v čem jsou dnešní studenti lepší než generace jejich rodičů a co jim naopak chybí?

## Jak jste se dostal ke spolupráci s ČZU?

Zhruba před patnácti lety oslovila naši společnost Provozně ekonomická fakulta ČZU a nabídla mi jako řediteli a člověku, který má zkušenosti z praxe, abych se stal členem komise u státních závěrečných zkoušek. Byla to pro mě zajímavá nabídka a rád jsem souhlasil.

## Co všechno tahle funkce obnáší?

Musím se předem informovat o zkoušených

státnicových předmětech a oboru, který studenti absolvovali, protože na PEF ČZU je v současné době zhruba osm různých studijních programů.

## Jak to probíhá v komisi? Kladete studentům otázky, nebo jste spíš tichým pozorovatelem?

Určitě se i ptám. Kladu otázky související s věcmi, na které mohou narazit v reálném životě, a zajímá mě, jaké praktické poznatky si ze svého studia odnesli. Součástí zkoušky je i obhajoba diplomové práce a ta bývá často zaměřená na praxi – letos se řešila například daňová optimalizace v zemědělském podniku nebo propočítání investičních záměrů, časté téma je i ekonomická analýza vybraného podniku.

## Jak jste spokojený s úrovní těchto závěrečných prací?

Trochu mě mrzí, že je na univerzitě čím dál víc předmětů a tím i diplomových prací, které mi připadají odtržené od ekonomické praxe a spíš by se hodily na nějakou sociologickou fakultu. Mám na mysli třeba diplomové práce na téma genderových studií nebo studií o svobodě médií a podobných, které na zemědělskou univerzitu moc nepatří.

## Radí se s vámi vysokoškolští učitelé ohledně praktického využití poznatků, o kterých studentům přednášejí?

Neřekl bych, že se přímo radí, ale někteří profesori se ptají, jak si my jako předsedové nebo místopředsedové státních komisí a zástupci z praxe představujeme, aby univerzita studenty připravovala.

## Co jim odpovídáte?

Studenti by měli být lépe připraveni na praxi a mít vybudované návyky, jak své teoretické znalosti uplatnit. Dříve bývaly povinné praxe a ročníkové práce se dělaly přímo ve firmách, což už dnes není. Pokud studenti sami neprojeví zájem tyto znalosti získat, nikdo jim to jako povinnost neukládá.

## Získal jste díky spolupráci s univerzitou nějakého absolventa pro firmu, kterou řídíte?

Stalo se to už několikrát. Naše společnosti každý rok přijímají několik nových absolventů ČZU na praktikantská místa. Na oddělení krmiv máme například schopného mladého inženýra, který byl na státních závěrečných zkouškách velmi šikovný. Každý rok organizujeme také exkurze pro studenty

ČZU, kteří u nás navštěvují především výroby krmných směsí.

### Nabízíte tyto exkurze nebo praxe i studentům středních škol?

Ano. Poskytujeme i praxe pro studenty Vyšší odborné školy Březnice nebo Střední zemědělské školy Stříbro a nepravidelně i jiným školám. Pokud se na nás někdo ze studentů obrátí, hledáme možnosti, jak mu vyhovět a přidělit mu vhodného lektora.

### Jaké znalosti může Primagra studentům předat? Čím se firma zabývá?

Primagra je klasický podnik zemědělského zásobování a nákupu – nakupuje a zpracovává rostlinné zemědělské produkty a zajišťuje pro zemědělce hnojiva, pesticidy a hospodářské potřeby. Je také významným výrobcem krmných směsí a zpracovává řepku na metylester.

### Co konkrétního se u vás mohou studenti na praxi naučit?

Získají vědomosti, jak podnik našeho typu funguje, a dozvědí se řadu odborných a zároveň praktických věcí. Umožní jim to nahlédnout do života zemědělské firmy.

### Se studenty zemědělských škol jste v kontaktu už více než 15 let. V čem jsou podle vás v porovnání s předšestými generacemi jiní?

Je mezi nimi málo těch, kteří jsou skutečně zapálení pro věc. Jejich teoretické znalosti jsou na dobré úrovni, určitě se také výrazně zlepšila jejich jazyková vybavenost, ale na druhou stranu jim chybí řada základních vědomostí spojených s praxí a především snaha.

### Jak si to vysvětlujete?

Dnes mají studenti na výběr z pestré nabídky škol s různým stupněm náročnosti a školy na to bohužel reagují úpravou svých požadavků. Tohle studenti vycítí.

### Změnilo se nějak prostředí na ČZU od dob, kdy jste vy sám byl studentem?

Dnes mají studenti úžasné podmínky. Česká zemědělská univerzita je kampus, který podle mě nemá v České republice obdoby. Patří ke školám, které nemají problémy se sháněním studentů, a absolventi ČZU nacházejí bez problémů pracovní uplatnění. Jediné, co bych namítl, je velké množství studentů zaměřených nikoli na technické a výrobní obory, ale např. správní a environmentální obory, školy dnes vychovávají větší počet specialistů na životní prostředí, než je potřeba. Největší zájem je dnes ale o studenty, kteří si jako svůj obor na ČZU zvolili některé výrobní nebo technické zaměření. ■



Stánek Lovochemie

## LOVOCHEMIE SE ZÚČASTNILA TECHNODAYS 2016

Na konci září letošního roku se na výstavišti Zahrady Čech uskutečnil první ročník Technodays 2016 v Litoměřicích. Akce byla zaměřena na žáky základních škol z Litoměřic, Lovosic a okolních obcí. Významní regionální zaměstnavatelé na ní představovali možnosti budoucího profesního uplatnění a střední školy se zaměřením na technické obory nabídku studijních oborů. Ve čtvrtek a v pátek navštívilo akci v rámci organizovaných prohlídek téměř 1 000 žáků, vystavovalo zde 9 středních škol a 12 firem. V sobotu byla akce přístupná pro širokou veřejnost. V jednom z pavilonů byla umístěna prezentace Technického klubu mládeže Litoměřice, kde se žáci mohli zapojit do Merkurmánie, technických her a vyzkoušet si elektronické ovládání různých „hraček“, jako například dronů, autíček, robotů apod.

U stánku Lovochemie se žáci mohli seznámit s portfoliem výrobků, profesí, mapou areálu, aktuálními volnými pracovními místy a hlavně stipendijním programem a jeho novinkou, kterou je nově otevíraný obor chemik operátor na partnerské škole SOŠ technická a zahradnická Lovosice. Žáky samozřejmě zajímaly výhody stipendijního programu, zejména měsíční stipendium až do výše 1 000 Kč, příspěvek na dojíždění až do výše 600 Kč, vybavení pracovními pomůckami v hodnotě 3 000 Kč, praxe, stáže a brigády v Lovochemii a další. Velký úspěch sklídily chemické pokusy, které prováděl náš stipendista Mirek Škola – student oboru aplikovaná chemie. Pokusy pro nás připravily kantorky

chemie ze SOŠ technické a zahradnické Lovosice, kterým tímto děkujeme za spolupráci. Žáci mohli vidět například chemikovu zahrádku, modrý efekt, zlatý déšť nebo modelaci výbuchu sopky. První ročník Technodays měl velký úspěch, budeme se těšit na příští ročník. Pokud máte doma žáka osmé nebo deváté třídy a uvažujete, jakou školu zvolit, nezapomeňte na nabídku našeho stipendijního programu. Pro více informací se neváhejte obrátit na personální oddělení. Během podzimu nás čekají další akce na podporu náboru žáků ZŠ na partnerské školy, výběr žáků do přípravné fáze stipendijního programu a příprava kariérních veletrhů na VŠ.



Chemické pokusy



problém se s mnohými bavit na odborné technické úrovni. Podle očekávání studenty nejvíce zaujaly postřehy z provozu strojů a využití nejmodernějších technologií v praxi," komentuje akci Martin Čala.

Celou exkurzi jsme pro studenty navrhli tak, aby získali podstatné informace k úspěšnému ukončení svého studia, a také jsme jim ukázali, že v Agrotecu je spousta míst pro lidi z oboru. Technickou část prohlídky studenti opravdu ocenili, což potvrzují i slova Josefa Vrchoty za celou třídu 4M: „Dozvěděli jsme se mnoho nových a podstatných informací o sklízecích mlátičkách. Získali jsme všeobecný přehled o těchto strojích a technolo-



# „HON“ NA MECHANIKY

Jako největší prodejci pozemní techniky v České a Slovenské republice dokážeme ocenit kvalitně odvedenou práci našich mechaniků. Šikovných a spolehlivých lidí v oboru stále ubývá, a tak se pro personalisty stává výzvou, jak správně podpořit naše divize a získat tak nové kolegy.

Hon na mechaniky již dávno začal a my v Agrotecu nezůstáváme pozadu. Naši vizi a image stabilní firmy představujeme již studentům od základních škol a letošní podzim nám bylo ctí, že jsme se mohli zúčastnit stužkovacího večírku třídy 4M Střední zemědělské školy v Benešově. Jedná se o první budoucí absolventy oboru mechanizátor zemědělských strojů, který na této škole vznikl v rámci partnerství s naší společností.

Ze stužkovacího večírku jsme měli ještě čerstvé zážitky, když studenti z benešovské školy přijeli za námi do Agrotecu v Hustopečích na odbornou exkurzi. Průvodcem jim byl zkušený produktový manažer z divize zemědělské techniky Martin Čala, který studentům nejprve představil obecné funkce sklízecích mlátiček a poté je provedl a seznámil za pomoci kolegů střediska ATech a servisu New Holland s každodenními praktickými aktivitami naší společnosti a jejím zázemím. „Skupina benešovských studentů byla po celou dobu velmi pozorná a komunikativní, nebyl



giích, které využívají. Exkurze se nám velice líbila a určitě pro nás byla přínosem, velice oceňujeme, že nám ji firma umožnila.“

Takové hodnocení nám udělalo velkou radost a dodalo nám plno energie k tomu, abychom zapracovali na programu exkurzí i v následujícím roce 2017.

Abychom se s vyhledáváním „šikovných pracovníků“ posunuli i trochu jižněji v rámci České republiky, zúčastnili jsme se veletrhu pracovních příležitostí v brněnské Fait Gallery – JobChallenge, který pořádají tři brněnské univerzity a letos se konal již 10. ročník. Zajímavostí je, že jsme se zde se studenty VŠ setkali jako jediní zástupci zemědělství a ukázali jim, kolik rozmanitých profesí se v Agrotecu skrývá. Mnozí z nich byli mile překvapeni a propukl velký zájem o trainee program. Den po brněnské výstavě jsme se přesunuli do Břeclavi a v našem stánku na Břeclavském fortelu jsme se představili i těm nejmladším studentům – žákům základních a středních škol. Chtěli jsme jim názorně ukázat, že technika je zábava, a naše spolupráce s týmem vysokoškoláků z VUT na Formuli student to jen dokazovala. Ve stánku jsme měli plno a v odpoledních hodinách to už naše hlasivky „těžce nesly“, ale to nám nevadilo, protože ten fajn pocit, že jsme se představili v tak dobrém světle a byl o nás zájem, nám to zcela vynahradil. ■

# MOJE PRÁCE, MOJE JISTOTA

Naší společnosti se v posledních letech daří, a proto potřebuje rozšířit i řady svých pracovníků. Nízká míra nezaměstnanosti se však v současnosti projevuje téměř ve všech průmyslových odvětvích a segment chemie není výjimkou. Proto Synthesia přichází s novou náborovou kampaní, při jejíž tvorbě spojily své síly útvary personální, marketingový a IT.

Díky dobře nastartované ekonomice a množství průmyslové výroby v Pardubickém kraji se čísla popisující aktuální nezaměstnanost dostala hluboko pod hranici čtyř procent. Potřebu pracovních sil pociťuje nyní i naše společnost. Momentálně nabízí několik desítek volných míst, převážně na dělnických pozicích. Nejvíce rukou je v tuto chvíli žádáno na SBU PaB a na odboru Hlavní mechanik, v těsném závěsu je pak SBU Energetika a SBU NCL. I přes nelehké období na pracovním trhu se však rozhodně nevzdáváme. A není to jen náročná personální práce, ze které vznikl například Kurz průmyslové chemie (systém vzdělávání našich zaměstnanců, pozn. red.), úspěšná spolupráce se středními i vysokými školami či tradiční zaměstnanecké benefity. Od listopadu jsme rozjeli také novou náborovou kampaň s názvem

## „MOJE PRÁCE – MOJE JISTOTA“

Po pečlivých rozborech a analýzách konkurence jsme při tvorbě kampaně došli k názoru, že hlavní síla naší společnosti spočívá v jistotě pracovního místa a spolehlivosti zaměstnavatele, která je dána vysokou obchodní výkon-



**SYNTHESIA**  
PŘIDEJTE SE K NÁM

**Ing. Václav Chrbját**  
zaměstnanec Synthesie od roku 2003

V Synthesii pracuji již 13 let. Užel jsem zde velký kus cesty. Již na původní dělnické pozici jsem se šéfem vypracoval kariérní plán, díky kterému jsem si při práci postupně doplnil jak bakalářské, tak magisterské vysokoškolské vzdělání. Nyní pracuji na pozici technického specialisty na životní prostředí a jsem rád, že moje práce v Synthesii je nejen užitečná, ale hlavně zajímavá, různorodá a obohacující.

 **Synthesia**  
Chemistry for the future

 /synthesiapardubice [www.synthesia.eu](http://www.synthesia.eu)

ností, dlouhodobými zajištěnými kontrakty a zázemím silné skupiny Agrofert. Zároveň jsme také specifičtí typem práce: nejsme klasická montovna, ale firma, kde zaměstnanec musí pochopit souvislosti a používat hlavu. Nesmíme zapomenout ani na vysokou loajalitu, kterou nám mohou ostatní zaměstnavatelé jen závidět. Vždyť ve kterých jiných firmách slaví pracovníci výročí 20, 30 či 40 let od prvního průchodu vrátnicí?

## VSADILI JSME NA ON-LINE KOMUNIKACI

A je to právě spokojený zaměstnanec, který tvoří základ naší nové kampaně. Bylo proto vytipováno devět kolegů, kteří se Synthesií ušli tu kratší, tu delší kus cesty, na svou práci jsou hrdí a nedají na ni dopustit. S nimi tak vznikly atraktivní reklamní vizuály, ze kterých se dozvíte vy i potenciální noví zaměstnanci, jaká byla jejich cesta Synthesií a co jim práce v naší firmě přináší. Pokud jsme ve vás vzbudili zvědavost, všechny tyto reklamy si nyní můžete prohlédnout na stránkách [moje.synthesia.eu](http://moje.synthesia.eu).

Tento projekt má dvě specifika, která jej činí v rámci personálních aktivit Synthesie vý-

jimečným. V první řadě je to profesionální příprava a realizace, ve druhé je to orientace na čisté on-line komunikační kanály. Ty jsme zvolili na základě průzkumu personálního odboru, ze kterého vyšlo najevo, že noví zaměstnanci k nám najdou cestu hlavně díky náborovému příspěvku a právě internetu. Naopak tradiční a doposud využívaná média jako tisk, MHD, billboardy či rádio mnoho případných kolegů neoslovuje. Celá kampaň „Moje práce – moje jistota“ je tedy on-line a naleznete ji pouze na internetu. A kde konkrétně? Zejména na nových webových stránkách **mojeprace.synthesia.eu** a pak na našem novotou vonícím facebookovém profilu **facebook.com/synthesiapardubice**, který se bude věnovat hlavně personálním a náborovým aktivitám. On-line reklama nyní běží i na vyhledávači Seznam.cz a serveru iDNES.cz, kde oslovuje návštěvníky v sekcích Auto a Sport. Marketingová kampaň jistě není samospasitelným řešením, je to spíše jen další střípek v bohaté mozaice personálních činností, na kterých Synthesia dlouhodobě pracuje. Věříme, že ve finále nejen pomůže nalézt nové kolegy, ale posílí také dobré jméno naší společnosti. ■

# „CHCEME OŽIVIT SRDCE FATRY“

prozrazuje nejdůležitější úkol unikátního projektu „Století Fatry“ jeho autor, personální ředitel společnosti **Martin Hradský**

Zleva:  
Miroslav Pavel,  
Martin Hradský  
a Adéla Mořická.

Malý sportovní batůžek, ve kterém naleznete vše potřebné, a týmy lidí, kteří se navzájem příliš dobře neznají. Tak nějak vypadá začátek outdoorové hry s názvem „Století Fatry“. Díky této hře se účastníci dozvědí řadu věcí o společnosti, kde pracují, a poznají své kolegy jinak než v pracovním prostředí.

Tento projekt má navíc podporu i u partnerů Fatry, kteří by na jeho myšlenku rádi navázali a v podobném duchu hru představili obyvatelům města, turistům a třeba i školám.

## Čeho a koho se projekt „Století Fatry“ týká?

Projekt „Století Fatry“ chce znovu oživit srdce Fatry. Snaží se Fatru prodat víc ven, ukázat, co dělá, jaké má úspěchy, a navázat na ně. Hlavním cílem je představit firmu potenciálním zákazníkům, lidem, kteří u nás mohou v budoucnu pracovat, a samozřejmě i lidem, kteří u nás už pracují. Chceme ukázat dobré věci, které se ve Fatře v minulosti povedly.

## Začali jste tím, že Fatru představujete svým zaměstnancům. Proč?

Myslím si, že naši zaměstnanci by měli znát baťovské kořeny, ze kterých Fatra vznikla. Prostřednictvím této hry se tak mohou inspirovat minulostí a zamyslet se nad tím, jaká by měla být Fatra v době svého stoletého výročí a co pro to mohou sami udělat. Rádi bychom je přivedli na to, že i oni mohou řadu úžasných věcí a myšlenek Fatře přinést.

## Co se zaměstnanci díky projektu dozvědí a jak aktivně se budou muset sami zapojit?

Fatra měla ve své historii na Napajedla velký vliv, proto se účastníci v průběhu hry podívají na několik zajímavých míst Napajedel a také především na osm desetiletí historie společnosti Fatra. Jednotlivá stanoviště účastníci naleznou pomocí vytištěné mapy a popisu v tabletu. Je pro ně připravena vždy legenda s fotografiemi a šifra, na jejíž řešení je dán časový limit.

## Co lidé o historii Napajedel většinou vůbec netuší?

Třeba, že v Napajedlech bývaly lázně s aktivním léčivým pramenem Slanica, nebo že se vedle vchodu do těchto lázní nachází poválečný kryt CO, údajně z 50. let, který je majetkem Fatry.

## K čemu sloužil zmiňovaný kryt CO?

Je to kryt, který vznikl v období po druhé světové válce jako místo určené k ochraně lidí a je možné ho kdykoliv zprovoznit. Naši hasiči v něm provádějí pravidelnou údržbu, a co se týče jeho kapacity, odhadují, že je schopný pojmut zhruba 600 lidí. Je napojený na elektřinu, vodu a je v něm i ošetřovna.

## Je součástí projektu i samotná Fatra?

Určitě. První setkání je ve Fatře, kde lidé dostávají základní informace, mapu a tablety. Potom zamíří do města, kde navštíví například kalvárii nebo muzeum. Nechtěl bych ale přímo prozrazovat trasu a podrobnosti prohlídky, aby lidé neztratili zájem tato místa objevovat a dozvídat se o nich, co je osobně zajímavá.

## Koho napadlo spojit Fatru s historií Napajedel a okolí a představit rozličné zajímavosti všem zaměstnancům?

Inspiroval mě jeden můj kamarád, který vytvořil podobnou hru s názvem Baťův Zlín, při níž lidé navštěvovali zajímavá místa ve Zlíně. Tento projekt ale není propojen s jednou konkrétní firmou. Napadlo mě, že u Napajedel je provázanost s Fatrou zřejmá a bylo by zajímavé něco podobného vytvořit u nás. A pomohla mi i publikace k 80. výročí založení Fatry, která zmapovala, co všechno se tady událo.

## Když jsem se na projekt Století Fatry vyptávala vašich kolegů, kteří si hru už vyzkoušeli, připomínalo mi to trochu knihu Šifra mistra Leonarda. V ní jste se neinspirovali?

Kdysi, když ještě neexistovaly tablety a další moderní vychytávky, věnoval se onen zmiňovaný kamarád, který mi při návrhu hry „Století Fatry“ pomáhal, různým šifrám založeným pouze na tužce a papíru, takže určité podobnosti tam najít můžeme.

## SOUTĚŽ O 5X NAFUKOVACÍ HRAČKY A MÍČE Z FATRY

### Soutěžní úkol

Najděte jedno slovo, které se váže k níže uvedeným.

VZDÁLENOST  
MĚSTO  
STŘEDNÍ  
KŘÍŽ  
LES  
80 DNÍ  
ZKRATKA

Řešení šifry zašlete do konce ledna na adresu [redakce@agrofert.cz](mailto:redakce@agrofert.cz). Spolu s odpovědí uveďte, zda byste měl/a zájem účastnit se outdoorové aktivity Století Fatry.



### Papír a tužka k téhle hře ale nestačí. Co všechno kromě mapy a tabletů účastníci potřebují?

Dostávají od nás malý batůžek, ve kterém mají všechno potřebné – různé pomůcky, o kterých zprvu vůbec netuší, k čemu je budou potřebovat, a teprve v průběhu procházky jim to dochází a všechno jim do sebe začíná zapadat.

### Jak dlouho trvalo tak interaktivní hru navrhnout?

Zhruba tři měsíce, během kterých jsme se čtyřikrát potkali a jinak hodně pracovali na dálku. Měl jsem ohromné štěstí na tým, který byl zapálený pro věc, a šlo to rychle.

### Chystáte nějaké vyhodnocení?

Každý tým si navrhne svůj vlastní název a pod ním bude moci sledovat výsledky na webových stránkách naší hry a poměřovat je s jinými týmy. Součástí hodnocení je i koláž, kterou účastníci v závěru prohlídky sestavují. Koláže bychom chtěli později vystavit ve firmě, protože je na nich vidět, že lidé chtějí firmu posouvat dál a jejich myšlenky jsou podnětné i pro vedení firmy.

### Jaké máte ohlasy?

Ohlasy se mi sbíhají z více stran. O naši hru totiž projevíli zájem partneři z řad města Napajedla, kteří si hrou osobně prošli. Shodli jsme se, že budeme muset ještě trochu upravit časovou náročnost, protože turisté tolik času nemají. Projekt bychom rádi nabídli i školám ve spojení s exkurzí v provozu. A co se týče zaměstnanců, ohlasy mám zatím pozitivní.

### Plánujete rozvíjet tuhle aktivitu i v zimě?

To není úplně ideální, a proto plánujeme další procházky až na jaro a teplejší období roku. Všem zaměstnancům však nestihneme projekt představit během jednoho roku. Jedná se o dlouhodobější aktivitu.

### Jaký je podle vás osobně nejdůležitější moment v historii Fatry?

Líbí se mi, že Fatra vznikla na Baťových základech. Nejdříve se tady na popud ministerstva obrany v roce 1935 začaly vyrábět plynové masky podle britského vzoru. Baťa ale tento vzor natolik zdokonalil, že ho byl později schopen prodat zpět do Británie. To je podle mě hodně důležitý moment, protože v České republice bylo a stále je hodně šikovných lidí, kteří dokážou měnit věci k lepšímu a vytvářet hodnoty. A platí to i pro Fatru.

### Jaké další zajímavosti byste vyzdvihнул?

Fatra byla prvním zpracovatelem plastů v ČR. A zajímavé je určitě i oživení výroby nafukovacích hraček a letošní znovuoživení učňovské výuky. Za zmínku stojí také výroba speciální podlahoviny pro baletní scénu Národního divadla v Praze a Státního divadla v Brně nebo např. novodurových profilů pro těsnění dilatačních spár na vodním díle Orlík a střešní izolace stanice lanovky na nejvyšším místě České republiky. Z toho, co nás napopok čeká, a bude jistě pro Fatru dalším velkým krokem dopředu, je investice přesahující 1 miliardu Kč. Zmíněné peníze bude Fatra v následujících letech investovat do projektu nové válcovny. ■

## JAK SE STOLETÍ FATRY LÍBÍ ZAMĚSTNANCŮM?



**KAMILA KOPAČKOVÁ,**  
specialista marketingu ve Fatře

### Co nového jsem se dozvěděla:

Do Napajedla jezdím už 15 let, ale v podstatě jsem je do té doby vůbec neznala.

Díky projektu Století Fatry jsem se dostala do nejrůznějších míst a nejvíc mě zaujalo, že je tady pramen léčivé vody, který se jmenuje Šlanica, a kdysi tu byly i lázně.

### Co mi dal projekt po pracovní stránce:

Hodně nás to s kolegy sblížilo, protože náš tým byl složený z lidí, kteří se předtím vůbec neznali. Pro každého bylo obtížné něco jiného, ale výborně jsme se navzájem doplňovali.

Bylo fajn zjistit, že si dokážu porozumět i s lidmi, kteří jsou úplně z jiného oboru.

### Doporučila byste procházku i dalším zájemcům?

Určitě. Chlubila jsem se doma a celá moje rodina říká, že by se šla ráda podívat také, protože je to hodně zajímavé. Osobně jsem obdivovala především to, že takhle zajímavá procházka celými Napajedly vznikla.



**MARTINA KUNČAROVÁ,**  
personalistka a mzdová účetní

### Co se mi na projektu líbilo nejvíc:

Jako personalistce se mi líbilo, jak jsou lidé, kteří ve Fatře pracují déle, pyšní na její výrobky a jak jí přijali za svou. Také jsem se potkala s lidmi nejrůznějších profesí a viděla jsem, jak se lidé na stejné věci dívají úplně jinak a problémy řeší naprosto odlišně, než bych je řešila já.

### Co na mě udělalo z historie Fatry největší dojem:

Muzeum v Napajedlech. Pocházím z Chropyně a vůbec jsem netušila, že Fatra má v Napajedlech muzeum a její výrobky jsou v něm tak nádherně prezentované. Tam bych strávila mnohem více času, než jsme měli.

### Doporučila byste procházku i ostatním?

Určitě. Líbilo se mi, že úkoly nebyly úplně jednoduché, všechno bylo perfektně připravené a lidé v týmech se museli naučit navzájem spolupracovat. Mluvila jsem o tomto projektu i se svým synem, který pořádá pro děti letní tábor, a forma procházky v kombinaci s úkoly ho velmi zaujala. Rozklíčování nejrůznějších šifer baví stejně jako dospělí i starší děti. A navíc se v tomto případě využívají tablety, které jsou pro mladé lidi hodně zajímavé.





## MAFRA SLAVNOSTNĚ OTEVŘELA NOVÉ STUDIO IDNES.CZ PRVNÍM HOSTEM BYL VÁCLAV KLAUS

Václav Klaus odstartoval svým rozhovorem nový pořad portálu iDNES.cz a videoportálu iDNES.tv Rozstřel. Druhým hostem byl současný prezident Miloš Zeman.

Václav Klaus v půlhodinovém rozhovoru s šéfredaktorem Jaroslavem Pleslem zhodnotil situaci na české i zahraniční politické scéně. Mimo jiné hovořil o vymizení pravice z české politiky, o Německu jako současném bitevním poli, na kterém se rozhoduje osud celé Evropy, nebo o brexitu, který označil za výraz moudrosti a vyzrállosti Britů.

„Vážím si toho, že pozvání do nového diskusního pořadu Rozstřel přijali Václav Klaus a Miloš Zeman, bezesporu dvě nejvýznamnější a nejvýraznější tváře naší politické scény, a to jak polistopadové, tak současné,“ říká Štěpán Košík, předseda představenstva mediální skupiny Mafra.

Moderátory nového pořadu Rozstřel jsou šéfredaktor MF DNES Jaroslav Plesl a videoeditor iDNES.cz Vladimír Vokál. Do svého pořadu si budou zvat zajímavé hosty z oblasti politiky, ekonomiky, kultury i sportu.



## 40 MARKETINGOVÝCH ODBORNÍKŮ SE SEŠLO NA KONCERNOVÉ KONFERENCI

Luboš Kopecký, vedoucí marketingu a komunikace společnosti Synthesia, představil v panelu „Best Practices“ úskalí práce s regionálními médii či novou náborovou kampaň firmy.

Na začátku října se pod názvem „Agrofert Marketing Meeting“ uskutečnilo v Praze zatím největší setkání marketérů v historii koncernu. Společná témata diskutovaly čtyři desítky účastníků z více než třiceti firem. Konference pořádaná centrální divizí komunikace měla hned několik hlavních témat. Na úvod se účastníci seznámili

s vyhodnocením letošních marketingových aktivit se zapojením firem napříč koncernem a s plány na rok 2017. Dalším tématem byla analýza komunikačních a marketingových rizik, kterým jednotlivé firmy čelí, spojená s ukázkami z praxe. Prostor dostala také mediální divize koncernu – diskutovaly se zkušenosti jednotlivých firem s produkcí agenturou Óčko Promotion, kolegové z vydavatelství Mafra seznámili účastníky s novými inzertními formáty a své služby představil také koncernový „nováček“, digitální agentura Acomware. Nejinspirativnější částí konference však jednoznačně byl panel „Best Practices“, ve kterém kolegové prezentovali zajímavé příklady svých marketingových aktivit. „Otevřené sdílení dobrých, ale i nevydařených nápadů a zkušeností z praxe považuji za jednu z největších konkurenčních výhod, kterou nám v oblasti marketingu a komunikace poskytuje velikost a síla koncernu Agrofert. „Best Practices“ proto chceme zařadit jako hlavní téma příští koncernové marketingové konference na jaře 2017,“ dodává Kateřina Kuchařová, ředitelka divize komunikace Agrofertu. ■

# CENTROPROJEKT GROUP VYPROJEKTOVAL ŠPIČKOVÉ VĚDECKÉ CENTRUM BIOCEV



Vytvořit špičkové zázemí pro českou vědu a mezinárodní týmy v České republice bylo hlavním zadáním projektu Biotechnologického a biomedicínského centra ve Vestci u Prahy. A povedlo se. Nyní se 56 výzkumných skupin působících v pěti programech zaměřuje na detailní poznání organismů na molekulární úrovni. Výsledky zdejšího výzkumu povedou ke zlepšování kvality života, rozvoji a růstu znalostní ekonomiky i konkurenceschopnosti České republiky. Unikátnost projektu spočívá ve vyvážené kombinaci výzkumu, vzdělávání a intenzivní spolupráce s komerčním sektorem.

Za realizací tohoto areálu pro vědu a výzkum, který byl slavnostně otevřen v červnu letošního roku za účasti vrcholných představitelů státu a akademické i vědecké obce, stojí šest ústavů Akademie věd ČR a dvě fakulty Univerzity Karlovy v Praze. Zahájení se zúčastnili místopředseda vlády pro vědu, výzkum a inovace Pavel Bělobrádek, ministryně školství Kateřina Valachová, hejtmán Středočeského kraje Miloš Petera, předseda Akademie věd ČR Jiří Drahoš, rektor Univerzity Karlovy Tomáš Zima nebo ředitel Ústavu molekulární genetiky Václav Hořejší a další významné osobnosti.

## PRESTIŽNÍ SOUTĚŽ ČESKÁ CHUŤOVKA OVLÁDLY CHLEBY Z PENAMU



Dne 29. září 2016 se v Praze sešla komise, která hodnotila několik desítek výrobků přihlášených do soutěže Česká chuťovka 2016. Letošní 8. ročník soutěže se opět konal pod záštitou předsedy Senátu PČR Milana Štěcha a nově i pod záštitou ministra zemědělství Mariana Jurečky. V kategorii

pekařských a cukrářských výrobků získala společnost Penam hned dvě ocenění, a to za Himalájský chléb z Olomouce a za Konzumní chléb s kmínem z Pekárny Zelená louka. Slavnostní předávání cen se uskutečnilo za přítomnosti významných osobností a novinářů 20. října 2016 v důstojné atmosféře

historických prostor Valdštejnského paláce, sídla Senátu. Obě ocenění za Penam přebíral Ing. Milan Prause, ředitel pekárenské divize. Od roku 2013 uděluje každoročně hodnotitelská komise také titul Rytíř české chuti. Jde o osobnost, která se (v některém z potravinářských oborů) mimořádně zasloužila o dobrou pověst českých potravin. Po pečlivém posuzování a výběru z řady kandidátů z výrobní praxe získal letos titul Václav Bozděch, vývojový technolog společnosti Penam. Václav Bozděch pracuje v potravinářském pekárenském odvětví od roku 1982, nejdříve jako pekař, posléze mistr, dále jako technolog, vedoucí výroby. V současné době působí jako vývojový technolog ve společnosti Penam. Podílel se na přípravě a vývoji nových výrobků, skladbě jejich receptur a následném zavádění do výroby. Některé výrobky i díky jeho nápadům získaly ocenění Chléb roku 2014, 2015 a 2016. ■

## FATRA NA PRAGUE DESIGN AND FASHION WEEK V PRAŽSKÝCH HOLEŠOVICÍCH (27. – 31. 10. 2016)

Pražského týdne designu se každoročně účastní přes 200 vystavovatelů a Designblok během jednoho týdne přilákal více než 50 000 návštěvníků všech věkových skupin z České republiky i ze zahraničí. V rámci hlavní instalace, která má název Designéria, je dětská zóna, jejíž design dostala na starost Anna Kozová. Jezírko s nafukovacími loďkami, které navrhli Anna a Jerry Kozovi, patřilo dokonce k nejzajímavějším prezentovaným hračkám výstavy. Zásluha patří také Fatře, která se na výrobě jezírka a jeho instalaci podílela. „Dětské nafukovací lodičky běžně vyrábíme, tak to nebyl problém. Větší oříšek byla výroba jezírka, protože jsme výrobci fólií, ale ne jezírka či bazénů. Hotové jezírko vypadá jednoduše, cesta k němu však byla složitá a vyžádala si mnoho pracovních hodin pracovníků ze studia izolací,” svěřil se s úskalími úspěšné prezentace vedoucí marketingu ve Fatře Petr Janda.



## MINIMARKET PRAHA V KAFKOVĚ DOMĚ V PRAZE (25. – 26. 11. 2016)

Dětský prodejní festival s názvem Minimarket je výstavou českých designových hraček, nábytku, knížek, oblečení a všech krásných věcí pro děti. Kromě prohlídky vystavovaného zboží si mohou návštěvníci vytvořit něco vlastního v tvůrčích dílnách, zhlédnout divadelní představení, navštívit hudební lekce nebo si zacvičit dětskou jógu s angličtinou. Na unikátním prodejním festivalu nechyběla ani Fatra, která tady měla prodejní stánek se všemi vyráběnými nafukovacími hračkami. Ředitelkou výstavy je Tereza Bruthanslová, jež napsala knihu Libuše Niklová o autorce legendárních hraček z Fatry ze sedmdesátých let minulého století.

## MEAT DESIGN OSTRAVA (24. – 27. 11. 2016)

Nafukovací hračky z Fatry byly vystaveny a bylo je možné i zakoupit v dětském hracím koutku na Meat Design Ostrava, což je prodejní přehlídka autorské tvorby českého, slovenského a polského produktového designu v Ostravě. Čtyři dny plné špičkových designérů, inspirace, talentu a setkávání v industriálních kulisách v srdci Ostravy – Dolu Hlubina v Dolní oblasti Vítkovic. Součástí byl také doprovodný program, který nabízel přednášky, workshopy, projekce, party a večírky. ■

## KRIMI KAUZY

### Krádeže obilovin

Z cizího se rozdává nejlépe – vypadáte jako dobrák a nic vás to nestojí. Tímto heslem se více než dva roky řídil mistr na jednom síle firmy Cerea, který měl na starosti i drobný prodej obilovin. Provedeným šetřením totiž bylo zjištěno,



že za uvedené období svým známým rozprodal nebo rozdál více než 3 000 kg pytlovaných obilovin.

### Příprava na zimu

Že mají krádeže v zemědělství sezónní charakter, to asi nikoho nepřekvapí. Budete se divit, ale zčásti se tak děje i ve firmě Vodňanská drůbež. Na jaře a v létě jsou předmětem zájmu zlodějů speciality na



gril, ale jakmile se ochladí, objeví se každoročně případy krádeží rukavic. Jeden ze zaměstnanců jich měl v batohu důmyslně ukryto dokonce 12 párů, takže zima bude asi vážně tuhá...

### Krádež kovových plátů

Když byla v Lovochemii provedena detailní prohlídka dodávky odjíždějící z areálu, museli všichni přítomní konstatovat, že její řidič byl snad na školení u zkušeného pašeráka. Pod falešnou podlahu se mu totiž podařilo nasoukat 8 kusů dlouhých železných plátů o váze 224 kg. Jeho



nadání pro ukrývání předmětů v autě však neocenil bezpečnostní specialista, který prohlídku nařídil, ani vedení společnosti, které se s tímto zaměstnancem rozloučilo.



# SKW PIESTERITZ OTEVŘEL VĚDECKÉ CENTRUM

V historickém městě Lutherstadt Wittenberg ležícím ve východní části Německa panovalo letos nebývalé rušno. V říjnu tady totiž vrcholily oslavy 499. výročí dne, kdy kazatel Martin Luther vyvěsil na dveřích kostela v německém Wittenbergu svých 95 tezí poukazujících na tehdejší nedostatky katolické církve. Stalo se tak jen pouhých tři sta metrů od vědeckého centra Science Center futura, na jehož výstavbě má hlavní zásluhu německá společnost SKW Piesteritz.

Na pozvání ministerského předsedy spolkového státu Sasko-Anhaltsko, Dr. Reinera Haseloffa, navštívili oslavy ve Wittenbergu i majitel Agrofertu Andrej Babiš a starosta

obyvatelům města, ale díky výročí reformace i celému světu. Stane se totiž místem, které bude interaktivní a zábavnou formou seznamovat širokou veřejnost s historií přírodních



města Wittenberg Torsten Zugehör. V den oslav 499. výročí reformace si všichni udělali krátkou zastávku u budovy vědeckého centra Science Center futura, které bude společnost SKW Piesteritz otevírat pro veřejnost v nejbližších dnech.

Načasování jubilejních oslav reformace a prohlídky téměř dokončeného vědeckého centra na ten samý víkend není náhodné. Společnost SKW Piesteritz je dlouhodobě součástí bohaté průmyslové a kulturní tradice města Wittenberg a vybudováním vědeckého centra Science Center futura dává toto spojení firmy s městem zřetelně najevo – nejen

věd. Zároveň firmě, která je největším zaměstnavatelem v regionu, pomůže popularizovat chemii a další přírodovědné obory a představovat je školám a mladým zájemcům

## ZVLÁŠTNÍ DEN PŘED 499 LETY

Den reformace připadá na 31. říjen. V některých německých spolkových zemích je tento den, kdy Martin Luther v roce 1517 vyvěsil na dveřích kostela ve Wittenbergu svých 95 tezí, státním svátkem. Martin Luther byl německým mnichem a profesorem na univerzitě Leucorea ve Wittenbergu. Jeho teze protestovaly proti tehdejším praktikám katolické církve a reagovaly zejména na prodej odpustků, kterými se katolíci penězi vykupovali ze svých hříchů. Lutherovy teze se rychle rozšířily a podnítily reformaci, která vedla k založení evangelické církve. 31. října se kromě reformace slaví v Německu také Halloween. Název Halloween je odvozen z anglických slov „all hallows Eve“, neboli večer všech svatých. Katolický svátek oslavující všechny svaté připadá na 1. listopad.

o tyto obory. Návštěvníci se například dozvědí, jak důležitá je výroba čpavku a močoviny, ale třeba i to, kolik orné půdy lidstvo potřebuje k výrobě jednoho rohlíku. Příští rok starosta Wittenbergu očekává, že město navštíví v turistické sezóně každý den až dvacet tisíc lidí. Koncern Agrofert tak bude díky vědeckému



centru Science Center futura v centru těchto oslav. Andrej Babiš využil svou krátkou návštěvu Wittenbergu po mnoha letech i k prohlídce společnosti SKW Piesteritz. ■

## CIZINCI OCEŇUJÍ ZAJÍMAVOU PRÁCI, MOŽNOST DALŠÍHO ROZVOJE A PŘÁTELSKÉ PROSTŘEDÍ

Od místa narození je dnes dělí několik tisíc kilometrů. Vyrůstli v prostředí, ve kterém se s Čechy příliš často neseťkávali, a než se rozhodli přijmout práci v české firmě, o České republice moc informací neměli. Do Preolu, Fatry a Agrofertu je přivedla především zajímavá práce a příjemným bonusem bylo přátelské pracovní prostředí. Co si myslí o Česích? V čem se odlišují firmy ve Španělsku, v Indii a na Ukrajině od českých a jak se v těchto zemích slaví Vánoce?

## „ČEŠI JSOU MNOHEM POZITIVNĚJI NALADĚNÍ NEŽ LIDÉ U NÁS“

hodnotí upřímně čím dál patrnější rozdíl mezi náladou lidí v Čechách a na Ukrajině **Karina Shelest**. Pochází z nejvýchodnějšího a druhého největšího ukrajinského města Charkov, které dělí od nekončícího válečného konfliktu pouhých 300 kilometrů. V Agrofertu pracuje v oddělení obchodu s hnojivou už třetím rokem a jak v práci, tak v Čechách jí dnes v podstatě nic nechybí.

### Co vás přivedlo do Čech?

Zhruba před deseti roky mi rodiče nabídli, abych studovala v zahraničí. Vybírala jsem tehdy mezi Rakouskem, Polskem, Slovenskem a Českou republikou.

### Proč nakonec zvítězila Česká republika?

V Čechách uznávali naše diplomy. Měla jsem za sebou bakalářské studium v oblasti financí a bankovníctví a tady jsem mohla nastoupit rovnou do navazujícího magisterského studia na Vysokou školu finanční a správní. Po studiu jsem ještě nastoupila na Vysokou školu ekonomickou, ale už jsem ji nedokončila, chtěla jsem začít pracovat a být finančně nezávislá.

### Bylo pro vás studium v Čechách obtížnější?

Ani ne. Byla jsem dobře připravená. Na Ukrajině jsem studovala státní školu a o nich je u nás známo, že jsou lepší než soukromé školy. Studium mi šlo dobře, ale problémy jsem měla trochu s češtinou.

### Jak dlouho vám trvalo, než jste začala Čechům rozumět?

Navštěvovala jsem tříměsíční intenzivní kurz češtiny a před nástupem na vysokou školu jsem chodila měsíc každý den do přípravného kurzu, kde se mluvilo česky. Největší problémy mi dělal písemný projev a interpunkce.

### Po dokončení vysoké školy jste začala pracovat v Agrofertu?

Nejdřív jsem pracovala v jedné menší firmě, ale nebyla jsem úplně spokojená a hledala jsem dál. Z několika nabídek, které jsem dostala, jsem si vybrala práci obchodníka v Agrofertu.

### Co vás na téhle pracovní nabídce zaujalo?

Agrofert je velká firma a má velmi dobré postavení na trhu. V porovnání s menší firmou, ve které jsem předtím pracovala, nabízí mnohem lepší pracovní podmínky a více příležitostí pro kariérní rozvoj.

### Co přesně dnes děláte?

Podílím se na vedení obchodní agendy v oblasti obchodu s hnojivý – hlídám termíny, ceny, platby, dostávám poptávky od zákazníků, spolupracuji s dodavateli a vytvářím obchodní nabídky pro firmy z koncernu Agrofert. Při práci využívám hodně ruštinu, protože řada dodavatelů pochází z Ruska.

### A jak hodnotíte Čechy? Jsou podle vás mezi nimi a Ukrajinci nějaké větší rozdíly?

Češi jsou příjemní a otevření lidé a ve srovnání s lidmi a prostředím, kde jsem se narodila, jsou mnohem pozitivněji naladěni.

### Chybí vám dnes v Čechách něco?

Nejvíce rodina. Jinak je tu všechno velmi komfortní a kromě moře tady v podstatě nic nechybí. Rodina za mnou ale jezdí minimálně čtyřikrát do roka a zůstává u mě zpravidla delší dobu, takže ani na nedostatek kontaktů s ní si nemůžu stěžovat.

### Pocházíte z východní části Ukrajiny. Jak moc se vaší rodiny dotýká válka mezi ukrajinskými ozbrojenými silami a pruskými povstanci?

Místa, na kterých se momentálně bojuje, jsou zhruba 300 kilometrů od mého rodiště. Je to velmi nepříjemná věc, kterou silně vnímá nejen moje rodina, ale i celý stát. Nedávno jsem tahle místa po dvou letech navštívila a na lidech je vidět, že žijí ve válce. Jsou smutnější a moc nevěří v dobrou budoucnost.

### Je znát třeba horší dostupnost potravin a dalších nutných věcí?

To ne, tyhle věci fungují, ale nálada se zhoršila. Z televize a rádia se lidé každý den do-



JÁ SE TADY CÍTÍM  
DOBŘE A V PODSTATĚ  
UŽ JAKO DOMA,  
TAKŽE STĚHOVÁNÍ  
V PLÁNU NEMÁM

zvídají o dalších válečných obětech a spousta problémů je i uvnitř státu.

### Jak vidíte svoji budoucnost vy? Chtěla byste se, až se u vás doma všechno uklidní, vrátit?

Já se tady cítím dobře a v podstatě už jako doma, takže stěhování v plánu nemám.

### A co Vánoce? Jak se slaví na Ukrajině?

U nás se slaví mnohem víc Nový rok a Vánoce máme díky pravoslavnému kalendáři až v lednu. Kvůli komunismu byly všechny církevní svátky dlouhou dobu „zakázané“ a lidé na ně pozapomněli, takže se dnes slaví spíše na vesnicích a v menších městech. Ve velkých městech se hlavní svátky soustředí na Nový rok a i dárky se dávají v tento den, dostávají je ale především děti.

### Našlo by se něco podobného jako u nás na vaší sváteční tabuli?

Novoroční menu má na Ukrajině tradičně dvanáct chodů – jíme například houbového kubu, řízky, bramborový salát, maso v aspiku, uzené ryby nebo pirohy. Sladkému ale o Vánocích moc neholdujeme a není u nás zvykem péct vánoční cukroví.

## „ČEŠI JSOU OTEVŘENĚJŠÍ A MAJÍ VĚTŠÍ CHUŤ PLNIT RŮZNÉ ÚKOLY“

uvádí **Hanish Kapoor** některé z mnoha rozdílů v mentalitě Čechů a Indů. Ve Fatře se jako obchodní zástupce věnuje prodeji hydroizolačních fólií a podlahovin do Indie a zemí Středního východu a vyhledávání nových obchodních příležitostí. Díky jeho aktivitám znají podlahoviny z Fatry například v Kataru.

### Proč jste se po absolvování vysoké školy v Indii rozhodl zaměřit do České republiky?

Když jsem si hledal práci, neměl jsem představu o žádné konkrétní zemi. Mnohem víc jsem se soustředil na výběr pracovní pozice

a hodně mě zajímalo, jaké budu mít v budoucnu možnosti dál se rozvíjet. Proto jsem se přihlásil do studentského programu organizace AIESEC, která umožňuje profesní stáže v různých zemích.

### A zaujala vás nabídka stáže ve Fatře.

Ano. Díky AIESEC jsem měl možnost pracovat ve Fatře šest měsíců jako stážista a potom přišla nabídka stálého pracovního poměru. Dnes jsem součástí Fatry téměř dva a půl roku.

### Čemu se teď věnujete?

Jsem odpovědný za obchodní rozvoj a řízení prodeje v Indii a v zemích na Středním východě. K mým běžným pracovním činnostem patří vyhledávání nových obchodních partnerů v těchto regionech a práce na rozvoji nových produktů, která se řídí přáními zákazníků. Kromě toho provádím pravidelný výzkum trhu a tržních trendů. Většinu své pracovní doby trávím ale cestováním – jezdím na obchodní jednání a různé veletrhy.

### O jaké výrobky je v Indii a zemích Středního východu největší zájem?

Velmi dobrý potenciál mají hydroizolační fólie a PVC podlahoviny.

### Kde všude se už lidé na Středním východě procházejí po podlahovinách z Fatry?

Například v nemocnici v Kataru, kam jsme do dnešního dne vyexpedovali 2 500 metrů čtverečních podlahovin, a brzy to bude možné i v mezinárodní škole v téže městě. Chystáme tam zakázku v objemu 10 000 m<sup>2</sup>.

### Jak se daří obchodům s hydroizolačními fóliemi?

U těchto výrobků byla situace trochu složitější, protože se v těchto zemích používají jiné aplikační technologie. Nejdřív jsme museli podrobně prostudovat technické parametry a vyvinout nový produkt, který by byl vhodný pro tamní účely. Momentálně jsme už připravení uvést ho na trh a chystáme se na velký stavební veletrh BIG 5 v Dubaji. Jde o nejuznávanější veletrh v regionu a díky účasti na něm budeme schopni propagovat naše výrobky na novém trhu.

### Jste velmi mladý. Stihl jste získat nějaké pracovní zkušenosti i v Indii?

Do Fatry jsem přišel krátce po dokončení bakalářského studia, ale pracovní zkušenosti z Indie mám. Jako student jsem byl na částečný úvazek asistentem generálního ředitele ve společnosti Jai Bharat Industries, což bylo součástí mého studentského programu, a po dokončení školy jsem šest měsíců pracoval na plný úvazek jako manažer prodeje pro BDS Technologies.



TO, JAK ČEŠI SLAVÍ  
A PROŽIVAJÍ VÁNOCE,  
BYLO PRO MĚ NĚCO  
HODNĚ NOVÉHO

### Překvapilo vás něco v české firmě? Liší se něčím od indických společností, ve kterých jste pracoval?

V pracovním prostředí není ve srovnání s indickými společnostmi moc rozdílů. Trochu jiné je například zatížení zaměstnanců, které je v Indii větší než v Česku, a odlišná je i pracovní doba. V Indii začíná většina lidí pracovat v deset dopoledne a končí v sedm večer. Kromě velkých společností nemají lidé volno ani o víkend, protože u nás je běžné pracovat v sobotu. Pokud bych ale srovnával výrobní procesy a technologie, dodržují Češi mnohem více nejrůznější normy týkající se bezpečnosti, kvality atd. V Indii je výroba založená více na manuální činnosti a lidé, kteří tyto činnosti provádějí, jsou špatně placeni a mají mnohem méně benefitů než lidé v českých firmách.

### Co si myslíte o české mentalitě?

Češi jsou otevřenější a bez ohledu na to, kolik je jim let nebo zda se jedná o muže či ženy, mají větší chuť plnit různé úkoly. V Indii je mentalita lidí jiná, protože jiná je i indická kultura, tradice a zvyky. Například Češi rádi cestují a cestují často i sami a na delší dobu, třeba i na rok nebo ještě déle, a vycestují klidně i ve vyšším věku. V Indii se s tím nesetkáte, jsme více zaměřeni na vzdělávání ve školách a kariéru. A Češi také rádi žijí svůj život v přítomnosti a nestarají se tolik o budoucnost.

V Indii je to úplně naopak. Klademe větší důraz na naše rodiny, které žijí často ve stejném domě s prarodiči, ke kterým mají silnější vazby. Pro mladé lidi je takřka nemyslitelné, že by žili odděleně od svých rodičů, jako je to obvyklé v Česku.

### Jak to máte s češtinou? Necítíte v České republice velkou jazykovou bariéru, protože zdaleka ne všichni ovládají angličtinu na komunikativní úrovni?

Zpočátku to bylo hodně těžké, protože jsem ve Zlině neznal moc lidí, kteří by uměli anglicky. Potom jsem absolvoval půlroční kurz češtiny, který mi dost pomohl v každodenní komunikaci. No a v práci nemám problémy, protože každý tady mluví anglicky dobře.

### Blíží se Vánoce, což je křesťanský svátek. Slaví se v části Indie, ve které jste vyrůstal?

Křesťanství není v Indii moc rozšířené a já pocházím ze severní části Indie, ve které převládá hinduismus. Vánoce u nás neslavíme tak jako v Evropě, ale známe je. O Vánocích u nás tedy žádné velké oslavy neprobíhají, mnohem více slavíme Nový rok. To, jak Češi slaví a prožívají Vánoce, bylo pro mě něco hodně nového. V Indii je důležitější svátek s názvem Diwali, což je svátek světla. Nadšení lidí, které tento svátek provází, je ale srovnatelné s Vánocemi v Čechách.



PREOL



## „PRACOVNÍ DOBA V ČECHÁCH JE EFEKTIVNĚJI ROZLOŽENÁ NEŽ VE ŠPANĚLSKU A TO MI VYHOVUJE“

říká **David Garcia**, který pracuje už osmým rokem jako manažer technického rozvoje v chemické společnosti Preol. Narodil se ve španělské Andaluzii a do Čech ho přivedlo nejdříve studium chemického inženýrství na pražské VŠCHT a do lovosického Preolu zase zajímavá práce, která ho baví stejně jako před osmi lety, kdy do firmy nastupoval.

### Jak jste se dozvěděl o práci v Preolu?

V době studia na VŠCHT jsem pracoval na diplomové práci, kterou jsem poté obhájil ve Španělsku v Malaze. Zhruba po měsíci jsem si v tisku všiml, že se v Lovosicích staví nový závod na produkci bionafty, což bylo téma mojí diplomky. Poslal jsem do Čech životopis

VŠICHNI MOJI KOLEGOVÉ JSOU  
PŘÁTELSTÍ A OTEVŘENÍ, S VĚTŠINOU  
Z NICH MLUVÍM ČESKY

a vzápětí mi přišlo pozvání na pohovor. No a po čtrnácti dnech mi zavolali – to už jsem letěl do Česka za prací. Do Preolu jsem na-

stoupil v červnu 2008, což bylo v době, kdy se ještě stavěl. Spuštěn do provozu byl až v roce 2009.

### V Preolu jste už osmým rokem. Čím si vás práce v této firmě získala?

Vyhovuje mi, jak intenzivně se tady pracuje. Začínáme sice už v šest, případně v sedm hodin, ale pokud není nutné dokončit něco urgentně, končíme ve čtyři. A to znamená, že mám ještě polovinu odpoledne čas na to, abych se věnoval svým koníčkům. Takhle to ve Španělsku nefunguje.

### Je tam pracovní doba delší?

To ne, ale začíná se většinou až od 9 hodin ráno, kolem druhé hodiny odpoledne mají lidé ve firmách hodinu až dvě pauzu na oběd a teprve potom se pokračuje v práci. Tím pádem se končí až kolem osmé večer.

### Jak trávíte volná odpoledne?

Doma mám teď 1,5letého ohaře, který právě prožívá pubertu ☺. Procházkou se psem a jeho výcvik jsou momentálně moje hlavní aktivity. A taky rád odpočívám.

### Zpět k vaší práci. Na čem konkrétním teď v Preolu pracujete?

Jsem členem týmu, který nedávno zajišťoval přípravu a výstavbu nové výroby extrudova-

ného řepkového šrotu, tedy u tohoto projektu jsem od samého začátku. Na starosti toho mám ale mnohem víc – v rámci nových projektů vyhledávám potenciální nové dodavatele technologií a dělám jim technickou podporu. Dále zodpovídám za udržitelnost našeho produktu MEŘO, kontroluji výpočty emisí a další požadavky týkající se certifikace udržitelnosti (ISCC) včetně sledování evropské legislativy biopaliv, atd.

### Kromě chemického vzdělání potřebujete ke své práci také češtinu. Kdy jste se jí začal učit? Byla to podmínka pro vaše přijetí na VŠCHT?

Nebyla. Studoval jsem v projektu Erasmus se skupinou dalších zahraničních studentů a výuka probíhala pouze v angličtině. Když jsem přijel do Čech poprvé, neuměl jsem ani slovo. Ale už na škole jsem se začal pozvolna učit česky a intenzivnější výuku češtiny jsem měl v Preolu, když jsem nastoupil. Na začátku mi to hodně pomohlo, ale hlavně bylo, že jsem každý den komunikoval česky se svými kolegy. Na češtinu spotřebuju hodně energie, ale nejlepší škola je mluvit a klidně dělat tisíc chyb, to nevádí, učím se...

### Mluvíte s některými kolegy také anglicky, abyste si od češtiny odpočinul?

S většinou z nich mluvím česky, ale se svým kolegou z kanceláře, Karlem Hendrychem, mluvíme běžně i anglicky. On ovládá angličtinu perfektně.

### Jací vám ve srovnání se Španěly připadají Češi? Říká se o nás, že jsme dost zamračení a rezervovaní...

To si vůbec nemyslím a nikdy jsem takový pocit neměl. Všichni moji kolegové jsou přátelští a otevření.

### Na závěr bych se zeptala, jak ve Španělsku slavíte Vánoce.

Je to tam hodně podobné jako tady. Jenom dárky si nedáváme 24. prosince, ale 6. ledna. Jiné je to třeba i s cukrovím. V Čechách si ho lidé rádi pečou doma sami, což pro Španělsko není typické. Tam si většina lidí vánoční cukroví kupuje. A taky tam jinak chutná. Lepší chuť má ale rozhodně tady. Tenhle zvyk se mi hodně líbí ☺.

### Dárky si nadělujete stejně jako v Čechách večer pod stromečkem?

To ne. Dárky si ve Španělsku nadělujeme na Tři krále. Tedy v noci z 5. na 6. ledna přijedou Tři králové do každého domu a nechávají tam pod stromečkem dárky. Rozbalujeme si je hned ráno po probuzení. Stromečky jsou ale ve Španělsku připravené a nazdobené stejně jako tady kolem 20. prosince. ■

# DUSLO ZÍSKALO OCENENIE UNIVERZITY V NITRE

Pri príležitosti osláv 70. výročia vzniku Fakulty agrobiológie a potravinových zdrojov (Fakulta Slovenskej poľnohospodárskej univerzity (SPU) v Nitre bol Duslu udelený „Pamätný list“ za spoluprácu vo výchove, vzdelávaní, vede, výskume a za pomoc pri rozvoji Fakulty.

Na slávnosti 20. októbra 2016 odovzdával dekan Fakulty Peter Ondrišík ocenenia spoločnostiam, významným pedagógom, vážnym osobnostiam v oblasti vedy a výskumu, ktoré sa podieľali na rozvoji Fakulty. Medzi vzácnymi hosťami bola ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Gabriela Matečná, poslanec Národnej rady SR a bývalý minister pôdohospodárstva Ľubomír Jahnátek, poslanec NR SR a viceprimátor Nitry Martin Nemky, predstavitelia a zástupcovia slovenských a zahraničných univerzít a inštitúcií, čestní doktori univerzity a Fakulty, bývalí dekáni a emeritní profesori Fakulty.

Slávnostnému zhromaždeniu sa prihovoral rektor SPU Peter Bielik, ktorý pripomenul poslanie Fakulty a nadčasové ciele, ktorými boli od jej vzniku slobodné bádanie a vzdelávanie odborníkov pre prioritnú oblasť ľudskej činnosti spojenú s názvom Agrikultúra. Ako povedal, výročím vzniku Fakulty si zároveň pripomíname úspešné zavŕšenie snáh viacerých generácií o presadenie tejto myšlienky. Fakulte poprial veľa ďalších úspechov hodných jej tradície a mena, aby si dokázala zachovať miesto, ktoré jej vo vede a vzdelávaní právom patrí, a zároveň Fakulte udelil Pamätnú medailu SPU. Ocenenie za Duslo prebral Kamil Valí, riaditeľ úseku výroby Anorganika, ktorý sa v mene spoločnosti poďakoval aj za doterajšiu spoluprácu. Zároveň zdôraznil významnosť spolupráce výrobného-hospodárskej sféry a poľ-



nohospodárskej vedy, ktorú predstavuje samotná Fakulta. Záčiatočnosť vzájomnej kooperácie sa datuje od roku 1960. Jej výsledkom je mnoho spoločných projektov (hlavne s katedrou Agrochémie a výživy rastlín), z ktorých mnohé boli realizované v praxi, a to výrobou nových priemyselných hnojív a pozitívnym vyhodnotením ich aplikačných vlastností. Pre Duslo, ktorého vlastný výskum je zameraný hlavne na technológiu výroby priemyselných hnojív, je takéto partnerstvo s vedou v oblasti agrobiológie podstatné, pretože tvorí základ tvorby aplikačných poznatkov použitia hnojív, nevyhnutné pre konečného spotrebiteľa výrobkov. Pán Valí tiež spomenul spoločne organizované semináre, odbornú podporu pri demonštračných

pokusoch na podujatiach pre zákazníkov Dusla. Pripomenul aj sponzorskú podporu podniku pri vydávaní vedeckého časopisu „Agrochémia“, v ktorom sú publikované výsledky z agrochemického aplikačného skúšania hnojív vyrábaných v Dusle, na hlavných poľnohospodárskych plodinách, v mierke od nádobových až po veľkoplošné poľné pokusy. Na záver, v mene spoločnosti Duslo a sesterských spoločností koncernu Agrofert, zaželel pán Valí Fakulte veľa úspechov a obojstranne osožnú ďalšiu spoluprácu. Nasledujúce roky budú totiž pre Duslo výzvou – podnik čakajú realizácie mnohých projektov, zameraných na podporu výroby priemyselných hnojív. ■



## OCENENÝ PRACOVNÍK DUSLA

Ing. Vojtech Valent, MBA, (vľavo) bol 29. novembra 2016 na slávnostnej konferencii pri príležitosti 25. výročia Zväzu chemického a farmaceutického priemyslu Slovenskej republiky ocenený za dlhoročnú prácu v chemickom priemysle Slovenskej republiky. Ocenenie mu odovzdal Ing. Vojtech Ferencz, PhD., štátny tajomník Ministerstva hospodárstva SR.

## PŘEDÁVÁNÍ ZKUŠENOSTÍ POMÁHÁ ZVYŠOVAT BEZPEČNOST PRÁCE

Již čtvrtým rokem funguje v koncernu Agrofert výbor BOZP a PO (SAFETY výbor) sdružující odborné zaměstnance v oblastech bezpečnosti práce a požární ochrany a velitele hasičských záchranných sborů podniků. Původními členy byli zástupci chemických společností koncernu, časem se ovšem působnost výboru rozšířila a v současnosti zahrnuje i společnosti z oblasti potravinářství (Mlékárna Hlinsko, Kostecké uzeniny), zemědělství (Cerea, ZZN Polabí), lesnictví (Wotan Forest) a servisní techniky (Agrotec). Mezi hlavní činnosti výboru patří vyhodnocování statistik úrazů a mimořádných událostí ve společnostech, analýza jejich příčin a vzájemné předávání zkušeností na pravidelných setkáních. Pokud dojde k nehodě v jedné společnosti koncernu, mohou se



z toho poučit i ostatní a přijmout opatření, aby se podobná situace nikde neopakovala. Výbor rovněž spolupracuje s divizí centrálního nákupu při připomínkování výběrových řízení souvisejících s bezpečností a požární ochranou a s divizí právní při sledování nové legislativy v oblasti pracovněprávní. Jedním z aktuálních témat je například možnost lokalizace plynného čpavku při úniku ze zásobníku do volného prostoru pomocí pěny, kde ve spolupráci s odbornou firmou proběhne koncem roku v Lovochemii ověřovací zkouška možného pěnidla. V budoucnu se plánuje rozšířit výbor o další společnosti v Čechách i na Slovensku tak, aby sdílení zkušeností a výměna informací v oblastech bezpečnosti práce a požární ochrany v koncernu probíhaly co nejefektivněji i nadále.

# ZARIADENIA PRE NOVÚ VÝROBŇU ČPAVKU PUTUJÚ PO MORI I PO DUNAJI



Duslo krok po kroku postupuje za svojím cieľom – mať vlastnú novú výrobnú čpavku. Od podpisu kontraktu s firmou Technip 31. 10. 2014 Duslo plynule realizuje jednotlivé fázy projektu; po vypracovaní projektu pre stavebné povolenie, získaní samotného stavebného povolenia, realizácii základov

a stavby konštrukcií je na začiatku inštalácie technológie (aparátov, trás...). Pre porovnanie, na obr. vľavo je pôvodný stav staveniska, na obr. vpravo vidno, že na mieste sú už prvé aparáty.



„Aktuálne hodnotenie stavby ukazuje, že výstavba je v miernom prograse. Tým sa zatiaľ potvrdzuje, že tvrdé vyjednávanie a voľba dobrého, hoci náročného partnera, sa vyplatila,“ hovorí Kamil Vali, riaditeľ projektu. „Väčšina aparátov potrebných na výstavbu je už v Dusle, niektoré sú na ceste po mori alebo po Dunaji. A to z oboch smerov, ako od Čierneho mora, tak aj od Baltského cez Hamburg a odtiaľ vnútrozemskou vodnou cestou do Bratislavy. Z bratislavského prístavu potom putujú aparáty do Dusla, najmä v noci, kedy je preprava nadrozmerných nákladov jednoduchšia, hoci trvá i tri dni,“ doplnila Pavel Bartl, manažér



projektu. Vysokú náročnosť dokazuje záber z dopravy kolón pre sekciu výpierky oxidu uhličitého (CO<sub>2</sub>). V tomto prípade išlo o aparáty o hmotnosti 387,38 t, dĺžke 64,75 m, šírke 5,26 m a výške 6,85 m.



„Nadrozmerná veľkosť aparátov si nevyžiadala špeciálne postupy len počas dopravy, ale i počas montáže, pre ktorú bolo potrebné nainštalovať jeden z najväčších žeriavov v Európe (s nosnosťou 1 200 t), aby bolo možné

dané aparáty ‚posadiť‘ na ich pozíciu do pripravenej konštrukcie,“ rozvíja problematiku veľkých aparátov Pavel Bartl. „V tejto fáze je dôležité otestovať okrem kvalitatívnych parametrov i technickú bezpečnosť zariadenia, pretože stavíme veľmi bezpečnú technológiu.“

„Na stavbe okrem ‚usádzania‘ dodaných aparátov prebieha i montáž aparátov montovaných priamo na stavenisku: reformingu, celej kompresorovne i niektorých väčších zásobníkov a tiež potrubí na potrubných mostoch. Na prelome novembra a decembra začala montáž potrubia a tiež práce ďalších profesií. Cieľom je, aby sme dosiahli plánovaný termín mechanickej kompletizácie a zahájenia skúšky zariadenia a aby sme následne urýchlili nábeh,“ uzatvára informácie o situácii na stavbe Kamil Vali.

# SPOLUPRÁCE S IKR AGRÁR NA VZESTUPU

IKR patří již více než 40 let mezi nejvýznamnější maďarské podniky působící v sektoru zemědělství. Jeho rozsáhlá distribuční síť s šedesáti obchodními zástupci pokrývá rovnoměrně celé území Maďarska. Sídlem společnosti je Bábolna – městečko s necelými 4 tis. obyvateli nedaleko hranic se Slovenskem. Podnik byl na začátku 70. let pionýrem v oblasti předfinancování zemědělských vstupů. Společnosti IKR, která je součástí koncernu Agrofert od konce listopadu 2012, se v posledních letech v agrárním sektoru daří. Dokladem je meziroční nárůst obrátu o 23 % na celkových 81,6 miliardy forintů realizovaných v roce 2015. V současné době je IKR Agrár druhou největší společností v maďarském agrobyznysu hned za společností Kite Zrt. Spolupráce IKR a Lovochemie byla zahájena v polovině dubna roku 2012. Vzhledem k tomu, že Maďarsko je jedním z největších výrobců kukuřice v Evropě, věřili jsme od počátku, že naše klíčové výrobky, kterými jsou FERTIGREEN Kombi a ZINKOSOL Forte, najdou na maďarském trhu uplatnění. Od roku 2013 jsme na maďarský trh začali dodávat i naše granulovaná hno-



jiva. Výsledkem intenzivní spolupráce je významný růst prodeje listových hnojiv. Zejména v posledních třech letech se nám daří navyšovat jejich meziroční prodej o několik desítek procent. Úspěšnost prodeje našich výrobků jsme projednali s největšími maďarskými zákazníky IKR Agrár při jejich pracovní návštěvě v naší společnosti dne 20. 10. 2016.

V průběhu prezentace jsme zákazníky IKR seznámili s historií a současností Lovochemie. Velký zájem projevil o klíčové investiční akce, které změnily naši společnost. V uplynulé sezoně poklesl trh s listovými hnojivy v Maďarsku o přibližně 20 %, a i přes tento propad se nám podařilo meziročně navýšit dodávky na tento trh a zvýšit tak tržní podíl IKR Agrár. Trh s listovými hnojivy v Maďarsku má velký potenciál, proto i v příštím roce očekáváme další růst prodeje listových hnojiv na tomto vysoce konkurenčním trhu.



## PREFERUJETE AUTOMAT, NEBO MANUÁL?

Každý řidič ví, že se při jízdě s naloženým vozidlem, ať již v městském provozu nebo ve stoupáních našich okresních silnic, dost „nadře“. Hlavně když je dopravní zácpa nebo cesta je samá zatáčka, takže je třeba neustále přerazovat. S automatickou převodovkou je to úplně jiná káva. Přesně o tom byla akce „Daily do kopce“ ve Šternberku. V provozních podmínkách měli zákazníci možnost vyzkoušet si, jak snadno se i v náročných provozních podmínkách jezdí s 8stupňovým „automatem“ Hi-Matic. A pak si stejnou trať mohli projet s modelem se 6stupňovou manuálně ovládanou převodovkou, aby měli bezprostřední porovnání.

Stejně velké furgony Daily s celkovou hmotností 3,5 tuny, stejná zátěž 800 kg, srovnatelné motory..., ale odlišné převodovky. Automat proti manuálu, Iveco Daily 35-180 Hi-Matic versus Iveco Daily 35-160. Oba modely byly v permanenci a následná výměna dojmů i diskuse o tom, co je v takovém pracovním režimu komfortnější, končily jednoznačně ve prospěch automatické převodovky. To se dalo předpokládat. Osmistupňový „automat“ pracuje ve stoupajících serpentínách téměř nepozorovaně. Funguje hladce a precizně. Dynamika vozu zásluhou měniče momentu a rychlého řazení je pozoruhodná. Přenos točivého momentu na poháněná kola se totiž přeruší vždy jen na okamžik - změna převodového stupně trvá méně než 0,2 sekundy. To nedokáže žádný řidič. Navíc software maximálně efektivně využívá potenciál třílitrového 125kilowattového motoru, který dosahuje točivý moment 430 Nm při 1 250 ot.

Designéři dali ovládací páce automatické převodovky originální ergonomický tvar včetně lehce dostupného umístění a oranžového podsvícení písmen označujících jednotlivé pracovní režimy. Řidič má na výběr režim Power, Eco nebo manuální ovládání. V automatickém režimu adaptivní strategie přerazování ASIS respektuje zatížení vozidla a styl jízdy řidiče. Se zajímavým přístupem k testování přišla dvojice slovenských novinářů, kteří se také zúčastnili akce ve Šternberku: při jízdě s Daily vybavenou manuálně ovládanou převodovkou počítali přerazení. První z nich přeradil 24krát, druhý 22krát. Daily Hi-Matic stejnou roli zvládlo s 15 přerazeními. Nemluvě o tom, že řidič nemusel sáhnout na páku převodovky a mohl se plně soustředit na optimální tempo a ideální průjezd zatáčkami. „Pokud Daily má převodovku Hi-Matic, jízda do kopce se sedmimetrovou naloženou dodávkou je úplná hračka!“ znělo resumé. ■



## TATRA PŘEDSTAVILA NOVÉ TV SPOTY NABÍZÍ MLSÁNI, KTERÉ NEOMRZÍ

Kdo by je neznal! Mnoho z nás s legendárními kondenzovanými mléky Pikao, Piknik nebo Jesenka doslova vyrostlo. Nedávno se vám připomněly v televizních spotech značky Tatra. Tradiční chuť těchto výrobků se již mnoho let těší oblibě malých i velkých. Ať už sáhnete po Pikau, Pikniku nebo Jesence, všechny mají v sobě to, co mnoha moderním sladkostem chybí.

„V našem klipu jsme chtěli zdůraznit to, že vyrábíme čistý přírodní produkt bez éček a jiných přídavných látek. Tradiční pochoutky z dětských let Pikao, Piknik nebo Jesenka představují zdravější alternativu k běžně prodávaným sladkostem. Obsahují pouze mléko a cukr, případně kakao a připomínají nám dobu, kdy bylo všechno vyráběno poctivě a s láskou,“ vysvětlila hlavní smysl kampaně Veronika Pácaltová, marketingová manažerka značky Tatra. Klip s titulem „Mlsání, které nemrzí ani neomrzí“ běžel na televizních obrazovkách od 26. září do 20. listopadu a za jeho produkci a kameru zodpovídal známý český režisér F. A. Brabec. To ale není vše. Celá kampaň byla doprovázena in-store podporou ve formě graficky laděných stojanů na tuby Piknik, Pikao a Jesenka v obchodních řetězcích Albert a Globus.

## PENAM SLOVAKIA OSLAVUJE 10. VÝROČIE

Spoločnosť Penam Slovakia v roku 2016 oslávila 10. výročie svojho založenia. Presnejšie, založená bola 1. 3. 2006 vtedy so sídlom na Moskovskej ulici v Bratislave. Neskôr bolo sídlo spoločnosti presunuté do Nitrý, kde centrála sídli doteraz. Penamu Slovakia sa za desaťročie tvrdej práce podarilo vybudovať pozíciu jedného z najväčších zamestnávateľov v oblasti pekárskej výroby na

slovenskom trhu. S piatimi pekárnami a štyrmi mlynmi dáva prácu dovedna 1 300 ľuďom – počas desiatich rokov existencie ich počet narástol o 10 %. Výroba chleba za ten čas vzrástla o 56 %, výroba obľúbených rožkov o 11 %. Do modernizácie mlynov a pekární za toto obdobie Penam Slovakia investoval viac ako 6,5 mil. eur. Oslavu výročia svojho založenia sa rozhodlo

vedenie spoločnosti spojil aj s oslavou Svetového dňa chleba a uctíť si tak ťažkú každodennú prácu pekárov. Pri tejto príležitosti pripravil tím nitrianskych pekárov najväčší obložený chlebík, ktorý sa svojimi rozmermi – dĺžka 241 cm, šírka 84 cm a váha 56 kg – zapísal aj do Knihy slovenských rekordov. Pre Penam Slovakia je to v poradí už 3. rekord pripravený pri príležitosti osláv Svetového dňa chleba. ■



# VYBERTE SI DOBROTY ZE SPECIÁLNÍ VÁNOČNÍ A SILVESTROVSKÉ NABÍDKY

## ANKETNÍ OTÁZKY

**1**

Připravujete letos pro zákazníky limitované řady s vánoční nebo silvestrovskou tematikou?

**2**

O jaké vaše výrobky bývá ve vánočním období největší zájem?

**3**

Jak a s jakým předstihem se vaše společnost připravuje na větší vánoční poptávku?

**4**

Chystáte pro své zákazníky nějaké novinky na začátek roku 2017?



Vánoční svátky se nezadržitelně blíží. Zatímco vzorné domácnosti se začínají připravovat v listopadu a ti nejpečlivější v říjnu, firmy chystají své vánoční a silvestrovské výrobky už od jara. Na jaké dobroty se můžete těšit ve vánoční a novoroční nabídce Penamu, Kmotra, Kosteleckých uzenin a Vodňanské drůbeže a o jaké výrobky je ve svátečním sortimentu těchto společností největší zájem, jsme se ptali zástupců jejich marketingových divizí.



**Martin Dolský,**  
PENAM, a.s.

**1** Letos jsme připravili limitované, respektive sezonní druhy vánočního čajového pečiva. Zákazníci objeví nové designy stávajících výrobků i kompletně nové výrobky, které už dobře znají. V limitovaném počtu letos opět upečeme naši Vánoční hvězdu s mandličkami.

**2** Největší zájem je tradičně o vánočky, čajové pečivo i perníčky. K Vánocům neodmyslitelně patří i naše Vánoční štola nebo oblíbené sněhovky.

**3** Přípravy na inovace a vylepšení produktových řad trvají měsíce. Od konce léta už ochutnáváme nové druhy pečiva, ladíme grafický design etiket, stříháme a lepíme krabičky čajovek... Za vším je mnoho práce lidí z výroby, marketingu, obchodu a technologie. Vánoce ještě ani nezačaly a my už pro vás připravujeme Velikonoce 2017.

**4** Chystáme, máme připraveny novinky na samý úvod roku a moc se těšíme, jak na ně zareagují naši zákazníci. Kvůli konkurenci zde zatím nelze říci více, ale určitě se s vámi o novinky podělíme v dalších číslech magazínu.



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

**1** Již tradičně chystáme na svátky širokou nabídku limitovaných druhů salámů, dárkových krabiček a košů. Záměrně říkám na svátky, jelikož máme připravené výrobky nejen na Vánoce a silvestra, ale začínáme již sv. Martinem a pokračujeme přes Mikuláše až do Nového roku. V letošním roce jsme přichystali několik novinek. Doufáme, že velký zájem vzbudí Kmotrový klobásy pikant, classic a delicato. Ve vánoční nabídce jsou letos poprvé také klobásy Česneková, Ohnivá, Čertova a Klobása s ořechy. Nově také připravujeme limitované edice i v krájeném sortimentu a to Sváteční salám s para ořechy a Salám s vlašskými ořechy.

**2** Nejvíce oblíbené jsou limitované edice salámů balených do ochranné atmosféry, ale také dárkové krabičky se dvěma, třemi a čtyřmi druhy salámů. Češi jsou velcí recesisté, tak se ani nelze divit, že největším oblíbencem je salám Marián s konopným semínkem, který vám zaručí veselé Vánoce. Marián je jedinečný v masném průmyslu, nikdo jiný salám s konopným semínkem nevyrobí.

**3** Vánoční shon u nás začíná již někdy v březnu, kdy musíme vybrat a objednat proutěné košíčky a ozdoby. Postupně také přemýšlíme, jaké novinky bychom mohli uvést na vánoční trh. Někdy od května již zkoušíme a testujeme nové výrobky, které pak ozdobí vaši sváteční tabuli.

**4** Chystáme pro zákazníky jednu novinku, kterou již máme vyrobenou, a začínáme oslovovat řetězce. Ještě ale tento výrobek nechme chvíli zahalený tajemstvím.



**Bohumil Bartůněk,**  
obchodní ředitel,  
Kostecké uzeniny, a.s.

**1** Ano. Jako tradičně každý rok připravujeme limitované edice vánočních produktů. V letošní sváteční nabídce naleznete salámy s ušlechtilou přírodní plísní na povrchu, tradiční párky v plechovce nebo vánoční pražskou šunku. Zkuste letos k Vánocům své blízké obdarovat tak trochu „jiným“ dárkem a dopřejte jim chuťový zážitek. Vsaďte na kosteckou klasiku, která zaručeně zaboduje.

**2** Jednoznačně o prémiové salámy s ušlechtilou přírodní plísní na povrchu – Křemešník, Uherák, Hermín a Čeřínek. Letos jsme nabídku těchto produktů rozšířili o Kosteckou klobásu Premium 160 g. Tyto produkty jsou jako dělané pro sváteční chvíle, mezi které Vánoce rozhodně patří. Tak proč tuto pochoutku nenadělit ve speciálním dárkovém balení jako stylový a neotřelý dárek pod stromeček?

**3** Vzhledem k tomu, že salámy s ušlechtilou přírodní plísní zrají ve speciálních komorách v Kostelci zhruba 7 týdnů, je nutné plánovat jejich výrobu v dostatečném časovém předstihu. První vánoční nabídky směřem k zákazníkům odcházely letos již v červnu. Ohlasy a zájem našich zákazníků jsou enormní, proto jsme nuceni další zájemce od září odmítnout.

**4** V nadcházejícím roce oslavíme stoleté výročí naší společnosti, a nejen proto připravujeme celou řadu zajímavých novinek. Věřím, že vás a naše věrné zákazníky mile překvapíme ☺.



**Ivana Vondryšková,**  
obchodní ředitelka,  
Vodňanská drůbež, a.s.

**1** Ano, chystáme. Jako každým rokem začínáme před Vánocemi speciální edici výrobků ve vánočním balení, která může posloužit třeba i jako milý dáreček. Jedná se o velmi populární výrobky Kachní a Kuřecí prsa uzená a Kachní rolka zauzená.

**2** Pravidelně jsou to výrobky vysoké kvality. Právě ve vánočním období po nich poptávka obrovsky vzrůstá. Mezi dlouhodobě nejatraktivnější se řadí kuřecí prsíčky chlazené, kachna chlazená a šunka vysoké kvality. Novinkou letošních Vánoc bude kuřecí šunka s obsahem 90 % masa.

**3** Vykrytí vánoční poptávky se plánuje minimálně s půlročním předstihem. Poměrně detailně musíme naplánovat především denní porážku kuřat a kachen v prosincových dnech. Následně utváříme plán podle jednotlivých sortimentů, jako jsou kuřecí prsíčky, stehenní řízky, kuřata a kachny. Ostatní sortiment, jako jsou například uzeniny a polotovary, řešíme s odstupem 14 dní.

**4** Ano, máme připraveno několik novinek, ale jejich postupné uvádění na trh budeme činit před velikonočními svátky a na druhé čtvrtletí roku 2017. ■

Nechybějí na téměř žádném domácím večírku a silvestrovská party je bez nich takřka nemyslitelná. Bývají obložené mimo jiné uzeninami, sýrem, zeleninou, případně jsou natřené dobrou pomazánkou. Řeč je o chlebičkách, které se těší velké popularitě. Jejich oblibu dokládá i to, že jejich společnost Procházka z Roudnice nad Labem pod značkou PAPEI měsíčně vyrobí přes 400 tisíc. I když zrovna neodpovídají moderním trendům zdravé výživy, nedáme na ně dopustit. Kde se vlastně chlebiček vzal? Jedná se o typicky český fenomén? A jaké druhy jsou neoblíbenější?

# CHLEBÍČEK

## ČESKÝ FENOMÉN, KTERÝ LETOS SLAVÍ 100 LET!



Chlebičkem většinou v našem kulturním prostředí rozumíme studené jídlo, které se skládá z vekového chleba ozdobeného dalšími potravinami, jako je pomazánka, uzeniny, sýry, vajíčka nebo zelenina.

### U NÁS I VE SVĚTĚ

Chlebičky tedy nejsou pouze českým fenoménem. Různé typy „otevřených sendvičů“ se jedí také v jiných zemích. V každé zemi či v každém regionu jsou však unikátní a překvapují paletou možností, které nabízejí. Na chlebičkách si lidé pochutnávají ve Francii, Německu, Rakousku, Holandsku, Polsku, Maďarsku, velmi populární jsou ve Skandinávii, v menší míře je najdeme také ve Velké Británii, v USA nebo Kanadě. Například ve Skandinávii se chlebičky skládají z máslem potřené chleba (nejčastěji žitného), jako obloha jsou používány například krevetky, kaviár, uzený losos nebo sled. V Holandsku jsou oblíbená smažená vejce, typický velšský rarebit se potom servíruje se zapečeným sýrem.

### ČEŠI FANDÍ ŠUNCE A VEJCÍM

A jak je to s chlebičkou u nás? „Prodáme velké množství chlebiček s debrecinkou nebo se šunkou a vejcem. Naším naprosto neoblíbenějším je ale klasický šunkový. Těch jsme za celou dobu prodali téměř neuvěřitelných šest milionů,“ říká Tomáš Fábel ze společnosti Procházka. Češi tedy vyhledávají především klasiku, oblibě se ale těší i moderní speciality, jako jsou například odlehčené tvarohové pomazánky. ■

Chlebiček má dlouhou historii, která začíná už ve středověku. Tehdy byly krajíce chleba používány jako jedlé tácky, na kterých bylo servírováno jídlo. Po skončení konzumace pokrmu byl chléb buď sněden, darován žebřákům nebo hozen psům. Jedna z legend praví, že za vznikem chlebičky čili otevřených sendvičů stojí sám Napoleon Bonaparte. Ten kvůli úspoře času preferoval studenou kuchyni, ale protože byl vybíravý, nechával si chléb servírovat tak, aby bylo hned vidět, čím je obložen. Ze zemí západní Evropy se k nám dostal chlebiček přes Německo v devatenáctém století. Původně to byl plátek pečiva obložený jen jednou přísadou, případně se podával se slanečkem a cibulí. „Popularizátorem chlebiček byl Jan Paukert, který v roce 1916 založil slavné lahůdkářství na Národní třídě. Recept si přivezl z Itálie a ve svém podniku chlebiček přiblížil tomu, jak je připravujeme i u nás pod Řípem,“ vysvětluje Tomáš Fábel ze společnosti Procházka. Největšími milovníky chlebiček byli za první republiky Hugo Haas, Ema Destinnová nebo Vlasta Burian.





## ABY SE VÁM PEKLO LÉPE

Znáte to? Pečete nějakou dobrotu a těsto se nechová podle vašich představ, lepí se, trhá se a pečení s láskou je to tam. Abyste byli mistry v pečení, vyvinuli jsme pro vás speciální druhy mouk s názvem Z jiného těsta – každá ze šesti druhů je určena pro konkrétní typ pečení. Předurčuje je k tomu hrubost mletí, která hraje důležitou roli. Proto se s nimi pracuje jedna radost. Například s Cukrárenskou moukou budete mít to nejlepší linecké cukroví a jako bonus budete nadšeni z práce s těstem, s žitnou moukou Na tmavé pečivo letos dovedete perníčky k dokonalosti. Více informací najdete na [www.penam.cz](http://www.penam.cz).



## ZDRAVÉ MLSÁNÍ? LOW CARB KREKRY JSOU TO PRAVÉ!

Poznááte se ve větě: „Mám na něco chuť!“ Často neodoláte, dáte si cokoliv je po ruce a za chvíli vás přepadnou výčitky? Od této chvíle je s pocití viny konec! Řada Fit den od Penamu přichází na trh s úžasnou novinkou s názvem Low carb krekry. Jejich základem je receptura bílkovinného Večerního chlebíku. Mají vysoký obsah bílkovin, málo sacharidů a hodně vlákniny. Můžete je chroupat kdykoliv a kdekoliv. Možná byste čekali znovu uzavíratelný obal, ale uvidíte, že opravdu není třeba ☺. Krekry koupíte v Bille. Podívejte se na [www.penam.cz](http://www.penam.cz).

## VÁNOCE S KMOTREM CHUTNAJÍ

Ani jsme se nenadáli a opět jsou tu Vánoce... Vánočnímu shonu a shánění dárků na poslední chvíli se asi málokomu podaří zcela vyhnout, i když tyto svátky by měly být, jak všichni dobře víme, především o radosti, klidu a rodinné pohodě. Chcete-li svým blízkým či známým udělat radost a zároveň uniknout přeplněným nákupním centřům, je dobré se na vánoční nadílku připravit v předstihu. Co byste řekli dárku, který potěší nejen pod stromečkem, ale hlavně potom u společného stolu, kdy si ho v klidu vychutnáte?! I letos jsme pro vás připravili širokou nabídku vánočních výrobků. Budeme vás provázet již od Mikuláše, kdy můžete své blízké obdarovat limitovanou edicí trvanlivých klobás s příznačným názvem Anděl, Mikuláš a Lucifer. Nabídku doplňuje pekelně pálivý salám Pekelník, který stojí za hřích. Pod stromečkem se již tradičně budou vyjímat dárkové krabičky či koše. Záleží jen na vás, jakou velikost či balení vyberete. Chcete dárkové balení rovnou i s vínem? Pak vám doporučíme krabičku Premium či dárkové koše, ve kterých mimo trvanlivých salámů různých příchutí naleznete také víno z Templářských sklepů Čejkovice. Ozdobou silvestrovských obložených

mís či chlebičků budou určitě trvanlivé salámy z limitované edice s netradičními příchutěmi: Marián s konopným semínkem, Divočák s masem z černé zvěře, Hubert s jelením masem a Sváteční salám s para ořechy. Chutnou novinkou jsou také klobásy. Třeba Klobása s ořechy či Ohnivá klobása budou jedinečným zpestřením svátečního stolu. Výrobky si můžete nakoupit nejen v obchodech, ale také přes internet z pohodlí svého domova. Dárkové krabičky a koše koupíte v internetovém obchodě na stránkách [www.kmotr.cz](http://www.kmotr.cz). A proto... s chutí vybírejte!!!



# NOVINKY Z KOSTECKÝCH UZENIN JSOU VHODNÉ I PRO NEJMENŠÍ



**VYMAZLENEJ LUMPÁČEK**

vepřový loupací párek od Bilbo



**KURECÍ LUMPÁČEK**

loupací páreček v kuřecí variantě



**MINI PÁREČKY OD BILBA**

lahodné vepřové mini párečky ve skopovém střívků



Kostecké uzeniny přinášejí na trh zbrusu novou řadu uzenin. Pod názvem „Bilbo“ jsou od září na pultech obchodů celkem čtyři uzenářské výrobky s vysokým obsahem masa, nízkým obsahem éček a sníženým obsahem soli. Novinky z Kostecké jsou vhodné i pro nejmenší. S klidným

svědomím je můžete servírovat k vydatné snídani, lehké svačince či vyvážené večeři. Uvítají je i konzumenti s potravinovými alergiemi, jsou totiž zcela bez lepku a glutamátu. Zkuste je koupit svým dětem nebo vnoučatům a napište nám do Kostecké, jak jim chutnalo. Hodně nám na tom záleží.

— INZERCE —

ZNÁTE Z  
TV



**KOSTECKÉ UZENINY**

~ *Čti jazyk svůj* ~



**POCTIVÉ  
PÁRKY**

OD ŘEZNÍKŮ Z KOSTELCE



S OBSAHEM  
MASA

**90%**



# PŘED VÁNOCI NENÍ ČASU NAZBYT A TO PŘEDEVŠÍM V KUCHYNI

Dělat věci jednoduše nebylo nikdy jednodušší. Seznamte se s novou řadou „pečených mas“, kterou pro vás jako revoluční novinku připravila obchodní společnost Vodňanská drůbež.

Dělat věci jednoduše nebylo nikdy jednodušší. Seznamte se s novou řadou „pečených mas“, kterou pro vás jako revoluční novinku připravila obchodní společnost Vodňanská drůbež. Příprava masa je většinou tou činností během vaření, která ubírá nejvíce času. Co kdyby za vás někdo maso připravil, okouřil a dokonce i upekł? Stačí pouze vybrat tu správnou variantu k příležitosti pohoštění, vyjmout ji z mrazáku a během několika minut ji připravit. Kvalita, rychlost, dokonalá chuť a jednoduchá příprava. Představme si tři novinky, které jistě budete mít ve své domácnosti neustále v zásobě.



KUŘECÍ  
MASO  
ŽIVAŇSKÉ

Kuřecí kousky ze stehenních řízků, jemně ochucené vybraným kořením a šetrně upečené tak, aby k jejich přípravě stačilo opravdu jen pár minut. Tyto kousky připravíte během 8–9 minut na pánvičce nebo za 15–20 minut v troubě a dokonalé pohoštění máte hotové. Ideální jsou k bramborové kaši, k rýži, do salátu, do tortilly, jen tak s chlebem či zapečené s těstovinami. Záleží opravdu jen na vás, jelikož Kuřecí maso živaňské si vychutnáte s jakoukoliv oblíbenou přílohou.



KACHNÍ  
ČTVRTKA  
PŘEDPEČENÁ

Potěšte svou tchyni tím, že kachnu dokážete připravit daleko lépe než ona. Pomůže vám k tomu Kachní čtvrtka předpečená, kterou naleznete pod značkou Vodňanská kachna. Vy ji jen dopečete v troubě dle návodu a můžete servírovat. Klasická chuť a dokonalá kůrka. První svátek vánoční již nebudete muset trávit pouze v kuchyni. Méně času stráveného v kuchyni a krásné a klidné prožití vánočních svátků vám přejí české značky Vodňanské kuře a Vodňanská kachna.



KUŘECÍ  
KŘÍDLA  
SWEET  
CHILLI  
PEČENÁ

Nečekaná návštěva? Rozpalte troubu, vysypte kuřecí křídla na plech a pečte 20–22 minut. Než se návštěva usadí, přinesete výtečnou dobrotu na stůl. Jemně pikantní chuť chilli v kombinaci s lehce nasládlou marinádou si vás okamžitě získá. Věřte, že za chvíli budete vysláni k přípravě další várky. K fotbalovému zápasu, jen tak na stůl, na oslavy, k pivu i vínu, tam všude jsou vhodná Kuřecí křídla sweet chilli pečená.

## DODAVATEL ROKU 2016

Mezi další významná ocenění za rok 2016 patří cena za „Dodavatele roku 2016“ v rámci spolupráce se sítí restaurací KFC. Umístění na přední příčce v oblasti kvality a spolehlivost v oblasti dodávek je pro obchodní společnost Vodňanská drůbež vysokou poctou. Restaurace KFC dbají na vysokou kvalitu a čerstvost odebíraných surovin stejně tak jako na dodávky od lokálních dodavatelů. A jak získané ocenění dokazuje, naše společnost se mezi tyto dodavatele hrdě zařadila.

## PRESTIŽNÍ SOUTĚŽ OCENILA NAŠI INOVACI A KVALITU

Novinka roku 2016, Kuřecí Cordon Bleu smažený, který zákazníci nalezou pod značkou Vodňanské kuře v rámci produktové řady Do 15 minut, získala prestižní ocenění prezidenta Potravinářské komory ČR. Získaného ocenění „Za nejlepší inovativní potravinářský výrobek pro rok 2016“ si velmi vážíme, jelikož je důkazem, že naše kvalitní české výrobky splňují u našich zákazníků veškerá očekávání a vysoké kvalitativní nároky. Děkujeme.

# „PŘESNĚ VÍM, JAK MAJÍ NAŠE VÝROBKY VYPADAT“

říká **Kateřina Hádková**,  
vedoucí výroby lahůdek Papei

Každé její ráno začíná plánováním, kolik salátů, pomazánek, ruských vajec nebo chlebičků se bude ten den vyrábět. A jelikož je na prvním místě kvalita, prochází několikrát za den sedmi různými výrobními halami a zkušeným okem kontroluje práci mnoha desítek lidí. Na poklidné posezení u kávy není v jejím případě rozhodně čas. „Musím být 24 hodin na telefonu i na mailu a neustále kontrolovat, jestli někdo něco nepotřebuje,“ říká energicky a na otázku, co ji na její práci nejvíc těší, odpovídá ještě přesvědčivěji, že je to právě nutnost být neustále akční a komunikovat s větším počtem lidí.

# PAPEI



Saláty se v Papei začínají míchat už v 6 hodin ráno. Krátce před polednem, když procházíme kolem ohromného kutru, v němž se mísí zhruba 320 kg sýrové hmoty, je salát téměř hotový. Za chvíli se bude zpracovávat do vaniček, jejichž velikost se řídí přáním zákazníků.

## PAPEI

Firma sídlí v Roudnici nad Labem.  
Je druhým největším výrobcem  
uzených ryb v Čechách.



Papei produkuje celkem 20 druhů  
zauzených ryb. V nabídce naleznete  
například uzené makrely, lososy, sledě  
nebo ostrouny. Každý měsíc se tady  
zpracuje cca 100 tun rybí suroviny na  
uzení a vyrobí 400 000 ks chlebičků.



Stroje  
nejsou bezchybné,  
proto všechny upravené  
makrely kontrolují  
zaměstnanci.



Po tříhodinovém  
uzení následuje fáze zchlazení  
na čtyři stupně Celsia a makrely se znovu  
kontrolují. „Ryby musí být pevné a ne blátivé.  
Z každé šarže ochutnává jeden vzorek  
naše komise, která hodnotí nejen chuť,  
ale i požadovanou barvu a konzistenci,“  
vysvětluje vedoucí výroby.



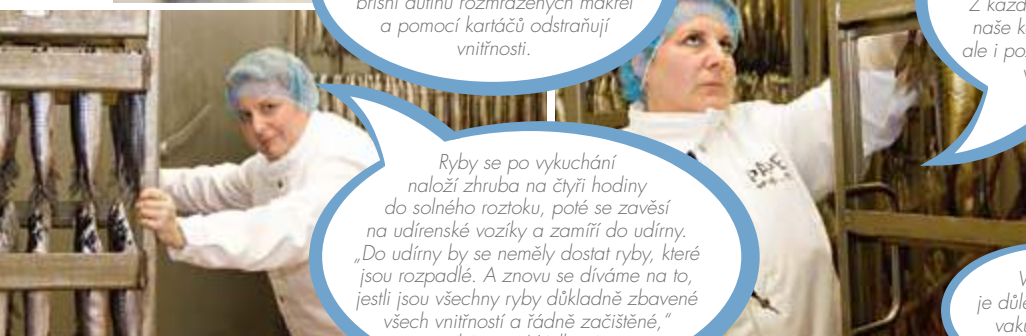
V balárně  
je důležitá správná  
vakuační všech  
výrobků.



Díky předešlým zkušenostem  
z oddělení kvality zná všechny výrobky  
Papei od A do Z a přesně ví, jak mají  
vypadat. Dlouholeté zkušenosti jí  
usnadňují nejen kontrolu výroby,  
která probíhá zčásti přes počítač,  
ale i její plánování.



Papei je druhým  
největším výrobcem uzených ryb  
v Čechách, a proto naše další kroky  
míří do haly, ve které stroje narezávají  
břišní dutinu rozmražených makrel  
a pomocí kartáčů odstraňují  
vniřnosti.



Ryby se po vykuchání  
naloží zhruba na čtyři hodiny  
do solného roztoku, poté se zavěsí  
na udiřenské vozíky a zamíří do udiřny.  
„Do udiřny by se neměly dostat ryby, které  
jsou rozpadlé. A znovu se díváme na to,  
jestli jsou všechny ryby důkladně zbavené  
všech vniřností a řádně začišťené,“  
říká paní Hádková.

# DVA ROKY V SEDLE KOLA PRO ŽIVOT

Rok se s rokem sešel a letošní cyklistická sezona skončila. Nutno podotknout, že druhý ročník naší vzájemné spolupráce se seriálem závodů Kolo pro život nelze hodnotit o nic skromněji než v loňském roce. Opět se nám podařilo posunout laťku o kousek výše.



## AGROFERT CYKLO TÝM ANEB PĚTKA TĚCH NEJLEPŠÍCH

**Michal Plesník**  
manažer Sokolovny Příhonice

**Miloš Trux**  
vedoucí expedice DC Praha Ruzyně  
v Kosteckých uzeninách

**Ondřej Sečka**  
manažer marketingu ve společnosti Agrofert

**Aleš Nábělek**  
řidič ve společnosti KMOTR - Masna Kroměříž

**Zdeněk Izdný**  
IT správce v Kosteckých uzeninách

A to nejenom díky perfektnímu zázemí v podobě sky boxu, skvělé organizaci a péči o účastníky v místě závodu. Stejně jako loni se i letos uskutečnila soutěž firemních týmů dceřiných společností, bylo jich celkem dvacet. Novinkou ale bylo, že každý tým mohl reprezentovat svou společnost v týmových barvách, a tak jsme mohli potkat na tratích závodníky nejenom v dresech Agroferty, ale také v dresech Prechezy, Osevy, Mafry, Mlékárny Hlinsko či Kosteckých uzenin. Boj to byl napínavý až do poslední chvíle a vítězem se stali „žezníci“ z Kosteckých uzenin a jejich tým KU Butchers on Bikes! Další novinkou letošní sezóny bylo založení „profi“ AGROFERT cyklo týmu a jeho účast v týmové soutěži TEAM PRESTIGE TROPHY. Tvořilo ho pět nejlepších závodníků z koncernu (Michal Plesník, Ondřej Sečka, Miloš Trux, Aleš Nábělek, Zdeněk Izdný), kteří dosáhli v konkurenci 25 družstev na třetí, bronzové umístění. Podle Aleše Nábělka byla výkonnost jednotlivých členů týmu velmi vyrovná-

ná a každým dalším závodem se zvyšovala. Bez pravidelného tréninku a kvalitní výživy už podle něj sportovci nemají téměř žádnou šanci na umístění na předních pozicích. A právě o výživu našich sportovců se v letošním roce starala společnost Aminostar, která poskytla proteinové tyčinky, energetické gely, magnesia a další potravinové doplňky. Sport a zdravý životní styl se stávají fenoménem 21. století. Proto jsme velice rádi, že se letošního ročníku Kola pro život zúčastnilo více než 400 závodníků koncernu Agrofert, kteří startovali v průměru ve více než dvou závodech. Stejně tak nás těší stále se zvětšující zájem malých dětí, které závodí s úžasným elánem a nasazením, i nadšení rodiče, kteří se stejným nasazením své ratolesti povzbuzují. Kolo pro život se tak stalo opravdu podnikem pro celou rodinu a možností, jak aktivně strávit 16 víkendů v roce na různých místech České republiky. Letošní sezona je za námi, je nutné poděkovat všem organizátorům i závodníkům a společně se těšit na sezonu novou. ■



# „K TANCI I K HUDBĚ MÁM ODMALIČKA HODNĚ BLÍZKO“

říká **Ivana Tlustošová**, fakturantka  
a školitelka SAPu ve společnosti Synthesia

Monotónní odpoledne a večery strávené před televizí jsou jí nejspíš cizí. Volný čas tráví v kurzech latinskoamerických tanců, ale stejně zasvěceně by si s vámi dokázala povídat i o keramice, rockové hudbě, cestování nebo literatuře. Věnuje se řadě nejrůznějších věcí, ale za žádnou z nich by sebe samu nikdy nepochválila. Je zkrátka prima a určitě si to nemyslí jen její vnučka, se kterou před lety získala druhé místo v soutěži Prima babča.

## Sledujete letos Star Dance?

To si nemůžu nechat ujít, a když jsou na programu tance, které mě zajímají, díl si i nahraju a pak okoukávám detaily.

## Máte letos svého favorita?

Moc se mi líbila Olga Šípková, ale ta už vypadla. Z finalistů fandím Janě Plodkové, která má podle mě velkou šanci na výhru. Dává do tance duši a vůbec celý její projev na mě působí moc sympaticky.



## Byly vaše pokroky v latinskoamerických tancích, kterým se už několik let věnujete, také tak rychlé, jako se to daří mnoha párům v televizi?

To rozhodně ne! Neměla jsem tanečního mistra s individuální výukou. Začala jsem ve skupince zhruba dvaceti žen. Měli jsme sice taneční sál se zrcadly, abychom se viděli a uvědomili si chyby, které děláme, ale individuální přístup to nenahradí. Jejich výsledky jsou navíc vzhledem k frekvenci a intenzitě, s jakou tance nacvičují, srovnatelné s několika lety mého tréninku. Já tančím bohužel jen dvakrát týdně.

## Jak váš „Lady dance“ vypadá?

Lady dance je sólová podoba latinskoamerických tanců pro ženy bez tanečního partnera. Tančíme salsu, energickou sambu, rytmickou chachu, pomalou rumbu, temperamentní paso doble a velmi živý jive. Všechno to jsou krásné tance, pro které je podle mě mnohem přirozenější být v páru. Jenže najít tanečního partnera, který je ochotný chodit tak často do tanečních hodin, není jednoduché.



### V čem byste se chtěla, co se tance týče, zdokonalit?

Moc se mi líbí argentinské tango. Před třemi lety jsem se s tanečním partnerem přihlásila do kurzu, který vedl taneční mistr z Buenos Aires s ruskou partnerkou. Mluvílo se česky, španělsky, rusky, anglicky, ale všichni jsme si rozuměli a vždy tam panovala úžasná atmosféra. Hodiny byly sice fyzicky náročné, ale byl to také velký relax. Navíc argentinské tango je velmi smyslný tanec v páru bez trhavých pohybů hlavou, které můžeme vidět ve známějším tangu.



### Tančíte už sedm let. Kdy jste si poprvé troufla zatančit před publikem?

Odvahu jsem našla až po třech letech. Do té doby jsem pořád cítila, že to ještě není ono. I teď se mi někdy stane, že mám malé „okýnko“. Nikdy ale nevystupuji sama, vždy je nás nejméně dvanáct.

### Plesová sezóna je zatím na začátku. Stihla už jste nějaké veřejné vystoupení?

Za minulý víkend třikrát v Pardubicích v Ideonu. Dvě vystoupení na plesech v pátek a sobotu večer. Proběhlo už také vánoční vystoupení celé taneční školy, kterou navštěvuji – od malých dětí až po nás „Ladies“.

### Před několika lety jste se umístila na 2. místě v soutěži Prima babča.

#### Jak jste se o téhle soutěži, která není příliš známá, dozvěděla?

Bydlím v Lázních Bohdaneč, takže jsem spoustu času trávila s malou vnučkou v parku místních lázní, kde jsem si všimla upoutávky na soutěž. A zkusit se má všechno. Přes oblastní kola jsme se s tehdy malou Valinkou proborovaly až do celorepublikového finále.

#### V jakých disciplínách se soutěžilo?

V úvodu jsme se všechny představily. Následoval krátký IQ testík. Zábavná byla i další část. Úkolem bylo vtipně odpovědět na položenou otázku, jako například: Jak byste reagovala, kdyby se vás vnuče v pubertě zeptalo: „Myslíš si, babičko, že bych už měl přestat kouřit?“ anebo „Babi, půjdeš se mnou zítra na dízu? Naši mě samotnou nepustí.“ Vysoko hodnocená byla volná disciplína s vnučetem. Celou soutěž tehdy vtipně moderoval herec Východočeského divadla Pavel Novotný.

#### Kolik bylo tehdy vaší vnuče, se kterou jste vystupovala?

Jen něco málo přes rok. Tehdy toho ještě moc nenamluvila, takže pohybové vyjádření na volnou disciplínu byla jasná volba. Ušila jsem jí kostým berušky a na písničku Jiřího Suchého „Sluničko, sluničko, popojdi maličko...“ jsme si nacvičily krátký taneček. Za hezký výkon dostala Valinka na závěr plyšovou berušku. Vystoupení bylo sázkou do loterie – nikdy nevíte, co tak malé dítě „vymslí“.

#### Dnes už je vaše vnučka malá slečna. Říká vám někdy, že jste prima babička?

To ano. Trávíme spolu hodně volného času. Řeknu vám, jak mě naposledy dostala. S manželem jsme jí darovali k narozeninám společný zájezd k moři, ale ona zareagovala hodně nečekaně. Prý by se mnou raději jela znovu do Sedmihorek, kam spolu každý rok jezdíme na dobrodružnou „dámskou jízdu“.

#### Typická babička rozhodně nejste. Vnučka se narodila, když vám bylo 47 let, nevadilo vám oslovení babičko?

Vůbec ne. Dodnes mi Vali říká „mladá babičko“, to pochýtila od svých rodičů. Přijde mi to od ní hezké a jsem pyšná, že jsem babička. ■

## DARUJ NADĚJI (NEJEN) O VÁNOCÍCH!

Myšlenka zapojit se vznikla náhodou, v momentě kdy jsem seděla v jedné pražské restauraci a objednávala si své oblíbené thajské jídlo, jsem se podívala z okna. Venku pršelo a bylo to právě takové počasí, za kterého se vám jít ven opravdu nechce. Právě v ten moment jsem ho uviděla, zhroutěného člověka, jehož domovem je ulice. Seděl v tom dešti nehnutě, jako by mu kapky vody a chlad už více nemohly ublížit. Sebrala jsem svoje jídlo, sebrala jsem jídlo i své kamarádky novinářky a odnesla mu ho ven.

Netřeba psát o jeho reakci, ale o tom, k čemu mne tahle situace přivedla. Rozhodly jsme se s kamarádkou



narušit jeho ponurý život plný chladu, smutku a špíny. A kdy jindy než na svátky, kdy bychom měli užívat rodinné pohody a blahobytu. Naše další mise je jednoduchá: darovat vánoční dárek či dobroty lidem na ulici!

V celém řádku před Štědrým dnem může každý přinést cukroví či hygienické potřeby nebo jiné dárky lidem bez domova. Hlavní akce připadá na 22. 12. 2016, kdy vyrazíme do ulic. Nezáleží na hodnotě dárku, jde o projev naší lidskosti těm, kteří stejně jako my kdysi seděli u stolu a jako děti čekali na zvonek a na znamení, že Ježíšek už přišel! Aktuálně se pomocí sociální sítě k akci přihlásilo 300 osob i z řad médií či známých tváří. A pokud se budete chít zapojit i vy, nemusíte se soustředit jen na Prahu či na daný termín. Koupit někomu svačinu nebo kávu můžete, kdekoliv budete. A nebo se přidejte, je to jednoduché a navíc si zlepšíte karmu!



## ZAPOMEŇTE NA KLASIKU A OSLAVTE SILVESTRA S ORIGINÁLNÍMI POCHOUTKAMI

Plánujete silvestrovskou oslavu pro svou rodinu a přátele? Vyzkoušejte letos místo klasických chlebíčků, jednohubek a krekřů něco originálnějšího. Máme pro vás pět receptů na úžasné „party“ pochoutky.

### LOSOSOVO-KŘENOVÁ PLNĚNÁ VEJCE

**SUROVINY** vejce, uzený losos, lučina nebo žervé, strouhaný křen, citronová šťáva, sůl, pepř  
**POSTUP** Vejce uvaříme natvrdo, necháme vychladnout a oloupeme. Poté je omyjeme a překrojíme podélně na poloviny. Čajovou lžičkou opatrně vydlabeme žloutky a dáme je do menší misky. Žloutky utřeme s lučinou a křenem. Přidáme nadrobno nakrájeného lososa. Promícháme, osolíme, opepříme a přidáme pár kapek citronové šťávy podle chuti. Bílký vajec naplníme připravenou nádivkou a dáme do lednice vychladit. Před podáváním posypeme bylinkami.

### NAKLÁDANÝ HERMELÍN PAPEI

**SUROVINY** 4 hermelíny, 2 chilli papričky, 1 červená cibule nakrájená na kolečka, 8 stroužků česneku, nakládaná kapie, 3 bobkové listy, 1 lžička nového koření, 2 lžičky celého černého pepře, slunečnicový olej, sůl  
**POSTUP** Hermelíny podélně rozkrojíte napůl. Utřete 4 stroužky česneku, sůl a chilli papričky. Pastou pomazte řezné plochy poloviny hermelínů a přiklopte druhými polovinami. Zbylý česnek nakrájejte na plátky spolu s cibulí. Hermelíny a ostatní ingredience střídavě vrstvěte do velké sklenice. Vše nakonec zalijte olejem a sklenici uzavřete. Nechte uležet asi 3 dny při pokojové teplotě nebo alespoň 5 dní v lednici.







## LOSOSOVÉ KULIČKY

**SUROVINY (NA 15 KS)** 200 g uzeneho lososa, 2 vejce, 1 malá cibule, 1 lžice pohankové nebo špaldové mouky, čerstvě nasekané bylinky (petrželka nebo pažitka), sůl

**POSTUP** Uzeného lososa „rozdrobíme“ do misky, přidáme k němu nadrobno nakrájenou cibulku, vejce, mouku, bylinky a sůl. Vše pořádně promícháme a rukou tvoříme malé kuličky. Ty pak vyskládáme vedle sebe na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v troubě vyhřáté na 190 stupňů cca 20–25 minut.



## PAŠTIKA Z KUŘECÍCH JATER

Za domácí paštiku vás bude rodina milovat. Příprava domácí paštiky je stejně tak snadná, jako namazání kupované paštiky na pečivo. Peníze za kupovanou paštiku vhodte do prasátka a pusťte se do práce.

**DOBA PŘÍPRAVY** 5 minut

**DOBA VAŘENÍ** 15 minut

**SUROVINY (NA 15–20 PORCÍ)**, 500 g kuřecích jater, 1 cibule, 200 ml kuřecího vývaru nebo vody, 80 ml portského vína (nebo 150 ml bílého polosuchého), 200 g másla + 50 g na zalití, 1 lžička provensálského koření, sůl, čerstvě mletý pepř, 100 ml smetany ke šlehání

**POSTUP** Z jater odstráňte bílé „provázky“, na-

krájejte na kostky. Cibuli nakrájejte nadrobno. V pánvi rozehejte 2 lžice másla a cibuli, za občasného míchání osmažte dozlatova. Přidejte játra a míchejte, dokud se nezatáhnou a nezesvětlají. Zalijte vývarem a vínem. Osolte, opepřete a posypejte provensálským kořením. Přiklopte a vařte 10–15 minut doměkka. Játra by měla být nejméně zhruba do poloviny ponořená v tekutině, více ne. Játra nalijte do hlubší mísy s plochým dnem. Přidejte pokrájené maslo a mixujte tyčovým mixerem dohladka. Přidejte tolik smetany, aby měla směs konzistenci hustší omáčky. Paštika by měla být lehce přesolená, po zchlazení se slanost vstřebá. Nalijte do skleniček. Rozehřejte 50 g másla a povrch zalijte. Nechte vychladnout a zakryté vložte do lednice.



## SÝROVÉ KULIČKY PAPEI

**NA JEJICH PŘÍPRAVU POTŘEBUJETE**

100 g lučiny, 60 g nivy, čerstvou pažitku, krekry  
**POSTUP** Nivu rozmačkejte vidličkou. Promíchejte s lučinou a mezi dlaněmi vyválejte kuličky o velikosti pětkoruny. Kuličky obalte v nakrájené pažitce. Podávejte s krekry. Takto hravě si můžete poradit i s dalšími druhy sýrů. K sýrům se hodí ovoce a džemy, lučinu můžete například promíchat s nakrájenými sušenými brusinkami, meruňkami anebo oříšky, které se sýry i vínem dobře kamarádí. Sýrové kuličky můžete také obalovat v parmské šunce anebo tuto vynikající uzenu podávejte zvlášť spolu s dalšími druhy mas a sýrů.

# DEN OTEVŘENÝCH DVEŘÍ PIVOVARU CHOTĚBOŘ

V sobotu 8. 10. 2016 proběhl v pivovaru Chotěboř tradiční Den otevřených dveří spojený s druhým ročníkem soutěže O nejlepší guláš k pivu Chotěboř. A protože většina z nás nejradyji sáhne ke guláši po pořádném krajci chleba, stal se Penam partnerem akce a dodavatelem čerstvého pečiva právě pro tuto příležitost. Přestože počasí akci příliš nepřálo, prošlo branami pivovaru téměř tisíc návštěvníků. Ti mohli ochutnat a ohodnotit celkem osm soutěžních gulášů, což se ve skutečnosti pro mnohé stalo velmi náročným úkolem. Ti, kterým zbylo ještě pár sil a místa, si mohli pochutnat na dalších dvou guláších, které byly nesoutěžní. Své kulinář-

ské umění mezi sebou poměřily vybrané hospůdky a restaurace z celé České republiky. Do hlasování byla zapojena i odborná porota. V jejím čele stál známý český kuchař Jiří Babica, sládek pivovaru Chotěboř Oldřich Záruba, místostarosta města Chotěboř Ing. Zdeněk Janovský a vývojový technolog Penamu Václav Bozděch. Po celý den probíhaly komentované prohlídky pivovaru a soutěžilo se o hodnotné ceny. Důležitým bodem programu byla i ochutnávka produktů Penamu, na níž sklidily obrovský úspěch makové a ořechové záviny z řady Ze srdce sladké, které jsou velmi oblíbené především díky své bohaté 50 % náplni z kvalitních surovin.



## BEZLEPEK.CZ NA MEZINÁRODNÍM KONGRESU

S projektem Bezlepek.cz jsme se zúčastnili 1. národního kongresu gastrointestinální onkologie s mezinárodní účastí, který se konal ve dnech 3. – 5. listopadu v pražském Hotelu Diplomat. Hlavní prostor jsme dali prezentaci příznaků celiakie a jejích dopadů na lidské zdraví. Nesnášenlivost lepku se totiž v České republice týká až 100 000 lidí, přitom jen zhruba 10 % z nich má tuto nemoc diagnostikovanou. Projekt Bezlepek.cz má sloužit všem celiakům. Najdete ho na [www.facebook.com/bezlepek](http://www.facebook.com/bezlepek) či na domovské stránce [www.bezlepek.cz](http://www.bezlepek.cz), kde je volně ke stažení i brožura se základními informacemi o celiakii.

## NA IDNES.CZ SE DRAŽIL KULTOVNÍ KALENDÁŘ PIRELLI 2017

V pořadí už šestnáctá aukce kalendáře na iDNES.cz se uskutečnila pod záštitou Nadace AGROFERT 12. prosince 2016. Sběratelsky cenný kalendář Pirelli, který vyšel už ve své 44. edici, se tiskne vždy v omezeném množství a kalendáře nejsou určeny k prodeji. Jeden výtisk kalendáře věnuje každý rok stejnojmenná italská firma do veřejné internetové aukce i v České republice, a to exkluzivně právě

iDNES.cz. Výtěžek z letošní dražby opět pomůže onkologickým pacientům z Masarykova onkologického ústavu v Brně. Peníze budou využity na nákup elektrochirurgických přístrojů. V kalendáři se tentokrát objevily slavné herečky, např. Uma Thurman, Nicole Kidman, Kate Winslet, Julianne Moore, Penelope Cruz nebo Helen Mirren, které pro Pirelli nafotil Peter Lindbergh. ■



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

**Tatra**

# SALKO A PIKAO V NOVÉM DESIGNU





vám přeje  
úspěšný nový rok



**[ol:brí]**

OlBrie přináší potěšení pro chuťové buňky,  
je odměnou po náročném dni, důvodem  
pro zastavení a vychutnání kouzla okamžiku.