

AGROFERT

MAGAZÍN

NEJEN PRO ZAMĚSTNANCE
KONCERNU AGROFERT
ZIMA 2021

*Není to
jen práce,
je to
odpovědnost*



HASIA

Na původu — masa — záleží



ZAL. 1917 *Řeznictví z Kostelce*

Načtěte QR kód
a zjistěte více

WWW.KOSTELECKEUZENINY.CZ



POCTIVÉ ŘEZNICKÉ ŘEMESLO
ZAL.
1917
V KOSTELCI



KOSTELECKÉ UZENINY

2022

Řeznický kalendář

Leden

	1	2																												
3	4	5	6	7	8	9																								
10	11	12	13	14	15	16																								
17	18	19	20	21	22	23																								
24	25	26	27	28	29	30																								
31																														

Únor

	1	2	3	4	5	6																								
7	8	9	10	11	12	13																								
14	15	16	17	18	19	20																								
21	22	23	24	25	26	27																								
28																														

Březen

	1	2	3	4	5	6																								
7	8	9	10	11	12	13																								
14	15	16	17	18	19	20																								
21	22	23	24	25	26	27																								
28	29	30	31																											

Duben

	1	2	3																											
4	5	6	7	8	9	10																								
11	12	13	14	15	16	17																								
18	19	20	21	22	23	24																								
25	26	27	28	29	30																									

Květen

	1																													
2	3	4	5	6	7	8																								
9	10	11	12	13	14	15																								
16	17	18	19	20	21	22																								
23	24	25	26	27	28	29																								
30	31																													

Červen

	1	2	3	4	5																									
6	7	8	9	10	11	12																								
13	14	15	16	17	18	19																								
20	21	22	23	24	25	26																								
27	28	29	30																											

Červenec

	1	2	3																											
4	5	6	7	8	9	10																								
11	12	13	14	15	16	17																								
18	19	20	21	22	23	24																								
25	26	27	28	29	30	31																								

Srpen

	1	2	3	4	5	6	7																						
8	9	10	11	12	13	14																							
15	16	17	18	19	20	21																							
22	23	24	25	26	27	28																							
29	30	31																											

Září

	1	2	3	4																										
5	6	7	8	9	10	11																								
12	13	14	15	16	17	18																								
19	20	21	22	23	24	25																								
26	27	28	29	30																										

Říjen

	1	2																												
3	4	5	6	7	8	9																								
10	11	12	13	14	15	16																								
17	18	19	20	21	22	23																								
24	25	26	27	28	29	30																								
31																														

Listopad

	1	2	3	4	5	6																								
7	8	9	10	11	12	13																								
14	15	16	17	18	19	20																								
21	22	23	24	25	26	27																								
28	29	30																												

Prosinec

	1	2	3	4																											
5	6	7	8	9	10	11																									
12	13	14	15	16	17	18																									
19	20	21	22	23	24	25																									
26	27	28	29	30	31																										



JAKÝ BYL ROK 2021?

Nezadržitelně se blíží poslední dny roku a nastává čas bilancovat. Jaký byl letošní rok a co nám přinesl? Myslím, že je důležité se zaměřit především na to, co se povedlo. Všichni máme rádi příběhy s dobrým koncem. Pojdme se spolu podívat, jak dopadly některé z těch, o kterých jsme letos psali.

Hned v prvním čísle jsme vám představili nový závodní tým AGROTEC Škoda Rally Team s Janem Kopeckým a jeho spolujezdcem Janem Hložkem. Na konci článku jsme jim přáli hodně štěstí v nové závodní sezoně. A jak to dopadlo? Ze sedmi závodů se jim podařilo vyhrát pět a díky vítězství na jubilejním 50. ročníku Barum Czech Rally ve Zlíně si zajistili s předstihem titul mistra České republiky. Pro Jana Kopeckého to byl již osmý titul. Na pozici českého šampiona se vrátil po dvou letech.

V letním čísle jsme s Pavlem Kerberem z Anima Žatec probírali nové welfare trendy v chovu prasat. V poslední době se vedou diskuse o nutnosti kupírování ocásků u selat. Na jejich farmě v Sedlicích ve spolupráci s Farmtekem zkoušeli nový systém volného ustájení, tzv. FT 30 (od porodu do 30 kg). Kotec slouží jako porodní a současně pro předvýkrm selat. Po odstavu v něm selata zůstávají spolu až do doby, než jdou do výkrmu. A právě v něm, v době našeho rozhovoru, probíhal pokus, kdy polovina selat měla kupírované ocásky a druhá ne. Selata byla 30 dní po odstavu a nedocházelo k okusování. Do výkrmu šla selata s ocásky. „Když jim dáte prostor, tak se nekoušou,“ vysvětlil Pavel Kerber.

V podzimním čísle byl rozhovor s Honzou Bourou, hasičem ze Synthesie, o tom, jak si splnil klukovský sen. Povídali jsme si spolu nejen o účasti na dakarské rallye, ale i o jeho vlastní závodní kariéře v Truck Trialu, kde jezdí jako spolujezdec a navigátor Bohumila Čápa v týmu AVIA Future. Měli tehdy za sebou první závod evropského šampionátu ve Francii, který nevyšel úplně podle jejich představ. Když mi pak vyskočila zpráva na Messengeru, že se stali mistry Evropy 2021, měla jsem upřímnou radost.

V letošním posledním čísle, které právě držíte v rukou, si můžete přečíst, jak letos dopadla charitativní sbírka Pomáháme Ježíškovi. Každoročně společně s Nadací Agrofert přispíváme k tomu, aby Štědrý večer rodin ve finanční nebo sociální tísní proběhl hezky, aby všichni mohli na chvíli zapomenout na starosti všedního dne a radovali se ze síly magické vánoční atmosféry.

V novém roce pro vás chystáme spoustu novinek, na kterých nyní usilovně pracujeme. Můžete se těšit nejen na nové rubriky, ale s Jitkou Sečkovou chystáme i zbrusu novou obálku. Po třech letech se vracíme zpět k lidem na titulní straně.

Za celou redakci vám přeji šťastné a veselé Vánoce a všechno dobré v novém roce 2022. Hlavně pevně zdraví.

Petra Kratochvílová
šéfredaktorka



6

Wotan Forest
Divize výroby překližek,
opět investuje

18–21

Martin Rada
„SPOLEČNĚ SILNĚJŠÍ“
nejou jen prázdná slova



26–27

Pumpa
nový standard na D1



36–37

Česká chuťovka



2021



46–47

Originální sváteční TRIO

BILANCE ROKU 2021 A PODĚKOVÁNÍ

Blíží se nám konec roku a s ním i čas hodnocení, bilancování a plánování. Když jsem o loňském roce prohlašoval, že nebyl jednoduchý, těžko se dalo tušit, jaké zkoušky nám připraví rok letošní. Poznali jsme, že navzdory pokrokům v medicíně a rozšiřující se vakcinaci se s covidem budeme muset naučit žít. Do toho čelíme bezprecedentnímu globálnímu růstu cen energií, surovin a dalších komodit, které jsou významnými vstupy našich produkcí. Rok 2021 tak řadím mezi nejnáročnější léta Agrofertu. Rád bych proto tímto osobně poděkoval všem zaměstnancům koncernu Agrofert za jejich práci a nasazení v těchto nelehkých časech.

A zvláště musím ocenit zodpovědný přístup všech kolegů, zaměstnanců Agrofertu, nejen k vlastnímu zdraví, ale i ke zdraví ostatních spolupracovníků a našich zákazníků. Přísná hygienická opatření, která covid přinesl, možná nebyla tak razantní změnou pro kolegy v potravinářství, kde bylo dodržování nejvyšších hygienických standardů či používání ochranných pomůcek vždy pravidlem. Jsem však opravdu hrdý na to, že pracovníci napříč společnostmi koncernu Agrofert díky své zodpovědnosti a loajalitě přispěli k tomu, že i když jsme museli v některých případech přijímat opatření s cílem vykrýt zaměstnance v karanténě nebo pečující o své blízké, nikde jsme nezastavili výrobu, nikdy se nestalo, že bychom nepodjili krávy nebo nevyjeli na pole.

SÍLA, STABILITA, JISTOTA

Vážím si toho, že se na vás mohu spolehnout. Na druhou stranu i vy se můžete opřít o koncern Agrofert, který si i letos zachoval pozici silného a stabilního zaměstnavatele. Uvědomuji si, že tato jistota představuje hodnotu, ze které nechceme slevit a děláme pro to maximum. Letos se nám to podařilo navzdory nepříznivé situaci, kterou přinesl trh energií a trhy dalších surovin, kde se zvýšily ceny vstupů i o stovky procent.

DRAHÁ ELEKTRINA A PLYN DOPADAJÍ NA VŠECHNY

Stejně jako v domácnostech pocítíte dražší elektřinu nebo pohonnou hmotu, i ve výrobcích rostou jejich ceny. Nevídaný růst cen zemního plynu způsobil omezení výroby AdBlue či hnojiv v závodech SKW Stickstoffwerke Piesteritz a Duslo Šala. Potravináři se potýkají nejen s růstem cen dopravy, ale také plastových obalů a kartonů. Zvyšování prodejních cen v zemědělství sotva pokrývá rostoucí náklady. Vedle dražších vstupů však letošní rok přinesl

i pozitivní příspěvek rostoucích cen i objemu prodeje některých zemědělských komodit, biopaliv či dřeva na výnosové straně. Zejména v letošním roce jsme těžili ze synergií v rámci našich aktivit v různých odvětvích a dokázali najít výdělečné příležitosti v náročné době.

INVESTUJEME DO NAŠEHO RŮSTU

Navzdory nelehké situaci je potřeba nepolevit v rozvoji. Dovolte mi zmínit alespoň některé projekty, o které můžeme opřít náš budoucí úspěch. Vůbec největší letošní investicí byla nová porcovní jatečných kuřat ve Vodňanské drůbeži v řádech stovek milionů korun. Hodinová porcovní kapacita závodu tak vzrostla ze 4500 na 7500 kuřat. Významně jsme investovali i v zemědělské prvovýrobě. Ať už šlo o rozšíření chovu mléčného skotu v DZV Nova v Petrovích či rekonstrukci kravína ZEM v Nepolcích. V obou případech se jedná o investice v řádu nižších stovek milionů korun, které přinesou vyšší užitkovost zvířat a kvalitnější podmínky. Vý-

znamnou modernizací prochází i středisko živočišné výroby v PD Okoč. Radost mám i z probíhající rozvojové investice do manipulační s kulatinou ve společnosti Wotan Forest. Portálové jeřáby letos nahradil moderní bagr na mostové konstrukci.

DRŽME SPOLU

Zodpovědnost, píle a hlavně spolupráce se nám letos osvědčily jako nejlepší zbraň na současnou situaci. Jsem dalece toho říct, že jsme porazili covid. Možná v roce 2022 dosáhneme kolektivní imunity, větší proočkovanosti a léky budou zase o něco účinnější. Naučili jsme se ale v covidu fungovat jako ještě silnější tým. Odhady ekonomů naznačují, že rok 2022 přinese jen pomalý růst ekonomiky a ceny energií a surovin zůstanou vysoko minimálně v prvním pololetí. Věřím ale, že pokud budeme táhnout všichni za jeden provaz, i tuto výzvu zvládneme. A zůstávám optimistou pro závěr roku, který by mohl přinést příznivé výsledky. ■



**VÁŽENÉ KOLEGYNĚ,
VÁŽENÍ KOLEGOVÉ,**

dovolte, abych vám popřál
klidné svátky v kruhu
vašich nejbližších a mnoho
zdraví, štěstí a úspěchů
v novém roce.

Ing. Zbyněk Průša
Předseda představenstva
Agrofert, a. s.

NEJLEPŠÍ JE PATŘIT MEZI NEJLEPŠÍ



Agrofert se opět umístil v první desítce firem „ČESKÝCH 100 NEJLEPŠÍCH“. Ocenění převzal poslední listopadový pátek na slavnostním galavečeru ve Španělském sále Pražského hradu Josef Mráz, výkonný ředitel Agrofertu. Cílem soutěže „ČESKÝCH 100 NEJLEPŠÍCH“, která se letos konala již pošestadvacáté, je v celonárodním měřítku nalézt, vybrat, zviditelnit a veřejně slavnostním způsobem ocenit české firmy, podniky či společnosti z co nejširšího spektra ekonomických aktivit, které dosahují vynikajících, mimořádných nebo pozitivně pozoruhodných výsledků.

VÝSLEDKY SOUTĚŽE

- 1 ČEZ, a. s.
- 2 Škoda Auto a. s.
- 3 Kooperativa pojišťovna, a. s., Vienna Insurance Group
- 4 Mattoni 1873 a. s.
- 5 Geco, a. s.
- 6 Sportisimo s.r.o.
- 7 Agrofert, a. s.
- 8 Kaufland Česká republika v.o.s.
- 9 Vafo Group a. s.
- 10 Fakultní nemocnice v Motole, státní příspěvková organizace

PO POCTIVÉ PRÁCI ZASLOUŽENÁ ODMĚNA



Marketingové ocenění Nejdůvěryhodnější značka 2021 se letos udělovalo již posedmé. Slavnostní vyhlášení se uskutečnilo v polovině listopadu během galavečera v Martinickém paláci v Praze. Program Důvěryhodné značky jako takové pandemie a společenská situace nezasáhly, naopak posílily. Nyní je důvěra a stabilita na trhu důležitější než kdy jindy. O to více si vážíme ocenění Kosteleckých uzenin v kategorii Maso a uzeniny, které ho získaly již pošesté. Průzkumu, který se zaměřuje na důvěru ve značky prodávané na území České republiky, se letos zúčastnily více než čtyři tisíce respondentů. Ti hodnotili přibližně sedm set značek z osmdesáti kategorií nejrůznějších oblastí, jako jsou služby, potraviny, poskytovatelé energií, drogerie a mnoho dalších. ■

SUPERBRANDS PRO ZNAČKY S VYNIKAJÍCÍ POVĚŠTÍ

Ocenění Superbrands odráží sílu, stabilitu a odhodlání oceněných značek a zároveň jejich schopnost posouvat hranice, inovovat a neustále se zlepšovat. Od svého vzniku ve Velké Británii si projekt získal celosvětové uznání a dnes je cena Superbrands uznávána jako speciální ocenění, které každoročně identifikuje nejlepší z nejlepších značek v téměř 90 státech na pěti kontinentech. Hyza toto ocenění získala již posedmé a jak uvedla Marta Matúšová, Trade marketing specialist Hyzy: „Predstavuje to pre nás nielen záväzok, ale aj motiváciu do ďalšej práce prinášať na trh kvalitné a bezpečné mäsové výrobky z dobrej adresy.“ Letos toto ocenění získala i maďarská společnost IKR Agrár. Na galavečeru v Budapešti Music Center si cenu převzala vedoucí marketingu Marianna Fehér.



Superbrands prinesú
priamo na dobrú adresu!





AGROTEC GROUP SLAVIL TŘICÍTKU BYLA TO JÍZDA!

Zaměstnanci skupiny Agrotec ze tří států – Maďarska, Slovenska a České republiky – napříč všemi divizemi slavili v polovině října 30 let vzniku společnosti. Začalo to galavečerem v rotundě na brněnském výstavišti, následující den si připomněli významné výročí zákazníci Agrotec Group v unikátním pavilonu A. Třetí den pak patřil zaměstnancům a jejich rodinám.

Velké oslavy, které byly plánovány k třicetiletému výročí, se bohužel minulý rok kvůli epidemiologickým opatřením nemohly uskutečnit, a tak se slavilo až letos. Úvodem všechny přivítal generální ředitel Agrotec Group Martin Rada: „Agrotec slaví 30 let své úspěšné existence. Každá firma je založena především na lidech, kteří v ní pracují. Jsou tím nejcennějším, co firma má. Proto jsem velmi hrdý na to, kam náš tým za tři desetiletí dospěl a jaké příběhy lidé v Agrotec Group za tuto dobu svou poctivou prací napsali. Naše vize SPOLEČNĚ SILNĚJŠÍ se tak odráží v úspěšné společné cestě, ve vzá-

jemném respektu i společné zodpovědnosti za naše výsledky.“ Během oslav byli oceněni zaměstnanci s třicetiletou pracovní historií a patnácti kolegyním a kolegům předal Martin Rada Cenu generálního ředitele. Program byl opravdu bohatý. V AGROTEC ON AIR studiu si na pódium našeho AGROTEC Promotrucku moderátorka Iva Kubelková zvala speciální hosty k rozhovorům. V pavilonu A1 byly k vidění traktory, auta osobní i nákladní, rally závodní vozy, pante- ra, mlátička a v pavilonu A2, který byl určený dětem, i mlátička nafukovací. A samozřejmě nechyběl ani obří narozeninový dort. ■



JSME AGROFERT

AUDIOVIZUÁLNÍ SÉRIE
ZE ŽIVOTA LIDÍ A FIREM
Z KONCERNU AGROFERT

Tentokrát nám nedaly spát tři otázky: „Jak se peče rohlík?“, „Proč mají chemičky své hasiče?“ a „Jak to u nás chodí o Vánocích?“. Odpovědi na ně jsme se vydali hledat do pekárny Penam, a. s., na plantáž Wotan Forest, a. s. a také do chemického podniku Lovochemie, a. s. Co jsme se dozvěděli? To zjistíte po zhlédnutí nových videí z naší audiovizuální série Jsme AGROFERT...

PROČ MAJÍ CHEMIČKY SVÉ HASIČE?

„Hasič v chemičce je ochráncem bezpečnosti,“ říká bez váhání Karel Novotný, hlavní velitel hasičů ve společnosti Lovochemie, a. s.



ZAMIŘTE
FOTOAPARÁT
NA TELEFONU
SEM



JAK SE PEČE ROHLÍK?

„Rohlík dělají rohlíkem kvalitní a poctivé suroviny. To je absolutní základ všeho...“ vysvětluje Martin Stránský, dlouholetý pekař pekárny PENAM, a. s.



ZAMIŘTE
FOTOAPARÁT
NA TELEFONU
SEM



JAK TO U NÁS CHODÍ O VÁNOCÍCH?

Připomeňte si naše vánoční video, ve kterém se dozvíte, jak dlouho trvá pekařům z PENAMu uplést vánočku nebo kolik let roste jedlička z WOTANu. „Než naše stromky ozdobí na Vánoce někomu byt, rostou u nás na plantáži i dvanáct let,“ říká Václav Hladík ze společnosti Wotan Forest. ■



ZAMIŘTE
FOTOAPARÁT
NA TELEFONU
SEM



PUSŤTE SI NAŠE VIDEA A ZJISTĚTE VÍCE ☺

WOTAN FOREST DIVIZE VÝROBY PŘEKLIŽEK OPĚT INVESTUJE

Ve společnosti Wotan Forest proběhla zásadní investice do manipulace s kulatinou. Portálové jeřáby nahradil moderní bagr na mostové konstrukci.

Tento 30tunový chlapík na 70tunovém mostu je teď hlavním a jediným manipulačním prostředkem v oblasti plastifikace kulatiny. Dokáže plně obsloužit celou oblast o velikosti 28x45 metrů. Má pod palcem jak odebrání výřezů z boxů a umístění do plastifikačních jam, tak také vybírání z plastifikačních jam a umístění kulatiny na dopravník k loupací lince. Tento stroj značky Sennebogen nám zajistila i s celým mostem a kolejovou dráhou firma Merimex. Ve strojích tohoto typu a způsobu manipulace jsme se tak umístili mezi firmy, jako je Mondi, která tento způsob manipulace s kulatinou již v současné době využívá ve sloupové verzi. Nově byl instalován i speciální třídicí výřezů včetně boxů k součinnosti s bagrem. Modernizaci prošly i pařící jámy.

Tento krok je jen další etapou série investic, které probíhají v divizi překližek už od roku 2015.

Předpokládáné ukončení investic je plánováno na rok 2023. Poté bude v Solnici stát nová, plně vybavená moderní továrna s kapacitou až 52 000 m³ překližek za rok.

Důležitou úlohu v těchto záměrech mají naši spolupracovníci. Na každého z nich je kladena větší odpovědnost z hlediska vyšší náročnosti nových technologií. Jsme rádi, že se můžeme opřít jak o dlouholeté zkušenosti našich zaměstnanců, tak i o potenciál mladých přicházejících lidí. ■



SPOLEČNOST MAVEX AGRO USPĚLA V SOUTĚŽI ZEMĚDĚLEC ROKU

Cílem soutěže Zemědělec roku, kterou pořádá vydavatelství Profi Press, je zviditelnit zemědělství a ocenit nejlepší zemědělce pro jednotlivá výrobní zaměření a regiony ČR. Společnost Mavex Agro, s.r.o. získala letos titul Zemědělec roku 2021 v Karlovarském kraji. Nejen o tomto ocenění jsme si povídali s ředitelem společnosti Ing. Pavlem Novákem.

Co pro vás ocenění znamená?

Účastnili jsme se několika posledních ročníků soutěže, ve kterých jsme se v celorepublikovém měřítku umísťovali na předních místech. Letošní jubilejní 20. ročník soutěže nás vynesl do čela hodnocení v krajské kategorii. Těto ceny si velmi vážíme a zároveň je pro nás i motivací a výzvou do budoucích let, kdy bychom se rádi posunuli na čelní místa v celorepublikovém hodnocení. Hodnotícím kritériem soutěže v roce 2021 byl index finančního zdraví. Měli jsme možnost srovnat úroveň hospodaření s ostatními soutěžícími v uplynulém roce a zároveň si porovnat svoje výsledky za předchozí léta. V tomto ohledu je vidět progres ekonomického růstu společnosti. Rád bych poděkoval všem zaměstnancům a ostatním spolupracujícím subjektům za odváděnou, mnohdy náročnou práci, bez kterých bychom toto ocenění nezískali. Záměrně nikoho nejmenuji, abych ve výčtu na někoho nezapomněl, což by mě velmi mrzelo.

Můžete nám Mavex Agro představit blíže? Jaká je její historie?

Společnost byla založena v roce 1996 společenskou smlouvou pěti společníků, v čele s jejím ředitelem Ing. Janem Trpákem, CSc. Hlavním předmětem podnikání bylo poskytování komplexních služeb v rostlinné výrobě. V této době jsem u společnosti začal



pracovat jako vedoucí rostlinné výroby. Pod vedením Ing. Trpáka jsem se naučil mnoha organizačním a ekonomickým dovednostem, ze kterých čerpám dodnes již ve funkci ředitele. Zabývali jsme se zpracováním půdy, setím, hnojením včetně aplikace organických hnojiv, ochranou rostlin a kombajnovou sklizní. Zlomem v hospodaření byl rok 2007, ve kterém jsme propachtovali prvních 820 ha zemědělské půdy. Spolu s obhospodařováním pronajatých pozemků jsme poskytovali kompletní služby na dalších 1200 ha zemědělské půdy. Celkem tedy na více než 3000 ha. V roce 2013 jsme se stali součástí koncernu Agrofert, respektive dceřinou prvovýrobou subholdingu Primagra.

Jaká je současnost?

V současné době obhospodařujeme 2000 ha zemědělské půdy. O pozemky se staráme s péčí řádného hospodáře. Pěstujeme především tržní plodiny – obiloviny, řepku a GPS plodiny. Hospodaříme převážně na pro-

pachtované půdě od soukromých vlastníků, Státního pozemkového úřadu a samozřejmě na vlastních pozemcích. Rádi bychom obhospodařovanou výměru dále rozšiřovali, ale v naší oblasti se potýkáme s enormně vysokým pachtovným, které několikanásobně převyšuje výši pachtovného v úrodných produkčních oblastech ČR. Důvodem je zejména blízkost německých hranic. Němečtí zemědělci hospodařící v naší části republiky navyšují pachtovné, což je pro českého zemědělce ekonomicky neúnosné. I přesto však máme na druhé straně hranice mezi zemědělci velmi dobré přátele, např. rodinu

pana Huberta Rustlera, se kterou se pravidelně dělíme o vzájemné zkušenosti, poznatky a jsme si schopni pomoci při obhospodařování pozemků.

Co plánujete do budoucna?

V několika posledních letech se snažíme obměnit zemědělskou techniku a nahradit ji novými a výkonnějšími stroji. Stále však nejsme u konce. Naším cílem je využívat principy precizního zemědělství a přizpůsobit se jim tak, abychom i v budoucnosti obstáli a drželi krok s konkurencí. Současná i připravovaná restriktivní politika v oblasti zemědělství, ale i situace s cenami vstupů při pěstování plodin přímo vybízí k využívání principů precizního zemědělství. V současnosti s úspěchem využíváme GPS zařízení osazené v mechanizačních prostředcích za účelem cílené aplikace hnojiv, pesticidů, setí plodin a zároveň i při rozhodovacích procesech, jakou mechanizaci nasadit na jednotlivých pozemcích. Zemědělskou techniku nakupujeme a servisujeme u společnosti ARBO, spol. s r. o., která patří do subholdingu Primagra. Rovněž také používáme nová inovativní hnojiva s postupným uvolňováním živin, se kterými máme velmi dobré zkušenosti. ■

POMÁHEJME OSIVEM 2021

Oseva Bzenec, tradiční výrobce a prodejce osiv polních plodin se specializací na hybridy kukuřice, ale také zakladatel dnes již tradiční akce Pomáhejme osivem. Akce, jejíž princip je jednoduchý a velmi efektivní. Z každé prodané výsevní jednotky české kukuřice věnuje společnost 15 Kč na dobročinné účely, lidem, kteří to potřebují.

I když svět se mění, úspěšnost akce Pomáhejme osivem zůstává. V roce 2021 se podařilo díky zájmu o kukuřice OSEVA Hybrids vyšlechtěné v Čejčích společně nashromáždit částku 300 000 Kč. Výtěžek akce byl rozdělen mezi 10 obdarovaných napříč celou Českou republikou.

300 000 Kč
10 OB DAROVANÝCH

Výtěžek posloužil dětem z dětského domova na nákup nového nábytku do jejich pokojů. Nevyléčitelně nemocným lidem ve 3 domácích hospicích na zkvalitnění jejich paliativní léčby. Holčičce s akutním nefritickým syndromem na nákup léků nehrazených ze zdravotního pojištění. Pánovi, který kvůli silné cukrovce přišel o nohy, na pomůcky pro usnadnění jeho života. Chlapci, který ochrnul na celé tělo, ale chce se dále vzdělávat v zemědělství, na pomoc při studiu. Rodině, která pečuje o dítě se vzácným nervosvalovým onemocněním, na nákup automobilu. Pánovi s roztroušenou sklerózou na podporu biologické léčby. Lidem z charity na zkvalitnění péče.

Chceme poděkovat všem obchodním partnerům z řad zemědělců za nákup osiva české kukuřice v roce 2021. Děkujeme i jménem všech obdarovaných, kterým jste tímto nákupem pomohli zkvalitnit jejich nelehké životy. Děkujeme také, že podporujete české zemědělství a uvědomujete si jeho důležitost, zejména v době, kdy si Evropská unie vzala za cíl transformovat svět na klimaticky neutrální, zemědělství na zelené a různými omezeními a nařízeními nám všem ztěžuje naši každodenní práci. Buďme hrdí na české zemědělské produkty, které bojují na celosvětových trzích, a važme si jich.

Jelikož je kolem nás mnoho dalších lidí, kteří potřebují a uvítali by pomoc, akce bude pokračovat i v příštím roce. Budeme opět společně pomáhat osivem. Každý z vás má možnost zakoupit kvalitní osivo české kukuřice a podat návrh, kde výtěžek uplatnit v roce 2022.

Přejeme všem pevně zdraví. ■

POMÁHEJME OSIVEM!

1
v j



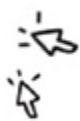
15
Kč





TELATA Z JEVIŠOVIC MAJÍ NOVÝ TELETNÍK

Společnost AGRO Jevišovice, a. s. v areálu střediska živočišné výroby slavnostně otevřela nový teletník. Stavba je určena pro 175 telat do tří měsíců věku. Na akci byl přítomen ředitel podniku pan Ing. Antonín Kyjovský, zástupce mateřské společnosti NAVOS, a.s. Ing. Petr Foukal, zástupci společnosti FARMTEC, a. s. i AGROSTAV, a. s. a nechyběl ani starosta města Jevišovice pan Mgr. Pavel Málek. Za AGROFERT, a.s. se pak akce zúčastnil Ing. Milan Škvor. Jedná se o boxové ustájení, kde se telata mohou odchovávat individuálně. Technologie je umožňuje jednoduchým odstraněním přepážky spojovat do dvojic či větších skupin. Takto odchovávaná telata lépe prosperují ze zdravotního hlediska i z hlediska sociálních vztahů, tzn. jsou klidnější a snadněji si zvykají na změny prostředí. V ČR je podnik AGRO Jevišovice, a. s. jeden z prvních, které se rozhodly tuto technologii využít. Investice, která se pohybovala v řádech milionů korun, byla z vlastních prostředků, bez dotací.



MUDR. BÁRA
BAHNÍKOVÁ



NIEČO MÁLO O LEPKU

NOVINKY NA E-SHOPE VITACELIA

Bezlepkový svet je neustále v pohybe a my sa snažíme prinášať našim zákazníkom tie najaktuálnejšie témy. V spolupráci s MUDr. Bárou Bahníkovou, gastroenterologičkou, v pravidelných živých vysielaniach riešime nielen tému celiakie a bezlepkovej diéty. Živé vysielania prebiehajú na sociálnej sieti Instagram, kde sa diváci môžu priamo počas prenosu spýtať, čo ich práve zaujíma. Tí, ktorí živé vysielanie nestíhate, nezúfajte! Všetky videá máme uložené na našom IG profile a môžete si ich kedykoľvek pozrieť. Ak náhodou nevíete ako na živé vysielanie, navštívte náš blog www.vitacelia.sk/blog, kde nájdete okrem návodu „Ako na živé vysielanie“ aj ďalšie zaujímavé články od pani doktorky. Postupne budú na náš blog pribúdať aj zaujímavé bezlepkové recepty, ktoré si určite nenechajte ujsť. Vianoce sa blížia závrtným tempom a my sme si na e-shope pripravili opäť parádne akcie. Adventný kalendár Vitacelia bude plný prekvapení. Každý deň si zákazníci užijú pri otváraní okienok na adventom kalendári nové a nové zľavy. Sledovať nás sa naozaj oplatí.



PEČEME TO BEZ LEPKU

KRIMI KAUZY

Divize interní bezpečnosti

ČERNÉ ZLATO

Křížovkáři dobře vědí, že černým zlatem na 4 písmena je ropa. A z ropy se vyrábí nafta, kterou „těžili“ z nádrží svých nákladních vozidel 4 řidiči společnosti Logistics Solution. Tento, z jejich pohledu zlatý důl, provozovali delší dobu, a tak se jim podařilo vytěžit celkem 17 513 litrů v hodnotě přes 380 000 Kč.



OSTROSTŘELEC

V jednom středisku firmy Navos začala vypadávat počítačová síť kvůli mechanickému poškození optického kabelu mezi budovami. Provedeným šetřením bezpečnostního specialisty bylo zjištěno, že kabel nešťastnou náhodou prostrlel svou brokovnicí najatý myslivec, který v objektu se souhlasem úřadů prováděl odstřel divokých holubů.



BRIKETY

S klesajícími teplotami každoročně stoupá počet krádeží dřeva i výrobků z něj, které lze použít jako otop. Muži, který na pile společnosti Wotan Forest postupně ukradl 6 pytlů balených briket, ale zatopili bezpečnostní specialisté, neboť ho při poslední krádeži přistihli přímo při činu.



NÁŠ INTRANET SLAVÍ PRVNÍ NAROZENINY

Před rokem jsme se rozhodli vás, zaměstnance koncernu, více zapojit do dění ve firmě a vzájemně propojit. Proto jsme vytvořili online komunikační nástroj s názvem „Náš intranet“, díky kterému můžete být v obraze kdykoli a kdekoli. Ať už na firemních nebo osobních zařízeních, na počítači nebo telefonu. Stačí se jen připojit a využívat všech výhod, které Náš intranet nabízí.



A CO VŠECHNO SE ZA JEDEN ROK Povedlo?

418 článků jsme publikovali o dění v koncernu a vy jste si je zobrazili 68 758krát. Každý den se snažíme vám přinést ty nejzajímavější novinky.

138 společností jsme již zpřístupnili obsah. To znamená, že 23 575 z vás patří do naší online agrofertí rodiny.

251 benefitů je zpřístupněno napříč společnostmi, na které jste se podívali 75 417 krát. A víte, že těch koncernových, tedy společných pro všechny zaměstnance, pro vás máme připravených už 46 a můžete je začít využívat ještě dnes?

185 publikací jsme umístili do naší historicky první online knihovny. Kromě firemních novin, knih k výročí a kuchařek tam najdete i všechna čísla Agrofert magazínu, který vychází už 16 let.

38 pozvánek na zajímavé akce jsme nasdíleli v Kalendáři. Najdete tam výstavy, dny otevřených dveří, konference nebo i online vysílání.

13 soutěží o hodnotné ceny pro vás připravujeme na rok 2022. Zkuste své štěstí a zapojte se. Jedinou podmínkou je být přihlášený do našeho intranetu.

NENECHTE SI NIC UTĚCT, PŘIPOJTE SE JEŠTĚ DNES
A BUĎTE I VY SOUČÁSTÍ ONLINE AGROFERTÍ RODINY!

www.nasintranet.cz

MÁM HESLO?

ANO

Přihlásím se a užívám všechny výhody

NE

Zeptám se personalisty na přístupové údaje

POMOHL MI PERSONALISTA?

ANO

Přihlásím se a užívám všechny výhody

NE

Napišu na podpora@nasintranet.cz



Abyste se k informacím dostali opravdu odkudkoli, tak není pro přístup potřeba firemní připojení. Připojit se zvládnete i ze soukromého počítače či vašeho telefonu. Aplikace pro mobilní telefony je k dispozici zdarma v obchodě Google Play či App Store pod názvem Náš Intranet. Stačí jen zadat vaše přihlašovací údaje.



**PRO
ANDROID**



PRO IOS

POTRAVINOVÁ SOBĚSTAČNOST NEZNAMENÁ ROVNOU AUTARKII, ŘÍKÁ EKONOMKA ŠVIHLÍKOVÁ

O potravinové soběstačnosti se začalo více mluvit zejména v souvislosti s možným uzavřením státních hranic jako nejvyššího stupně opatření proti šíření covidu-19. Další vlnu diskusí spustilo schvalování novely zákona o potravinách, která obsahovala i povinné zastoupení českých potravin ve velkých obchodních řetězcích. Má smysl se snažit o potravinovou soběstačnost? Je potravinová bezpečnost to samé?

Míra potravinové soběstačnosti, se kterou pracuje např. Organizace pro výživu zemědělství, ukazuje, jak je země schopna pokrýt svou spotřebu potravinami z vlastní produkce. To ovšem neznamená automaticky uzavřenou ekonomiku, která nic nevyveze ani nedoveze, tzv. autarkii. Mezinárodní obchod může proudit dál. Taková země tím získá jistotu pro případ různých pandemií, válek apod., že bude mít pro své obyvatele potraviny. Potravinová bezpečnost je jiný koncept, neboť se nekoncentruje na domácí trh (a proto tolik konvenuje liberálům).

Odpůrci potravinové soběstačnosti jsou převážně zastánci neoliberální globalizace, pro které je globální potravinový systém symbolem efektivity. Jenže, podobně jako u komplexních výrobních řetězců i zde vidíme, co mohou napáchat faktory, jako je omezení dopravy, obchodu, války nebo pandemie. Kritici potravinové soběstačnosti rádi hovoří o „volném trhu“ (zde je opět vidět dobře vazba na neoliberální myšlení). Volné trhy u zemědělství jsou skutečně pozoruhodná konstrukce. Vyspělé země tento sektor vesměs masivně dotují (protože uznávají jeho specifickou a strategický význam). Navíc je potřeba zdůraznit, že kromě evropského systému dotací některé země poskytují národní dotace, které nejsou často na první pohled vidět – například zemědělci neplatí sociální pojištění atd. Volný trh je tedy v realu naprostá fikce.

Klíčová je odolnost potravinového systému jako celku, strategickým úvahám odpovídá cíl mít pokryté vlastní potřeby bez ohledu na externí okolnosti. Soběstačnost může tedy zvyšovat bezpečnost celého

potravinového systému, jak právě pandemie a narušení výrobních řetězců dobře indikují. Soběstačnost, a to je potřeba zdůraznit pro další argumentaci, je o domácích kapacitách a jejich rozvoji. Klíčová je přidaná hodnota, a už jsme u problému, který se jak červená nit táhne celou českou ekonomikou.

Soběstačnost, nebo oslabení nesoběstačnosti, může demonstrovat, že decentralizovaný systém je odolnější, než je závislost na několika málo světových dodavatelích. Kromě toho soběstačnost má i své ekologické aspekty (omezení dopravy na velké vzdálenosti), stejně tak zdravotní (konzumujeme to, co je pro nás přirozená součást stravy). Soběstačnost je sou-

částí konceptu lokální ekonomiky (udržení lidí a zdrojů v lokalitě).

K soběstačnosti ale nevede jen cesta přes zákony. Soběstačnost umožňují výrobní metody, které nejsou závislé na externích faktorech, tedy nové způsoby zemědělství, jako je třeba vertikální farmaření nebo celoroční pěstování pomocí metody tzv. aquaponie.

Jistě jsou možné i obchodní restriktce. V rámci EU to ale možné moc není. Jenže řada zemí disponuje „soft“ mechanismy, které dokážou dovoz zahraničního zboží pěkně znepríjemnit, jako např. nadměrným a zdoluhavým administrativním procesem. Ten může trvat déle než čerstvost potravin.

K dalším možnostem patří podpora spotřebitele (jeho informovanost, přehledné a transparentní značení výrobků). Tato podpora ale má své meze. Spotřebitelé, vzhledem k deformacím daným dotacemi, bohužel vůbec nemají tušení, jaká je reálná cena potravin (a čím dál menší ponětí, jak potraviny vlastně „vznikají“). V zemi, která navíc i vinou vládních politik směřuje znovu ke mzdové divergenci (vzdalování), stále hraje velkou roli cena – extrémně velká ve srovnání se zeměmi vyspělejšími.

Osobně si myslím, že je potřeba se podívat na politiku řetězců. Zemědělec je totiž „zcela na konci“ výrobního řetězce, a tak v nejslabší pozici. Farmářské trhy jsou určitě hezkou aktivitou, ale ekonomický dopad je naprosto minimální. Je to jen malý doplněk, který pozici zahraničních řetězců nijak neohrožuje. Podobně je to s prodejem ze dvora dalšími formami. Jako makroekonom samozřejmě ideální řešení vidím ve vytvoření „kontrastruktury“ proti řetězcům. Neboli vytvoření národního řetězce, ideálně na družstevní bázi, který by pokrýval zpracování až k odbytí. ■

DOC. ING. ILONA ŠVIHLÍKOVÁ

Je vysokoškolská profesorka a prorektorka Vysoké školy obchodní v Praze. Jejím hlavním oborem jsou mezinárodní ekonomické vztahy, různé aspekty globalizace a souvislosti mezi ekonomikou a politikou. Založila občanskou iniciativu Alternativa Zdola, která se snaží o posílení komunitního hnutí v České republice.



VELETRHY PRACOVNÍCH PŘÍLEŽITOSTÍ OPĚT ONLINE

Na letošní podzimní veletrhy pracovních příležitostí jsme se všichni těšili. Především na opětovné setkání tváří v tvář se studenty, ale i s ostatními HR ze skupiny na půdě univerzitního prostředí. Epidemiologická situace nám však změnila plány a veletrhy byly stejně jako na jaře online. Oproti jarním akcím jsme už věděli, do čeho jdeme. Odstartovali jsme 21. října diskuzemi se

představila fungování společnosti společně s pracovními možnostmi. Letošní veletržní sezónu uzavřel 10. listopadu brněnský JobChallenge. Setkali jsme se studenty třech univerzit: Mendelovy, Masarykovy a Vysokého učení technického. Probrali jsme různá témata. Jak probíhá zaučení absolventa do pracovního procesu, jaké profese aktuálně obsazujeme nebo jak fungují zemědělské subholdingy.



studenty pražské České zemědělské univerzity. Novinkou byl letos workshop na téma „Zemědělství hledá posilu do svého týmu“. Na svoji ALMA MATER zavzpomínali úspěšní manažeři z koncernu AGROFERT. Svůj příběh úžasně prezentovala Ing. Lucie Jindřichová, personální manažerka Primagry. Poutavě představila studentům, jaká byla její profesní cesta a jak může uspět absolvent ČZU v Agrofertu. Stejně zajímavý příběh vyprávěl Ing. Petr Coufal, ředitel SPV Pelhřimov. A nakonec personální manažerka Ing. Hana Paradovská, PhD. z AgroZZN

Oba veletrhy nám ukázaly, že zájem studentů o práci v koncernu AGROFERT je velký. Pro studenty je zaměstnání v koncernu jistotou, kterou sice neřeknou veřejně nahlas, ale jsou za ni vděční. Dalším poznáním byla možnost kariéerního postupu a neskutečná forma příležitostí. To jsou závěry, které ukazují všem personalistům cestu dál. Děkujeme oběma kariéerním centrům ze zapojených škol a všem zapojeným kolegům za příjemné online setkání. Snad příště již osobně. ■

ŠKOLA HROU, ANEB JAK SI PŘEDSTAVOVAL KOMENSKÝ MODERNÍ VZDĚLÁVÁNÍ?

Mnozí z vás si určitě vybaví hodiny chemie, kde výklad teoretické látky bez možnosti si cokoli vyzkoušet byl nudně tráveným časem. O co víc nás výklad látky bavil, když jsme si sami mohli nudnou teorii prakticky vyzkoušet.

Právě tomu, jak odstranit nudu z výuky chemie, se věnuje projekt „Učme chemii atraktivně“, jehož jsme již druhým rokem partnerem. Program se celorepublikově zaměřuje na podporu vzdělávání učitelů chemie na základních a středních školách. Garant této myšlenky, Svaz chemické průmyslu, cílí také na studenty pedagogických vysokých škol. Nás oslovila vize atraktivních hodin chemie, více studentů oboru chemie a samozřejmě také větší počet středoškolských a vysokoškolských absolventů. Právě ti jsou pro jednotlivé společnosti důležitým partnerem v personálních zálohách. Podpořit zavádění „moderních přístupů“ do výuky bylo tedy jasnou volbou. Jak tedy projekt funguje? Vše je na úrovni soutěže. Účastníci si připraví návrh, kde představí svoji interaktivní výuku chemie s příspěvím atraktivních prvků, a to na bázi jednotlivých hodin, vyučovacích bloků i celého školního roku. Další možností, jak se zapojit, je rozpracování již zavedené atraktivní výuky. Nejlepší předložené projekty jsou prezentovány na odborné konferenci, vyhlášeny na Večeru s českou chemií a zároveň finančně honorovány. Odborná komise, složená z ředitelů středních škol, v letošním ročníku ocenila Kláru Bachovou ze ZŠ Brigádníků, Miroslavu Bělochovou a Martinu Čáslavovou ze ZŠ Jungmannovy sady, Janu Bůžkovou ze ZŠ Horažďovice a mnoho dalších úspěšných učitelů. Blahopřejeme všem vítězným nápadům i zapojeným účastníkům. Chcete se dozvědět o konkrétních projektech oceněných učitelů více? Sledujte náš INTRANET, kde vám přineseme rozhovory s některými oceněnými učiteli, kteří představí svoji práci.

OLMA UMOŽŇUJE PROPOJIT STUDIUM S PRAXÍ

I v letošním roce pokračuje dlouhodobá spolupráce Olmy s Vyšší odbornou školou potravinářskou a Střední průmyslovou školou mlékárenskou v Kroměříži (VOŠP a SPŠM Kroměříž), kterou loni omezila covidová pandemie. Tato škola nabízí obory, které jsou pro společnost Olma vyrábějící mléčné výrobky stěžejní. Aktuálně je to studium čtyřletých maturitních oborů Analýza potravin a Technologie potravin. Od roku 1996 poskytuje také terciární vzdělávání ve studijních programech analýza potravin, technologie a hygiena potravin, zpracování mléka zakončené absolutoriem a přiznáním

titulu DiS. Od roku 2006 realizuje společně s FT UTB ve Zlíně i bakalářský studijní program Chemie a technologie potravin. Dále mimo klasickou vzdělávací nabídku nabízí škola také rekvalifikační kurzy sýrař a mlékař a další školení a semináře obsahově i organizačně sestavené na přání zaměstnavatelů na trhu práce.

Žáci získávají kvalitní teoretický základ a v Olmě by rádi tuto teorii propojili s praxí. Proto Olma umožňuje studentům VOŠP a SPŠM Kroměříž získat i praktické zkušenosti, a to konkrétně v laboratořích, kde studenti přijdou do styku s realitou výroby. Dále pořádají exkurze pro studenty, samozřejmě pokud to pandemická situace dovolí. „Rádi bychom také pomohli studentům v rámci studia formou stipendijních programů. Pevně věříme, že vzájemná spolupráce naší firmy a školy přispěje k tomu, že se někteří žáci po ukončení studia budou ucházet o pracovní příležitost právě v naší firmě,“ uvedla Ivana Tušlová, vedoucí personalistiky a mezd. ■



VÍŠ, CO JÍŠ? NEVÍŠ? U NÁS SE TO NAUČÍŠ

VOŠP a SPŠM Kroměříž je moderní odborná škola nabízející maturitní, vyšší odborné i bakalářské studium zaměřené na oblast potravinářství, a to jak na výrobu bezpečných potravin, tak i na jejich komplexní kontrolu. V regionu patří škola mezi nejstarší – navazuje na tradice Zemské mlékařské a sýrařské školy v Kroměříži, která byla založena v roce 1902 na popud Moravského zemského sněmu. Absolvent má po ukončení studia znalosti potřebné k vykonávání funkcí středních technicko-hospodářských pracovníků pro oblast technologické přípravy, řízení výroby, laboratorní kontrolu chemickou, mikrobiologickou i senzorickou, pro technicko-hospodářské a ekonomické funkce při průmyslovém zpracování mléka a k vedení živnosti a podnikatelské činnosti ve všech potravinářských oblastech. Značný rozsah výuky v laboratořích analytické chemie a mikrobiologie umožňuje najít uplatnění v oblasti příbuzných potravinářských oborů a také v oblasti životního prostředí, odpadového hospodářství atd. Škola je řádným členem Českomoravského svazu mlékárenského (jeho prostřednictvím i členem Potravinářské komory ČR), Agrární komory ČR, držitelem certifikátu „Trvalá vzdělávací základna resortu MZe“ a spolupracuje se Svazem faremních zpracovatelů, jeho prostřednictvím také s PRO-BIO – Svazem ekologických zemědělců. Od roku 2019 je VOŠP a SPŠM Kroměříž držitelem titulu „Světová škola“, který uděluje nevládní nezisková organizace Člověk v tísni.



S VÁNOČNÍMI DÁRKY POMÁHÁJÍ JEŽÍŠKOVI OPĚT ZAMĚŠTNANCI KONCERNU AGROFERT

Blížící se Vánoce znamenají pro řadu samoživitelů a rodičů ve složité finanční situaci obavy, jak a z čeho zajistí alespoň nějaké vánoční dárky pro svoje děti. Letos je situace o to horší, že do hry nevstoupil pouze koronavirus, ale také růst cen zboží a především energií. Právě proto Nadace Agrofert uspořádala tradiční sbírku vánočních dáreků pro děti rodičů samoživitelů, pro handicapované děti a pro děti handicapovaných rodičů. Akcí nazvanou „Pomáháme Ježíškovi“ letos zaměstnanci koncernu Agrofert pomáhají splnit na 500 dětských přání.

„Letošní rok je sám o sobě pro rodiny samoživitelů velmi komplikovaný kvůli pandemii koronaviru. Na podzim se k tomu přidala ještě krize spojená s cenami energií a krachem některých dodavatelů. Proto se domnívám, že v tomto roce je snad více než kdy jindy naše sbírka Pomáháme Ježíškovi potřeba. V těchto dnech už jsou vánoční dárky rozvezeny do konkrétních rodin a čekají na Štědrý den,“ uvádí ke sbírce Zuzana Tornikidis, ředitelka Nadace Agrofert. Kromě rodin samoživitelů byla do sbírky v letošním roce opět zařazena také vánoční přání handicapovaných dětí z kompletních rodin, které se akutně potýkají s velmi složitou finanční a sociální situací.

Sbírka je mezi zaměstnanci koncernu Agrofert každoročně velmi oblíbená. Nese s sebou ale řadu logistických operací. Nejinak tomu bylo letos. Dárky se sešly v centrále Agrofertu na pražském Chodově, kde kolegyně z Nadace Agrofert zkontrolovaly zabalení dáreků a jejich označení, aby nedošlo k záměně. Pak musely být všechny dárky rozděleny podle regionů, o samotný rozvoz se postaraly v letošním roce přímo společnosti koncernu. „Když je potřeba rozdělit a dopravit na místo určení stovky dáreků, tak člověk teprve vidí, jak těžkou má Ježíšek práci. Kolegům z koncernu, kteří se do rozvozu zapojili, tak skutečně upřímně děkuji!“ poznamenává s úsměvem Tornikidis.

A jaké dárky si děti přály? Nejčastěji se jednalo o hračky, sportovní vybavení, oblečení a obuv, ale také třeba o pomůcky do školy nebo k poslechu a tvorbě hudby. Každý z dáreků je do rodin dodán tak, aby se o tom děti nedozvěděly. „Vzpomínky na Vánoce strávené s rodinou si v sobě neseme po celý život. Moc mě proto těší, že naše sbírka pomáhá k tomu, aby Štědrý večer rodin ve finanční nebo sociální tísní proběhl hezky, aby všichni mohli na chvíli zapomenout na starosti všedního dne a radovali se ze síly magické vánoční atmosféry. Vědomí, že k tomu dopomohou zaměstnanci koncernu Agrofert a naše nadace, je pro mě největší odměnou,“ doplňuje Zuzana Tornikidis. ■



NADACE AGROFERT SLAVÍ 10. NAROZENINY

Když Nadace Agrofert v prosinci 2011 začínala svoji činnost, bylo jejím hlavním cílem sjednotit a profesionalizovat všechny charitativní a dobročinné aktivity společností koncernu Agrofert. Dnes, po deseti letech, se nadace dokázala posunout mezi přední tuzemské dobročinné instituce. Podpora tisíců samoživitelů, zajištění existence stovek organizací, nová technika a vybavení pro stovky hasičských záchranných sborů, ale také vyzdvižení potřebných činností, které dříve stály na okraji zájmu – například mobilní hospicová péče. To vše a mnoho dalšího tvoří pestrou mozaiku činností, kterými se Nadace Agrofert během deseti let její existence zabývala.

Při porovnání s jinými nadacemi a nadačními fondy jde o pozoruhodný výkon. Nadaci Agrofert by si mnozí nejspíš představili jako organizaci složenou z početného týmu, který ve vlastním sídle řeší každodenní agendu. Tak tomu ale vůbec není. Nadace Agrofert je totiž už od svého založení specifická tím, že členy jejího týmu byste spočítali na prstech jedné ruky. Díky tomu má nadace nízké provozní náklady a naprostá většina financí je určena žadatelům či příjemcům podpory.

Druhou zajímavostí, se kterou Nadace Agrofert vstoupila do života, byly oblasti podpory, kterým se věnuje. „V roce 2011 opravdu nebylo obvyklé, aby se vypisovala grantová řízení pro poskytovatele hospicové a paliativní péče. Toto téma bylo prakticky tabu. My jsme si řekli, že je na čase podpořit organizace, které pomáhají s důstojným odchodem ze života v prostředí rodiny, v domácím prostředí,“ říká Zuzana Tomikidis, ředitelka Nadace Agrofert. To však není jedinou činností, kterou jde Nadace Agrofert proti proudu. Za zmínku stojí třeba přímá podpora organizací, které dál pomáhají konkrétním jednotlivcům. „Důvod je prostý. Když pomůžeme nějaké organizaci uhradit náklady na energie, mzdy zaměstnanců nebo nájem, tak se tato organizace může sama v regionu soustředit na pomoc klientům, místo aby musela obvolávat donory a prosit o finance. Ve finále se tak naše pomoc dostane k daleko



10 LET NADACE AGROFERT TO V PRAXI ZNAMENÁ

600 000 000 Kč rozdělených
mezi organizace a jednotlivce
od založení nadace

3000 podpořených rodin samoživitelů,

desítky milionů na zdravotní pomůcky
pro osoby s postižením

stovky schválených žádostí o úhradu
rehabilitací pro děti a dospělé s postižením

desítky podpořených poskytovatelů mobilní
domácí hospicové a paliativní péče

stovku sportovních center na základních
školách napříč ČR

a mnoho dalšího.

Díky, že nám fandíte!

většímu počtu lidí, které tyto organizace přímo znají a vědí o jejich konkrétních potřebách. Pomoc je pak cílená, řízená a dává smysl. Kdybychom poskytli třeba zdravotnické pomůcky přímo klientům, ale organizace, která jim pomáhá, by zanikla kvůli nedostatku financí na úhradu vlastních nákladů, tak by materiální pomoc nedávala příliš smysl,“ vysvětluje Tomikidis.

Samostatnou kapitolou je pak Hasičský fond. Ten je určen profesionálním a zejména dobrovolným hasičským sborům. Z fondu mohou získat prostředky na nákup hasičské techniky a vybavení, na modernizaci těchto pomůcek, na udržování hasičských tradic, ale i na provozování hasičského sportu. „Důvod vzniku fondu je prostý – chtěli jsme naši pomoc dostat i do menších sídel, do vesnic a do oblastí, které často stojí na okraji zájmu. Hasiči jsou v těchto lokalitách mnohdy posledním pilířem komunitního života. Starají se o pomoc pro občany, ale na druhé straně také o společenské akce, aktivní život dětí a mládeže a o zachování tradic. Proto už řadu let podporujeme hasičské sbory z celé republiky,“ říká Tomikidis.

Oblastí, která po celou dobu existence Nadace Agrofert dominuje všem činnostem, je podpora rodin samoživitelů. „V době vzniku nadace to byla oblast prakticky mimo zájem velkých nadací a nadačních fondů. My jsme ale považovali za nutné věnovat se rodinám s dětmi, kde je pouze maminka či tatínek, které se ocitly ve složité finanční situaci, ale kde je vidět zájem o zlepšení této situace. Že jde o závažné téma, dokládá i fakt, že do fondu směřoval hned od prvního dne také celý ministerský a premiérský plat pana Babiše,“ upřesňuje Zuzana Tomikidis. A dodává, že za uplynulou dekádu nadace podpořila téměř tři tisíce samoživitelů. Počet žádostí se ještě zvýšil po vypuknutí koronavirové krize.

Nadace Agrofert se však věnuje i celé řadě dalších aktivit. Teba stipendijním programům pro studenty ze sociálně znevýhodněného prostředí, podpoře festivalů pro děti a mládež, podpoře handicapovaných osob či osob postižených dětskou mozkovou obrnou, spravuje vlastní sportovní centra na základních školách nebo spolupracuje s jinými subjekty na vzdělávacích aktivitách, jako v případě projektu Hudba do škol, který vznikl ve spolupráci s Českou filharmonií. Všechny tyto aktivity si za deset let vyžádaly bezmála 600 milionů korun.

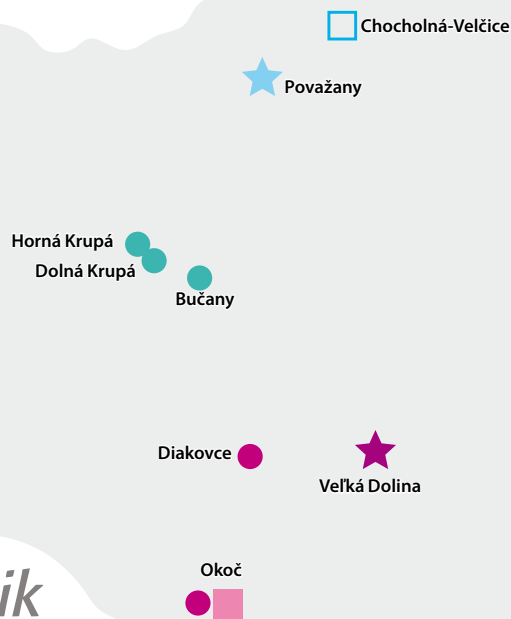
Druhé desetiletí života Nadace Agrofert je před námi. Pomáhat srdcem budeme stále rádi. Jako výraz díky všem, kdo nás podporují, jsme se rozhodli uspořádat na jaře 2022 oslavu 10. narozenin Nadace Agrofert. O podrobnostech akce se dozvíte více v jarním vydání Agrofert magazínu. Už teď se na setkání s vámi všemi těšíme! ■

POĽNOHOSPODÁRSKA PRVOVÝROBA V SUBHOLDINGU AGROPODNIK TRNAVA

Do subholdingu Agropodnik a.s. Trnava patrí šesť dcérskych spoločností, ktoré zamestnávajú viac ako 160 ľudí. Hospodária na ploche cez 10 tis. hektárov, na ktorých pestujú najmä obilniny, olejninu, strukoviny a krmoviny. Dve z nich prevádzkujú živočíšnu výrobu a chovajú 1800 ks mliečného hovädzieho dobytku. Podnikateľským heslom spoločnosti je „Spoločne k úspechu“. Toto heslo vyjadruje základnú podnikateľskú filozofiu spoločnosti, vyjadrujúcu neoddeliteľnosť a vzájomnú závislosť jej úspechov a úspechov spoločenstva poľnohospodárskych subjektov, s ktorými spolupracuje.



- nad 2000 ha
 - AGRO – Váh
 - Poľnohospodárske družstvo Krupá
- 1000–2000 ha
 - PD Okoč-Sokolec
 - RDP Chochoľná - Velčice
- do 1000 ha
 - ★ Dolina
 - ★ PD Považie



Údaje k 32.12.2020	AGRO-VÁH	Dolina	PD Krupá	PD Okoč	PD Považie	RDP Chochoľná-Velčice
Rok začlenenia	2008	2011	2017	2013	2013	2013
Okres	Šaľa	Nitra	Trnava	Dunajská Streda	Nové Mesto nad Váhom	Trenčín Váhom
Počet zamestnancov	25	7	59	50	11	10
Počet ha	2 569	945	2 927	1 698	849	1 041
Mliečny dobytok ks	0	0	802	1 040	0	0

ŽITNÝ OSTROV NAJVÄČŠIA ZASOBÁREŇ PITNEJ VODY V STREDNEJ EURÓPE

Žitný ostrov je lokalizovaný medzi Dunajom, Malým Dunajom a na východe ho ohraničuje na malom úseku rieka Váh. Je jednou z najúrodnejších poľnohospodárskych oblastí Slovenska. Na celom území sú minimálne rozdiely v nadmorských výškach. Nepatrný spád spôsobuje, že voda má sťažený odtok. Prevládajú lužné a nivné pôdy vzniknuté naplavením a rozlievaním Dunaja do značnej šírky v obdobiach pred reguláciou tokov. Hoci Žitný ostrov má najmenší počet zrážok na celom území Slovenska jeho najväčším bohatstvom je voda. Pod povrchom sa nachádza asi 10 miliárd m³ kvalitnej pitnej vody, ktorá je dopĺňovaná vodou presakujúcou z riek.

Kedže územie Žitného ostrova je veľmi úrodné, najväčšie plochy boli premenené na polia a zachovalo sa len veľmi málo lesov a lúk. Fauna Žitného ostrova je veľmi rôznorodá, ale zastúpená najmä nízkou zverou ako sú zajace, bažanty a jarabice. Spomedzi vysokej zveri sa tu najviac vyskytujú srnce a v malých populáciách diviaky či jelenia zver. Prírodné prostredie Žitného ostrova silne degradovalo kvôli intenzívnej poľnohospodárskej výrobe, silným vetrom a vodnej erózii. Pestujú sa tu teplomilné plodiny, preslávené pestovanie rôznych druhov ovocia a zeleniny je v súčasnej dobe minimálne, vzhľadom na nízku podporu tohto odvetvia za celé desaťročia. Z tohto dôvodu neboli pestovatelia v tomto odbore konkurencieschopní a dlhodobo boli nútení odbyť svoje produkty pod výrobné náklady.

POČASIE V ČÍSLACH

590 mm
9,3 °C
40,2 °C
-33,1 °C
70
40
2 000 – 2 500 hodín/rok

ročný úhrn zrážok
priemerná ročná teplota
najvyššia nameraná teplota (20. 6. 2007)
najnižšia nameraná teplota (11. 2. 1929)
počet letných dní
počet zimných dní
doba slnečného svitu

POĽNO- HOSPODÁRSKE DRUŽSTVO OKOČ – SOKOLEC

Podnik sa nachádza v najjužnejšej časti Slovenska na Žitnom ostrove v nadmorskej výške 118 m.n.m. a hospodári na 1 742 ha poľnohospodárskej pôdy, z toho je 230 ha vlastných pozemkov. Ostatná pôda sa prenája. Podnik dosahuje v rastlinnej výrobe dlhodobu nadpriemernú úrodu s vysokou kvalitou produkcie. Pestovaná pšenica dosahuje potravinárske parametre a produkcia smeruje zahraničnému spracovateľovi. Živočišnú výrobu zastupuje hovädzí dobytok (HD). Úžitkovosť je tento rok veľmi dobrá. Priemerná dodávka je zatiaľ 31,21 litra/kus/deň pri priemernej cene 0,3236 EUR/liter mlieka. Tržby za mlieko za obdobie január-september 2021 dosiahli 1 550 511 EUR. V podniku pracuje 53 zamestnancov.



INVESTÍCIA DO SEGMENTU MLIEKA

Pretože úžitkovosť spojená s ekonomikou mlieka dosahuje v PD Okoč – Sokolec veľmi dobré výsledky, rozhodlo predstavenstvo spoločnosti Agropodnik a.s. Trnava a následne schválilo predstavenstvo AGROFERT a.s. investovať do segmentu výroby mlieka v tomto podniku viac ako 2 mil. EUR. Zainteresovaní rozhodli aj keď si boli vedomí, že žiadna podpora na ustajnenie, výstavbu silážnych žľabov, skladovanie hnojovice, rekonštrukciu dojární a pod. v dohľadnej dobe nebude zrejme schválená. Odborný dohľad a koordináciu pri výstavbe zabezpečuje generálny dodávateľ spoločnosť FARMTEC a.s.

Cieľ je koncentrovať hovädzí dobytok na jednom stredisku, neprevážať krmivo, ste-

livo a dobytok cez obce, znížiť náklady, znížiť počet pracovníkov a zvýšiť úžitkovosť zvierat v podstatne kvalitnejšom chovateľskom zariadení. S tým súvisí návratnosť investície a výrazné zlepšenie kvality životného prostredia na Žitnom ostrove.

Na jar v tomto roku začali práce na nových ustajňovacích priestoroch pre 430 ks dojníc. Súčasný priestory dojníciam nevyhovujú ale budú využívané na chov mladých kategórii HD. Termín dokončenia tejto investičnej akcie je 30.6.2022

VÝSTAVBE PREDCHÁDZALI POTREBNÉ PRÍPRAVNÉ PRÁCE

- prezentácia modernizácie, predpoklad zníženia nákladov a návratnosť
- výkup pozemkov pod naprojektovanou stavbou v hodnote 221 tis. EUR
- projektová dokumentácia a rozpočet stavby
- hydrogeologický prieskum
- výberové konanie a určenie dodávateľských firiem
- všetky potrebné schvaľovacie procesy ako vplyv na životné prostredie, vyjadrenia dotknutých organizácií za účelom získania právoplatného stavebného rozhodnutia. ■

PESTOVANÉ PLODINY

520 ha	pšenica ozimná
117 ha	jačmeň jarný
280 ha	kukurica zrnová
176 ha	kukurica silážna
238 ha	repka ozimná
206 ha	slnecnica ročná
146 ha	lucerna siata
23 ha	trvalé trávne porasty
36 ha	greeningové plochy

STAV HD k 30. 09. 2021

Kategória	Dojnice	Teláta do 6 mes.	Mladý dobytok	VTJ	Spolu
Kusy	551	120	273	87	1031



MARTIN RADA

HESLO „SPOLEČNĚ SILNĚJŠÍ“ NEJSOU JEN PRÁZDNÁ SLOVA

Společnost AGROTEC, a. s. loni oslavila jubileum – 30. výročí od svého vzniku. Jak se firmě daří, čím se zabývá, co plánuje do budoucna a jak se dokázala přizpůsobit koronavirové pandemii? Přečtěte si rozhovor s jejím generálním ředitelem Martinem Radou...

Minulý rok uběhlo od vzniku společnosti Agrotec rovných 30 let. Podařilo se vám výročí oslavit, nebo vám do oslav „hodil vidle“ covid?

Tricetileté výročí Agrotecu připadlo přesně na 12. listopad roku 2020. Covidová situace byla neúprosná, a tak jsme loni, bohužel, příliš slavit nemohli. Nicméně, když je vám 30, pak je vám 30 celý rok, tedy 365 dní. Proto jsme se rozhodli oslavy našeho výročí natáhnout do celého roku. Slavili jsme tedy průběžně, kdy to šlo. Dnes je 12. listopadu 2021, to znamená, že od našeho výročí uplynulo přesně 365 dní. Dneska nám je tedy čerstvě 31.

Jak oslavy probíhaly?

Celý rok jsme světu prezentovali, že nám je 30. Oceňovali jsme i odměňovali naše zákazníky, partnery i zaměstnance za jejich důvěru a dlouhodobou spolupráci. Vytvořili jsme nový logotyp s nápisem „30 let Agrotec“,



ktej jsme prezentovali na našich autech či v e-mailech. V říjnu letošního roku jsme zorganizovali závěrečný třídní event, kde jsme se postupně setkali s našimi obchodními partnery, zákazníky ale také zaměstnanci i s jejich rodinami, včetně zaměstnanců, kteří již odešli do důchodu.

Pro každého z našich zaměstnanců, dlouhodobých partnerů i zákazníků jsme připravili malý dárek. Je to knížka s poděkováním a osobním věnováním. Jmenuje se „Cesty k úspěchu“ a jejím autorem je profesor Milan Zelený, který nám dal příležitost do knihy vepsat věnování a osobní poděkování všem, kteří jdou s námi po jedné cestě. Profesor Zelený dlouhodobě prezentuje baťovský systém řízení podniku, s čímž souzním. Myšlenky i názory Tomáše Bati i Jana Antonína Bati jsou mi velice blízké, inspirují mě.

Co přesně se vám na Baťovských myšlenkách či názorech líbí?

Baťa vždy mluvil s lidmi na rovinu. Staral se o své zaměstnance, staral se o zákazníky. Ne-

dopustil, aby ve firmě někdo dělal něco špatně. V době největší hospodářské krize zvládl vybudovat firmu o 36 divizích. Vzdělával své lidi, budoval pro ně školy. Zasloužil se o rozvoj města, ve kterém podnikal. Byl také starostou Zlína. Ve svém podniku měl jasně nastavené procesy, vše dobře fungovalo. Jeho heslem bylo „Vybuduj sebe a vybuduješ firmu“.

Agrotec vyhrál ocenění Zaměstnavatel Jihomoravského kraje.

Jak se o své lidi staráte?

Dělám všechno pro to, aby měli dobré podmínky. Podporuji je v tom, aby se vzdělávali, aby osobně trvale rostli. Chci, aby měli vše, co potřebují pro svou práci. Vybavení, prostor i osobní rozvoj = vzdělávání. Myslím na ně, vážím si jejich přístupu a dobře odváděné práce v našich týmech.

rozvoj a praktické změny, které se mu podařilo ve svém týmu realizovat.

Poslední červnový čtvrtek letošního roku se přes Moravu přehnal tornádo, které zasáhlo i zaměstnance vašeho podniku.

Jak konkrétně jim Agrotec pomohl?

Naše pomoc měla tři roviny. Tou první, a z mého pohledu velmi důležitou, byla pomoc psychická. Osobně jsme za všemi dojeleli, vyslechli si jejich příběhy a ujistili jsme je, že jsme připraveni jim pomoci. Další rovinou byla materiální pomoc, kdy jsme lidem poskytlí potřebné finanční prostředky, které jim v daný moment pomohly postavit se opět na nohy. Třetí rovinou naší pomoci byla pomoc fyzická – přiložili jsme ruku k dílu, dopravili jsme potřebnou techniku a zajistili její obsluhu. Lidé pomáhali lidem. Nemusel jsem coko-

Jak moc se vás ty příběhy dotkly?

Poměrně dost. Byl to smutný pohled. Viděl jsem poškozené nebo zničené domy našich kolegů i okolí v těchto obcích. Všichni jsme to viděli v televizi, ale přímo na místě jsem pochopil, co se to skutečně stalo a jak moc potřebují postižení pomoc. Vzpomínám si také na našeho zákazníka, který utrpěl extrémní ztráty. Měl rozsáhlý statek, provoz se všemi potřebnými budovami a vybavením. Po tornádu jako by se po tom všem slehla zem. Mnoho skotu z jeho chovu zahynulo, budovy i velká těžká technika létala vzduchem a zcela se poškodila. Nezbylo skoro nic. Nešlo tomu nečinně přihlížet. Poskytlí jsme mu dočasně potřebnou techniku a nastavili podporu a zajímavé podmínky na nákup nové techniky, aby byl jeho návrat do podnikání co nejrychlejší. Tady se opět potvrdilo, že naše vize „Společně silnější“ nejsou jen prázdná slova.



Dobrou firmu bez dobrých lidí zkrátka nevybudujete. Budujeme náš velký společný tým, a tak se je snažím motivovat třemi „S“: Setkávejte se. Sjednoťte se. Spolupracujte. Jsem velice rád, že jsme se takto umístili.

Slyšela jsem o realizaci velkého projektu osobního růstu. Řeknete mi k tomu víc?

Právě probíhající projekt osobního růstu je zaměřený nejen na osobní růst každého zaměstnance, ale také na růst celé firmy. Já osobně jsem mu věnoval hodně času jak v přípravě, tak v realizaci a osobně jsem se účastnil všech setkání. Základním tématem tohoto projektu je „role manažera a její naplňování“. Zapojili jsme do něho všechny úrovně managementu – od těch nejnižších vedoucích až po TOP management. V rámci pracovních workshopů společně s účastníky a lektorem řešíme konkrétní témata a případy z praxe velmi detailně a adresně. Výstupem je závěrečný Follow Up – setkání, kde každý prezentuje svůj osobní

liv říkat nebo nařizovat. Najednou se všichni semkli, volali si, organizovali pomoc. Byl jsem ohromený i nadšený dohromady. Současně přišla také pomoc z vedení Agrofertu ve spolupráci s Nadací Agrofert. Síla celého koncernu AGROFERT ve vzájemné podpoře se plně projevila.

Jaká byla v tom všem vaše role?

Snažil jsem se to celé korigovat ve spolupráci s jednotlivými odděleními a divizemi naší skupiny. Vyslechl jsem si všechny nápady i nabídky na pomoc a snažil se tomu dávat směr. Dohodli jsme se na jednotlivých typech a rozsahu pomoci, na vybraných typech techniky, i na tom, kam pojedeme, komu a jak přesně pomůžeme. Nakonec jsme podali pomocnou ruku nejen našim zaměstnancům, ale také postiženým obcím a zákazníkům v této oblasti. Vážím si odhodlání, nasazení a ochoty pomoci kolegům v takovémto rozsahu. Každém, kdo se účastnil, patří můj velký osobní dík.

„Společně silnější“ je heslo dneška.

Když se však vrátíte v čase zpět, kam se za těch 30 let Agrotec posunul?

Agrotec vznikl v listopadu roku 1990. Zakladatel a majitel podniku byl pan Karel Losenický. Firma obchodovala se zemědělskou technikou, zabývala se jejím servisem, zaměřovala se na podporu a služby pro zákazníka. Od počátku to byl podnik, který prosperoval a rychle rostl. Přišla však chvíle, kdy se ocitl na svých určitých limitech a nebylo jednoduché se nadále rozvíjet a růst. V tuto dobu pan Losenický udělal jedno ze svých životních a zároveň pravděpodobně nejtěžších rozhodnutí. V roce 2006 Agrotec poslal dál do budoucnosti. Rozhodl se jej prodat, aby mu umožnil další rozvoj. Toho si moc vážím. AGROTEC vstoupil do velké privátní skupiny AGROFERT s českým silným kapitálem. Otevřely se mu nové možnosti, nový prostor pro podnikání i synergie v rámci této skupiny.

Jaké změny díky této akvizici v Agrotecu nastaly?

Když se firma prodávala, měla necelých 400 zaměstnanců. Tým se postupně rozrostl na současných 1000 lidí, kromě České republiky máme ještě dvě společnosti v Maďarsku a dvě na Slovensku. V tržbách atakujeme 10 miliard CZK. Rozšířili jsme portfolio produktů i dodavatelů a zvýšili jsme tržní podíly našich obchodů ve všech třech zemích, kde podnikáme.

Jak vzpomínáte na své začátky ve firmě?

Pamatuji si to přesně. Po vysoké škole jsem chvíli pracoval v rodinné firmě, ale cítil jsem, že mě to táhne jinam. V prosinci roku 1990 jsem se potkal s panem Losenickým a zajímal

tato práce v managementu vždy bavila a baví. Důležitá je také podpora mé rodiny a těch nejbližších. Bez této podpory a pochopení by to nešlo a velice si toho vážím.

Čím vším se dneska vlastně Agrotec zabývá?

Prodáváme pozemní techniku a s tím spojené veškeré potřebné služby pro zákazníka. Osobní auta, nákladní auta, zemědělské stroje a stavební stroje jsou produkty, se kterými obchodujeme. To jsou naše 4 produktové pilíře, na kterých naši činnost stavíme. Pomáhá nám také působení ve více zemích. Když je například v Česku špatná situace na trhu, zaměřujeme své podnikání na Maďarsko či Slovensko a opačně. Když momentálně není dostatek au-

to pohledu si mnozí z nás lépe uvědomují cestu ke správnému řešení dané situace.

Během našeho rozhovoru jste vyřkl několik firemních hesel. Kdo s nimi přichází?

Vy jako lídr, nebo je dáváte dohromady s týmem společně?

Jedná se o týmovou spolupráci. Pokud věci nebudete dělat společně, tak je nepřijmete. Nebudete je chápat a nebudete jim rozumět. Hesla naší firmy vytváříme dohromady a vysvětlujeme si je tak, aby jim všichni rozuměli. Jedním z hesel poslední doby je „trvale udržitelný růst“. Snažíme se o to, aby rostli zákazníci, zaměstnanci i firma. Baťa vždy věděl, že podnik bude prosperovat, když se bude dobře starat o zákazníky i zaměstnance. To platí i v současnosti a bude platit i v budoucnosti.



se o práci v Agrotecu. Tenkrát se mě zeptal, co umím. Řekl jsem na rovinu, že nic moc, měl jsem čerstvě dostudováno. Druhým dechem jsem ale dodal, že udělám všechno pro to, abych ho nezklamal. A on mě přijal. Od ledna do dubna 1991 jsem se v Agrotecu staral o dopravu. V dubnu jsme společně s panem Losenickým založili dceřinou společnost Motortec. Zde jsem působil až do roku 1999. Následně jsem byl povolán zpět do Agrotecu, do divize nákladních aut. Tu jsem vedl až do konce roku 2006. A pak přišla ta velká změna, kdy se stal Agrotec součástí Agrofertu. Následně jsem dostal od nového majitele nabídku na pozici, na které od roku 2007 pracuji dodnes.

Byl jste na ni tenkrát připravený?

Vnímal jsem to jako velkou výzvu. Bylo to něco nového, diametrálně jiného než to, co jsem dělal do té doby. Z přímé obchodní činnosti a kontaktu se zákazníkem se moje činnost najednou přesunula více do sféry managementu firmy a práce s lidmi v týmech. Nicméně mě

tomobilů, orientujeme se na obchod se zemědělskou technikou, kterou jsme stihli objednat na počátku roku. Využíváme této produktové i teritoriální diverzifikace a je to pro nás významný stabilizační prvek.

Který produktový pilíř z těch čtyř jmenovaných je pro firmu stěžejní?

Naše tržby tvoří z 65 % obchod se zemědělskou technikou. Osobní automobily a nákladní auta se dnes pohybují zhruba okolo 25 % tržeb. Necelých 10 % našeho obchodu pak tvoří stavební stroje.

Stěžejní je však ta komplexní, kvalitní služba, za kterou je zákazník ochoten zaplatit odpovídající cenu. Na každém, kdo obsluhuje zákazníka a poskytuje mu služby, záleží. Definovali jsem si naše firemní poslání, tzn. proč jsme tady. Má dvě roviny. Podnikatelům pomáháme podnikat a ostatním lidem usnadňujeme život. Vždy, když se nám v týmu něco nedaří nebo se objeví nejistota, znovu se vrátíme k našemu poslání, řekneme si „Proč jsme tady?“ Při tom-

Zmínil jste, že gró vašeho byznysu je především služba. Lze ji v době koronavirové pandemie vykonávat naplno?

Ano, ale museli jsme se to naučit. Neprodáváme rychloobrátkové zboží, stroje mají vysokou hodnotu a jsou složité. Rozsah našich služeb jsme neomezili. Začali jsme více využívat moderní online technologie. Velká změna nastala s využíváním online setkávání, ale také zaváděním telematiky a online vzdálených přístupů ke strojům a vyžívání vzdálených servisních přístupů. Naším zákazníkům naštěstí moderní komunikační technologie nejsou cizí, takže to bylo možné realizovat. Šetříme tím náklady našich zákazníků a pracovní čas našich kolegů, který můžeme využít pro další zakázky. Zvýšilo nám to produktivitu našich týmů a tak to vnímám velmi pozitivně.

To znamená, že vaše podnikání může plnohodnotně fungovat i online?

Jak kde, jak kdy. Některé části našich procesů jsme mohli převést do online systémů. Přízpu-



sobili jsem se aktuální situaci při současném respektu k dlouhodobým hodnotám našich zákazníků. Pokud víme, že je pro zemědělce hodnotou si traktor před samotnou koupí půjčit a vyzkoušet, pak to uděláme. I když jsme mu poskytli veškeré informace v online formě. Zákazník vždy zvolí formu naší společné komunikace.

Vaše firma je pořadatelem soutěže AGROTEC PETRONAS rally.

Co tomu předcházelo?

Můj otec mě od malička bral na rally. To prostředí rychlých aut mě lákalo, měl jsem to rád. V roce 1987 jsem jel svou první rally jako spolujezdec. Po roce 1990 jsem se rally moc nevěnoval. Přivedlo mě k ní zpět až organizování závodů v letech 2003 a 2004 na brněnském okruhu. Pamatuji si na přelomový okamžik, kdy jsem si v roce 2004 postavil své první závodní auto. Následně také přišla příležitost a nabídka na spolupráci s organizátorem Rally Modřice a na podzim roku 2004 jsme do 3 týdnů uspořádali první rally. Byla to rychlá a náročná akce, ale podařila se. A daří se nám v ní pokračovat dodnes. Letos jsme odjeli již 16. ročník naší „Rally mezi vinohrady“, jak ji jezdci i novináři nazývají.

Za Agrotec letos závodil jezdec

Jan Kopecký. Jaký spolu máte vztah?

S Honzou jsme přátelé dlouhou dobu. Bližší spolupráci jsme navázali po ukončení činnosti továrního týmu Škoda Motorsport. Dohodli

jme se na spolupráci a jasným cílem byl zisk titul mistra republiky v rally pro rok 2021. Nakonec se nám to povedlo. Honza Kopecký s Honzou Hlouškem pod hlavičkou AGROTEC ŠKODA rally teamu získali titul mistra republiky. Jsem moc rád, že se tento projekt podařil a chceme v naší spolupráci i nadále pokračovat i dál. Chceme i nadále podporovat úspěšné sportovce.

Co je předpokladem pro to, aby byl závodník v rally úspěšný?

Jezdec by do každé jízdy měl promítnout svůj um, preciznost, disciplínu, nadšení a srdce. A to Honzovi nechybí. V každém rally závodě se hraje o desetinky vteřin. Samozřejmě že bez dobře fungujícího týmu a bezchybně připraveného vozu to nemůže fungovat. Můžete mít dvě shodná i shodně připravená auta, a přece jedna posádka je rychlejší. Klíčovou roli hraje opět lidský faktor. Mistrem se nestane auto, ale posádka – tedy jezdec a spolujezdec.

Co máte na rally nejraději?

Na každých závodech si absolutně vyčistím hlavu. Svoji práci nechám v Hustopečích a soustředím se jen na závod. Také mě baví, že je to adrenalinový sport, záplava endorfinů na sebe nenechá dlouho čekat. A v neposlední řadě – mám rád soutěžení. A podnikání je vlastně taky soutěž.

Co máte nejraději na své práci v Agrotecu?

Ta práce mě zkrátka baví. Baví mě pozorovat,

jak se rozvíjí lidé kolem mě. A baví mě být součástí tohoto velkého týmu. Firma není o řediteli, každý jsme nahraditelný. Naopak se v ní zrcadlí úzká spolupráce všech členů týmu a jejich spolupráce určuje úspěšnost firmy. Je důležité, abychom měli kolem sebe někoho, kdo nás může zastoupit, pokud dojde k nějaké změně. Moje práce v Agrotecu mě baví a mám stále plnou hlavu myšlenek, kudy a kam jít s touto firmou dál. Každý den vstávám s pocitem, že se do práce těším. Naplňuje mě a rozvíjí.

Jaké má Agrotec plány do budoucna?

Chceme dále a trvale růst. Hledat nové příležitosti, které doba přináší. Rádi bychom rozšířili sortiment, zlepšili kvalitu služeb a v neposlední řadě pronikli do dalších zemí, zvětšili své teritorium. Chceme i nadále budovat tým, který to dokáže a se kterým naše plány naplníme. Nechceme se zastavit. Jak se zastavíte, těžko se vám pak do toho rozjetého vlaku naskakuje. Neustále přemýšlíme o naší budoucnosti.

Kde berete energii na stále nové a nové projekty?

V lidech. Těší mě, že mám okolo sebe takové, na které se můžu spolehnout. Někdy stačí říct tři slova a všechno je jasné. Je úžasné, když na to nejste sama, ale máte kolem sebe schopné lidi, kteří tvoří spolupracující a výkonný tým. Tým schopný řešit aktuální situace i přemýšlet o společné budoucnosti. Zkrátka „Společně jsme silnější“. ■

MITOXANTRON

MODRÝ ZÁZRAK ZE SYNTHESIE POMÁHÁ PROTI RAKOVINĚ

Synthesia nevyrábí jen velkotonážní chemii, ale i produkty, které pomáhají lidskému zdraví. Výroba substancí pro farmaceutické účely zde má již více než šedesátiletou tradici. Mitoxantron vyrábí Synthesia jako jedna z mála firem na světě. Jeho výroba probíhá v malé laboratoři s extrémními nároky na čistotu. A nyní se připravuje tento zajímavý krystalický produkt modré barvy ve zcela nové aparatuře, za kterou stojí technoložka Ing. Ludmila Zelinková.

Mitoxantron je účinná farmaceutická substance, která má antivirové, antibakteriální a cytostatické účinky. A právě cytostatické účinky ji předurčují pro léčbu rakoviny, zejména prsu a nově i prostaty. Zároveň se využívá k výrobě léků pro pokročilejší stádium roztroušené sklerózy a některé formy leukémie. Vývoj této látky probíhal ve Výzkumném ústavu organických syntéz v Rybitví již v 80. letech minulého století a v Synthesii se vyrábí přibližně od roku 1997. Přestože se trh s cytostatiky v poslední době orientuje na modernější typ účinných látek, mitoxantron je díky stále dobrým a stabilním vlastnostem i dnes atraktivní a vyhledávaný produkt.

OD BARVIVA DO KULIČKOVÝCH PER K LÉKŮM PROTI RAKOVINĚ

Ve VUOS (Výzkumný ústav organických syntéz v Rybitví) se výzkumníci dlouhodobě zabývali vývojem barviv pro tehdy ještě VCHZ Synthesia. A jednou z důležitých látek pro výrobu barviv byl i anthrachinon. Když si v roce 1980 v odborné literatuře všimli zmínky o cytostatickém působení modrého barviva vyvíjeného pro inkoust do kuličkových per, napadlo je zkusit vyrobit anthrachinon syntetickou cestou z dostupných barvářských surovin. Přírodní látky s anthrachinonovou strukturou se sice využívaly pro svoji protirakovinnou účinnost, ale vyznačovaly se vysokou toxicitou, zejména pro srdce. Významný byl i další faktor – vyvíjená látka mohla nahradit v té době prakticky nedostupné a tolik potřebné léky



proti rakovině ze zahraničí. Autorkou myšlenky byla Ing. Libuše Havlíčková, CSc., která spolu s Ing. Aloisem Koloničným byla i autorem technologie výroby. Výzkumný tým dokázal během pár let vybudovat speciální laboratoř splňující mezinárodní pravidla výroby farmaceutických látek a v roce 1988 proběhly úspěšně klinické zkoušky na devíti odborných pracovištích napříč celým Československem.



MITOXANTRON KDE VŠUDE POMÁHÁ?

Hlavním odběratelem je rakouská firma EBEWE Pharma. Prodává se také do Řecka či na Ukrajinu. V současnosti probíhají přeregistrace výrobku v Jordánsku a nové registrace pro čínský trh.



VÝROBNÍ LABORATOŘ KOMPLET V NOVÉM

Hlavním důvodem celkové výměny skleněné aparatury byl stále častější problém sehnat k původnímu zařízení náhradní díly, protože téměř všechny byly vyrobeny a upraveny na zakázku. Nová aparatura umožní do budoucna plnit kvalitativní požadavky zákazníků a přísné legislativní nároky, které jsou na farmaceutické výrobny kladeny. Použité spojovací materiály, provedení spojů, měřidla nebo nové rozvody medií, míchadla v reakčních nádobách, všechno odpovídá současným technickým možnostem. Co však zůstalo stejné, je použití borosilikátového skla pro aparaturu. Také výrobní postup, který je registrován, musel zůstat beze změn.

Investiční akce však nezahrnovala jen nové výrobní zařízení, ale také rekonstrukci digestoří, stěn, podlah a kanalizace. Bohužel se během ní objevily nečekané závady, jejichž odstranění protáhlo akci na více než rok místo plánovaných tří měsíců.

CO SE DĚJE V LABORATOŘI

Výroba začíná v aparatuře umístěné v běžné laboratoři, zatímco konečná fáze se odehrává v tzv. čistých prostorech. Ty jsou klimatizovány a pracovníci se před vstupem musí umýt a převléknout do speciálních ochranných oděvů včetně respirátoru. Důvodem

je nejen zajištění kvality produktu, ale zejména ochrana okolního prostředí od kontaminace cytostatikem. Jako surovina se používá báze ELR (organická sloučenina na bázi antrachinonu), celý proces trvá přibližně dva a půl měsíce. Roční výrobní kapacita je spíše v gramech než kilogramech, přesto má velmi příznivý ekonomický efekt. Léčivá látka se dostane k velkému množství nemocných, protože léky s mitoxantronem se podávají pouze pár dnů, poté následuje měsíc pauza a dávkování je velmi nízké, pouhých 10 – 12 mg/m² povrchu lidského těla, přičemž ten činí přibližně 1,5 – 2 m². ■

PROČ MAJÍ CHEMIČKY SVÉ HASIČE?

Je za deset minut osm, přijíždíme do Lovosic a vzápětí míříme přímo k areálu chemické továrny Lovochemie, nad kterou právě vychází sluníčko. U vratnice nás vítá Martin Horák, zástupce velitele tamních hasičů. Už z dálky se na nás usmívá od ucha k uchu, takže je jasné, že natáčení dalšího dílu naší audiovizuální série Jsme AGROFERT, kvůli kterému tady jsme, nás bude bavit. Tentokrát nás zajímá, proč mají chemičky své hasiče...

Než se nadějeme, ocitáme se v nedaleké hasičárně. Tam na nás čeká sedm statných hasičů, kteří jsou zvědaví, co jsme si na ně připravili. Nás zase zajímá, co si oni připravili na nás. O pár minut později už se s některými z nich setkáváme u jednoho stolu, abychom si vzájemně ujasnili, co se bude dít jako první. Bavíme se také o tom, jak vnímají svou práci a zda jim dává smysl. „Myslím, že je to víc než práce. Je to odpovědnost,“ říká rozhodně zástupce velitele hasičů Martin Horák. Přidává se k němu také Ondřej Ožďan, velitel směny B, který jeho slova potvrzuje a dodává, že je pro všechny hasiče bezpečnost fabriky i jejich zaměstnanců na prvním místě.

Na otázku, z čeho všeho se jejich pracovní činnost skládá, dostávám poměrně vyčerpávající odpověď. Vzhledem k tomu, že je jejich hlavním pracovním úkolem ochrana bezpečnosti, součástí pracovních aktivit hasičů z Lovochemie je například asistence při sváření, dozor při stáčení chemických látek a v posledních měsících také ozonizace

prostor jako prevence proti nákaze koronavirem. Mimo to mají odpovědnost za veškerou hasičskou techniku a vybavení. Preventivně kontrolují odtokovou výust' čističky odpadních vod a v neposlední řadě chodí na různá odborná školení. Samozřejmostí jsou také nejrůznější kondiční cvičení, aby byli v dobré fyzické kondici. V případě požáru



„MYSLÍM, ŽE JE TO VÍC NEŽ PRÁCE. JE TO ODPOVĚDNOST.“

MARTIN HORÁK
zástupce velitele hasičů
Lovochemie, a. s.



musí být připraveni okamžitě zasáhnout. Zvědavost mě nutí položit další otázku. „Máte někdy strach?“ ptám se opatrně a tčkám očima po každém z nich. „Máme strach. Ale většinou na něj moc není čas,“ vysvětluje mi Martin. Tázavě se na něj dívám. „V danou chvíli se snažíme situaci konstruktivně vyřešit. Postupujeme krok za krokem, musíme se rozhodovat rychle. Není čas na váhání,“ dodává. Slova se ujímá další z hasičů Filip Beneš, který říká, že svou práci vnímá jako poslání a strach se snaží si příliš nepřipouštět. Ostatní se nad otázkou zamýšlejí a nakonec se shodují na tom, že riziko k práci hasiče zkrátka patří. Většina z nich však druhým dechem dodává, že díky kvalitní výstroji se v práci cítí mnohem bezpečněji: „Tyto zásahové obleky nám zařídilo vedení společnosti. Jsou prvotřídní kvality,“ pochvaluje si Martin. Zapínáme kameru, abychom zdokumentovali alespoň některé z činností, kterým hasiči z Lovochemie pravidelně věnují. Po

„NIC SE VĚTŠINOU NESTANE, ALE JE POTŘEBA POČÍTAT S VARIANTOU *CO KDYBY NÁHODOU...* A PŘESNĚ PROTO TU JSME.“

KAREL NOVOTNÝ
velitel podnikových hasičů
Lovochemie, a. s.

žejí na místo. Svářeč už má připravené náčiní a čeká, až bude moci zahájit svou práci. Hasiči si připraví hadice a poté na svářeče kývnou, aby věděl, že může začít. Vše dopadne dobře, k žádnému nebezpečí nedojde. „Naše role je především preventivní. Nic se většinou nestane, ale je potřeba počítat s variantou *Co kdyby náhodou...* A přesně proto tu jsme,“ poznamenává Karel Novotný, velitel podnikových hasičů Lovochemie, a. s.

Následně je potřeba zkontrolovat výúst čistíčky odpadních vod. Hasiči Tomáš Borl s Ladislavem Kočárníkem nasedají do bytelného nafukovacího člunu a vydávají se na řeku Labe zjistit, zda je u výusti vše v pořádku. Ačkoliv svítí sluníčko, na řece je chladno. Konec konců je skoro listopad. Lovochemičtí hasiči však nejsou z cukru, a tak si nízkou teplotu vůbec nepřipouští. Za pomoci baterek kontrolují situaci a přes vysílačky podávají hlášení veliteli o tom, že je u výusti vše v normě.

Nakonec hasiče čeká ještě kontrola veškeré techniky a vybavení. Mají za ni totiž zodpovědnost. V případě jakýchkoliv komplikací není možné ztrácet čas, a tak musí vše fungovat. „Kontrola je základ, je potřeba mít o věcech přehled,“ vysvětluje Pavel Fulín.

Je půl šesté večer. Stmívá se. Čas naší návštěvy se pomalu, ale jistě nachyluje ke konci. Ačkoliv je vše zdokumentováno, nechce se nám z hasičárny odejít. Chvilí si tedy s hasiči ještě povídáme a nakonec naše setkání završujeme otázkou: „Je něco, čím bychom vás mohli potěšit nebo pro vás zařídit?“ Hasiči se na sebe podívají a následně skromně, ale jednohlasně odpovídají: „Přáli bychom si tu mít kávovar na zrnkovou kávu!“ Nic neslibují, ale v hlavě začínám sprádat plán. Víť totiž, že generálním ředitelem Lovochemie je Petr Cingr. Kdo ho zná, zná i jeho heslo: „Nemožné na počkání, zázraky do tří dnů...“ ■



ZAMIŘTE FOTOAPARÁT NA TELEFONU SEM

dohodě začínáme cvičným požárním plochcem. Rozhoukají se sirény, rozezvučí se vysílačky, všichni do jednoho se v poklusu oblékají a vyrážejí na místo určené, aby vyřešili fingovaný problém – prasklou trubku na pracovišti s kyselinou dusičnou. Za minutu a půl jsou na místě. Zástupce velitele hodnotí, jaký byl jejich výkon, a analyzuje, co by ještě mohli zlepšit. Pak se rozezní vysílačka. Ozve se v ní, že je potřeba vykonávat dozor při sváření. Tři hasiči naskakují do auta a okamžitě vyrá-

„KONTROLA JE ZÁKLAD, JE POTŘEBA MÍT O VĚCÍCH PŘEHLED.“

PAVEL FULÍN
hasič, Lovochemie, a. s.



PUMPA

NOVÝ STANDARD NA D1

Na kilometru 6,1 dálnice D1 ve směru na Brno vyrostla u Průhonic unikátní stavba, která se ve všech ohledech vymyká zarytým představám o podobě čerpacích stanic nebo dálničních restaurací. Je totiž kategorií sama pro sebe. Pumpa je nejen nejmodernější čerpací stanicí, skvělou restaurací, ale i největší nabíjecí stanicí pro 16 elektromobilů na D1. O tom, jak projekt vznikl a co všechno nabízí, jsem si povídala s Františkem Šlingrem a Janem Rottem, kteří tímto projektem poslední rok doslova žili.

FRANTIŠEK ŠLINGR, člen představenstva Imoba, a.s. (součásti sesterského holdingu SynBio, a.s.) stál u projektu od začátku.

Čím je Pampa unikátní?

Celý projekt je výjimečný tím, že dokázal spojit funkci občanské vybavenosti a protihlukového opatření. Pampa je první skutečně designovou čerpací stanicí v Česku. Samotný návrh vychází z kombinace ucelených a prosklených ploch. Zajímavostí je vertikální dřevěný slunolam. Protihluková bariéra vychází z konstrukce typické pro chmelnice – šikmá kulatina, ocelové dráty a popínavé rostliny.

A co se týká občanské vybavenosti?

Naším záměrem bylo, aby lidé zapomněli, že jsou u dálnice, aby si v příjemném prostředí sedli, dobře se najedli a mezitím třeba dobili svůj elektromobil. Zároveň jsme chtěli vybudovat plnohodnotnou restauraci, kam se vyplatí zajít na dobré jídlo. Jsou to dva koncepty propojené do jednoho.

Proč právě čerpací stanice?

Původně tam čerpací stanice již stála. Byla však v nevyhovujícím stavu, a tak jsme přemýšleli, čím ji nahradit. Vždy jsme počítali s multifunkčním objektem, který bude sloužit nejen řidičům, ale i obyvatelům Průhonic a širšího okolí. V původním návrhu, který vznikl asi před šesti lety, měl být vedle čerpací stanice pivovar. Od toho se nakonec upustilo, a protože dlouhodobě podnikáme v oboru gastro, padla volba na restauraci a pekárnu. Lidé tak mají možnost si zajít na dobré jídlo, večer při cestě z práce si mohou nakoupit čerstvé pečivo nebo si vybrat ze široké nabídky z grilu.

Jak dlouho probíhala vlastní stavba?

Stavební práce jsme zahájili v dubnu 2020. Dokončení stavby a otevření bylo plánované na 1. prosince 2021 a to jsme dodrželi. Nepříznivá epidemiologická situace nám bohužel neumožnila slavnostní otevření.

Kromě stojanů na klasická paliva máte i dobíjecí stanice pro elektromobily...

Jsme dokonce největším dobíjecím místem na dálnici D1. Máme deset stanic, které provozu-

je ČEZ. Šest z nich garantuje příkon 50 kW a čtyři dokonce 180 kW. Musím říct, že jsem překvapený počtem uživatelů. Běžně tu stojí 4 až 6 elektromobilů. Elektromobilita je dnes velkým trendem. Máme však i stojan na CNG nebo možnost tankovat AdBlue.

Máte i jiné technologické novinky?

Investovali jsme do recyklačních pokladen. To znamená bezdotykový způsob výměny peněz. Platit se dá kartou i hotovostí, pokladna sama vrací a peníze si ukládá přímo do trezoru. Výhodou je zvýšení bezpečnosti. Zákazníkům se zase líbí obrazovka s aktuální dopravní situací na dálnici D1.

Návrh je z Ateliéru A32.

To není vaše první spolupráce...

Ano, za projektem stojí architekt Ivan Kolář se svými kolegy. Poprvé jsme spolupracovali již před deseti lety na projektu Centra pohybové medicíny a pak jsme se potkali při projektování Palomy Průhonic. Architektonická podoba a designové zpracování exteriéru i interiéru pro nás byly důležité, proto jsme oslovili Ivana Koláře.



Interiérem restaurace, který mě ohromil svou vzdušností a množstvím zeleně, mě provází JAN ROTT, vedoucí provozu, který má celou Pumpu na starosti.

Jaký je celkový koncept restaurace?

Záměrem bylo nabídnout možnost dobrého jídla v příjemném prostředí. Restaurace je rozdělena na dvě části. V obědové části, která funguje jako samoobslužný bufet od 11.00 do 16.00 hodin, nabízíme výběr z několika hotových jídel, minutek nebo salátů. Druhou částí je grill bar, který je otevřený do 22.00. Tam nabízíme grilovaná kuřata, kolena, steaky, vepřové porchetty a mnoho dalšího. Samozřejmě v obou částech je take-away. Šéfkuchařem je Vladimír Rott, který sbíral zkušenosti u společnosti Zátíši Group a v dalších restauracích v Praze.

Co dalšího nabízíte?

Máme vlastní pekárnu. Každé ráno ve 4 hodiny začínáme péct pečivo, které vždy provoní celou Pumpu. Nabízíme slané i sladké. Pekárna je celá prosklená, takže můžete pozorovat pekaře při práci. Pečivo používáme i při přípravě čerstvých obložených baget a croissantů pro fresh bar. Naší zásadou je vše připravovat výhradně z čerstvých surovin. I lososy si udíme sami.

Jaká je zatím návštěvnost?

Jsme teprve na začátku, uvidíme, jak se bude vyvíjet v čase. Nicméně nejvíce hostů máme zatím během oběda a pak navečer, kdy se lidé vrací z práce domů.

www.pumpapruhonice.cz
Facebook: pumpapruhonice
Instagram: pumpapruhonice

PROČ JE NEZBYTNÉ SE ŠKOLIT V TRESTNÍ ODPOVĚDNOSTI PRÁVNICKÝCH OSOB?

Požádali jsme garanty školení trestní odpovědnosti právnických osob Libora Širokého a Radoslava Fedorka, aby nám význam tohoto školení přiblížili. Tím, jak je tato oblast rozsáhlé téma, dostaneme se nejen k Předcházení páchaní protiprávního jednání společnosti, ale také k programu Compliance.

Co vedlo k tomu, že vznikla nutnost školit zaměstnance v této tématice?

Byl to zákon č. 418/2011 Sb., který nabyl účinnosti 1. 1. 2012. Ten do právního řádu ČR zavádí pravou trestní odpovědnost právnických osob. Velmi zjednodušeně to znamená, že spáchá-li trestný čin fyzická osoba (zaměstnanec) v rámci pracovního poměru, může být stíhána právnická osoba (zaměstnavatel). To i v případě, že pachatel (fyzická osoba) nebyl zjištěn. To je tedy stav, jako by ten trestný čin spáchala právnická osoba také.

Společnost reagovala v následujícím období řadou opatření. Směřovala k již započaté-

mu procesu upevňování právního vědomí každého zaměstnance koncernu Agrofert. V návaznosti na již realizovaný program Compliance byl v roce 2018 schválen Řád 12, který pravidelně aktualizujeme.

Proč je nutná pravidelnost školení?

Důvod, proč je třeba neustálého školení toho, co je shrnuto do zákona o trestní odpovědnosti právnických osob a řízení proti nim, je prostý. Shrnuje to již zmíněný pojem – právní vědomí. Je to vědomí toho, co se smí a co nesmí. Od dětství jsme vedeni k uvědomování si svých činů a přijímání zodpovědnosti za ně. V pracovním procesu porušení pravidel přináší mnohem vážnější následky. Obvykle náš přestupek odnese jedinec nebo zprostředkovaně malá skupina lidí. Ale v případě trestného činu přičitatelného právnické osobě nesou následky kolegyňe a kolegové. V některých případech to může vést až k ukončení některých podnikatelských aktivit a kolegové mohou přijít o práci. Abychom eliminovali katastrofické scénáře, musíme neustále zlepšovat naše právní vědomí.

Z jakého důvodu jsme rozšířili e-learningové školení o tři videa?

Tři nová videa jsou důsledkem pandemie covid-19. Primárně jsme chtěli uspořádat živá školení, ale to nám situace neumožnila. A tak přišel nápad zprostředkovat školení daleko více osobám, než umožňoval předchozí formát. Své znalosti v trestní odpovědnosti právnických osob (TOPO) si můžete rozšiřovat od svého PC.

Samozřejmě školíme nejen prostřednictvím videoškolení, které jde v problematice hodně do hloubky a je časově náročné, ale ve společnostech již roky běží i jiné formy školení s tímto zaměřením přizpůsobené potřebám různých skupin zaměstnanců.

Základem je trestní odpovědnost právnických osob. Souvisejícími tématy jsou: jak se chovat vůči orgánům činným v trestním řízení, mimořádné události a příklady trestní odpovědnosti právnických osob. Součástí je také téma „praní špinavých peněz“ – AML. To vše všichni dobře znáte z programu Compliance.

CO DĚLAT, KDYŽ ZAREGISTRUJETE PORUŠENÍ ETICKÝCH PRAVIDEL NEBO PROTIPRÁVNÍ JEDNÁNÍ

Ideální cestou je řešit tento stav přímo na pracovišti a obrátit se na svého přímého nadřízeného, pokud to není možné, nebo to nefunguje, na nadřízeného ředitele. Určitě se můžete obrátit také na personalistu nebo právníka společnosti, kteří vám s tímto problémem pomohou. Navíc je pro každou společnost ustanoven Compliance officer, kterému můžete podat podnět týkající se porušení platných pravidel nebo zásad etického chování. Ten pak provede nezávislé prověření podnětu. Na požádání zachová vaši anonymitu. Kontakty na Compliance officera se dozvíte od vedení společnosti v rámci školení, z nástěnky nebo intranetu.

Pokud existují důvody, proč nechcete kontaktovat nikoho ve společnosti (např. máte určité objektivní obavy), můžete porušení pravidel nebo zásad etického chování oznámit anonymně nebo neanonymně také na centrální etickou linku koncernu Agrofert Tell Us, která funguje zcela nezávisle na managementu vaší společnosti.

Podněty můžete podat elektronicky prostřednictvím webové stránky www.agrofert.cz/compliance, nebo zavolat na telefonní číslo **+420 272 192 999**

(provoz telefonní linky pondělí – pátek od 9.00 do 15.00 hodin).



ŽELEZNIČNÍ VLEČKA

MÍSTO, KDE ZAČÍNÁ A KONČÍ VĚTŠINA ŽELEZNIČNÍCH PŘEPRAV

Dokážete si představit, co všechno se skrývá pod pojmem železniční vlečka? Jaké má zázemí, které předpisy musí splňovat a čím vším může být vybavena?

Na kolejích vlečky chemické továrny se zpravidla setkáte s cisternovými vozy nebo kontejnery na přepravu nebezpečných kapalin a plynů a s vozy na přepravu volně loženého zboží. V menší míře jsou zastoupeny kryté vozy a skříňové kontejnery pro paletované zboží – pytle nebo big-bagy. U přepravy nebezpečných věcí má podnik zpravidla svého bezpečnostního poradce RID (Řád pro mezinárodní železniční přepravu nebezpečných věcí).

INFRASTRUKTURA A TECHNICKÉ ZÁZEMÍ

Aby taková vlečka mohla spolehlivě fungovat, potřebuje spolehlivou infrastrukturu a řádné technické zázemí. Do infrastruktury patří kolejový svršek a spodek ideálně pro traťovou únosnost 22,5 tuny na nápravu. To vyžaduje použití správně dimenzovaného typu kolejnic, výhybek a pražců. Platí to i pro ostatní stavby, jako jsou mosty, propustky, kolejové váhy. Samozřejmostí je poctivá a pravidelná údržba. V této oblasti diagnostice pomáhá např. kontinuální měření rozchodu a výšky kolejnicových pásů, defektoskopická kontrola výhybek.

K technickému zázemí vlečky patří osvětlení kolejí a vybavení manipulačních míst – rampy, násypky, podkolejové výsypky, plničky a čerpačky cisteren se záchytnými vanami, bezpečnostní zkrápěcí systém při manipulaci s plyny, přístupové a prohlížecí lávky, místa pro čištění železničních vozů. Pro posun na manipulačních místech v době nakládky

nebo vykládky se používá např. lanové posunovací zařízení, posunovací zařízení ZAGRO a spousta jiných důmyslných zařízení v souvislosti s použitým přepravním systémem, jako jsou např. výměnné nástavby INNO-FREIGHT, zařízení pro překládku kontejnerů. U větších vleček sem dále patří kolejové váhy, místo pro tankování lokomotiv, depo pro lokomotivy a opravná vozů s prohlížecími kanály, patkovými zvedáky, jeřábem,

ŽELEZNIČNÍ VLEČKA
BUDE MÍT NADÁLE V ŽELEZNIČNÍ
NÁKLADNÍ DOPRAVĚ
NEZASTUPITELNÉ MÍSTO,
KDE VZNIKÁ A ZANIKÁ
PŘEPRAVNÍ TOK

včetně vybavené údržbové dílny. Vlečky bývají také vybaveny pracovištěm řídicím provoz a zabezpečovacím zařízením – dálkové ovládání výhybek, světelná návěstidla, výkolejky ke krytí posunových cest nebo přejezdová zabezpečovací zařízení na křižení se silniční komunikací.

POHYB NA VLEČCE

S ohledem na množství manipulačních míst na vlečce, kde dochází k nakládce a vykládce, bývá posun na vlečce prováděn motorovými

lokomotivami. Bonusem železniční vlečky pak je elektrifikované předávací kolejíště, ze kterého mohou odjíždět nebo přijíždět ucelené vlaky bez nutnosti přepřahání lokomotiv. A pokud je to vícesystémová elektrická lokomotiva, může vlak projíždět i státními hranicemi napříč Evropou a na stanovišti strojvedoucího se jen střídají strojvůdci. To vede k zefektivnění a zejména zrychlení procesu přeprav. Ekologické chování přináší při těchto přepravách nižší emise CO₂.

Práce vlečkaře zahrnuje všechny činnosti v železniční dopravě.

Provozovatel, který je uvedený v úředním povolení vydaném Drážním úřadem, vydává předpisy, podle kterých se provoz na příslušné dráze řídí. Zajišťuje styk s ostatními dráhami, smlouvy s vlastníkem dráhy, s různými externími dopravci, společnostmi zajišťujícími údržbu a měření kolejíště vlečky, se spoluuživateli vlečky. Je zároveň povinen zabezpečovat údržbu vlastních vozidel a jejich čištění. Ať už za účelem provádění předepsané revize pojezdu, prohlídky a tlakové zkoušky cisterny nebo z důvodu změny druhu přepravovaného zboží, případně nájmu. Také musí mít vyškolený personál a zavedený systém výcviku zaměstnanců.

Aby udržel krok v technické vybavenosti a zajistil trvale přepravní kapacitu vlečky, musí pro zajištění provozuschopnosti vlečky i drážních vozidel investovat nemalé finanční prostředky. Ke zlepšení parametrů železniční vlečky může přispět připravovaná dotace na železniční vlečky v rámci Operačního programu Doprava. Železniční vlečka bude mít nadále v železniční nákladní dopravě nezastupitelné místo, kde vzniká a zaniká přepravní tok.



PETR KOZLÍK

JE TO VELKÉ DOBRODRUŽSTVÍ, KTERÉ MĚ POŘÁD BAVÍ



Od roku 2014 patří do týmu fotografů MAFRA. Jeho snímky můžete vidět v mnoha magazínech jako *Haarper's Bazaar*, *Ona Dnes*, *Magazín DNES*, *Pátek LN*, *Téma* a dalších. Povídali jsme si spolu nejen o jeho práci, ale i tom, jak se tento obor mění a jakým směrem se bude v budoucnu vyvíjet.

Jak byste popsal práci life-stylového fotografa?

Já se za něj úplně nepovažuji. Myslím, že ta definice vznikla tím, pro jaké časopisy fotím. Sám sebe vidím především jako portrétního a módního fotografa. A portréty jsou mojí největší doménou. Každého člověka se snažím zachytit tak, aby fotografie měla příběh a nebyla statická. Je to hodně těžká disciplína.

Stává se vám, že potkáte někoho, kdo se nechce fotit?

To je poměrně časté. Většinou jim říkám, že se také nerad fotím, a proto jsem na druhé straně kamery. Takhle profese je hodně o komunikaci. Musíte působit důvěryhodně. Že víte, co děláte, proč to děláte a že výsledek dopadne dobře. Samozřejmě potkávám lidi, kteří focení zbožňují a jsou k nezastavení. Druhým extrémem jsou ti, kteří ho nesnášejí. Velmi často to jsou herci. Těm říkám, že film je jen hodně fotek za sebou.

Jak velký je tým, se kterým pracujete?

Někdy fotím sám, zejména pokud má daný člověk málo času, jako doktor v nemocnici.

Většinou ale spolupracuji s týmem. Jeho základem je make-up artista, stylista a produkce, která zajišťuje back-up. Platí, čím víc si dáte práci s přípravou, tím lepší je výsledek.

Kde fotíte raději, v interiéru nebo exteriéru?

Moje práce je hodně akční, čas i místo bývá dané, takže na tom nijak nelpím. Snažím se, aby se místa na fotkách neopakovala, takže málokdy fotím dvakrát na stejném místě. Sice je tam jiný člověk, ale ten duch toho místa tam je.

Jak dlouho trvá focení, co zabere příprava a post produkce?

Složitá otázka, na kterou se nedá jednoduše odpovědět. Móda vyžaduje velkou přípravu předem a velkou produkci. I samotné focení a postprodukce jsou časově náročné. Většina mojí práce jsou ale portréty a o tom, přiznám se, už moc nepřemýšlím. Když fotíte 5krát týdně 3krát denně, na různých místech, různé typy lidí, tak se k tomu profotíte. Řekl bych, že základní definicí mojí práce je rychlá orientace v terénu. Přijít na plac, porozhlédnout

se a vybrat zajímavé místo, přesvědčit daného člověka a vyfotit ho. Naučíte se zbytečně nezdržovat a pracovat efektivně. Focení se tím neskutečně zrychlí. Mafra je obrovská škola života, protože focení není nikdy stejné. Máloco mě tedy dnes překvapí nebo zaskočí. Jsem taková továrna na fotky.

Neomrzí se to za ty roky?

Musí vás to samozřejmě bavit. Samotnou práci mám hodně zautomatizovanou, ale díky tomu mám více času na vymýšlení nových nápadů. Chci fotky posouvat pořád dál, technicky i obsahem.

Máte představu, kolik snímků vyfotíte, než vznikne ten finální?

To vím přesně. Když jsem začínal fotit v letech 2003-2004, ještě na vysoké, tak jsem měl analogový fotoaparát, což znamenalo trávit další spoustu času ve fotokomáře. Jedna fotografie vás v té době vyšla na 90 korun, a proto si člověk rychle rozmyslel, jestli jich udělá 200. Analog mě naučil o fotce víc dopředu přemýšlet. Samozřejmě dnes s digitálním fotoaparátem nepoužíváte expozimetr a místo toho si uděláte pár kontrolních snímků. Když dělám portrét k rozhovoru, bývá to okolo 20 fotek. U módy je to číslo vyšší. Mám spoustu kolegů, kteří jsou na fotku připravení, mají ji v hlavě, přemýšlí o ní a ladí si ji. Pak přijdou



pokročila. Dnes už jsou mobilní telefony, které napodobují zrcadlovky...

A jsou v tom víc než dobré. Dneska díky tomu fotí každý, je to zadarmo a technicky fantastické. Myslím si, že u obyčejných lidí telefony naprosto vytlačí fotoaparáty včetně zrcadlovek. Máte je pořád při ruce, fotku upravíte a nasdílíte na sociálních sítích na tři kliknutí. Pohodlí a kvalita se s každým telefonem zlepšují. Je to až k neuvěření. Sám si na dovolenou neberu foťák. V profesionálním focení to půjde dvěma směry. První, že za pár let převládne tzv. bezzrcadlovky. Jsou lehčí, rychlejší, mechanicky míň náročné. Donedávna se čekalo na fotoaparát pro ty největší profesionály, typu sportovních fotografů, kde zrcadlovka byla top. V současnosti Canon přišel s foťákem, který vypadá stejně, ale je o kilo a půl lehčí. Ostří při pohybu oka. Druhý směr bude naopak otočka o 360 stupňů a návrat zpět k analo-



na místo a rovnou to vyfotí. To úplně neumím. Spíš jsem dynamický typ fotografa. Běhám kolem lidí, válím se na zemi, běhám nahoru dolů. Takže z velké módy, která je 12 fotek a titulní strana, mám asi 300 fotek. Z odlišného úhlu nebo na různých místech.

Takže úspornosti vás naučil analog?

Jednak a pak mě nebaví třídít. Vůbec si neumím představit přebírat se stovkami nebo tisíci fotek. Snažím se co nejvíce si usnadnit práci na place i v postprodukcí. Pokud mi vadí některá věc, tak si ji raději na místě poposunu, než bych ji retušoval. Při postprodukcí se chci zaměřit na dotažení a zabalení do hezkého obalu.

A jaký máte názor na retuše?

To se mění v čase. Před pár lety byla éra, kdy všichni ve velkém retušovali. Včetně mě. Teď mám období, kdy se snažím retušovat minimálně. Záleží však na tom, co se za retuš považuje. Pro mě to jsou všechny úpravy od vzniku fotky do finální podoby. Od základních technických úprav, jako je dobarvení nebo přidání kontrastu, až po úpravy pleti a postavy. Já osobně fotky rád barvím a vymyslím, jak by mohly vypadat zajímavěji. Samozřejmě je nutné upravovat i pleť a další věci, nicméně se snažím, aby to bylo přirozené, aby ten člověk na fotografii byl pořád on. Nemám rád, když se na fotku podíváte a řeknete si, takhle ten člověk přeci nemůže nikdy vypadat.

Jak si myslíte, že bude vypadat budoucnost fotografování?

Během pár let technika obrovsky

ZAJÍMAVOSTI

2009

Promoval na 1. lékařské fakultě UK v Praze

2013

Přednášel na Masarykově Univerzitě v Brně na téma Photoshop a Lightroom

2020

Pomáhal společně se svou přítelkyní jako dobrovolník s testováním a očkováním na covid-19 ve slánské nemocnici

400

Focení ročně

2

Fotoaparáty – pracovní Canon a vlastní Fujifilm

gu. Třeba ve fashion fotce je to extrémně znát už dnes. Spousta magazínů a spousta opravdu špičkových fotografií je zpátky analogových.

Čím to je?

Myslím, že analogová fotka je nenahraditelná svojí nedokonalostí. Dnešní technika dosahuje špičkové kvality obrazu, až to začíná být nepříjemné. Viděl jsem portrét obličejů ženy tak ostrý, že jste viděla každou nedokonalost, každý pór. Nechcete trávit desítky minut nebo hodin tím, že retušujete něco, co je technicky dokonalé. Dalším důvodem je asi i touha se odlišit. Udělat totiž kvalitní fotku na analog není jednoduché. A pak

analogová fotografie je snadno rozpoznatelná. Jsou tam jiné barvy, není to úplně ostré. Mnoho fotografií v těch nejlepších módních magazínech je foceno na film. Taky mě láká zkusit se vrátit k analogu, ale zatím jsem se k tomu ještě neodhodlal. Krom toho jsem všechny analogy prodal.

Jeden z velkých projektů, který jste dělal, byli čeští herci/dabéři stylizovaní vedle své hollywoodské hvězdy.

Ano, na tento projekt, který jsem fotil pro Magazin DNEŠ+TV, jsem asi nejvíce hrdý. Od nápadu k realizaci však byla dlouhá a složitá cesta. Nikdo, ani já, na začátku nevěděl, jak to dopadne. Vážím si všech, kteří do toho se mnou šli, protože výsledek je opravdu skvělý. Taková věc se poštěstí jen párkrát za život. Přemýšlím nad pokračováním.

Máte sen, který byste si chtěl splnit?

Chtěl bych vydat knihu portrétů a módy. To je můj velký sen. Už jsem na ní začal pracovat. Jsem ve fázi výběru fotek. V tomhle je práce v MAFRA skvělá, že každý týden potkáte nového zajímavého člověka. Paradoxně to je i svazující. Vlastně nevím, kdy bych ji měl uzavřít. Zda ještě nepotkám někoho, u koho by mi bylo líto, že tam není. Možná vydám ještě jednu na konci kariéry. ■

Další fotografie můžete vidět na stránkách www.petrkozlik.cz a instagramu [@petrkozlik_photo](https://www.instagram.com/petrkozlik_photo)



„Poctivě kostelecky“ označuje řadu specialit a párků, vyrobených z vysokého obsahu masa 90% a více. Což je pro spotřebitele jeden z hlavních parametrů kvality. Výrobky z této řady neobsahují alergeny ani lepek, a proto si je mohou beze strachu dopřát i ti, kteří trpí potravinovou nesnášenlivostí a alergiemi. Nechte se inspirovat a připravte svým příbuzným, známým a kamarádům slavnostní pohoštění z těchto šunek.



Poctivá šunka nejvyšší jakosti

**Suroviny na
5 ks chlebičků:**

100 g šunky nejvyšší jakosti
100 g pohankových placiček
200 g Gervais
100 g cibule
50 g hladkolisté petržele
špetka barevného pepře
polníček na dozdobení

Příprava pomazánky:

Cibuli nakrájíme na plátky a na oleji orestujeme dozlatova. Hladkolistou petržel nasekáme nahrubo. Do 200 g Gervais vmícháme osmaženou cibuli, nasekanou petržel a špetku čerstvě namletého barevného pepře. Vše jemně promícháme.

Kompletace:

Na pohankové placičky dáme předem připravenou pomazánku. Navrch naaranžujeme plátky šunky nejvyšší jakosti. Nakonec dozdobíme polníčkem.

Tip:

Do pomazánky můžeme přidat pár kapek lanýžového oleje, dodá jí specifickou chuť. Lanýžový olej ovšem přidávejte opatrně, je velice aromatický.

Sváteční inspirace od Řezníků z Kostelce



KOSTELECKÉ UZENINY
1917
100
LET
POCTIVÉHO ŘEMESLA

Naše prémiové salámy fermentované s ušlechtilou bílou plísní na povrchu, jsou vyrobeny z vybraných částí vepřového a hovězího masa. Přírodní ušlechtilá plíseň dává těmto výrobkům charakteristický vzhled. Jejich jedinečná a nezaměnitelná chuť ještě více vynikne nakrájením na tenoučké plátky. Zrají po dobu 42 nocí a dní v našich speciálních sušárnách v srdci Vysočiny. Nechte se inspirovat a připravte svým příbuzným, známým a kamarádům slavnostní pohoštění z našich prémiových salámů.

Křemešník 42 dní vyzrálý

Suroviny na 6 ks
jednohubek:

- 80 g Křemešníku
- 60 g žitného chleba
- 25 g kyselých okurek
- 50 g kozího sýru

Příprava:

Z žitného chleba vykrájíme tvořítkem menší kolečka. Kyselé okurky nakrájíme na velmi tenké nudličky (Julienne).

Kompletace:

Na vykrájená kolečka z žitného chleba namažeme kozí sýr. Poté přidáme kyselé okurky nakrájené na Julienne a navrch naaranžujeme plátky Křemešníku.

Tip:

Na dozdobení můžeme použít jedlé květiny, které udělají skvělý dojem. Pečivo lze měnit dle vlastní chuti.





MEDIA PROJEKT ZA 2. A 3. ČTVRTLETÍ 2021

MEDIÁLNÍ SKUPINA MAFRA OPĚT JEDNIČKOU TISKOVÉHO TRHU V ČR

**MF DNES NEJČTENĚJŠÍM
ZPRAVODAJSKÝM DENÍKEM,
LIDOVÉ NOVINY V PRŮBĚHU ROKU
ZÍSKALY NOVÉ ČTENÁŘE**

**ČTENOST GRATIS TITULŮ ROSTE, VĚTŠÍ ZÁJEM
MAJÍ ČTENÁŘI TAKÉ O ČASOPISY PRO ŽENY
(VČETNĚ LIFESTYLE) A SPOLEČENSKÉ MAGAZÍNY**

V listopadu publikované výsledky výzkumu čtenosti Media projekt za 2. a 3. čtvrtletí 2021 potvrdily velmi silný čtenářský zásah mediální skupiny MAFRA. Svými tištěnými tituly oslovuje 3,3 milionu čtenářů na vydání a mezi mediálními domy v České republice si tak stabilně drží pozici lídra. Významný nárůst zájmu zaznamenávají zejména všechny tituly MAFRA pro ženy, včetně společenských: nejčtenějším časopisem životního stylu pro ženy zůstává čtrnáctideník *Žena a život*, nejvyššího meziročního nárůstu (téměř o 40 %) mezi společenskými tituly dosahuje měsíčník *Rytmus života* RETRO. Čtenářsky výrazně posilují také tituly gratis segmentu *5plus2* a *Metro*.

CELOSTÁTNÍ ZPRAVODAJSKÉ DENÍKY SI ZACHOVÁVAJÍ SILNOU TRŽNÍ POZICI

Deník MF DNES se 444 tisíci čtenářů je na dále nejčtenějším zpravodajským deníkem. Deník *Lidové noviny* si získává další čtenáře a aktuálně roste na 154 tisíc.

GRATIS SEGMENT VÝRAZNĚ POSILUJE

Deník *Metro* s 347 tisíci čtenářů potvrzuje svoji pozici regionálně silného deníku, a to zejména v Praze a okolí, kde je stále deníkem nejčtenějším.

Týdeník *5plus2* díky signifikantnímu meziročnímu nárůstu (+19 %) úspěšně překračuje hranici 700 tisíc čtenářů na vydání (707 tisíc).

U TITULŮ PRO ŽENY A SPOLEČENSKÝCH ČASOPISŮ JE ZŘEJMÝ NÁRŮST ZÁJMU

V segmentu titulů životního stylu pro ženy si mediální skupina MAFRA udržuje silnou pozici zejména díky čtrnáctideníku *Žena a život* na první příčce s 270 tisíci čtenářů. Dvojčiferný meziroční nárůst zaznamenávají měsíčníky *Cosmopolitan* (na 146 tisíc čtenářů) a *Harper's Bazaar* (na 94 tisíc čtenářů). Mezi společenskými tituly zůstává nejčtenějším titulem MAFRA týdeník *Rytmus života* (391 tisíc čtenářů), populární týdeník *Pestrý svět* zasáhne na 211 tisíc čtenářů. Velmi úspěšně pod svými značkami (*Rytmus života*, respektive *Pestrý svět*) rostou také měsíčníky RETRO (meziročně téměř +40 % na 251 tisíc čtenářů) a *Nostalgie* (meziročně přes +30 % na 91 tisíc čtenářů).

Zdroje: Media projekt, Unie vydavatelů – ASMEA, Median – STEM/MARK, data za 2. a 3. čtvrtletí 2021

PORTÁL IDNES.CZ MEDIÁLNÍ SKUPINY MAFRA V LISTOPADU SPUSTIL UNIKÁTNÍ SPECIÁL „NA KOLEJÍCH“ (NEJEN) PRO VLAKOVÉ FANOUŠKY

Zpravodajský portál iDNES.cz spustil 1. 11. v 11 hodin nový speciál s názvem „Na kolejích“. Unikátní projekt určený především fanouškům železnice je koncipovaný jako virtuální vlakové nádraží. Čtenáře přehledně a na jednom místě provede z nádražní budovy přes čekárnu až do vlaku. iDNES.cz nabízí takový speciál jako jediný zpravodajský portál v České republice. Kromě Slow přenosů z vybraných nádraží čekají na čtenáře nové videopořady, například „Nostalgická železnice“, sekce plné zábavy i tématické rubriky, kam mohou přispívat svými „úlovky“ anebo třeba prověřit své znalosti ve vědomostních kvízech a soutěžích o zajímavé ceny. Nechybí ani pohled do historie, tipy na výlety vlakem po celé ČR podle jednotlivých regionů či kalendář zajímavých akcí.

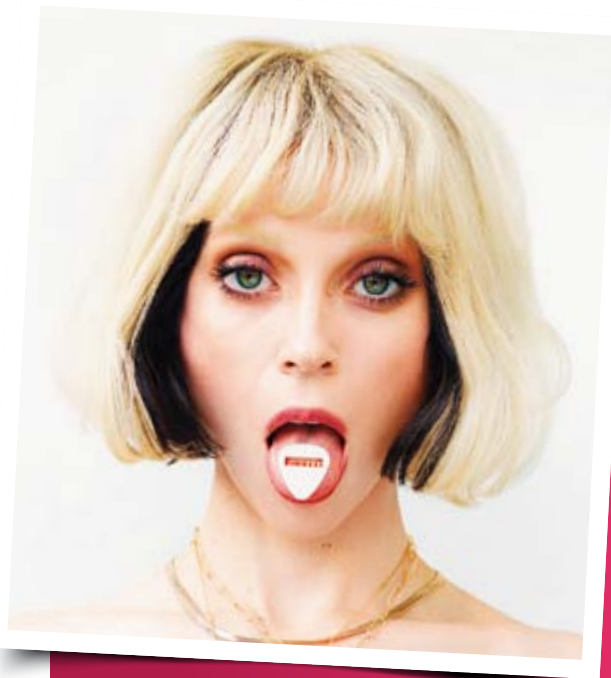
Na kolejích **iDNES.cz**
Ráj pro milovníky vlaků

VLAKOVÝ SPECIÁL

Ve virtuální nádražní budově mohou čtenáři sledovat Slow přenosy z vybraných pražských nádraží, unikátní záběry modelové železnice a najdou zde i aktuální zprávy z dráhy. Čas v online čekárně zpříjemní rubrika „Očima šotouše“, kam mají čtenáři možnost přispívat svými foto a video „úlovky“ z terénu a kde budou probíhat tématické výzvy. Také tu mohou prověřit své znalosti ve vědomostních kvízech a soutěžích o zajímavé železniční ceny.

Aby virtuální jízda do cílové destinace ubíhala hladce, je tu pro čtenáře sekce „Vlak“ s video pořady „Na co zírá mašinfira“, „Bezpečná železnice“ a „Zaniklé tratě“ a dalšími zábavnými formáty, které potěší každého vlakového fanouška. Pohled do historie nabídne časová osa s vlakovými milníky od roku 1832 a nový video pořad „Nostalgická železnice“, který mimo jiné zprostředkuje jedinečné záběry železnice z doby před rokem 2000. ■

Speciál iDNES.cz „Na kolejích“ můžete sledovat zde:
<http://www.idnes.cz/vlaky>



AUKCE KALENDÁŘE PIRELLI NA IDNES.CZ VYNESLA 183 TISÍC KORUN NA CHARITU POMOHOU PŘI LÉČBĚ ONKOLOGICKÝCH PACIENTŮ

Jednadvacátá charitativní aukce prestižního kalendáře Pirelli, kterou pod záštitou Nadace AGROFERT ve středu 8. prosince 2021 uspořádal portál iDNES.cz, vynesla 183 tisíc korun. Vítěz aukce získal nápadité vydání pro rok 2022 s obalem jako na dlouhohrající desku, v němž rocker a fotograf Bryan Adams vzdává hold hudebním turné. Výtěžek z aukce doplní příspěvkem do celkové sumy 340 tisíc korun Nadace AGROFERT a celá částka půjde již tradičně na konto Masarykova onkologického ústavu v Brně. Bude využita k nákupu aplikačních křesel pro chemoterapii do nového stacionáře.

„Těší nás, že ani v této mimořádné době nechyběla vůle všech zúčastněných pomáhat dobré věci. Velké díky vítězi i ostatním, kteří se do letošní aukce aktivně zapojili a společnými silami přispěli k hezkému výsledku,“ uvedla Miloslava Nováková, ředitelka Corporate Affairs mediální skupiny MAFRA pro Českou a Slovenskou republiku.

„Částku doplníme do 340 tisíc korun, aby finance stačily na nákup dvou aplikačních křesel. Jsme velmi rádi, že i letos aukce pomůže, zcela konkrétním způsobem, lepší péči o onkologické pacienty,“ dodala Zuzana Tornikidis, ředitelka Nadace AGROFERT.

Díky aukcím tohoto prestižního kalendáře na portálu iDNES.cz se pro onkologicky nemocné dosud podařilo vybrat už více než 4,7 milionu korun. Historicky rekordní výtěžek zatím stále drží vydání kalendáře pro rok 2007, za nějž vítěz v aukci zaplatil 501 tisíc korun.



2021

ČESKÁ CHUŤOVKA ZNAČKA, KTERÁ SI NA NIC NEHRAJE

Slavnostní vyhlášení již 13. ročníku soutěže o značky Česká chuťovka 2021 a Dětská chuťovka 2021 se uskutečnilo na začátku listopadu v Senátu, kde si představitelé více než padesáti českých firem převzali ocenění za nejchutnější potraviny vyrobené v České republice. Značkou ČESKÁ CHUŤOVKA 2021 se tak může nově pyšnit 184 výrobků a značkou DĚTSKÁ CHUŤOVKA 2021 pak dalších 16.

Česká chuťovka si jako nezávislá iniciativa potravinářských odborníků vybudovala pevné postavení mezi uznávanými značkami kvality potravin. Mnozí výrobci se proto do soutěže opakovaně vrací, protože právě na vynikající chuti svých výrobků si stejně jako jejich zákazníci zakládají. A platí to i pro nás. Kvalita je pro naše výrobky jistota, se kterou se rádi pochlubíme. Tak se pojďme podívat, které výrobky letos v soutěži bodovaly.



SEVERSKÉ BULKY CEREÁLNÍ

Nadýchaná a vláčná severská novinka

4 BUCHTY S NÁPLNÍ MAKOVOU

Buchty jako od babičky



RANNÍ CHLEBÍK S VITAMÍNEM D

Vydatná porce sluníčka
v každém plátku chlebíku

TOUSTOVÝ CHLÉB TMAVÝ VÍCEZRNÝ

Nadýchaný a vláčný a k tomu
plný semínek lnu a slunečnice

VÁNOČNÍ KOLEDA S MÁSLEM

Úžasné lahodné cukroví,
že už nikdy nebudete muset péct.



DĚTSKÁ CHUŤOVKA 2021

„O dětech, pro děti, ale především s dětmi.“
O udělení cen rozhodují výhradně děti samy,
a jak víme, jejich pohled je velmi
nekompromisní a upřímný.

PLUNDROVÁ ŠPIČKA
S NÁPLNÍ RAKYTNÍKOVOU
A ŠPIČKA S NÁPLNÍ
KRÉMOVOU A MALINOVOU
Skvělý snack kdykoli a kdekoli



KACHNÍ PRSA SOUS-VIDE

Připravená moderní metodou sous-vide a plná jemné chuti, křehkosti a šťavnatosti.

KACHNÍ KLOBÁSA

Výjimečná chuť a vysoký obsah masa 85%.

VODŇANSKÁ KUŘECÍ BAVORSKÁ SEKANÁ

Vysoký obsah masa 70% a výrazná chuť. Tepelně upravená a nachystaná k vychutnání bez čekání.

KUŘECÍ GYROS

Kuřecí maso připravené metodou sous-vide. Novinka roku 2021. Maso je bez lepku a „ěček“, velmi pomalu vařené, čímž si zachová maximum živin a šťávy.

MORAVSKÝ VRABEC

Tradiční česká pochoutka, připravená metodou sous-vide, díky které si zachová maximum živin a maso zůstane křehké. Maso je bez lepku a „ěček“.

ŠUNKOVÁ TLAČENKA

Oblíbený zabijačkový produkt. Tlačenka obsahuje kousky libové kýty, dochucená je majoránkou a česnek, díky nimž získá svoji nezaměnitelnou chuť.

VENKOVSKÁ TLAČENKA

Tradiční zabijačkový produkt, který nesmí chybět na žádném správném zabijačce. Tlačenku si můžete vychutnat samotnou nebo tradičně s octem a cibulí.



STAROČESKÉ KOLENO VE VLASTNÍ ŠTÁVĚ

České kolínko ve vlastní šťávě plné chuti. Stačí ohřát a můžete servírovat.

SVÁTEČNÍ KOLÍNKO BEZ KOSTI NA PEČENÍ

Vepřové kolínko bez kosti srolované v síťce s garancí českého původu. Jemně kořeněné vyváženou směsí koření.

KOSTELECKÝ LOVECKÝ UHERÁK

Prémiový fermentovaný výrobek s ušlechtilou bílou plínou na povrchu vyroben z vepřového masa. Jeho jedinečná a nezaměnitelná chuť ještě více vynikne nakrájením na tenoučké plátky.

POCTIVÉ VÍDEŇSKÉ PÁRKY

Poctivé vídeňské párky jsou lehce zauzené a obsahují 90% vepřového masa. Skvěle chutnají s hořčicí a čerstvým chlebem.





Vinylová podlaha Fatra SILVERO-fix, Dub alpský.
Cena 617 Kč/m²



terou ze 3 možných konstrukcí podlahy:

- Podlaha **Fatra SILVERO-fix** je určená k nalepení na vyrovnaný podklad.
- Podlaha **Fatra SILVERO-click** umožňuje pokládku pomocí zámkového systému, kterou si člověk s trochou šikovnosti dokáže položit i sám.
- Podlaha **Fatra SILVERO-top** se pokládá pomocí zámkového systému a je vhodná i do prostor se zvýšenou vlhkostí.

Tyto tři odlišné konstrukce umožňují pokládku jednoho dekoru v celém interiéru navzdory rozdílným výškám podkladu.

Podlahy Fatra SILVERO si můžete jednoduše zakoupit na zavedeném e-shopu společnosti Fatra s dopravou zdarma. Samozřejmě je i **možnost objednání vzorků** až domů, kde si pak můžete v klidu promyslet sladění vzoru s vaším stávajícím interiérem.

Více na www.efatra.cz

VYBERTE SI VZOR VINYLOVÉ PODLAHY A AŽ PAK ŘEŠTE POKLÁDKU



Plovoucí vinylová podlaha Fatra SILVERO-click, Dub elegant.
Cena 908 Kč/m²

Vinylové podlahy v posledních letech opravdu zažívají veliký boom, a to zejména pro svou jednoduchou údržbu a odolnost. Po vinylové podlaze se nemusíte bát nechat proběhnout své dvounohé i čtyřnohé miláčky a ani nějaká lehčí vodní katastrofa vás nevykolejí. Co doma jistě také oceníte, je to, že vinyl je na omak měkký a hřejivý.



Voděodolná plovoucí vinylová podlaha Fatra SILVERO-top, Dub porto.
Cena 920 Kč/m²

Proto česká společnost Fatra, a.s. přichází na trh s novou řadou vinylových podlah **Fatra SILVERO**. Tato řada je unikátní v tom, že si nejprve můžete vybrat vzor a teprve poté řešit konstrukci podlahy podle nejlepší vhodnosti do vašeho interiéru. Při přípravě nových podlah SILVERO společnost Fatra navázala úzkou spolupráci s **Ing. arch. Kamilou Douďerovou**, která je

známá z pořadu Jak se staví sen, kde její přeměny interiérů patří k těm nejoblíbenějším. Kamila Douďerová o kolekci Fatra SILVERO říká: „Vybírat si můžete z **10 vzorů dřeva**, které se pyšní velice věrohodnou kresbou dřeva na pohled i na dotek. Podlahy jsou navíc odolné a velice snadno se udržují.“ Poté co si vyberete vzor, jenž se vám nejvíce hodí do interiéru, zvolíte něk-

ING. ARCH. KAMILA DOUĐEROVÁ

Je absolventkou Fakulty architektury na pražském ČVUT, k srdci jí ale více přirostlo navrhování interiérů. Potkávat ji můžete v televizi v populárním pořadu Jak se staví sen, ve kterém se objevuje již od jeho počátku. Ke klientům se snaží být maximálně empatická a každý její návrh je originál.

fatra

SILVERO®

KVALITNÍ ČESKÉ
VINYLÓVÉ PODLAHY



NOVÁ KOLEKCE

DOPORUČUJE

**KAMI
DESIGN**

STUDIO ING. ARCH. KAMILY DOUDĚROVÉ

Nakupujte přímo od výrobce na www.efatra.cz

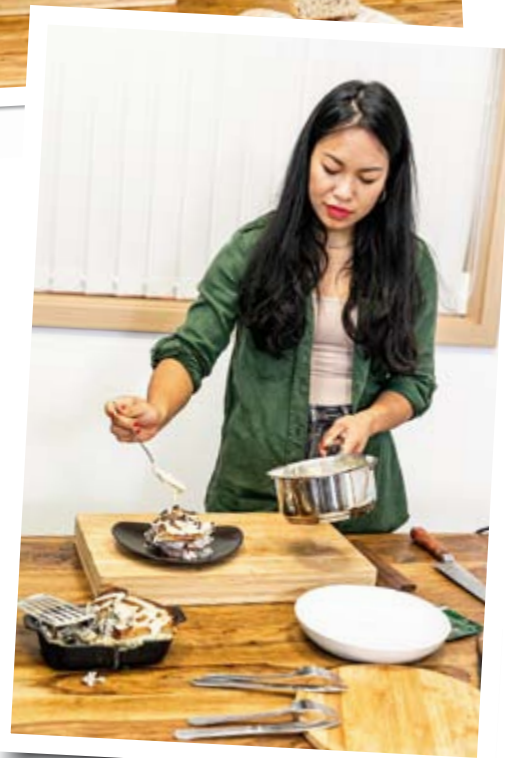
DOPRAVA
ZDARMA 

PEKÁRNA ZELENÁ LOUKA ŽIJE JÍDLEM

Potravinářská komora a Agrární komora zaměstnaly na celý den naše pekaře a pekařky ze Zelené louky svým novým projektem: **Žijeme jídlem**. Jeho cílem je představit veřejnosti moderní pěstování, skladování a zpracování kvalitních tuzemských potravin v naší republice. Projekt chce oslovit především mladší cílovou skupinu a seznámit ji s procesem výroby potravin tak, aby dávala přednost nákupu českých produktů.

O zapojení do projektu byla požádána i Pekařna Zelená louka, a.s. která patří mezi nejmodernější evropské pekárny a je součástí skupiny PENAM a Agrofert. Zelená louka, nejen díky svému umístění nedaleko Prahy, zásobuje hlavní město a jeho široké okolí čerstvým pečivem každý den. Za hodinu tu dokážou vyrobit 2 tisíce kusů chleba, 50 tisíc rohlíků a na 2,5 tisíce vek. I když je pekárna vybavena moderními technologiemi, bez práce zručných pekařů se neobejde. Více o každodenní práci lidí v pekárně, o výběru surovin nebo třeba i o budoucnosti pekárenství ve videu vypráví pan Černý, míšič z Pekárny Zelená louka. Zajímavostí je, že celým projektem provází moderátorka a kuchařka v jedné osobě Chili Ta Tuy, známá ze soutěže Masterchef. Chili navštívila celkem 8 zemědělských a potravinářských podniků a zjišťovala,

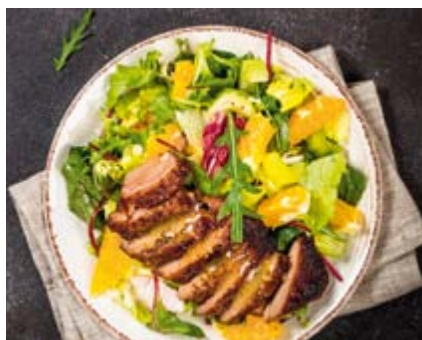
co vše předchází široké nabídce kvalitních českých potravin v prodejní síti. Díl natáčení v Pekárně Zelená louka se zaměřil na výrobu proslulého Jesenického chleba. Mimo pekárny Chili navštívila například pěstitele jablek, brambor a cibule, zpracovatele hovězího masa a uzenin, mlékárnu nebo chovatele vepřového masa a nosnic. Moderátorka v pořadu Žijeme jídlem v každém díle uvařila z konkrétní potraviny jídlo podle svého receptu. Diváci se tak můžou těšit na kombinaci tradiční české potraviny a netradičního receptu. Z Jesenického chleba Chili připravila žemlovku ve svém netradičním pojetí. Tedy s kurkumovým mlékem, masalou, švestkami, vanilkovým krémem s limetou, bourbonem a kořením. Na lákavě vonící i vypadající dobrotě si pak společně pochutnala s panem Černým. Seriál byl uveden v listopadu na televizi Stream. ■





CHUŤ, KTERÁ ZAUJALA ODBORNOU POROTU

Letos naše výrobky uspěly ve 13. ročníku soutěže Dobrý tuzemský potravinářský výrobek již po šesté v řadě. Odborná komise přidělila cenu „Česká chuťovka“ vybraným výrobkům – Kachní prsa Sous-vide, Kachní klobása a Vodňanská kuřecí Bavorská sekaná. Vážíme si tohoto ocenění, které je pro nás potvrzením dobře odvedené práce. Rádi bychom poděkovali všem našim zaměstnancům, protože jedině společně dokážeme přinášet to nejlepší pro nás i pro naše zákazníky.



KACHNÍ PRSA SOUS-VIDE

Nejvíce obdivovaným výrobkem, který velmi zaujal odbornou porotu, se stala kachní prsa připravená moderní kuchařskou metodou sous-vide. Jediněnou chuť takto upravených kachních prsou a vybraného koření ocenila nejen odborná porota, ale i ostatní účastníci slavnostního předání cen, které se konalo v krásném prostředí Rytířského sálu Valdštejnského paláce. Vyzdvihována byla především pro jejich jemnou chuť, křehkost, šťavnatost, ale také rychlou a jednoduchou přípravu.



KACHNÍ KLOBÁSA

Kachní klobása získala ocenění ve skupině masných výrobků pro svou výjimečnou chuť a obsah masa 85%. Doplnuje tak tradiční skupinu klobás o novou chuť. Dodáváme ji převážně do řeznictví a ostatním zákazníkům na malém trhu. V sezóně grilování je vyhledávanou pochoutkou na gril. Pro svou výjimečnou chuť nesmí chybět na žádné oslavě a degustačním prkénku. Kachní klobása je součástí naší Originál české řady. V této řadě najdete pouze výrobky s přidanou hodnotou jako je vyšší obsah masa, ruční práce nebo tradiční postup výroby.



VODŇANSKÁ KUŘECÍ BAVORSKÁ SEKANÁ

Tradiční Bavorská sekaná, připravená netradičně z kuřecího masa, je mezi zákazníky velmi oblíbená. Vodňanská kuřecí Bavorská sekaná obsahuje 70% masa a svou výraznou chuť překvapí každého gurmána. Sekaná je plně tepelně upravená a určena k přímé konzumaci. Balení ve vakuu a pečící míse přináší delší trvanlivost a možnost po rozbalení sekanou ohřát či dopéct křupavou kůrku. Praktické balení a hmotnost je ideální pro svačinu či oběd, který se sebou snadno vezmete na výlet, do práce nebo za přáteli.



TRADICE S JEDINEČNOU CHUTÍ, KTERÁ VÁM PŘIPOMENE... ...ŽE TAK CHUTNAJÍ VÁNOCE

Naše společnost Kmotr – Masna Kroměříž a.s. ani v letošním roce nezahálela! Pro své zákazníky jsme opět připravili jedinečné gurmánské zážitky. A to v podobě zcela nových dárkových balení, která by rozhodně neměla pod vánočním stromčkem chybět!

Milovníky našich výrobků zajisté potěší dárkový koš KMOTR DE LUXE – jedinečná směs rozmanitých chutí a vůní v luxusní dřevěné bedýnce. K tomu všemu jsme přidali nevšední pochutiny či červené víno, které se hodí nejen k našim trvanlivým výrobkům.

A co třeba sýry?... To není špatný nápad! ...A to jsme si také mysleli! Ano, naši další novinkou je originální dárkový BOX KMOTR, ve kterém jsme nakombinovali naše trvanlivé výrobky s chutnými sýry, které dozrály k delikátní chuti, stejně jako bílé víno v tomto dárkovém boxu. Ve zcela novém vánočním kabátě najdete také naši VÁNOČNÍ SADU, TRIO či MIX...To je ta pravá chuť Vánoc, která trvá...

Opět jsme rozšířili také edici Kroměřížský speciál. Díky tomu můžete potěšit své blízké či obchodní partnery



nejen originálními bedýnkami, ale také dárkovým balením trvanlivých klobásek DELIKATESEK. Jde o originální mini klobásky s nevšední chutí, která omámi všechny vaše smysly.

Za povšimnutí stojí také naše další novinka. NOBLESKY SYROVÉ s 18 měsíci zrajícím sýrem MEMEL. Edici završuje již tradiční Lovecký salám 1975, Klobásový speciál či Salám s para ořechy nebo jelením masem. Dopřejte svým blízkým nevšední chuťový zážitek...

Neopomenuli jsme však ani silvestrovské veselí. K tomu můžeme jen vřele doporučit naše KMOTROVKY, které svou harmonickou chutí, tenkým tvarem a vysokým obsahem masa obohatí každou párty.

Nově i v těchto příchutích: FARMÁŘSKÉ, GOUDA nebo S PAPIŘKAMI JALAPEÑOS A SÝREM ČEDAR. ■

Letošní bohatá a chutná nadílka je k dostání nejen u našich obchodních partnerů, ale také na www.kmotr.cz/eshop.

Vánoce plné chutí přeje KMOTR

Pf 2022

Rok plný rozmanitých chutí
Vám přeje

Kmotr - Masna Kroměříž a.s.



...i chuť má svého Kmotra

www.kmotr.cz/eshop

*Nová hvězda na Vaši párty
... tak užijete dne*



...i chuť má svého Kmotra

Originální dárková balení k dostání na www.kmotr.cz/eshop



DO ČESKA VSTUPUJE NOVÝ TYP DEZERTU VLA HOLANĎANÉ HO MILUJÍ

Mléčný dezert vla patří mezi tradiční a oblíbenou holandskou pochoutku, na které si místní obyvatelé pochutnávají už po mnoho generací. Vla je určitou obdobou našeho pudinku, přesto však chutná jinak. Chtěli byste vědět jak? Do Holandska kvůli tomu jezdit nemusíte. Nově je totiž k dostání i na českém trhu pod značkou Tatra Mlsni.si Vla!

KDE SE VZAL DEZERT S TÍMTO PRAPODIVNÝM NÁZVEM?

Málokdo by nejspíš čekal, že historie mléčného dezertu vla bude sahát až daleko do historie. První písemné zmínky, které si lze spojit právě s touto pochoutkou, jsou totiž datovány už ke 13. století. Tehdy se psalo o koláči „vlade“, později se začala objevovat slova jako „vlae“, „vlaai“ a nakonec současně „vla“, kterým se v Holandsku začal označovat pudinkový dezert z čerstvého mléka. A ačkoliv v Holandsku se jedná o takřka národní poklad, v Česku si pod slovem vla představí jen málokdo lahodný mléčný dezert. To se však s příchodem výrobku Tatra Mlsni.si Vla na český trh nejspíš velice brzo změní.

NĚCO MEZI PUDINKEM A CRÈME PÂTISSIÈRE

Ačkoliv se dezertu vla přezdívá „holandský pudink“, ve skutečnosti je jeho konzistence ještě o něco hustší než u pudinku, ale ne zase tolik, jako je tomu například u cukrářského krému crème pâtissière, který je klíčovou složkou mnoha francouzských dezertů. Abyste objevili skutečnou chuť vla, musíte ho zkrátka vyzkoušet. „Obecně se vla jí za studena. Pokud byste si ho dali v Holandsku, mohli byste k němu dostat porci šlehačky a vybrat si z mnoha variant.

Vedle tradiční vanilkové a kakaové varianty jsou na výběr různé ovocné příchutě jako jahoda nebo banán,“ popisuje své zkušenosti s holandským vla Ing. Jiří Kopáček, CSc., předseda Českomoravského svazu mlékárenského, z.s.

VLA: DEZERT KE KÁVĚ NEBO CHUTNÁ SVAČINKA?

Jak už bylo zmíněno výše, dezert vla je vyrobený z mléka. „V Česku se jedná konkrétně o plnotučné kravské mléko z českých chovů, dále je ve vla cukr, škrob a kakao nebo vanilkové aroma. Svěží chuť tomuto dezertu dodávají marmelády vyrobené v České republice s více než 40 % ovoce,“ říká Jiří Kopáček. Díky použití kvalitních surovin je navíc dezert vla vhodný nejen jako sladký zákusek, ale i jako plnohodnotná svačinka. Co se týká obsahu škrobu v produktu, je ho tam pouze nezbytné množství a má tam svůj význam. „Při výrobě vla se vychází z prvotřídního plnotučného mléka, do kterého jsou přidány další nezbytné složky. Při tepelném ošetření pasterací dojde v této směsi k aktivaci škrobu, což výslednému produktu dodá tu správnou krémovitou konzistenci. Tato technologie se používá při výrobě celé řady výrobků už mnoho let a využívají ji i Holanďané právě při výrobě jejich proslulého vla,“ vysvětluje Jiří Kopáček.

ZAJÍMAVOST

Na českém trhu můžete aktuálně koupit Tatra Mlsni.si Vla ve dvou variantách – kakaové s višněmi a s vanilkovou příchutí s jahodami. Více na www.tatramleko.cz/vla

VLA SE DÁ VYUŽÍT I PŘI PEČENÍ

Vla nemusí sloužit čistě jako dezert, můžete s ním i nejrůzněji experimentovat ve své kuchyni. Pokud rádi pečete bábovky, zkuste ji při servírování dezertem vla lehce polít. Stejně tak můžete s vla servírovat lívance, palačinky nebo přidat lžičku do ovesné kaše. V Holandsku dokonce používají vla přímo při pečení. „Tamní babičky dávají vla na koláče nebo jej používají jako krémovou polevu na dort,“ dodává předseda Kopáček. Zkuste vla použít do vlastních receptů. Fantazii se meze nekladou! ■



DOMÁCÍ VLA NEZABERE VÍČ NEŽ 15 MINUT

Příprava domácího vla je rychlá a jednoduchá. Kromě vanilkového lusku k ní navíc nepotřebujete žádné speciální ingredience. Během patnácti minut tak můžete mlsat ještě vlažné vla nebo touto holandskou pochoutkou pohostit neočekávanou návštěvu.

INGREDIENCE (4–6 porcí)

0,5 l plnotučného mléka, 1 vanilkový lusk, 30 g krupicového cukru, 20 g kukuřičného škrobu, 2 žoutky, špetka soli.

POSTUP Podélně rozkrojte vanilkový lusk. Oškrábejte z něj semínka a vložte společně s mlékem do hrnce. Přiveďte k varu, poté nechte vařit na mírném ohni přibližně 10 minut. Občas promíchejte. Mezitím vložte do mixéru cukr, kukuřičný škrob, žoutky a sůl. Vše důkladně vyšlehejte. Jakmile bude mléko uvařené, vyjměte z něj prázdný vanilkový lusk. Několik polévkových lžic horkého mléka vmíchejte do připravené směsi. Pak za stálého míchání postupně přidávejte směs do mléka.

Mírně zvyšte teplotu a míchejte, dokud se nevytvoří tekutý krém, to trvá asi 2 minuty. Pozor! Krém ještě zhoustne po vychladnutí. Hotový krém nalijte do misek a nechte vychladnout. Dezert můžete podávat i mírně teplý.



NOVÝ ŠPIČKOVÝ PARTÁK NA SCÉNĚ

Špičková podzimní novinka je tady! Do rodiny plundrových špiček vítáme skvělého krémového společníka, který se skvěle hodí do školy nebo jako odpolední svačinka. Vyvážená kombinace jemného plundrového pečiva s více jak jednou třetinou lahodné krémové náplně. To je nová špička, která vás po prvním ochutnání ihned okouzlí.



ORIGINÁLNÍ SVÁTEČNÍ TRIO

Překvapte na letošní svátky své nejbližší nápaditými recepty. Štědrý večer vám provoní krémový vaječný likér, na silvestrovské oslavě zazáříte se svěžími avokádovými chlebičky a Nový rok odstartujete s poctivou polévkou z červené čočky. Vše zvládnete hravě. Pod taktovkou zkušeného šéfkuchaře Miroslava Lojdy z prestižní pražské restaurace Columna snadno vykouzlíte dobroty, po kterých se jen zapráší...



VZKAZ Z KUCHYNĚ

Do svátečních chutí by se měla promítnout především pohoda, dobrá nálada i fantazie. Připravil jsem pro vás recepty, které pohladí vaše chuťové pohárky. Zvláště pak doporučuji recept na vaječný likér, díky kterému vaše hostina získá tu pravou sváteční atmosféru. Krásné Vánoce!



VÁNOČNÍ ZÁLUSK NA LUSK...

Co dokáže 1 vanilkový lusť? Ve vaječném likéru hotové zázraky. Zamilujte se do svátečního vánočního likéru, který provoní celý váš domov. Jedna láhev stačit jistě nebude...

VAJEČNÝ LIKÉR S VANILKOU

INGREDIENCE NA 1 LITR 4 žloutky, 25 g cukru, krupice, 250 ml mléka, 250 ml smetany ke šlehání, 1 plechovka kondenzovaného mléka, 1 vanilkový lusť, 200 ml rumu

POSTUP V hrnci vyšleháme žloutky s cukrem do pěny. Poté přidáme mléko, smetanu, kondenzované mléko a zrnka z vanilkového lusu. Směs za stálého míchání metličkou pomalu zahřejeme, aby začala houstnout. Teplota by však neměla dosáhnout bodu varu. Správná hustota směsi je řidší než pudink. Po zhoustnutí hrnec odstavíme a necháme vychladnout. Do vychladlé směsi vmícháme rum a následně likér nalijeme do láhve. Poté skladujeme v lednici nebo na chladném místě. Rum likér konzervuje, a proto vám vydrží i měsíc. Na zdraví!

AVOKÁDA ZE SILVESTROVSKÉHO ELDORÁDA

Máte rádi avokádo? Na silvestrovskou oslavu byste jen těžko hledali lepšího adepta na originální svěží pomazánku! V kombinaci s pečenou šunkou, křepelčím vejcem, řeřichou a cherry rajčátky budou vaše chlebičky chutnat nadpozemsky!

AVOKÁDOVÁ POMAZÁNKA S PEČENOU ŠUNKOU A KŘEPELČÍM VEJCEM

INGREDIENCE NA 4 PORCE 2 ks avokáda, 50 g creme fraiche nebo zakysané smetany, 2 uvařená křepelčí vejce, 1 lžička citrónové šťávy, plátky šunky od kosti, sůl, čerstvě mletý pepř, cherry rajčata, pažitka, řeřicha, pečivo (slunečnicový chléb, bageta)

POSTUP Avokáda podélně rozpůlíme a kroutivým pohybem oddělíme obě poloviny. Vyjmeme pecku. Pomocí lžice je vydlabeme, v misce vidličkou rozmačkáme a rozmícháme spolu se smetanou a citronovou šťávou. Přidáme na kostičky nakrájená cherry rajčata, nejmenno nakrájenou pažitku a dochutíme solí a pepřem. Na rozpálené pánvi si opečeme plátky šunky od kosti. Pomazánku podáváme na pečivu. Ozdobíme šunkou, křepelčím vejcem a řeřichou.



TO BUDE RADOSTI S POLÉVKOU HOJNOSTI

Staré zvyky praví, že na Nový rok by se měla podávat čočková polévka. Čočka prý přináší hojnost a bohatství. Vsadte letos na nevšední cizrnovou polévku s červenou čočkou! Je fantastická...

CIZRNOVÁ POLÉVKA S ČERVENOU ČOČKOU

INGREDIENCE NA 4 PORCE 1 ks cibule, 2 ks mrkve, ½ malého celeru, 1 cibule, 4 ks brambor, 1 l zeleninového vývaru, 50 g másla, 50 ml řepkového oleje, 1 plechovka krájených rajčat, sůl, pepř, 2 plechovky sterilované cizrny, 1 lžička římského kmínu, 100 g červené čočky, plocholístá petržel, zakysaná smetana

POSTUP Veškerou zeleninu očistíme. Celer a brambory nakrájíme na kostičky, mrkev na kolečka. Cibuli nakrájíme najemno a v hrnci s máslem a olejem necháme zesklouatět. Přidáme zeleninu, brambory a koření. Opékáme několik minut. Zelenina by měla být krásně zlatavá. Poté zalijeme zeleninovým vývarem, osolíme, opepříme, přivedeme k varu a pomalu na mírném ohni vaříme 15 minut. Následně přidáme rajčata, vodou propláchnutou cizrnu a čočku. Vaříme dalších 5 minut. Podle potřeby dochutíme a přidáme nasekanou petržel. Podáváme se lžičkou zakysané smetany.

SOUTĚŽTE S NÁMI!

SLAVÍME PRVNÍ NAROZENINY

Před rokem jsme se rozhodli vás, zaměstnance koncernu, více zapojit do dění firmy a vzájemně propojit. Proto jsme vytvořili online komunikační nástroj, díky kterému můžete být v obraze kdykoli a kdekoli. Ať už na firemních nebo osobních zařízeních, na počítači nebo telefonu. Stačí se jen připojit a využívat všech výhod.

Soutěžíme o 3 dárkové balíčky, znění tajenky nám napište do 28. února na adresu redakce@agrofert.cz

POMŮCKA: ADSL, ASH, EDKÝ, EON, LOOS, OTS, TARANTELA	DRUH HUDBY	HLASITÝ SMICH	INICIÁLY ZPĚVAČKY BARTOŠOVÉ	TUHÝ KOMUNÁLNÍ ODPAD ZKR.	ANGLICKÁ DÉLKOVÁ MÍRA	JIHO-EVROPA	ČESKÝ VYROBCE KLOBOUKŮ	STÁLE OPAKOVAT HOVOR.	LIDOVÉ NOVINY ZKR.	TLOUCI	LISTNATÝ STROM	ZKYPRIT ZÁHON	LAD	OVINUTÍ	PRÁCE S RYDLEM	
OSTŘÍ MN. Č.							SPRÁVCE KONIRNY					TELOCVIČNÝ PRVEK				
SKELET HLAVY							PAMÁTNÍK ČIRÁ KAPALINA					KUJNÉ MATERIÁLY SKLÁDATI BASNĚ				
SPZ UHERSKÉHO HRADISTĚ			OTRHANÍ 1. DÍL TAJENKY						STANOVAT KLOUBNÍ NEMOC							
DLOUHÁ ČASOVÁ JEDNOTKA				POHÁDKOVÝ KÁČER ??? KTERÁ						BLOUĐENÍ OBYVATEL EVROP OSTROVA						
MÍSTO K USTÁJENÍ					AKADEMČTI FUNKCIONÁŘI LEDOVCOVÝ KOTEL						ZAHRADA DRUH PŘIPOJENÍ K INTERN.			HLAZENÍ	MALÁ ZAHRADNÍ BESIDKA	
	ÚŘEDNÍ VYHLÁŠKA	PSOVITÁ SELMA MUŽSKÝ HLAS						ITALSKÝ RYCHLÝ TANEČ								
MRAVNOST										RÍMSKÝCH 501			NEČISTOTA V KAPALINĚ NA KTERÉM MÍSTĚ			
STARÉ ČESKÉ PLATIDLO										STANICE TECHNICKÉ KONTROLY ZKR.			STARŠÍ ZKR. 2. DÍL TAJENKY			
MEZI-NÁRODNÍ ANGL. ZKR.				SVAZEK OBLÍ	PŘIJATÁ ZA VLASTNÍ					TYKAJÍCÍ SE CLOVEKA ŽEN. ROD						
PROMÉNÁDA ZAST.											POPEL ANGLICKY	NADŠENÍ SLOVAN KNIZNĚ				
ZMĚNĚNÉ VEDOMÍ										AKCIOVÁ SPOLEČNOST ZKR.			ZESILENÝ ZÁPOR DRUH KÖRENI			
	HOUKAČKA V AUTĚ	FÁZE MĚSICE ODBOJ				ZAVAZADLO	STARO-ZÁKONNÍ PROROK	INICIÁLY ZPĚVAČKA STRÁHAVKY	ÚSPINAT	ZPĚVNÝ PTÁK ZPUSOBY LOVU						
VYROBĚNÁ Z KREPU								VADA CHUZE						PŮVODCI DĚL	SPALIT V KAMNECH	
POHYB VZDUCHEM				MARMELÁDA ANGLICKY DĚVČE			SLOVENSKÝ DENIK PROHLoubENNA				VZEZŘENÍ ESTONSKÝ OPERNÍ PĚVEC					
AKADEMIE VĚD ZKR.			ORNAMENT BRNĚNSKÝ ARCHITEKT ADOLF ???				O CO SLOVEN. FIALOVÝ ODŠTIN				SUNDAT BOTY SYMBOL LÁSKY					
ČESKÉ MĚSTO NA LABI					OBRYŠ POSTAVY OTÁZKA 1. PÁDU							KAMARÁDI TABOROV. OHŇU ZKR. CIT. ÚDIVU				
SLOVAN						JALOVCOVÝ ALK. NÁPOJ INIC. HERCE PELLARA				SVAZ MĚST A OBCI ČR ZKR. TAHLE				OBČ. PRŮ- KAZ ZKR. INIC. SKLAD. DVORÁKA		
NAPUCH- LINA					DROBIT						LOVEČTÍ PSI					
ÚŘAD PRO LETECTVÍ USA ZKR.					ODVĚTA ZASTAR.										PŘIVADĚT NA SVĚT	

Sledujte
nás na
sociálních
sítích



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



1962

**TVAROHOVÝ
= MLS =**

CHLAZENÁ SVAČINKA

novinka

**Vyzkoušej nové
ovocné varianty
svačinky Miša
Tvarohový Mls**



**70%
tvarohu**



- ✓ ZDROJ BÍLKOVIN
- ✓ BEZ LEPKU
- ✓ BEZ KONZERVANTŮ
- ✓ BEZ BARVIV



**OVOCNOU VRSTVU
MLSEJTE POSTUPNĚ
S TVAROHEM NEBO
DOBŘE ZAMÍCHEJTE.**



KRAHULÍK

od roku 1928

vám přeje

*ty nejlahodnější
Vánoce*

