

AGROFERT

MAGAZÍN

NEJEN PRO ZAMĚSTNANCE
KONCERNU AGROFERT
JARO 2022

27

SERVISNÍCH
STŘEDISEK

241

TECHNIKŮ

6299

STROJŮ





Chrumkavá
kôrka
a dlhotrvajúca
vláčna striedka



Kvások, Múka,
Voda, Soľ, Um
a cit pekára

13 hodín dlhé
zrenie cesta
z vlastného
kvásku

Slovenské
kváskové
chleby

Chleby
z dobrej
adresy
RUČNE ROBENÉ
KVÁSKOVÉ CHLEBY

DESATERO PSYCHICKÉ HYGIENY

Po dvou letech, kdy jsme se vyrovnávali s covidovou pandemií a konečně to vypadalo, že se situace vrátí zpět k normálu, začala další krize. Prakticky ze dne na den. Kdo by si pomyslel, že se v Evropě v 21. století dočkáme války, která vyvolá největší utečeneckou vlnu od té druhé světové. V této situaci můžeme cítit různé emoce. Důležité je, abychom se s nimi dokázali vyrovnat. Přinášíme vám proto Desatero psychické hygieny od Českého červeného kříže.

1. Aktuální vývoj na Ukrajině v každém z nás vzbuzuje různou směsicí pocitů, se kterou se každý vyrovnáváme po svém. Strach, úzkost, smutek, vztek, bezmoc a rezignace, zahlcení nebo nezájem jsou přirozenou reakcí na tuto náročnou situaci.
2. Pokud chcete, sdílejte své pocity a mluvíte. Pokud to s blízkými nejde, nebojte se říci si o pomoc. Nemáte se zač stydět. Existují i anonymní krizové linky. Pomoc profesionálové nabízejí i skrze sociální sítě.
3. Věnujte se i sami sobě, dělejte si radost. Můžete si třeba zacvičit, jít na procházku, vyrazit si s přáteli nebo si v klidu otevřít oblíbenou knížku.
4. Nenechte se zahltit zprávami, dávkujte si jejich množství. Sledujte ověřené zdroje, dejte si pozor na dezinformace.
5. Držte se v přítomnosti, nedomyšlejte si katastrofické scénáře. Pokud se vám začnou rozutíkávat myšlenky, přerušte je nějakou činností.
6. Děni na Ukrajině se různými způsoby dotýká nás všech. Pokud se obáváte zhoršení situace, zamyslete se, zda se na to můžete nějak připravit. Snažte se ale nepanikařit.
7. Snažte se nevybíjet si negativní pocity na ostatních. Vaše rodina, kolegové ani Rusové a Ukrajinci z vašeho okolí válku nevyvolali. Naopak mohou někteří z nich momentální situaci snášet ještě hůře než vy. A možná by sami uvítali pomoc.
8. Chcete nabídnout pomocnou ruku? Můžete se obrátit třeba na neziskovou organizaci ve vašem okolí, která pomoc na Ukrajině koordinuje. Poradí vám, jak se opravdu účinně zapojit. Potřeba jsou finance, materiál i dobrovolníci. Informace o koordinované pomoci najdete i na sociálních sítích. Nečiňte ale zbrklá rozhodnutí a nepodnikajte věci na vlastní pěst.
9. Vnímejte svoje hranice. Ani při dobrovolničení neděte do úmoru. Nebojte se říkat ne. Každý máme svá omezení a limity. Berte je na vědomí i u druhých lidí. Ne každý chce nebo může pomáhat.
10. Jsme v tom společně. Podpořme se. Zvládneme to.

**Hodně sil
Za redakci
Petra Kratochvílová
šéfredaktorka**



4
Pomoc
Ukrajíně

18-21

Petr Cingr

Nemůžeme provozovat zelenou chemii bez zelené elektřiny, a ta není.



26-27
Díky Synthesii je svět
barevnější



36
Kakaová legenda
je tu už 70 let

46-47

Jaro v kuchyni





VÁŽENÉ KOLEGYŇ, VÁŽENÍ KOLEGOVĚ,

v ruce držíte první číslo našeho magazínu v letošním roce. Původně jsem se těšil, že hned připomenu sladké výročí 70 let značky Pikao. Musím ale začít tím, že je to bohužel také první číslo, které vychází během války na území Evropy. Ta vyvolala největší uprchlickou krizi od 2. světové války. Já v hloubi srdce věřím, že jak rychle to začalo, tak rychle to také skončí. Jedno je ale jisté. Máme před sebou zcela novou situaci, se kterou se musíme vypořádat jak po stránce lidské, tak i z hlediska našeho podnikání. Zasáhlo nás to všude. Naše podniky řeší podporu ukrajinským kolegům i jejich rodinám. Obchodníci se potýkají s nevyzpytatelným trhem, kdy ceny kolísají denně i o více než sto procent. Doma se pak u televizních zpráv díváme, co je možné ve 21. století.

Velmi oceňuji, jak jsme se všichni dokázali semknout a pomáhat, jak kdo můžeme. Zejména se mne dotkl příběh kolegyně z Ethanol Energy, které jezdí každé ráno pomoci zajistit základní fungování devíti maminkám z Ukrajiny. Dle prvních odhadů firmy koncernu vyčlenily na pomoc Ukrajině přes patnáct milionů korun. Do toho se vybíralo, za laskavé pomoci Nadace Agrofert, nespočet materiálních darů a někteří z vás se angažují i ve svém volném čase. To je pro mě signál, že všechno dobře dopadne. Kolegové, děkuji vám. Nemám také pochybností, že situace na Ukrajině bude mít dopad na tolik diskutovaný Green Deal (tj. cíl, aby Evropa byla do roku 2050 klimaticky neutrální). O tom, jak se hledají udržitelné a technicky proveditelné kompromisy v chemickém průmyslu, se rozpovídal šéf Svazu chemického průmyslu Petr Cingr.

Když jsme se dotkli chemie, na straně 26 se dočtete, jakou „magii“ používají v Synthesii, aby mohli dělat svět barevnější. Jejich organické pigmenty se hodí i do náročných aplikací, jako jsou autolaky nebo obrazovky telefonů a televizorů. Rád bych také upozornil na novou rubriku „Tehdy a teď“, která představuje slavné a pozoruhodné příběhy našich značek. A že jich nemáme zrovna málo! Začínáme společností Krahulík.

Vážení, dovolte mi popřát vám hodně pozitivní energie, pokud možno klidné jaro, a v tuto chvíli především příjemné počtení.

Váš Zbyněk Průša
předseda představenstva

JSME AGROFERT

AUDIOVIZUÁLNÍ SÉRIE
ZE ŽIVOTA LIDÍ A FIREM
Z KONCERNU AGROFERT

Tentokrát jsme si položili tři otázky: „Co dělá servisní technik? S jakou technikou pracuje dřevař? Co dělá laborant v chemičce?“ Odpovědi na ně jsme se vyrazili hledat do třech našich firem – do chemičky Lovochemie, a. s. do dřevařské společnosti Wotan Forest, a. s. a také do zemědělského podniku ZZN Polabí, a. s. Zajímá vás, co jsme se dozvěděli? Podívejte se na další díly naší audiovizuální série Jsme AGROFERT.



CO DĚLÁ SERVISNÍ TECHNIK?

Práce servisních techniků je zejména o trpělivosti a spolupráci – jejich úkolem je vyřešit jakýkoliv technický problém. „Slovo nejde neexistuje,“ usmívá se Pavel Fojtů ze společnosti ZZN Polabí, a. s., který má na starosti opravu strojů v Chotětově. Chcete vědět, co dalšího nám řekli jeho kolegové? Pusťte si video.



ZAMIŘTE
FOTOAPARÁT
NA TELEFONU
SEM



S JAKOU TECHNIKOU PRACUJE DŘEVAŘ?

Moderní technika ve Wotanu nás mile překvapila. S těžkou dřevařskou prací se dnes již nemusí dřevaři trápit – hravě si s ní totiž poradí výkonné stroje. „Investice do moderní techniky nás posouvají dál,“ vysvětluje Ing. Michal Polák, ředitel střediska plošných materiálů ve společnosti Wotan Forest, a. s. v Solnici. Zajímá vás více informací? Najdete je ve videu...



ZAMIŘTE
FOTOAPARÁT
NA TELEFONU
SEM



CO DĚLÁ LABORANT V CHEMIČCE?

Tajemství chemických laboratoří nás lákalo už dlouho. Pro laika je to zajímavé prostředí – pokusy, nejrůznější analýzy a kádinky, které hrají všemi barvami. Jak svou práci vidí samotní laboranti? „Chemie je jedno velké kouzlo, a pokud člověk umí kouzlit, může si ulehčit spoustu práce,“ říká Růžena Toušková z Lovochemie, a. s., která nám ukázala, jak správně provést titrační analýzu vody. Co dalšího jsme se dozvěděli? Podívejte se na video... ■



ZAMIŘTE
FOTOAPARÁT
NA TELEFONU
SEM



PUSŤTE SI NAŠE VIDEA A ZJISTĚTE VÍCE ☺



#ProUkrajinu

Na konci února jsme se stali svědky neobhajtelné ruské agrese na Ukrajině, která postihla především civilní obyvatelstvo. Tato invaze vyvolala největší uprchlickou vlnu od 2. světové války. Jen za první týden utekl z Ukrajiny milion lidí. Podle odhadů OSN celkový počet uprchlíků k 12. 3. 2022 dosáhl 2,5 milionu, a největší humanitární nápor zažívá Polsko. V Česku se podle odhadů ministerstva vnitra nyní nachází už přes 200 tisíc běženců. Je potřeba teď pomáhat, jak nejlépe můžeme.

Do pomoci Ukrajině se zapojuje stále více firem z koncernu Agrofert, ať už formou vlastních materiálních či finančních sbírek nebo spoluprací s humanitárními organizacemi. Kromě humanitární pomoci se naše dceřiné společnosti zároveň snaží maximálně podpořit své ukrajinské zaměstnance a jejich rodinné příslušníky. Ať už se jedná o pomoc se zajištěním ubytování, práce, s vyřízením potřebných formalit či se zajištěním škol a školek pro děti. Pravidelně aktualizovaný seznam pomoci naleznete na webu agrofert.cz v záložce Pro Ukrajinu



ČLOVĚK V TÍSNI

V koordinaci s organizací Člověk v tísni odjelo na Ukrajinu již 48 tisíc litrů rostlinného oleje z NT Kft., 42 tun mouky z Penamu, desítky palet mléčných produktů Mlékárny Hlinsko, trvanlivého salámu, párků a pařtik z Kosteckých uzenin a Krahučíka. Další pomoc se chystá.



NADACE AGROFERT

V prvním březnovém týdnu uspořádala v rámci koncernu materiální sbírku na pomoc matkám a dětem, které utíkají před válkou. Zaměstnanci pražské centrály a některých společností koncernu (Lovochemie, MAFRA, PMU, ZZN Polabí, Cerea, Primagra, Skupina Prase a Fatra) naplnili svými dary 4 dodávky potravinami, hygienickými potřebami, kojeneckou výživou a dalšími věcmi pro každodenní život. Dary budou použity k okamžité pomoci maminkám a dětem z Ukrajiny a zároveň poslouží k vybavení azylového ubytování v Praze.



AGROTEC

Už dvě osobní auta plně naložená převážně trvanlivými potravinami a hygienickými potřebami, které zaměstnanci AGROTEC nasbírali, odjela směr Ukrajina. Sběrka začala ve středu 2. března a dál pokračuje.



SYNTHESIA

Věnovali jsme nemocnici ve Lvově zdravotní materiál (oxycelulózu) a pro vlak, který v blízkosti hranic slouží k dočasnému ubytování uprchlíků, jsme darovali 25 tun hnědého uhlí na jeho vytápění. Pro rodinné příslušníky, kteří přijeli z Ukrajiny do Pardubic, byla uspořádána humanitární sbírka a zároveň jim zajišťujeme ubytování v blízkém okolí.



VODŇANSKÁ DRUBEŽ, A. S.

Uspořádali jsme s naším dlouholetým souputníkem Chelčickým domovem sv. Linhart, o. p. s. Sbíрку materiální pomoci občanům Ukrajiny, do níž věnovali spacáky, deky, zimní oblečení, trvanlivé potraviny, dětské přesnídávky, termosky, dětské jednorázové pleny, vlhčené ubrousky, hygienické a kosmetické potřeby. Podařilo se nám ubytovat 23 rodinných příslušníků našich zaměstnanců z Ukrajiny. Naše personální referentka pomáhá se zajištěním potřebných formalit. V závodní kuchyni provozovny Modřice (Brno) vaříme denně navíc 280 obědů pro Český červený kříž, který se stará o uprchlíky z Ukrajiny.

PENAM A ODKOLEK

Kromě pomoci přes Člověka v tísní zasíláme čerstvé pečivo do uprchlických center v ČR. Darovací smlouva pro Potravinovou banku je ve výši 200 000 Kč.

DEZA

Věnovali jsme městu Valašské Meziříčí 20 tabletů pro ukrajinské děti, které jim díky přednastavené ukrajinštině pomohou s výukou a také navázat spojení s rodinou, která zůstala ve válkou sužované zemi. Podle informací představitelů města probíhá na Ukrajině stále online výuka.

FATRA

Materiálně jsme podpořili Oblastní spolek Českého červeného kříže Zlín. Do sbírky Nadace AGROFERT jsme darovali 113 balíčků inkontinenčních a dětských plen.

DUSLO

Ve spolupráci s městem Šaľa jsme uhradili náklady na karimatky a spací pytle a zároveň jsme zajistili mraženou stravu, čaj a polévky pro uprchlíky z Ukrajiny ubytované v Šali. Studentům, kteří pocházejí z Ukrajiny a studují na STU v Bratislavě a SPU v Nitre, nabídneme možnost brigády, odborné praxe anebo podnikového stipendia.

HYZA

Poskytli jsme dar ve formě potravin pro neziskovou organizaci Spoločnosť priateľov detí z dětských domovov Úsmev ako dar na zabezpečení stravy pro 120 ubytovaných uprchlíků z Ukrajiny.

ETHANOL ENERGY

Materiální sbírka zaměstnanců „Sbírka pro Ukrajinu“ zaplnila 5 aut. Zaměstnanci věnovali trvanlivé potraviny, oblečení, hygienické potřeby a další. Naše společnost dodala kosteleckou uzeninu a jogurty pro malé děti, pastelky, knížky, omalovánky. Denně s kolegyní dojíždíme cca 7 km do ubytovny, kde je ubytováno 15 dětí a 9 maminek z Ukrajiny.

SKUPINA PRASE

poskytli jsme ubytování pro 9 občanů a vybavení ubytování za 150 tis. Kč

AFEED, AGROZZN, NAVOS, OSEVA A ZZN PELHŘIMOV

uspořádali materiální sbírky v rámci regionálních center pomoci

PREOL

Poskytli jsme finanční dar Nadaci AGROFERT v hodnotě 5 mil. Kč jako podporu fondu pro samoživitele, který je nyní otevřen i pro ukrajinské matky s dětmi.

LIEKEN

Prispěli jsme finančním darem 20 000 eur na podporu Ukrajiny, který se rozdělil mezi „Bündnis Entwicklung Hilft“ a „Aktion Deutschland Hilft“. Věnovali jsme 23 palet chleba, z toho 12 palet pro organizaci Helping Hands.

Firmy koncernu i jednotlivci se také již zapojili do finanční sbírky Nadace AGROFERT na pomoc ukrajinským matkám s dětmi. Prispět do ní můžete i vy.

Číslo účtu 6655200/0100
IBAN CZ67 0100 0000 0000
0665 5200.

Do textu pro příjemce uveďte
UKRAJINA.



MODERNIZACE V SOLNICI POKRAČUJE... A NOVÝ LIS NA PŘEKLIŽKU? MÁME!!



Dva roky plánování, jeden rok technických příprav, dva měsíce na moři, dvanáct kontejnerů, 220 tun váhy a na konci toho všeho jeden skvělý parták výroby... To je v číslech příběh našeho nového lisu na překližku!

Tento jedinečný stroj OMECO nahradí na provozu v Solnici dva starší lisy značky HBR vyrobené v letech 1952 a 1969.

Celá technologie váží 220 tun a měří 14,5 metru, a protože je lis unikátní tím, že 5 metrů konstrukce je umístěno pod vrchcem, potřebovali jsme vytvořit přesný a masivní základ. Pro vybudování této základní plochy se vybralo 450 m³ zeminy, bylo použito 15 tun výztuže a 200 m³ speciálního vysokopevnostního betonu.

Když k nám, začátkem roku 2022, po dvou měsících připlul lis z Brazílie, proběhly ještě nátěry speciální barvou proti znehodnocení olejem a koncem ledna už bylo vše připraveno na samotné usazení.

Pro instalaci masivního stroje byl zvolen specifický postup, kdy rám lisu byl spouštěn přes střechu haly a usazován na místo za pomoci 200tunového jeřábu. Následně se využily specializované halové jeřáby, které montovaly jednotlivé komponenty.

V současnou chvíli probíhají technické a kosmetické úpravy a my se těšíme, až se vám zase ozveme i s naší první vyrobenou překližkou. ■





ROZHÝBEJME DĚTI VE SPORTOVNÍCH CENTRECH NADACE AGROFERT!

Doba koronavirová se bohužel projevila i na růstu počtu případů nadváhy a obezity u dětí. Zrušené kroužky, zavřená sportoviště, distanční výuka. To u řady dětí znamenalo jediné: přibírání na váze. Jak z toho ven? Řešení nabízí třeba projekt Sportovních center Nadace Agrofert.

Vznikl již v roce 2013 v reakci na dlouhodobě špatnou situaci, kdy mnoho dětí nesportuje, ať už z finančních důvodů nebo z důvodu malé nabídky sportů v dostupné vzdálenosti. Cílem projektu je tyto negativní důsledky napravit. Nyní možná víc než kdy dříve. Tam, kde to situace dovoluje, umísťuje Nadace Agrofert svá sportovní centra přímo do školních tělocvičen. Díky tomu odpadá složité dojíždění. Děti navštěvující družinu si trenér dokonce sám vyzvedne a po tréninku je doprovodí zpět, takže rodič nemá žádné starosti a dítě domů odchází s rodiči vysportované. Výhodou je také fakt, že k účasti stačí jen věci na převlečení, o sportovní vybavení se stará Nadace Agrofert. Snahou je odstranit všechny bariéry, které by mohly od sportování odradit třeba děti z nízkopříjmových rodin. Podobně je tomu s kurzovním – jde doslova o symbolickou částku. Za pololetí se jedná v průměru o 150 korun.

Spolupráce na této aktivitě probíhá přímo se základními školami nebo se sportovními kluby.



VEJCE Z RATÍŠKOVIC

Společnost AGROPODNIK Hodonín a.s., farma Ratíškovice, uvedla na trh v tomto roce vejce balené v novém designu.

Aktuálně se prodávají v rámci regionálního prodeje v okresu Hodonín mimo obchodní řetězce. Zakoupit je můžete také v podnikových prodejnách některých společností koncernu Agrofert: Hyza, Modřice a síť PMU, a nejnověji jej do svého sortimentu přidala také OLMA. ■

KRIMI KAUZY

Divize interní
bezpečnosti

METAL TUNING

Svérázným způsobem vytunil svoje auto zaměstnanec externí firmy, která prováděla práce v objektu Synthesia Pardubice. Kradenými železnými pláty o celkové váze 360 kg zaplnil zavazadlový prostor i podlahu u všech sedadel, včetně řidiče. Cílem však nebylo zvýšení přilnavosti vozidla, ale stavu jeho hotovosti v peněžence.



PODVODNÍK

Ve spolupráci s vedením společnosti Agropodnik Trnava prováděl bezpečnostní specialista šetření ve věci podvodu ze strany zákazníka, který řadu měsíců odebíral osiva, hnojiva i postřiky, ale zboží neplatil. Jeho jednáním vznikla škoda ve výši téměř 164 000 eur. Vzhledem k tomu, že s ním nedošlo k dohodě o její náhradě, byla věc předána policii pro podezření ze spáchání zvlášť závažného zločinu podvodu s trestní sazbou odnětí svobody na 3 – 10 let.

VŠICHNI PRO JEDNOHO

Nedaleko Kralovic v malé vsi Kozlany žila v malovaném domku s barevným plotem rodina se třemi syny, kteří byli spjati s venkovem a životem na vesnici mnohem více než většina současné mladé generace. Měli malé hospodářství, traktor Zetor 25, louku, malé políčko, obrovský holubník s výstavními holuby, a hlavně plný dvorek králíků. Chov králíků byl od dětství velkým koníčkem a chloubou Zdeňka – nejstaršího ze synů. Už od malička se kolem králíkáren motal a pomáhal dědovi s krmením, čištěním kotců, sušením sena, výběrem nevhodnějších kusů na chov a jejich rozmnožováním. Už tehdy se rozhodl, že se bude věnovat šlechtění a udržování plemene, které pochází z jeho rodného kraje, a to Plzeňského straká-

če. A tak by mohl příběh šťastně pokračovat. Osud ale krutě zasáhl do jeho mladého života, když ho náhle cestou domů ze Střední zemědělské školy v Rakovníku, kterou nadšeně studuje, začaly brnět nohy a ruce a během chvilky zkolaboval. Že mu pomohli jeho spolužáci, kteří mu poskytli první pomoc a zavolali rychlou záchrannou službu, si pamatuje už jen z vyprávění.

PROBUDIL SE AŽ V MOTOLE, KDE PAK NA ARO STRÁVIL MNOHO MĚSÍCŮ

Zdeňek ochrnul na celé tělo od krku dolů. Díky nesmírné snaze lékařů, rehabilitačních pracovníků, psychologů a především jeho rodině je nyní ve stavu, že dokáže sám dýchat, mluvit

a naučil se pohybovat (i když omezeně) jednou rukou. Za značnou část jeho motorických úspěchů vděčí péči zdravotníků při absolvování léčebného pobytu v Kladrubech. Zdeňek to však nevzdává, na nic si nestěžuje, nestýská si a s velkou odvahou a vytrvalostí i nadále pokračuje v náročné rehabilitaci, protože se chce zapojit do společnosti i přes nepřízeň osudu. Rád by se věnoval dalšímu studiu zemědělství a rovněž chovu králíků a holubů, který byl vždycky jeho koníčkem.

Velké zázemí má ve své rodině, i když i tam se k němu osud otočil zády. Tedy spíše jeho otec, který rodinu se třemi syny krátce po této tragické události opustil. Vše tedy zůstalo na mamince, která se o kluky stará sama, zařizuje

všechny činnosti spojené s péčí o postiženého syna, pořizuje veškeré zdravotní pomůcky a kromě toho všeho se Zdeňkem i několik hodin denně cvičí. Společně zvládli i přestěhování týden před Vánoce do domku k babičce, kde nyní začínají novou etapu svého života.

NADACE AGROFERT ZAJISTILA SPECIÁLNÍ POČÍTAČ

Na všechno sami ale přece jen nezůstali. Naštěstí se našli lidé, kteří se velmi ochotně a nezištně zapojili do pomoci a snaží se této rodině a hlavně Zdeňkovi usnadnit jeho těžkou životní situaci. Velké poděkování patří jeho třídní učitelce, která za Zdeňkem jezdila i do nemocnice, vozila mu úkoly, prezentovala učivo a zajišťovala klasifikaci. Díky tomu nemusel Zdeněk přerušit studium na střední škole a postoupil do maturitního ročníku. V době covidové, kdy probíhala výuka na dálku, se Zdeněk zúčastňoval školních aktivit prakticky stejně jako jeho spolužáci. Když však situace dovolila studentům nastoupit opět do školních lavic, byl Zdeněk náhle na okraji kolektivu svých vrstevníků. A tak vznikla myšlenka pokračovat se studiem distančně a být ve třídě alespoň virtuálně. Na pravidelné a plnohodnotné připojení s přenosem obrazu však neměl Zdeněk dostatečné technické vybavení.

A tak jsme oslovili Nadaci koncernu Agrofert, která zajistila pro tohoto statečného kluka edukační pomůcky, díky kterým se Zdeněk připravuje na maturitu a vypracovává na speciálně upraveném počítači maturitní otázky. Kromě počítače mu nadace poskytla prostředky ještě na tablet, který je umístěn ve třídě a jehož prostřednictvím se může Zdeněk virtuálně a distančně účastnit výuky a být v kontaktu se svými spolužáky a učiteli. Ráda bych touto cestou velmi poděkovala ředitelce nadace

**JE TO UKÁZKA SOUNÁLEŽITOSTI
A SPOJENÍ LIDÍ PRO DOBROU
VĚC. VŠICHNI JSME SE
DOKÁZALI SPOJIT A UKÁZAT,
JAKOU MÁME SÍLU, KDYŽ
TÁHNEME ZA JEDEN PROVAZ**

Zuzaně Tornikidis, která se Zdeňkově žádosti osobně věnovala, a také celému kolektivu nadace za neuvěřitelně rychlé a kladné vyřízení požadavků.

To však nejsou zdaleka všichni, kteří se do pomoci Zdeňkovi a jeho rodině zapojili. Maminka Zdeňka vyřídila žádost o dotaci na auto pro vozíčkáře na úřadě práce a ten jim poskytl finanční dar ve výši 200 tisíc korun. I když se nejedná o malou částku, za tuto cenu bylo prakticky nemožné sehnat vozidlo upravené tak, aby se do něj vešel vozík i se sedící osobou. Podařilo se to ale našemu kolegovi, který velmi ochotně a obětavě zařídil jak převoz auta od původního majitele, tak veškeré dokumenty kolem převodu auta, natankoval plnou nádrž a ještě nalepil veselé smajlíky do interiéru. Je to obrovská pomoc, neboť až do teď museli Zdeňka přemísťovat ručně do osobního auta a pak zpátky na vozík, což je při křehké konstituci jeho páteře hodně nebezpečné.

POMOHLI I OSEVA, AGROZZN A PRIMAGRA

Do pomoci se zapojila také naše sesterská společnost Oseva, a. s., která zařadila Zdeňka do svého nadačního programu „Pomáhejme osivem“. A tak díky prodeji osiva kukuřice tzv. Oseva hybrids poskytla tato osivářská společ-

nost finanční dar Zdeňkovi, a nejen jemu, na pořízení potřebných pomůcek.

Zdeněk si za tyto peníze pořídil motoped, na kterém posiluje ochablé svaly, a to současně na rukách i na nohách. Je to jedna z mála možností, jak zůstat v kondici, i když nemůže chodit. Samozřejmě ani nám, zaměstnancům subholdingu AgroZZN, a. s., nemohl být osud Zdeňka a jeho rodiny lhostejný, a to nejen proto, že se Střední zemědělskou školou v Rakovníku dlouhodobě spolupracujeme a máme s jejími zaměstnanci a studenty velmi úzké vazby. Před Vánoce jsme se zapojili do projektu „Krmíme podle kalendáře“, a přispěli tak na celoroční nákup krmných směsí pro králíky pro Zdeňkův plemenný chov. Každý z přispívajících se podepsal do kalendáře ke dni, který je pro něj nějak významný, a zajistil tak ten den virtuální pomoc s krmním králíků Zdeňkovi a jeho bratru Šimonovi, který mu láskyplně a nezištně se vším pomáhá.

Na tuto naši akci velmi pozitivně a empaticky zareagovala společnost Primagra, a. s., která krmné směsi pro králíky vyrábí. Část granulí poskytla Zdeňkovi jako vánoční dar a nyní připravuje pro Zdeňka překvapení v podobě nového plemenného králíka do jeho chovného programu. Kromě toho s ním navázala kontakt v podobě odborných rad a konzultací, které se týkají výživy a chovu králíků.

Na celém tomhle veskrze smutném a dojemném příběhu je však naprosto úžasná jedna věc. Je to nádherná ukáзка sounáležitosti a spojení lidí pro dobrou věc. Ať už jsme z jakékoliv firmy, z jakékoliv regionu či jakékoliv pracovní pozice a zařazení, všichni jsme se dokázali spojit a ukázat, jakou máme sílu, když táhneme za jeden provaz. A i když pro každého z nás to byl jen zlomek námahy, pro celou Zdeňkovu rodinu je to neskutečná materiální, ale především morální pomoc v jejich nelehké životní situaci. ■



Do
ry
SOUSED



4+1 OTÁZKA PRO JOSEFA CACHA, VEDOUcíHO ZS PASÍČKA

Posláním Záchrané stanice a ekocentra Pasíčka je záchrana volně žijících zvířat, léčba poraněných živočichů a jejich návrat zpět do přírody. S Josefem Cachem, který je vedoucím této stanice, jsme si povídali o jejím vzniku, o plánech do budoucna a také o zvířatech. Pomoc zraněným živočichům je totiž jeho „život“, věnuje jim veškerý svůj volný čas.

Záchraná stanice a ekocentrum Pasíčka vznikla před více než 20 lety. Jak se to stalo?

Odmala jsem byl členem v kroužcích ochránců přírody. Koníček postupně získal profesionální podobu. Nejprve jsem se zabýval údržbou rezervací a opatřeními pro ochranu zvířat. Stále častěji se na mě a mé kolegy obraceli lidé, kteří našli poraněné zvíře. My jsme jim samozřejmě chtěli pomoci, a tak jsme začali přemýšlet nad řešením, kam by se dala zvířata umisťovat. Stávající nájemní objekt byl nevyhovující. V roce 1999 jsme koupili bývalé hospodářské stavení a svépomocí začali v roce 2003 s výstavbou léčebných voliér. Díky finanční pomoci se nám podařilo v roce 2008 objekt zrekonstruovat do současné podoby. V areálu je kromě léčebných voliér centrální budova a expozice. Areál poskytuje také zázemí pro ekologickou výchovu.



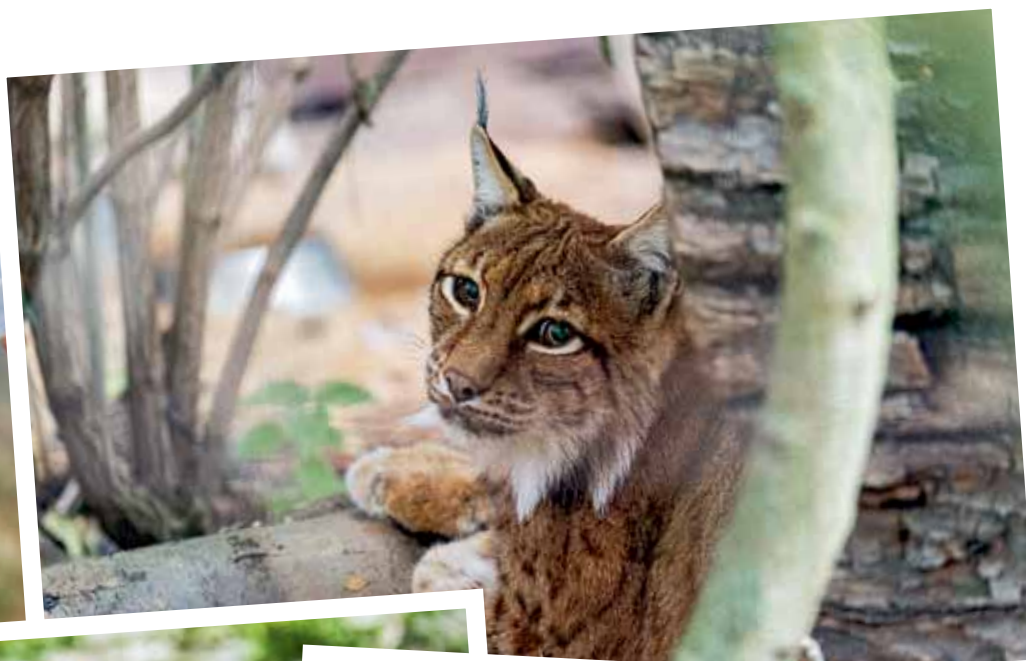
POD ZÁŠTITOU ČESKÉHO
SVAZU OCHRÁNCŮ PŘÍRODY
JSME VYBUDOVALI JEDNU
ZE ČTYŘ NEJVĚTŠÍCH
ZÁCHRANNÝCH STANIC
V NAŠÍ ZEMI

O kolik zvířat pečujete?

V expozici je umístěno kolem sta zvířat, v léčebných voliérách máme okolo padesáti zvířat. Skladba našich zvířecích klientů je tvořena převážně zraněnými ptáky. Občas se k nám dostanou netopýři, veverky nebo vydry.

Současně se zabýváte ekologickou výchovou pro školy a veřejnost. Je o to zájem?

Nabízíme exkurze pro školy a veřejnost. Před vypuknutím pandemie covidu-19 se jich zúčastnilo okolo 6000 návštěvníků. Programem pro školy prošlo přes 4500 studentů. V současnosti jsou počty návštěvníků výrazně nižší. Jezdí k nám vypomáhat také naši příznivci. Musím konstatovat, že se nám, mimo jiné i díky sponzorům, zatím



daří pokrývat náklady na provoz, vliv krize ale pociťujeme. Samozřejmě největším problémem jsou mzdy, doprava zvířat a krmiva pro ně. Bez sponzorů by to nešlo. Ve spolupráci s Agrofertem vznikl charitativní kalendář, který jsme mohli nabízet na netradičním vánočním setkání se zvířátky. Díky němu jsme od našich dárců získali finanční prostředky na provoz.

Plánujete do budoucna nějaké novinky?

Ano. Chystáme rozvoj přilehlých pozemků areálu ekocentra. Součástí je komplex šesti vodních ploch, v jejichž blízkosti dnes vede naučná stezka. Kromě příjemné procházky jsou návštěvníkům k dispozici také herní prvky. Své znalosti si mohou prověřit na připravených úkolech. Tím, že areál nabízí téměř až nepřeborné možnosti, plánujeme



CHCETE POMOCI ZÁCHRANNÉ STANICI A EKOCENTRU PASÍČKA?

Pošlete libovolný příspěvek
na č.ú. stanice: 1140400369/0800
nebo pošlete dárcovskou SMS
na číslo 87 777 ve tvaru:
DMS ZVIREVNOUZI PASICKA 30,
DMS ZVIREVNOUZI PASICKA 60,
DMS ZVIREVNOUZI PASICKA 90.

v tomto směru do budoucna další rozvoj. Zvažujeme rozšířit stávající aktivity o sportovní vyžití.

Poslední otázka se sama nabízí. Jak bychom měli postupovat, když najdeme zraněné zvíře?

Když najdete poraněné zvíře, kontaktujte nás na čísle 777 678 777 (týká se Pardubického kraje). V žádném případě sami zvíře nezachraňujte ani na něj nesahejte a počkejte na náš příjezd. U nemocných zvířat mizí jeho nejpřirozenější reakce, kterou je útek před člověkem. Ptáci nemohou létat, drží končetiny v nepřírozené pozici, mají viditelné povrchové krvácející zranění. Savci drží končetiny v nepřírozené pozici, mají viditelné povrchové krvácející zranění, ztrácejí plachost. Buďte při nálezu a prvotní záchrane opatrní. ■

TVOŘÍM PROJEKTY NA MÍRU SVÝM ŽÁKŮM, JEJICH ZNALOSTEM A DOVEDNOSTEM

Dagmar Kunkelová ze ZŠ Cerekvice nad Loučnou je jednou z oceněných učitelů a učitelek chemie, kteří se svým projektem uspěli v soutěži „Učme chemii atraktivně“.

Máte pocit, že jste výjimečná kantorka?

Já vlastně ani nevím. Připadám si jako normální učitelka, která nechce se svými žáky jen strávit 45 minut. Chci jim něco předat a hlavně je chci naučit myslet. Znamením zvěrokruhu jsem Kozoroh, to předurčuje mé vlastnosti – puntičkář a pedant. Snažím se hodiny 100% smysluplně naplnit a odevzdat co možná nejlepší práci.

Čím vás oslovil projekt „Učme chemii atraktivně“?

Přihlásila jsem se do pilotního projektu, na který mě upozornil Robert Čebiš, organizátor soutěže Mladý chemik. Tenkrát mi říkal: „Vaše škola má takové úspěchy, zkuste prodat svou práci. Ukažte, jak to děláte.“ Tak jsem „hodila na papír“ některé své osvědčené metody. V dalších ročnících jsem se pochlubila i dalšími projekty jako „Šel zahradník do zahrady“ nebo „Učíme se z historie“. Nyní mě to motivuje k tomu, abych si pro své žáky vymýšlela zase něco nového.

Můžete nám představit svůj projekt, se kterým jste uspěla?

Ve výuce chemie je nezbytné poukazovat na vzájemnou propojenost přírodních jevů, přírodních věd a zaměřit se na významný přínos mezipředmětových vztahů k rozvoji myšlení a učení žáků. Kromě chemie učím také matematiku a při její výuce velice často zařazuji historická fakta. Stejnou myšlenku jsem pou-

žila při sestavování pracovních listů k výuce chemie. Ty vycházejí z nějakého historického objevu, experimentu či události, které měly vliv na současnou chemii. S těmito fakty se žáci motivačně seznamují také plněním navazujících úkolů. Poznávají nejen objevy z alchymistických laboratoří, významné chemiky, ale také objevy významných syntéz. Svou historickou pout' začínáme od počátků chemie. Od objevu ohně přes starověký Egypt a Řecko, alchymii až do objevů 19. a 20. století. Celý vzdělávací proces je založen na praktickém poznávání. Žáci zapisují chemické reakce,

atomy a molekuly, popisují chemické metody, včetně jejich provádění. Postupným nabalováním informací si tvoří základ pro organickou chemii. Ve výuce nechybí kritické čtení a práce s historickým textem.


Žáci se tak nenásilnou formou seznamují s historií chemie a jejím vývojem. Důraz se neklade na encyklopedické znalosti historických faktů, ale na práci s historickými zdroji, na schopnost kriticky přemýšlet, vyvozovat závěry a aplikovat poznatky.

Realizujete projektové myšlenky i ve výuce?

Netvořím projekty do šuplíku. Tvořím projekty pro sebe a „šiju“ je na míru svým žákům, jejich znalostem a dovednostem. Každý představený projekt je ověřený ve výuce, a to nejen jeden školní rok.

Zajímají se žáci díky moderním metodám o chemii o trochu více než předtím?

Své nadšení pro chemii se snažím přenést i na své žáky a myslím, že se mi to daří. V hodině se o vše zajímají, ptají se, diskutují. Zároveň odevzdávají úžasně zpracované projekty. Na společnou chemickou skupinu zasílají videa pokusů a chtějí se realizovat. Mám z nich pak velkou radost a z hodin chemie chodím nabitá energií do další práce. Velkou odměnou jsou i ohlasy rodičů, kteří mi píší, jak jsou rádi a že by chtěli, aby jejich děti studovaly chemii. ■



UČME CHEMII ATRAKTIVNĚ!
3. ročník 2021/2022

UČME CHEMII ATRAKTIVNĚ

Na základních školách chybí učitelé přírodovědných oborů. Zvýšit atraktivitu oboru a zájem o studium chemie i u budoucích pedagogů si dal za cíl Svaz chemického průmyslu. Smyslem soutěže je ukázat, že i chemie může být prestižní obor, je-li vyučována zajímavě a interaktivně.

PAVEL KOVAL

50 LET U PEKAŘSKÉHO ŘEMESLA

Od pomocných prací až na místo ředitele. Tak by šla shrnout kariérní cesta Pavla Kovala, ředitele pekáren Zlín a Břeclav, která trvá již 50 let. Jenže to bychom to vzali až příliš velkou zkratkou. Pavel Koval patří mezi naše nejzkušenější šéfy, jeho pekařský příběh je víc než zajímavý. Dejme mu slovo.



Jeden můj strýc byl pekař a druhý zase jezdil jako šofér v pekárně a ty výrobky rozvážel. O pekařině se u nás hodně mluvilo, prostě to bylo v rodině, a já se tedy šel učit na pekaře. Když jsem po vyučení nastoupil do pekárny, tak nás tam takových mladých vyučenců bylo moc a nezbylo na nás nic jiného než pomocné práce. Čištění plechů, zametání podlah, vybírání z pece. Čekalo se, kdy se uvolní místo u míchání nebo pečení, aby se člověk na to místo dostal. A člověk se musel snažit už v těch pomocných pracích, aby ukázal, že tam není jen do počtu.

Když jsem konečně začal dělat mísiče, bylo pro mě otázkou pekařské cti, abych těsta míchal dobře, a hlavně jsem se učil takovou tu pekařskou alchymii. Staří pekaři to uměli a učili nás, že když jde pekař do práce, už podle počasí musí uvažovat, jak namíchat těsto, aby mu správně vykytnulo. To už se mi pekařina začala líbit víc. Mísiče jsem dělal dlou-

ho, potom jsem zkusil i pečení, ale později jsem se k míchání vrátil a dělal jsem ho až do doby, než jsem dostal nabídku dělat mistra.

To byla moje první práce, kdy jsem měl vést ostatní lidi. A byla to pro mě výzva, kdy jsem si musel ujasnit svůj postoj, svůj přístup k práci a k lidem. Učil jsem se za pochodu, jak s lidmi jednat, jak je motivovat. Později jsem pak přešel na pozici technologa a za další 4 roky na funkci vedoucího výroby. V roce 2006 pak přišla nabídka jít na Slovensko a dělat ředitele pekárny v Považské Bystrici. To pro mě byla škola života, protože tam jsem zúročil všechno, co jsem se za pekařský život naučil.

Pro mě je dodnes velkou výhodou, že jsem si prošel snad všemi profesemi v pekárně. Těžko mě někdo ošidí. Na začátku mi lidé na Slovensku vůbec nevěřili. Pořád mi tvrdili, že něco nejde. Tak jsme šli spolu do výroby a já jsem jim předvedl, že to jde. Oni z toho byli v šoku a teprve pak se to rozjelo. Kdybych tu pekařinu neznal a neuměl ji, tak jsem

s nimi vůbec nepohnul. Když jsem jim pak řekl, že jsem pekař jako oni, tak mi to nevěřili. Prý že „pekař nemůže být řadičem“. Ale jak vidíte – může.

Dnešní pekařina je velmi odlišná od toho, jak vypadala dřív. Chválabohu se do pekárny dostalo hodně mechanizace a automatizace, které pomáhají odbourat tu nejtěžší práci, a je to pro lidi určitě ulehčení. Třeba dnes se už nepoužívá ten neklasičtější způsob vyvádění těsta v dížích. To bylo opravdu těžké, náročné a dobře to uměli jen ti nejlepší pekaři. Dnes máme kvasná zařízení a hodně pomůže technika. Velká pomoc techniky je i při míchání, osazování, pečení chleba. My jsme ještě pekli ručně, kdy se válel chleba do ošatek, na lopaty se sázelo, ručně se sázelo do pecí, ručně se ten chleba vytahoval. Byla to mnohem větší dřina, při které bylo opravdu horko a mnohem více prachu.

Pekařinu musí mít člověk rád, jinak u ní nezůstane. Ze začátku ta láska nebyla taková, vznikala postupně, ale vznikala, a proto jsem u pekárny zůstal. Je to pocit hrdosti na to, co pro lidi děláte a že to vnímají dobře a že ten chleba je chutný, je to otázka stavovské cti a já jsem ji začal vnímat i spolu s tím, že mi byly nabídnuty vedoucí pozice. O to větší to pro mě mělo váhu. Nejenom oboru, ale i mojí práce, že je třeba ji dělat, že je důležitá. A když se dělá dobře, cítím uspokojení, do práce se těším. ■



„KDYŽ OBLEČENÍ PŘIŠLO, VYPADALO TO U NÁS V KANCELÁŘI JAKO V E-SHOPU S DĚTSKÝM OBLEČENÍM,“

ŘÍKÁ O VÁNOČNÍM
CHARITATIVNÍM
ŠITÍ PETRA KLÍMOVÁ

Na sklonku roku 2021 získala Petra Klímová ocenění Pomáháme srdcem 2021 od Nadace Agrofert. Ve svém volném čase se totiž věnuje mnoha charitativním aktivitám, které jsou obdivuhodné. Sama vychovává 6letého syna, takže ji oslovila vánoční přání dětí rodičů samoživitelů v akci Pomáháme Ježíškovi. Rozhodla se proto zorganizovat šití dětského oblečení. Kromě toho ještě podpořila zdravotníky v době koronaviru a plánuje další charitativní akce na letošní rok. O tom všem jsme si s paní Klímovou, která pracuje ve společnosti Kostelecké uzeniny, povídali.

Ocenění Pomáháme srdcem 2021 jste získala díky několika dobročinným aktivitám, které nezištně děláte pro druhé. Než se jim budeme konkrétně věnovat, tak nám to nedá nezeptat se, co je pro vás vnitřním motorem k pomoci ostatním?

Je to ten skvělý pocit, že jsem někomu pomohla, že jsem nějaké dítě udělala šťastnějším. Když vidím svého šťastného syna, chci, aby byly šťastné všechny děti.

Velmi nás zaujalo, že každoročně organizujete šití pyžámek a dalšího dětského oblečení do vánoční sbírky pro děti rodičů samoživitelů. Jste přitom sama maminkou samoživitelkou. Jak vás tato aktivita napadla?

Nápad přišel, když jsem si přečetla v seznamu dětských přání, který zasílá každoročně před Vánoce Nadace Agrofert všem zaměstnancům koncernu, že děti si přejí pod



PETRA KLÍMOVÁ

vítězka ankety Pomáháme srdcem 2021
44 let, vychovává šestiletého
syna - předškoláka.

Volný čas ráda tráví hraním deskových her se synem. Za hezkého počasí se synem ráda podniká výlety. Pokud je doma sama, tak relaxuje šitím a psaním dopisů. „Je to báječný pocit najít ve schránce obálku, uvařit si kávu a v klidu si sednout ke čtení dopisu,“ říká.





stromček i oblečení. Bylo mi jich líto. Děti měly možnost přát si dvě věci a některé si přály právě oblečení. Pomyslela jsem si, že na tom jejich rodiče asi opravdu nejsou finančně dobře. A že by bylo fajn pomoci a dětem toho ušít víc než jen to, co si přejí pod stromeček. Sama bych to ale nezvládla, tak jsem oslovila další maminky a švadlenky ve facebookových šicích skupinách. Je až neuvěřitelné, kolik věcí přišlo. Dvě holčičky měly v seznamu přání oblečky na panenku, poprosila jsem tedy o ušití, jelikož já žádný stříh oblečení na panenku nemám, a dvě maminky našly úžasné věci.

Přišlo opravdu hodně balíčků, a tak mohly nakonec dostat krásné šité oblečení k Vánocům i děti, které ho jako přání neměly. Dostaly ho jako překvapení. Kromě ušitých dáreků k Vánocům poslalo několik maminek i oblečení pro novorozené děti, které jsem poslala také do nadace k předání do kojeneckého ústavu.

Z laického pohledu nám připadá, že ušít pyžamo není zrovna jednoduché. Proč jste zvolila právě tento noční oděv?

Naopak. Pyžamo není na ušití vůbec složité. Žádné zipy, žádné kapsy, ušito za chvíli.

S kolika lidmi na šití dětského oblečení spolupracujete? Jde o kolegy z práce nebo vaše přátele?

U nás v Kosteckých uzeninách nevím o nikom, kdo by šil. Z mých přátel šije kamarádka, která má šicí dílnu a pořádá kurzy šití a také dětem věnovala něco ze své tvorby. V šicích facebookových skupinách neznám nikoho osobně a moc mě těší, jak jsou maminky úžasné, že toho tolik ušily a poslaly. Odhaduji, že se do šicí akce zapojily dohromady desítky lidí.

Máte spočítáno, kolik jste už ušili kousků?

Nemám, ale když všechno přišlo, vypadalo to u nás v kanceláři jako v e-shopu s dětským oblečením. Všechny věci jsme s kolegyněmi zabalily do vánočních papírů, popsaly a odeslaly do Nadace Agrofert.

Dozvěděli jsme se také, že se zapojujete do aukcí pro onkologicky nemocné pacienty. Můžete to našim čtenářům přiblížit?

Ráda, třeba tím někoho také motivuji do aukce něco věnovat. Na facebooku existují skupiny nadačních fondů, které pomáhají onkologicky nemocným dětem. Jednu skupinu jsem si vybrala, a když jsem měla ušitých už hodně věcí pro syna, vložila jsem ušité oblečení i do aukcí. Je možné vložit cokoliv, nejen oblečení. Bylo až neuvěřitel-



né, za kolik se moje věci vydražily. Všechny peníze šly na účet nadačního fondu. Mám z toho obrovskou radost a na tento rok chystám velkou charitativní akci na pomoc dětem s rakovinou.

Kromě toho, co jsme již uvedli, jste ještě v době pandemie koronaviru našla čas na organizaci pečení vánočního cukroví pro pacienty s onemocněním covid-19 a pro zdravotníky Nemocnice Tábor. Jak vás napadlo právě toto?

Na podzim 2020 zorganizovala jedna tábořská firma potravinovou sbírku, tzv. štafetu, pro tábořskou nemocnici, do které se zapojily i další tábořské firmy a mimo jiné i Kostecké uzeleniny. Firmy postupně poslaly do nemocnice ovoce, zeleninu, sušenky, někdo zajistil i obědy. Za naši společnost jsem nákup a odvoz organizovala právě já.

Na podzim 2021, kdy byla situace v nemocnicích dost podobná té předešlé, už se bohužel žádná taková sbírka ve firmách neorganizovala. Proto mě napadlo oslovit kamarádky a zeptat se jich, zda by se mnou někdo napekl pro covidová oddělení něco dobrého. Nechtěla jsem nikoho žádat o nákup potravin, pečení mi přišlo jako lepší nápad. Pár kamarádek souhlasilo, a tak jsme pár týdnů po sobě pekly. V prosinci samozřejmě i cukroví. Byla jsem v kontaktu s vrchní sestrou infekčního oddělení tábořské nemocnice, které jsem napečené dobroty vždy odvezla a ona je předala zdravotníkům.

Máte představu, kolik kousků nebo kilogramů cukroví jste společně napekly?

Nepočítala jsem to, ale bylo to několik krabic. Kromě cukroví jsme pekly i vánočky a různé buchty, jedna kamarádka dokonce udělala kilovou tuňákovou pomazánku s bagetami.

Na závěr pro vás máme ještě jeden dotaz. Řada rodičů samoživitelů se kvůli pandemii covidu-19 dostala do složité životní situace. Chtěla byste je něčím povzbudit?

Každý, kdo se dostal do těžké situace, nejen kvůli pandemii, ať se nebojí obrátit na nadace. Stále je v naší malé zemi hodně lidí, kteří rádi pomohou. ■

POMÁHAJÍ SRDCEM

Nadace Agrofert vyhláší cenu Pomáháme srdcem každoročně. V loňském už IX. ročníku přibyla nová kategorie Pomoc v době koronaviru. Ocenění je určeno zaměstnancům koncernu Agrofert, kteří se dobrovolně, aktivně a bez nároku na odměnu věnují dobrovolnické činnosti nebo se významně zapojili do pomoci ostatním v době nouzového stavu. Pojdme se podívat, kdo získal toto ocenění za uplynulý rok. „Těší mě, že jsou mezi zaměstnanci koncernu Agrofert dobrovolní lidé. Není jim lhostejný osud druhých a jsou ochotní bez nároku na odměnu věnovat svůj čas potřebným,“ říká ředitelka Nadace Agrofert Zuzana Tornikidis. „Kromě dobrovolníků v celorepublikovém boji s koronavirem jsem ocenila i ty, kteří podali pomocnou ruku obyvatelům jižní Moravy, zasaženým ničivým tornádem,“ dodává Tornikidis.

Kdo také získal ocenění v anketě? Petr Kozlík z Mařy se stal na několik týdnů dobrovolníkem při testování a očkování proti covidu-19 v Nemocnici Slaný. Aby mohl pomáhat, vzal si v zaměstnání několik týdnů neplaceného volna. Rozhovor s Petrem jste si mohli přečíst na intranetu i v minulém čísle magazínu. Petra Klímová z Masny Planá se věnuje každoročnímu šití dětského oblečení do sbírky „Pomáháme Ježíškovi“. Loni navíc pro covidové pacienty a zdravotníky tábořské nemocnice organizovala pečení cukroví. Nejsou jí lhostejní ani onkologicky nemocní pacienti. Těm pomáhá prostřednictvím aukcí. Jana Spáčilová z Fatry trávil své víkendy na jižní Moravě. Pomáhala tam, kde to bylo aktuálně nejvíce potřeba. Od malování, odklizení sutě až po pomoc na vinicích.

ZA VÝBORNÝMI VÝSLEDKY PRIMAGRY JSOU SPOLEHLIVÍ A KVALIFIKOVANÍ ZAMĚŠTNANCI

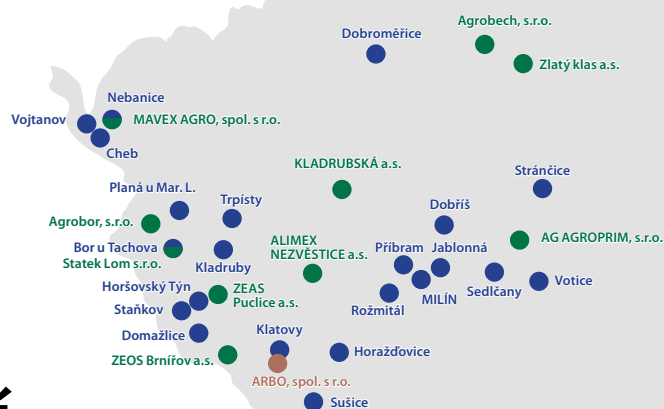
Počátky společnosti Primagra, a. s. sahají až do roku 1900, ve kterém bylo založeno Hospodářské družstvo skladištní a výrobní Sedlčany. Pod současným názvem společnost existuje od roku 2000. Od roku 1997 byl jejím majoritním vlastníkem Agropol Group, a. s. V roce 2009 se Primagra stala součástí koncernu Agrofert, uvnitř kterého tvoří vlastní seskupení označované slovem subholding. Ten je tvořen dvanácti společnostmi. Na špičce pomyslného trojúhelníku stojí Primagra, a. s. jako mateřská společnost, a ta je jediným akcionářem nebo společníkem v deseti zemědělských prvovýrobách a také ve společnosti ARBO, spol. s r. o., zabývající se prodejem a servisem zemědělské techniky. Prvovýroby hospodaří na ploše téměř 21 tis. hektarů, na kterých pěstují zejména obiloviny, olejninu, luskoviny a pícniny. Pět z nich provozují živočišnou výrobu, chovají více než 1100 ks masného skotu a 5500 ks mléčného skotu.

OBCHOD, VÝROBA I PORADENSTVÍ

Primagra poskytuje služby zemědělským podnikům, rodinným farmám a všem, kteří potřebují pro své podnikání spolehlivého partnera a odborné rady. Teritoriálně se rozkládá ve středních a západních Čechách. Zabývá se širokým spektrem činností z oblasti zemědělství

i mimo něj. Jde především o nákup, skladování a následný prodej zemědělských komodit, výrobu a prodej krmných směsí, výrobu a prodej biopaliv. Nabídku doplňuje obchod s hnojivem, osivem, agrochemikálií, prodej hospodářských potřeb a odborné poradenství ve všech výše uvedených oblastech.

Společnost zaměstnává 290 zaměstnanců, disponuje skladovací kapacitou přibližně 370 tis. tun, vyrábí přibližně 190 tis. tun krmných



PRIMAGRA

nad 2000 ha

- AG AGROPRIM
- ALIMEX NEZVĚSTICE
- KLADRUBSKÁ
- MAVEX AGRO
- ZEAS Puclice

1000–2000 ha

- Zlatý klas

do 1000 ha

- Agrobch
- Agrobtor
- Statek Lom
- ZEOS Brniřov

Region	AG AGROPRIM, s. r. o.	Agrobch, s. r. o.	Agrobtor, s. r. o.	ALIMEX NEZVĚSTICE a. s.	KLADRUBSKÁ a. s.	MAVEX AGRO, spol. s r. o.	Statek Lom s.r.o.	ZEAS Puclice a. s.	ZEOS Brniřov a. s.	Zlatý klas a. s.
Počet zaměstnanců	17	3	14	83	91	9	3	81	6	9
Počet ha	2 021	916	862	4 358	4 469	2 028	534	3 968	765	1 006
Masný skot ks	353	0	0	0	0	0	230	245	283	0
Mléčný skot ks	0	0	0	2 129	1 703	0	0	1 705	0	0

Údaje k 31.12.2021



směsí a 24 tis. tun biopaliv. Od roku 2020 probíhá v Milíně rozsáhlá rekonstrukce výroby krmných směsí, a to při zachování provozu. Byly vyměněny expediční zásobníky, následovala montáž nové automatické balicí linky, což přineslo velkou úsporu těžké manuální práce. Došlo k rozšíření skladovacích prostor a nyní se mění vnitřní technologie. Cena této investice se pohybuje kolem 200 mil. Kč. Výroba krmných směsí patří mezi stěžejní obchodní činnosti, a proto se vedení společnosti rozhodlo zrekonstruovat také výrobu krmných směsí v Klatovech.

BIOPALIVA VÝHRADNĚ Z ODPADNÍCH SUROVIN

Primagra vyrábí více než 20 let biopaliva, část výroby také vyváží. Zajímavostí je, že již čtyři roky používá až do výše 30 % jako surovinu použité stolní oleje, tedy odpad. Při stávající technologii však již nebylo možné tento podíl navyšovat. Z toho důvodu byla schválena investice ve výši 90 mil. Kč na přestavbu a rozšíření stávající esterifikační linky, která byla zahájena na začátku roku 2021. Inovace se skládá ze dvou částí. První se týká příjmu, skladování a technologické úpravy surovin, druhá pak vlastní technologie, která by měla dokonale vyčistit a upravit výsledný produkt včetně jeho destilace. V současné době probíhá zkušební provoz a metylester je možné vyrábět jen a pouze z odpadních surovin. Ve spolupráci s dodavateli technologie a s kolegy ze sesterské společnosti Preol jsou nyní optimalizovány technologické procesy tak, aby byla výroba co nejefektivnější při dosažení špičkové kvality. Odbyt celé plánované produkce je již smluvně zajištěn jak v tuzemsku, tak i v zahraničí. Všichni zákazníci jsou nuceni plnit závazné cíle EU na snižování emisí

v dopravě, paliva z odpadů jsou jednou z cest. Životnímu prostředí navíc prospěje, když odpadní tuky nebudou končit v kanalizaci, ale poslouží jako plnohodnotná surovina.

PRODEJ A SERVIS ZEMĚDĚLSKÉ TECHNIKY NA VYSOKÉ ÚROVNI

Vlajkovou lodí subholdingu je společnost ARBO, spol. s r.o. Klatovy, která od roku 1991 působí v regionu Plzeňského a Karlovarského kraje. Specializuje se na značky New Holland, Amazone, Lemken, Welger a Grimme a patří k nejlepším prodejcům zemědělské techniky v koncernu Agrofert. Počet zaměstnanců se pohybuje kolem 50. ARBO se již víc než 30 let snaží uspět tím, že nabízí solidní prodejní ceny, kvalitní mobilní servis, servisní záze- mí a dostatečný sklad náhradních dílů. V roce 2017 otevřela společnost samostatný sklad náhradních dílů s reprezentativní prodejnou v Klatovech a v roce 2020 byla uvedena do provozu nová servisní hala, čímž se podařilo zvýšit kapacitu a efektivitu servisu, ale také výrazně zlepšit pracovní prostředí pro servisní mechaniky.

ÚSPĚCHY STÁJE BUKOVEC

Zemědělské prvovýroby patříci do subholdingu zaměstnávají přibližně 310 zaměstnanců. Všechny se zabývají rostlinnou výrobou a hospodaří přibližně na 21 tis. ha zemědělské půdy. Tři z nich, ZEAS Puclice, ALIMEX NEZVĚSTICE a KLADRUBSKÁ chovají holštýnský skot, zároveň provozují bioplynové stanice. Zajímavostí je, že vyrobené teplo z bioplynové stanice společnosti KLADRUBSKÁ slouží k ohřevu vody, vytápění dojmny a 44 rodinných domků, obecního úřadu a kulturního domu v obci Kladruba.

V oblasti chovu holštýnského skotu dosahují výše uvedené podniky ty nejlepší výsledky. To dokládá i žebříček Svazu chovatelů holštýnského skotu ČR za rok 2020/2021, ve kterém se na prvním místě v kategorii nejlepších stájí v produkci tuku a bílkoviny umístila stáj Bukovec společnosti ZEAS Puclice, a tím navázala na úspěch z loňského roku,

kdy v žebříčku obsadila druhé místo. ZEAS Puclice vévodí na 1. místě mezi stájemi nad 501 laktací rovněž v Ročence kontroly užítkovosti 2021, kterou vydává Českomoravská společnost chovatelů, a to za všechna plemena dojného skotu.

Za pozornost stojí strmý nárůst průměrné denní dojivosti. Zatímco v roce 2016, rok před otevřením nového kravína, byla dojivost 26,22 l, tak v roce 2021 dosahovala již závratných 35,95 litru/kráva/den. Klíčem k takovýmto úspěchům jsou dobré životní podmínky zvířat, které jsou z větší části zajištěny prostorným a vzdušným kravínem a kvalitními objemnými krmivky. Zcela stěžejní je však péče zaměstnanců společnosti, od všech ošetřovatelů a krmíčů přes zootechniky až po externí veterináře, krmiváře a plemenáře. Dobrá užítkovost je také podmíněna kvalitně připravenou a oteplenou krávou. K tomu pomáhá zrekonstruovaná prostorná porodna s navazujícím venkovním výběhem.

Jestliže ZEAS vyniká nejvyšší dojivostí, tak ALIMEX si velmi dobře stojí s žádaným vysokým podílem tuku a bílkovin, který se příznivě promítá v konečných výkupních cenách. KLADRUBSKÁ má jednak velmi slušnou dojivost okolo 33,5 l, jednak je i schopna vyrábět litr mléka za jednu z nejnižších nákladových cen v rámci koncernu. Na základě výše zmíněných výborných výsledků bylo rozhodnuto o rozšíření chovu dojného skotu jak v ZEAS Puclice, tak v KLADRUBSKÉ, což by mělo přispět k úspoře nákladů z rozsahu a k celkovému zlepšení welfare dojníc.

GENERAČNÍ OBMĚNA ZAMĚSTNANCŮ

Nejcennější pro každou společnost jsou spolehliví a kvalifikovaní zaměstnanci. Nedo- statek pracovních sil je v posledních letech velkým tématem. Většina ZZN byla známá tím, že fluktuace jejich zaměstnanců nebyla nikde velká. I v Primagre setrvala řada lidí několik desetiletí, někteří dokonce celý svůj profesní život. Společnost tedy prochází v současnosti jakousi generační obměnou. Určitým specifickým je i velmi různorodá profesní skladba, navíc práce v zemědělství, ale i v nákupní organizaci není jednoduchá. Často jde o práci s velkými sezonními výkyvy, často s významným vlivem přírodních podmínek, které nelze plánovat. Bohužel největší nápor práce bývá v létě, kdy má většina lidí nejráději dovolenou. Anebo naopak, jde o práci v nepřetržitých provozech, včetně víkendů a svátků. Výborný hospodářský výsledek za rok 2021 svědčí o schopnostech a každodenní poctivé práci celého pracovního kolektivu, za což patří všem zaměstnancům velké poděkování. ■



GREEN
DEAL

ZELENÉ HUJERSTVÍ EU MŮŽE VÉST AŽ K VYŠŠÍM EMISÍM, ŘÍKÁ ZÁSTUPCE CHEMIČEK

Vysoké ceny energií se začínají hodně promítat do hospodaření firem. Energeticky náročné podniky by kombinaci drahých emisních povolenek a energií nemusely přežít. „Nemůžeme provozovat zelenou chemii bez dodávek zelené elektřiny, a ta není,“ říká prezident Svazu chemického průmyslu Petr Cingr.

Ceny energií bezprecedentně rostou a někteří to přičítají snahám EU snižovat emise CO₂ v rámci Green Dealu. Skutečně za to může?

Domnívám se, že zatím ne. Spíš je to důsledek geopolitické situace ve světě a na globálním trhu s energiemi. Můžeme to ale vnímat jako indicii toho, co se stane s cenami energií, až přijmeme Green Deal, jak je dnes navrhovaný.

Když se podíváme na cenu ekologické elektřiny z fotovoltaiky, vychází nám na úrovni 100–130 eur za MWh plus náklady na přenos a distribuci, běžná cena tedy může být 200 eur. Pětkrát dražší než loni. Jediná šance

je, že klesne cena alternativy, což je zemní plyn, někam na 30 eur (ze současných přibližně 80 eur). To by stlačilo cenu elektřiny, ale zase by její cena při ekologické výrobě nevycházela bez dotací. Je to začarovaný kruh, zatím nemá lidstvo levné alternativní technologie na pokrytí všech svých energetických potřeb, které navíc stále rostou.

Z pohledu prezidenta Svazu chemického průmyslu se tedy stavíte ke Green Dealu negativně?

Neříkáme, že snižování emisí je špatně. Je to správný směr, ale musí mít časovou i ekonomickou racionalitu a musíme mít srovnatelné podmínky s ostatními konkurenty z mimoevropských zemí. Dováží se sem

řada výrobků z jiných regionů, které sice deklarují, že také budou snižovat emise, ale Čína mluví o roku 2060, Indie o roku 2070 a Amerika neříká nic.

Pokud máme splnit cíl v roce 2050, zatímco ostatní budou mít dalších 10 až 20 let, tak tady za těch 10 až 20 let žádný průmysl nebude, pokud nebude prostředí EU chráněno. Máme statistiky, podle kterých jsme v Česku snížili jako obor emise ve srovnání s rokem 1990 o více než 70 procent a plníme velmi přísné stávající limity.

Pokud naše provozy zavřeme a výroba se přesune do zemí, kde někdo vyrábí na horších technologiích, planetě nepomůžeme. Nejenže výroba vyprodukuje více emisí, ale navíc se zvýší emise za dopravu do Evropy. Pokud nebudou platit pro všechny stejné podmínky, naše evropské hujerství způsobí opačný efekt – světové emise vzrostou.

Co je potřeba udělat, aby ochrana planety nezlikvidovala naše chemičky?

Musí se to nastavit rozumně, vyjít z technicky dostupných řešení, vzít do úvahy ekonomické aspekty a hlavně čas. Musí se nastavit podmínky, abychom zůstali konkurenceschopní ve srovnání s ostatními regiony. To je náš cíl a apel na politiky.

ABY OCHRANA
PLANETY NEZLIKVIDOVALA NAŠE
CHEMIČKY, MUSÍ SE NASTAVIT
ROZUMNĚ, VYJÍT Z TECHNICKY
DOSTUPNÝCH ŘEŠENÍ, VZÍT DO
ÚVAHY EKONOMICKÉ ASPEKTY
A HLAVNĚ ČAS



Aktuálně se hodně řeší cena emisních povolenek. I tady vám můžou evropští politici pomoci?

Pokud nejde zařídít, aby na celém světě existoval jednotný trh s emisními povolenkami a museli je kupovat všichni za stejné peníze, tak ať alespoň zastropují jejich cenu, aby se s nimi nemohlo spekulovat, jak je to dnes. Stal se z nich investiční nástroj, jako jsou akcie.

PETR CINGR

Vystudoval Strojní fakultu ČVUT. Má dlouholeté zkušenosti s řízením průmyslových podniků. Po ukončení studia pracoval čtrnáct let ve skupině Unipetrol (do roku 2006), z toho více než 6 let jako generální ředitel společnosti Kaučuk a Chemopetrol. Od roku 2006 je místopředsedou představenstva společnosti Agrofert, a. s., zodpovědným za řízení a restrukturalizaci masného průmyslu, farem a výroby krmných směsí. Od roku 2011 je ředitelem divize hnojiv a paliv, od ledna 2021 též jednatelem SKW Stickstoffwerke Piesteritz GmbH.





Průmyslu by pomohlo i to, kdyby měl na trh s povolenkami přístup pouze ten, kdo je použije k podnikání. Tím, že jsou běžným cenovým papírem, je kvůli spekulantům jejich cena mimo jakákoli historická očekávání.

Jaká by měla být jejich cena?

Evropská unie, když povolenky zaváděla, předpokládala, že cena povolenek bude v roce 2030 přibližně 30 eur, jenže dnes stojí 85 eur. Koncept povolenek měl motivovat emitenty, aby snižovali emise – čím budou dražší, tím větší bude tlak na snižování emisí.

Ve skutečnosti se to míjí účinkem. Pokud máme dnes zaplatit 85 eur za povolenku a počet povolenek, které musíme nakupovat, se trvale zvyšuje, pak nezůstávají peníze na hledání a instalování řešení, která budou snižovat emise. Jako výrobci bychom teoreticky mohli promítnout vyšší cenu povolenek do svých výrobků, ale to nemůžeme, protože konkurence mimo EU takové náklady nemá, takže naše výrobky nebudou prodejné se ziskem. V takové situaci můžete buď přestat vyrábět, nebo přesunout výrobu tam, kde povolenky nejsou, respektive nejsou tak drahé.

Jiná možnost za současného systému není?

V Německu jsme otevřeli debatu na téma systému, kde by ten, kdo vytváří emise, nakupoval povolenky podle současného modelu a peníze, které za ně utratí, by byly vázány pro účely jeho investic do ekologizace výroby.

Podobně jako je tomu u skládek, kde musíte povinně ukládat peníze, které můžete použít pouze vy a pouze na budoucí rekultivaci ta-

kové skládky. Vytváříte si fond, abyste skládku uvedl do stavu, který neohrožuje životní prostředí. Takový systém by umožnil masivně snižovat emise v relativně krátké době.

Jaká je na to odezva?

Zatím bohužel bez valných výsledků, ale nevzdáváme to. Říkáme, nemáme problém platit třeba 100 euro za povolenku, ale nechte ty peníze vázané pro emitenta, aby je využil na snížení emisí a třeba i v omezeném čase.

Mohou být chemičky uhlíkově neutrální do roku 2030, jak chce EU?

Pokud jim někdo dodá zelenou energii, tak ano. Umíme naše firmy předělat na CO₂ neutrální řešení s tím, že část CO₂ se využije ve výrobcích, které dlouhodobě fixují CO₂, a EU to bude akceptovat jako udržitelné řešení. Ale nejsme schopni si takto rychle vybudovat vlastní energetické zdroje, kde bychom si sami vyráběli zelenou energii. To bychom u každé chemičky museli postavit jeden blok jaderné elektrárny, což je nesmysl a trvalo by to desítky let. A to se bavíme jen

o chemickém průmyslu, stejné nároky na ekologickou elektřinu budou mít i další odvětví a domácnosti.

Kolik lidí zaměstnává chemický průmysl?

V Česku v chemickém průmyslu přímo pracuje přibližně 110 tisíc zaměstnanců. Odhaduje se, že celkově odvětví živí nebo je na něm závislý přibližně jeden milion obyvatel, ať už prostřednictvím dodavatelských firem či rodinných příslušníků zaměstnanců. Důležité je přitom udržet chemický průmysl v Česku, protože bez něho se dnešní společnost neobejde. Často si neuvědomujeme, co vše bychom bez chemie neměli. To je potřeba předávat i mladé generaci. Náš svaz se prostřednictvím kampaně „Chemie pomáhá“ snaží ukázat, kde všude se s ní setkáváme a že pomáhá lidem i planetě.

Co tedy potřebujete, abyste byli uhlíkově neutrální a udrželi pracovní místa?

Pokud máme být uhlíkově neutrální, potřebujeme zelený zdroj elektrické energie. Například čpavek vyrábíme ze zemního plynu konvenční technologií, která je známá desítky let, a potřebujeme na to určité množství energie. Alternativa je vyrábět „bezemisní“ vodík ze zemního plynu, pokud nějakým způsobem uložíte CO₂ buď do produktů s dlouhou životností, jako jsou lepidla, nebo pod zem. Další variantou je získat vodík jako základní surovinu pro výrobu čpavku z vody rozštěpením na vodík a kyslík.

K tomu ale potřebujete 13x víc elektrické energie než na konvenční technologii. Pokud nemáme zelenou elektřinu ani na dneš-

POKUD SE SHODNEME NA TOM,
ŽE KLIMA NA NAŠÍ PLANETĚ
JE NA TOM TAK ŠPATNĚ,
ŽE K TOMUTO KROKU MUSÍME
PŘISTOUPIT, PAK TO MUSÍ
UDĚLAT CELÁ PLANETA

ní způsob výroby vodíku, je jasné, že není reálné do roku 2030 splnit cíl vyrobit polovinu vodíku zeleným způsobem a do roku 2050 všechen.

To nejde zvládnout časově ani ekonomicky. Pokud bychom přešli na takovou výrobu, tak bychom spotřebovali všechnu zelenou energii, která je v Evropě v současné době k dispozici. Nezbyla by na elektromobily, domácnosti ani jiná průmyslová odvětví.

A co to znamená pro spotřebitele?

Pokud se takto ekologicky vyrobený čpavek použije pro výrobu hnojiv, tak potraviny budou několikanásobně dražší. Dostupné technologie to levněji nedokážou vyrobit. Ceny, nad kterými nyní žasneme, jak vylétly vysoko, se stanou standardem.

Požadovaný termín byste tedy zvládli, jen by to bylo dražší.

Ne, ani tak to do roku 2030 nejde stihnout. Máme rok 2022 a jen povolovací řízení na lokální investici trvá čtyři roky a pak můžete začít stavět všechna zařízení a infrastrukturu, kterou dnes nemáme. Nemáte ani přenosovou soustavu na to, abyste přenesli 13x více elektřiny, a to jen pro naše potřeby. Na to není evropská energetická soustava stavěná. A výstavba přenosové soustavy, tedy liových staveb se v Česku, Německu, ale

POKUD NEJDE ZAŘÍDIT,
ABY NA CELÉM SVĚTĚ EXISTOVAL
JEDNOTNÝ TRH S EMISNÍMI
POVOLENKAMI A MUSELI
JE KUPOVAT VŠICHNI ZA STEJNÉ
PENÍZE, TAK AŽ ALESPŮ
ZASTROPUJÍ JEJICH CENU,
ABY SE S NIMI NEMOHL
SPEKULOVAT, JAK JE TO DNES

i jinde v EU schvaluje 10 až 15 let. Podívejte se, jak dlouho se připravuje výstavba dalšího bloku Dukovan. Z logiky věci je cíl 2030 nerealizovatelný. Pokud v roce 2050 budete mít potřebné sítě, bude to velký úspěch.

Jak potom budou vycházet alternativní zdroje cenově?

Říká se, že nejlevnější elektřina je z obnovitelných zdrojů, protože 1 MWh ze sluneční elektrárny vyjde přibližně na 100 až 130 eur, ale elektřina ještě v půlce loňského roku stála na trhu 40 až 50 eur. Obnovitelné zdroje tedy nejsou nejlevnější a ani nejsou dostatečně stabilní. Německo má dnes až 40 procent instalovaného výkonu v obnovitelných zdrojích.

Pokud přestane foukat, přicházejí o tyto zdroje. Takže je potřeba je něčím zálohovat. Lze to řešit tak, že budete mít 150 procent instalovaného výkonu, a i když nebude foukat, stále budete mít k dispozici potřebných 100 procent.

To ale vyžaduje obrovské investice a spoustu času. Navíc v našich zeměpisných podmínkách nejrelevantnější větrné parky nemůžete stavět všude i s ohledem třeba na jen potenciální výskyt chráněných živočichů.

Proč se tedy trvá na cílech, které jsou zjevně nereálné?

Jedním z důvodů může být snaha stanovit si ambiciózní cíle, aby se alespoň něco změnilo. Dalším může být to, že tato revoluce je poprvé tažena čistě politicky, nejde o transformaci na vyšší technologickou úroveň, jako když lidstvo nahradilo páru.

Nyní nahrazujeme jednu používanou technologii jinou, kterou jsme vymysleli již dávno, ale dosud jsme ji považovali za dražší a méně efektivní. Pozitivním efektem a cílem jsou nižší emise, ale za vyšší cenu.

Pokud se shodneme na tom, že klima na naší planetě je na tom tak špatně, že k tomuto kroku musíme přistoupit, pak to musí udělat celá planeta, a nejen EU, která produkuje pouhých 8 procent světových emisí. ■





Milan Kuncíř, generální ředitel lovosické firmy Preol, která je největším českým výrobcem biopaliv z řepky, ale s návrhem vlády nesouhlasí. Nepřinese podle něj nic kromě většího exportu české bionafty. A plochy oseté řepkou se pravděpodobně vůbec nezmění. Jediné, co se podle něj změní, je ekologie výroby biopaliva. Místo do blízké rafinerie se bude vozit kamiony třeba až do Rotterdamu, což ekologickou stopu zhorší.

Firma spolu s další dceřinou společností Agrofertu, firmou Primagra, dlouhodobě dodává polovinu biosložek pro státního distributora paliv Čepro.



ŘEPCE NENÍ KONEC

ZEMĚDĚLCI I VÝROBCI JI VYVEZOU, ZVÝŠÍ SE POPTÁVKA PO ROSTLINNÝCH OLEJÍCH, ŘÍKÁ ŠÉF PREOLU KUNCÍŘ

Ceny pohonných hmot, které zdražily po vypuknutí války na Ukrajině, chce vláda zkrotit zrušením povinnosti přimíchávat do paliv biosložky. Koalice stran, které jsou teď ve vládě, se o to neúspěšně snažila ještě před příchodem do Strakovy akademie. Podle premiéra Petra Fialy (ODS) se díky tomu sníží o jednu až dvě koruny cena nafty a čeští zemědělci budou pěstovat více obilí.

HN: Jak jste reagoval na návrh vlády zrušit povinnost přimíchávat rostlinné složky do nafty?

Vnímám to jako určitou politickou hru. Zároveň říkám, že jakákoliv regulace byznysu by měla být předvídatelná a dlouhodobá. Předpokládal bych, že ten, kdo odpovídá za plánování makroekonomických ukazatelů, by s předstihem třeba tři let varoval, že bude chtít snižovat přimíchávání rostlinných složek do paliv. Pokud to ale udělají ze dne na den, tak je to pro výrobce samozřejmě šok. A není to jen případ Preolu, my máme podíl na českém trhu s biopalivy pouze zhruba 25 procent.

HN: Pokud změna projde ve sněmovně, jak to Preol zasáhne? V roce 2020 se 59 procent vašich tržeb odvíjelo z prodeje metylesteru řepkového oleje, takzvaného MEŘO, který se do nafty přimíchává.

Na trhu se teď něco pravděpodobně změní, ale nebude to dramatické. Když už se něco

stane, tak možná to, že budeme víc exportovat. Nežijeme jenom z českého trhu. Kolem 40 procent svých produktů exportujeme, což znamená, že je MEŘO zajímavé i pro okolní země. Náš metylester má navíc tak nízkou emisní stopu, že bude pro zákazníky stále zajímavý. Pokud prodáme méně v Čechách, tak budeme exportovat, to je pro nás jasná cesta. Z byznysu neodejdeme. Mám zodpovědnost vůči 140 lidem, kteří tady pracují, nepošlu je domů.

HN: Bude mít větší objem exportu i finanční dopad?

Pokud něco vyvážíte, tak se vám zvyšují dopravní náklady a snižuje se marže. Proto se každý výrobce snaží mít nějakou pozici na domácím trhu. Ideální je mít větší výrobu, abychom měli zředěné fixní náklady a nadvýrobu exportovali, pokud možno ne moc daleko.

HN: Měníte kvůli návrhu vlády své plány či objem vykupované řepky?

Plán máme nižší už jen z toho důvodu, že jsme tu loni v červenci měli havárii extraktoru, což je obří zařízení, které má přes 30 metrů na délku, osm metrů na výšku a čtyři na šířku. Proto řepku momentálně nelisujeme. Jednotku opravujeme, měla by být v provozu v létě. Řepku si necháváme zpracovat u konkurenčních lisoven v Čechách a v Německu. Od nich pak dostáváme olej, abychom mohli udržet jednotku biodieselu

produkci řepky – vyvezou ji. Je to zároveň jedna z mála českých komodit, která dosahuje evropských cen, a někdy je i přesahuje. Ale nezpracováváme jen českou řepku. Té je pro potřeby českých lisoven málo. Vozíme ji z Chorvatska, Rumunska, Maďarska a Slovenska. Importujeme kolem deseti procent. Řepka z jižních zemí má nižší uhlíkovou stopu, což se promítne po zpracování do konečného produktu. Směs se sníženými emisemi pak poskytujeme českým zákazníkům.



HN: Takže odhad premiéra Petra Fialy, že zemědělci aspoň budou moci pěstovat více obilí, se podle vás nenaplní?

Zase jsme u těch čísel. Počty hektarů, na kterých se pěstují obilniny, jsou násobně větší než ty u řepky. Je škoda, že místo toho, abychom byli rádi, že máme plodinu, kterou umíme dobře vypěstovat a dobře zpracovat do konečného exportního produktu, tak to kritizujeme. Když jedete po Maďarsku, tak vidíte lány slunečnic. Nikdo tam ale slunečnicová pole nekritizuje. To samé platí pro řepkové lány v Polsku.

Pokud místo do rafinerií v Litvínově a Kralupech nebo na sklady Čepra povežeme olej do okolních zemí jako Polsko, Rakousko, Německo nebo na Slovensko, zhoršíme také ekologickou stopu produktu. A pokud by český trh byl úplně nulový, museli bychom vyvážet až do Rotterdamu. To je takové centrum palivářského byznysu. Odtud by to pak putovalo do Francie, Belgie a na západ Německa.

HN: Andrej Babiš uvedl, že pokud skončíme s přimícháváním biosložek do paliv, budeme nuceni nakupovat o to víc ropy z Ruska. S tím souhlasíte?

Občas s jeho výroky nesouhlasím, ale s tímto musím souhlasit.

v chodu. Teď jedeme zhruba na 60 procent kapacity, ale v létě se vrátíme k obvyklému vytížení výrobních kapacit.

HN: Koordinujete situaci i s jinými dceřinými firmami Agrofertu, které se na pěstování či zpracování řepky podílí?

V Česku je zhruba 15 procent ploch osetých řepkou, z toho Agrofert obhospodařuje necelé procento. V Agrofertu jsou organizace ZZN (zemědělské zásobování a nákup), které v tom fungují jako výkupci a dodávají řepku do Preolu. Ale nemyslím si, že zájem o řepku poklesne. Čeští zemědělci jsou v tom docela dobří – mají skvěle vypracované agrotechnické postupy, které produkují vysoké výnosy. Proto nebudou omezovat

HN: Možná je to proto, že tam nemá premiéra, který z nich profituje. Co se týče slunečnicového oleje, kvůli situaci na Ukrajině se očekává, že ho bude méně. Může ho nahradit ten řepkový?

Poptávka po rostlinných olejích a jejich deficit se na pár měsíců určitě zvýší. Ukrajina dodávala významný objem surového oleje, který se pak zpracovával v Evropě. Preol může být šťastný, že můžeme rozjet rafinerie naplno a dodávat do Evropy chybějící olej. Takže zas jsme u toho, že pokud nám zakážou vyrábět rostlinné složky do paliv, ať to udělají hned teď, a já vydělám ještě víc peněz. ■



NA NÁVŠTĚVĚ V LOVOCHEMICKÉ LABORATOŘI

Koncern AGROFERT, to je nepřeherná škála příběhů, šikovných lidí i dobře řízených firem. Jak to víme? Každý měsíc totiž vyrazíme některý z našich podniků navštívit a tamní dění zdokumentovat. Výsledkem našich návštěv je audiovizuální série „Jsme AGROFERT“. Chcete našim setkáním nahlédnout pod pokličku? Pak čtěte dále...



Každá fabrika Agrofertu, do které zavítám, má svou osobitou atmosféru. Každá je zkrátka svá! Jaká je Lovochemie? Otevřená, neuvěřitelně přátelská a upřímná. Tento charakter jí udávají zejména lidé, kteří v ní pracují. Kdybych měla tuhle firmu popsat jedinou větou, řekla bych: „Nic není problém.“ © Když jsme přemýšleli, kde natočit další díl naší audiovizuální série „Jsme AGROFERT“ na téma „Co dělá laborant v chemičce?“, dlouho jsme neváhali a vydali se směrem na Lovosice.

Cesta ubíhala pomalu, jak to tak většinou bývá, když se někam těšíte. Za hodinu, zhruba okolo osmé ranní, jsme konečně dorazili na místo. U vchodu nás uvítala Ing. Pavlína Hajnová, vedoucí personálního oddělení. Než jsme řekli „švec“, už jsme

stáli před laboratoří. Po krátkém představení nás tam dovedla paní Ing. Monika Baji, vedoucí oddělení řízení jakosti. Jakmile se na nás poprvé usmála, bylo jasné, že se naše návštěva Lovochemie ponese opět v přátelském duchu.

V laboratořích už na nás čekaly sympatické laborantky. Nejdříve jsme se zastavili u paní Růženy. Ta ve své laboratoři zrovna prováděla titrační analýzu vody. Zjišťovala, zda je její složení v pořádku. Ověřovala to za pomoci barevného indikátoru, díky němuž prý voda během několika vteřin získá barvu, která odpovídá jejímu složení. Fialová barva např. znamená překyselení, barva zelená značí zásaditost...

Analýzování mě zaujalo. Ještě zajímavější pro mě však bylo pozorovat, že Růženu

její práce skutečně baví. Během analýz se usmívala a trpělivě nám vysvětlovala, co zrovna provádí. Pod rukama se jí bezbarvá voda proměňovala v pozoruhodnou barevnou tekutinu. Chvillemi to vypadalo opravdu divotvorně. Paní Růžena pak závěrem ke své práci dodala: „Chemie je jedno velké kouzlo, a pokud člověk umí kouzlit, může si ulehčit spoustu práce.“

Když byla voda zanalyzována a její chemická analýza dostatečně zdokumentována, vydali jsme se do dalšího laboratorního úseku. Tam na nás čekaly další milé laborantky – Pavlína, Maruška, Vlasta i Jindřiška.

Všechny nás postupně seznámily se svou pracovní agendou. Dozvěděli jsme se, že velkou část jejich práce tvoří analyzování nejrůznějších látek a materiálů – hornin,

vody, roztoků či hnojiv. K tomu laborantky využívají moderní technologie. Zaujal nás například spalovací analyzátor – přístroj, který metodou spalování dokázal vyhodnotit množství živin v daném hnojivu. Jeho vnitřní teplota se pohybovala okolo 1450 °C...

Zanedlouho se začalo stmívat. Čas plynul neuvěřitelnou rychlostí, takže jsme ani nepozorovali, že jsme mezi lovochemickými laborantkami strávili téměř celý den. Udělali jsme si ještě několik posledních záběrů laboratoře, a přesto, že se nám ještě domů nechtělo, nezbyvalo než se rozloučit.

Po cestě do Prahy jsem přemítala v hlavě nad tím, že mám za sebou další hezkou zkušenost. To, zda se video povedlo dobře

natočit, se většinou definitivně ukáže až ve střížně. Nicméně – velmi důležitý je také pocit, se kterým z natáčení odjíždíte. Ten jsem měla díky vstřícnosti všech lovochemických kolegů skvělý.

Zajímá vás, jak video dopadlo? Načtěte si ho skrze QR kód! ■



ZAMIŘTE
FOTOAPARÁT
NA TELEFONU
SEM



Velmi děkujeme paní Ing. Monice Baji, vedoucí oddělení řízení jakosti, která nás lovochemickými laboratořemi provázela. Taktéž děkujeme vedoucí personálního oddělení paní Ing. Pavlíně Hajnové, díky jejíž pozitivní energii, pohotovosti a vstřícnosti se natáčení vydařilo ☺ V neposlední řadě patří velký dík taktéž generálnímu řediteli Lovochemie panu Ing. Petru Cingrovi, který nám do své fabriky „pootevřel dveře“ a s natáčením souhlasil ☺



DÍKY SYNTHESII JE SVĚT BAREVNĚJŠÍ



Synthesia a barevné odstíny patří k sobě, však je také tato firma jedním z předních evropských výrobců barviv pro přírodní a syntetické materiály a v oblasti vysoce jakostních organických pigmentů dokonce patří mezi světovou špičku. Společně se podíváme, kde všude můžete její barviva a pigmenty neboli koloranty najít, a také nahlédneme pod pokličku nejbarevnějšího oddělení, kterým je Technický servis. Tím totiž projde každý vyrobený pigment nebo barvivo. Mají tam zcela unikátní poloprovoz pro hodnocení kolorantů a ve svých laboratořích dokážou ve zrychleném režimu otestovat různé aplikační vlastnosti obarvených materiálů například i včetně stálosti vůči vlivům vnějšího prostředí.

BARVÁŘSKÁ CHEMIE A KOLORANTY

Synthesia dlouhodobě patří mezi špičku v barvářské chemii. Ta se dělí na dvě významné oblasti – na barviva a pigmenty. Barviva, jako koloranty rozpustné, nacházejí hlavní uplatnění v oblasti barvení a potisku textilu, barvení papíru, ale i ve stavební a bytové chemii. Pigmenty, coby koloranty nerozpustné, se využívají zejména ve třech hlavních oblastech – do formulací nátěrových hmot, do tiskových barev a pro barvení plastů. Dlouhou dobu byla v Synthesii významnější barviva, protože Československo bylo do 90. let minulého století významnou textilní velmocí i významným dodavatelem barviv v rámci RVHP. Dnes převažují organické pigmenty. Historie jejich výroby sice sahá do 40. let 20. století, jejich význam však byl ve srovnání s výrobou textilních barviv spíše doplňkový. Zlom přišel v roce 1990, kdy se zahájila výroba pigmentů, které patří do skupiny vysoce jakostních organických pigmentů – tzv. High Performance Pigments (HPP). Ty jsou vhodné pro použití do velmi náročných aplikací, například autolaků, vláken nebo i LCD displejů, a musí

PROČ JE PIGMENT ČERVENÝ?

Pigmenty získávají svoji barvu tím, že odráží, propouští nebo pohlcují různé složky viditelného spektra. O barevném vjemu rozhoduje světlo, naše oko a také předmět, na který se díváme. Lidský zrak vnímá viditelné „bílé“ světlo, které lze rozložit na spektrum jednotlivých barevných složek. Po dopadu viditelného světla na červený pigment dochází k pohlcení všech složek bílého světla kromě červené a zároveň k odrazu záření v červené oblasti spektra. Odražené záření doputuje až k oku, kde dopadne na sítnici, kterou podráždí a vyvolá vjem červené barvy. Proč však červený pigment odráží červenou barvu? Nejdůležitější je strukturní uspořádání. Zjednodušeně řečeno látka musí v molekule obsahovat určité uskupení atomů nebo funkční skupiny, případně typy vazeb, které jsou za pohlcení zodpovědné.

proto splňovat řadu kritérií, jako jsou vysoká odolnost vůči působení světla, tepla nebo stálost vůči chemickým a fyzikálním vlivům. Zároveň musí mít vyhovující tvar a velikost částic, čehož se dosahuje speciálními povrchovými úpravami.

BAREVNÝ SVĚT KOLEM NÁS

V běžném životě se s pigmenty a barvivy setkáte na každém kroku. Vše, co je barevné, může být obarveno právě produkty ze Synthesie. Malířské barvy si představí každý z nás, málokdo ale ví, že Synthesia dodává také do oblíbených školních pomůcek z dětství – pastelek, temper, vodových barev a podobně. Další z mnoha oblastí jsou pigmenty pro tiskové barvy. Využívají se při potisku různých obalových materiálů, nebo to jsou pigmenty pro výrobu speciálních tiskových barev pro imitaci dřeva, pro laminátové podlahy a nábytek. Velmi důležitým spotřebním segmentem pigmentů je barvení plastů. To probíhá tzv. „ve hmotě“, kdy se pigment

zpracovává v tavenině plastu. S jejich pomocí se pak barví například koberce, umělé trávníky, holínky, funkční prádlo nebo třeba polyesterová vlákna pro výrobu autopotahů. Barviva se využívají především na barvení textilních přírodních a syntetických materiálů (bavlna, len, viskóza, vlna, hedvábí, PAD, PES), pro barvení kůží a kožešin, papíru, dřeva a dalších netextilních materiálů.

ších vlivů na stabilitu vlastního barevného odstínu pigmentu nebo barviva. Deset dní v Xenotestu odpovídá zhruba dvěma měsícům ve venkovním prostředí. Po 1000 hodinách je vidět, zda barevný odstín „drží“ či ne. Funguje tu i v Česku zcela unikátní poloprovoz, tzv. Laboratoř speciálních aplikací. Ta slouží k hodnocení kvality pigmentů pro aplikaci do plastů, případně do práškových nátěrových hmot. Přístroje v laboratoři jsou zmenšeninami skutečných provozních pří-

strojů odběratelů, protože při hodnocení vlastností daného pigmentu je nutné co nejpřesněji simulovat proces, při kterém dochází k zapracování pigmentu do polymerního nosiče nebo pojiva v koncových provozech u našich zákazníků. Princip všech přístrojů v rámci laboratoře je podobný. Většina plastů se zpracovává za pomoci teploty a tlaku, buď kalandrováním a lisováním fólií, nebo vytlačováním, kdy se polymer nejprve roztaví. Pak se tavenina za pomoci šneku a matrice vytlačuje do granulátu tzv. masterbatche nebo se vstříkává do formy či je vyfukována ve formě nekonečné fólie. Kalandr, na kterém se připravují barevné fólie, je jedním z nejvyužívanějších přístrojů. Barevná směs

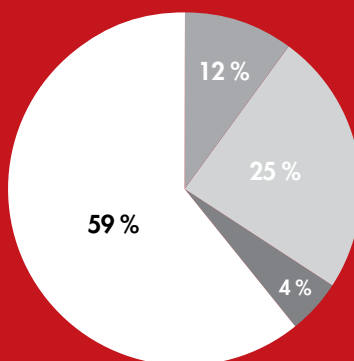


PIGMENTY BARVÍ CELÝ SVĚT

Prodávají se do 47 zemí po celém světě.

Nejdůležitějším teritoriem je EU, ale dodávají se i do zemí jako Brazílie, Čína, Egypt, Indonésie, Izrael, Indie, Japonsko, Jižní Korea, Srí Lanka, Mexiko, Omán, Filipíny, Singapur, Thajsko, Tchajwan, Vietnam.

SBU PIGMENTY A BARVIVA Prodej podle teritorií v roce 2021



59%



EU

25%



Ostatní země

12%



USA

4%



Domácí trh

TESTOVÁNÍ A HODNOCENÍ KOLORANTŮ

Nedílnou součástí výroby, hodnocení a prodeje barviv a pigmentů je Technický servis, který funguje již od 50. let minulého století. Na starosti má především výstupní kontrolu pigmentů a barviv, která se provádí podle produktové specifikace a spočívá ve vyhodnocení vybarvení podle postupů uvedených v materiálových listech daného barviva či pigmentu přímo ve finální aplikaci. Vždy se posuzuje standard se vzorkem, aby se vyloučil případný vliv okolního prostředí. Hodnocení vybarvení probíhá jak vizuálně technikem koloristou, tak i objektivně pomocí speciálního koloristického softwaru na spektrofotometru.

Kromě výstupních kontrol zde provádí i speciální dlouhodobé testy. Typickým příkladem jsou zkoušky stálosti, kdy se na přístrojích typu Xenotest hodnotí světlostálost a povětrnostní odolnost. Zjednodušeně řečeno, ve zrychleném režimu simulují působení vněj-

práškového pigmentu s měkčeným PVC, případně i s titanovou bělobou se zpracovává mezi vyhřívanými válci kalandru a válčováním dochází k dispergaci (rozptýlení) pigmentu v PVC za vzniku fólie. Pro přípravu tzv. masterbatche, granulátu barevného koncentráту z vysokohustotního polyetylenu nebo polypropylenu slouží extrudery. Ve vyhřívané zóně extruderu dochází pomocí šneků k zapracování barevné směsi s dalšími aditivy (např. voskem) a vzniklá tavenina je vytlačována ve formě plastové struny do vodní lázně. Po jejím ochlazení dochází k nasákání jednotlivých granulí.

V poloprovozu tedy vzniknou materiály, které představují konečnou podobu daného vybarvení u zákazníků Synthesie a je možné v této podobě laboratorně i „okometricky“ vyhodnotit koloristické vlastnosti daného pigmentu.

Až se tedy příště kolem sebe rozhlédnete a uvidíte to obrovské množství barevných odstínů, třeba budou právě ze Synthesie. ■

Vzpomínáte si na svou první zkušenost s Agrofertem?

Vzpomínám si docela přesně! Bylo to v rámci mého dobrovolnictví asi před deseti lety. Zrovna jsme s neziskovou organizací Protěž startovali nový projekt, který kombinoval školku pro děti ze znevýhodněných rodin se stacionářem pro opuštěné seniory. A Nadace Agrofert byla jedním z dárců, kterému se náš nápad líbil, a přispěl nám na něj. Když jsme se o tom nedávno bavili s Vaškem Knotkem, který se spolupodílel na výběru obdarovaných projektů, tak si na nás do detailu vzpomněl! Neměla jsem to srdce mu říct, že to fungovalo jen pár let. Větší poptávka byla totiž po školičce a dětské skupině.

Čím vás pozice PR manažerky a tiskové mluvčí koncernu Agrofert oslovila a jaké z vašich zkušeností zde uplatníte?

Celý svůj profesní život, tedy asi 15 let, se věnuji mediální komunikaci. V rámci svého působení v PR agentuře jsem zastupovala desítky firem z potravinářského a zemědělského sektoru od McDonald's přes Plzeňský Prazdroj až třeba po spolek Velkobílovických vinařů. Pracovat pro největší potravinářský a zemědělský koncern v České republice se tak jevílo jako logický další krok v mé kariéře. Co tu uplatním? Asi schopnost ráno (docela) brzy vstát, to my, mileniálové, už moc neumíme. ☺ Ne, vážně. U tak tematicky rozkročeného koncernu denně využívám orientaci v české mediální sféře. Když pak oblékám myšlenky do slov, pracuji s vycvičenou schopností zvolit správnou a nápaditou stylistiku. Pokud přijde jako úkol i komunikace se státní správou, sáhnu po zkušenostech, které jsem získala během svého působení na pozici tiskové mluvčí Prahy 3.

Co je hlavním posláním PR oddělení?

S kolegou Pavlem jsme takový informační most, téměř osmiproudá dálnice, mezi našim koncernem a veřejností. V Agrofertu pracuje přibližně 32 tisíc lidí, kteří dělají skvělé věci, a naším cílem je, aby se o nich svět dozvěděl. Velmi oceníme, pokud nám o nich řeknou a my je budeme moci šířit dál. Zástupcům našim podnikům jsme k dispozici, když potřebují poradit v situaci, kdy se na ně obrátí média, nebo když potřebují něco sdělit veřejnosti. Umíme propojit s novináři v regionu, můžeme i posloužit jako prodloužená ruka do pražských redakcí. Blízko máme k marketingovému oddělení, které má podobný úkol, jen používá jiné nástroje. Naši vizí je poskytovat špičkový servis jak našim podnikům, tak novinářům. Ob týden si tak s Pavlem střídáme službu horké telefonní linky pro novináře, abychom byli v případě potřeby kdykoliv k dispozici.

A portrait of Lucie Bukovanská, a woman with long dark hair, wearing glasses and a white blouse, smiling. Her hands are clasped in front of her.

LUCIE BUKOVANSKÁ

A portrait of Pavel Heřmanský, a man with dark hair, wearing a dark suit jacket over a white shirt. He is looking directly at the camera with a slight smile. The background is a plain, light color.

PAVEL HEŘMANSKÝ

V Agrofertu jste poměrně krátce.

Co jste dělal předtím?

Do Agrofertu jsem nastoupil loni v prosinci. Předtím jsem tři roky pracoval jako tiskový mluvčí banky ING. Věnoval jsem se zde i charitativním projektům, mimo jiné jsem předsedal grantové komisi charitativního fondu, který se věnoval znevýhodněným dětem. A ještě předtím jsem osm let vedl PR a komunikaci poradenské společnosti PwC. Původně jsem vystudovaný ekonom, ekonomii jsem učil i na vysoké škole. A svoji kariéru jsem začínal jako novinář, mimo jiné v Hospodářských novinách.

Komunikaci a PR se tedy věnujete již dlouho, ale zemědělství, průmysl a další naše odvětví, jsou pro vás zřejmě nová...

To je pravda. Jsem rád, že se tak dovidám a učím něco nového. Pokud mám navíc kolem sebe tým skvělých odborníků, na které se mohu spolehnout, tak si pomáháme navzájem. Cíl komunikace je vždy stejný, dostat naše sdělení nejvhodnější a neefektivnější cestou k cílové skupině. To umím a díky našim odborníkům mám jistotu, že to, co říkáme lidem, je správně. Zároveň se dlouhodobě zabývám i mediálními školeními a tréninky prezentačních dovedností pro různé odborníky. I zde vidím svou přidanou hodnotu pro koncern a své kolegy.

Přestože je pro vás zemědělství nové, nacházíte zde i nějaké paralely s tím, čemu jste se věnoval v předchozí kariéře?

Určitě, a není jich málo. Velikým tématem, kterému jsem se věnoval na všech svých předchozích pozicích, je otázka udržitelnosti a ekologie. Možná se někomu může zdát, že díky Green Dealu se toto téma objevilo teprve nedávno, ale není tomu tak. Podobné otázky se v byznysu řeší už desítky let.

Ale je přece rozdíl, jestli jde o zemědělský, nebo průmyslový podnik?

Ano, ale podstata je stejná: co nejnižší dopad na životní prostředí, etické a dlouhodobě udržitelné chování, které musí dávat ekonomicky smysl. Mně se líbí, že přesně to je něco, kde by se všichni měli učit od zemědělství. Historicky se přece vždy předávalo podnikání na půdě z generace na generaci. Muselo být ve vztahu s přírodou, protože jinou planetu nemáme. Pokud si odmyslíme moderní hantýrku, budeme dělat to, co umíme nejlépe, použijeme selský rozum a ozve se, pokud nám některé návrhy z Bruselu či „Strakovky“ nebudou dávat smysl, nemáme se čeho bát. ■

ONDŘEJ SEČKA

JIU JITSU MĚ
DĚLÁ LEPŠÍM
ČLOVĚKEM.
DÍKY NĚMU JSEM
SÁM SEBOU



Ivan Hlinka kdysi řekl, že sport je dobrý, když je dramatický a nikdo se nefláká. To rozhodně platí pro Ondru Sečku, manažera marketingu z centrály Agrofert. Sport k němu prostě patří, ať už to je kolo nebo skialpy. Ale asi málokdo z vás ví, že ve volném čase rád škrtí lidi. Poslední dvaapůl roku se totiž aktivně vrátil k bojovým sportům, konkrétně brazilskému jiu jitsu. Povídali jsme si spolu nejen o tom, co ho k tomuto bojovému sportu přivedlo, ale také o úspěšném turnaji ve švýcarské Ženevě a co plánuje do budoucna.

Ondro, mohl byste nám jiu jitsu představit?

Je to bojový sport z Brazílie, kdy se snažíte za pomoci určitých technik, jako je škrcení nebo páčení eliminovat a kontrolovat soupeře. A dostat ho do pozice, ze které se nemůže dál pohnout. Dělí se na dva směry. V jednom se perete v kimonu a to se řekněme více podobá judu. V tom druhém, kde se perete bez kimona (tzv. nogi), se boj více podobá zápasu.

Co je těžší?

Spíše je to o tom, kdo co preferuje. Mě baví oba směry. S kimonem je to takové tradičnější s ústrojovou kázní. Nogi (bez kimona) je těžší v tom, že nemáte za co chytit. Musíte být tedy preciznější v technikách a zároveň mám pocit, že je zápas o trochu tvrdší.

Proč právě jiu jitsu?

Celé to vzniklo kvůli synovi. Chtěli jsme s ženou, aby získal všeobecnou pohybovou přípravu, tak jsme ho vzali na judo. Já se do

tělocvičny vrátil po 15 letech. V mládí jsem se aktivně věnoval právě úpolovým sportům. Najednou mi bylo líto, že tam na žíněnce nemůžu být s ním.

A dál?

Na judo byl syn ještě malý, ale vedle judistů mají tělocvičnu pardubičtí Pretoriáni. To je oddíl bojových sportů, brazilského jiu jitsu, thajského boxu, boxu i teď populárního MMA. A tam mají přípravku pro malé děti. Učí orientaci v prostoru, kotmelce, padání i správný kontakt. Tak jsem ho přihlásil a začal do oddílu docházet také 😊 Od té doby, je to dvaapůl roku, tam chodím prakticky obden.

Byly začátky těžké? Bolelo to?

Určitě, každý začátek je těžký. Na druhé straně vám to musí něco dát. Když pozitivní vyváží nebo převáží negativní, tak vydržíte. Začátky... pamatuji si, kdy po třech dnech tréninku jsem o víkendu jen ležel a nebyl

sval, který by mě nebolel. První rok neděláte nic jiného, než se jen bráníte a jen vzdáváte. Vůbec vás na začátku nešetří. Páčí vám ruku, klepete a vzdáte se. Chytanou vás za krk a začnou škrtit, klepete. Na začátku nemáte techniku, jen velké nadšení a vůli.

Jaká byla ta pozitivní, jež vás přesvědčila?

Myslím, že od doby, co dělám jitsu, mám jakýsi nadhled. Vnitřní klid. Člověk po světě chodí víc narovnaný, s hlavou nahore. Všichni máme povinnosti, rodinu, práci a tohle je ventil, kterým může člověk upustit. Vyčistíte si hlavu. Svým způsobem je to droga. Když přijдете na trénink, je tam nespočet skupina lidí. Lékaři, atomoví inže-

nýři, policisté, vojáci, extrémisti pravcoví, levicoví. Před tréninkem je v šatně neuvěřitelné napětí, spousta testosteronu. Říkáte si, tihle kluci přeci spolu nemůžou vyjít ... Po tréninku jsou všechny emoce a napětí pryč. Ta hodina a půl strávená praním na žíněnce všechno smaže.

Jak vznikl nápad, že budete závodit?

Tím, že je to kompetitivní sport. Techniky děláte s někým, potřebujete parťáka. Jedna věc je udělat to správně technicky, když vám nikdo neklade odpor. Ale měli byste je umět použít, i když vám soupeř klade odpor. V rámci tréninku se perete, zkoušíte si to navzájem, ale žádný trénink vám nenahradí soutěž.

vodem, co jíst, jak se zavodnit a podobně. Horší je to s psychikou. Když je vám 18, tak si z ničeho neděláte hlavu. Teď je to zvláštní druh stresu a zároveň obrovský adrenalin. Slezete z žíněnků po zápase a najednou zjistíte, že máte zlomený malíček, máte natržené obočí a nic o tom nevíte ... jen, já vyhrál © ten adrenalin je obrovský.

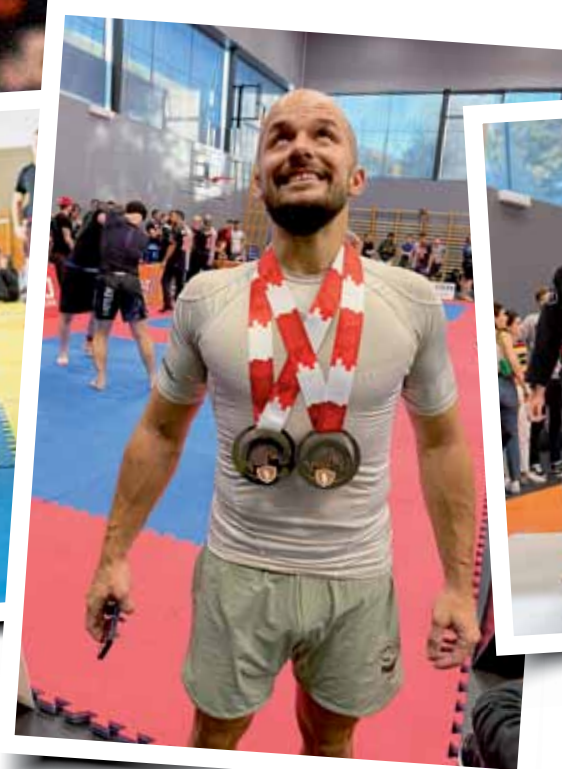
Jaká jsou pravidla?

Kolo trvá pět, šest minut. Pozice jsou bodované. Vyhrát tedy můžete například na body. Cennou výhrou je samozřejmě také, když donutíte soupeře se vzdát, odklepat tzv. double tap. V jiu jitsu je víc organizací a každá z nich má jiná pravidla. Některé turnaje tak mohou mít kola delší 10-15 minut, dokud se jeden ze závodníků nevzdá.

si všechno sedlo. Měsíc a půl tvrdé přípravy, kdy se perete s těžšími soupeři, co to umí víc a dělají to déle. Upravujete si stravu. V hlavě si zvládnete nastavit, že to prostě klapne. V prvním kole jsem smetl Švýcara, ve druhém pak Francouze, v semifinále Itala a ve finále byl Alžírčan. To finále mě mrzí, nechal jsem tam ruku a on ji začal páčit, takový jeden obrácený armbar (prolomení lokte). Nakonec byla placka, ale hlavně velká zkušenost. Navíc jsem po tomto vítězství dostal modrý pásek.

Jaké jsou další plány?

Plány po Ženevě byly velké, ale bohužel člověk mění a život mění. Velký turnaj v Paříži na konci roku mi překazil covid. Ani mistrovství Evropy v Římě v únoru mi nevyšlo. Tentokrát to byly pracovní povin-



Takže jste se chtěl posunout dál...

Celý tým na soutěže jezdí. A kluci v oddíle říkali: „Hele, dědku, chce to nějaký závod. Jinak se neposuneš.“ Tak jsem se sebezapřením uvolil, že některé závody objedu. A nebylo to špatné. Člověk se rozpomene. V mládí jsem pár turnajů v řeckořímském zápase vyhrál, nebylo o čem dlouho přemýšlet.

Bylo těžké se vrátit k závodní kariéře, nebo se to nezapomíná?

Bylo i nebylo. Nebylo těžké si zvyknout na tu předzávodní rutinu. Co dělat den před zá-

A teď úspěchy. Čeho si vážíte?

Samozřejmě, pokud vyhrávejte, je to super. Ale pokud prohrávejte, jede se dál. Druhý den vstanete a jdete do práce. Osobně musím říct, že každý souboj považuji za vítězství. Vážím si každého, kdo na žíněnku nastoupí. Příprava stojí spoustu času, energie a úsilí. Jen se dobrat k samotnému turnaji je těžké. Musíte skloubit práci, rodinu, náročnou přípravu, hubnete do váhové kategorie. Pak přijde den D a vy tam musíte přijít, v dobré kondici, pokud možno zdravý po náročném přípravě, s hlavou vztyčenou a předvést co nejlepší výkon.

V Ženevě jste skončil druhý

Pár turnajů jsme objeli, některé zápasy jsem vyhrál. Ten poslední velký turnaj v Ženevě

nosti. Teď je to tedy otevřené. Vím ale, že s jitsu nepřestanu, doopravdy mě naplňuje. Díky němu jsem se vrátil k tomu, co jsem dělal celé dětství... Beru ho jako dar. Dělat to mě mnou.

Ze syna bude také zápasník?

To nevím. Pro nás je důležité, aby ho daná věc bavila. Je jedno, jestli bude sbírat známky nebo dělat jitsu. Chtěl bych, aby v sobě měl zápal pro danou věc, protože lidé, kteří jsou pro něco nadšení, vyzařují skvělou energii a jsou v životě spokojení. A to je pro mě hlavní. ■



OBJEKTIVEM JITKY A NOVINKY ZE SÍTÍ

CO NOVÉHO JE NA INSTAGRAMU?

Sociální sítě rostou neuvěřitelně rychle. Každou chvíli přibývají novinky, které občas nestihneme ani zaznamenat. Pojďme se společně podívat na několik z nich.



VĚDĚLI JSTE, ŽE...

INSTAGRAM PŘIDAL LIKES DO STORIES

Likes jsou sice neveřejné, ale tvůrci udělají radost. Reakce likem nepříjde jako soukromá zpráva, ale jako upozornění. To je určitě krok správným směrem.

INSTAGRAM ROZŠÍRUJE MOŽNOSTI ANKET VE STORIES

Pokud jste měli problém s počtem odpovědí v anketách, je tu nové řešení. Ve stories se aktualizovala nálepka s anketami a nyní můžete přidat až 4 varianty odpovědí. To umožní zvýšit zapojení uživatelů.

INSTAGRAM SPUSTIL TESTOVÁNÍ PŘEDPLATNÉHO

Tvůrci nebo firmy tak budou moci předplatitelům poskytnout přístup k exkluzivnímu obsahu. Například k vybraným živým vysíláním nebo stories.



CERA, A.S.



ZZN POLABÍ, A.S.



MEDIA PROJEKT ZA 2. POLOLETÍ 2021

MEDIÁLNÍ SKUPINA MAFRA SE SOUHRNNÝM ZÁSAHEM 3,24 MILIONU ČTENÁŘŮ NA VYDÁNÍ STÁLE LÍDREM TRHU V ČR

MF DNES NEJČTENĚJŠÍM ZPRAVODAJSKÝM DENÍKEM, LIDOVÉ NOVINY STABILNĚ ZÍSKÁVAJÍ NOVÉ ČTENÁŘE

ČTENOST VÝZNAMNĚ MEZIROČNĚ ROSTE GRATIS TITULŮM, ZÁJEM JE TAKÉ O LIFESTYLE TITULY PRO ŽENY A PROGRAMOVÉ ČASOPISY

Mediální skupina MAFRA svými tištěnými tituly pravidelně oslovuje 3,24 milionu čtenářů na vydání, a dlouhodobě se tak drží na špičce mezi mediálními domy v České republice. Potvrzují to v únoru publikované výsledky výzkumu čtenosti Media projekt za 2. pololetí 2021. I v přetrvávající nestabilní době si tituly MAFRA zachovávají silný čtenářský zásah ve všech klíčových segmentech. Novinové tituly Mladá fronta DNES a Lidové noviny si udržují pevnou tržní pozici mezi celostátními zpravodajskými deníky. Významný meziroční nárůst zájmu zaznamenávají gratis tituly 5plus2 a Metro, proti stejnému období před rokem rostou i tituly „televizní“ a životního stylu pro ženy.



Deník MF DNES se 440 tisíci čtenářů zůstává nejčtenějším zpravodajským deníkem v kategorii celostátních deníků, deník Lidové noviny s dlouhodobě stabilní čteností oslovuje 152 tisíc čtenářů.

VÝRAZNÝ NÁRŮST ZAZNAMENÁVAJÍ TITULY MAFRA V SEGMENTU GRATIS TITULŮ:

Deník Metro díky meziročnímu nárůstu +7 % na 370 tisíc čtenářů tradičně potvrzuje pozici nejčtenějšího deníku v Praze a okolí. Vysoký zásah vykazuje také týdeník zdarma 5plus2, který se stotisícovým meziročním nárůstem oslovuje 698 tisíc čtenářů na vydání.

SILNOU POZICI SI MEDIÁLNÍ SKUPINA MAFRA DÁLE UDRŽUJE:

- v segmentu celostátních zpravodajských týdeníků, kde úspěch týdeníku Téma u čtenářů dokládá vysoká čtenost na vydání (208 tisíc) a nejvyšší prodaný náklad v rámci kategorie (47 tisíc kusů)
- mezi tituly životního stylu pro ženy – první místo patří i nadále čtrnáctideníku Žena a život s 252 tisíci čtenářů, rostou „luxury“ měsíčníky Cosmopolitan (na 151 tisíc čtenářů) a Harper's Bazaar (na 95 tisíc čtenářů)
- v rostoucím segmentu programových časopisů, kde na nejvyšší příčce stále boduje čtrnáctideník TV Max se 488 tisíci čtenářů.

Zdroje: Media projekt, Unie vydavatelů – ASMEA, Median – STEM/MARK, data za 2. pololetí 2021, Kancelář ověřování nákladu ABC ČR, 2. pololetí 2021



SOUTĚŽ CZECH PRESS PHOTO VYHRÁL FOTOGRAF PETR TOPIČ Z MEDIÁLNÍ SKUPINY MAFRA CENY ZÍSKALI I TŘI JEHO KOLEGOVÉ

Výsledky 27. ročníku prestižní soutěže Czech Press Photo, které byly slavnostně vyhlášeny 20. ledna 2022, znamenaly pro mediální skupinu MAFRA mimořádný úspěch.

Fotografií roku se stal snímek Petra Topiče ze série „Zkáza“, která zvítězila v kategorii Aktualita a zachycuje následky ničivého tornáda na jižní Moravě. První místo si fotograf připsal také v kategorii Lidé, o kterých se mluví. Porotu zaujala jeho série „Volební kampaň Andreje Babiše“, ve které bývalého premiéra loni zachytil s voliči při cestách po České republice. Ocenění za své snímky získali také další fotografové MAFRA - Michal Sváček v kategoriích Sport a Portrét, Michal Turek v kategorii Člověk a životní prostředí, Cena Samsung patří Martinovi Veselému.



Další úspěch pro mediální skupinu MAFRA znamenala dvě ocenění pro Michala Sváčka a jedno pro Michala Turka. Michal Sváček obsadil třetí místa v kategoriích Sport (snímky tokijské olympiády) a Portrét (portrét herce Karla Dobrého). Michal Turek se umístil třetí v kategorii Člověk a životní prostředí, kam zaslal svou fotografii „Kroužkování Sokola stěhovavého v Chemparku“. Už v rámci nominací pak získal Cenu Samsung fotograf Martin Veselý za sérii „Open festivaly“. Výstavu vítězných fotografií je možné si prohlédnout do konce května 2022 v Národním muzeu. ■



ZPRAVODAJSKÝ PORTÁL IDNES.CZ JE TU PRO ČTENÁŘE UŽ 24 LET

Zpravodajský portál iDNES.cz letos 12. ledna oslavil už 24. narozeniny. V roce 2021 zavítalo na stránky každý měsíc v průměru přes šest milionů unikátních návštěvníků. Od doby vzniku iDNES.cz v roce 1998 se v archivu nashromáždilo bezmála půldruhého milionu (1 475 000) publikovaných článků od dvou tisícovek autorů. Na jeho blozích je víc než tři čtvrtě milionu článků, aktuálně 781 660. Celý minulý rok si zpravodajský portál v oficiálních statistikách českého internetu držel pozici čísla dvě.

Náměty nejčtenějších článků na iDNES.cz za rok 2021 byly zdravotní stav prezidenta republiky, osud obcí poničených tornádem a podmínky lockdownu. Tyto zprávy, každá s bezmála milionovou čteností, stojí na vrcholku pyramidy celkového počtu 72 tisíc článků publikovaných za uplynulý rok. Pod texty najdeme jména 483 různých autorů.

„Máme pár konkurenčních výhod. Jednou z nich je obsáhlé regionální zpravodajství. Velmi si kolegů v regionech vážím. Za občas velmi svízelných podmínek poskytují čtenářům na stránkách iDNES.cz komplexní obraz dění v České republice, a to včetně obrazového zpravodajství, které jinde čtenáři nenajdou,“ říká šéfredaktorka iDNES.cz Naděžda Petrová.

Čtenáři prémiové sekce iDNES Premium, která nabízí rozšířenou nabídku exkluzivního čtení rozšířenou o další atraktivní bonusy, v roce 2021 nejvíce ocenili rozhovory – jednak odborná lékařská témata, ale i rozhovory se zajímavými osobnostmi. V popředí prémiového žebříčku za loňský rok najdeme také investigativní odhalení.



PŘÍBĚH SE „STUDENÝM ZAČÁTKEM“

Pokud si chceme říct něco k historii Krahulíku, je třeba začít už v polovině 19. století a jinde. V roce 1849 se narodil František Satrapa, který se později stal jednou z nejvýznamnějších osobností českého uzenářského průmyslu. Narodil se ve Světlé nad Sázavou v rolnické rodině, řezníkem se vyučil v Nové Bystřici. Působil ale i v Rakousku, například ve Schremsu nebo v uzenářství Ernst ve Vídni.

ZE STUDENÉ DO KRAHULČÍ

Samostatně působit začal v roce 1875 ve Studené, kde si na náměstí pronajal obecní hostinec a zřídil tam řeznický krátek. Později si koupil dům č. 46 na náměstí sv. Jana Nepomuckého. Začátkem 20. století už se věhlas mistra Satrapy dostával do povědomí i v sousedních zemích. Obdržel hned dvakrát záslužný kříž a čestné diplomy za

výjimečnou kvalitu svých výrobků. V roce 1907 pak už předal vedení firmy synu Janovi. V dalších letech pak požádali Satrapovi o propůjčení titulu dvorního dodavatele, které bez problémů obdrželi. Postupným vývojem se do sortimentu výrobků dostaly i masové konzervy. V roce 1927 už přestaly prostory masny ve Studené stačit zvyšující



se poptávce, a proto Satrapa koupil bývalou textilku v Krahulčí se záměrem využívat ji jako výrobu plechovek pro Studenou. Po necelém roce fungování dnešního Krahulíka jako výroby konzerv se rozhodl pro přestavbu na samostatně fungující závod a vznikla akciová společnost pro průmysl masný a konzervový v Krahulčí. V roce 1948 byl Krahulík znárodněn podobně jako

všechny ostatní soukromé firmy na našem území. Následně přežil éru socialistických státních podniků a od roku 1990 začal psát svou novodobou historii.

NÁVRAT STUDENÉ

Přelomovým byl až rok 2005, kdy v Krahučích proběhla velká revitalizace a také optimalizace sortimentu. Přestalo se porážet a byla ukončena výroba konzerv. Nemalé úsilí se od té doby vkládá i do standardizace kvality. Krahučiči je držitelem certifikátu mezinárodního potravinářského standardu IFS (International Food Standard), jehož normy vytvořil Hlavní svaz německého maloobchodu, integruje nové legislativní požadavky EU a pro zákazníky znamená záruku kvality a zdravotní nezávadnosti na-

šich produktů. V roce 2006 se také změnilo logo, které se symbolikou dravce odkazuje na hlavní charakteristiky výrobků – poctivé maso.

V roce 2009 se pod Krahučiči dostává i akciová společnost Vysočina Hodice. Dlouhá tradice i dobré jméno vedly k zachování značky včetně její vlastní identity na jejích výrobcích. Krátce po začlenění značky do Krahučiči proběhla lehká aktualizace loga. V roce 2010 jsme se stali součástí holdingu Agrofert a v roce 2012 se pak pod křídla Krahučiči připojila také Masna Studená, kde vše začalo, a jasně tak ukázala, že historie se opakuje.

a šřavnatého masa. Další výraznou částí sortimentu je řada uzenin na gril, která vyniká svou vlastní identitou, logem a vysokými obsahy masa (85-94 %). V této řadě letos uvedeme novinky s rostlinnou složkou a kompletně obnovíme její design. Společnost Krahučiči myslí i na budoucnost. Důležitý je pro nás spokojený zákazník, který se k našim výrobkům opakovaně vrací. Důraz klademe na kvalitu, zabýváme se vývojem nových produktů, trendy ve stravování. Jsme firma odpovědná k životnímu prostředí. Podporujeme charitativní projekty, různé sportovní či dětské skupiny, čímž zpřijemňujeme společenský život v našem regionu. ■



DŮLEŽITÝ JE SPOKOJENÝ ZÁKAZNÍK

V současnosti se Krahučiči soustředí na několik částí výrobního programu, svou klasiku: tedy produkty fermentované a tepelně opracované, to jsou ty „klasické“ které všichni známe... Vysočina, Herkules, Poličan, nebo Paprikáš. Oblíbené jsou i výrobky, které se vymykají nejen vizuálně ale i chutí: Bochánek Madrid, Terrano a další. V poslední době jsme trh zaujali hlavně naší řadou pomalu vařených mas připravovaných metodou „sous-vide“. Tato metoda zahrnuje spoustu výhod pro zákazníka, celá řada je kompletně bez éček, bez lepku a vyniká skvělou chutí dokonale křehkého

ORIGINALNÍ
Vysočina
HODICE

Víte, kde byl poprvé vyroben salám Vysočina? U nás v Hodičích! Dodnes jej vyrábíme, dnes už pod značkou Vysočina 1967, ale receptura je původní! Jak ho vyrábíme, se můžete podívat ve videu.

KAKAOVÁ LEGENDA JE TU UŽ 70 LET

Pikao, Piknik, Jesenka. Vyrůstly na nich generace rodin a stále tu jsou. Stále stejné, stále stejně dobré. Letos je to přeci jenom o něco speciálnější, jelikož receptura oblíbeného Pikaa vznikla přesně před 70 lety v roce 1952. Odpovědný je za ni tým tehdejších pracovníků společnosti Průmyslu mléčné výživy v Hlinsku, který vedl pan inženýr František Příkryl.

Byl to tehdy opravdu geniální nápad, nemyslíte? Do slazeného kondenzovaného mléka, se prostě přisypalo kakao. Takhle jednoduchá myšlenka a vzniklo Pikao. Přesně podle známého pořekadla „v jednoduchosti je síla“.

V roce 1952 znali Češi tuto kakaovou dobrotu jako „KONDENZOVANÉ KAKAO“ v plechovce. Obchodní značka Pikao byla registrována až o něco později, v roce 1970 a v roce 1972 se Pikao kromě plechovek začalo plnit i do hliníkových tub.

Co se ale za těch 70 let od první výroby „kondenzovaného kaka“ změnilo? Vůbec nic. Receptura je stále stejná, ingredience jsou stále stejné, technologie je stále stejná... až by si člověk řekl, že je to vlastně vcelku nuda, ale opak je pravdou. Popularita a tím i prodeje Pikaa se dlouhodobě drží na vysoké úrovni, za což vděčíme právě stále stejné dobré chuti a kvalitě. A to, že je receptura

stále stejná, považujeme svým způsobem za unikát – ostatně, vzpomenete si sami na nějaký výrobek, který by se 70 let vyráběl stále stejně, stejně dobře?

Neměnná receptura Pikaa je pouze ze tří surovin – mléka, cukru a kaka. Toto kakao, které se do Pikaa přidává, je právě holandské, přičemž i dodavatel z Holandska je dnes úplně ten samý, jako byl v roce 1952. Stejná zůstala i zmiňovaná technologie, na které se slazené kondenzované mléko vyrábí už od roku 1943, kdy jako první spatřily světlo světa dnešní Salko a Piknik, tehdy „slazené kondenzované mléko“.

Ono „zlatou“ technologií jsou takzvané kladenské odparky (speciální výrobní zařízení, v nichž dochází k odpařování vody z mléka), které pro tehdejší nově postavenou mlékárnu v Hlinsku, vyrobila kla-

denská Poldovka jako pro jedinou na světě. Tyto odparky se vyrobily pouze dvě a obě dvě jsou právě v Hlinsku. Ač jde technologie kupředu raketovým tempem, právě kvůli nezaměnitelné chuti Pikaa, Pikniku a Jesenky neplánujeme tyto odparky měnit. Chceme totiž, aby vše bylo stále stejně dobré jako při první výrobě.

Zbývá už tedy pouze popřát dalších minimálně 70 let úspěšného cucání Pikaa, ale i Pikniku a Jesenky. Ač letošek patří Pikau, přejeme všem tubám od Tatra, aby neztratily ždíbec kvality, aby měly spoustu věrných fanoušků a aby dál těšily další generace rodin. A Tatře děkujeme že to, co dělá už několik desítek let stále stejně, dělá opravdu dobře!

A jakou máte oblíbenou vy? ☺



BEZLEPKOVÝ E-SHOP VITACELIA ODTERAZ AJ V ČECHÁCH



Nakupujte bezlepkovo z pohodlia domova! To je slogan nášho e-shopu Vitacelia
www.vitacelia.sk
www.vitacelia.cz

Horúcou novinkou bezlepkovej rady Vitacelia pre rok 2022 je spustenie českej verzie nášho e-shopu Vitacelia. Zákazníci z Českej republiky tu budú môcť pohodlne nakupovať v českých korunách (CZK) bez zbytočných poplatkov a čakania v nekonečných radoch. Doprava je pritom naozaj rýchla, objednané bezlepkové výrobky môžu byť u vás doma už do 2 pracovných dní! Český bezlepkový e-shop otvoril svoje brány 1. 2. 2022. Zákazníci sa môžu tešiť na perfektné akcie a súťaže, ktoré sme si pre rok 2022 pripravili. Na e-shope v sekcii blog návštevníci nájdu odborné články o celiakii, bezlepkovej diéte a mnohé zaujímavé témy spojené s ochoreniami, pri ktorých pacienti trpia neznášanlivosťou lepku. Naša stránka taktiež ponúka zaujímavosti zo sveta bezlepkového varenia. Na blogu návštevníci nájdu množstvo sladkých či slaných zaručene bezlepkových receptov. ■

NAKUPUJTE BEZLEPKOVĚ
V ČESKÝCH
KORUNÁCH

VITACELIA
E-SHOP

VITACELIA.CZ

GLUTEN FREE BEZLEPKU

ONLINE 24 HODIN

WWW.VITACELIA.CZ

NAKUPUJTE
BEZLEPKOVO
SO ZĽAVOU
20%

VITACELIA
E-SHOP

S KÓDOM:
VITAFERT20
CZVITAFER20

ZĽAVOVÝ KÓD JE PLATNÝ
DO KONCA ROKA

vitacelia.sk →

ŠIROKÁ PONUKA
VÝROBKOV

ŽIADNA MINIMÁLNA
OBJEDNÁVKA

RÝCHLE DORUČENIE
DO 2 PRACOVNÝCH DNÍ

GLUTEN FREE BEZLEPKU

Aj Vám sa už zbiehajú slinky? Tak šup na www.vitacelia.sk alebo www.vitacelia.cz, kde nájdete zaručene najchutnejšie bezlepkové výrobky za fantastické ceny, navyše so zľavovým kódom na 20 % zľavu:
Pre Slovenskú republiku: VITAFERT20
Pre Českú republiku: CZVITAFERT20



NENÍ KUŘE JAKO KUŘE

Aktuální nabídka kuřecího masa v obchodech je velmi široká a rozmanitá. Ideální je kupovat vždy kuřecí maso českého původu, protože má zákazník záruku, že bylo kuře chováno a zpracováno podle přísných norem Evropské unie.

Obchodní společnost Vodňanská drůbež, a. s. dodává na trh jak pod svou značkou Vodňanské kuře, tak i pod privátními značkami řetězců pouze kvalitní a čerstvé kuřecí maso, které pochází výhradně z českých chovů. Společnost přísně dodržuje všechny právní předpisy Evropské unie a České republiky týkající se dobrých životních podmínek zvířat a v některých ukazatelích má parametry nastaveny výše nad legislativními požadavky. Je také držitelem certifikátů IFS a HACCP.

Původ kuřecího masa je možné ověřit pomocí tzv. identifikační značky závodu. Identifikační značka má oválný tvar, kde je uvedena zkratka České republiky CZ, Evropské unie ES a číslo závodu, ve kterém bylo kuře zpracováno. Výrobní závody společnosti Vodňanská drůbež mají přidělená čísla 921 (Vodňany), 922 (Mirovice) a 962 (Modřice).

Široký sortiment výrobků obdržel známky prokazující český původ a mimořádnou kvalitu, jako jsou Klasa, Český výrobek –



garantováno Potravinářskou komorou ČR, Česká potravina. Chuť a kvalita výrobků byla oceněna porotou v potravinářských soutěžích Chutná hezky jihočesky, Česká chuťovka i Dětská chuťovka.

KUŘE S RODOKMENEM

Jak už z názvu vypovídá, hrdě se hlásí ke svému původu. Každé Vodňanské kuře s rodokmenem, které opustí zpracovatelské závody, odchází k zákazníkovi s přiděleným rodným číslem, které je uvedeno na etiketě. Rodné číslo, po zadání na stránkách www.kuresrodokmenem.cz, prozradí zajímavé informace o konkrétním zakoupeném kuřeti. Dozvíte se, na jaké farmě bylo kuře chováno, jaké krmivo zobalo a kde bylo zpracováno.

Od vylíhnutí až po zpracování splňuje kuře s rodokmenem nejpřísnější české a evropské normy, které zajistí, že se na váš stůl dostane chutné české kuře. Vodňanské kuře s rodokmenem je garancí 100% českého původu. Kuře je zpracováváno nejmodernějšími technologiemi, a to ve dvou výrobních závodech – ve Vodňanech a Modřicích u Brna.



ZLATÉ KUŘE

Zlaté kuře je speciálně vyšlechtěné plemeno se žlutou barvou kůže, které má vyzrálejší maso a lahodnější chuť. Doba výkrmu Zlatého kuřete je prodloužena na 49 dní, což zaručuje větší vyzrállost kuřecího masa a intenzivnější chuťové zážitky. Zlaté kuře průměrně dosahuje hmotnosti 2 kg živé váhy. Tento typ kuřete se krmí speciální krmnou směsí, ve které převažuje obilná složka, a to zejména kukuřice a pšenice, s přídavkem sójového a řepkového šrotu. Ve výrobním závodě v Mirovicích je vlastní opracování prováděno šetrným způsobem, což výrazně prodlužuje trvanlivost masa a plně zachovává chuťové vlastnosti a přirozený vzhled. Produkty prémiového Zlatého kuřete jsou baleny v ochranné atmosféře, která zaručuje trvanlivost masa. Značka Vodňanské kuře přináší sortiment výrobků ze Zlatého kuřete, a to především celé kuře, kuřecí stehna a kuřecí prsa. Zlaté kuře poznáte dle nezaměnitelné zlaté fólie.



VELIKONOCE PLNÉ CHUTÍ...

V naší společnosti KMOTR – Masna Kroměříž, a. s. jsme s přípravami na Velikonoce nezháleli. Pro naše zákazníky jsme opět připravili originální velikonoční balení kroměřížských trvanlivých výrobků, které nabízí jedinečnou i nevšední souhru chutí a vůní. Těm letošním svátkům jsme dodali nevšední gurmánský „říz“, a to doslova.

Netradiční velikonoční pomlázka? ...jedině ta od KMOTRA! Ani v tomto roce jsme nezapomněli na náš jedinečný Pomlázkový salám, kterým překvapíte potěšíte všechny koledníky... Opomenout však nesmíme vámi oblíbený Velikonoční mix plný chutných klobásek – tedy pomlázek.



Pro všechny milovníky pikantních chutí jsme připravili novinku MINIPARTY WASABI. Jedinečné spojení masa, speciálního koření a japonského křenu wasabi. K nim se zaručeně hodí i jemně pikantní Party klobásky v jarně laděné krabičce. Tato kombinace naprosto ovládne všechny vaše chuťové buňky...

A co by to bylo za svátky jara bez našich KMOTROVEK. Chutné a rychlé pohoštění, které si nyní můžete vychutnat nově i v těchto příchutích: GOUDA, FARMÁŘSKÉ, SÝROVÉ s 18 měsíci zrajícím sýrem MEMEL či S PAPRIČKAMI JALAPEÑO A SÝREM ČEDAR. Ty prostě musíte mít!



Oslavujte svátky jara s chutí, která trvá... Všechny naše výrobky jsou k dostání nejen u našich obchodních partnerů, ale také na e-shopu www.kmotr.cz.

Příjemné svátky vám přeje KMOTR

*Tradice s jedinečnou chutí...
... která trvá*



...i chuť má svého Kmotra

www.kmotr.cz/eshop



NOVÁ JOGURTÁRNA V OLOMOUCI

Prodejna se nachází na adrese:
Pavelkova 597/18, Olomouc
Srdečně Vás zveme k její návštěvě.
Podívejte se na video ze slavnostního otevření prodejny



Společnost OLMA v magický den 2. 2. 2022 otevřela zcela novou podnikovou prodejnu s trefným názvem Jogurtárna odkazujícím na hlavní výrobní artikl mlékárny s 55 letou tradicí.

Jeho součástí však nejsou jen jogurty, ale široký sortiment různých druhů čerstvých mléčných výrobků vyráběných z regionálního mléka té nejvyšší kvality. Tento poctivý základ je vlastní všem produktům naší olomoucké mlékárny stejně jako šetrné zpracování tohoto bílého zlata, skvělé nutriční hodnoty výrobků, kvalita všech ingrediencí a vynikající chuť každého z nich. Zákazníci mohou v nové prodejně nakoupit v příjemném a velkorysém prostředí nejen výborné mléčné produkty z OLMY, ale i další regionální potraviny včetně masa, uzenin, pečiva i zeleniny. Na pultech tak najdou například tvarůžky z Loštic, rajčata z Haňovic, vejce z Ratíškovice, lovecký salám z Kmotra, Vysočinu z Krahulíka,



kachnu z Vodňan a čerstvé maso z Kostelce. Celkově se jedná nově o více než 550 položek.

Současně pro zákazníky zůstávají výhody, které dobře znají z původní prodejny, a to možnosti nákupu za akční ceny či výprodeje produktů na konci doby trvanlivosti. Celkově však naší snahou je nabídnout zákazníkům alternativu kompletního nákupu širokého spektra základních potravin s benefitem osobního přístupu, rychlého odbavení a vždy za přijatelné běžné ceny. Z toho důvodu je také cenová úroveň všech produktů nastavena pro spotřebitele velmi příznivě a vždy u nás najde něco navíc. Např. na Valentýna si každý ke svému ná-

kupu odnesl i sladký dárek v podobě našeho jedinečného třívrstvého dezertu Láska. A chystáme toho pro zákazníky mnohem více.

Ti, kteří se zaregistrují do uzavřené skupiny zákazníků Jogurtárny na sociální síti Facebook či se registrují k odběru novinek na webových stránkách, pak obdrží jako první informace o všech výhodách nákupu v nové prodejně, o akčních slevách či připravovaných ochutnávkách nebo limitovaných prodejích specialit. ■



Vypečené sandwiche,

ze kterých budou vaše chuťové buňky jásat

Křupavý, do medové barvy vypečený a přitom stále vláčný, tak by se dal jednoduše popsat chléb Vypečený.

Řemeslný, volně kynutý kváskový chléb s vysokým obsahem žitné mouky, byl uveden na trh ve dvou variantách. S obsahem 44 % žitné mouky je typický jednou dlouhou podélnou prasklinou na kůrce bochníku, chléb se třemi příčnými prasklinami má obsah 29 % žitné mouky.

ŘEMESLNÝ, VOLNĚ KYNUTÝ

Vypečený

DLOUHO VLÁČNÝ



Opečený chléb s hovězím flankem,

konfitem z červené cibule, hořčicovou majonézou, bílým zelím a čerstvým křenem (4 porce)

BUDETE POTŘEBOVAT:

- 300 g hovězího flanku
- 2 ks červené cibule
- 1 dcl červeného vína
- 0,1 dcl balsamicového octa
- 1 lžice třtinového cukru
- 2 lžice majonézy
- 1 lžice hrubozrnné hořčice
- 1 lžička medu
- 100 g nakrouhaného bílého zelí
- 1 lžička cukru
- 10 cm čerstvého křenu
- sůl, pepř, olej

JAK NA TO:

Očistěný hovězí flank nasolíme, opeříme a na rozpálené pánvi ho opečeme z obou stran. Maso vložíme na plech do rozeřáté trouby na 90 °C, pečeme cca 25 minut (ideálně na tepelnou jehlu, kdy teplota masa uvnitř by měla mít 54 °C) a v lednici necháme vychladnout.

Do misky dáme majonézu, hořčici, med. Vše rozmícháme a dochutíme solí a pepřem.

Červenou cibuli si nakrájíme na měsíčky. Na sporáku si rozeřějeme menší hrnec a na oleji cibuli orestujeme. Přidáme třtinový cukr, orestujeme, zalijeme červeným vínem a balsamicem. Vaříme a redukuje do měkka.

V misce si ochutíme bílé zelí cukrem, kapkou oleje, octa, solí a pepřem. Důkladně promícháme a necháme odležet.

Na opečený chléb namažeme hořčičnou majonézu, přidáme ochucené zelí, na plátky nakrájené hovězí maso, vláčný cibulový konfit a vše zastrouháme čerstvým křenem.



Opečený chléb s trhanou mozzarellou,

pečenou cuketou, paprikou, sušenými rajčaty, rukolou a bazalkovým pestem (4 porce)

BUDETE POTŘEBOVAT:

- 4 ks mozzarely
- 2 ks papriky (červená, žlutá)
- 1 ks cukety
- 50 g sušených rajčat
- 100 g rukoly
- sůl, pepř

NA PESTO BUDETE POTŘEBOVAT:

- 2 dcl olivového oleje extra virgin
- 1× svazek bazalky
- 1/2 stroužku česneku
- 50 g parmezánu
- piniové nebo kešu ořechy

JAK NA TO:

Všechny ingredience na bazalkové pesto dáme do vysoké nádoby, důkladně rozmixujeme tyčovým mixérem a dochutíme solí a pepřem.

Do rozpálené trouby na 200 °C dáme péct pod alobal dvě celé papriky cca 25 minut. Poté papriky vyndáme a vložíme do misky pod folii, aby se zapařily. Po zapaření papriky vyndáme, oloupeme slupku a vyjmeme jadřince, poté papriku nakrájíme na plátky.

Na pánvi si opečeme na kolečka nakrájenou cuketu na barvu z obou stran. Dáme do misky, osolíme, opeříme, přidáme papriku, zakápneme olivovým olejem a necháme odpočinout.

Na opečený chléb namažeme bazalkové pesto, přidáme zeleninu, nakládanou cuketu, papriku, sušená rajčata, na vrch natrháme mozzarellu a vše zakončíme rukolou. Na konec můžeme vše zakápnout olivovým olejem a zasypat parmezánem.

Maso z vepřového bůčku

s cibulí a česnekem (4 porce)

BUDETE POTŘEBOVAT:

- 1 kg vepřového bůčku
- 2 ks bílé cibule
- 4 stroužky česneku
- 1 ks zauzená paprika
- kmín celý
- rostlinný olej

- vepřové sádlo
- sůl, pepř

JAK NA TO:

Maso opláchneme, osušíme, nakrájíme na kostky a vložíme do misky. Cibuli s česnekem oloupeme, nakrájíme nahrubo a přidáme k masu. Přidáme olej, kmín, zauzenou papriku, osolíme a opeříme.

Vše dáme do pekáče, zakryjeme alobalem a vložíme do rozpálené trouby (160 °C) a pečeme 1 a půl hodiny. Poté sundáme alobal a dopečeme 1 hodinu.

Maso necháme vychladnout, dáme do mísy a lehce rozmačkáme s povoleným sádlem.

Hotový produkt vložíme do skla a dáme přes noc do lednice.

Vepřový bůček namažeme na chleba a můžeme posypat nejmenno nakrájenou červenou cibulkou, nebo jarní cibulkou.

Čerstvý chléb Vypečený zajistí, že vaše sandwiche budou naprosto neodolatelné a vaše rodina, kamarádi či návštěva vás budou mít za kuchařské kouzelníky. Přesvědčte se sami a vyzkoušejte! Přejeme dobrou chuť.



JARO V KUCHYNI

Jarní měsíce jsou barevné, svěží a hravé. A přesně takové by měly být i vaše jarní recepty! Objevit se v nich může také nejedno vajíčko z velikonoční koledy. Důležitá je však především lehkost! Pod vedením zkušeného šéfkuchaře Miroslava Lojdy z prestižní pražské restaurace Columna vykouzlíte jaro ve vaší kuchyni raz dva!



V HLAVNÍ ROLI NÁDIVKA

Dokážete si představit Velikonoce bez nádivky? My také ne! Potěšte své nejbližší receptem, který do vašeho domova přinese tu správnou velikonoční náladu!

VELIKONOČNÍ NÁDIVKA S UZENÝM MASEM, ŠPENÁTEM A BYLINKAMI

SUROVINY 6 rohlíků nebo housek, 250 g vařeného uzeného masa, 0,2 l mléka, 0,5 svazku petržele plocholísté, 5 vajec, 115 g másla, 1 vanička špenátu, sůl, pepř, muškátový ořech

POSTUP Pečivo nakrájíme na malé kostky. Položíme je na plech a vysušíme při teplotě 150 °C asi 15 až 20 minut. Špenát krátce spaříme ve vroucí osolené vodě. Scedíme a zchladíme ve studené vodě. Znovu scedíme, vymačkáme přebytečnou vodu a nakrájíme. Petržel nasekáme najemno. Uzené maso nakrájíme nebo natrháme na kousky. Vejce rozdělíme na žloutky a bílky. Žloutky rozšleháme v míse. Bílky se špetkou soli vyšleháme na tuhý sníh. Většinu másla rozpustíme v rendlíku, slabý plátek použijeme na vymazání formy. Do větší mísy dáme pečivo, zalijeme mlékem a opatrně promícháme. Přidáme uzené maso, petržel, špenátové listy, žloutky a rozpuštěné máslo. Dochutíme solí, pepřem a muškátovým oříškem. Opatrně promícháme. Přidáme sníh z bílků a zapracujeme. Hotovou směs nandáme do máslím vymazané formy a rovnoměrně rozložíme. Vložíme do trouby vyhřáté na 180 °C a pečeme do zlatova asi 30 - 40 min.



VZKAZ Z KUCHYNĚ

V tomto jarním menu najdete přesně takové suroviny, na které jsme se po zimě všichni dlouho těšili. Patří mezi ně především hrášek, ředkvičky, čekanka nebo můj oblíbený chřest. Jídla jsem sestavoval tak, aby barevně vyjadřovala přesně to, co k jaru patří – lehkost, radost a hravost! Dobrou chuť.

JARNÍ SALÁTEK JE SÁZKOU NA JISTOTU

Milujete saláty? Pak si nemůžete nechat ujít zeleninový jarní salátek s chřestem a čekankou! Překvapte své chuťové pohárky kombinací, která rozhodně stojí za vyzkoušení!

ZELENINOVÝ JARNÍ SALÁT S CHŘESTEM, ČEKANKOU A VAŘENÝM VEJCEM

SUROVINY NA 2 PORCE 1 římský salát, 100 g baby špenátu, 100 g rukoly, 1 čekanka červená, 1 svazek ředkviček, 100 g cherry rajčat, 1 vanička hráškových výhonků, 1 mrkev, 3 paličky zeleného chřestu, 2 vejce, pečivo na krutony

SUROVINY NA DRESINK 50 g medu, 2 lžičce hrubozrnné hořčice, 50 ml olivového oleje, šťáva z jednoho pomeranče, sůl, pepř

POSTUP NA DRESINK Do misky dáme med, hořčici, šťávu z pomeranče a promícháme. Poté za stálého míchání přiléváme olivový olej, dokud nezískáme krémovou konzistenci. Dochutíme solí a pepřem.

POSTUP Vejce vložíme do vroucí vody a vaříme 7 minut, poté vyjmeme, zchladíme ve studené vodě a oloupeme. Pečivo nakrájíme na plátky, dáme na plech s pečícím papírem, pokapeme olivovým olejem a vložíme do trouby rozehtáté na 180 °C. Pečeme asi 5 minut. Hotové krutony necháme vychladnout. Opláchnuté listy salátu natrháme do větší mísy, přidáme rukolu, špenát, čekanku, hobliny chřestu, mrkve a promícháme s 2/3 dresinku. Ochucené listy dáme na talíř, ozdobíme nakrájenými ředkvičkami, cherry rajčaty, čekankou a hoblinami chřestu i mrkve. Nakonec přidáme rozkrojené vejce, hráškové výhonky, upečené krutony a pokapeme zbytkem dresinku.



CHUŤ PEČENÉ ZELENINY VÁS PŘEKVAPÍ

V jednoduchosti je síla. A v kuchyni to platí dvojnásob. Vyzkoušejte pečenou mrkev a chřest v kombinaci s originálním pažitkovým dipem z řeckého jogurtu a petrželovým pestem! Lepší jarní pochoutku byste těžko hledali...

PEČENÁ MRKEV A ZELENÝ CHŘEST S PETRŽELOVÝM PESTEM A PAŽITKOVÝM DIPEM

SUROVINY 1 svazek mrkve, 1 svazek zeleného chřestu, 50 ml extra virgin oleje, 100 g řeckého jogurtu, ½ lžičky citrónové šťávy, sůl, čerstvě mletý pepř, pažitka

PETRŽELOVÉ PESTO ½ svazku plocholisté petržele, 50 ml extra virgin oleje. 50 g strouhaného parmezánu, ½ stroužku česneku, pinie nebo kešu ořechy. Vše důkladně rozmixujeme tyčovým mixérem, případně dochutíme a skladujeme v lednici.

POSTUP Z mrkve odkrojíme nať a důkladně omyjeme. Ze zeleného chřestu odkrojíme spodní dřevnatou část a posledních zhruba 5 cm oloupeme. Zeleninu pokapeme olivovým olejem, osolíme a opeříme. Důkladně promícháme rukama. Poté poklademe mrkev na pečící papír a dáme ji péct do trouby rozehtáté na 180 °C. Mrkev pečeme zhruba 30 minut. Poté na plech přidáme chřest, který stačí péct asi 8 minut. Následně upečenou zeleninu necháme vychladnout. V malé misce si zamícháme řecký jogurt s citrónovou šťávou, olejem, solí, pepřem a najemno nakrájenou pažitkou. Zeleninu dáme na talíř, potřeme petrželovým pestem a servírujeme s řeckým jogurtem.



SOUTĚŽTE S NÁMI!

JAK SE ŘADÍ PRVKY

V polovině 19. století bylo známo 64 chemických prvků, vědci v nich ale neviděli žádný systém, který by je nějakým způsobem seřadil. V březnu 1869 ruský chemik Dmitrij Mendělejev představil svou klasifikaci založenou na teorii, že vlastnosti prvků jsou periodickou funkcí jejich atomových hmotností. V současnosti tento systém, jehož název naleznete v tajence, čítá 118 prvků, přes devadesát z nich se přirozeně vyskytuje na Zemi a zbylé byly připraveny uměle.

Soutěžíme o 3 dárkové balíčky, znění tajenky nám napište do 24. června na adresu redakce@agrofert.cz

POMŮCKA: AMADO, IOL, FLIP	ŠLECHTICKÝ SLUŽEBNÍK	HORNÍ ČÁST MÍSTNOSTI	INICIÁLY HERECKÝ MANDLOVÉ	ORGÁN OČICHU	ZÁPIS OPERNÍHO HLASU	JMENO SPISOVATELE BASSE	VYSAVAC	INICIÁLY SPISOVATELE KLÍMÝ	PRES	JAPONSKÁ ZNAČKA MOTOCYKLU	POMOC	A SKCE	DRUH ROZHLASOVÝCH VLN ZKR.	NAMÁHATI	STÁT ZÁPADNÍ ASIE
ZAZNAMENÁNÁ V TEXTU					VÝKVĚTY						CHOROBA RĚVY				
ZNAČKA OHŘIVACÍ VODY					VOJENSKÝ SPORTOVNÍ KLUB						DIRA				
ČÍSLO NĚM. ZKR.			INDIÁN					BRAZILSKÝ SPISOVATEL					DETSKÝ POZDRAV		
ORG. PRO OSVOBOZENÍ PALESTINY ZKR.			1. DÍL TAJENKY		VYSOKÉ KARTY			INDIÁNSKÁ TROFEJ				ZNAČKA OHYBANÉHO NABÝTKU	2. DÍL TAJENKY		
SLANINA					HLAS KUKACKY			NÁZEV HLÁSKY L					PŘEDLOŽKA		STŘEDOVĚKÝ ZEMĚDEL NÁSTROJ
	MLÁDE SOUMARA	PŘEDCHUDCE PLUHU								KOUSAT					
		TKALCŮV NÁSTROJ								DRUH CVIČENÍ					
LISTNATÉ STROMY										CHEM. ZN. SODIKU		NĚM. ZENSKÉ JMÉNO	VYSOKÁ FILM. SKOLA		
DRUH TMAVÉHO PIVA										NAVLHLÉ	KRASOBRUSLAŘ. SKOK	CIZÍ MUŽSKÉ JMÉNO			
HARMONIE				VLÁKNO K ŠITI	TLUSTÝ					HROMADNÝ DOPRAVNÍ PROSTREDEK			SEVEROATLANTICKÝ VOJENSKÝ PAKT ZKR.	SPOJENÍ	
PATŘÍCI E VĚ										CELODENNÍ AUTOMOBILOVÝ ZÁVOD					
	PTÁCI MRCHOZROUTI	EMOCE								KOLĚBAT					
		NÁRUŽNÝ ČLOVEK													
NÁBOŽENSKÉ SEMKNUTÉ SKUPINY						TISÍCI CITO-SLOVCE	BELGICKÉ MĚSTO	OPAK PASHVA	HLAS VRAN	INIC. HERCE NOLLA		ČÁSTI ÚST	KREVNI TRUBICE MIN. C.		
BOJOVÝ POKRIK				PLYN DO AUT ZKR.	ČÁSTEČKY SNĚHU			VYRCHOLENÍ NEMOCI			HŘEBÍK S VEL. HLAV.	VYROBČI LEDU			
CHEM. ZN. POLONIA			HORNÍ POLOHA	SOUZVUK	TŘI TONŮ			ŠJE			MEDIKAMENT	POLEVKOVÝ KNEDLÍČEK		TENKÉ LANO	HORLITEL PRO KRÁSU
JHO-EVROPAN					SEKNUTA					NEOCHOTA					
	NÁDOBA U STUDNÝ					TŘI SLOVENL			SODOVKY					AKCIOVÁ SPOL. ZKR.	BRIT. CHEM. KONCERN
	SVAZ MĚST A OBCÍ ČR					PROUD			ČIŠTÍCI PRAŠEK				MEZINÁROD. ANGL. ZKR.	CIZÍ MUŽSKÉ JMÉNO	
OMOČIT							ŽENSKÉ JMÉNO								
JMÉNO SPISOVATELE TWAINA					STOČENÍ DO OBLOUKU					JHO-EVROPSKÉ					
JINDY NÁŘEC.					PODVÁDĚT						HLUPÁK				

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, Pavel Heřmanský, 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.

Ušetřete každý měsíc za volání

díky zaměstnaneckému programu koncernu AGROFERT

Unikátní

Oblíbený

Tarif	FAMILY Basic	FAMILY Start	FAMILY 5 GB	FAMILY 10 GB	FAMILY 30 GB	FAMILY NEO
Měsíční paušál	69 Kč	199 Kč	449 Kč	599 Kč	799 Kč	od 899 Kč
Bonus k tarifu	-	-	4 000 Kč	4 000 Kč	4 000 Kč	4 000 Kč
Data	200 MB	1,5 GB	5 GB	10 GB	30 GB	neomezeně
Minuty	20	70	neomezeně	neomezeně	neomezeně	neomezeně
SMS	-	-	neomezeně	neomezeně	neomezeně	neomezeně
Volání a SMS do sítě O ₂	neomezeně	neomezeně	neomezeně	neomezeně	neomezeně	neomezeně
Volání a SMS do ostatních sítí	1 Kč	1 Kč	neomezeně	neomezeně	neomezeně	neomezeně

Ceny jsou uvedeny s DPH. Nabídka platí při uzavření smluvního vztahu na 24 měsíců. Kompletní nabídku tarifů naleznete na www.o2family.cz. Bonus k tarifu platí k aktivaci nového čísla a nebo při převodu čísla od jiného operátora (mimo O₂).

Jak se stát zákazníkem O₂ Family?



Získejte kód pro využití nabídky na personálním oddělení u svého zaměstnavatele



Vstupte do programu na www.o2family.cz/prihlaseni



Vyplňte objednávku
O aktivaci čísla vás budeme informovat v uvítací SMS

Vstup do programu lze vyřídít i na 841 117 118 a v O₂ Prodejně.

Unikátní tarif pouze za 69 Kč

ZDARMA
volání a SMS do O₂

20 volných minut
do ostatních sítí

ZDARMA
200 MB dat

FAMILY Basic

69 Kč





Vychutnejte si
**JARO PLNÉ
DOBROT**

